

Об утверждении выпуска 51 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)

(С изменениями и дополнениями, внесенными постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28 февраля 2008 г. № 42 <W208p0086>).

Изменения и дополнения:

Постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 14 мая 2009 г. № 62<W209p0094>;

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

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

На основании Положения о Министерстве труда и социальной защиты Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 31 октября 2001 г. № 1589, Министерство труда и социальной защиты Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить выпуск 51 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) (разделы «Производство алкогольной и безалкогольной продукции», «Хлебопекарно-макаронное производство», «Кондитерское производство», «Крахмало-паточное производство», «Производство сахара», «Производство пищевых концентратов», «Табачно-махорочное и ферментационное производства», «Эфиромасличное производство», «Производство чая», «Парфюмерно-косметическое производство», «Масло-жировое производство», «Добыча и производство поваренной соли», «Добыча и переработка солодкового корня», «Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства», «Торговля и общественное питание», «Производство консервов») (прилагается).

2. Управлению труда и заработной платы и Научно-исследовательскому институту труда Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь внести соответствующие изменения и дополнения в Общегосударственный классификатор Республики Беларусь «Профессии рабочих и должности служащих».

3. Научно-исследовательскому институту труда Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь обеспечить издание выпуска 51 ЕТКС.

4. Управлению государственной экспертизы условий труда и управлению охраны труда Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь в связи с совершенствованием тарифно-квалификационных характеристик отдельных профессий в выпуске ЕТКС, названном в пункте 1 настоящего постановления, привести нормативные правовые акты Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь в соответствие с настоящим постановлением.

5. Настоящее постановление вступает в силу с 1 января 2004 г.

6. После вступления в силу настоящего постановления выпуск 55 ЕТКС, утвержденный постановлением Госкомтруда СССР и ВЦСПС от 18 февраля 1986 г. № 55/4-85, не применять.

7. Отменить постановление Министерства труда Республики Беларусь от 4 января 1999 г. № 1 «Об утверждении выпусков 50 и 51 Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС)».

Министр

А. П. Морова

УТВЕРЖДЕНО

Постановление
Министерства труда
и социальной защиты
Республики Беларусь
25.11.2003 № 146

Производство алкогольной и безалкогольной продукции
Хлебопекарно-макаронное производство
Кондитерское производство
Крахмало-паточное производство
Производство сахара
Производство пищевых концентратов
Табачно-махорочное и ферментационное производства
Эфиромасличное производство
Производство чая
Парфюмерно-косметическое производство
Масло-жировое производство
Добыча и производство поваренной соли
Добыча и переработка солодкового корня
Элеваторное, мукомольно-крупяное и комбикормовое производства
Производство консервов
Торговля и общественное питание

ПРОИЗВОДСТВО АЛКОГОЛЬНОЙ И БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ВЫРАЩИВАНИЯ ДРОЖЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выращивания дрожжей для брожения пивного сусла. Обработка, размножение и хранение дрожжей в чанах, ванночках, монжо. Съем дрожжей в бродильных чанах, годных на семенные и товарные дрожжи. Учет и распределение дрожжей по генерациям и расам. Очистка дрожжей процеживанием через частое сито от механических загрязнений, подкислением и подщелачиванием – от посторонних микроорганизмов. Промывка дрожжей и подготовка к активному брожению. Приготовление растворов для подкисления и подщелачивания. Смена воды в сборниках. Наблюдение и регулирование температуры во всех дрожжевых сборниках. Прием дрожжей чистой культуры и наблюдение за процессом их размножения. Чистка, мойка, дезинфекция и обеспечение биологической чистоты дрожжевых сборников, холодильников и другого оборудования и помещений дрожжевых камер. Розлив товарных дрожжей в тару. Отпуск на реализацию и учет количества товарных дрожжей.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологию выращивания дрожжей и правила их хранения; практические приемы и технику съема дрожжей; нормы загрузки дрожжей в емкости для брожения сусла; правила приготовления и нормы расхода растворов для подкисления и подщелачивания дрожжей; правила санитарной обработки оборудования и помещений дрожжевых камер.

§ 2. АППАРАТЧИК КОНЬЯЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении процесса перегонки виноматериалов и спирта-сырца для получения коньячного спирта. Наполнение напорных емкостей виноматериалами. Загрузка виноматериалов в подогреватели и подогрев их до заданной температуры. Загрузка перегонных аппаратов виноматериалами и спиртом-сырцом самотеком или насосом. Разгрузка перегонных аппаратов и передача отходов на утилизацию или сброс в канализацию. Перекачивание коньячного спирта на выдержку. Установка в соответствующее положение впускных, выпускных и воздушных вентилей на оборудовании, бардных штуцеров на перегонных аппаратах. Наблюдение за правильным положением их при подготовке оборудования к перегонке, в процессе перегонки и во время останова оборудования. Отбор проб. Чистка и мойка оборудования, емкостей, коммуникаций.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования; основы технологии перегонки виноматериалов; основные свойства виноматериалов, коньячных спиртов, коньяков; схему коммуникаций.

§ 3. АППАРАТЧИК КОНЬЯЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса перегонки виноматериалов и спирта-сырца для получения коньячного спирта под руководством аппаратчика коньячного производства более высокой квалификации или мастера (технолога). Обслуживание оборудования во время пуска, процесса перегонки и останова. Подача пара в змеевики для нагрева перегонных аппаратов, воды – в дефлегматоры и холодильники. Наблюдение за температурой воды и пара в змеевиках, загрузкой перегонных аппаратов и уровнем жидкости в них по показаниям контрольно-измерительных приборов. Наблюдение за состоянием паровой, водяной, винной и спиртовой коммуникаций. Регулирование подачи воды и пара. Устранение неисправностей в работе оборудования и коммуникаций.

Должен знать: устройство основного и вспомогательного оборудования, коммуникаций; основы технологии коньячного производства; технологию процесса перегонки виноматериалов; правила пользования контрольно-измерительными приборами; требования, предъявляемые к качеству продукции.

§ 4. АППАРАТЧИК КОНЬЯЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса перегонки виноматериалов и спирта-сырца для получения коньячного спирта на аппаратах различной конструкции. Пуск аппаратов. Отбор погонов и направление их в приемники по отдельным фракциям. Определение момента начала и окончания отгонки головной, средней и хвостовой фракций по показаниям контрольно-измерительной аппаратуры и органолептически (по цвету, запаху, вкусу). Контроль за процессом перегонки: скоростью отгонки спирта, его температурой, правильностью отбора фракций и крепостью спирта. Регулирование скорости перегонки с помощью вентилей, подачи пара в аппараты и холодной воды – в дефлегматоры. Ведение учета.

Должен знать: конструктивные особенности основного и вспомогательного оборудования и правила его регулирования; технологию коньячного производства; биофизико-химические свойства виноматериалов и коньячных спиртов; методы определения погонов по фракциям, крепости и качеству спиртов; правила ведения учета.

§ 5. АППАРАТЧИК ПЕРЕГОНКИ И РЕКТИФИКАЦИИ СПИРТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов перегонки и ректификации спирта на брагоректификационных, ректификационных аппаратах и аламбиках периодического действия. Загрузка перегонных аппаратов. Регулирование подачи бражки, спирта-сырца, пара, воды с помощью запорно-регулирующей арматуры. Наблюдение за скоростью стонки и давлением по показаниям контрольно-измерительных приборов. Отбор готовой продукции, полупродуктов и побочных продуктов. Проверка концентрации спирта в бражке и барде. Наблюдение за качеством выпускаемой продукции и потерями спирта в барде по анализам химической лаборатории и показаниям спиртоизмеряющих приборов. Регулирование количества начальной и конечной фракций. Отбор проб, определение качества получаемого спирта. Контроль за количеством выработанного спирта по спиртоизмеряющим приборам, систематическое снятие показаний счетчиков. Разгрузка и промывка установки по окончании стонки. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, коммуникаций, контрольно-измерительной аппаратуры и средств автоматики; технологию производства спирта на перегонных

аппаратах периодического действия; теоретические основы перегонки и ректификации; методы отбора продуктов перегонки и правила ее обработки; нормы выхода продуктов; способы рационального расходования пара и воды; правила по безопасности и охране труда, промышленной санитарии, противопожарной безопасности.

§ 6. АППАРАТЧИК ПЕРЕГОНКИ И РЕКТИФИКАЦИИ СПИРТА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса перегонки и ректификации спирта на брагоректификационных и ректификационных установках непрерывного действия. Регулирование подачи бражки, спирта-сырца, воды с помощью запорно-регулирующей арматуры и средств автоматизированной системы управления, обеспечивающей автоматизированный мониторинг операций и автоматизированное управление ректификацией. Проверка объемной доли этилового спирта и качества ректифицированного спирта, объемной доли этилового спирта в барде и люцерной воде по показаниям контрольных спиртоизмеряющих приборов и физико-химическим анализам производственной лаборатории. Регулирование на основе качественных показателей спирта хода технологического процесса с применением средств автоматизированной системы управления технологическим процессом. Выявление неисправностей в работе оборудования и их устранение.

Должен знать: устройство брагоректификационных и ректификационных установок непрерывного действия, автоматизированной системы управления технологическим процессом; технологию производства спирта на брагоректификационных установках и ректификационных установках непрерывного действия; нормы расхода тепловой, электрической энергии и способы ее экономии.

§ 7. АППАРАТЧИК ПЕРЕГОНКИ И РЕКТИФИКАЦИИ СПИРТА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса перегонки и ректификации спирта на непрерывно действующих брагоректификационных установках в соответствии с регламентом. Загрузка установки бражкой, кратковременная остановка. Пуск установки, стяжка спирта, промывка, чистка установки. Корректирование на основе показаний приборов хода технологического процесса с целью его оптимизации. Определение потерь спирта в барде и люцерной воде. Регулирование взаимосвязи колонн по тепловым потокам, а также работы нескольких параллельно работающих колонн и колонн специального назначения. Выбор наиболее экономичного режима работы установки по расходу пара и воды. Сдача установки в ремонт и прием ее из ремонта.

Должен знать: устройство и конструктивные особенности обслуживаемых установок и правила их эксплуатации; технологическую схему установки; новые более совершенные по тепловой энергии схемы брагоректификационных установок; схему трубопроводов; расположение запорной и регулирующей арматуры и методы пользования ею; способы чистки поверхностей теплообменника; устройство и принцип работы применяемых контрольно-измерительных приборов и средств автоматики; схему автоматизации производственных процессов; способы устранения неисправностей в работе оборудования и нормализации технологического процесса.

§ 8. АППАРАТЧИК ПО ВЫРАБОТКЕ УКСУСА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения уксуса скорым периодическим циркуляционным и полунепрерывным способами на аппаратах (ферментерах) большой емкости. Обслуживание воздухоподогревателя, компрессора, конденсационно-вытяжной системы и насосов для циркуляции культуральной жидкости, содержащей живые уксуснокислые бактерии. Обеспечение нормального хода процесса окисления и бесперебойной работы обслуживаемого оборудования.

Регулирование температурного режима работы теплообменников, сегнеровых колес и других разбрызгивателей. Отбор проб культуральной жидкости, анализ ее по концентрации кислоты и спирта. Контроль и регулирование хода процесса по результатам анализов. Регулирование подачи воздуха. Определение момента окончания процесса. Съем сырого уксуса и перекачка его на последующие операции. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс получения уксуса; физиологические особенности культуры уксуснокислых бактерий; схему коммуникаций; правила регулирования подачи воздуха; правила отбора проб, проведения анализов и ведения технической документации.

§ 9. АППАРАТЧИК ПО ВЫРАБОТКЕ УКСУСА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения уксуса глубинным периодическим и непрерывным способами по двум стадиям процесса (размножения и роста уксуснокислых бактерий) в аппаратах и батареях, состоящих из 3-5 аппаратов интенсивного массообмена. Обслуживание автоматических приборов. Регулирование температуры, подачи воздуха, питательной среды и воды. Обслуживание абсорбционной системы улавливания паров кислоты и спирта. Определение количества биомассы нефелометром и своевременная подача сусла по стадиям процесса в аппараты. Анализ культуральной жидкости по концентрации кислоты и спирта, количеству биомассы. Регулирование процесса по результатам анализа. Расчеты необходимого количества добавляемой питательной среды, коэффициентов разбавления, скорости роста уксуснокислых бактерий и выхода уксусной кислоты.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации аппаратов и батарей интенсивного массообмена; технологический процесс получения уксуса глубинным периодическим и непрерывным способами; методы технического контроля; порядок расчетов питательных сред; правила регулирования параметров технологического режима.

§ 10. АППАРАТЧИК ПО ОБРАБОТКЕ И КУПАЖИРОВАНИЮ УКСУСА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов пастеризации, обработки бентонитом, фильтрации и купаживания сырого уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии. Отбор проб. Определение необходимой дозировки бентонита. Приготовление бентонитовой суспензии необходимой концентрации. Слив обработанного уксуса, фильтрация его на фильтре-прессе или картонном фильтре. Промывка и перезарядка фильтра. Проверка и контроль качества и концентрации готового уксуса. Перекачка и сдача готового уксуса в отделение розлива. Размешивание, промывка и удаление суспензии бентонита из сборника. Промывка фильтрационных и купажных емкостей. Ведение технической документации. Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: технологию обработки и купаживания уксуса; способы подготовки и обработки бентонита перед удалением из емкостей; правила отбора проб, методику проведения анализов; порядок расчета для купаживания уксуса; правила ведения учета и отчетности; требования, предъявляемые к качеству готового уксуса.

§ 11. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫХ СРЕД

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления питательных сред в производстве уксуса под руководством аппаратчика приготовления питательных сред более высокой квалификации. Прием спирта. Определение крепости спирта, перекачка его в мерник. Подача компонентов в сборник для приготовления

спиртовых сред. Отвешивание компонентов, растворение их, расчет необходимого количества уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии, расчет и отмеривание необходимого объема спирта, перемешивание и доведение до кондиции. Отбор проб. Обслуживание насосов.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; основы технологии приготовления питательных сред; правила отбора проб и проведения анализов; правила по безопасности труда.

§ 12. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫХ СРЕД

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления питательных сред в производстве уксуса. Подготовка компонентов для составления питательных сред (затора): отвешивание и разведение питательных солей, приготовление экстрактов солодовых ростков и дрожжей. Определение концентрации сырого уксуса, содержащего живые уксуснокислые бактерии, и расчет его необходимого количества. Составление смеси (затора) из расчетных количеств компонентов, подача необходимого количества спирта. Перемешивание, доведение смеси до кондиции, отстаивание. Подача и регулирование скорости подачи смеси (затора) в окислительные чаны. Выявление и устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство оборудования заторного отделения; технологию приготовления питательных сред (затора); порядок подачи компонентов смеси (затора); правила отбора проб и проведения анализов компонентов и смеси (затора); правила и способы регулирования подачи смеси (затора) в окислительные чаны.

§ 13. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ШАМПАНСКОГО

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса шампанизации вина периодическим резервуарным методом. Загрузка резервуаров смесью виноматериалов и ликера путем продавливания углекислотой. Подача дрожевой разводки. Наблюдение за температурой и давлением в резервуарах, подачей охлаждающего рассола, содержанием сахара. Контроль и регулирование процессов забраживания, брожения и отстоя. Определение момента окончания процесса шампанизации по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов. Подача шампанского на фильтрацию и розлив. Наблюдение за исправностью оборудования, устранение дефектов в его работе. Ведение учета.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, регулирующих устройств, коммуникаций; технологию производства шампанского периодическим резервуарным методом; биофизико-химические свойства вина, дрожжей, сахара, углекислоты; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; правила ведения учета.

§ 14. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ШАМПАНСКОГО

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса шампанизации вина непрерывным резервуарным методом. Загрузка батарей и одноемкостных резервуаров смесью виноматериалов и ликера путем продавливания углекислотой. Подача дрожевой разводки. Наблюдение за температурой и давлением в батарее, подачей охлаждающего рассола и дрожевой разводки, скоростью прохождения потоков смеси, содержанием сахара. Контроль и регулирование процесса вторичного брожения, охлаждения и отстоя по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов. Подача шампанского на фильтрацию и розлив. Наблюдение за исправностью оборудования, устранение дефектов в его работе. Ведение учета.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования, контрольно-измерительных приборов, регулирующих устройств, коммуникаций; технологию

производства шампанского непрерывным резервуарным методом.

§ 15. АППАРАТЧИК ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении процесса брожения в соответствии с технологическим регламентом. Наблюдение за поступлением сусла в бродильные емкости и ходом брожения по показаниям контрольно-измерительных приборов. Выгрузка дрожжей из бродильных чанов и лагерных емкостей, работающих под давлением. Транспортировка их в дрожжевые камеры. Подача дрожжей в бродильные чаны. Подноска и присоединение шлангов, снятие деки и перекачка пива, кваса, браги. Прием и обработка брака. Наблюдение за температурным режимом бродящей массы по показаниям контрольно-измерительных приборов. Приготовление колера, настоя мяты. Сдача бражки на стонку. Очистка, мойка, дезинфекция бродильных чанов, бочек, танков и другого оборудования. Подвозка и загрузка льда для льдосоляного охлаждения. Фильтрование и пастеризация бродящей массы. Наблюдение за работой обслуживаемого оборудования. Ведение установленного учета.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; основные сведения о видах и свойствах сырья; основы технологии брожения; понятие о микробиологической чистоте брожения и аппаратуры; правила мойки, дезинфекции и санобработки оборудования и коммуникаций.

§ 16. АППАРАТЧИК ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов спиртового брожения, главного брожения сусла для разных сортов пива, дображивания и выдержки пива, брожения кваса и браги под руководством аппаратчика процесса брожения более высокой квалификации или мастера. Приемка сброженной массы, бражки, сусла, концентрата квасного сусла и пива в бродильные и лагерные емкости и чаны предварительной разводки. Разбавление концентрата квасного сусла до определенной плотности. Перекачка квасного сусла в бродильные чаны. Варка сахарного сиропа и подача его в бродильные чаны. Подача дрожжей, шпунтование, регулирование температурного режима в соответствии с показаниями контрольно-измерительных приборов. Пуск воды на холодильные змеевики, охлаждение путем перекачивания бражки через выносные теплообменники. Охлаждение и перекачка готового кваса на розлив. Санитарная обработка оборудования. Проверка микробиологической чистоты чанов. Наблюдение за технологическим режимом на всех стадиях процесса брожения. Купажирование кваса и браги. Отбор проб. Подготовка паточных растворов и раствора серной кислоты. Приготовление пеногасительной смеси и подача ее в бродильную массу. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и средств измерений; основные требования к сырью; технологию производства спирта, пива, кваса и браги; правила пользования средствами измерений и таблицами поправок; порядок определения плотности и температуры брожения сусла; виды брака и способы его предупреждения и устранения; способы устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 17. АППАРАТЧИК ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов спиртового брожения, главного брожения сусла для разных сортов пива, дображивания и выдержки пива, брожения кваса и браги. Проверка микробиологической чистоты чанов, исправности оборудования, коммуникаций и контрольно-измерительных приборов. Наблюдение за температурным режимом брожения на всех стадиях по показаниям контрольно-измерительных приборов. Регулирование давления, осветления, кислотности в чанах, емкостях. Обеспечение установленных

параметров брожения, дображивания и осветления пива. Проведение несложных анализов. Наблюдение за фильтрацией и карбонизацией пива. Регулирование давления при фильтрации по показаниям контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: устройство оборудования, применяемого в производстве продуктов брожения; технологический процесс производства; схему коммуникаций; методику несложных анализов; способы устранения неисправностей в работе оборудования; стандарты на готовую продукцию.

§ 18. АППАРАТЧИК ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение сложного биохимического и микробиологического процесса брожения и дображивания пива в крупногабаритных цилиндрикоконических танках (ЦКТ), оснащенных системой средств измерений и автоматики. Контроль за заполнением бродильной массой цилиндрикоконических танков. Подача дрожжей, аэрация стерильным воздухом сусла, поступающего в цилиндрикоконический танк. Регулирование температурного режима и давления по показаниям контрольно-измерительных приборов на всех стадиях брожения и дображивания пива. Контроль за содержанием экстракта в пиве. Подача хладагента в рубашки цилиндрикоконического танка в соответствии с технологическим режимом. Предупреждение и устранение отклонений от норм технологического режима. Съем дрожжей. Подача пива на фильтрование (осветление). Отбор проб и проведение анализов.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования, применяемого в производстве пива; технологию производства пива в крупногабаритных цилиндрикоконических танках; схему коммуникаций; причины отклонений от норм технологического режима и способы устранения их.

§ 19. ДЕГОРЖЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дегоржажа – сбрасывания переведенного на пробку и предварительно замороженного осадка при производстве шампанского бутылочным методом. Проверка прозрачности вина, правильности замораживания осадка и отсутствия его на стенках бутылок, подготовленных к дегоржажу. Извлечение пробки, выброс осадка. Органолептическое испытание вина на отсутствие посторонних запахов. Установка бутылок в приемные устройства ликеродозировочной машины. Ведение учета.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования и приспособлений дегоржажного отделения; основы технологии производства шампанского бутылочным методом; сущность и значение процесса дегоржажа; биофизико-химические свойства вина, дрожжей, углекислоты; требования к готовой продукции; правила ведения учета.

§ 20. ДЕНАТУРАТОРЩИК СПИРТА

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление денатурированного спирта в чанах-смесителях. Набор в чан-смеситель расчетного количества сырого спирта или головной фракции этилового спирта, добавление керосина, кетонового масла, скипидара, раствора краски или другого ингредиента. Тщательное перемешивание смеси. Добавление расчетного количества воды. Перекачивание готового денатурированного спирта насосом в мерные емкости.

Должен знать: устройство чанов денатурации спирта, насосов, мерных емкостей; технологию приготовления денатурированного спирта; назначение и принцип работы спиртомеров и термометров; физико-химические свойства спирта, головной фракции этилового спирта, ингредиентов; правила по безопасности труда, пожарной безопасности и промышленной санитарии.

§ 21. КАПТАЖИСТ

Характеристика работ. Обслуживание заводских сборных бассейнов минеральной воды. Регулирование подачи минеральной воды на разливные линии, температуры и уровня воды в бассейнах, давления в трубопроводах. Отбор проб. Проверка качества минеральной воды органолептическим методом. Выпуск остатков минеральной воды из бассейнов. Обслуживание и наблюдение за работой механизмов, подающих воду в системы трубопроводов. Проведение санитарной обработки оборудования и бассейнов.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; схему трубопроводов; технологию розлива минеральных вод в бутылки; свойства и способы определения качества минеральной воды; санитарные правила обработки и содержания бассейнов.

§ 22. КУПАЖИСТ

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления купажей для ликероводочных изделий, фруктовых вод и концентратов для сухих напитков под руководством купажиста более высокой квалификации. Подготовка необходимых материалов и ингредиентов. Участие в составлении купажа, введении в купажный чан соответствующих ингредиентов и смешивании их. Отбор проб. Участие в проведении контрольных анализов. Перекачивание готового купажа в доводные чаны после выдержки или передача его на фильтрацию. Промывка купажных сортировочных чанов. Очистка, дезинфекция коммуникаций и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; основы технологии приготовления и рецептуру различных сортов ликероводочных изделий и безалкогольных напитков; методику простых анализов определения крепости и органолептической оценки; стандарты и технические условия на ликероводочные изделия, безалкогольные напитки, сырье и материалы; правила ведения учета.

§ 23. КУПАЖИСТ

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления купажей для ликероводочных изделий, фруктовых вод и концентратов для сухих напитков. Получение красителей, сахарного сиропа и других необходимых материалов и ингредиентов. Составление купажа в соответствии с рецептурой. Последовательное введение в купажный чан (собираение купажа) необходимых ингредиентов и смешивание их. Корректировка крепости, проведение контрольных анализов. Проверка исправности коммуникаций, оборудования и контрольно-измерительных приборов. Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Ведение технологического журнала.

Должен знать: конструктивные особенности обслуживаемого оборудования; технологию приготовления различных сортов ликероводочных изделий и безалкогольных напитков; виды брака и способы его предупреждения и устранения; способы устранения неисправностей в работе оборудования; правила ведения технической документации.

§ 24. ОБРАБОТЧИК ВИННОГО СЫРЬЯ

Характеристика работ. Выполнение простых операций и работ при получении сусла, сока и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья под руководством обработчика винного сырья более высокой квалификации. Участие в разборке и сборке технологического и транспортирующего оборудования. Чистка и мойка оборудования, устройств, приспособлений, инвентаря и полов в производственных помещениях.

Должен знать: характеристику винограда, плодов и ягод как сырья для винодельческой продукции; основы процесса получения соков, сусла, мезги и выжимок; правила мойки и чистки обслуживаемого оборудования; схему коммуникаций.

§ 25. ОБРАБОТЧИК ВИННОГО СЫРЬЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение простых операций и работ при получении сусла, сока и мезги из виноградного и плодово-ягодного сырья. Сортировка (инспекция) сырья при подаче его на переработку. Подача сырья в дробильные машины и на мойку. Отжим сусла и сока на ручных прессах. Отбор винограда и сусла, плодово-ягодного сырья и соков для определения содержания сахара, кислоты и других составляющих компонентов. Отжим гребней на прессах. Транспортировка гребней и выжимок вручную и с помощью транспортных средств. Выгрузка выжимок и передача их на дальнейшую переработку или отправку. Разборка и сборка обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и транспортирующих средств; основы технологии получения сусла, сока, мезги из винограда и плодово-ягодного сырья; основные свойства винограда, плодов, ягод; правила отбора проб; правила разборки и сборки обслуживаемого оборудования.

§ 26. ОБРАБОТЧИК ВИННОГО СЫРЬЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения сока, сусла и мезги путем переработки виноградного и плодово-ягодного сырья: дробление, мойка сырья, удаление гребней, отделение сока, прессование мезги, перекачивание сусла на отстой, брожение на дробилках, стекателях, прессах всех систем, кроме ручных. Наблюдение и регулирование работы технологического оборудования, транспортирующих средств, приспособлений. Подача сырья на дробление; мезги на брожение, настой, в стекатели, прессы; сусла – в отстойники или на дальнейшую обработку. Нагрев, сульфитация, ферментация мезги в потоке. Ведение учета.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования, транспортирующих средств и коммуникаций; технологию переработки, виноградного и плодово-ягодного сырья; основные свойства сока, сусла, мезги, выжимок; способы определения степени отжатия сырья и мезги; правила ведения учета.

§ 27. ОБРАБОТЧИК ВИННОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения сока, сусла, мезги путем переработки виноградного и плодово-ягодного сырья на автоматических линиях с пульта управления. Мойка, дробление сырья, отделение сока, прессование мезги, удаление из производственного помещения гребней и выжимок, перекачивание сока и сусла на отстой, направление сырья для переработки на технологические линии. Контроль за соблюдением технологического режима переработки сырья, соблюдением норм расхода его и выхода готовой продукции, бесперебойной работой обслуживаемого оборудования. Выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, превышение предельных норм потерь, снижение производительности линии.

Должен знать: устройство и принцип действия автоматической линии, контрольно-измерительных приборов; технологию переработки виноградного и плодово-ягодного сырья; причины, вызывающие нарушение технологических параметров и меры по их устранению.

§ 28. ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА

Характеристика работ. Выполнение отдельных простых операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина. Технологические переливки. Установка бочек на лагерь (в яруса) и их наполнение. Разборка лагерей. Перекачивание бочек. Отъем виноматериалов из емкостей или доливка емкостей для поддержания в них необходимого уровня. Обработка шпунтов и шпунтовых отверстий. Приготовление рабочего раствора сернистого ангидрида и окуривание им подвалов. Парафинирование шпунтов. Фильтрация виноматериалов на мешочных фильтрах. Наполнение, опорожнение бочек, емкостей, автомобильных и железнодорожных цистерн, контейнеров при помощи насосов, аппаратов и приспособлений. Чистка, наружная мойка оборудования, устройств, приспособлений, инвентаря и полов в производственных помещениях. Побелка стен, площадок, лагерей. Наружная обтирка технологических емкостей. Регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций, устранение неисправностей в их работе. Ведение учета.

Должен знать: устройство обслуживаемого основного и вспомогательного оборудования; основные свойства сырья и вспомогательных материалов; правила наполнения технологических и транспортных емкостей; правила ведения учета.

§ 29. ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА

Характеристика работ. Выполнение отдельных более сложных операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина. Фильтрация и очистка виноматериалов на центрифугах и фильтрах различных систем, кроме мешочных. Подача их на розлив. Оклейка, эгализация, ассемблирование, купажирование, мадеризация в камерах и резервуарах. Приготовление полусладких, шипучих и ароматизированных вин. Измельчение ингредиентов и приготовление спиртовых настоев из трав, корней, пряностей. Приготовление сахарного сиропа в аппаратах с различным способом нагрева, бентонита – в аппаратах с паровым подогревом и в емкостях; оклеивающих растворов: желтой кровяной соли, желатина, полиакриламида и других. Подготовка суслу в вакуум-аппаратах и подача его в купажную емкость. Добавление спирта при корректировании купажа. Контроль и регулирование процессов с помощью контрольно-измерительных приборов, лабораторных анализов и органолептического метода. Регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций. Мойка оборудования с применением моющих растворов. Устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основы технологии обработки виноматериалов и приготовления полусладких, шипучих и ароматизированных вин; правила регулирования технологических параметров; назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами; требования, предъявляемые к качеству винопродукции.

§ 30. ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА

Характеристика работ. Выполнение комплексных технологических операций по обработке виноматериалов и приготовлению вина. Обработка теплом и холодом в пастеризаторах и охладителях с одновременной фильтрацией. Выдержка вина на холоде в камерах и резервуарах. Мадеризация виноматериалов в аппаратах с системой теплового обогрева. Наполнение аппаратов виноматериалами насосами, самотеком или продавливанием углекислотой. Подогрев их до заданной температуры и поддержание ее на определенном уровне. Периодическое перемешивание мешалками, насосами или другим способом. Насыщение виноматериалов кислородом путем подачи его под давлением из баллонов. Контроль и наблюдение за процессом нагрева виноматериалов и насыщения их кислородом по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептическим методом. Регулирование подачи пара, температуры виноматериалов, перемешивания и обработки кислородом. Определение момента окончания процесса мадеризации. Приготовление хереса периодическим методом. Наполнение емкостей виноматериалами, посев хересной пленки,

наблюдение за ее развитием. Отбор проб из емкостей и готовых хересных материалов из-под пленки. Регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций.

Должен знать: устройство оборудования, регулирующих устройств, контрольно-измерительных приборов; основные биофизико-химические свойства виноматериалов и вина; технологию термической обработки и приготовления виноматериалов и вина; правила регулирования технологических параметров.

§ 31. ОБРАБОТЧИК ВИНМАТЕРИАЛОВ И ВИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса обработки виноматериалов и приготовления вина по установленным технологическим регламентам. Приготовление купажа: купаживание, обработка оклеивающими растворами, перемешивание. Корректирование купажа. Обработка, хересование виноматериалов, приготовление полусладких вин в непрерывном потоке. Загрузка батарей, аппаратов непрерывного действия для хересования виноматериалов. Выращивание хересной пленки, нанесение ее на поверхность вина. Регулирование скорости прохождения потока и выхода готового вина с помощью регулирующих приборов и устройств. Контроль за процессом хересования, определение момента его окончания. Загрузка бродительных батарей, каскадно-ярусных установок и других аппаратов скупаживанной смесью. Равномерная подача в систему на вторичное брожение скупаживанной смеси и дрожевой разводки. Фильтрация, термическая обработка. Выдержка на холоде и подача на розлив вина. Контроль и регулирование процесса вторичного брожения, скорости прохождения потока, подачи дрожевой разводки, процессов термической обработки и фильтрации. Подача виноматериалов в купажи, буты, железобетонные, металлические резервуары и другие емкости насосами, самотеком или путем продавливания углекислотой. Дозировка и подача оклеивающих веществ. Перемешивание мешалками и насосами, очистка центрифугированием и фильтрацией. Наблюдение за наполнением емкостей, перемешиванием виноматериалов. Наблюдение за работой оборудования, контрольно-измерительных приборов, регулирующих устройств, коммуникаций.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования для обработки виноматериалов и приготовления вин, регулирующих устройств и контрольно-измерительных приборов; технологию приготовления вин в непрерывном потоке; методы и способы определения готовности вина.

§ 32. ОБРАБОТЧИК ВОДЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки и приготовления воды технологического назначения для производства пива. Наполнение баков холодной водой, пуск пара, фильтрация, смягчение и нагревание воды до необходимой температуры. Регулирование уровня и температуры воды в баках по показаниям контрольно-измерительных приборов. Подача горячей воды на производство. Разборка, мойка и сборка фильтров. Очистка от накипи, дезинфекция и мойка баков, змеевиков и другого оборудования. Уборка и санитарная обработка помещения. Наблюдение за исправностью теплоизоляции баков и магистралей. Устранение неисправностей в их работе.

Должен знать: технологический регламент подготовки горячей воды; схему паровых и водяных магистралей; размещение запорной и регуливающей арматуры, контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими; принцип работы водяных фильтров; график подачи горячей воды на участки производства; правила и сроки санитарной обработки баков, оборудования и помещений; правила устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 33. ОБРАБОТЧИК ВОДЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки и приготовления газированной воды для производства фруктовых и минеральных вод. Фильтрация, охлаждение и насыщение воды углекислотой. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов охлаждения, давления в сатураторах, полноты насыщения углекислотой и равномерной подачи газированной воды на разливные машины. Проверка исправности фильтров, холодильников, сатураторов, насосов и контрольно-измерительных приборов. Подкатка, установка баллонов с углекислотой и присоединение сатураторов к газгольдерам и баллонам. Обслуживание газгольдеров. Транспортировка баллонов с углекислотой.

Должен знать: устройство, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и арматуры; технологию приготовления газированной воды; требования стандартов, предъявляемые к ее качеству.

§ 34. ОБРАБОТЧИК ВОДЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки исходной питьевой воды для производства безалкогольных напитков типа «Пепси» на установках (линиях). Механическая, химическая, биологическая и тонкая очистка (фильтрация), кондиционирование, накопление, охлаждение и подача воды на последующие операции. Обслуживание, проверка исправности и регулирование работы механического (песочного), катионного, угольного, патронного фильтров, озонатора, контактной колонны, сборников накопления и запаса воды, электрического насоса, эжекторов, холодильной установки с помощью запорной и регулирующей арматуры вручную и с пульта управления. Обеспечение работы установки в заданном режиме. Проведение вспомогательных работ по подготовке установки к рабочему режиму. Взрыхление и промывка фильтрующих материалов. Регенерация катионитных фильтров серной кислотой и их промывка, пропаривание активного угля. Контроль и регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов рабочего давления исходной воды, поступающей на установку, на входе и выходе из фильтров, исправности озонатора по световым сигналам, расхода воды, времени промывок и пропарок, температуры охлаждения воды и пропарок, водородного показателя обрабатываемой и промывной воды, уровня воды в емкостях и т.п. Визуальный контроль чистоты воды после взрыхления и промывок фильтрующих материалов. Отбор проб. Контроль за качеством очищенной воды.

Должен знать: устройство, назначение и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и арматуры; технологический процесс обработки воды для производства безалкогольных напитков; требования стандартов, предъявляемые к ее качеству.

§ 35. ОБРАБОТЧИК КОНЬЯЧНЫХ СПИРТОВ И КОНЬЯКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных простых операций по выдержке и обработке коньячных спиртов и приготовлению коньяков. Технологические переливки. Отбор проб. Установка бочек на лагерь и их наполнение. Отъем спирта и коньяков из емкостей или доливка емкостей для поддержания в них необходимого уровня. Наполнение технологических и транспортных емкостей коньячным спиртом и коньяком при помощи насосов, аппаратов, приспособлений. Парафинирование бочек. Приготовление спиртованных вод и дистиллированной воды. Нанесение трафарета. Слив осадков. Подключение и отключение шлангов и винопроводов к оборудованию и емкостям. Регулирование работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций. Побелка стен, площадок, лагерей. Чистка и мойка оборудования, устройств, приспособлений, инвентаря. Наружная обтирка технологических емкостей. Покраска уторов и обручей бочек. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования и коммуникаций; основные свойства коньячных спиртов, коньяков и вспомогательных материалов; правила наполнения технологических и транспортных емкостей.

§ 36. ОБРАБОТЧИК КОНЬЯЧНЫХ СПИРТОВ И КОНЬЯКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение отдельных более сложных операций по выдержке и обработке коньячных спиртов и приготовлению коньяков. Эгализация коньячных спиртов, наполнение бочек коньяком и подача на розлив. Обработка коньяков: оклейка, дозировка и подача оклеивающих веществ, перемешивание, фильтрация, послекупажная выдержка. Приготовление колера и сахарного сиропа в котлах и аппаратах с различным способом нагрева. Приготовление оклеивающих растворов. Контроль и регулирование процессов с помощью контрольно-измерительных приборов, лабораторных анализов и органолептическим методом. Регулирование работы обслуживаемого оборудования. Чистка, мойка и участие в устранении неисправностей в его работе. Ведение учета.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций; основы технологии обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков; правила регулирования технологических параметров на отдельных операциях; правила ведения учета; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 37. ОБРАБОТЧИК КОНЬЯЧНЫХ СПИРТОВ И КОНЬЯКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение комплексных технологических операций по выдержке и обработке коньячных спиртов и приготовлению коньяков. Уход за коньячными спиртами на выдержке. Обработка дубовой клепки для резервуарной выдержки коньячного спирта. Размещение клепок в эмалированных резервуарах. Регулирование кислородного режима при выдержке коньячных спиртов в крупных емкостях на специально обработанной дубовой клепке. Периодическая мойка и термическая обработка клепки. Розлив в бочки. Обслуживание оборудования и устранение неисправностей в его работе. Контроль и регулирование процесса приготовления коньяков.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования, регулирующих устройств, контрольно-измерительных приборов; основные биофизико-химические свойства коньячных спиртов и коньяков; технологию обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков; правила регулирования технологических параметров при выдержке коньячных спиртов; основы технологии обработки дубовой клепки.

§ 38. ОБРАБОТЧИК КОНЬЯЧНЫХ СПИРТОВ И КОНЬЯКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выдержки и обработки коньячных спиртов и приготовления коньяков. Подбор коньячных спиртов для эгализации и купажирования и подача их на длительную выдержку. Приготовление купажа, купажирование, дозировка и подача в купаж компонентов и оклеивающих веществ, перемешивание купажа. Выбор дубовой клепки и организация ее обработки для резервуарной выдержки коньячных спиртов. Контроль за выполнением технологических параметров, соблюдением норм расхода сырья и материалов, бесперебойной работой и правильным использованием основного и вспомогательного оборудования участка. Своевременное выявление и устранение причин, вызывающих потери и снижение качества продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования, регулирующих устройств и контрольно-измерительных приборов; технологию выдержки коньячных спиртов и приготовления коньяков; правила выбора и технологию обработки дубовой клепки; нормы расхода сырья и материалов; правила подбора коньячных спиртов для эгализации и купажирования; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 39. ОБРАБОТЧИК ОТХОДОВ ВИНОДЕЛИЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Транспортировка отходов виноделия: выжимок, барды, вина и загрузка ими хранилищ, отстойников и различного оборудования. Утрамбовка выжимок в хранилищах, укрытие их соответствующими материалами. Чистка, мойка оборудования, приспособлений, инвентаря.

Должен знать: правила транспортировки отходов виноделия, загрузки выжимок в хранилища и их укрытия; схему коммуникаций.

§ 40. ОБРАБОТЧИК ОТХОДОВ ВИНОДЕЛИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения из отходов виноделия виннокислой извести, спирта, дрожжей, виноградных семян, кормовой муки и других продуктов под руководством обработчика отходов виноделия более высокой квалификации. Наполнение нейтрализаторов бардой и вином. Подготовка раствора кислот и щелочей. Промывка и сушка виннокислой извести. Отжим и сушка дрожжей. Загрузка и разгрузка перегонных аппаратов, передача отходов на утилизацию. Чистка, мойка оборудования, коммуникаций, емкостей.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и коммуникаций; основы технологии обработки отходов виноделия; основные свойства спирта, дрожжей и виннокислой извести; правила работы с концентрированными кислотами, щелочами и способы очистки от них оборудования.

§ 41. ОБРАБОТЧИК ОТХОДОВ ВИНОДЕЛИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения из отходов виноделия виннокислой извести, спирта, дрожжей, виноградных семян, кормовой муки и других продуктов. Загрузка с помощью насосов, самотеком и другими способами сырья и промежуточных продуктов в нейтрализаторы и декантаторы. Дозировка кислот и щелочей, обработка ими сырья и продуктов виноделия. Перегонка спирта. Обработка сахаросодержащих выжимок без сбраживания их в хранилищах с извлечением на специальных аппаратах сахара, спирта и виннокислой извести. Контроль за работой оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов. Регулирование работы оборудования и подготовка его к работе. Ведение учета.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования и коммуникаций; технологический процесс обработки отходов виноделия; основные физико-химические свойства отходов и продуктов их переработки; правила пользования контрольно-измерительными приборами; правила ведения учета.

§ 42. ОБРАБОТЧИК СУСЛА И СОКОВ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных простых операций по приготовлению виноматериалов из сусла и соков. Слив гущи после осветления сусла и соков, их сбраживание и отстаивание. Отсоединение гущи в сборники. Отбор проб. Наружная обтирка технологических емкостей. Чистка, наружная мойка, дезинфекция оборудования и коммуникаций. Мойка полов в производственных помещениях, побелка стен, площадок, лагерьей. Окуривание помещений сернистым ангидридом.

Должен знать: основные свойства сырья и вспомогательных материалов; правила отбора проб; схему коммуникаций; виды оборудования и правила обращения с ним.

§ 43. ОБРАБОТЧИК СУСЛА И СОКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных операций по приготовлению виноматериалов из сусла и соков. Перекачивание сусла и соков из сборников в отстойные емкости, мезги – из мезгосборника в бродильные резервуары. Подготовка дезинфицирующих средств для обработки бродильных емкостей. Слив (перекачивание насосом) дрожжевых осадков после отстоя или сбраживания и спиртования виноматериалов. Группировка и обработка дрожжевых осадков (отстаивание, фильтрация, прессование), передача их на утилизацию. Установка бочек на лагерь (яруса) с последующим наполнением их суслом. Разборка лагерей, перекачивание бочек. Отъем виноматериалов из емкостей или доливка их. Обработка шпунтов и шпунтовых отверстий. Приготовление рабочего раствора сернистого ангидрида. Парафинирование шпунтов. Мойка, чистка, дезинфекция оборудования и коммуникаций. Выполнение отдельных операций и работ по сбору и обработке чистой культуры дрожжей. Стерилизация емкостей. Отбор проб.

Должен знать: основные свойства сусла, сока, вина, дрожжей; правила наполнения технологических емкостей; правила стерилизации питательной среды, посуды, емкостей; правила подготовки дезинфицирующих средств; правила и способы обработки дрожжевых осадков; правила сбора и обработки чистой культуры дрожжей.

§ 44. ОБРАБОТЧИК СУСЛА И СОКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов брожения сусла, соков и мезги под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации или мастера (технолога). Подготовка емкостей, наполнение их суслом, соком или мезгой, подача дрожжевой разводки. Сульфитация и спиртование виноматериалов, снятие их с дрожжевых осадков. Уход за мезгой при настаивании или брожении сусла на мезге. В уксусном производстве – ведение процесса уксусного брожения. Осветление сусла и соков. Наполнение ими отстойных емкостей, подача сернистого ангидрида и водной суспензии бентонита, перемешивание, наблюдение за осветлением, передача после осветления на брожение. Выполнение операций и работ по размножению чистой культуры дрожжей и приготовлению дрожжевой разводки под руководством обработчика сусла и соков более высокой квалификации или мастера (технолога). Подготовка и стерилизация аппаратуры, оборудования, емкостей, коммуникаций. Осветление (фильтрация), отстаивание питательной среды. Наполнение стерилизаторов питательной средой. Стерилизация и слив в стерильные емкости. Подача дрожжевой разводки в стерильную среду. Обслуживание и регулирование работы аппаратуры, насосов, фильтров и коммуникаций. Концентрация (уваривание) сусла в открытых котлах. Наполнение котлов суслом, регулирование температуры нагрева, наблюдение за процессом уваривания. Перелив сусла по мере уваривания из больших котлов в меньшие. Нейтрализация сусла, слив готового концентрата в емкости. Приготовление суспензии бентонита. Отбор проб в цехах и складах для микробиологического контроля. Обслуживание и регулирование работы аппаратуры, коммуникаций, насосов, мешалок и другого оборудования. Чистка, мойка котлов и инвентаря. Ведение учета.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры, коммуникаций; основы технологии процессов винного и уксусного брожения, выведения и размножения чистой культуры дрожжей; регулирование технологических параметров; правила пользования контрольно-измерительными приборами; правила ведения учета.

§ 45. ОБРАБОТЧИК СУСЛА И СОКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов брожения сусла, соков и мезги. Подготовка емкостей, наполнение их суслом, соком или мезгой. Дозировка и подача дрожжевой разводки. Сульфитация, спиртование. Тепловая обработка и ферментация мезги. Снятие виноматериалов с дрожжевых осадков. Контроль и регулирование процесса брожения с помощью показаний контрольно-измерительных приборов, лабораторных анализов и органолептического метода. Ведение процесса генерации чистой культуры дрожжей и приготовление дрожжевой разводки. Сбор

дрожжей, приготовление стерильной питательной среды, посев дрожжей в питательную среду. Наблюдение за процессом генерации. Подача дрожжевой разводки в производство при помощи дозирующих устройств и насосов. Подача сусла и пара в вакуум-аппарат. Регулирование с помощью контрольно-измерительных приборов температуры и разрежения. Наблюдение за процессом уваривания и определение момента его окончания. Слив готового концентрата в емкости. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; биофизико-химические свойства сырья и материалов; технологию процессов брожения, выведения и размножения чистой культуры дрожжей и производства сусла; способы определения стадий готовности виноматериалов, дрожжевой разводки и вакуум-сусла.

§ 46. ОБРАБОТЧИК СУСЛА И СОКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса брожения сусла в непрерывном потоке. Загрузка бродильных батарей и аппаратов суслом. Подача дрожжевой разводки. Регулирование скорости потока материала брожения. Контроль и регулирование процесса первичного брожения с помощью контрольно-измерительных приборов, лабораторных анализов и органолептическим методом. Определение начала и окончания процесса брожения. Наблюдение за работой обслуживаемого оборудования. Устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования для обработки сусла в непрерывном потоке; технологический процесс и правила его регулирования; методы анализа и способы определения стадий готовности виноматериалов; способы регулирования скорости потока материалов брожения; требования к сырью и готовой продукции.

§ 47. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса гидролизно-ферментативной обработки крахмалистого сырья в непрерывно действующих аппаратах гидродинамической обработки и аппаратах ферментационной обработки. Равномерная и полная загрузка аппаратов, регулирование и подогрев паром зернового замеса до установленной температуры. Поддержание, контроль и регулирование заданных технологических параметров режима процесса ферментативно-тепловой обработки: температуры, давления, разрежения, концентрации по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов. Отбор проб. Устранение причин отклонений от технологического режима, неисправностей в работе оборудования. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: технологический процесс гидролизно-ферментативной обработки крахмалистого сырья; схемы расположения паровых, водяных и продуктовых коммуникаций; правила отбора проб и методы проведения анализов готовности; физико-химические свойства пищевых продуктов; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики; правила пользования химическими средствами для чистки и мойки оборудования; правила промышленной санитарии.

§ 48. ПРИГOTOВИТЕЛЬ МЕЛАССНОГО СУСЛА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления мелассного сусла. Разведение мелассы до требуемой концентрации. Набор мелассы и воды в чаны, пуск механизмов, регулирование концентрации и температуры. Приготовление раствора антисептиков и подача их в рассиропку. Подкисление мелассы соляной или серной кислотой. Дозировка химикатов. Управление насосами, подающими мелассу, питательные вещества, антисептики. Контроль за ходом процесса приготовления мелассного сусла и регулирование его с помощью средств

измерений. Предупреждение перелива мелассы, сусла и химикатов. Подогрев мелассы до заданной температуры, пастеризация, охлаждение. Отбор пробы на анализ. Отпуск приготовленного мелассного сусла в дрожжевое и бродильное отделения. Мойка, пропаривание и дезинфекция оборудования и трубопроводов. Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, средств измерений и автоматики; основы технологии производства спирта; технологию приготовления мелассного сусла; свойства мелассы; основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве; способы и правила применения антисептиков; схему трубопроводов; расположение запорной и регулирующей арматуры и методы пользования ею; способы оказания первой помощи при поражении кислотами.

§ 49. ПРИГOTOВИТЕЛЬ МОРСА

2-й разряд

Характеристика работ. Прием и загрузка плодово-ягодного сырья в чаны-смесители. Первичные и вторичные заливы и сливы морсов и настоев. Выгрузка отработанного сырья из настоящих чанов и бочек. Отжим сырья на прессе и передача выжимок на выпарку. Промывка чанов, бочек и другого оборудования. Перекачка морсов, настоев и соков насосами. Наблюдение за режимом производства морсов, соков и настоев.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; сроки выдержки первичного и вторичного заливов; основные требования, предъявляемые к качеству плодово-ягодного сырья; понятие об основных качественных показателях морсов, соков и настоев в зависимости от качества сырья.

§ 50. ПРИГOTOВИТЕЛЬ ПИТАТЕЛЬНЫХ РАСТВОРОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Приготовление питательных растворов солей (мочевины, тиамония фосфата, фосфорной кислоты и др.), растворов антисептиков, пеногасителя. Загрузка, подача химикатов. Пуск механизмов размешивания. Подогрев растворов, стерилизация пеногасителя. Проверка плотности и других показателей растворов. Мойка и очистка сборников и реакторов.

Должен знать: технологию приготовления питательных растворов; основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве; правила по безопасности и охране труда, промышленной санитарии.

§ 51. ПРИГOTOВИТЕЛЬ ПИТАТЕЛЬНЫХ РАСТВОРОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления ферментных растворов и растворов антисептиков в производстве спирта. Выгрузка, накатка необходимого количества различных ферментов в чанки, добавление воды, размешивание, перекачка в расходный чанок, контроль за работой дозатора автоматической подачи ферментных препаратов в осахариватель. Проверка плотности, концентрации, температуры и других показателей растворов. Запись показаний в журнал. Мойка, очистка, пропарка с антисептиками сборников, чанков, продуктовой линии, автоцистерны.

Должен знать: технологию приготовления ферментных препаратов; технологию приготовления антисептиков; основные сведения о видах и свойствах химикатов, применяемых в спиртовом производстве; правила промышленной санитарии.

§ 52. ПРИГOTOВИТЕЛЬ СУХИХ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения сухих пивных обезгореченных дрожжей под руководством preparator сухих пивных дрожжей более высокой квалификации или сменного мастера. Прием жидких дрожжей из бродильных чанов, составление заданного соотношения их с водой. Сепарация и обработка дрожжей соленым раствором. Промывка дрожжей до полного обезгоречивания. Регулирование подачи жидких обезгореченных дрожжей в сушильные барабаны. Наблюдение за равномерным распределением дрожжей по поверхности барабана. Участие в разгрузке и подача сухих пивных дрожжей на дробление. Наблюдение за работой дробилки. Расфасовка сухих дрожжей. Взвешивание и маркировка расфасованных дрожжей. Укладка коробов и ящиков с дрожжами в штабеля. Мойка, чистка, санитарная обработка оборудования и коммуникаций цеха.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; основы технологии производства сухих пивных обезгореченных дрожжей; методы определения качества сепарации и потерь дрожжей; правила приготовления дезинфицирующих средств и санитарной обработки оборудования и коммуникаций; виды брака и способы его предупреждения и устранения.

§ 53. ПРИГОТОВИТЕЛЬ СУХИХ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения сухих пивных обезгореченных дрожжей. Обеспечение режима сепарации и промывки дрожжей до полного обезгоречивания. Наблюдение за ходом процесса сушки дрожжей. Регулирование температуры и давления по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания сушки и разгрузка сушилок. Регулирование дробления сухих дрожжей. Очистка, дезинфекция и проверка исправности обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций. Устранение мелких неисправностей в их работе. Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства сухих пивных обезгореченных дрожжей; методику анализов и способы определения правильности хода процесса по внешним признакам.

§ 54. ПРИГОТОВИТЕЛЬ ШАМПАНСКОГО

2-й разряд

Характеристика работ. Охлаждение или замораживание всего или части содержимого бутылки в производстве шампанского. Контроль за процессом охлаждения и замораживания, температурой воздуха и рассола в камерах и ваннах, уровнем рассола в ваннах по показаниям контрольно-измерительных приборов и органолептическим методом. Определение момента окончания процесса охлаждения и замораживания. Загрузка и разгрузка холодильных камер, ванн. Подвозка и отвозка бутылок с шампанским. Укладка бутылок с вином для брожения и на контрольную выдержку. Подача в производство после контрольной выдержки. Перекладка и взбалтывание бутылок. Установка бутылок со сброженным вином в пюпитры и выемка из них. Разборка и перекладка штабелей. Межоперационная транспортировка бутылок с вином. Мойка бутылок с шампанским в процессе многолетней выдержки. Мойка, дезинфекция и расстановка пюпитров.

Должен знать: назначение и правила охлаждения и замораживания содержимого бутылок в производстве шампанского; правила дезинфекции и расстановки пюпитров, установки в них бутылок с вином; правила укладки бутылок с вином на брожение и контрольную выдержку.

§ 55. ПРИГОТОВИТЕЛЬ ШАМПАНСКОГО

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение более сложных и ответственных операций и работ по размножению чистой культуры дрожжей и приготовлению дрожжевой

разводки под руководством приготовителя шампанского более высокой квалификации или мастера (технолога). Стерилизация аппаратов, емкостей, посуды. Осветление (фiltrация, отстаивание) питательной среды. Наполнение стерилизаторов питательной средой. Стерилизация и слив ее в стерильные емкости. Подача дрожевой разводки в питательную среду и в производство с помощью насосов, мерников. Обслуживание и регулирование работы аппаратуры, насосов, фильтров и коммуникаций. Перелив шампанского из бутылки в бутылку при помощи аппаратуры и приспособлений для отделения вина от осадков. Фiltrация, доливка незаполненных бутылок шампанским. Подготовка пустых и наполненных бутылок к переливке. Перемещение бутылок из штабелей. Предварительное охлаждение наполненных бутылок и заполнение бутылок углекислотой. Регулирование работы аппаратуры. Чистка, мойка аппаратов и приспособлений. Ведение учета.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры и коммуникаций; основные свойства вина, дрожжей и применяемых вспомогательных материалов; основы технологии размножения чистой культуры дрожжей; правила пользования контрольно-измерительными приборами; правила ведения учета.

§ 56. ПРИГОТОВИТЕЛЬ ШАМПАНСКОГО

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса генерации чистой культуры дрожжей в аппаратах и батареях непрерывного действия. Сбор дрожжей. Приготовление стерильной питательной среды, посев дрожжей в питательную среду. Наблюдение за процессом генерации. Подача дрожевой разводки в производство при помощи насосов и дозирующих устройств. Приготовление и обработка резервуарной (или тиражной) смеси для вторичного брожения. Наполнение напорных аппаратов виноматериалом и ликером с применением центробежных насосов, продавливанием углекислотой или другими способами. Обескислороживание смеси путем пропускания водорода, подбрызгивания и другими способами. Подогрев смеси до заданной температуры, поддержание ее на этом уровне и последующее охлаждение. Подача смеси на шампанизацию путем продавливания углекислотой. Выпуск и откачивание углекислоты из напорных аппаратов компрессором в ресивер. Наблюдение за наполнением сборников смесью и передачей обработанной смеси на вторичное брожение. Контроль за температурой воды, смеси и дозированием водорода. Приготовление сахарного сиропа, тиражного и экспедиционного ликеров в котлах, реакторах, емкостях с мешалками, ротационных бочках и других аппаратах. Загрузка компонентов с применением насосов, дозаторов, транспортеров, шнеков и других загрузочных механизмов. Подача воды, пара, топлива. Контроль за процессами по результатам лабораторных анализов и органолептическим методом. Определение момента готовности. Фiltrация, отбор проб. Чистка, мойка, дезинфекция оборудования, емкостей, фильтров, шнеков.

Должен знать: устройство оборудования, приспособлений, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций; основы технологии приготовления шампанского бутылочным и резервуарным методами; технологию генерации чистой культуры дрожжей; биофизико-химические свойства вина, дрожжей, сахара, углекислоты; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 57. РЕМЖЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Переведение осадка на пробку в производстве шампанского бутылочным методом (ремжаж). Определение визуально и органолептически момента окончания брожения и созревания осадка для ремжажа. Наблюдение за правильной установкой бутылок в пюпитры. Определение характера осадка и методов его обработки. Обработка осадка путем колебательных движений вправо и влево по оси бутылки, не вынимая ее из гнезда пюпитра, с последующей установкой бутылок в другое, отличное от исходного положение. Ведение учета.

Должен знать: основы технологии производства шампанского бутылочным методом; сущность и значение процесса ремжажа и правила его проведения; биофизико-химические свойства вина, дрожжей, углекислоты; устройство пюпитров и правила установки и выемки из них бутылок; правила ведения учета.

§ 58. СОЛОДОВЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в процессе солодоращения зерна. Замочка зерна в замочных чанах с доведением влажности его до заданного уровня. Обеспечение аэрации, необходимой для начальной стадии прорастания зерна. Загрузка, мойка, дезинфекция и перекачка зерна, снятие сплава. Регулирование технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов. Подготовка хлорной извести для хлорирования воды и зерна. Выгрузка зерна из замочных чанов и транспортировка его в аппараты проращивания и на тока. Укладка зерна в «постели». Мойка, дезинфекция замочных чанов. Отбор проб. Определение степени замочки по внешним признакам. Учет количества загруженного зерна в каждом чане.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; правила замочки зерна; физико-химические свойства зерна, используемого для приготовления солода; влияние качества солода на выход сусла, спирта и других продуктов; правила отбора проб.

§ 59. СОЛОДОВЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса солодоращения зерна на токах и в немеханизированных ящиках под руководством сменного мастера или солодовщика более высокой квалификации. Распределение зерна на токах. Установление высоты слоя, заделка краев гряды, увлажнение, перелопачивание зерна по слоям вручную или механической лопатой. Наблюдение и поддержание технологического режима на всех стадиях процесса. Обработка солода ускорителями роста. Выполнение несложных анализов. Транспортировка зеленого солода на сушку. Очистка, дезинфекция и проверка чистоты токов, ящиков, вентиляционных установок, транспортных механизмов и другого оборудования. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологический процесс солодоращения зерна на токах и в немеханизированных ящиках; приемы перелопачивания зерна; физико-химические и технологические свойства зерна и солода; причины, вызывающие заражение и порчу солода; способы обеззараживания солода; методику простых анализов.

§ 60. СОЛОДОВЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса солодоращения на токах и в немеханизированных ящиках. Прием зерна в солодорастильные аппараты и на тока. Контроль за температурным режимом проращивания солода. Регулирование температуры и увлажнения воздуха, подача его в солодорастительные аппараты. Пуск и останов солодоворошителей, передвижной грядки. Отбор проб. Выполнение контрольных анализов. Определение готовности солода. Очистка и дезинфекция обслуживаемого оборудования. Устранение мелких неисправностей. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима.

Должен знать: устройство и конструктивные особенности оборудования, применяемого в солодоращении; технологический процесс производства солода; требования, предъявляемые к качеству зерна для приготовления солода; оценку качества солода по внешним признакам и по диастатической силе; нормы и методы солодоращения из разных видов сырья.

§ 61. СОЛОДОВЩИК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение сложного биохимического процесса замачивания, рашения и сушки солода совмещенным способом в агрегатах большой

единичной мощности, оснащенных контрольно-измерительными приборами и автоматикой. Прием зерна в агрегат. Регулирование влажности, температуры и продолжительности замачивания, рашения и сушки солода по показаниям контрольно-измерительных приборов. Ворошение зерна с одновременным орошением его тонкораспыленной водой и продувкой кондиционированным воздухом. Охлаждение в летний и подогрев свежего холодного воздуха в зимний период. Рециркуляция отработанного воздуха. Регулирование биологических и ферментативных процессов солодоращения аэрацией слоя зерна кондиционированным воздухом. Регулирование подачи воздуха и сушильного агента в агрегат. Предупреждение и устранение причин отклонений от технологического режима. Отбор проб. Выполнение контрольных анализов.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики; технологию производства солода совмещенным способом в агрегате большой единичной мощности.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	51	Винодельческое
2.	Аппаратчик коньячного производства	3-5	Аппаратчик коньячного производства	3-5	51	»
3.	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	51	»
4.	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	51	»
5.	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	51	»
6.	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	51	»
7.	Аппаратчик производства шампанского	4-5	Аппаратчик производства шампанского	4-5	51	»
8.	Аппаратчик процесса брожения	3-6	Аппаратчик процесса брожения	3-6	51	»
9.	Дегоржер	5	Дегоржер	5	51	»
10.	Денатураторщик спирта	3	Денатураторщик спирта	3	51	»
11.	Каптажист	3	Каптажист	3	51	»
12.	Купажист	4-5	Купажист	4-5	51	»
13.	Обработчик винного сырья	1-4	Обработчик винного сырья	1-4	51	»

14	Обработчик . виноматериалов и вина	2-5	Обработчик виноматериалов и вина	2-5	51	»
15	Обработчик воды .	2-4	Обработчик воды	2-4	51	»
16	Обработчик коньячных . спиртов и коньяков	2-5	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	2-5	51	»
17	Обработчик отходов . виноделия	2-4	Обработчик отходов виноделия	2-4	51	»
18	Обработчик сусла и . соков	1-5	Обработчик сусла и соков	1-5	51	»
19	Оператор линии . ферментативного гидролиза	5	Новая профессия	-	-	-
20	Приготовитель . мелассного сусла	3	Приготовитель мелассного сусла	3	51	Винодельческ ое
21	Приготовитель морса .	2	Приготовитель морса	2	51	»
22	Приготовитель . питательных растворов	2-3	Приготовитель питательных растворов	2	51	»
23	Приготовитель сухих . пивных дрожжей	2-3	Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	51	»
24	Приготовитель . шампанского	2-4	Приготовитель шампанского	2-4	51	»
25	Ремжер .	5	Ремжер	5	51	»
26	Солодовщик .	3-6	Солодовщик	3-6	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	55	Винодельческ ое
2.	Аппаратчик коньячного производства	3-5	Аппаратчик коньячного производства	3-5	55	»
3.	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	55	»
4.	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	55	»
5.	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	55	»

6. Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	55	»
7. Аппаратчик производства шампанского	4-5	Аппаратчик производства шампанского	4-5	55	»
8. Аппаратчик процесса брожения	3-6	Аппаратчик процесса брожения	3-6	55	»
9. Дегоржер	5	Дегоржер	5	55	»
10. Денатураторщик спирта	3	Денатураторщик спирта	3	55	»
11. Каптажист	3	Каптажист	3	55	»
12. Купажист	4-5	Купажист	4-5	55	»
13. Обработчик винного сырья	1-4	Обработчик винного сырья	1-4	55	»
14. Обработчик виноматериалов и вина	2-5	Обработчик виноматериалов и вина	1-5	55	»
15. Обработчик воды	2-4	Обработчик воды	1, 3	55	»
16. Обработчик коньячных спиртов и коньяков	2-5	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	1-5	55	»
17. Обработчик отходов виноделия	2-4	Обработчик отходов виноделия	2-4	55	»
18. Обработчик сусла и соков	1-5	Обработчик сусла и соков	1-5	55	»
19. Приготовитель мелассного сусла	3	Приготовитель мелассного сусла	3	55	»
20. Приготовитель морса	2	Приготовитель морса	2	55	»
21. Приготовитель питательных растворов	2	Приготовитель питательных растворов	2	55	»
22. Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	55	»
23. Приготовитель шампанского	2-4	Приготовитель шампанского	2-4	55	»
24. Ремюер	5	Ремюер	5	55	»
25. Солодовщик	3-6	Солодовщик	3-6	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действующим выпускам

№ п/	Наименование профессий рабочих	Диапазон	Наименование профессий рабочих, помещенных в	Диапазон	Номер выпуска	Сокращенное наименование
------	--------------------------------	----------	--	----------	---------------	--------------------------

п	по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	разрядо в	выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году, и другим действующим выпускам	разрядо в	ка ЕТКС	раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	51	Винодельческ ое
2.	Аппаратчик коньячного производства	3-5	Аппаратчик коньячного производства	3-5	51	»
3.	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	51	»
4.	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	51	»
5.	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	51	»
6.	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	51	»
7.	Аппаратчик производства шампанского	4-5	Аппаратчик производства шампанского	4-5	51	»
8.	Аппаратчик процесса брожения	3-6	Аппаратчик процесса брожения	3-6	51	»
9.	Аппаратчик упаривания мелассы	5	Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов	3-5	48	Общие пищевой продукции
10.	Дегоржер .	5	Дегоржер	5	51	Винодельческ ое
11.	Денатураторщик спирта	3	Денатураторщик спирта	3	51	»
12.	Каптажист .	3	Каптажист	3	51	»
13.	Купажист .	4-5	Купажист	4-5	51	»
14.	Обработчик винного сырья	1-4	Обработчик винного сырья	1-4	51	»
15.	Обработчик виноматериалов и вина	1-5	Обработчик виноматериалов и вина	2-5	51	»
16.	Обработчик воды .	1, 3	Обработчик воды	2-4	51	»
17.	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	1-5	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	2-5	51	»
18.	Обработчик отходов виноделия	2-4	Обработчик отходов виноделия	2-4	51	»
19.	Обработчик сусла и соков	1-5	Обработчик сусла и соков	1-5	51	»
20.	Обработчик	2-3	Обработчик	2-3	48	Общие

технологических емкостей и тары		технологических емкостей и тары			пищевой продукции
21 Приготовитель мелассного сусла	3	Приготовитель мелассного сусла	3	51	Винодельческое
22 Приготовитель морса	2	Приготовитель морса	2	51	»
23 Приготовитель питательных растворов	2	Приготовитель питательных растворов	2	51	»
24 Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	51	»
25 Приготовитель шампанского	2-4	Приготовитель шампанского	2-4	51	»
26 Регулировщик полей фильтрации	2	Регулировщик полей фильтрации	2	48	Общие пищевой продукции
27 Ремжор	5	Ремжор	5	51	Винодельческое
28 Солодовщик	3-6	Солодовщик	3-6	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	Аппаратчик выращивания дрожжей	3	51	Алкогольное и безалкогольное
2.	Аппаратчик коньячного производства	3-5	Аппаратчик коньячного производства	3-5	51	То же
3.	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	4-6	51	»
4.	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	Аппаратчик по выработке уксуса	4-5	51	»
5.	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	Аппаратчик по обработке и купажированию уксуса	4	51	»
6.	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	Аппаратчик приготовления питательных сред	3-4	51	»
7.	Аппаратчик производства шампанского	4-5	Аппаратчик производства шампанского	4-5	51	»
8.	Аппаратчик процесса брожения	3-6	Аппаратчик процесса брожения	3-6	51	»
9.	Дегоржер	5	Дегоржер	5	51	»

10 Денатураторщик спирта .	3	Денатураторщик спирта	3	51	»
11 Каптажист .	3	Каптажист	3	51	»
12 Купажист .	4-5	Купажист	4-5	51	»
13 Обработчик винного сырья	1-4	Обработчик винного сырья	1-4	51	»
14 Обработчик виноматериалов и вина	2-5	Обработчик виноматериалов и вина	2-5	51	»
15 Обработчик воды .	2-4	Обработчик воды	2-4	51	»
16 Обработчик коньячных спиртов и коньяков	2-5	Обработчик коньячных спиртов и коньяков	2-5	51	»
17 Обработчик отходов виноделия	2-4	Обработчик отходов виноделия	2-4	51	»
18 Обработчик сусла и соков	1-5	Обработчик сусла и соков	1-5	51	»
19 Приготовитель мелассного сусла	3	Приготовитель мелассного сусла	3	51	»
20 Приготовитель морса .	2	Приготовитель морса	2	51	»
21 Приготовитель питательных растворов	2	Приготовитель питательных растворов	2-3	51	»
22 Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	Приготовитель сухих пивных дрожжей	2-3	51	»
23 Приготовитель шампанского	2-4	Приготовитель шампанского	2-4	51	»
24 Ремюер .	5	Ремюер	5	51	»
25 Солодовщик .	3-6	Солодовщик	3-6	51	»

ХЛЕБОПЕКАРНО-МАКАРОННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. ДРОЖЖЕВОД

2-й разряд

Характеристика работ. Приготовление заварки жидких дрожжей и закваски под руководством дрожжевода или тестовода более высокой квалификации. Получение и подготовка сырья и материалов. Разведение прессованных дрожжей и других компонентов. Наблюдение за подачей жидких дрожжей в тестомесильное отделение. Мойка чанов, посуды и инвентаря.

Должен знать: технологический процесс приготовления жидких дрожжей; правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

§ 2. ДРОЖЖЕВОД

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба до 10 т в смену. Стерилизация

питательных сред для жидких дрожжей и заквасок. Контроль за охлаждением и осахариванием. Приготовление жидких дрожжей и заварок для производства улучшенных заварных сортов хлеба. Активация прессованных дрожжей. Контроль за консистенцией, качеством дрожжей и дрожжевого молочка, их температурой. Определение кислотности и подъемной силы дрожжей. Отбор проб. Выполнение контрольных анализов. Дозировка, отпуск дрожжей на производство. Обслуживание оборудования дрожжевого цеха. Регулирование почасового режима дозирования питательных сред, воды и воздуха. Поддержание установленной температуры, плотности и кислотности среды. Санитарная обработка всех емкостей. Учет, контроль за чистотой оборудования, посуды, инвентаря.

Должен знать: способы измерения температуры, определения кислотности и подъемной силы дрожжей; способы и правила дозирования жидких дрожжей и дрожжевого молочка, их значение для приготовления хлеба; методы органолептического контроля производства жидких дрожжей.

При ведении процесса размножения и выращивания дрожжей биохимическим методом для выработки хлеба свыше 10 т в смену –

4-й разряд

§ 3. ЗАКВАСЧИК

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления заварок осахаренных, заквашенных, сброженных для заварных сортов хлеба с соблюдением последовательности загрузок многокомпонентного сырья, питания для жидких и мезофильных заквасок, продолжительности охлаждения и брожения полуфабрикатов и периодичности подачи питания. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления жидких и мезофильных заквасок, заварок для заварных сортов хлеба. Дозировка сырья. Приготовление дрожжевой суспензии, активация прессованных дрожжей. Контроль за консистенцией, температурой и качеством дрожжевой суспензии и дрожжевого молочка. Контроль органолептических показателей полуфабрикатов (внешний вид, консистенция, аромат, вкус), физико-химических (температура, кислотность, влажность, подъемная сила). Освоение в производстве новых заквасок и сложных заварок и их обновление с применением двух и более видов чистых культур (молочнокислые бактерии и дрожжи) путем наращивания объема заквасок и заварок, изготовленных в лаборатории биохимическим методом. Выполнение контрольных физико-химических анализов. Контроль за работой дозировочной аппаратуры. Обслуживание и санитарная обработка оборудования отделения приготовления заквасок. Учет инвентаря и посуды, контроль за их чистотой.

Должен знать: рецептуру и технологические параметры приготовления полуфабрикатов (жидких и мезофильных заквасок, заварок); методы органолептической оценки качества полуфабрикатов, требования, предъявляемые к качеству; методику измерения температуры, влажности, кислотности, подъемной силы.

При ведении процессов приготовления и расходования заквасок и заварок для выработки хлеба до 10 т в смену –

4-й разряд

При ведении процессов приготовления и расходования заквасок и заварок для выработки хлеба свыше 10 т в смену –

5-й разряд

§ 4. ОПЕРАТОР (КОЧЕГАР) ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПЕЧЕЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сжигания топлива в топках производственных печей при обслуживании до двух печей со стационарным подом или до двух конвейерных печей, работающих на газовом топливе с суммарной выработкой хлебобулочных изделий до 6 т в смену. Проверка исправности печей и контрольно-измерительных приборов. Загрузка печей топливом. Регулирование процесса горения, тяги, температурного режима, установленного для каждого сорта изделий. Контроль за процессом сжигания топлива и расходом его. Чистка топок. Удаление шлака и золы. Подвозка топлива, отвозка шлака и золы.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемых печей и контрольно-измерительных приборов; технологический

процесс производства хлебобулочных изделий; процессы, происходящие при сжигании топлива; виды, сорта и калорийность топлива; способы и правила сжигания различных видов топлива и методы экономного его расходования; порядок увлажнения пекарной камеры; влияние температурного и парового режимов на качество изделий.

§ 5. ОПЕРАТОР (КОЧЕГАР) ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПЕЧЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сжигания топлива в топках производственных печей при обслуживании одной, двух, трех и более конвейерных печей, печей со стационарным подом с суммарной выработкой хлебобулочных изделий от 6 до 9 т в смену (при обслуживании одной печи с суммарной выработкой кондитерских изделий или полуфабрикатов расширенного ассортимента свыше 0,7 т в смену; двух и более печей с электронным управлением и суммарной выработкой булочных, сухарных и бараночных изделий свыше 2,5 т в смену), одной сушильной камеры, работающих на газовом топливе. Регулирование технологических параметров процесса сжигания топлива. Контроль за работой оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов. Проверка исправности обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемых производственных печей, сушильных камер, паровых котлов и контрольно-измерительных приборов; технологический процесс производства хлебобулочных изделий.

При обслуживании одной, двух, трех и более конвейерных печей, печей со стационарным подом с суммарной выработкой хлебобулочных изделий свыше 9 т в смену или двух и более сушильных камер, работающих на газовом топливе –

4-й разряд

Примечания:

1. При обслуживании производственных печей, работающих на твердом и жидком топливе, наименование профессии устанавливается «Кочегар производственных печей», которая тарифицируется на разряд выше, чем при обслуживании аналогичного оборудования, работающего на газовом топливе или электричестве.

2. При одновременном обслуживании печей и паровых котлов, находящихся в одном помещении, два паровых котла низкого давления приравниваются к одной печи средней мощности.

§ 6. МАШИНИСТ МАШИНЫ ПО ЧИСТКЕ И СМАЗКЕ ЛИСТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Управление и обслуживание машины по чистке и смазке металлических листов. Транспортировка листов. Чистка загрязненных мест при помощи скребка вручную. Заливка растительного масла. Контроль за фетровыми вкладышами в смазывающем барабане и содержание их в рабочем состоянии. Наблюдение за металлическими щетками, регулирование их высоты относительно металлических листов. Подвозка и отвозка тележек с листами к разделочным столам и к машине.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемой машины; требования, предъявляемые к санитарному содержанию металлических листов и оборудования.

§ 7. МАШИНИСТ НИЗАЛЬНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Управление и регулирование работы низальной машины производительностью до 2 т бараночных изделий в смену. Отбраковка изделий по органолептическим признакам. Укладка связок на вагонетки или на стол. Навешивание шпагата на иглы. Наблюдение за набором вязок и баранок.

Направление поступающих по транспортеру от печи бараночных изделий к иглам машины. При отсутствии транспортеров – подножка бараночных изделий к рабочему месту. Отвозка вагонеток в экспедицию и сдача готовой продукции.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации низальной машины; стандарт на готовые изделия.

При управлении и регулировании работы низальной машины производительностью свыше 2 т бараночных изделий в смену –

3-й разряд

При нанизывании баранок вручную –

1-й разряд

§ 8. МАШИНИСТ ОШПАРОЧНОГО АГРЕГАТА

2-й разряд

Характеристика работ. Укладка кассет с полуфабрикатами на люльки ошпарочного агрегата и обваренных тестовых колец на вагонетки или транспортер. Посыпка полуфабрикатов маком, тмином, солью. Чистка и мойка оборудования, кассет. Выполнение других работ под руководством машиниста ошпарочного агрегата более высокой квалификации.

Должен знать: принцип работы ошпарочного агрегата; технологический процесс ошпарки теста; методы определения готовности сформованных бараночных изделий к ошпарке.

§ 9. МАШИНИСТ ОШПАРОЧНОГО АГРЕГАТА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса ошпарки тестовых заготовок. Регулирование работы ошпарочного агрегата, установка в него кассет. Укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки или транспортер. Укладка освобождаемых от бараночных изделий листов в пружер или на вагонетку. Загрузка тестовых колец в ошпарочный котел. Наблюдение и контроль за процессом ошпарки. Выгрузка заготовок и раскладка их на столе или досках, листах, кассетах. Придание заготовкам необходимой формы. Посыпка маком, тмином, солью. Установка досок, листов, кассет с заготовками на стеллажи, вагонетки или передача на подсушку.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс разделки и ошпарки теста; методы определения готовности сформованных тестовых заготовок к ошпарке и выпечке.

§ 10. МАШИНИСТ ПОТОЧНОЙ ЛИНИИ ФОРМОВАНИЯ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования хлебных палочек, соломки, бараночных, булочных, сушечных, сухарных, слоеных и других изделий на поточной линии. Наблюдение за подачей теста от тестомесильных машин к тесторазделочному агрегату с соблюдением четкого интервала заполнения бункера тестом. Контроль за непрерывностью и толщиной тестовой ленты, перемещением теста между формовочными и прокатными валами. Регулирование подачи теста в формовочные валы, скорости пружинного транспортера. Наблюдение за работой режущего узла, замена резальных ножей при переходе от одного вида изделия к другому. Укладка жгутов на поддоны. Отбраковка нестандартных заготовок. Наблюдение и контроль за вводом поддонов в формовочную машину, загрузкой поддонов в автоматический расстойный шкаф, температурным режимом в шкафу. Пуск и останов линии. Подача нарезанных изделий на транспортер формовочной машины. Укладка готового полуфабриката на лотки вагонеток. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования линии; технологический процесс формования и расстойки теста на поточной линии; методы органолептической оценки качества теста; требования, предъявляемые к качеству и консистенции теста; стандарты на выпускаемую

продукцию.

§ 11. МАШИНИСТ РАССТОЙНОГО ШКАФА

2-й разряд

Характеристика работ. Проверка качества и веса тестовых заготовок. Укладка тестовых заготовок на платки, расстоечные доски, листы, установка их на люльки расстойного шкафа.

Должен знать: устройство расстойного шкафа, виды, назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами; методы органолептической оценки качества теста; требования, предъявляемые к качеству тестовых заготовок; нормы укладки заготовок.

При выполнении функций по регулировке влажно-температурного режима –

3-й разряд

§ 12. МАШИНИСТ РАСКАТОЧНО-ЗАКАТОЧНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса слоения теста по всем технологическим фазам на раскаточных машинах периодического действия с программным управлением. Подготовка и проверка качества сырья и полуфабрикатов, отпрессовка теста и маргарина на прессе. Корректировка режима работы оборудования в зависимости от вида обрабатываемого теста. Слоение теста на раскаточной машине в несколько приемов до определенной толщины. Охлаждение теста после каждого слоения. Контроль за техническим состоянием и работой прессовочного, раскаточного и холодильного оборудования. Регулировка технологического режима слоения теста. Определение готовности теста. Подача готового теста на резку и разделку.

Должен знать: рецептуру и технологию изготовления различных видов слоеного теста на машинах периодического действия. Отличительные признаки слоеного теста и готовых изделий по внешнему виду, роду сырья, способу приготовления; способы корректировки режима работы оборудования в зависимости от вида обрабатываемого теста; устройство, правила эксплуатации и регулирования работы обслуживаемого оборудования.

§ 13. МАШИНИСТ РЕЗАЛЬНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Резка и измельчение полуфабрикатов, готовых изделий до установленного технологического размера на резальных машинах различных конструкций. Загрузка резальной машины вручную или по транспортеру. Подача резальных полуфабрикатов, готовых изделий для полной загрузки хлебопекарных печей при работе на комплексно-механизированных линиях «выпечка-резка-сушка» сухарных изделий. Контроль и регулирование подачи нарезанных изделий на системе транспортеров. Периодическая проверка в процессе работы качества резки органолептическим путем, а также путем подсчета, взвешивания. Смена и наладка ножей, регулировка упора и зазора на заданные размеры. Чистка, смазка, устранение мелких неисправностей в работе машины.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных изделий, сухарных изделий; стандарты, технологические условия на готовую продукцию; устройство резальной машины, правила регулирования и управления машиной, установки и крепления ножей, упоров и зазоров, степень затупленности ножей.

При обслуживании двух и более резальных машин, комплексно-механизированной линии «выпечка-резка-сушка» сухарных изделий –

4-й разряд

§ 14. МАШИНИСТ ТЕСТОРАЗДЕЛОЧНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание делительных, формовочных, округлительных, жгуторезальных машин всех типов. Регулирование поступления теста в воронку машины. Проверка качества и веса кусков теста. Укладка досок и листов с полуфабрикатами на вагонетку, транспортер или расстойный шкаф. Смазка и чистка отдельных узлов машины. Выполнение других работ под руководством машиниста тесторазделочных машин более высокой квалификации.

Должен знать: технологический процесс разделки и расстойки теста; методы органолептической оценки качества теста; требования, предъявляемые к качеству теста, весу и форме изделий; влияние качества теста на вес изделий и на работу механизмов; сорта теста и готовой продукции; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

При обслуживании тесторазделочного агрегата или одной делительной машины для разделки штучных сортов хлеба, булочных, бараночных и сухарных изделий –

3-й разряд

При обслуживании оборудования (в том числе с программным управлением): тесторазделочного агрегата с загрузкой расстойного шкафа, двух делительных машин или одной делительной машины, работающей на две и более печи, одной или более делительных машин для разделки полуфабрикатов для сухарей, работающих на два и более расстойно-печных агрегата с контролем расстойки, ошпарки, посадки и регулированием хода печи –

4-й разряд

§ 15. ОПЕРАТОР ПОТОЧНО-АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов изготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях производительностью до 1 т в час. Замес теста и выпрессовывание макаронных изделий, развешивание на бастуны, предварительное и окончательное высушивание, съем готовой продукции. Регулирование работы шнековых прессов, сушилок непрерывного действия, машин для резки и раскладки изделий, связующих пневмотранспортеров и других машин и механизмов линии. Разработка и программирование установленного технологического режима – параметров на каждой стадии технологического процесса. Обеспечение бесперебойной и синхронной работы машины и аппаратов, входящих в линию, с пульта управления. Подналадка и регулирование узлов и механизмов линии в процессе работы. Контроль за всеми стадиями технологического процесса. Ведение технологического журнала.

Должен знать: устройство и конструктивные особенности оборудования поточно-автоматической линии; технологию изготовления макаронных изделий; правила эксплуатации и ухода за оборудованием; устройство контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими; правила пуска и останова машин и аппаратов линии; требования стандарта, предъявляемые к качеству изделий.

При ведении технологического процесса изготовления макаронных изделий на поточно-автоматических линиях производительностью свыше 1 т в час –

6-й разряд

§ 16. ОПЕРАТОР УСТАНОВКИ БЕСТАРНОГО ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Прием, хранение, транспортирование и подготовка к производству муки, сахара и других видов сырья до 10 т в смену. Прием сырья из автомуковоза с пульта дистанционного управления. Контроль и наблюдение за движением сырья в соответствующие силосы или другие емкости и на производство. Периодическое включение оборудования мучных линий в работу для подачи в производство отдельных сортов муки. Регулирование режима работы дозаторов для обеспечения заданных соотношений муки различных сортов и других видов сырья. Учет необходимого количества сырья для обеспечения бесперебойного производственного процесса выпечки хлеба и другой продукции. Учет муки, сахара и других видов сырья, отпущенных на производство по сортам.

Должен знать: устройство механизмов и приборов установки бестарного

хранения и транспортирования муки; технологические процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий; рецептуру на вырабатываемые изделия; нормы расхода сырья; условия хранения и транспортирования основного и дополнительного сырья; стандарты на сырье; методы оценки качества сырья; схемы коммуникаций движения различных видов сырья.

При приеме, хранении, транспортировании и подготовке к производству муки, сахара и других видов сырья свыше 10 т в смену –

5-й разряд

§ 17. ПЕКАРЬ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнистых кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Отвозка вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; признаки готовности выпекаемых изделий; способы укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

§ 18. ПЕКАРЬ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену (до 2 т булочных изделий, до 1 т сухарных и бараночных изделий). Выпечка мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах, на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий. Контроль за температурным и паровым режимом пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару, на вагонетки, транспортеры. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба – обслуживание тестоделительной машины и контроль за процессом расстойки теста. При производстве формового хлеба – выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий – надрезка вручную или на машине, смазка теста; бараночных изделий – обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков – обжарка или выпечка; при производстве сухарных изделий загрузка сушильных камер вагонетками, печи – листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ – выполнение операций по подготовке муки к производству, замесу и формовке теста. При выпечке изделий в жаровых печах – наблюдение, контроль за работой топki, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладка тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка. Закатка вагонеток, укладка листов в расстойные и пекарные камеры, выкатка вагонеток из камер. Наблюдение за режимом расстойки и выпечки. Отбраковка и укладка готовой продукции в лотки.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; способы раскладки изделий на поду и листах; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба и методы их расчета; стандарты на вырабатываемую готовую продукцию.

§ 19. ПЕКАРЬ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки свыше 3

до 7 т хлеба в смену (свыше 2 т булочных изделий, хлеба развесом 1 кг и более, свыше 1 т сухарных, бараночных изделий). Выпечка хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок, на печах с посадкой лопатами. Выпечка мучнисто-кондитерских изделий на трех и более механизированных конвейерных печах или в трех и более электрошкафах. Ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных, мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой или печах с программным управлением, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подиков люлек, посадка тестовых заготовок на подики. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.📌

Должен знать: устройство и конструктивные особенности обслуживаемого оборудования; правила регулирования работы оборудования; технологические процессы производства вырабатываемых изделий.

При ведении технологического процесса выпечки свыше 7 т хлеба в смену; выпечки в тендерных печах или при одновременном обслуживании и расстойно-печного агрегата -

5-й разряд

§ 20. ПЕКАРЬ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса резки и формовки теста, окончательной расстойки и выпечки тестовых заготовок на комплексно-механизированной линии. Контроль за весом тестовых заготовок и их готовностью к выпечке. Регулирование работы узлов комплексно-механизированной линии: тестоделителя, округлителя, закатки, автоматического посадчика, пружера окончательной расстойки, надрезчика, расстойно-печного и ошпарочного агрегатов. Наблюдение и контроль за температурным и паровым режимами выпечки. Проверка качества готовой продукции. Расчет режима работы отдельных машин комплексно-механизированной линии для обеспечения синхронной работы всей поточной линии.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологический процесс производства вырабатываемых изделий; параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования; методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции; факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; нормы выхода и методы их расчета; стандарты и технические условия на вырабатываемые сорта хлебобулочных изделий.

§ 21. ПЕКАРЬ-МАСТЕР

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий: свыше 3 до 7 т хлеба в смену, до 5 т смешанного ассортимента хлебобулочных изделий, до 2 т булочных изделий, до 700 кг сухарных или бараночных изделий, до 400 кг пряничных изделий. Наблюдение за работой всего оборудования механизированных и автоматизированных линий участка. Организация и обеспечение работы печей с программным управлением. Контроль за соблюдением норм выхода готовой продукции, выполнением задания по количеству, ассортименту и качеству изделий на всех стадиях обслуживаемого участка по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и органолептическим методом. Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима, устранение неисправностей в работе оборудования. Руководство подчиненным персоналом, контроль за соблюдением им технологического режима, санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности. Прием и сдача сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. В

необходимых случаях – выполнение работ на любом производственном участке. Составление отчетной документации. ⚡

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования участка; сорта муки, виды дополнительного сырья хлебопекарного производства; стандарты на сырье и готовую продукцию; рецептуру на все сорта и виды выпускаемых изделий; органолептические методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, условия их хранения; методы ведения контроля и регулирования технологического процесса на всех стадиях производства; правила оформления отчетной документации и работы на компьютере. ⚡

При ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий: свыше 7 т хлеба, свыше 5 т смешанного ассортимента хлебобулочных изделий, свыше 2 т булочных изделий, свыше 700 кг сухарных или бараночных изделий, свыше 400 кг пряничных изделий в смену; при ведении процесса по производству хлебобулочных изделий в организациях, оборудованных тендерными печами и торнями, независимо от их производительности –

5-й разряд

При ведении технологического процесса по производству хлебобулочных изделий в организациях, оборудованных установками бестарного хранения сырья, тестоприготовительными агрегатами и установками непрерывного действия, комплексно-механизированными линиями, тоннельными печами; при выработке мягкокондитерских изделий свыше 1,5 т в смену при расширенном ассортименте свыше 10 наименований –

6-й разряд

Требуется среднее специальное образование для присвоения 5-6 разрядов.

§ 22. ПОЛИМЕРИЗАТОРЩИК МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ФОРМ И ЛИСТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса полимеризации антиадгезионным полимерным составом внутренней поверхности металлических форм и листов для выпечки хлеба. Обработка кремнийорганической жидкостью транспортерных лент и тканей. Приготовление химических составов для обработки металлических форм и листов и водной эмульсии кремнийорганической жидкости требуемой концентрации. Подготовка транспортерных лент и тканей к пропитке: промывка в мыльной воде, многократное ополаскивание в чистой воде, просушка на воздухе и в сушильных камерах. Термическая обработка пропитанных лент и тканей в сушильном шкафу (камере). Обжиг и дробеструйная обработка металлических форм и листов, покрытие их антиадгезионным полимерным составом путем распыления, сушка и подача в печи для полимеризации. Регулирование температурного режима полимеризации. Выгрузка лент, тканей, форм, листов из сушильного шкафа и печи. Отбраковка, подача к месту хранения. Учет расхода сырья, химических реактивов и лака. Ведение технологического журнала.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс нанесения и полимеризации покрытий; свойства применяемых химических реактивов и полимерных материалов; требования к качеству полимерных материалов и обработанных изделий.

§ 23. ПРЕССОВЩИК ПОЛУФАБРИКАТА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий на шнековых вакуумных и гидравлических прессах непрерывного и периодического действия при высоких давлениях. Подогрев и увлажнение сырья до установленных норм для поддержания стабильной влажности теста. Обеспечение равномерной подачи муки и воды через дозирующие устройства. Определение соотношения компонентов, входящих в вырабатываемый ассортимент. Регулирование работы прессов по контрольно-измерительным приборам. Контроль за ведением технологического процесса на основании данных лаборатории. Обеспечение установленных норм выхода изделий. Укладка кассет с полуфабрикатами на вагонетки. Смазка и чистка отдельных узлов машины.

Должен знать: устройство прессов, вакуумных установок и правила их

эксплуатации; технологический процесс изготовления полуфабрикатов макаронных изделий; устройство контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими; нормы выхода продукции; правила отбора проб; требования стандарта и технических условий к качеству изделий.

§ 24. СУШИЛЬЩИК ДЛИННОТРУБЧАТЫХ МАКАРОН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки длиннотрубчатых макарон в диффузорных сушилках непрерывного и периодического действия. Регулирование положений шиберов, клапанов и вентилей для обеспечения необходимых технологических параметров (температуры, влажности, скорости) по зонам сушки и реверсирования воздуха по длине макаронных трубок. Определение органолептическим методом влажности полуфабриката и момента окончания сушки его. Установка и перемещение товарных вагонеток и сушильных шкафов по сушильным аппаратам и размещение их по зонам сушки в зависимости от ассортимента. Контроль качества резки и раскладки макарон в кассетах и кассет в шкафах. Контроль за процессом сушки по показаниям контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации диффузорных сушилок; технологический процесс сушки; правила ведения и регулирования работы перераспределяющих устройств диффузоров в зависимости от показаний психрометра; назначение и устройство контрольно-измерительных приборов, электроаппаратуры и правила обращения с ними; органолептические методы определения качества полуфабриката и готовой продукции; стандарты и технические условия на изделия.

§ 25. ТЕСТОВОД

2-й разряд

Характеристика работ. Подвозка дежей с тестом к тестомесительным машинам, отвозка на брожение и к опрокидывательным машинам, опрокидывание. Очистка дежей и бункера от остатков теста. Дозировка закваски и головки. При отсутствии опрокидывательных машин перекладка теста из дежей на тесторазделочные столы и в воронку делительных машин. Выполнение более сложных работ под руководством тестовода более высокой квалификации.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации тестомесительных и опрокидывательных машин; способы и правила приготовления теста; методы определения его готовности к разделке; сорта муки.

§ 26. ТЕСТОВОД

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам на тестомесильных машинах периодического действия до 3 т в смену. Обеспечение работы тестомесильных, опрокидывательных машин и дозировочной аппаратуры по установленному режиму. Замес опары, головок, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий. Дозировка необходимого сырья. Раскидка головок. Контроль за процессом брожения опары, головки и теста. На небольших хлебозаводах – подвозка, отвозка дежей.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования; технологический процесс приготовления теста; процессы, происходящие при брожении; методы расчета продолжительности режима приготовления теста; методы контроля и регулирования технологического режима; методы определения готовности опары и теста; сорта муки и основных компонентов сырья; органолептические методы оценки качества сырья и теста.

§ 27. ТЕСТОВОД

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам от 3 до 10 т в смену на тестомесильных машинах периодического действия; свыше 2 т на одном тестоприготовительном агрегате расширенного ассортимента для сдобных сухарных изделий. Ведение процесса приготовления теста в сухарном и бараночном производстве на линиях системы жесткого кольцевого конвейера, натирка теста, укладка его на стол для отлежки, резка на порции. Определение готовности теста органолептическим методом и подача его на разделочный участок. Ведение процесса приготовления теста на одном или двух тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия. Регулирование процесса замеса и брожения опары и теста, подачи готового теста в бункер делительной машины, работы автоматических дозаторов сырья. Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста. Определение готовности теста. Очистка трубопроводов, дозирочной аппаратуры и бункера. Загрузка дозирочных бачков отдельными видами сырья и контроль за процессом его растворения.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации дозирочной аппаратуры и тестоприготовительного оборудования; технологический процесс приготовления теста различного назначения; методы контроля и регулирования технологических параметров; способы проверки работы дозирочных автоматов; методы определения готовности опары и теста.

§ 28. ТЕСТОВОД

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления теста по всем технологическим фазам от 10 т в смену на тестоделительных машинах периодического действия. Ведение процесса приготовления теста для выработки расширенного ассортимента хлебобулочных изделий. Ведение процесса приготовления теста на трех и более тестоприготовительных агрегатах и установках непрерывного действия или трех и более тестомесильных машинах на хлебозаводах системы жесткого кольцевого конвейера.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности обслуживаемого оборудования и правила регулирования его работы; стандарт на готовую продукцию.

При приготовлении только опары тарификация производится на один разряд ниже тестовода, занятого на приготовлении теста.

§ 29. УКЛАДЧИК ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Укладка готовой продукции на вагонетки, в лотки, контейнеры и другую тару до 4 т хлеба или до 1,2 т булочных изделий в смену. Контроль за количеством хлебобулочных изделий в лотках, ящиках, вагонетках и контейнерах. Укладка продукции на стеллажи. Отбраковка готовой продукции по органолептическим признакам. Переноска вручную, перевозка на вагонетках, этажерках, тележках готовой продукции и тары. Подсчет количества сдаваемой в экспедицию продукции.

Должен знать: ассортимент изделий; стандарты на хлебобулочные изделия; правила укладки и отбраковки продукции по органолептическим признакам.

При укладке и перевозке готовой продукции от 4 до 7 т хлеба (до 4 т булочных изделий развесом 400 г и более; до 2 т мелкоштучных булочных изделий) в смену, а также при укладке хлебобулочных изделий с отборочного транспортера, на который поступает 3 и более видов изделий –

3-й разряд

При укладке и перевозке готовой продукции свыше 7 т хлеба (свыше 4 т булочных изделий развесом 400 г и более; свыше 2 т мелкоштучных изделий) –

4-й разряд

§ 30. ФОРМОВЩИК ТЕСТА

Характеристика работ. Формовка штучных и мелкоштучных булочных, бараночных, сухарных и национальных сортов изделий, пирожков. Определение готовности теста к разделке. Деление теста на куски и взвешивание, подкатка, разделка и придание им установленной формы. Смазка и отделка тестовых заготовок. При выработке пирожков – приготовление фарша. Укладка сформованных кусков теста на стол, доски, листы, в формы, на вагонетки, транспортер. Смазка листов и форм. Выполнение других работ по указанию пекаря-мастера.

Должен знать: технологический процесс разделки и расстойки теста; органолептические методы оценки качества теста; требования, предъявляемые к качеству разделки теста; сорта муки, хлеба; стандарты на готовую продукцию.

При формовке и отделке мелкоштучных сдобных, фигурных и слоеных изделий, открытых пирогов, пирогов с художественной отделкой, при выработке булочных изделий сложного плетения –

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Дрожжевод	2-4	Дрожжевод	2-4	51	Хлебопекарно-макаронное
2.	Заквасчик	4-5	Заквасчик	4-5	51	»
3.	Кочегар производственных печей	2-5	Кочегар производственных печей	2-5	51	»
4.	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	51	»
5.	Машинист низальных машин	1-3	Машинист низальных машин	1-3	51	»
6.	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	51	»
7.	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	51	»
8.	Машинист расстойного шкафа	2-3	Машинист пружера	2-3	51	»
9.	Машинист раскаточно-закаточных машин	4	Новая профессия	–	–	–
10.	Машинист резальных машин	3-4	Новая профессия	–	–	–
11.	Машинист тесторазделочных машин	2-4	Машинист тесторазделочных машин	2-4	51	Хлебопекарно-макаронное
12.	Оператор поточно-автоматической линии	5-6	Оператор поточно-автоматической линии	5-6	51	»
13.	Оператор установки	4-5	Оператор установки	4-5	51	»

· бестарного хранения сырья		бестарного хранения сырья			
14 Пекарь	2-5	Пекарь	2-5	51	»
·					
15 Пекарь-мастер	4-6	Пекарь-мастер	4-6	51	»
·					
16 Полимеризаторщик	4	Полимеризаторщик	4	51	»
· металлических форм и листов		металлических форм и листов			
17 Прессовщик	4	Прессовщик	4	51	»
· полуфабриката макаронных изделий		полуфабриката макаронных изделий			
18 Сушильщик	4	Сушильщик	4	51	»
· длиннотрубчатых макарон		длиннотрубчатых макарон			
19 Тестовод	2-5	Тестовод	2-5	51	»
·					
20 Укладчик хлебобулочных изделий	2-4	Укладчик хлебобулочных изделий	2-3	51	»
·					
21 Формовщик теста	3-4	Формовщик теста	3-4	51	»
·					

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Дрожжевод	2-4	Дрожжевод	2-4	55	Хлебопекарно-макаронное
2.	Заквасчик	4-5	Новая профессия	-	-	-
3.	Кочегар производственных печей	2-5	Кочегар производственных печей	2-5	55	Хлебопекарно-макаронное
4.	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	55	»
5.	Машинист низальных машин	1-3	Машинист низальных машин	1-3	55	»
6.	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	55	»
7.	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	55	»
8.	Машинист пружера	2-3	Машинист пружера	2	55	»
9.	Машинист тесторазделочных машин	2-4	Машинист тесторазделочных машин	2-4	55	»

10	Оператор . поточно-автоматической линии	5-6	Оператор поточно- автоматической линии	5-6	55	»
11	Оператор установки . бестарного хранения сырья	4-5	Оператор установки бестарного хранения сырья	4-5	55	»
12	Пекарь .	2-5	Пекарь	2-5	55	»
			Пекарь комплексно- механизированной линии	5	55	»
13	Пекарь-мастер .	4-6	Пекарь-мастер	4-6	55	»
14	Полимеризаторщик . металлических форм и листов	4	Полимеризаторщик металлических форм и листов	4	55	»
15	Прессовщик . полуфабриката макаронных изделий	4	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	4	55	»
16	Сушильщик . длиннотрубчатых макарон	4	Сушильщик длиннотрубчатых макарон	4	55	»
17	Тестовод .	2-5	Тестовод	2-5	55	»
18	Укладчик хлебобулочных . изделий	2-3	Укладчик хлебобулочных изделий	2-3	55	»
19	Формовщик теста .	3-4	Формовщик теста	3-4	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапазо н разрядо в	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Дрожжевод	2-4	Дрожжевод	2-4	51	Хлебопекарно- макаронное
2.	Кочегар производственных печей	2-5	Кочегар производственных печей	2-5	51	»
3.	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	51	»
4.	Машинист низальных машин	1-3	Машинист низальных машин	1-3	51	»
5.	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	51	»

6.Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	51	»
7.Машинист пружера	2	Машинист пружера	2-3	51	»
8.Машинист тесторазделочных машин	2-4	Машинист тесторазделочных машин	2-4	51	»
9.Оператор поточно-автоматической линии	5-6	Оператор поточно-автоматической линии	5-6	51	»
10.Оператор установки . бестарного хранения сырья	4-5	Оператор установки бестарного хранения сырья	4-5	51	»
11.Пекарь .	2-5	Пекарь	2-5	51	»
12.Пекарь комплексно-механизированной линии	5	Пекарь	2-5	51	»
13.Пекарь-мастер .	4-6	Пекарь-мастер	4-6	51	»
14.Полимеризаторщик . металлических форм и листов	4	Полимеризаторщик металлических форм и листов	4	51	»
15.Прессовщик . полуфабриката макаронных изделий	4	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	4	51	»
16.Сушильщик . длиннотрубчатых макарон	4	Сушильщик длиннотрубчатых макарон	4	51	»
17.Тестовод .	2-5	Тестовод	2-5	51	»
18.Укладчик хлебобулочных . изделий	2-3	Укладчик хлебобулочных изделий	2-3	51	»
19.Формовщик теста .	3-4	Формовщик теста	3-4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Дрожжевод	2-4	Дрожжевод	2-4	51	Хлебопекарно-макаронное
2.	Заквасчик	4-5	Заквасчик	4-5	51	»
3.	Кочегар производственных печей	2-5	Кочегар производственных печей	2-5	51	»
4.	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	Машинист машины по чистке и смазке листов	3	51	»

5.Машинист низальных машин	1-3	Машинист низальных машин	1-3	51	»
6.Машинист ошпарочного агрегата	2-3	Машинист ошпарочного агрегата	2-3	51	»
7.Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	Машинист поточной линии формования хлебных изделий	4	51	»
8.Машинист пружера	2-3	Машинист расстойного шкафа	2-3	51	»
9.Машинист тесторазделочных машин	2-4	Машинист тесторазделочных машин	2-4	51	»
10.Оператор поточно-автоматической линии	5-6	Оператор поточно-автоматической линии	5-6	51	»
11.Оператор установки бестарного хранения сырья	4-5	Оператор установки бестарного хранения сырья	4-5	51	»
12.Пекарь	2-5	Пекарь	2-5	51	»
13.Пекарь-мастер	4-6	Пекарь-мастер	4-6	51	»
14.Полимеризаторщик металлических форм и листов	4	Полимеризаторщик металлических форм и листов	4	51	»
15.Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	4	Прессовщик полуфабриката макаронных изделий	4	51	»
16.Сушильщик длиннотрубчатых макарон	4	Сушильщик длиннотрубчатых макарон	4	51	»
17.Тестовод	2-5	Тестовод	2-5	51	»
18.Укладчик хлебобулочных изделий	2-3	Укладчик хлебобулочных изделий	2-4	51	»
19.Формовщик теста	3-4	Формовщик теста	3-4	51	»

КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ПО ОБРАБОТКЕ СЫРОГО ПЕКТИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса обработки сырого пектина на механизированной линии. Координация потоков экстрактов на коагуляции и гомогенизации. Регулирование процесса выделения сырого пектина по результатам лабораторных анализов. Контроль количества выработанного сырого пектина и загрузки его в вакуум-сушильные установки. Обеспечение ритмичности процесса нейтрализации и дистилляции оборотного спирта. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования. Обеспечение качественных показателей на всех этапах обработки

сырого пектина. Предупреждение и устранение причин отклонений от установленных норм технологического режима. Координация работы и руководство на обслуживаемом производственном участке аппаратчиками по обработке сырого пектина более низкой квалификации.

Должен знать: машинно-аппаратную схему участка обработки сырого пектина; устройство машин и аппаратов; технологическую схему регенерации спирта; требования, предъявляемые к качеству концентрата сырого пектина и к сухому пектину, на всех этапах обработки.

§ 2. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИНВЕРТНОГО СИРОПА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса инверсии сахарозы в инвертаторе. Заполнение инвертаторов сахарным сиропом. Подача холодной воды в паровую рубашку. Охлаждение сахарного сиропа до требуемой температуры. Контроль и регулирование температурного режима. Разведение кислоты до определенной концентрации в специальном мернике. Включение мешалки и заливка раствора кислоты. Контроль за ходом процесса инверсии сахарозы. Непрерывный отбор проб для лабораторного анализа на содержание редуцирующих веществ. Регулирование содержания их путем введения дополнительного количества раствора кислоты или инвертного сиропа с меньшим содержанием редуцирующих веществ. Приготовление раствора двууглекислого натрия строго определенной концентрации в мернике. Ведение процесса нейтрализации инвертного сиропа раствором щелочи. Отбор проб. Определение при помощи рефрактометра содержания сухих веществ в готовом инвертном сиропе. Слив инвертного сиропа в сборники с фильтрацией. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию инверсии сахарозы; схему и расположение трубопроводов и оборудования; состав и свойства инвертного сиропа и их зависимость от технологических параметров; назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 3. ГЛАЗИРОВЩИК

1-й разряд

Характеристика работ. Покрытие конфет и других кондитерских изделий вручную готовой глазурью без нанесения рисунка. Отбраковка дефектных корпусов. Загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф. Подача изделий после охлаждения к весам или на последующую операцию.

Должен знать: правила и приемы глазирования кондитерских изделий без нанесения рисунка.

§ 4. ГЛАЗИРОВЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Глазирование кондитерских изделий вручную с нанесением заданного рисунка. Подогревание до установленной температуры и размешивание глазури, придание ей необходимой консистенции. Добавление в помадную глазурь эссенции и краски. Загрузка глазированных изделий в холодильный шкаф. Подача охлажденных изделий к весам или на последующую операцию. Подноска и укладка корпусов изделий на полотно глазирующей машины. Отбраковка нестандартных корпусов.

Должен знать: технологию глазирования кондитерских изделий; требования, предъявляемые к качеству глазури и корпусов изделий; способы приготовления глазури, ее состав.

§ 5. ГЛАЗИРОВЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса глазирования кондитерских изделий на агрегатах и машинах различных систем под руководством глазировщика более высокой квалификации. Участие в подготовке обслуживаемого оборудования к работе. Наблюдение за непрерывной подачей глазури и корпусов изделий к машинам, работой саморасклада, плотностью укладки корпусов на ленту транспортера, прохождением изделий через глазирующий механизм и охлаждающий шкаф. Регулирование работы воздухоподающего механизма.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования; основы технологии глазирования различных кондитерских изделий на агрегатах и машинах; требования, предъявляемые к качеству изделий, поступающих на глазирование, и готовой продукции.

§ 6. ГЛАЗИРОВЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса глазирования кондитерских изделий на агрегатах и машинах различных систем. Подготовка оборудования к работе. Проверка хода транспортеров, глазирующего механизма и охлаждающих устройств. Темперирование глазури и загрузка глазирующих машин. Пуск и останов питающих насосов. Наблюдение за вязкостью глазури. Регулирование скорости движения распределительного, сетчатого и охлаждающего транспортеров. Регулирование воздухоподающего механизма для получения слоя шоколадной глазури определенной толщины и с волнообразной поверхностью изделий. Определение процента глазури в конфетах в соответствии с установленными стандартами.

Должен знать: устройство глазирующего агрегата и правила его эксплуатации; технологию глазирования кондитерских изделий различных видов; требования, предъявляемые к глазури и готовым изделиям; нормы расхода глазури в зависимости от вида глазируемых изделий; правила регулирования скорости транспортеров и работы механизмов.

При ведении процесса глазирования кондитерских изделий на агрегатах и машинах, оснащенных приборами промышленной электроники, и осуществлении периодического контроля степени темперирования путем снятия кривых охладений шоколадной массы с помощью специальных приборов, не входящих в комплект оборудования –

5-й разряд

§ 7. ИЗГОТОВИТЕЛЬ БИСКВИТОВ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций по обслуживанию штамп-машины под руководством изготовителя бисквитов более высокой квалификации. Заправка под вальцы штамп-машины лент теста, обсыпка их мукой. Контроль за прохождением теста через вальцы. Наблюдение за наполнением ящиков и коробов готовой продукцией. Относки их к местам складирования. Отбраковка продукции.

Должен знать: принцип работы штамп-машины; требования, предъявляемые к внешнему виду готовой продукции.

§ 8. ИЗГОТОВИТЕЛЬ БИСКВИТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования затяжного, сахарного, сдобного печенья и пряников различных видов вручную под руководством изготовителя бисквитов более высокой квалификации. Проминка теста на ручных вальцах или вручную. Раскатывание теста до определенной толщины, подсыпание его мукой. Резка, отсадка или штамповка теста. Выполнение другой работы по указанию изготовителя бисквитов более высокой квалификации. Загрузка теста в ротационную, штамповую и тестовыжимную (тестодавильную) машину. Смазка листов. Подача листов к формующим машинам и печам. Контроль за качеством поступающего теста. Распределение теста и обрезков в машине. Укладка готовой продукции на стеккере. Тиражение пряников в барабанах и котлах. Загрузка

пряников, заливка их сиропом, выгрузка и сушка в сушильных шкафах и камерах. Отбраковка нестандартных изделий.

Должен знать: основы технологии изготовления печенья и пряников; правила обслуживания механизированных процессов обработки теста; требования, предъявляемые к качеству и консистенции теста; способы и правила тиражирования пряников; методы органолептической оценки качества пряников и правила их отбраковки.

§ 9. ИЗГОТОВИТЕЛЬ БИСКВИТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования теста механизированным способом на ротационных, штампующих и тестовых машинах. Регулирование толщины слоя раскатываемого теста. Ведение процесса изготовления различных видов сдобного печенья полумеханизированным способом. Замес теста в тестомесильных машинах. Отмеривание сырья и загрузка его в тестомесильные машины в соответствии с утвержденной рецептурой. Выгрузка готового теста. Раскатка теста вручную на столах до определенной толщины. Отсадка печенья на листы вручную. Ведение процесса тиражирования пряников в непрерывно-действующих барабанах, встроенных в поточно-механизированную линию. Наблюдение за работой обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию изготавливаемых видов печенья и пряников; требования к продукции.

§ 10. ИЗГОТОВИТЕЛЬ БИСКВИТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления различных видов печенья и пряников вручную. Заготовка сырья и материалов. Замес теста по заданной рецептуре. Разделка теста для различных изделий. Формование теста и выпечка изделий. Наблюдение за подачей готовой продукции к заверточным машинам и качеством ее заправки. Ведение технологического процесса изготовления различных видов начинок для печенья, тортов и пирожных, кремов. Загрузка сырья в сбивальные машины по установленной рецептуре. Наблюдение за процессом сбивания кремов. Определение момента окончания процесса сбивания. Наблюдение за вымешиванием различных начинок в темперирующей машине. Регулирование температурного режима в темперирующей машине.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию изготовления различных видов печенья и пряников вручную и приготовления кремов и начинок; утвержденные рецептуры различных наименований пряников и печенья; требования, предъявляемые к качеству теста и готовых изделий.

§ 11. ИЗГОТОВИТЕЛЬ БИСКВИТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате. Подготовка агрегата к работе. Контроль за качеством теста, поступающего из месильного отделения, и вальцеванием его. Пуск и останов формующего агрегата. Наблюдение за процессом образования непрерывной тестовой ленты. Регулирование подачи теста, скорости движения его по системе конвейеров, толщины тестовой ленты. Регулирование работы штампующего механизма, кладки и перехода отформованных (вырубленных) изделий с полотна формующего агрегата на листы (трафареты) или непосредственно на стальные ленты печи. Ведение технологического процесса изготовления печенья на непрерывно-поточной механизированной линии. Подготовка линии к работе. Проверка качества поступающего сырья. Дозировка и загрузка сырья в месильные машины по заданной рецептуре. Наблюдение и

регулирование процессов непрерывного замеса, вальцевания теста, формования и выпечки. Наблюдение за температурным режимом выпечки. Обеспечение бесперебойной и ритмичной работы оборудования линии.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации формующих агрегатов, месильных машин, печей, контрольно-измерительных приборов, коммуникаций и другого оборудования непрерывно-поточной линии; технологию изготовления печенья, пряников и сдобных изделий на формующем агрегате и на непрерывно-поточной линии; методы определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

§ 12. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ВАФЕЛЬ

1-й разряд

Характеристика работ. Нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их вручную. Наполнение начинкой отсадочных мешочков. Отсадка начинки в фигурные вафли. Склеивание и вырубка вафель.

Должен знать: способы нанесения начинки на вафельные листы вручную, отсадки начинки, склеивания и вырубки вафель.

§ 13. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ВАФЕЛЬ

2-й разряд

Характеристика работ. Изготовление вафель в полумеханизированном производстве. Загрузка бункера машины начинкой. Пуск и останов машины. Нанесение начинки на вафельные листы и склеивание их на машине. Подача вафельных листов под валики машины. Регулирование подачи начинки. Установка определенного зазора между вальцами. Прием вафельных пластов с транспортера и укладка в стопы.

Должен знать: принципы работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; виды вафельных начинок; приемы регулирования толщины наносимого слоя начинки.

§ 14. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ВАФЕЛЬ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления вафель одного типа с начинками на поточной механизированной линии. Количественная и качественная приемка вафельных листов. Руководство процессом изготовления начинок. Определение готовности и качества начинок. Регулирование работы намазной машины, установление толщины слоя начинки. Проверка веса пластов. Контроль соответствия соотношения начинки и листов заданной рецептуре. Наблюдение за охлаждением (выстойкой) пластов в холодильной камере.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации варочной аппаратуры, намазной машины и транспортирующих устройств; рецептуру и технологию изготовления вафель на поточной механизированной линии; требования, предъявляемые к качеству начинок и вафельных листов.

§ 15. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ВАФЕЛЬ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления вафель с начинками в широком ассортименте на поточной механизированной линии. Приемка вафельных листов, подача их в намазную машину. Установление толщины слоя начинки в зависимости от количества слоев изделия. Контроль за температурным режимом охлаждения вафельных листов в холодильной камере.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования поточно-механизированной линии; ассортимент, рецептуру и технологию изготовления различных видов вафель; требования, предъявляемые к качеству готовых изделий.

§ 16. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ДРАЖЕ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обсыпки карамели и драже сахарным песком, порошком какао в дражировочных котлах. Накатка и отделка сахарных видов драже. Приготовление сахарного сиропа. Загрузка дражировочных котлов. Пуск котлов. Подача в котлы сиропа, сахарного песка, порошка какао. Регулирование скорости вращения котлов и продолжительности обработки карамели и драже. Наблюдение за нарастанием слоя сахарной оболочки. Определение момента окончания обсыпки. Отбор поврежденной карамели и драже. Выгрузка готовой продукции.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации дражировочных котлов; рецептуру и технологию варки сахарного сиропа; приемы и правила накатки, отделки, обсыпки драже и карамели.

§ 17. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ДРАЖЕ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления ликерожеелейных видов драже и драже лечебного назначения, содержащего медикаменты, витамины, бактериальные, вирусные, эндокринные и другие препараты под руководством изготовителя драже более высокой квалификации. Глянцевание карамели и драже в дражировочных котлах и аппаратах непрерывного действия (барабанах). Приготовление сахарного сиропа и воскожировой смеси. Загрузка дражировочных котлов и аппаратов. Заполнение дозаторов компонентами и регулирование их работы. Наблюдение за дражированием, обкаткой и глянцеванием кондитерских изделий. Подача воздуха для подсушивания. Контроль за расходом сырья и качеством готовой продукции. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство дражировочных котлов, аппаратов непрерывного действия, контрольно-измерительных приборов и правила их эксплуатации; вырабатываемый ассортимент драже и глянцеванной карамели; технологический процесс изготовления различных видов кондитерских изделий; свойства сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; требования, предъявляемые к различным видам драже; меры предупреждения и устранения боя карамели и драже в процессе обработки.

§ 18. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ДРАЖЕ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления цветного, шоколадного драже и драже лечебного назначения. Приготовление машинным способом или вручную различных корпусов драже: ликерных, помадных, желейных, фруктово-ягодных, карамельных, ореховых. Приготовление сахарных и ликерных сиропов, полировочной массы, шоколадной глазури, помады и дражировочной массы, содержащей медикаменты, витамины, бактериальные, вирусные, эндокринные и другие препараты. Изготовление полуфабрикатов требуемой формы и размера с хорошо выровненной поверхностью путем накатки (отделки) сахарной пудры на корпуса драже в дражировочных котлах. Наблюдение за процессом дражирования и его регулирование. Отбор проб для анализа при изготовлении драже лечебного назначения. Контроль за качеством изготовления корпусов, полуфабрикатов, качеством приготовления массы и сиропов. Выявление и устранение неисправностей в работе варочной аппаратуры, формующих машин и дражировочных котлов.

Должен знать: устройство варочной аппаратуры, формующих машин и дражировочных котлов; физические и химические свойства сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; рецептуру, технологические режимы и способы варки сиропов, приготовления дражировочных и полировочных масс для различных видов драже; требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; способы выявления и устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 19. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАРАМЕЛИ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение различных операций по обслуживанию штампующих и режущих машин под руководством изготовителя карамели более высокой квалификации. Съём охлажденной карамели в лоток. Относки лотков к местам складирования.

Должен знать: основные свойства и отличительные признаки карамели; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; правила и приемы выполняемой работы.

§ 20. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАРАМЕЛИ

2-й разряд

Характеристика работ. Подноска и выгрузка карамельной массы на охлаждающие столы. Введение в карамельную массу красителей, кислот и эссенций. Перемешивание массы и передача ее на разделку. Отбор брака. Выполнение других более сложных работ по указанию и под руководством изготовителя карамели более высокой квалификации.

Должен знать: основные свойства и отличительные признаки карамельных масс, красителей, кислот и эссенций; правила и приемы их введения в карамельную массу; виды брака и способы его устранения.

§ 21. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАРАМЕЛИ

3-й разряд

Характеристика работ. Проминка и разделка карамельной массы для выработки карамели с двойными и густыми начинками вручную. Охлаждение, распластывание карамельной массы на столах. Вытягивание массы на тянущей машине. Наблюдение за темперированием начинок. Закладывание и обработка пластов на катально-начиночной машине. Регулирование поступления начинок и оформление карамельного батона. Вытягивание батона в жгут на калибрующе-оттягивающем механизме и передача его на карамелеформирующий агрегат. Регулирование работы калибрующе-оттягивающего механизма и карамелеформирующего агрегата. Устранение неисправностей в их работе.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемых машин и механизмов; технологический режим, правила и приемы разделки карамельной массы; назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 22. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАРАМЕЛИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления леденцовой карамели на карамелеформирующем агрегате. Регулирование режимов проминки, разделки и охлаждения карамельной массы, определение ее готовности к формованию. Формование карамели на машинах со штампующими и режущими цепями, на монпансейных вальцах. При приготовлении леденцовой карамели на непрерывно-поточной механизированной линии – наблюдение и регулирование процессов варки, ароматизации и охлаждения карамельной массы. Контроль качества заготовки и расфасовки отформованной карамели. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации варочной аппаратуры, карамелеформирующих машин и агрегатов, транспортирующих устройств, коммуникаций, оборудования непрерывно-поточной механизированной линии; свойства карамельной массы для изготовления леденцовой карамели; методы контроля и регулирования технологического процесса; требования, предъявляемые к качеству леденцовой карамели.

§ 23. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАРАМЕЛИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления карамели с начинкой на карамелеформирующем агрегате. Контроль и регулирование работы машин и механизмов агрегата. Обеспечение своевременной подготовки и подачи карамельной массы и начинок к формованию. Распластывание карамельной массы на проминальных машинах или вручную. Приготовление карамельного пласта, накладывание его на трубку начинконополнителя катальной машины. Темперирование начинок и подача механизированным способом или вручную к начинконополнителю. Ввод начинок через трубку наполнителя в карамельный батон. Пропуск батона через калибрующе-оттягивающий механизм. Наблюдение за процессом формования карамели на машинах со штампующими и режущими цепями. При выработке карамели с двойными густыми начинками – изготовление карамельного «конверта», наполнение его начинкой, закрытие и вытягивание «конверта», закладывание в катальную машину для последующего формования. При выработке карамели в красочной оболочке – многократное складывание и вытягивание разноцветных карамельных масс в узорчатый пласт, и завертывание в него «конверта» с начинкой. Ведение процесса изготовления карамели с начинкой на непрерывно-поточной механизированной линии. Наблюдение за работой контрольно-измерительных приборов. Обеспечение взаимодействия всего оборудования линии, связанного с работой карамелеформирующего агрегата. Регулирование загрузки, режима и ритма работы варочной аппаратуры, дозаторов, охлаждающих устройств, проминальной, катальноначиночной и темперирующей машин, формирующего агрегата, аппарата для глянцеования, расфасовывающего автомата, завертывающих машин и транспортеров. Контроль за соблюдением технологических режимов. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: конструктивные особенности, правила эксплуатации и регулирования работы оборудования для изготовления различных видов карамели; технологический процесс изготовления карамели с различными начинками; ассортимент и свойства карамельных масс и начинок; требования, предъявляемые к качеству карамели с начинкой.

§ 24. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОНФЕТ

1-й разряд

Характеристика работ. Выборка корпусов конфет из крахмала после выстойки. Подача очищенных корпусов к весам. Съем готовой продукции с транспортера. Наблюдение за положением лотков при входе в камеры на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой. Ведение процесса формования способом отсадки корпусов марципановых, сливочных и других конфет вручную из готовых масс. Разогрев, вымешивание помадной, пралиновой, марципановой масс и кремов. Добавление вкусовых, красящих и ароматизирующих веществ. Наполнение шприцевальных мешочков конфетной массой, отсадка-формование изделий, их раскрашивание.

Должен знать: правила и приемы выполняемой работы.

§ 25. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОНФЕТ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом или вручную под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации. Варка сиропов, тиражение, охлаждение, сбивание, разогрев, ароматизация. Отливка в крахмал и отсадка конфетных масс. Просеивание крахмала. Штампование в крахмале ячеек для отливки. Очистка корпусов конфет от крахмала и распределение их в ручейковом самораскладе. Обслуживание размазного конвейера. Загрузка питателей конвейера конфетной массой. Регулирование толщины слоя конфетных масс. Перевертывание конфетных пластов, подача охлажденных пластов на выстойку и к резальным машинам. Прессование конфетных батонов на выдавливающих прессах и других формирующих агрегатах. Загрузка воронок прессов

конфетной массой. Пуск и останов прессов, регулирование их работы. Обеспечение своевременной подачи и наблюдение за машинной резкой батонных полос и жгутов на конфеты установленной формы. Отсадка и обсыпка куполообразных конфет какао-порошком и вафельной крупкой на непрерывно-поточных линиях под руководством изготовителя конфет более высокой квалификации. Обкатка трюфелей, южного ореха в дражировочных котлах и других аппаратах. Загрузка котлов корпусами конфет, обливание корпусов массой какао и обсыпка порошком какао при вращении котла. Контроль за равномерным распределением массы какао, выгрузка и просеивание изделий. Отбор нестандартных изделий. Предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации дражировочных котлов, прессов и другого обслуживаемого оборудования; основы технологии изготовления различных конфет и сладостей; правила регулирования толщины наносимых слоев и обкатки; требования, предъявляемые к качеству масс и готовой продукции.

§ 26. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОНФЕТ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления однослойных конфетных и конфетно-вафельных пластов на размазном транспортере. Уваривание, охлаждение и сбивание различных сиропов. Темперирование, размешивание и ароматизация конфетных масс. Приготовление конфетно-вафельных и однослойных конфетных пластов, их охлаждение (выстойка) и подача на резку. Наблюдение и регулирование работы варочной аппаратуры, сбивальных машин, размазного транспортера, резальных машин. Изготовление вручную различных видов конфет и сладостей. Регулирование работы конфетоотливочной машины. Контроль за наполнением бункера, температурой конфетной массы в загрузочной воронке, работой отливочной головки и формованием корпусов конфет, работой крахмалоподающего механизма. Отсадка и обсыпка куполообразных конфет какао-порошком и вафельной крупкой на непрерывно-поточных линиях. Наблюдение за техническим состоянием отливочной машины, устранение неисправностей в ее работе.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации размазного транспортера, резальных машин, конфетоотливочной машины; технологию изготовления однослойных и вафельных конфет; органолептические методы оценки качества сырья и полуфабрикатов; способы регулировки механизмов; требования, предъявляемые к качеству формовочного материала.

§ 27. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОНФЕТ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом. Приготовление конфетных масс по заданной рецептуре, подготовка их для отливки и подача в загрузочную воронку. Подготовка, проверка качества, определение готовности конфетных масс. Заготовка начинок, глазури. Формование конфет. Глазирование и художественная отделка конфет. Отливка корпусов конфет на отливочной машине. Регулирование работы отливочной головки. Контроль за подготовкой и правильным наполнением лотков крахмалом, качеством штампования ячеек. Наблюдение за процессом выстойки корпусов. Ведение процесса изготовления на размазном транспортере многослойных конфет и сбивных корпусов конфет типа «Суфле». Приготовление конфетных масс по заданной рецептуре, темперирование, сбивание, смешивание с другими компонентами. Последовательное нанесение на ленту транспортера и размазывание отдельных слоев. Заглаживание и резка конфетных пластов. Ведение процесса изготовления трюфелей. Взбивание массы, проверка ее качества. Формование трюфелей на машинах или вручную. Загрузка трюфелей в дражировочный котел, покрытие их шоколадной глазурью, обкатывание порошком какао в смеси с сахарной пудрой. Выгрузка трюфелей из дражировочного котла, отделение излишков порошка какао. Взвешивание готовых трюфелей. Выполнение работ по подготовке полуфабрикатов, заготовок, отделочных материалов для изготовления конфет, входящих в «шоколадные», «театральные» и другие наборы.

Должен знать: устройство, правила эксплуатации и регулирования работы обслуживаемого оборудования; технологию изготовления различных видов конфет и национальных сладостей полумеханизированным способом; приемы отделки и украшения изделий; технологию изготовления конфет, входящих в «шоколадные», «театральные» и другие наборы.

§ 28. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОНФЕТ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления конфет на отливочно-формующем агрегате. Контроль за соблюдением рецептур и технологических режимов приготовления помадных, жележных и других конфетных масс для формования. Регулирование процессов отливки и выстойки корпусов, очистки их от крахмала. Наблюдение за равномерным наполнением лотков крахмалом, качеством штампования ячеек и их заполнением. Выявление и устранение причин деформации корпусов. Контроль за весом корпусов в соответствии со стандартом. Ведение процесса изготовления конфет на поточно-механизированной линии с ускоренной выстойкой. Варка конфетных масс, подогрев масс, введение компонентов в соответствии с рецептурой, сбивание и темперирование масс, отливка и ускоренная выстойка корпусов. Наблюдение за ходом последующей обработки и отделки конфет. Отбор проб и анализ конфетных масс на влажность. Наблюдение за температурным режимом в холодильной камере. Ведение процесса изготовления пралиновых и помадных конфет на непрерывных поточных комплексно-механизированных линиях методом выпрессовывания. Подготовка массы к процессу формования, резка жгутов, глазирование и завертка конфет. Наблюдение за ходом технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептическим методом. Ведение процесса изготовления конфет типа «Грильяж» на непрерывной поточной комплексно-механизированной линии. Ведение процесса расплава сахара, размолва орехов, приготовления конфетных масс для грильяжа. Наблюдение за ходом последующей обработки конфетной массы, отделки конфет. Регулирование процесса расплава сахара и приготовления конфетной массы по показаниям контрольно-измерительных приборов. Наблюдение за техническим состоянием и обеспечение бесперебойной и синхронной работы машин, автоматов, аппаратов, агрегатов и контрольно-измерительных приборов, входящих в линию.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; свойства сырья и полуфабрикатов, требования к их качеству; рецептуру и технологию приготовления конфетных масс и формования отливных конфет; назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами; органолептические методы оценки качества готовой продукции.

§ 29. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1-й разряд

Характеристика работ. Разлив мармеладной массы в формы вручную. Определение момента окончания процесса желирования. Выборка вручную охлажденного мармелада из форм на решета и укладка решет с мармеладом на тележки. Установка лотков под мармеладоразливочную машину. Обертывание батонов корочкой и укладка их на доски. Наблюдение за обсыпкой батонов сахаром, резка батонов на куски определенной длины на агрегатах непрерывного действия. Склеивание вручную половинок зефира и укладка на решета. Съем заполненных решет с транспортера на стеллажную площадку. Обсыпка зефира, пастилы, мармелада сахарным песком и пудрой на вибраторах или вручную. Загрузка вибратора сахарным песком и пудрой. Включение вибратора, наблюдение за его работой. Наблюдение за равномерным опудриванием пласта пастилы на агрегате безлотковой разливки пастилы, правильным переходом пласта с верхней ленты на нижнюю, работой рефлекторов и промывкой ленты.

Должен знать: правила эксплуатации оборудования; способы определения момента окончания процесса желирования; требования, предъявляемые к батонам и корочке апельсина-лимонных долек, к качеству обсыпки; нормы расхода сахара и сахарной пудры; требования к изготавливаемой продукции.

§ 30. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Разлив массы фруктово-ягодных мармеладов на мармеладоразливочном агрегате и массы трехслойного желейного мармелада на разливочной машине. Загрузка бункера разливочного аппарата мармеладной массой. Регулирование процессов отливки, отсадки и выборки мармелада. Темперирование, ароматизация, подкисление и подкрашивание желейной массы при изготовлении трехслойного мармелада. Проверка готовности массы. Определение степени желирования каждого слоя. Регулирование работы отливочных механизмов. Подача готовых пластов на резку. Установка лотков на цепной транспортер пастилоразливочной машины, заполнение их пастилочной массой. Обеспечение равномерной толщины слоев пастилочной массы. Регулирование работы разливочного механизма на линии безлотковой разливки пастилы. Наблюдение за разливом массы на ленту, образованием корочки пастилы. Регулирование движения пласта на ленте и толщины его слоя. Обсыпка пласта сахарной пудрой. Подача инверта для смазки ленты. Наблюдение за регулярной и правильной смазкой ленты, поступлением холода и промывкой бортовых ремней. Изготовление батонов и корочки для апельсина-лимонных долек. Охлаждение клеевого сиропа в темперирующей машине. Подкисление, ароматизация и подкрашивание желейной массы. Распределение массы по бункерам и регулирование температуры массы. Разлив массы в формы, на транспортер, в трубчатые агрегаты или разливочную головку агрегата непрерывного действия. Выборка батонов из форм на доски и подача на выстойку. Регулирование толщины и ширины корочки на размазных транспортерах и ее положения в желобах формовочного транспортера. Наблюдение за охлаждением корочки. Очистка мармелада от сахара. Подача лотков с готовой продукцией к вибрационной машине. Отсадка зефира на машине, заполнение бункера отсадочной машины зефирной массой. Пуск и останов машины. Наблюдение за движением лотков и качеством отсадки. Съем лотков с отсаженными половинками зефира и установка их на такелажные тележки. Наполнение зефирной массой отсадочных мешочков и отсадка зефира на доски вручную. Склеивание зефира на комплексно-механизированной поточной линии с единым ритмом работы.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования; технологический процесс изготовления мармелада и пастилы; требования к изготавливаемой продукции.

§ 31. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления батонов для апельсина-лимонных долек на агрегате непрерывного действия и мармелада типа «Балтика» на поточно-механизированной линии. Наблюдение за температурой и влажностью клеевого сиропа. Дозировка клеевого сиропа и белков. Обеспечение непрерывности подачи корочки и регулирование толщины ее слоя. Контроль за соблюдением технологических режимов на всех стадиях изготовления батонов.

Должен знать: устройство, правила эксплуатации и регулирования работы оборудования и коммуникаций; технологический процесс изготовления батонов и корочек для апельсина-лимонных долек; свойства клеевого сиропа; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 32. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления мармеладно-пастилочных изделий на аппаратах периодического действия. Подготовка и проверка качества сырья и полуфабрикатов. Составление смесей по заданной рецептуре, купажирование пюре. Контроль за техническим состоянием и работой варочной аппаратуры, сбивальных машин периодического действия, мармеладо- и пастилоразливочных машин. Регулирование технологических режимов варки, ароматизации, формования и сушки изделий. Наблюдение за процессами

студнеобразования мармеладных или пенообразования пастилочных масс. Определение готовности масс.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию изготовления различных видов мармеладно-пастилочных изделий; отличительные признаки масс и готовых изделий по внешнему виду, роду сырья, способу приготовления и оформления; способы корректировки составов смесей и варок.

§ 33. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МАРМЕЛАДНО-ПАСТИЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления различных видов мармеладно-пастилочных изделий на аппаратах непрерывного действия. Контроль за техническим состоянием и работой варочных аппаратов и сбивально-смесительных агрегатов для зефира и пастилы, мармеладо- и пастилоразливочных агрегатов, механизированных сушилок тоннельного типа, автоматов по завертыванию пастилы и зефира в пачки, резальных машин. Регулирование технологических режимов варки, ароматизации, формования и сушки изделий в условиях непрерывного потока.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования по изготовлению мармеладно-пастилочных изделий; технологию изготовления различных видов мармеладно-пастилочных изделий на аппаратах непрерывного действия.

§ 34. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТАБЛЕТОК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления таблеток типа «Холодок» под руководством изготовителя таблеток более высокой квалификации. Приготовление гранулята для таблеток. Загрузка эмульсии и сахарного песка в микс-машину. Наблюдение за смешиванием массы, определение ее готовности, подача небольшими порциями в гранулятор для измельчения. Регулирование степени измельчения готовой массы. Подача измельченной массы на последующие операции. Визуальное и органолептическое определение вязкости таблеточной массы. Наблюдение за подачей ее в прессу. Регулирование количества подаваемой массы в соответствии с установленным технологическим режимом. Наблюдение за процессом формования таблеток. Контроль за требуемым количеством штук в одном килограмме.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и транспортных устройств; технологию изготовления таблеток типа «Холодок»; способы измельчения гранулята; требования, предъявляемые к качеству поступающей на формование таблеточной массы; правила регулирования подачи таблеточной массы в прессу.

§ 35. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТАБЛЕТОК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления таблеток типа «Холодок». Приготовление массы для таблеток. Загрузка сырья в варочный котел. Приготовление эмульсии. Наблюдение за процессом уваривания эмульсии и подача готовой эмульсии в воронку микс-машины. Наблюдение и регулирование температурного режима сушки гранулята. Отбор проб и проверка гранулята на влажность. При необходимости – пересыпка сырого гранулята с нижнего яруса сушилки на верхний. При образовании больших пластов гранулята в сушилке – раскалывание его на мелкие куски. Подача сухого гранулята по транспортеру в дезинтегратор. Наблюдение за размолом его в порошок. Подача порошка в микс-машину с последующим добавлением в соответствии с рецептурой мятного масла и стеарат-кальция. Наблюдение за смешиванием таблеточной массы и определение ее готовности. Подача готовой массы в емкости на выстойку. Регулирование работы оборудования и контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: правила обслуживания оборудования и контрольно-

измерительных приборов; технологию изготовления таблеток типа «Холодок»; методы определения влажности гранулята и готовности масс.

§ 36. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ШОКОЛАДА

1-й разряд

Характеристика работ. Съём шоколада с транспортера, укладка его в тару.
Должен знать: свойства шоколада; правила и приемы выполняемой работы.

§ 37. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ШОКОЛАДА

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка шоколадной массы для формования шоколада вручную. Заливка шоколадной массы в фигурные и простые формы. Выборка шоколада из форм после охлаждения. Склеивание фигурного шоколада.

Должен знать: свойства шоколадных масс; приемы и правила формования шоколада вручную.

§ 38. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ШОКОЛАДА

3-й разряд

Характеристика работ. Формование сложных видов плиточного и фигурного шоколада и шоколадных изделий с начинкой вручную. Темперирование шоколада с доведением до требуемой густоты, прибавление какао-масла, вымешивание шоколада. Наблюдение за процессом охлаждения. Выколачивание шоколада. Контроль за весом штучных изделий, соотношением начинки и шоколада. Подготовка к работе и обслуживание темперирующих машин и шоколадоформирующих автоматов. Регулирование температуры и консистенции шоколадной массы. Загрузка бункера отливочного автомата шоколадной массой. Пуск и останов автомата. Регулирование подводки и прохождения рамок с формами под разливочными аппаратами. Предупреждение и устранение неисправностей в работе автомата, отклонений от установленного режима формования изделий.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации шоколадоформирующего автомата и темперирующих машин; технологию изготовления сложных видов шоколада и шоколадных изделий; режимы темперирования шоколадных масс.

§ 39. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ШОКОЛАДА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса темперирования шоколадных масс и изготовления литого шоколада на формирующих агрегатах-автоматах с пульта управления. Подготовка автомата к работе: подогрев форм, отливочных головок. Контроль за соблюдением рецептур, технологических режимов, веса штучных изделий и за качеством формования. Наблюдение, регулирование температуры и вязкости шоколадных масс в темперирующих машинах в зависимости от вида шоколада. Контроль за поступлением форм под отливочные головки, шоколадных плиток – к заверточным машинам. Регулирование работы трясостолов, температуры в холодильных шкафах. Наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, шоколадоформирующего агрегата-автомата и вентиляционных установок.

Должен знать: устройство автомата и правила его эксплуатации; рецептуру и технологические режимы изготовления литого шоколада; стандарт на готовые изделия.

§ 40. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ШОКОЛАДА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса темперирования

шоколадных масс и изготовления фигурного шоколада и шоколадных изделий с различными начинками на формующих агрегатах-автоматах. Наблюдение за процессами изготовления шоколадной корочки, наполнения ее начинкой и заполнения доньшка шоколадом на специальных формующих механизмах. Наблюдение за процессом формования шоколадных пустотелых фигур. Контроль за соблюдением рецептур и технологических режимов. Наблюдение за вязкостью шоколадных масс и начинок. Обеспечение установленного соотношения шоколада и начинок, веса, размера и формы штучных изделий и пустотелых фигур. Регулирование температуры в холодильных шкафах. Наблюдение за техническим состоянием и регулирование работы темперирующих машин, формующих агрегатов-автоматов, вентиляционных устройств.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования для темперирования шоколадных масс и формования шоколадных изделий; рецептуру и технологические режимы изготовления шоколадных изделий; ассортимент, свойства и требования, предъявляемые к качеству начинок; методы определения консистенции шоколадных масс и соотношения шоколада и начинок.

§ 41. КОАГУЛИРОВЩИК ПЕКТИНА

3-й разряд

Характеристика работ. Охлаждение пектиновой вытяжки. Перекачивание вытяжки из отстойного чана в чан-осадитель. Регулирование подачи хлористого алюминия и аммиака для коагуляции пектина. Процеживание маточного раствора. Промывание водой осадка в чане-осадителе. Выгрузка коагулята (осадка) из чана. Промывка чана-осадителя.

Должен знать: технологические режимы выполнения производственных процессов; устройство и принцип работы чанов и другого оборудования, правила их эксплуатации.

§ 42. КОНДИТЕР

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Вырезка ножом или выбивка выпеченного бисквита из форм. Зачистка форм и бисквита. Подвозка полуфабрикатов к рабочим местам. Загрузка намазной машины кремом или начинкой и регулирование ее работы. Приготовление различных сиропов и кремов. Сбивание и окрашивание крема, варка сиропа. Раскладка, выравнивание и разрезка бисквита по размерам на пласты для тортов и пирожных. Набивка и намазка тортов и пирожных кремом и начинкой вручную или на намазных машинах. Регулирование толщины слоя крема и начинки. Приготовление полуфабриката для отдельных видов изделий. Проверка веса штучных изделий. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за качеством варки. Подача полуфабриката к рабочему месту. Затаривание готовой продукции. Ведение процесса формования сложнофигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсадка вручную печенья и пирожных на листы. Отсадка печенья на отсадочных машинах. Заполнение цилиндра отсадочной машины тестом. Наблюдение за качеством отсадки. Съем с машины отформованного теста и укладка его на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов. Пуск и останов машины, регулирование ее работы. Загрузка в барабаны машины крема и начинок. Подача печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладка на транспортер.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации варочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин; ассортимент и технологию изготавливаемых изделий; способы окрашивания кремов; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для изготовления кондитерских изделий.

§ 43. КОНДИТЕР

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок из различных видов сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Заготовка, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре. Замес, вымешивание, сбивание теста, проминка, раскатка до определенной толщины, подсыпка мукой. Разделка полученных полуфабрикатов. Штампование, формование и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Передача на закалывание изделий из мороженого.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); рецептуру и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий; способы отделки изделий.

§ 44. КОНДИТЕР

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления различных кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, мучных сладостей, пряников, сложных видов тортов и пирожных различного ассортимента, из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого со сложным многокрасочным узором, с раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и с резкими традиционными переходами тонов. Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов. Формовка. Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, безе. Подбор крема по цветам. Нанесение узора. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Проверка визуальное совмещения красочных элементов и деталей рисунка, веса готовых изделий.

Должен знать: рецептуру и технологию изготавливаемых изделий; способы монтажа рисунка.

§ 45. КОНДИТЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, национальных, заказных тортов по специально разработанным фирменным рецептурам. Изготовление отдельных выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Выполнение работ по изготовлению полуфабрикатов в широком ассортименте на автоматической линии. Обеспечение синхронности и взаимодействия работы используемого оборудования, определенного технологическим процессом. Контроль рецептуры компонентов, составляющих изготавливаемые изделия. Изготовление конфет для наборов типа «театральный», «шоколадный». Подготовка и проверка качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов. Формовка тестовых заготовок, художественная отделка сложных видов изделий. Фигурная отделка и лепка отдельных изделий из марципана.⬇

Должен знать: рецептуру и технологию изготавливаемых изделий; способы и приемы художественной отделки изделий; устройство, конструктивные особенности обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации во взаимодействии.⬇

§ 46. КОНДИТЕР

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов. Формование сложнофигурных тестовых заготовок. Сложная художественная отделка изделий. Подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам. Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей. Разработка рецептур и технологии изготовления фирменных тортов и пирожных. Проведение апробации изготовления продукции по новым рецептам. Настройка режима работы оборудования,

регулирование загрузки компонентов.✚

Должен знать: технологию изготовления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных, национальных тортов; правила и приемы разработки рецептур изделий из выпеченных, отделочных полуфабрикатов; товароведную характеристику сырья и полуфабрикатов; способы и приемы высокохудожественной отделки изделий.

§ 47. КУПАЖИСТ ПЕКТИНОВОГО ЭКСТРАКТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления купажа пектинового экстракта с соблюдением технологических параметров. Контроль качества и количества экстрактов и регулирование загрузки их в купажи-отстойники. Наблюдение за уровнем экстракта в купажерах-отстойниках, определение количества его и передача на фильтрацию. Отбор проб для контроля производства. Регулирование уровня отстоя. Обслуживание купажеров-отстойников, дозирующих устройств, насосов, коммуникаций и другого оборудования. Пуск и останов оборудования. Мойка купажеров-отстойников. Ведение записей в производственном журнале.

Должен знать: устройство и правила обслуживания купажеров-отстойников; технологический режим купажирования; правильное соотношение компонентов купажа; технологическую схему коммуникаций купажеров-отстойников; требования, предъявляемые к качеству каждого экстракта и купажа.

§ 48. МАШИНИСТ СБИВАЛЬНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сбивания карамельной массы с экстрактом мыльного корня в сбивальных котлах. Загрузка котлов карамельной массой и экстрактом мыльного корня. Подогрев мешалки. Ведение процесса сбивания пастилочной и зефирной массы на сбивальных машинах периодического действия. Проверка качества поступающего сырья, добавление агарового клея и ароматизирующих веществ по рецептуре, размешивание массы. Наблюдение за процессом сбивания, соблюдение требуемого удельного веса. Определение готовности массы. Выгрузка готовой массы. Регулирование работы обслуживаемых сбивальных машин и котлов. Пуск и останов оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемых машин и правила их эксплуатации; технологию сбивания карамельной массы в сбивальных котлах и приготовления пастилочной и зефирной массы на сбивальных машинах периодического действия.

§ 49. МАШИНИСТ СБИВАЛЬНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сбивания пастилочной и зефирной массы, массы для сбивных конфет на сбивальных агрегатах непрерывного действия. Приготовление рецептурной сахаро-яблочной смеси. Смешивание сбитой массы с сахароагаровым или сахароагаропаточным сиропом. Дозировка рецептурной смеси, яичного белка, агарового клея и эссенций. Определение готовности сбитой массы. Наблюдение за техническим состоянием и работой оборудования. Ведение процесса приготовления помадной массы на сбивальных машинах. При отсутствии сиропной станции – варка сиропа. Уваривание помадного сиропа до установленной плотности в варочной колонке, перекачка его в загрузочную воронку шнекосбивальной машины. Контроль за соблюдением технологических режимов. Наблюдение за работой машин и системой охлаждения. Определение момента окончания процесса сбивания и охлаждения помадной массы.

Должен знать: устройство сбивальных агрегатов непрерывного действия и другого обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов; технологию приготовления и сбивания помадной массы на агрегатах непрерывного действия.

§ 50. МАШИНИСТ ФОРМУЮЩЕ-ЗАВЕРТЫВАЮЩЕГО ПОЛУАВТОМАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Наладка и обслуживание ирисо-, карамелеформующего и завертывающего полуавтоматов. Заправка этикеток, фольги и подвертки. Укладка массы в катальную машину, оттягивание батона на конус, заправка его в калибрующе-оттягивающий механизм. Регулирование процесса формования и заправки различных видов ириса и леденцовой карамели. Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство, правила эксплуатации и регулирования работы полуавтомата; технологический режим формования и заправки изделий.

§ 51. МАШИНИСТ ШОКОЛАДНО-ОТДЕЛОЧНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса конширования (отделки) шоколадных масс под руководством машиниста шоколадно-отделочных машин более высокой квалификации. Загрузка шоколадной массы в шоколадно-отделочные машины. Добавление эссенций и масла какао согласно рецептуре. Контроль за соблюдением технологического регламента и окончанием процесса отделки. Выгрузка шоколадной массы при помощи насосов и передача на дальнейшую переработку.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации шоколадно-отделочных машин; схему коммуникаций; технологию отделки шоколадных масс.

§ 52. МАШИНИСТ ШОКОЛАДНО-ОТДЕЛОЧНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса конширования (отделки) шоколадных масс для десертного и массового видов шоколада в шоколадно-отделочных машинах различных типов. Контроль за соблюдением постоянной температуры шоколадной массы в течение всего процесса конширования и оптимальных технологических и органолептических параметров: вязкости, текучести, консистенции, вкуса, аромата. Введение ароматических веществ, какао масла и разжижителей. Подготовка шоколадных масс к формованию изделий в заданном ассортименте. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации шоколадно-отделочных машин и коммуникаций; технологию отделки шоколадных масс для различных видов шоколада; требования, предъявляемые к технологическим и органолептическим показателям шоколадной массы.

§ 53. МАШИНИСТ ШОКОЛАДНО-ОТДЕЛОЧНЫХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса конширования (отделки) шоколадных масс на автоматизированных поточных линиях с пульта управления. Регулирование температуры шоколадной массы. Соблюдение технологических и органолептических параметров шоколадных масс. Отбор проб. Корректировка структурно-механических характеристик шоколадных масс путем введения какао-масла и разжижителей. Определение момента окончания отделки. Выгрузка шоколадной массы и передача ее на дальнейшую переработку.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов, входящих в линию; технологию процесса отделки шоколадных масс на автоматизированных поточных линиях.

§ 54. ОБКАТЧИК КЛЮКВЫ

1-й разряд

Характеристика работ. Обкатка клюквы в сахарной пудре вручную на

консольной стойке. Варка крахмального клейстера, смачивание им клюквы, засыпка клюквы сахарной пудрой и перемешивание-встряхивание лотков с клюквой до полного покрытия ее пудрой. Съем лотков с клюквой с ленты транспортера при обкатке клюквы на непрерывно-поточном агрегате. Относки лотков в места складирования.

Должен знать: правила и приемы обкатки клюквы.

§ 55. ОБКАТЧИК КЛЮКВЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления клюквы в сахаре на непрерывно-поточной линии под руководством обкатчика клюквы более высокой квалификации. Обкатка клюквы в сахарной пудре механизированным способом на вибрирующем столе непрерывно-поточной линии. Установка на столе лотков с клюквой, предварительно смоченной клейстером и засыпанной сахарной пудрой. Наблюдение за процессом обкатки, подсыпание сахарной пудры. Съем лотков с готовой клюквой и укладка в штабеля. Передача обкатанной клюквы на расфасовку.

Должен знать: устройство и принцип работы вибрирующего стола; правила ведения механической обкатки клюквы.

§ 56. ОБКАТЧИК КЛЮКВЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления клюквы в сахаре на непрерывно-поточной линии. Подготовка и проверка качества сырья. Приготовление клейстера и его ароматизация. Наблюдение за подачей клюквы на инспекционный транспортер, клейстера и сахарной пудры – в дозирующие устройства. Регулирование дозирующих механизмов, степени подсушки полуфабрикатов и готовой продукции электрорефлекторами в зависимости от качества обкатки и в соответствии с требованиями рецептуры. Обеспечение взаимодействия оборудования линии. Наблюдение за техническим состоянием и работой инспекционного транспортера, дозирующих механизмов, колеровочного и закатоного барабанов, закатоной вибрационной машины. Устранение неисправностей в их работе.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования поточной линии; технологию изготовления клюквы в сахарной пудре; методы регулирования технологического процесса; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 57. ОКРАСЧИК СИРОПА

2-й разряд

Характеристика работ. Окраска сиропа различными красителями. Транспортировка готового бесцветного сиропа к рабочему месту. Приготовление растворов различных красителей. Введение раствора красителя в готовый сироп в определенных дозах, установленных рецептурой. Наблюдение за равномерным окрашиванием сиропа.

Должен знать: инструкцию по приготовлению растворов красителей; требования, предъявляемые к качеству готового бесцветного и окрашенного сиропов.

§ 58. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МУКИ И ГРАНУЛ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса производства муки и гранул из экструдированных круп для применения их в производстве кондитерских изделий в качестве наполнителей на поточно-механизированных линиях. Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных

приборов соблюдения заданного технологического режима. Контроль и регулирование температурных режимов. Контроль за качеством разрыва крупы и размером гранул, степенью измельчения муки из гранул и ее влажностью. Контроль за уровнем накопления муки и крупы в бункерах-накопителях, за соблюдением норм расхода сырья. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности, неисправности в работе механизмов. Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и кинематические схемы обслуживаемого оборудования линии; технологию изготовления муки и гранул из экструдированных круп; требования, предъявляемые к готовой продукции; способы выявления и устранения неисправностей в работе отдельных видов оборудования; правила ведения учета и технической документации.

§ 59. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание лоточной станции комплексно-механизированной линии по приготовлению жевательной резинки. Подача пустых лотков в шахту лоточной станции. Прием лотков с пластинами жевательной резинки из шахты станции. Установка лотков с пластинами на специальные тележки. Контроль за размерами пластин жевательной резинки. Отбор дефектных пластин.

Должен знать: принцип работы лоточной станции; требования, предъявляемые к качеству пластин жевательной резинки.

§ 60. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления жевательной резинки на комплексно-механизированных линиях и процесса прокатки массы на прокатывающей машине под руководством оператора линии по производству жевательной резинки более высокой квалификации. Сушка и дробление сахара. Приготовление масс для жевательной резинки в микс-машинах. Дозировка компонентов. Регулирование скорости прокатки и толщины слоя прокатываемой массы. Контроль за работой обслуживаемого оборудования, пуск и останов его. Обеспечение технологических параметров, бесперебойной и синхронной работы обслуживаемых машин и механизмов линии.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; основы технологии производства жевательной резинки; рецептуру, виды сырья; назначение и принцип работы приборов, установленных на пультах управления.

§ 61. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления и формовки жевательной резинки на комплексно-механизированной линии. Разогрев основы массы в термоустановке. Контроль за соблюдением установленной температуры массы, предупреждение и устранение причин ее отклонения от нормы. Прием компонентов массы жевательной резинки. Ведение технологических процессов прокатки и экструдирования массы. Резка, калибровка пластин. Замер толщины пласта и пластин. Пуск и останов оборудования линии. Ведение процессов завертки и упаковки жевательной резинки на заверточно-упаковочной линии. Загрузка автоматов линии пластинами жевательной резинки, заправка заверточными материалами: фольгой, триплексом, этикетками. Контроль за качеством поштучной и групповой завертки. Формование блоков и упаковка их в коробки. Контроль за работой электронных и блокирующих устройств завертывающих и упаковывающих автоматов линии, обеспечение их бесперебойной работы. Контроль за качеством завертки и упаковки жевательной резинки в блоки

и коробки.

Должен знать: устройство и кинематические схемы оборудования обслуживаемой линии; технологию производства жевательной резинки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; допустимые нормы потерь готовой продукции и заверточных материалов.

§ 62. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на непрерывно-поточной механизированной линии. Наладка и регулирование работы машин и механизмов линии. Обеспечение бесперебойной и слаженной работы дозаторов, смесителей непрерывного действия, мельниц, эмульсаторов и другого обслуживаемого оборудования. Контроль за соблюдением технологического режима, надлежащим качеством обработки шоколадных масс на всех стадиях технологического процесса.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования линии и дозирующей аппаратуры; технологию и режимы обработки шоколадных масс на поточно-механизированной линии.

§ 63. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДНОЙ МАССЫ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления шоколадных масс на рецептурно-смесительных станциях с автоматическим управлением. Обеспечение соблюдения технологического режима, бесперебойной работы машин и механизмов рецептурно-смесительных станций. Контроль за соблюдением технических и технологических параметров работы оборудования, качеством обработки шоколадных масс на всех стадиях производства: дозирования, смешивания, вальцевания, разводки, гомогенизации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования рецептурно-смесительной станции; технологическую схему и режимы обработки шоколадных масс.

§ 64. ОТБЕЛЬЩИК КОАГУЛЯТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса отбеливания коагулята в реакторе и центрифугах. Просеивание коагулята на механическом сите. Перекачивание спирта, подноска кислот, приготовление раствора соляной кислоты с водой. Заливка раствора и спирта и загрузка коагулята в реактор. Контроль за процессом отбеливания коагулята. Наблюдение за техническим состоянием и работой оборудования.

Должен знать: принцип работы реактора, правила его обслуживания; технологический режим отбеливания коагулята; правила приготовления растворов кислот; правила по безопасности и охране труда на огне- и взрывоопасных участках.

§ 65. ПРИГOTOВИТЕЛЬ БЕЛКОВЫХ МАСС

2-й разряд

Характеристика работ. Участие в выполнении вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы. Обрушивание семян кунжута, подсолнуха и других масличных культур. Отделение оболочки от обрушенного кунжутного семени в соломурной машине или вручную. Приготовление солевого раствора. Загрузка обрушенного кунжутного семени в раствор. Промывка семян водой в моечной машине или вручную. Загрузка веялок, замочных баков, сепаратора, рушальных машин, обслуживание и регулирование их работы.

Должен знать: принцип работы машин и пневматических устройств, правила их

обслуживания; технологию обрушивания семян масличных культур и соломурирования кунжута; технические условия на кунжут и другие масличные культуры; правила обработки их семян в солевом растворе.

§ 66. ПРИГOTOВИТЕЛЬ БЕЛКОВЫХ МАСС

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при приготовлении белковых масс в производстве халвы. Определение качества поступающего сырья, обрушивания и промывания семян кунжута органолептическим методом. Загрузка сырья в центрифуги. Удаление влаги из сырья. Контроль за удалением влаги органолептически. Обеспечение соблюдения установленных параметров обрушивания и соломурирования кунжута. Передача обработанного семени на обжарку и сушку.

Должен знать: устройство обслуживаемых машин; технологию процесса приготовления белковых масс; требования, предъявляемые к качеству сырья и обработки семян; назначение обезвоживания семян.

§ 67. ПРИГOTOВИТЕЛЬ БЕЛКОВЫХ МАСС

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления белковых масс в производстве халвы под руководством приготовителя белковых масс более высокой квалификации. Измельчение семян масличных культур, орехов арахиса и кешью на остовах. Равномерная и бесперебойная загрузка сырья. Регулирование степени измельчения сырья в соответствии с заданным технологическим режимом. Отбор проб для определения степени помола. Контроль за качеством и тонкостью помола. Наблюдение за процессом сушки. Регулирование температурного режима сушки.

Должен знать: устройство технологического оборудования и коммуникаций, правила их эксплуатации; технологию измельчения семян и ядер; требования, предъявляемые к качеству помола сырья и его сушки; методы определения выхода белковой массы.

§ 68. ПРИГOTOВИТЕЛЬ БЕЛКОВЫХ МАСС

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления белковых масс для производства халвы. Наблюдение за поступлением (приемкой) кунжута и арахиса. Определение режимов их обработки в зависимости от сорта и качества. Контроль и регулирование дозировок загружаемого сырья. Обеспечение соблюдения установленных режимов замочки, сушки, соломурирования, сушки-обжарки и размола семян. Определение качества получаемых белковых масс. Наблюдение за техническим состоянием, наладка и регулирование работы сушильной и соломуриромоечной машин, центрифуг, сушилок, размольной установки и пневматических устройств. Предупреждение и устранение неисправностей в работе оборудования и коммуникаций. Руководство ведением процесса приготовления белковых масс.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования; технологию приготовления белковых масс; методы определения крепости соляных растворов; способы выявления, предупреждения и устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 69. РЕЦЕПТУРЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья под руководством рецептурщика более высокой квалификации. Отвешивание, отмеривание различных компонентов сырья в соответствии с установленной рецептурой при помощи дозировочной аппаратуры. При

необходимости – измельчение сырья на машинах или вручную. Загрузка всех видов сырья в воронки тестомесительных машин. Наблюдение за работой и показаниями контрольно-измерительных приборов дозирочной аппаратуры.

Должен знать: рецептуру кондитерских изделий; принцип работы обслуживаемого оборудования.

§ 70. РЕЦЕПТУРЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленной рецептурой с помощью дозирующих устройств. Прием сырья. Загрузка его в дозатор в соответствии с рецептурой. Наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и осуществление контроля технологического процесса приготовления кондитерских масс.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; рецептуру на различные кондитерские массы; требования, предъявляемые к качеству сырья и масс.

§ 71. РЕЦЕПТУРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления рецептурных смесей путем подбора и дозирования различных видов сырья в соответствии с установленными рецептурами. Органолептический и визуальный контроль качества поступающего сырья. Наблюдение за дозированием и загрузкой различных видов сырья. Регулирование технологического процесса приготовления рецептурных смесей по показаниям контрольно-измерительных приборов. Наблюдение за температурой поступающего в рецептурное отделение жира, при необходимости разогревание жира до определенной температуры.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию приготовления кондитерских масс; требования, предъявляемые к их качеству.

§ 72. ХАЛВОМЕС

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций замеса халвы под руководством халвомеса более высокой квалификации. Наполнение чаш халвичной массой. Подача чаш с готовой халвой к расфасовке.

Должен знать: основы технологии приготовления халвы; правила и приемы выполняемой работы.

§ 73. ХАЛВОМЕС

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вымешивания халвы на халвомесилках или вручную. При механизированном замесе – пуск и останов машины, наблюдение и контроль за ее работой. Регулирование процесса вымешивания смеси белковой массы с карамельной. Обеспечение в процессе вымешивания смеси непрерывного вытягивания нитей карамельной массы и получения халвы однородной консистенции и слоисто-волокнистой структуры. Передача халвы на расфасовку. При ручном замесе – загрузка белковой массы в чаши, установка их на тележки, добавление сбитой карамельной массы, вымешивание смеси в несколько приемов для получения необходимой структуры халвы.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию приготовления халвы; методы органолептического определения готовности и качества халвы.

§ 74. ЭКСТРАГИРОВЩИК ПЕКТИНА

Характеристика работ. Ведение процессов гидролиза и экстрагирования пектина. Загрузка сырья в экстракционно-фильтрационный чан. Осуществление технологических процессов экстракции, охлаждения, отстаивания и фильтрации пектиновой вытяжки. Спуск вытяжки в отстойный чан. Фильтрация вытяжки через фильтр-пресс. Выгрузка дробины.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и приборов, правила их эксплуатации; технологию гидролиза и экстрагирования пектина.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	51	Кондитерское
2.	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	51	»
3.	Глазировщик	1-5	Глазировщик	1-4	51	»
4.	Изготовитель бисквитов	1-5	Бисквитчик	1-5	51	»
5.	Изготовитель вафель	1-4	Вафельщик	1-4	51	»
6.	Изготовитель драже	2-4	Дражировщик	2-4	51	»
7.	Изготовитель карамели	1-5	Карамельщик	1-5	51	»
8.	Изготовитель конфет	1-5	Конфетчик	1-5	51	»
9.	Изготовитель мармеладно-пастилочных изделий	1-5	Мармеладчик-пастильщик	1-5	51	»
10.	Изготовитель таблеток	3-4	Изготовитель таблеток	3-4	51	»
11.	Изготовитель шоколада	1-5	Шоколадчик	1-5	51	»
12.	Коагулировщик пектина	3	Коагулировщик пектина	3	51	»
13.	Кондитер	2-6	Кондитер	2-6	51	»
14.	Купажист пектинового экстракта	4	Купажист пектинового экстракта	4	51	»
15.	Машинист сбивальных машин	2-3	Машинист сбивальных машин	2-3	51	»
16.	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	51	»
17.	Машинист шоколадно-отделочных машин	3-5	Машинист шоколадно-отделочных машин	3-5	51	»

18	Обкатчик клюквы .	1-3	Обкатчик клюквы	1-3	51	»
19	Окрасчик сиропа .	2	Окрасчик сиропа	2	51	»
20	Оператор линии по производству муки и гранул	5	Оператор линии по производству муки и гранул	5	51	»
21	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	51	»
22	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	51	»
23	Отбельщик коагулята .	4	Отбельщик коагулята	4	51	»
24	Приготовитель белковых масс	2-5	Приготовитель белковых масс	2-5	51	»
25	Рецептурщик .	2-4	Рецептурщик	2-4	51	»
26	Халвомес .	1, 4	Халвомес	1, 4	51	»
27	Экстрагировщик пектина .	4	Экстрагировщик пектина	4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	51	Кондитерское
2.	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	51	»
3.	Глазировщик	1-4	Глазировщик	1-4	51	»
4.	Дражировщик	2-4	Дражировщик	2-4	51	»
5.	Бисквитчик	1-5	Бисквитчик	1-5	51	»
6.	Вафельщик	1-4	Вафельщик	1-4	51	»
7.	Карамельщик	1-5	Карамельщик	1-5	51	»
8.	Конфетчик	1-5	Конфетчик	1-5	51	»
9.	Мармеладчик-пастильщик	1-5	Мармеладчик-пастильщик	1-5	51	»
10	Изготовитель таблеток .	3-4	Изготовитель таблеток	3-4	51	»
11	Шоколадчик	1-5	Шоколадчик	1-5	51	»

12	Коагулировщик пектина	3	Коагулировщик пектина	3	51	»
13	Кондитер	2-6	Кондитер	1-6	51	»
14	Купажист пектинового экстракта	4	Купажист пектинового экстракта	4	51	»
15	Машинист сбивальных машин	2-3	Машинист сбивальных машин	2-3	51	»
16	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	51	»
17	Машинист шоколадно-отделочных машин	3-5	Машинист шоколадно-отделочных машин	3-5	51	»
18	Обкатчик клюквы	1-3	Обкатчик клюквы	1-3	51	»
19	Окрасчик сиропа	2	Окрасчик сиропа	2	51	»
20	Оператор линии по производству муки и гранул	5	Оператор линии по производству муки и гранул	5	51	»
21	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	51	»
22	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	51	»
23	Отбельщик коагулята	4	Отбельщик коагулята	4	51	»
24	Приготовитель белковых масс	2-5	Приготовитель белковых масс	2-5	51	»
25	Рецептурщик	2-4	Рецептурщик	2-4	51	»
26	Халвомес	1, 4	Халвомес	1, 4	51	»
27	Экстрагировщик пектина	4	Экстрагировщик пектина	4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	51	Кондитерское
2.	Аппаратчик	4	Аппаратчик	4	51	»

приготовления инвертного сиропа		приготовления инвертного сиропа			
3. Бисквитчик	1-5	Бисквитчик	1-5	51	»
4. Вафельщик	1-4	Вафельщик	1-4	51	»
5. Глазировщик	1-4	Глазировщик	1-4	51	»
6. Глянцовщик карамели и драже	3	Дражировщик	2-4	51	»
7. Дражировщик	2-4	Дражировщик	2-4	51	»
8. Изготовитель таблеток	3-4	Изготовитель таблеток	3-4	51	»
9. Карамельщик	1-5	Карамельщик	1-5	51	»
10 Коагулировщик пектина .	3	Коагулировщик пектина	3	51	»
11 Кондитер .	1-6	Кондитер	2-6	51	»
12 Конфетчик .	1-5	Конфетчик	1-5	51	»
13 Купажист пектинового экстракта	4	Купажист пектинового экстракта	4	51	»
14 Мармеладчик-пастильщик .	1-5	Мармеладчик- пастильщик	1-5	51	»
15 Машинист сбивальных машин	2-3	Машинист сбивальных машин	2-3	51	»
16 Машинист формующе- завертывающего полуавтомата	4	Машинист формующе- завертывающего полуавтомата	4	51	»
17 Машинист шоколадно- отделочных машин	3-5	Машинист шоколадно- отделочных машин	3-5	51	»
18 Обкатчик клюквы .	1-3	Обкатчик клюквы	1-3	51	»
19 Обсыпщик кондитерских изделий	1-2	Дражировщик	2-4	51	»
20 Окрасчик сиропа .	2	Окрасчик сиропа	2	51	»
21 Оператор линии по производству муки и гранул	5	Оператор линии по производству муки и гранул	5	51	»
22 Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	51	»
23 Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	51	»
24 Отбельщик коагулята .	4	Отбельщик коагулята	4	51	»
25 Приготовитель белковых масс	2-5	Приготовитель белковых масс	2-5	51	»
26 Рецептурщик .	2-4	Рецептурщик	2-4	51	»
27 Халвомес .	1, 4	Халвомес	1, 4	51	»

28	Шоколадчик	1-5	Шоколадчик	1-5	51	»
.						
29	Экстрагировщик пектина	4	Экстрагировщик пектина	4	51	»
.						

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	Аппаратчик по обработке сырого пектина	5	51	Кондитерское
2.	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	Аппаратчик приготовления инвертного сиропа	4	51	»
3.	Бисквитчик	1-5	Изготовитель бисквитов	1-5	51	»
4.	Вафельщик	1-4	Изготовитель вафель	1-4	51	»
5.	Глазировщик	1-4	Глазировщик	1-5	51	»
6.	Дражировщик	2-4	Изготовитель драже	2-4	51	»
7.	Изготовитель таблеток	3-4	Изготовитель таблеток	3-4	51	»
8.	Карамельщик	1-5	Изготовитель карамели	1-5	51	»
9.	Коагулировщик пектина	3	Коагулировщик пектина	3	51	»
10	Кондитер	2-6	Кондитер	2-6	51	»
.						
11	Конфетчик	1-5	Изготовитель конфет	1-5	51	»
.						
12	Купажист пектинового экстракта	4	Купажист пектинового экстракта	4	51	»
13	Мармеладчик-пастильщик	1-5	Изготовитель мармеладо-пастилочных изделий	1-5	51	»
.						
14	Машинист сбивальных машин	2-3	Машинист сбивальных машин	2-3	51	»
.						
15	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	Машинист формующе-завертывающего полуавтомата	4	51	»
.						
16	Машинист шоколадно-отделочных машин	3-5	Машинист шоколадно-отделочных машин	3-5	51	»
.						
17	Обкатчик клюквы	1-3	Обкатчик клюквы	1-3	51	»
.						
18	Окрасчик сиропа	2	Окрасчик сиропа	2	51	»
.						

19	Оператор линии по . производству муки и гранул	5	Оператор линии по производству муки и гранул	5	51	»
20	Оператор линии по . производству жевательной резинки	3-5	Оператор линии по производству жевательной резинки	3-5	51	»
21	Оператор линии . приготовления шоколадной массы	4-5	Оператор линии приготовления шоколадной массы	4-5	51	»
22	Отбельщик коагулята .	4	Отбельщик коагулята	4	51	»
23	Приготовитель белковых масс	2-5	Приготовитель белковых масс	2-5	51	»
24	Рецептурщик .	2-4	Рецептурщик	2-4	51	»
25	Халвомес .	1, 4	Халвомес	1, 4	51	»
26	Шоколадчик .	1-5	Изготовитель шоколада	1-5	51	»
27	Экстрагировщик пектина .	4	Экстрагировщик пектина	4	51	»

КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ГИДРОЛИЗА КРАХМАЛЬНОГО МОЛОКА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса гидролиза (осахаривания) крахмального молока в осахаривателе непрерывного действия с поверхностью нагрева до 50 м[2]. Подача насосом в первый решофер подкисленного крахмального молока. Выпуск готового сиропа. Контроль за процессом осахаривания по йодной пробе. Перекачивание готового осахаренного сиропа на станцию нейтрализации. Ведение технологического процесса осахаривания крахмального молока в осахаривающих емкостях. Подача насосом разжиженного крахмала, дозирование ферментного препарата; поддержание определенной температуры и величины рН в процессе осахаривания; подогрев осахаренного продукта до температуры инактивации фермента; перекачивание готового осахаренного сиропа на фильтрующее оборудование. Регулирование процесса осахаривания по показаниям контрольно-измерительных приборов. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации осахаривателя непрерывного действия и осахаривающих емкостей, насосов, контрольно-измерительных приборов; технологический режим осахаривания; правила регулирования процесса; технологические свойства осахариваемого продукта; порядок ведения записей в журнале.

При ведении технологического процесса гидролиза (осахаривания) крахмального молока в осахаривателе непрерывного действия с поверхностью нагрева свыше 50 м[2] и при работе с ферментами -

5-й разряд

§ 2. АППАРАТЧИК КРАХМАЛЬНОГО АГРЕГАТА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения фугованного и сухого картофельного крахмала на агрегате непрерывного действия

под руководством аппаратчика крахмального агрегата более высокой квалификации. Регулирование работы отстойно-фильтрующей центрифуги и насосов по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям. Выгрузка фугованного и сухого крахмала из центрифуги. Взвешивание крахмала, затаривание в мешки и отправление на склад. Контроль за качеством продукции. Мойка, чистка оборудования, смена полотен и сеток. Устранение неполадок в работе оборудования. Участие в планово-предупредительном ремонте, демонтаже и монтаже оборудования, смене терочного барабана и наборе пилок. Учет готовой продукции.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации; основы технологии получения фугованного и сухого крахмала на агрегате непрерывного действия; способы определения качества крахмала; правила проведения ремонта.

§ 3. АППАРАТЧИК КРАХМАЛЬНОГО АГРЕГАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения фугованного и сухого картофельного крахмала на агрегате непрерывного действия. Регулирование поступления картофеля и воды в агрегат. Мойка картофеля, измельчение его, выделение и рафинирование крахмала. Регулирование работы картофелетерки, ситовой станции, центрифуг, блока насосов и количества воды, подаваемой на отдельные станции, по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям. Чистка, набор пилок барабана, балансировка его, замена терочных барабанов, смена ситующей поверхности ситовой станции. Пуск и останов обслуживаемого оборудования. Наладка оборудования. Проведение планово-предупредительного ремонта. Участие в демонтаже и монтаже агрегата, приемка его после капитального ремонта. Учет сырья и готовой продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию получения картофельного крахмала на агрегатах непрерывного действия; правила наладки и проведения ремонта оборудования; последовательность включения в работу отдельных машин агрегата; порядок ведения учета сырья и готовой продукции.

§ 4. АППАРАТЧИК ОБЕЗЖИРИВАНИЯ СИРОПОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса обезжиривания паточных и глюкозных сиропов в жиротделителях-скиммерах. Регулирование степени наполнения отдельных камер аппарата и скорости отделения жирной грязи по визуальным наблюдениям. Удаление грязи из аппарата и направление ее в сборники. Подача диатомита. Регулирование времени соприкосновения диатомита с сиропом с целью получения сиропа требуемого качества. Направление сиропа в сборники. Пуск и останов оборудования. Мойка и чистка его.

Должен знать: устройство скиммеров, кизельгуровых и грязевых сборников, насосов; технологию обезжиривания паточных и глюкозных сиропов; требования, предъявляемые к качеству очистки сиропа, и способы его обеспечения.

§ 5. АППАРАТЧИК ОСАЖДЕНИЯ ГЛЮТЕНА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса осаждения (сгущения) глютена. Заполнение отстойников глютенем по установленному графику. Спуск и перекачивание осветленной жидкости после отстоя без пропуска глютеневой суспензии в осветленную воду. Спуск в сборник отстоявшегося глютена, перекачивание его в фильтрово-прессовое и вакуум-фильтровое отделения. Контроль за получением глютена стандартной концентрации по результатам анализов и органолептически. Пуск и останов оборудования. Чистка, промывание отстойника раствором антисептика. Устранение неисправностей в

работе аппаратуры.

Должен знать: технологический режим осаждения глютена; приемы работы и способы получения сгущенного глютена стандартной концентрации; правила контроля жидкого и сгущенного глютена.

§ 6. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ДЕКСТРИНА

2-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении технологического процесса получения декстрина. Подготовка крахмала к декстринизации: подкисление крахмала соляной кислотой и смесями ее с азотной кислотой или обработка его солями алюминия в специальном аппарате путем распыления реагентов сжатым воздухом. Подсушивание подкисленного крахмала в специальных сушилках. Измельчение, просеивание и подача в аппарат для декстринизации. Дозирование реагентов в зависимости от кислотности исходного крахмала и вида вырабатываемого декстрина. Соблюдение точности дозировки количества реагентов и равномерного распределения их по всей массе крахмала по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям. Контроль и регулирование работы мешалок, автоматических весов, щеточной мельницы, смесителя, сушилок. Отбор проб. Пуск и останов обслуживаемого оборудования.

Должен знать: технологический режим подготовки крахмала к декстринизации; требования, предъявляемые к качеству химических веществ и обработанного крахмала; способы обеспечения качества обработанного крахмала; правила отбора проб и работы с кислотами и растворами реагентов.

§ 7. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ДЕКСТРИНА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения декстрина под руководством аппаратчика получения декстрина более высокой квалификации. Расщепление молекулы подкисленного крахмала путем нагревания его в специальных аппаратах-декстринизаторах периодического и непрерывного действия. Обеспечение заданной глубины декстринизации для получения продукции требуемого качества: цвета, растворимости, вязкости. Регулирование температуры, давления и длительности процесса декстринизации в зависимости от качества поступающего сырья. Обеспечение непрерывности поступления крахмала и фермента. Определение готовности декстрина йодной пробой. Проведение несложных анализов. Охлаждение декстрина, просеивание и упаковка его. Регулирование работы обслуживаемого оборудования. Пуск и останов оборудования. Устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию процесса декстринизации крахмала; требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабриката и готовой продукции; методику анализа качества готовой продукции.

§ 8. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ДЕКСТРИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения декстрина. Обеспечение непрерывности технологического процесса декстринизации крахмала. Контроль, регулирование и поддержание заданных параметров процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям. Расчеты требуемого количества сырья и вспомогательных материалов. Наладка основного и вспомогательного оборудования, пуск и останов его. Выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций. Прием сырья и сдача готовой продукции. Отбор проб. Ведение технической документации.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования, применяемого в производстве декстрина, правила его наладки; технологическую схему производства декстрина; физико-химические и технологические свойства сырья и

вспомогательных материалов; нормы их расхода; методы контроля и регулирования технологического режима; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; правила ведения учета и отчетности.

§ 9. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ КУКУРУЗНОГО МАСЛА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения кукурузного масла. Сушка сырого зародыша в сушилках, очистка его на сепарационных машинах от сора, комков и сухой оболочки, измельчение на вальцовых станках. Получение мятки и обработка ее в жаровне. Прессование мятки на шнековых прессах различных типов; фильтрация масла на фильтрах-прессах. Передача готового масла в маслохранилище. Регулирование и поддержание заданного режима по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным химических анализов и визуальным наблюдениям. Обеспечение заданного качества выхода кукурузного масла. Наладка работы основного и вспомогательного оборудования. Выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций. Прием и учет сырья и вспомогательных материалов. Сдача готовой продукции. Ведение учета и отчетности и другой технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологический процесс производства кукурузного масла; физико-химические и технологические свойства сырья, вспомогательных материалов; методы регулирования технологического режима; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию и нормы их расхода; правила ведения учета и отчетности.

§ 10. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ СИРОПОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения глюкозного и паточного сиропов. Промывание крахмала на ситах, сепараторах, центрифугах, гидроциклонах. Кислотный гидролиз крахмала в конверторах и осахаривателях непрерывного действия. Нейтрализация кислоты в нейтрализаторах. При гидролизе с помощью ферментов – кислотное или ферментативное осахаривание разжиженного крахмала в конверторах и осахаривателях непрерывного действия. Регулирование величины pH и осахаривание в осахаривающих емкостях. Подогрев продукта. Очистка полученных гидролизатов на фильтрующем оборудовании. Уваривание очищенных глюкозных и паточных сиропов в выпарных аппаратах. Охлаждение готового сиропа в холодильнике, слив в специальные емкости. Кристаллизация глюкозы в периодических и непрерывно действующих кристаллизаторах. Центрифугирование глюкозных утфелей в центрифугах. Сушка, рассев и упаковка кристаллической глюкозы. Регулирование и поддержание заданного режима по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям. Обеспечение заданного качества и выхода глюкозы и патоки без сверхнормативных потерь в производстве. Наладка работы основного и вспомогательного оборудования. Выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций. Прием и учет сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов. Сдача готовой продукции. Ведение технической документации. Руководство подчиненным персоналом, обеспечение непрерывности технологического процесса.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологический процесс производства глюкозы и патоки; физико-химические и технологические свойства сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов; методы регулирования технологического режима; нормы расхода сырья, ферментных препаратов и вспомогательных материалов; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; правила ведения учета и отчетности.

§ 11. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ СЫРОГО КРАХМАЛА

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения сырого картофельного и кукурузного крахмалов. При получении картофельного крахмала: транспортировка и мойка картофеля, измельчение его на измельчающих машинах; выделение картофельного сока из кашки, отмывание и рафинирование крахмальной суспензии на ситах. Промывание крахмала на гидроциклонах, обезвоживание его на центрифугах и вакуум-фильтрах. При получении кукурузного крахмала: замачивание кукурузного зерна в замочных чанах, грубое измельчение замоченного зерна в дробилках; выделение зародыша на гидроциклонах, тонкое измельчение кашки на измельчающих машинах, отделение крахмала от зародыша и мезги на ситах. Сепарирование крахмального молока на центробежных сепараторах, флотационных машинах и камерах, электрофлотаторах. Регулирование и поддержание заданного режима по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам анализов и визуальным наблюдениям. Наладка работы основного и вспомогательного оборудования по переработке картофеля и кукурузы. Обеспечение заданного качества и выхода вырабатываемой продукции. Ведение технической документации. Выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций. Прием и учет сырья, вспомогательных материалов и сдача готовой продукции. Руководство подчиненным персоналом, обеспечение непрерывности технологического процесса.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологический процесс производства сырого картофельного и кукурузного крахмалов; физико-химические и технологические свойства сырья и вспомогательных материалов; методы контроля и регулирования технологического режима; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов; правила ведения учета и отчетности; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию.

§ 12. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО КРАХМАЛА

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения сухого и модифицированных крахмалов на картофеле- и кукурузоперерабатывающих предприятиях. Обработка крахмала реагентами, промывка его, обезвоживание на осушающих центрифугах и на вакуум-фильтрах. Высушивание крахмала в сушилках различных систем. Просеивание крахмала и упаковка продукции. Регулирование и поддержание заданного режима по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям. Наладка работы основного и вспомогательного оборудования. Пуск и останов его. Выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций. Расчет требуемого количества сырья и вспомогательных материалов. Прием сырья и сдача готовой продукции. Отбор проб для контроля производства, проведение химических анализов. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство оборудования и правила его эксплуатации; технологический процесс производства сухого и модифицированных крахмалов; физико-химические и технологические свойства сырья и вспомогательных материалов; правила работы с химическими реагентами; методы контроля и регулирования технологического режима; правила ведения учета и отчетности; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; нормы их расхода.

§ 13. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ СУХИХ КОРМОВ

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения сухих кормов. Обезвоживание крупной и мелкой мезги и глютена на фильтрах-прессах, вакуум-фильтрах и шнековых прессах. Предварительная сушка кормов в сушилках непрерывного и периодического действия. Измельчение подсушенных кормов. Окончательная сушка их в сушилках различного типа. Просеивание сухих кормов на просеивающих машинах и отделение ферропримесей. Передача их на склад для хранения. Упаковка кормов. Регулирование и поддержание заданного

технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам химических анализов и визуальным наблюдениям. Обеспечение заданного качества и выхода сухих кормов без сверхнормативных потерь в производстве. Наладка работы основного и вспомогательного оборудования. Выполнение несложного ремонта оборудования и коммуникаций. Прием и учет сырья, вспомогательных материалов и сдача готовой продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: технологический процесс производства сухих кормов; физико-химические и технологические свойства сырья и вспомогательных материалов; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов.

§ 14. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОКИСЛЕННОГО КРАХМАЛА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления окисленного крахмала. Дозирование и наполнение реакторов крахмальной суспензией. Приготовление растворов окислителей, кислот, щелочей, соды. Дозирование и направление их в реактор. Нагрев суспензий до заданной температуры. Регулирование процесса окисления крахмальной суспензии по результатам химических анализов и показаниям контрольно-измерительных приборов. Соблюдение графика работы реакторов. Контроль и регулирование работы реакторов, дозаторов, адсорберов, мешальных механизмов, вентиляционных устройств. Отбор проб и проведение несложных анализов. Пуск и останов обслуживаемого оборудования. Устранение неисправностей в его работе. Мойка, чистка оборудования. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию окисления крахмала; свойства сырья и вспомогательных материалов; правила работы с химическими веществами; правила отбора проб и проведения несложных анализов; требования, предъявляемые к качеству окисленного крахмала; порядок ведения учета и технической документации.

§ 15. АППАРАТЧИК РАФИНИРОВАНИЯ КРАХМАЛА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов выделения (вымывания) крахмала из каши, рафинирования крахмальной суспензии, выделения и промывания крупной и мелкой мезги и зародыша на ситовых аппаратах под руководством аппаратчика рафинирования крахмала более высокой квалификации. Наблюдение за равномерным поступлением каши и воды на сита и полнотой вымывания крахмала из мезги и зародыша. Участие в разборке и сборке аппаратов, замене ситовых тканей, ремонте сит.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации ситовых аппаратов; основы технологии рафинирования крахмала; требования, предъявляемые к качеству обработки сырого крахмала на ситах и способы его обеспечения.

§ 16. АППАРАТЧИК РАФИНИРОВАНИЯ КРАХМАЛА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса рафинирования крахмала: выделение (вымывание) крахмала из каши, рафинирование крахмальной суспензии, выделение и промывание крупной и мелкой мезги и зародыша на ситовых аппаратах различных систем на заводах производительностью до 100 т переработки картофеля в сутки. Контроль и регулирование равномерной подачи сырья и воды в аппараты. Проверка исправности сит, промывка их рабочих поверхностей. Разборка и сборка аппаратов, замена ситовых тканей, промывка внутренних частей, ремонт сит. Контроль за полнотой вымывания крахмала из мезги и зародыша и качеством рафинирования суспензии крахмала.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию выделения и рафинирования крахмала; способы

регулирования работы аппаратов для обеспечения максимальной производительности и высокого качества продукта при минимальных потерях крахмала; порядок замены и ремонта ситовых тканей; требования, предъявляемые к качеству обработанного сырого крахмала; допустимые нормы потерь.

При ведении процесса рафинирования крахмала на заводах производительностью 100 и более тонн переработки картофеля в сутки –

4-й разряд

§ 17. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ КОАГУЛЯЦИИ БЕЛКОВЫХ ВЕЩЕСТВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса коагуляции белковых веществ в коагуляторах с двумя стадиями термической обработки. Регулирование подачи картофельного сока на станции коагуляции, температурного режима и времени пребывания продукта в аппаратах. Отбор проб белковой суспензии и регулирование содержания взвешенных веществ в ней. Обслуживание коагуляторов и коммуникаций. Пуск, останов и чистка оборудования. Выявление и устранение причин отклонений от норм технологического режима. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство коагуляторов, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций; технологию и особенности процесса коагуляции на первой и второй стадиях термической обработки; правила отбора проб; физико-химические и технологические свойства сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

§ 18. ГИДРОЦИКЛОНЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выделения кукурузного зародыша из дробленого зерна или отделения песка и других тяжелых примесей на гидроциклонах. Регулирование поступления продуктов в гидроциклоны по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов. Контроль за работой сборников, электронасосов, электродвигателей. Отбор проб и проведение несложных анализов. Пуск и останов оборудования. Устранение мелких неисправностей в его работе. Обеспечение качества кашки и зародыша.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации гидроциклонов; технологический процесс выделения зародыша из кашки; требования, предъявляемые к качеству продуктов; правила отбора проб и проведения анализов.

§ 19. ГИДРОЦИКЛОНЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выделения белка и растворимых веществ из крахмальной суспензии на станции мультициклонов. Регулирование поступления крахмальной суспензии на станцию и возврата продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов. Регулирование работы станции мультициклонов в зависимости от качества и концентрации поступающего продукта. Контроль за работой сборников, электронасосов, электродвигателей. Замена засорившихся и неисправных элементов батареи.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации станции мультициклонов; технологический процесс выделения белка и растворимых веществ из крахмальной суспензии; требования, предъявляемые к качеству продуктов; правила отбора проб и проведения анализов.

§ 20. ГИДРОЦИКЛОНЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса разделения картофельной каши на крахмальную суспензию и смесь мезги с картофельным соком на гидроциклонных установках с десятью и более ступенями разделения. Регулирование поступления картофельной каши на установку и возврата продуктов по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов. Регулирование работы гидроциклонных установок в зависимости от качества и концентрации поступающего продукта.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации гидроциклонной установки с десятью и более ступенями разделения; технологический процесс разделения картофельной каши.

§ 21. ИЗГОТОВИТЕЛЬ САГОВОЙ КРУПКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления зерен саго (саговой крупки) правильной шарообразной формы путем скатывания увлажненного крахмала на специальных катальных барабанах. Увлажнение крахмала, засыпка его в барабаны. Регулирование работы барабана по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям. Смена сит. Ведение технологического процесса запаривания сырой саговой крупки острым паром в парильных аппаратах периодического и непрерывного действия. Регулирование равномерного поступления саговой крупки на ленту и подачи пара в паровую камеру или трубу по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуальным наблюдениям. Пуск и останов оборудования. Периодическая проверка исправности ленты и ее нормального натяжения. Чистка оборудования. Устранение мелких неисправностей в его работе. Отбор проб.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию изготовления саговой крупки; требования, предъявляемые к качеству саговой крупки; правила отбора проб.

§ 22. МАШИНИСТ ТЕРОЧНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса измельчения картофеля на терочных машинах различной конструкции производительностью до 100 т картофеля в сутки. Проверка качества промывки картофеля. Регулирование равномерного поступления картофеля в бункер терочной машины. Удаление примесей. Проверка качества каши (мезги). На предприятиях общественного питания – перекачка крахмального молочка в отстойные чаны, спуск соковой воды, промывка крахмала, удаление примесей и выгрузка промытого крахмала. Определение его качества. Обслуживание терочной машины, размешивающих механизмов и насосов, обеспечение их бесперебойной работы. Пуск и останов оборудования. Периодическая чистка и промывка машин. Устранение неполадок в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила обслуживания терочных машин, механизмов, насосов; технологический процесс производства сырого крахмала и режим измельчения картофеля на терочных машинах; виды сырья для изготовления крахмала; требования, предъявляемые к качеству промывки картофеля и степени его измельчения.

При ведении процесса измельчения картофеля на терочных машинах производительностью 100 и более тонн в сутки и при ведении комплекса работ по мойке и измельчению картофеля –

4-й разряд

§ 23. ПРИГОТОВИТЕЛЬ КРАХМАЛЬНОГО МОЛОКА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса промывания крахмала на пурификаторах, отстойно-промывных центрифугах и гидроциклонах. Приготовление раствора сернистой кислоты необходимой концентрации и

добавление его в крахмальное молоко по установленной схеме. Спуск соковых и промывных вод. Разведение осажденного крахмала водой. Перекачивание крахмального молока на осахариватели. Отмывание крахмала от посторонних примесей и сокращение потерь с соковыми водами. Контроль за концентрацией крахмального молока перед гидролизом. Обслуживание механизмов и насосов для перекачки крахмального молока.

Должен знать: технологию промывания крахмала; способы обеспечения минимально допустимого содержания крахмала в сточных водах; требования, предъявляемые к качеству промытого крахмала, способы его обеспечения.

При ведении технологического процесса промывания крахмала на вакуум-фильтрах –

4-й разряд

§ 24. ФЛОТАТОРЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса осветления глютенной воды и выделения белка из крахмальной суспензии на флотационных машинах. Регулирование поступления суспензии на флотационные машины, количества и качества верхних и нижних сходов. Соблюдение нормативных технологических показателей. Обеспечение взаимосвязанной работы флотационной станции с мельнично-ситовым и сепараторным отделениями. Отбор проб. Определение концентрации сухих веществ и температуры суспензии. Контроль за процессом флотации по результатам анализов.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации флотационных машин; технологический процесс флотации; правила отбора проб и проведения анализов; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4–5	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4–5	51	Крахмало-паточное
2.	Аппаратчик крахмального агрегата	3–4	Аппаратчик крахмального агрегата	3–4	51	»
3.	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	51	»
4.	Аппаратчик осаждения глютена	2	Аппаратчик осаждения глютена	2	51	»
5.	Аппаратчик получения декстрина	2, 4–5	Аппаратчик получения декстрина	2, 4–5	51	»
6.	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	51	»
7.	Аппаратчик получения сиропов	5	Аппаратчик получения сиропов	5	51	»
8.	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	51	»

9.Аппаратчик получения сухого крахмала	5	Аппаратчик получения сухого крахмала	5	51	»
10.Аппаратчик получения . сухих кормов	4	Аппаратчик получения сухих кормов	4	51	»
11.Аппаратчик . приготовления окисленного крахмала	3	Аппаратчик приготовления окисленного крахмала	3	51	»
12.Аппаратчик . рафинирования крахмала	2-4	Аппаратчик рафинирования крахмала	2-4	51	»
13.Аппаратчик . термической коагуляции белковых веществ	4	Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ	4	51	»
14.Гидроциклонщик .	3-5	Гидроциклонщик	3-5	51	»
15.Изготовитель саговой . крупки	3	Изготовитель саговой крупки	3	51	»
16.Машинист терочных . машин	3-4	Машинист терочных машин	3-4	51	»
17.Приготовитель . крахмального молока	3-4	Приготовитель крахмального молока	3-4	51	»
18.Флотаторщик .	2	Флотаторщик	2	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	55	Крахмало-паточное
2.	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	55	»
3.	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	55	»
4.	Аппаратчик осаждения глютена	2	Аппаратчик осаждения глютена	2	55	»
5.	Аппаратчик получения декстрина	2, 4-5	Аппаратчик получения декстрина	2, 4-5	55	»
6.	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	55	»
7.	Аппаратчик получения	5	Аппаратчик	5	55	»

сиропов		получения сиропов			
8.Аппаратчик получения сырого крахмала	5	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	55	»
9.Аппаратчик получения сухого крахмала	5	Аппаратчик получения сухого крахмала	5	55	»
10Аппаратчик получения . сухих кормов	4	Аппаратчик получения сухих кормов	4	55	»
11Аппаратчик . приготовления окисленного крахмала	3	Аппаратчик приготовления окисленного крахмала	3	55	»
12Аппаратчик . рафинирования крахмала	2-4	Аппаратчик рафинирования крахмала	2-3	55	»
13Аппаратчик . термической коагуляции белковых веществ	4	Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ	4	55	»
14Гидроциклонщик .	3-5	Гидроциклонщик	3-5	55	»
15Изготовитель саговой . крупки	3	Изготовитель саговой крупки	2	55	»
16Машинист терочных . машин	3-4	Машинист терочных машин	3	55	»
17Приготовитель . крахмального молока	3-4	Приготовитель крахмального молока	3	55	»
18Флотаторщик .	2	Флотаторщик	2	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действующим выпускам

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году, и другим действующим выпускам	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	51	Крахмало-паточное
2.	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	51	»
3.	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	Аппаратчик обезжиривания	2	51	»

		сиропов				
4.Аппаратчик осаждения глютена	2	Аппаратчик осаждения глютена	2	51	»	
5.Аппаратчик получения декстрина	2, 4-5	Аппаратчик получения декстрина	2, 4-5	51	»	
6.Аппаратчик получения кукурузного масла	5	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	51	»	
7.Аппаратчик получения сернистой кислоты	2-3	Аппаратчик получения сернистой кислоты	2-3	48	Общие пищевой продукции	
8.Аппаратчик получения сиропов	5	Аппаратчик получения сиропов	5	51	Крахмало- паточное	
9.Аппаратчик получения сырого крахмала	5	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	51	»	
10Аппаратчик получения . сухого крахмала	5	Аппаратчик получения сухого крахмала	5	51	»	
11Аппаратчик получения . сухих кормов	4	Аппаратчик получения сухих кормов	4	51	»	
12Аппаратчик получения . экструзионных крахмалопродуктов	4-5	Аппаратчик получения экструзионных продуктов	4-5	48	Общие пищевой продукции	
13Аппаратчик . приготовления окисленного крахмала	3	Аппаратчик приготовления окисленного крахмала	3	51	Крахмало- паточное	
14Аппаратчик . рафинирования крахмала	2-3	Аппаратчик рафинирования крахмала	2-4	51	»	
15Аппаратчик . термической коагуляции белковых веществ	4	Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ	4	51	»	
16Гидроциклонщик .	3-5	Гидроциклонщик	3-5	51	»	
17Изготовитель саговой . крупки	2	Изготовитель саговой крупки	3	51	»	
18Машинист терочных . машин	3	Машинист терочных машин	3-4	51	»	
19Приготовитель . крахмального молока	3	Приготовитель крахмального молока	3-4	51	»	
20Флотаторщик .	2	Флотаторщик	2	51	»	

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазо н разрядо в	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазо н разрядо в	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	Аппаратчик гидролиза крахмального молока	4-5	51	Крахмало- паточное
2.	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	Аппаратчик крахмального агрегата	3-4	51	»
3.	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	Аппаратчик обезжиривания сиропов	2	51	»
4.	Аппаратчик осаждения глютена	2	Аппаратчик осаждения глютена	2	51	»
5.	Аппаратчик получения декстрина	2, 4-5	Аппаратчик получения декстрина	2, 4-5	51	»
6.	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	Аппаратчик получения кукурузного масла	5	51	»
7.	Аппаратчик получения сиропов	5	Аппаратчик получения сиропов	5	51	»
8.	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	Аппаратчик получения сырого крахмала	5	51	»
9.	Аппаратчик получения сухого крахмала	5	Аппаратчик получения сухого крахмала	5	51	»
10.	Аппаратчик получения . сухих кормов	4	Аппаратчик получения сухих кормов	4	51	»
11.	Аппаратчик . приготовления окисленного крахмала	3	Аппаратчик приготовления окисленного крахмала	3	51	»
12.	Аппаратчик . рафинирования крахмала	2-4	Аппаратчик рафинирования крахмала	2-4	51	»
13.	Аппаратчик . термической коагуляции белковых веществ	4	Аппаратчик термической коагуляции белковых веществ	4	51	»
14.	Гидроциклонщик .	3-5	Гидроциклонщик	3-5	51	»
15.	Изготовитель саговой . крупки	3	Изготовитель саговой крупки	3	51	»
16.	Машинист терочных . машин	3-4	Машинист терочных машин	3-4	51	»
17.	Приготовитель . крахмального молока	3-4	Приготовитель крахмального молока	3-4	51	»
18.	Флотаторщик	2	Флотаторщик	2	51	»

ПРОИЗВОДСТВО САХАРА

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ВАРКИ УТФЕЛЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ по варке утфеля в вакуум-аппаратах в сахаропесочном и сахарорафинадном производствах. Отбор проб и анализ. Контроль за нагревом сиропа и патоки перед подачей в аппараты. Наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов. Выполнение более сложных работ под руководством аппаратчика варки утфеля более высокой квалификации.

Должен знать: назначение и принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; общие сведения по технологии варки утфелей; физико-химические свойства и нормы расхода материалов при уварке утфелей.

§ 2. АППАРАТЧИК ВАРКИ УТФЕЛЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки утфеля в вакуум-аппаратах различной емкости второго и третьего продуктов при трехпродуктовой схеме в сахаропесочном производстве и переработке сахара-сырца. Регулирование подачи патоки и пара в аппарат. Включение и поддержание разрежения в аппарате. Ведение процесса заводки и наращивания кристаллов. Сгущение кристаллической массы перед спуском. Определение готовности утфеля. Спуск утфеля из аппарата в утфелемешалки. Контроль за процессом уваривания утфеля в аппарате, исправностью оборудования и контрольно-измерительных приборов. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологию варки утфелей; основы технологии кристаллизации сахара и патокообразования; физические и химические свойства сырья; виды неисправностей в работе вакуум-аппаратов и способы их устранения; стандарты и технические условия на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

§ 3. АППАРАТЧИК ВАРКИ УТФЕЛЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки утфеля в вакуум-аппаратах различной емкости первого продукта в сахаропесочном производстве, рафинадных и продуктовых утфелей – в рафинадном производстве. Подача и регулирование поступления продуктов и пара в аппарат. Включение и поддержание разрежения в аппарате. Ведение процесса заводки и наращивания кристаллов с истощением межкристалльной патоки и соблюдением коэффициента пересыщения, температуры нагрева и степени разрежения. Сгущение кристаллической массы перед спуском. Регулирование температуры в аппаратах. Определение готовности утфеля. Спуск готового утфеля из аппарата в утфелемешалки. Соблюдение графика работы вакуум-аппаратов и теплового режима. Контроль за состоянием оборудования и устранение неисправностей в его работе. Учет и контроль работы вакуум-аппаратов.

Должен знать: устройство вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологическую схему сахарного производства; назначение и роль продуктового отделения сахарного завода; основы кристаллизации сахара и патокообразования; графики работы вакуум-аппаратов; основы учета и контроля работы вакуум-аппаратов.

§ 4. АППАРАТЧИК ВАРКИ УТФЕЛЯ

Характеристика работ. Ведение процесса варки утфеля в вакуум-аппаратах различной емкости первого продукта в сахаропесочном производстве, рафинадных и продуктовых утфелей – в рафинадном производстве с автоматизированной системой управления процессом уваривания утфеля. Регулирование с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов температурного режима. Контроль за процессом уваривания утфеля в аппаратах. Проверка работы оборудования и наладка его. Ведение учета и записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство и кинематические схемы вакуум-аппаратов, вспомогательного оборудования и автоматизированных систем управления процессом; технологию варки утфеля; способы выявления и устранения неисправностей в работе вакуум-аппаратов и их наладки.

§ 5. АППАРАТЧИК ДЕФЕКОСАТУРАЦИИ СВЕКЛОВИЧНОГО СОКА

Характеристика работ. Ведение процесса сатурации диффузионного свекловичного сока в аппаратах второй сатурации. Определение щелочности соков, содержания углекислоты в сатурационном газе. Наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и средств автоматики, температурой соков, поступающих в сатурационные котлы. Регулирование работы теплообменников. Наблюдение за фильтрационной способностью соков. Регулирование поступления углекислого газа. Чистка ловушек насосов, сатурационных котлов, спуск осадка из них.

Должен знать: основы технологического процесса очистки диффузионного сока; назначение и роль второй сатурации; основы химико-технического контроля сатурации; виды неисправностей в работе обслуживаемого оборудования, способы их предупреждения и устранения.

§ 6. АППАРАТЧИК ДЕФЕКОСАТУРАЦИИ СВЕКЛОВИЧНОГО СОКА

Характеристика работ. Ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного свекловичного сока в аппаратах непрерывного действия на заводах с производительностью до 25 тыс. ц в сутки перерабатываемой свеклы. Обеспечение равномерного поступления диффузионного сока в аппараты и возврата на преддефекацию. Дозировка извести на дефекацию сока и на вторую сатурацию. Регулирование поступления сока и сатурационного газа в аппараты 1-й и 2-й сатурации. Наблюдение за нагревом сока в подогревателях. Контроль за качеством поступающего сока и сатурационного газа. Контроль и регулирование процесса дефекации и сатурации по показаниям контрольно-измерительных приборов и средств автоматики. Обслуживание основного и вспомогательного оборудования и устранение неисправностей в его работе. Проверка состояния процесса дефекосатурации при приемке смены.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики; технологию, физико-химические основы и сущность процессов дефекосатурации и сульфитации свекловичного сока; физико-химические и технологические свойства свеклы и обрабатываемых соков; правила регулирования процесса; схему станции очистки соков; причины неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их предупреждения и устранения.

§ 7. АППАРАТЧИК ДЕФЕКОСАТУРАЦИИ СВЕКЛОВИЧНОГО СОКА

Характеристика работ. Ведение процессов дефекации и сатурации диффузионного свекловичного сока в аппаратах непрерывного действия на заводах с производительностью свыше 25 тыс. ц в сутки перерабатываемой свеклы и в

аппаратах непрерывного действия с автоматизированным процессом дефекосатурации с пульта управления. Наблюдение за работой автоматизированных систем управления процессом.

Должен знать: конструктивные особенности различных типов оборудования сокоочистительного отделения; устройство аппаратов непрерывного действия с автоматизированным процессом дефекосатурации; автоматизированную систему управления процессом; основы электротехники; способы выявления и устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 8. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ КЛЕЕВОГО РАСТВОРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса разваривания жомовой массы для получения клеевого раствора. Загрузка аппарата жомовой массой. Контроль за ведением процесса разваривания жома по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам химических анализов. Отбор проб. Регулирование температуры воды и жомовой массы. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологическую схему участка; свойства сырья и готовой продукции, требования, предъявляемые к их качеству.

§ 9. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ САХАРАТА КАЛЬЦИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения холодного сахара калция в реакторах в соответствии с установленным технологическим режимом. Пуск и останов реактора. Наполнение реактора реагентами, паточным раствором и известковой пудрой. Ведение процесса охлаждения сахара калция. Наблюдение за температурой воды в камерах охлаждения. Определение щелочности нефильтрованной суспензии и фильтрата, момента окончания реакции в реакторе и готовности суспензии к спуску. Спуск суспензии из реактора в промежуточную мешалку. Контроль за состоянием процесса осаждения в реакторах, наличием мелассы в сборниках и известковой пудры в бункерах. Проверка исправности магнитных пускателей и арматуры, качества реагентов. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных приборов и арматуры; технологическую схему процесса получения сахара калция; свойства сырья и полупродуктов.

§ 10. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ РАФИНАДНЫХ ГОЛОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса отбеливания рафинадных голов клерсом на отбелочных столах в отделениях «светлых сушек» под руководством аппаратчика обработки рафинадных голов более высокой квалификации. Определение температуры и плотности заливочного клерса, заливка его в формы. Отделение паточных оттеков от цветности и направление их в сборник. Наблюдение за стоком паточных оттеков. Очистка паточных желобов от закристаллизовавшегося сахара. Наблюдение за состоянием желобов, исправностью спускных штуцеров. Подача в клеровочные аппараты сахаросодержащих продуктов после очистки желобов и отбелочных столов. Разборка, очистка и сборка отбелочных столов. Наблюдение за прохождением отбелочного клерса через утфель. Устранение причин задержки прохождения клерса.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; основы и сущность процесса отбеливания рафинадного утфеля в формах на столах в отделении «светлых сушек» при головном способе рафинадного производства; требования, предъявляемые к качеству клерса для отбеливания; виды и причины брака, способы его предупреждения и устранения.

§ 11. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ РАФИНАДНЫХ ГОЛОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса отбеливания рафинадных голов клерсом на отбелочных столах в отделении «светлых сушек» при головном способе производства рафинада. Определение степени дополнительной кристаллизации утфеля и его готовности после обработки в разливном отделении. Подача форм с готовым утфелем в отделение «светлых сушек». Извлечение штопок из форм вручную и с помощью механизмов. Подготовка столов и планок. Установка форм с утфелем на планки. Определение степени готовности отбеливания утфеля. Подача форм с отбеленными рафинадными головами на обработку под вакуумом.

Должен знать: устройство оборудования для отбеливания рафинадных голов; основы и сущность процесса кристаллизации утфеля; физико-химические основы процесса отбеливания рафинада.

§ 12. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ РАФИНАДНЫХ ГОЛОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов кристаллизации и отбеливания рафинадных голов. Наблюдение за ходом процесса в соответствии с технологическим регламентом. Обеспечение постоянной и одинаковой температуры отбеливаемого утфеля, клерса и воздуха в помещении «светлых сушек». Контроль за протеканием технологического процесса по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам химических анализов. Поддержание заданного технологического режима работы оборудования. Устранение неисправностей в его работе.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования; схему и регламент технологического процесса кристаллизации и отбеливания рафинада; физико-химические изменения в утфельной отливке в процессе кристаллизации и отбеливания.

§ 13. ВЫБИВЩИК РАФИНАДНЫХ ГОЛОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Выгрузка голов рафинада в формах из сушильных установок и подача их на выталкивающие устройства и машины. Участие в выталкивании рафинадных голов из форм с соблюдением формы головы. Подача голов к станкам сухой обрезки, циркулярным пилам и на транспортеры. Передача форм на формомоечные машины. Участие в обрезке ноздреватой части сподсков рафинадных голов до установленного размера. Передача обрезанных голов на сортировочные столы. Обслуживание устройств и машин для выталкивания рафинадных голов, станков, формомоечных машин, транспортных устройств и другого оборудования.

Должен знать: принцип работы формомоечных машин, станков для обрезки рафинадных голов, ленточных транспортеров и другого обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству продукции.

§ 14. ВЫБИВЩИК РАФИНАДНЫХ ГОЛОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение производственного процесса на обслуживаемом участке и осуществление контроля за охлаждением, выбивкой и обрезкой рафинадных голов в соответствии с технологическим регламентом. Приемка голов рафинада после охлаждения их в холодильных камерах. Выталкивание голов из форм вручную и при помощи механизмов. Осмотр рафинадных голов и определение мест обрезки. Обрезка ноздреватой части сподсков рафинадных голов на станках. Сортировка голов сахара по качеству. Обеспечение бесперебойной работы оборудования. Предупреждение отклонений от технологического режима. Участие в наладке и устранении неисправностей в работе оборудования. Пуск, останов

обслуживаемых машин.

Должен знать: устройство основного и вспомогательного оборудования участка; технологию охлаждения, выбивки, обрезки рафинадных голов; физико-химические свойства сахара; стандарты и технические условия на готовую продукцию.

§ 15. КЛЕРОВЩИК САХАРА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов приготовления клеровки в сахаропесочном производстве, клерса и сиропов из возвратов в рафинадном производстве. Регулирование подачи в клеровочные котлы свекловичного сока, воды, оттеков и промоек рафинадного производства. Обслуживание аффинационных мешалок, ловушек и насосов. Приготовление и охлаждение пробелочного клерса и наполнение им мерников.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологию приготовления клеровки и клерса; требования, предъявляемые к качеству клерса и сиропов.

§ 16. КЛЕРОВЩИК САХАРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса роспуска сахара-сырца и сахара-песка на белой клеровке в соответствии с технологическим регламентом. Обеспечение бесперебойной работы оборудования и контрольно-измерительных приборов. Прием и подача сырья с проверкой соответствия его техническим требованиям. Поддержание заданного режима работы оборудования. Контроль и обеспечение надлежащего качества белой клеровки и работы роспускового отделения. Ведение установленного учета и отчетности при подаче сахара-песка в роспуск. Ведение процесса приготовления сиропов и клерса из сахара-песка в рафинадном производстве с соблюдением установленных плотностей и температур. Регулирование подачи в клеровочные котлы сахара, воды, промоек рафинадного производства и пара вручную и с помощью контрольно-измерительных приборов. Предупреждение попадания в клеровочные котлы посторонних примесей. Обеспечение нормальной работы сит, шпатоуловителей, сортировочных устройств и ловушек, правильной подачи сахара-песка в зависимости от его качества на приготовление соответствующих сиропов и клерса. Участие в наладке и устранении неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологический регламент на получение белой клеровки; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию.

§ 17. ОПЕРАТОР ИОНИТОВОЙ УСТАНОВКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса ионитовой очистки свекловичного сока 2-й сатурации, сиропа и оттеков в ионитовых реакторах сахаропесочного и рафинадного производств. Наблюдение за подачей в реакторы сока, сиропа и оттеков, степенью их обесцвечивания и очистки, окончанием процесса обесцвечивания. Соблюдение и регулирование температурного режима при помощи контрольно-измерительных приборов и автоматики. Наблюдение за истощением ионитов по изменению pH. Промывка реакторов и направление промывных вод по назначению. Регенерация ионитов и промывка их с применением солей и кислот. Контроль за состоянием процесса в реакторах, исправностью оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики.

Должен знать: назначение и устройство контрольно-измерительных приборов и автоматики; основы физики и химии; технологию ионитовой очистки свекловичного сока, сиропов и оттеков; основные и вспомогательные операции, выполняемые на ионитовой установке; свойства ионитов, соков, сиропов и оттеков; способы регенерации ионитовых смол.

§ 18. ОПЕРАТОР ПРОБООТБОРНОЙ УСТАНОВКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Отбор проб свеклы механизированным способом из автомашин и железнодорожных вагонов для определения фактической загрязненности ее. Обслуживание основных и вспомогательных механизмов установки. Наблюдение за правильностью установки автомашин и железнодорожных вагонов со свеклой для отбора проб. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство, принцип работы, правила регулирования и управления механизмами пробоотборной установки; технологическую, водяную, пневматическую и электрическую схемы установки; правила и требования, предъявляемые к отбору проб свеклы; основы электротехники и слесарного дела; причины неисправностей оборудования и способы их устранения.

§ 19. ОПЕРАТОР ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ В САХАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

3-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание пульта дистанционного управления при обеспечении бесперебойной и точной работы всех взаимодействующих агрегатов станции с соблюдением требований и параметров технологии производственных станций участков сахаропесочного и рафинадного производств. Наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач). Ведение записей в технологическом журнале.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемых агрегатов; основы электротехники, химии и физики; параметры технологических режимов на производственных станциях.

§ 20. ОПЕРАТОР ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ В САХАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

4-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание пульта дистанционного управления при обеспечении работы всех взаимодействующих станций с соблюдением параметров технологических режимов производственных процессов основных участков сахаропесочного и рафинадного производств. Наблюдение за показаниями приборов (измерительных, регулирующих, исполнительных устройств и дистанционных передач). Оперативное включение, переключение и выключение аппаратов, агрегатов и приборов. Наладка и устранение неисправностей отдельных приборов релейной защиты, автоматики, сигнализации и вторичной коммутации.

Должен знать: устройство обслуживаемых аппаратов, агрегатов, автоматических схем, приборов релейной защиты и контрольно-измерительных приборов; основы электроники, электротехники, химии и физики; схему и параметры технологических процессов участка.

§ 21. ОПЕРАТОР ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ В САХАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

5-й разряд

Характеристика работ. Управление производственными процессами по контрольно-измерительным приборам с главного пульта управления. Предупреждение, выявление и устранение неисправностей в работе агрегатов, станций, участков. Устранение неисправностей в работе приборов релейной защиты, автоматики, сигнализации, вторичной коммутации.

Должен знать: принцип построения автоматических схем; параметры настройки приборов релейной защиты, сигнализации, автоматики и вторичной коммутации; графики работы; схемы и параметры технологических процессов участков.

§ 22. РАЗДЕЛЬЩИК РАФИНАДА

2-й разряд

Характеристика работ. Расколка брусков рафинада на колочных станках, ручных и приводных ножах в соответствии с требованиями стандарта. Подача расколотого на куски рафинада в бачки и бункера. Передача кружков рафинада к станкам механической колки. Отбраковка дефектных брусков, кружков и заготовок рафинадных голов. Распиловка кружков рафинада на распиловочных станках.

Должен знать: устройство и принцип работы колочных и распиловочных станков и ножей; требования, предъявляемые к качеству выпускаемой продукции.

§ 23. РАЗДЕЛЬЩИК РАФИНАДА

3-й разряд

Характеристика работ. Разделка и колка сахара-рафинада на колочных станках в соответствии с технологическим регламентом. Сортировка и очистка рафинадных голов. Расколка голов рафинада на части и передача их на дальнейшую разделку. Отбраковка загрязненных, непобеленных и недосушенных рафинадных голов. Распиловка рафинадных голов циркулярными пилами на правильные, определенной толщины кружки. Организация производства работ на участке разделки рафинада. Обеспечение бесперебойной работы оборудования и контрольно-измерительных приборов. Участие в наладке и устранении неисправностей в работе оборудования. Ведение установленного учета и отчетности.

Должен знать: устройство и принцип работы оборудования и контрольно-измерительных приборов; правила разделки, колки и распиловки сахара-рафинада; способы определения качества рафинадных голов; регламент технологического процесса разделочного отделения; свойства готовой продукции и правила учета.

§ 24. РАЗЛИВЩИК УТФЕЛЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Разливка утфеля в формы при головном способе производства рафинада под руководством разливщика утфеля более высокой квалификации. Заштопывание форм, опрокидывание и установка их в гнездах разливных вагонов. Подкатка вагонов к разливному прибору. Правка форм, залитых утфелем и установка их в строго вертикальном положении в различных вагонах. Перемешивание верхнего слоя утфеля в формах. Подрезка, насечка и уплотнение верхнего слоя остывшего утфеля при помощи лопаток, ножей и рулевочных машин. Рулевка утфеля в головных формах.

Должен знать: правила розлива утфеля в формы и размер установленного недолива; количество, качество и свойства клерса, применяемого для заливки утфеля в формы; назначение процесса рулевки утфеля; температурный режим отбеливания утфеля; способы предупреждения и устранения брака.

§ 25. РАЗЛИВЩИК УТФЕЛЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Организация производства работ на участке разлива и обработки утфеля перед отбеливанием. Ведение процессов разлива, рулевки, дополнительной кристаллизации и охлаждения утфеля в соответствии с технологическим регламентом. Обеспечение бесперебойной работы оборудования и контрольно-измерительных приборов. Предупреждение причин отклонений технологического процесса от заданного режима. Участие в наладке и устранении неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; физико-химические и технологические свойства утфелей; правила регулирования технологических параметров; правила ведения установленного учета продукции.

§ 26. РЕЗЧИК СВЕКЛЫ

Характеристика работ. Резка свеклы на свеклорезках для получения свекловичной стружки под руководством резчика свеклы более высокой квалификации. Подготовка комплекта ножевых рам и инструмента. Наблюдение за работой свеклорезок и приводных механизмов. Участие в проведении планово-предупредительного ремонта свеклорезок и приводных механизмов.

Должен знать: принцип работы свеклорезок и связанных с ними механизмов; основы технологического процесса получения свекловичной стружки; требования, предъявляемые к качеству стружки; правила подбора комплекта ножевых рам и укладки их в свеклорезки.

§ 27. РЕЗЧИК СВЕКЛЫ

Характеристика работ. Резка свеклы на свеклорезках для получения свекловичной стружки. Проверка качества применяемых ножей, наборка ножей в рамы и установка их по приборам и шаблонам в свеклорезки. Регулирование подъема ножей в зависимости от качества свеклы, поступающей в переработку. Выбор режима резки свеклы. Регулирование поступления свекловичной стружки в диффузионные аппараты. Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Проведение планово-предупредительного ремонта свеклорезок и приводных механизмов.

Должен знать: технологический процесс получения свекловичной стружки; требования, предъявляемые к качеству ножей, правила их заточки; условия получения свекловичной стружки из свеклы различного качества; основы технологии извлечения сахара из свекловичной стружки; способы удаления попавших в свеклорезку посторонних предметов; ручное и автоматическое регулирование производительности свеклорезок.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	51	Сахарное
2.	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	51	»
3.	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	51	»
4.	Аппаратчик получения сахара кальция	4	Аппаратчик получения сахара кальция	4	51	»
5.	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	51	»
6.	Выбивщик рафинадных голов	3-4	Выбивщик рафинадных голов	3-4	51	»
7.	Клеровщик сахара	2-3	Клеровщик сахара	2-3	51	»
8.	Оператор ионитовой установки	4	Оператор ионитовой установки	4	51	»

9. Оператор пробоотборной установки	3	Оператор пробоотборной установки	3	51	»
10 Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	51	»
11 Раздельщик рафинада	2-3	Раздельщик рафинада	2-3	51	»
12 Разливщик утфеля	2-3	Разливщик утфеля	2-3	51	»
13 Резчик свеклы	2, 4	Резчик свеклы	2, 4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	51	Сахарное
2.	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	51	»
3.	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	51	»
4.	Аппаратчик получения сахара кальция	4	Аппаратчик получения сахара кальция	4	51	»
5.	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	51	»
6.	Выбивщик рафинадных голов	3-4	Выбивщик рафинадных голов	3-4	51	»
7.	Клеровщик сахара	2-3	Клеровщик сахара	2-3	51	»
8.	Оператор ионитовой установки	4	Оператор ионитовой установки	4	51	»
9.	Оператор пробоотборной установки	3	Оператор пробоотборной установки	3	51	»
10	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	Оператор производственного участка	3-4	51	»
			Оператор главного пульта управления	4-5	51	»
11	Раздельщик рафинада	2-3	Раздельщик рафинада	2-3	51	»
12	Разливщик утфеля	2-3	Разливщик утфеля	2-3	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действующим выпускам

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году, и другим действующим выпускам	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	51	Сахарное
2.	Аппаратчик обработки свекловичного сока	2	Аппаратчик газового консервирования	2-5	48	Общие пищевой продукции
3.	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	51	Сахарное
4.	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	51	»
5.	Аппаратчик получения сахарата кальция	4	Аппаратчик получения сахарата кальция	4	51	»
6.	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	51	»
7.	Выбивщик рафинадных голов	3-4	Выбивщик рафинадных голов	3-4	51	»
8.	Изготовитель камышовых матов	1-2	Изготовитель камышовых и соломенных матов	1-2	48	Общие пищевой продукции
9.	Клеровщик сахара	2-3	Клеровщик сахара	2-3	51	Сахарное
10.	Оператор ионитовой установки	4	Оператор ионитовой установки	4	51	»
11.	Оператор . пробоотборной установки	3	Оператор пробоотборной установки	3	51	»
12.	Оператор . производственного участка	3-4	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	51	»
13.	Оператор главного . пульта управления	4-5	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	51	»
14.	Раздельщик рафинада	2-3	Раздельщик	2-3	51	»

.		рафинада				
15	Разливщик утфеля	2-3	Разливщик утфеля	2-3	51	»
.						
16	Резчик свеклы	2, 4	Резчик свеклы	2, 4	51	»
.						

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	Аппаратчик варки утфеля	2, 4-6	51	Сахарное
2.	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	Аппаратчик дефекосатурации свекловичного сока	3-5	51	»
3.	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	Аппаратчик получения клеевого раствора	3	51	»
4.	Аппаратчик получения сахара кальция	4	Аппаратчик получения сахара кальция	4	51	»
5.	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	Аппаратчик обработки рафинадных голов	2-4	51	»
6.	Выбивщик рафинадных голов	3-4	Выбивщик рафинадных голов	3-4	51	»
7.	Клеровщик сахара	2-3	Клеровщик сахара	2-3	51	»
8.	Оператор ионитовой установки	4	Оператор ионитовой установки	4	51	»
9.	Оператор пробоотборной установки	3	Оператор пробоотборной установки	3	51	»
10.	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	Оператор пульта управления в сахарном производстве	3-5	51	»
11	Раздельщик рафинада	2-3	Раздельщик рафинада	2-3	51	»
.						
12	Разливщик утфеля	2-3	Разливщик утфеля	2-3	51	»
.						
13	Резчик свеклы	2, 4	Резчик свеклы	2, 4	51	»
.						

ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ПАРОВОДОТЕРМИЧЕСКОГО АГРЕГАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса бланшировки овощей в автоклавах и доводки их до необходимой степени проваренности. Обслуживание автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины пароводотермического агрегата. Загрузка автоклава сырьем. Регулирование давления в автоклаве. Разгрузка автоклава. Регулирование работы водяного термостата, скорости разгрузки сырья, количества и температуры охлаждающей воды моечной машины. Выявление и устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации автоклава, водяного термостата и моечно-очистительной машины агрегата; технологию термической обработки различных овощей; правила пользования контрольно-измерительными и регулирующими приборами.

§ 2. ДЕЗОДОРАТОРЩИК СОИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дезодорирования сои. Загрузка и разгрузка дезодораторов. Регулирование давления пара и продолжительности процесса обработки сои. Наблюдение за качеством дезодорирования и техническим состоянием оборудования. Определение момента окончания процесса. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации дезодораторов; технологию процесса дезодорирования; основные свойства сои; правила пользования контрольно-измерительными приборами; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 3. ОПЕРАТОР ЗАРОДЫШЕОТДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса отделения зародыша и оболочки от зерна на зародышеотделительной машине. Загрузка машины предварительно замоченным зерном. Наблюдение за процессом отделения зародыша от зерна. Регулирование работы машины, наблюдение за ее разгрузкой. Чистка и смазка машины.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемой машины; технологию отделения зародыша и оболочки от зерна; требования, предъявляемые к качеству зерна.

§ 4. ОПЕРАТОР МОЕЧНО-ОЧИСТИТЕЛЬНОГО АГРЕГАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления. Регулирование работы всех узлов агрегата. Контроль за температурой, давлением пара, режимом паровой обработки картофеля. Регулирование поступления сырого картофеля в моечную машину. Устранение мелких неисправностей в работе агрегата.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологию обработки сырого картофеля на агрегате; требования, предъявляемые к качеству картофеля и полуфабрикатов.

§ 5. ОПЕРАТОР ОБЖАРОЧНОГО АППАРАТА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса термической обработки (обжаривания) кофе на обжарочном аппарате с пульта управления. Регулирование поступления сырого кофе на купажирование по заданной рецептуре в бункер обжарочного аппарата. Наблюдение за наполнением аппарата. Контроль и наблюдение за режимом термической обработки, увлажнением, выгрузкой и

охлаждением кофе, работой камнеотделителя. Определение органолептическим методом окончания процесса обжарки кофе. Передача обжаренного кофе пневмотранспортом в приемный бункер размольного отделения с предварительным взвешиванием его на автоматических весах. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации системы автоматических механизмов и контрольно-измерительных приборов аппарата; технологический регламент обработки кофе; методы органолептического определения качества обжаренного кофе.

§ 6. ФЕРМЕНТАТОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение микробиологических процессов по выращиванию культуры плесневого грибка и биохимических процессов по расщеплению протеолитическими ферментами грибка белков и углеводов сои. Подготовка питательной среды, посев чистой культуры грибка для приготовления маточной закваски. Наблюдение за ростом и созреванием маточной культуры плесневого грибка в аппаратах выращивания грибка. Стерилизация соевых бобов на всех стадиях производства. Ввод маточной культуры в стерилизованные соевые бобы. Наблюдение за развитием в аппаратах мицелия грибка и за его созреванием до состояния спороношения. Регулирование температуры в аппаратах, подачи кондиционированного воздуха в созреваемую массу в верхние и нижние шахты аппаратов. Отбраковка массы, зараженной посторонней микрофлорой. Ведение процесса сухой ферментации и регулирование температурного режима в ферментируемой массе. Ввод солевого раствора в ферментируемую массу. Ведение процесса экстракции и откачка ферментативного соуса. Обслуживание кондиционера.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и правила его эксплуатации; технологию производства ферментативного соуса; происходящие микробиологические и биохимические процессы; оптимальные параметры, обеспечивающие нормальное развитие и созревание грибка; санитарные требования к производству ферментативного соуса.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	51	Пищеконцентратное
2.	Дезодораторщик сои	3	Дезодораторщик сои	3	51	»
3.	Оператор зародышеотделительной машины	2	Оператор зародышеотделительной машины	2	51	»
4.	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	51	»
5.	Оператор обжарочного аппарата	5	Оператор обжарочного аппарата	5	51	»
6.	Ферментаторщик	4	Ферментаторщик	4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	55	Пищеконцентратное
2.	Дезодораторщик сои	3	Дезодораторщик сои	3	55	»
3.	Оператор зародышеотделительной машины	2	Оператор зародышеотделительной машины	2	55	»
4.	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	55	»
5.	Оператор обжарочного аппарата	5	Оператор обжарочного аппарата	5	55	»
6.	Ферментаторщик	4	Ферментаторщик	4	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действующим выпускам

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действующим выпускам	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	51	Пищеконцентратное
2.	Дезодораторщик сои	3	Дезодораторщик сои	3	51	»
3.	Изготовитель кукурузных палочек	4	Аппаратчик получения экструзионных продуктов	4-5	48	Общие пищевой продукции
4.	Оператор зародышеотделительной машины	2	Оператор зародышеотделительной машины	2	51	Пищеконцентратное
5.	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	51	»
6.	Оператор обжарочного	5	Оператор	5	51	»

аппарата		обжарочного аппарата			
7. Оператор распылительной сушилки	3, 5	Сушильщик пищевой продукции	1-5	48	Общие пищевой продукции
8. Ферментаторщик	4	Ферментаторщик	4	51	Пищеконцентратно е

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	Аппаратчик пароводотермического агрегата	4	51	Пищеконцентратное
2.	Дезодораторщик сои	3	Дезодораторщик сои	3	51	»
3.	Оператор зародышеотделительной машины	2	Оператор зародышеотделительной машины	2	51	»
4.	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	Оператор моечно-очистительного агрегата	4	51	»
5.	Оператор обжарочного аппарата	5	Оператор обжарочного аппарата	5	51	»
6.	Ферментаторщик	4	Ферментаторщик	4	51	»

ТАБАЧНО-МАХОРОЧНОЕ И ФЕРМЕНТАЦИОННОЕ ПРОИЗВОДСТВА

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АРОМАТИЗАТОРЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса ароматизации табака на ароматизационной установке или на столах вручную. Составление отдушки для ароматизации табака по рецептуре и загрузка ее в дозатор. Регулирование подачи отдушки на табак. Визуальное наблюдение за расходом отдушки, качеством ароматизации и равномерным нанесением отдушки на табак. Определение влажности поступающего на ароматизацию табака органолептическим методом. Затаривание табака в ящики, взвешивание их, покрытие парафинированной бумагой.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации ароматизационной установки; технологию приготовления ароматизирующей смеси и ароматизации табака; свойства компонентов ароматизирующей смеси; способы составления отдушки и правила подачи ее на табак.

§ 2. ВАЛЬЦОВЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса размола махорочной крупки на вальцовых станках, регулирование их работы. Подача крупки по всей длине валков и удаление посторонних примесей. Соблюдение установленных размеров махорочной крупки при размоле для каждого сорта курительной махорки. Подготовка станка к работе, проверка всех его узлов, смазка и замена их, чистка магнитов.

Должен знать: устройство вальцовых станков и взаимодействие их отдельных узлов; нормативно-техническую документацию на махорку; технологию доведения махорочной крупки до заданных размеров; принцип работы транспортных средств, обслуживающих вальцовые станки.

§ 3. ЗАГРУЗЧИК-ВЫГРУЗЧИК ФЕРМЕНТАЦИОННЫХ КАМЕР

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса ферментации табака. Загрузка этажерок тюками и кипами табака, закатывание их в ферментационные камеры. Укладка тюков и кип табака в ферментационных камерах на стеллажи. Визуальное наблюдение за режимом ферментации. Выкатывание этажерок с табаком, снятие тюков и кип табака с этажерок и стеллажей. Относки и укладка их в специальном месте. Стягивание концевых и поясов до установленного натяжения и завязка их.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, технологический регламент ферментации табака; показатели, характеризующие ботанический и товарный сорта табака; правила и порядок стягивания поясов и способы их завязки; маркировку тюков и кип; порядок укладки тюков и кип после ферментации.

§ 4. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СИГАР

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления сигар первого и второго сорта вручную. Выкраивание из табачных листьев подлистов соответственно формату сигар. Накладывание на подлисты кусков листьев для укрепления наиболее толстой части сигары и определенной порции начинки. Завертывание подлистов. Вкладывание получаемых подверток в пресс-формы и запрессовка их в специальных прессах. Закатка подверток в покровный лист. Выкраивание ленты из табачного листа в соответствии с формой сигары. Оформление головки сигар, заклейка, обрезка их по установленному размеру.

Должен знать: приемы закатки и оформления головок сигар; технологию изготовления сигар вручную; ботанические и товарные сорта сигарных табаков, способы их определения; дефекты табачных листьев; правила прессования; требования, предъявляемые к качеству подверток.

§ 5. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СИГАР

3-й разряд

Характеристика работ. Технологическая подготовка сигарного сырья к производству сигар. Загрузка сырья на транспортер трепальной машины. Составление мешки для крошки, приготавливаемой на машине. Соусирование крошки. Изготовление сигар на заверточных и подверточных машинах. Накладывание резаных подлистов на ленты машины. Закладывание готовых подверток в митральезы заверточных машин. Накладывание покровных листов на форматные ножи машины. Прессование сигар на винтовых прессах. Контроль за качеством сырья и изготавливаемых изделий. Уборка обрывов листьев в ящики. Подготовка машин к работе, устранение мелких неисправностей, смазка и чистка машины. Изготовление сигар высшего сорта и на экспорт вручную.

Должен знать: устройство обслуживаемых машин; правила чистки и смазки основных узлов, замены мелких частей, регулирования машин после ремонта; технологию изготовления сигар; виды и признаки болезней табака, материальность табачного листа и его дефекты; требования, предъявляемые к

качеству поступающего сырья, полуфабриката и готовой продукции.

§ 6. КУПАЖИСТ ПО ТАБАКАМ

6-й разряд

Характеристика работ. Подготовка партий табака, махорочного гамуза и чухранного листа для производства папирос, сигарет и курительной махорки. Прием сырья по ботаническим и товарным сортам, весу и влажности с оформлением документов. Просмотр тюков, кип и кулей органолептическим методом. Отбраковка дефектного сырья. Сортировка табачного сырья по товарным и ботаническим сортам для изготовления соответствующих сортов папирос и сигарет. Отбор проб. Проверка соответствия товароведческих и дегустационных свойств сырья рецептуре мешек для каждого сорта изделий. При недостатке типов сырья – внесение поправки в рабочую рецептуру мешек.

Должен знать: процесс первичной обработки и способы сушки табачного и махорочного сырья; параметры товарных и ботанических сортов сырья; рецептуру мешек для каждого сорта изготавливаемых изделий; правила и соотношения по товарности, ботаническому сорту и качественным показателям сырья при его замене в мешках, способы определения их стоимости.

При работе с махорочным сырьем –

4-й разряд

При работе с табачным сырьем –

5-й разряд

§ 7. МАШИНИСТ ВИБРОСИТ РЕЗАЛЬНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса просеивания махорочной крупки на виброситах и рассевах резальных машин. Наблюдение за работой шлюзовых затворов и транспортеров. Загрузка махорочной крупки в сушильные барабаны. Контроль за работой пневмотранспорта подачи махорочной крупки на вибросита. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Смазка, чистка вибросит, рассевов и шлюзовых затворов.

Должен знать: устройство вибросит, рассевов, шлюзовых затворов; технологию просеивания махорочной крупки; размер сит; требования, предъявляемые к качеству готового и возвратного полуфабриката; причины, вызывающие неисправности в работе вибросит, способы их устранения.

§ 8. МАШИНИСТ ДРОБИЛЬНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса расщипки бадыля (стебеля) махорки на дробильной машине (установке). Проверка качества подаваемого бадыля. Загрузка дробильной машины согласно установленной рецептуре. Контроль качества дробления бадыля органолептическим методом, технического состояния сит, молотков и подшипников. Очистка сит и замена их по мере загрязнения. Устранение мелких неисправностей в работе машины (установки).

Должен знать: устройство дробильной машины (установки) и правила ее эксплуатации; технологию дробления бадыля; требования, предъявляемые к качеству бадыля и дробленой массы; причины неисправностей в работе обслуживаемой машины (установки).

§ 9. МАШИНИСТ ЛИНИИ НЕПРЕРЫВНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ ТАБАКА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса на линии непрерывной ферментации табака. Регулирование технологического режима по зонам линии ферментации (тоннельной установки). Транспортировка загруженных табаком вагонеток к тоннелям установки и на разгрузку. Подъем, опускание

шлюзовых затворов и контроль правильности их установки. Загрузка-выгрузка установки вагонетками с помощью электропогрузчиков и цепных толкателей. Контроль за техническим состоянием вагонеток, приводов шлюзовых затворов и электропогрузчиков. Зарядка электропогрузчиков и смазка цепей. Контроль за правильностью укладки табака по сортам на полках вагонеток. Учет количества табака, выгружаемого после ферментации.

Должен знать: устройство и принцип работы установок, шлюзовых затворов и электропогрузчиков; технологический процесс ферментации табака; основные внешние показатели, характеризующие ботанический и товарный сорта сырья; условную маркировку тюков и кип; правила техники безопасности при обслуживании установок и эксплуатации электропогрузчиков.

§ 10. МАШИНИСТ ЛИНИИ ПОДГОТОВКИ ТАБАКА К ФЕРМЕНТАЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении технологического процесса на линии доферментационной обработки табака. Обслуживание пресса и фиксатора поточно-механизированной линии. Визуальное наблюдение за образованием кипы и движением ее по фиксатору. Управление работой линии и устройством для подпрессовки и фиксации кип. Упаковка спрессованной кипы в бумагу и рядно, центровка ее, маркировка и укладка в штабель. Смазка и чистка оборудования.

Должен знать: основы технологии обработки табака на поточно-механизированной линии; требования, предъявляемые к качеству кип и материалов; правила и порядок выполнения операций по обслуживанию линии.

§ 11. МАШИНИСТ ЛИНИИ ПОДГОТОВКИ ТАБАКА К ФЕРМЕНТАЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса на линии доферментационной обработки табака под руководством машиниста линии подготовки табака к ферментации более высокой квалификации. Обслуживание установки механизированной расщипки, смесителя и пресса. Подготовка оборудования к работе. Подача табака к расщипке с освобождением тюков от упаковки. Визуальное наблюдение за качеством табачного сырья, равномерной подачей его в бункер, расщипкой пучков, подачей табака в установку для кондиционирования табака по влажности и в смеситель, за правильным распределением образующейся фарматуры по фракциям и работой пресса. Регулирование скорости подачи табака в воздуховод. Дозировка табака в зависимости от сорта, веса и плотности прессовки кип. Включение и выключение установки по расщипке в зависимости от работы смесителя и пресса. Смазка, чистка и мелкая регулировка оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации механизма расщипки, смесителя и пресса; технологию обработки табака на поточно-механизированной линии; ботанические и товарные сорта перерабатываемого сырья; требования к изготавливаемой продукции; правила чистки и смазки оборудования.

§ 12. МАШИНИСТ ЛИНИИ ПОДГОТОВКИ ТАБАКА К ФЕРМЕНТАЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса на линии доферментационной обработки табака. Обслуживание установки для кондиционирования табачного сырья по влажности. Органолептическое определение влажности перерабатываемого сырья и установление соответствующего режима работы установки. Контроль за ассортиментом перерабатываемого сырья. Включение и выключение всех узлов установки. Контроль за равномерным поступлением табака с установки расщипки. Регулирование системы увлажнения и нагрева по каждому отсеку зоны сушки. Поддержание заданной температуры и относительной влажности во всех зонах установки. Изменение режима в зависимости от исходного и конечного состояния сырья.

Должен знать: устройство, назначение и принцип работы установки,

взаимодействие ее узлов и частей; правила органолептической оценки влажности табака; требования, предъявляемые к качеству табака, применяемого для изготовления кип; схему электрической и тепловой систем.

§ 13. МАШИНИСТ МАХОРОЧНО-НАБИВНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Управление махорочно-набивными машинами при изготовлении пачек курительной махорки под руководством машиниста махорочно-набивных машин более высокой квалификации. Проверка соответствия технологическим данным пачек курительной махорки. Отбраковка дефектных пачек по виду. Проверка массы пачки на контрольных весах и отбраковка пачек, не соответствующих стандарту. Контроль за чистотой оттисков печати на этикетках. Проверка веса подаваемых полуфабрикатов и количества вспомогательных материалов. Участие в подготовке машины к пуску. Прием и проверка качества поступающей тары, и укладка в нее пачек курительной махорки.

Должен знать: принцип работы махорочно-набивных машин; технологический регламент изготовления пачек курительной махорки; требования, предъявляемые к таре и вспомогательным материалам.

§ 14. МАШИНИСТ МАХОРОЧНО-НАБИВНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Управление махорочно-набивными машинами при изготовлении пачек курительной махорки. Регулирование подачи махорочной крупки в приемники машин и распределение ее из приемников по стокам. Заправка машин этикетной бумагой. Регулирование правильности заполнения пачек, плотности заклейки клапанов. Очистка валиков клише, заправка клеящих аппаратов клеем и контроль за равномерностью его поступления. Обеспечение бесперебойной работы грелки и правильности печати на пачке. Проверка готовности машин к пуску.

Должен знать: устройство махорочно-набивных машин и назначение отдельных их узлов; технологию изготовления пачек курительной махорки; требования, предъявляемые к качеству махорочной крупки для различных сортов махорки; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию.

§ 15. МАШИНИСТ ПНЕВМАТИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ

2-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание и регулирование пневматической загрузочной установки. Наблюдение за ее работой. Включение и выключение транспортера подачи табака и махорки на стол установки. Включение в цепь электроавтоматики привода барабанов и встряхивающей рамки установки. Подача табака, махорки вручную к шахтам. Наблюдение за степенью заполнения шахты, влажностью подаваемого табака, махорки. Удаление из табака и махорки посторонних примесей. Чистка и смазка установки.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации пневматической загрузочной установки; режим работы; правила органолептической оценки качества подаваемого резаного табака; марки перерабатываемого табака; требования, предъявляемые к качеству табака и махорки, применяемых для изготовления папирос, сигарет и махорки.

§ 16. МАШИНИСТ ПОТОЧНО-АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ТАБАКА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса переработки крупнолистного табака на поточно-автоматизированной линии. Обеспечение бесперебойной работы оборудования линии: увлажнительных и сушильных барабанов, капоширмашин, дозаторов, барабанов обеспыливания, трепальных и

пневматических установок, вибротранспортеров, ленточных смесителей, установки для непрерывного определения влажности табака, станции прессования, автоматических весов, баков по приготовлению соусов и ароматизирующих смесей, механических мешалок, барабанов соусирования и ароматизации, плющильных станков, силосов и питательных станций. Регулирование режима для каждого вида и сорта табачного сырья согласно технологическому регламенту. Контроль основных технологических параметров и качества сырья. Наблюдение за приборами регистрации температуры, влажности, давления. Контроль за расходом и равномерным нанесением соусов и ароматизирующих смесей. Подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском, определение неисправностей в его работе и их устранение. Чистка и смазка, регулировка оборудования. Участие в проведении ремонта оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы оборудования поточно-автоматизированной линии; основные качественные характеристики обрабатываемого сырья; технологические режимы переработки сырья; способы регулирования основных параметров процесса; правила и порядок технического ухода и эксплуатации оборудования.

§ 17. МАШИНИСТ ПОТОЧНО-МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ПАПИРОСО-СИГАРЕТНЫХ ЛИНИЙ И МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов изготовления папирос на гильзонабивных агрегатах и сигарет без фильтра на сигаретных машинах. Укладки, упаковки и затаривания папирос, сигарет и коробок на укладочных и марочных машинах. Загрузка табака и табачной мелочи в папиросные и сигаретные машины, заправка их бумагой, краской, клеем. Загрузка в укладочные машины этикеток, марок, коробок, папирос, сигарет, клея. Визуальное наблюдение за качеством изделий, правильностью печати, обреза. Съем папирос и сигарет и укладка их в каретки. Отбор бракованных папирос, сигарет, этикеток, коробок и пачек. Выбор качественных папирос и сигарет из бракованных пачек. Выбивка табака из бракованных изделий. Упаковка и укладка пачек и коробок в тару. Наблюдение за состоянием машин, чистка и смазка их. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемых машин.

Должен знать: принцип работы обслуживаемых машин и взаимодействие их отдельных узлов; технологию изготовления и упаковки папирос и сигарет на набивных укладочных машинах; требования, предъявляемые к качеству табака, бумажных материалов, краски, клея, тары и готовой продукции; правила и порядок выполнения операций по обслуживанию машин; причины, вызывающие брак продукции, способы их предупреждения и устранения.

§ 18. МАШИНИСТ ПОТОЧНО-МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ПАПИРОСО-СИГАРЕТНЫХ ЛИНИЙ И МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов изготовления и укладки в пачки и коробки папирос и сигарет на поточно-механизированных линиях и агрегатах под руководством машиниста поточно-механизированных папиросо-сигаретных линий и машин более высокой квалификации. Промывка аппаратов, сборка и установка их. Контроль за табло и световыми индикаторами на панелях автоматики сигаретных линий. Заправка линии и агрегата сигаретной бумагой, фильтрующими мундштуками, целлофаном, фольгой, разрывной лентой, этикетками, краской, клеем, оберточной бумагой. Визуальное наблюдение за качеством изделий, правильностью печати, обреза, полнотой укладки изделий в пачки и коробки. Заклеивание лентой, заворачивание в пакеты пачек папирос и сигарет и укладка их в тару. Контроль качества материалов, полуфабрикатов, готовых изделий. Отбор брака материалов, гильз, папирос, сигарет, пачек. Переработка дефектных изделий. Чистка и смазка машин, входящих в состав линий, и агрегатов. Выявление и устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: правила обслуживания агрегатов, автоматов, линий по изготовлению и укладке папирос и сигарет; основы технологии производства папирос и сигарет и укладки их в пачки на поточно-механизированных линиях; требования, предъявляемые к качеству материалов, полуфабрикатов и готовой

продукции; причины, вызывающие остановку обслуживаемых машин; виды брака и способы его предупреждения.

§ 19. МАШИНИСТ ПОТОЧНО-МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ПАПИРОСО-СИГАРЕТНЫХ ЛИНИЙ И МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов изготовления и укладки в пачки и коробки папирос, сигарет без фильтра и с фильтром на поточно-механизированных папиросных и сигаретных линиях и агрегатах. Контроль за работой системы пневматической загрузки табаком линий и агрегатов. Устранение неисправностей в работе машин и агрегатов. Регулирование работы оборудования. Наблюдение и контроль за массой папирос и сигарет. Маркировка упакованной продукции. Учет выработки готовой продукции.

Должен знать: устройство, назначение и взаимодействие основных узлов машин, входящих в состав линии; технологию изготовления папирос и сигарет, укладки их в тару; нормы расхода сырья и материалов; причины, вызывающие останов машин и способы их устранения; расположение и назначение табло, пультов и индикаторов систем пневматической загрузки табака и автоматики папиросных и сигаретных линий; правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

§ 20. МАШИНИСТ-РЕГУЛИРОВЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления и упаковки табачных и махорочных изделий на машинах одной системы. Регулирование технологического режима для каждого вида и сорта табачных изделий согласно регламенту. Изменение форматов выпускаемой продукции. Учет поступления и расхода сырья и других перерабатываемых материалов. Контроль за ходом процесса. Подготовка и проверка перед пуском обслуживаемого оборудования, выявление и устранение неисправностей в его работе. Чистка и смазка оборудования. Проведение мелкого ремонта машин.

Должен знать: устройство, кинематическую схему и правила эксплуатации обслуживаемых машин; слесарное дело; правила чтения чертежей; порядок проведения планово-предупредительного ремонта машин; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию.

§ 21. МАШИНИСТ-РЕГУЛИРОВЩИК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления и упаковки табачных изделий на машинах различных систем в составе поточно-механизированных линий. Регулирование взаимодействия оборудования и механизмов при совместной работе машин различных систем. Регулирование технологического режима для каждого вида и сорта табачных изделий согласно регламенту. Изменение форматов выпускаемых папирос и сигарет. Учет поступления и расхода перерабатываемых материалов. Контроль за ходом процесса. Подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском, определение неисправностей в работе оборудования и их устранение. Чистка и смазка. Ремонт машин и узлов линии. Руководство работой бригады.

Должен знать: устройство и взаимодействие узлов и деталей в машинах всех систем, входящих в линию; правила и порядок технического ухода и эксплуатации оборудования обслуживаемых линий; слесарное дело; правила чтения чертежей.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 22. МАШИНИСТ ТАБАКОРЕЗАЛЬНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Резка листового табака, махорочного гамуза и

чухранного листа на табакорезальных и махорочнорезальных машинах гильотинного типа для получения наибольшего количества волокна и махорки-крупки с наименьшим содержанием пыли. Соблюдение параметров резки табачного и махорочного сырья, плотности топа, влажности табака, ширины волокна в зависимости от заданного ассортимента, скорости витания табака в разрыхлительной установке. Поддержание постоянного уровня табачного и махорочного сырья в загрузочных устройствах машин. Регулирование механической подачи сырья на машины. При отсутствии механической подачи – загрузка сырья вручную. Проверка работы подсыпателя мелочи. Устранение мелких неисправностей в работе механизмов. Регулирование установки ножа, замена сработанных ножей, абразивных кругов и алмазов. Наблюдение за техническим состоянием машин, чистка и смазка их. Работа на пультах управления.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации табакорезального оборудования; технологию резания табака, махорочного гамуза и чухранного листа; расположение и функциональное назначение табло, пультов и индикаторов; методы органолептической оценки качества сырья; слесарное дело; требования к сырью, полуфабрикату и готовой продукции.

При резке листового табака на высокопроизводительных табакорезальных машинах ротационного типа с программным управлением –

5-й разряд

§ 23. МАШИНИСТ ФИЛЬТРОДЕЛАТЕЛЬНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления фильтрующих мундштуков шестикратной длины для производства сигарет и папирос. Визуальное наблюдение за работой машины, электроблокировкой и качеством продукции. Заправка машины фильтрующей бумагой. Наблюдение за правильностью длины, диаметра и обреза фильтра. Укладка выработанных фильтрующих мундштуков в каретки и установка их в отведенном месте. Смазка, чистка машины и устранение мелких неисправностей в ее работе.

Должен знать: принцип работы, назначение основных частей и узлов фильтроделательной машины; технологию изготовления фильтрующих мундштуков; требования, предъявляемые к качеству фильтрующих мундштуков, фильтрующей бумаги и вспомогательных материалов; причины, вызывающие брак; виды неисправностей в работе оборудования и способы их устранения.

§ 24. МАШИНИСТ ФИЛЬТРОДЕЛАТЕЛЬНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления фильтрующих мундштуков шестикратной длины из ацетатного волокна для производства сигарет. Заправка ацетатного жгута, пластификатора, клея и бумаги в машину. Контроль за качеством и правильностью размеров изготавливаемых фильтрующих мундштуков. Регулирование машины, устранение мелких неисправностей в ее работе. Чистка узлов машины от бумажной и ацетатной пыли, клея и пластификатора.

Должен знать: устройство и взаимодействие основных частей и узлов обслуживаемой машины; технологию изготовления фильтрующих мундштуков из ацетатного волокна; требования, предъявляемые к качеству фильтрующих мундштуков, ацетатного волокна, пластификатора и других вспомогательных материалов.

§ 25. ПРЕССОВЩИК МАХОРОЧНОЙ ПЫЛИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса изготовления искусственной крупки из махорочной пыли на прессе. Регулирование подачи воды и махорочной пыли в пресс. Визуальное наблюдение за ходом процесса прессования махорочной пыли. Обеспечение установленной плотности искусственной крупки. Передача изготовленной крупки для просушки в сушильные

барабаны. Чистка пресса и решетки. Смазка и мелкая регулировка пресса.

Должен знать: устройство пресса и принципы взаимодействия его узлов и просеивающих средств; технологию изготовления искусственной крупки.

§ 26. ПРЕССОВЩИК РЯДНА ИЗ-ПОД ТАБАКА

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка к прессованию рядна, сорочка, веревок и прочей тары из-под табака. Разборка рядна, закладка его в машину для очистки от табачной пыли. Вытряхивание табака и пыли вручную. Рассортировка очищенной тары. Починка рядна, сушка, загрузка и разгрузка дезинфекционной камеры. Прессование тары из-под табака на прессах, упаковка, обшивка и маркировка кип тары. Чистка, смазка и регулировка пресса.

Должен знать: устройство пресса и принцип его работы; требования, предъявляемые к упаковке рядна и веревки; способы упаковки тары.

§ 27. ПРИГOTOВИТЕЛЬ НЮХАТЕЛЬНОЙ МАХОРКИ И ТАБАКА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления нюхательной махорки и нюхательного табака. Составление отдушки по заданной рецептуре. Засыпка махорочной и табачной пыли в увлажнительную установку с передачей в томильную камеру вручную или транспортером. Регулирование режима увлажнения и томления пыли в установках. Проверка качества поступающей пыли и выходящей массы после обработки. Заполнение емкостей установки специями. Прием махорочной и табачной пыли по весу и передача ее на расфасовочные автоматы. Мелкая регулировка, чистка и смазка установок.

Должен знать: устройство установок для увлажнения и томления пыли; технологический регламент обработки и томления махорочной и табачной пыли; правила регулирования подачи пара и устранения несложных нарушений в работе отдельных узлов установки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

§ 28. ПРОСЕВАЛЬЩИК ФАРМАТУРЫ И ОТХОДОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Взвешивание табачной и махорочной фарматуры, очистка ее от крупных посторонних примесей и засыпка в фарматуруочиститель. Визуальное наблюдение за работой очистителя. Относки очищенной фарматуры после переработки к местам складирования. Прием табачных и махорочных изделий с дефектами для переработки. Просеивание и очистка махорочной потерти вручную или на специальной установке. Ведение учета и сдача очищенной фарматуры.

Должен знать: устройство установки и ее технологическую схему; требования, предъявляемые к качеству очищенной фарматуры; виды дефектов сырья.

§ 29. РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТАБАКА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса разрыхления резаного табака на пневморазрыхлительной установке. Наблюдение за транспортировкой резаного табака от табакорезальных машин. Контроль влажности табака и его качества органолептическим способом. Прием и взвешивание табака. Предупреждение и устранение дефектов в резаном табаке (склеек и посторонних примесей). Ведение учета. Чистка и смазка пневморазрыхлительной установки.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации пневморазрыхлительной установки и осадительной камеры; технологию разрыхления табака; требования к резаному табаку; правила приема и взвешивания табака.

§ 30. РАСКЛАДЧИК ЛИСТОВОГО ТАБАКА

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка листового табака к увлажнению согласно установленным кондициям и качественным признакам. Распаковка кип с листовым табаком. Укладка табака в кассеты и ящики с сохранением вертикального расположения пластинок листьев табака при соблюдении плотности их укладки. Отбраковка дефектного табака и перенос качественного к увлажнительной установке. Раскладка листового табака на ленточный транспортер мелкими порциями. Сбор россыпи табака. Разборка рядна и веревки из-под табака и доставка их к месту складирования.

Должен знать: технологический регламент увлажнения листового табака; порядок укладки листового табака в кассеты и ящики и раскладки табака на транспортере; качественные признаки табаков и их маркировку.

§ 31. РАССЕВЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса рассева махорочной крупки на рассевах. Регулирование их работы, своевременная смена сит. Обслуживание транспортера, передающего махорку-крупку на вальцовые станки. Наблюдение за работой рассевов и пневматических линий. Устранение неисправностей в работе. Контроль качества готового полуфабриката и регулирование его фракционного состава.

Должен знать: правила обслуживания рассевов, пневмолиний, транспортерных лент; технологию рассева махорки-крупки; устройство, количество и размеры необходимого набора сит для данного сорта махорочной крупки; методы органолептического определения качества готового полуфабриката; причины и способы устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 32. РАСФАСОВЩИК НЮХАТЕЛЬНОЙ МАХОРКИ И ТАБАКА

2-й разряд

Характеристика работ. Расфасовка нюхательной махорки и нюхательного табака на автомате в пачки. Заправка в автомат этикеток и клея. Контроль за массой пачек путем выборочного взвешивания их. Укладка пачек махорки, табака в подготовленную тару. Наклейка на тару паспорта и этикеток. Осмотр автомата перед пуском и проверка работы всех его узлов. Мелкая регулировка, чистка и смазка автомата.

Должен знать: устройство обслуживаемого автомата и принцип взаимодействия его узлов; технологию расфасовки и упаковки табака и махорки; основные показатели качества махорочной и табачной пыли; требования к таре для упаковки.

§ 33. РАСФАСОВЩИК ТАБАКА

1-й разряд

Характеристика работ. Расфасовка курительного табака в пачки вручную. Прием готового волокна по массе, по количеству этикеток, бумаги и клея. Укладка волокна в форму, уплотнение его и заклеивание бандеролей. Взвешивание волокна. Обеспечение установленной массы пачки курительного табака по сортам. Укладка пачек в тару. Соблюдение требований по набивке курительных табаков, чистоты этикеток и стандартной массы пачек. Удаление посторонних примесей.

Должен знать: правила фасовки табака в пачки; требования, предъявляемые к качеству табака и применяемым материалам.

§ 34. СОРТИРОВЩИК СИГАРНОГО ЛИСТА

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка сигарного листа к производству сигар. Прием сырья по массе, распапушивание, увлажнение и шипка его вручную или на машине. Удаление из листьев центральной жилки. Распределение половинок по назначению полуфабриката (лист, подлист, жилка, обрывки). Заготовка подлиста. Удаление нестандартных листьев. Укладка подлиста в стопки равномерно по длине и толщине. Обрезка стопки подлиста с двух сторон по определенному размеру и укладка ее в ящик для подачи на машину. Регулирование влажности подлиста. Обслуживание щипальной машины. Устранение мелких неисправностей в ее работе. Смазка и чистка оборудования.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству поступающего на расщипку табака и получаемым полуфабрикатам; установленные нормы выхода листа и подлиста; правила резки листа; ботанические и товарные сорта табака; признаки болезней, которые не позволяют использовать табак для изготовления сигар; правила чистки, смазки и мелкой регулировки машины.

§ 35. СОРТИРОВЩИК ТАБАКА

2-й разряд

Характеристика работ. Подготовка партий табака и махорки к резанию. Расщипка всех ботанических сортов табака и махорки. Равномерное смешивание компонентов, входящих в мешку. Подъем на столы и вскрытие увлажненных тюков. Расщипка табака и махорки вручную на столе или на транспортере. Отбор листьев несоответствующих сортов, дефектных и посторонних примесей. Укладка расщипанного табака, махорки в гарман и ящик, а при работе на поточной линии – на транспортер барабана. При необходимости – увлажнение табака и махорки до определенной кондиции. Покрывание соответствующей тканью.

Должен знать: устройство и режим работы барабана; способы ручной расщипки; маркировку листового табака и махорки; методы определения органолептическим способом влажности табака, махорки; правила смешивания компонентов при укладке в гарман и на транспортер; кондиции расщипки; дефекты табачных и махорочных листьев.

§ 36. СОРТИРОВЩИК ТАБАКА

3-й разряд

Характеристика работ. Подготовка листового табака к переработке для изготовления папирос и сигарет высших сортов. Определение табака по качественным признакам и товарным сортам. Для партии высших сортов – полистная сортировка и расщипка всех ботанических сортов табака, входящих в мешку. Составление партий в соответствии с рецептурой мешек и кондициями.

Должен знать: технологию переработки листового табака; внешние признаки ферментированных табаков, характерные для каждого товарного и ботанического сортов; дефекты листьев, признаки болезней, ломки и кондиции расщипки табака.

§ 37. СОРТИРОВЩИК ТАБАКА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса подготовки табака на поточной линии. Обеспечение бесперебойной работы пневмомеханической установки для расщипки кип, установки дополнительного увлажнения табачных листьев, бункеров-смесителей, барабана сушки табака, силосов. Освобождение тюков и кип от упаковки: удаление рядна, шпагата, бумаги, складирование их в отведенном месте. Сортировка табака с разделением на слои толщиной до 10 см, подача его в установку для расщипки. Удаление дефектных листьев. Обеспечение равномерной подачи табака на транспортер установки. Увлажнение табака с соблюдением параметров увлажнения для данного сорта. Обработка табака гумиктантами. Органолептический контроль влажности табака. Разравнивание листового табака на ленте вибротранспортера перед загрузочными шахтами табакорезальных машин. Сортировка табака на металлодетекторе с отделением

металлических и других примесей. Подсыпка очищенного табака на транспортную ленту. Отбор и сортировка брака резаного табака с удалением из него посторонних примесей. Подсыпка его к массе листового табака. Регулирование скорости загрузки и разгрузки транспортных лент силосов и числа оборотов барабана подсушки табака. Органолептический контроль влажности табака после сушки. Подготовка и проверка обслуживаемого оборудования перед пуском. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования. Чистка и смазка оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования; основные качественные характеристики обрабатываемого сырья; технологические режимы обработки сырья; способы регулирования основных параметров технологического процесса.

§ 38. СОРТИРОВЩИК ТАБАКА В ФЕРМЕНТАЦИОННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2-й разряд

Характеристика работ. Сортировка тюков, кип и листового табака с целью установления соответствия маркировочным данным и определения сорта. Подноска тюка и кипы к месту осмотра, установка на станок (подставку), развязывание концевых и поясов, распускание шнура на кипах. Поднятие слоев табачных листьев вдоль тюка, кипы для определения ботанического, товарного сортов и подсортов, влажности и других качественных показателей. Сбор рассыпных листьев и заломов, укладка их в тюки или кипы. Устранение дефектов, вызывающих деформацию тюков и кип. По окончании осмотра – натяжка рядна, завязка концевых и поясов на кипах. Подача тюков и кип на весы, подбор фарматуры и относка их в отведенное место. При сортировке листьев табака – разглаживание листьев, укладка их посортно в тюковочные ящики для формирования тюков и кип. Отбраковка дефектных листьев.

Должен знать: показатели, установленные для каждого ботанического и товарного сорта табака; наименование и характер дефектов листьев табака; правила и порядок стягивания концевых и поясов до установленного натяжения; способы завязки; правила укладки тюков и кип в штабеля.

§ 39. СОРТИРОВЩИК ТАБАКА В ФЕРМЕНТАЦИОННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

3-й разряд

Характеристика работ. Отбор ферментированного и неферментированного табака путем поточной или покипной сортировки по стандарту. Удаление при сортировке листьев, пораженных болезнями или с другими дефектами. Распределение кип и тюков при сортировке по товарным сортам и подсортам. Подбор однородных партий неферментированного табака по ботаническим и товарным сортам для загрузки в ферментационные камеры с учетом их влажности. Складирование табака, прошедшего сортировку и тюковку, в соответствии с правилами складирования и хранения.

Должен знать: стандарты и технические условия на неферментированный и ферментированный табак; признаки ботанических и товарных сортов табака; признаки болезней, дефектов, ломок листьев табака; способы определения материальности листового табака; правила складирования и хранения листового табака.

§ 40. СОРТИРОВЩИК ТАБАКА В ФЕРМЕНТАЦИОННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса определения сорта неферментированного и ферментированного табака по ботаническим сортам, районам произрастания, товарным сортам и подсортам, по стандартам для экспорта. Удаление пачек листьев из тюков и кип, не соответствующих основному сорту и укладка их в соответствующие по качеству тюки и кипы. Отбор табака на экспорт по ботаническим и товарным сортам, подсортам и другим качественным признакам. Подбор однородных партий табака по влажности, ботаническим и

товарным сортам для загрузки в ферментационные камеры. Распределение ферментированного табака по качественным признакам для последующей отгрузки табачным фабрикам, на экспорт или для закладки на старение. Обеспечение порядка складирования и хранения сортированных табаков. Ведение установленного учета.

Должен знать: стандарты и технические условия на неферментированный и ферментированный листовой табак; правила составления партий табака; ботанические и товарные сорта, подсорта и районы произрастания табака; признаки ярусов (ломки) листьев; правила пересчета физической массы на расчетную влажность; правила складирования и хранения промышленных и экспортных табаков; порядок ведения учета.

§ 41. СОРТИРОВЩИК ТАБАЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Прием сигар и подбор по признаку однородной окраски рубашки. Отбраковка сигар, не соответствующих установленным требованиям. Сортировка сигар по признаку однородного цвета в единице упаковки. Строгое соблюдение однородности оттенков.

Должен знать: стандарты и технические условия на продукцию; дефекты, образующиеся в процессе изготовления сигар, и причины их образования; правила укладки сигар для прессования; способы определения цвета табака и его оттенков; методы определения дефектов на табаке, связанных с болезнями табака и механическими повреждениями.

§ 42. СОСТАВИТЕЛЬ ВАГОННЫХ ПАРТИЙ ТАБАКА

3-й разряд

Характеристика работ. Отбор отсортированного ферментированного табака по ботаническим и товарным сортам для подготовки партий табачным фабрикам. Подноска тюков и кип к весам, взвешивание, запись данных ботанического сорта, типа, товарного сорта и физической массы. Перевод (по таблицам) физической массы тюка, кипы на расчетную влажность, нанесение этих показателей на этикетки, наклейка их на тук, кипу, вкладывание второго экземпляра этикетки. Относка и укладка тюков и кип табака в повагонные партии в соответствии с нарядом на отгрузку. Обеспечение правильности маркировки тюков и кип табака. Составление повагонных партий. Установление фактической и расчетной массы табака. Оформление накладных отвесов.

Должен знать: технологию обработки листового табака; ботанические сорта, типы и подтипы, товарные сорта и подсорта; правила подбора повагонных партий по ботаническим и товарным сортам в соответствии с нарядами на отгрузку; таблицы по переводу на расчетную влажность табака; правила взвешивания тюков, кип на весах и укладки их в повагонные партии.

§ 43. СУШИЛЬЩИК ТАБАКА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки резаного табака и табачных отходов на сушильных установках различной конструкции. Регулирование режима сушки в зависимости от влажности табака. Приготовление каолина для использования его при очистке табачных отходов. Загрузка табака в установку и выгрузка его в ящики или на транспортер. Проверка влажности табака после выхода его из сушильной установки. Подготовка установки к работе. Чистка, смазка и поверка измерительных приборов.

Должен знать: устройство сушильной установки и правила ее эксплуатации; технологический режим сушки табака и табачных отходов; правила пользования контрольно-измерительными приборами и приспособлениями.

§ 44. СУШИЛЬЩИК МАХОРОЧНОЙ КРОШКИ

Характеристика работ. Ведение процесса сушки махорочной крошки и массы на сушильных установках различной конструкции. Регулирование режима сушки согласно технологическому регламенту с использованием контрольно-измерительных приборов. Регулирование поступления газа в установку в зависимости от влажности поступающего на сушку сырья. Выгрузка сырья и махорочной крошки из установки.

Должен знать: устройство сушильной установки и правила ее эксплуатации; технологический режим сушки сырья и махорочной крошки; правила пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 45. УВЛАЖНЯЛЬЩИК МАХОРОЧНОГО СЫРЬЯ

Характеристика работ. Ведение процесса увлажнения махорочного гамуза, чухранного листа, бадыля и сухой махорки-крупки в специальных установках. Удаление перед увлажнением из махорочного сырья посторонних примесей. Укладка гамуза, чухранного листа и бадыля для увлажнения установленным способом. Регулирование процесса увлажнения. Визуальное наблюдение за работой установок, контрольно-просеивающих аппаратов, транспортеров. Устранение неисправностей в работе, смазка и чистка обслуживаемых установок.

Должен знать: устройство увлажнительных установок и контрольно-просеивающих аппаратов, правила ухода за ними; технологический регламент по обработке сырья и полуфабриката; принципы работы измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству махорочного сырья и махорки-крупки.

§ 46. УВЛАЖНЯЛЬЩИК ТАБАЧНОГО СЫРЬЯ

Характеристика работ. Ведение технологического процесса увлажнения табачного сырья на специальных площадках или в установках. Составление мешек из ботанических и товарных сортов табака согласно действующим рецептурам. Составление соуса согласно технологическому регламенту и распыление его на табак. Распыление на соусированный табак ароматической смеси в установленных количествах. Удаление посторонних примесей и некачественного по внешнему виду сырья. Контроль за равномерной подачей табачного сырья на увлажнение и его укладкой.

Должен знать: внешние признаки ботанических и товарных сортов табака, виды дефектов на его листьях; технологию приготовления соуса, ароматической смеси и увлажнения табака; правила пользования приспособлениями и оборудованием; правила и способы определения влажности сырья органолептическим методом.

§ 47. УВЛАЖНЯЛЬЩИК ТАБАЧНОГО СЫРЬЯ

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по увлажнению табака в табакоувлажнительных установках всех систем. Проверка соответствия сортности поданного табака данной мешке. Сортировка тюков табака органолептическим методом по влажности. Загрузка тюков и кип на тележках или вручную в камеры увлажнительных установок. При необходимости раскладка табака в ящики и кассеты. Регулирование с пульта управления процесса увлажнения. Выгрузка табака из камеры после увлажнения. Перемещение и складирование его в установленном месте. Регулирование работы, чистка и смазка увлажнительных установок. Сбор россыпи табака и уборка тары. Съем и уборка веревок с тюков. Вскрытие тюков для определения необходимости увлажнения. Ведение журнала регистрации увлажнения партии табака. Техническое руководство рабочими, обслуживающими установки.

Должен знать: конструкцию, принцип действия увлажнительной установки,

правила ее эксплуатации; технологический регламент на увлажнение табачного сырья; маркировку листового табака; правила определения органолептическим методом влажности и состава листовых табаков, входящих в мешку; правила загрузки табака.

§ 48. ЧИСТИЛЬЩИК ОБОРУДОВАНИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Наблюдение за работой установок и аппаратов на обслуживаемом участке. Своевременная чистка вентиляторов, вентиляционных устройств, пыльных табачных камер, рукавно-надувных фильтров от установок разрыхления резаного табака и пневматической расщипки. Очистка, промывка от табачной пыли, мусора и грязи установок и аппаратов со съемом и разборкой их частей. Сбор аппаратуры, машин и механизмов. Чистка их при помощи специальных механизмов или вручную. Подготовка инструмента, приспособлений и обтирочных материалов. Затаривание отходов. Ведение установленного учета отходов табачной пыли.

Должен знать: устройство и порядок эксплуатации установок, аппаратов и оборудования, подлежащих чистке; порядок разборки и сборки оборудования и правила чистки; устройство и порядок применения инструмента и механизмов для чистки; способ затаривания отходов; правила ведения учета отходов табачной пыли.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ароматизаторщик	2	Ароматизаторщик	2	51	Табачное
2.	Вальцовщик	2	Вальцовщик	2	51	»
3.	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	51	»
4.	Изготовитель сигар	2-3	Изготовитель сигар	2-3	51	»
5.	Купажист по табакам	4-6	Купажист по табакам	4-6	51	»
6.	Машинист вибросит резальных машин	2	Машинист вибросит резальных машин	2	51	»
7.	Машинист дробильных машин	3	Машинист дробильных машин	3	51	»
8.	Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	51	»
9.	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	51	»
10.	Машинист махорочно-набивных машин	2-3	Машинист махорочно-набивных машин	2-3	51	»
11.	Машинист пневматической установки	2	Машинист пневматической установки	2	51	»

12	Машинист поточно- · автоматизированных линий переработки табака	4	Машинист поточно- автоматизированных линий переработки табака	4	51	»
13	Машинист поточно- · механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	Машинист поточно- механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	51	»
14	Машинист-регулирующий ·	5-6	Машинист-регулирующий	5-6	51	»
15	Машинист · табакорезальных машин	4-5	Машинист табакорезальных машин	4-5	51	»
16	Машинист · фильтроделательных машин	2-3	Машинист фильтроделательных машин	2-3	51	»
17	Прессовщик махорочной · пыли	2	Прессовщик махорочной пыли	2	51	»
18	Прессовщик рядна из-под · табака	2	Прессовщик рядна из- под табака	2	51	»
19	Приготовитель · нюхательной махорки и табака	2	Приготовитель нюхательной махорки и табака	2	51	»
20	Просеивальщик фарматуры · и отходов	2	Просеивальщик фарматуры и отходов	2	51	»
21	Разрыхлитель табака ·	2	Разрыхлитель табака	2	51	»
22	Раскладчик листового · табака	2	Раскладчик листового табака	2	51	»
23	Рассевщик ·	2	Рассевщик	2	51	»
24	Расфасовщик нюхательной · махорки и табака	2	Расфасовщик нюхательной махорки и табака	2	51	»
25	Расфасовщик табака ·	1	Расфасовщик табака	1	51	»
26	Сортировщик сигарного · листа	2	Сортировщик сигарного листа	2	51	»
27	Сортировщик табака ·	2-4	Сортировщик табака	2-4	51	»
28	Сортировщик табака в · ферментационном производстве	2-3, 5	Сортировщик табака в ферментационном производстве	2-3, 5	51	»
29	Сортировщик табачных · изделий	2	Сортировщик табачных изделий	2	51	»
30	Составитель вагонных · партий табака	3	Составитель вагонных партий табака	3	51	»
31	Сушильщик табака ·	3	Сушильщик табака	3	51	»
32	Сушильщик махорочной · крошки	3	Сушильщик махорочной крошки	3	51	»
33	Увлажняльщик · махорочного сырья	2	Увлажняльщик махорочного сырья	2	51	»

34 Увлажняльщик табачного сырья	3-4	Увлажняльщик табачного сырья	3-4	51	»
35 Чистильщик оборудования .	3	Чистильщик оборудования	3	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапаз он разряд ов	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенно е наименован ие раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ароматизаторщик	2	Ароматизаторщик	2	55	Табачное
2.	Вальцовщик	2	Вальцовщик	2	55	»
3.	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	55	»
4.	Изготовитель сигар	2-3	Изготовитель сигар	2-3	55	»
5.	Купажист по табакам	4-6	Купажист по табакам	4-6	55	»
6.	Машинист вибросит резальных машин	2	Машинист вибросит резальных машин	2	55	»
7.	Машинист дробильных машин	3	Машинист дробильных машин	3	55	»
8.	Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	55	»
9.	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	55	»
10	Машинист махорочно- набивных машин	2-3	Машинист махорочно- набивных машин	2-3	55	»
11	Машинист пневматической установки	2	Машинист пневматической установки	2	55	»
12	Машинист поточно- автоматизированных линий переработки табака	4	Машинист поточно- автоматизированных линий переработки табака	4	55	»
13	Машинист поточно- механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	Машинист поточно- механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	55	»
14	Машинист-регулировщик .	5-6	Машинист-регулировщик	5-6	55	»
15	Машинист табакорезальных машин	4-5	Машинист табакорезальных машин	4-5	55	»
16	Машинист фильтроделательных машин	2-3	Машинист фильтроделательных машин	2-3	55	»
17	Прессовщик махорочной	2	Прессовщик махорочной	2	55	»

. пыли		пыли				
18Прессовщик рядна из-под . табака	2	Прессовщик рядна из- под табака	2	55	»	
19Приготовитель . нюхательной махорки и табака	2	Приготовитель нюхательной махорки и табака	2	55	»	
20Просевальщик фарматуры и . отходов	2	Просевальщик фарматуры и отходов	2	55	»	
21Разрыхлитель табака .	2	Разрыхлитель табака	2	55	»	
22Раскладчик листового . табака	2	Раскладчик листового табака	2	55	»	
23Рассевщик .	2	Рассевщик	2	55	»	
24Расфасовщик нюхательной . махорки и табака	2	Расфасовщик нюхательной махорки и табака	2	55	»	
25Расфасовщик табака .	1	Расфасовщик табака	1	55	»	
26Сортировщик сигарного . листа	2	Сортировщик сигарного листа	2	55	»	
27Сортировщик табака .	2-4	Сортировщик табака	2-4	55	»	
28Сортировщик табака в . ферментационном производстве	2-3,	5Сортировщик табака в ферментационном производстве	2-3, 5	55	»	
29Сортировщик табачных . изделий	2	Сортировщик табачных изделий	2	55	»	
30Составитель вагонных . партий табака	3	Составитель вагонных партий табака	3	55	»	
31Сушильщик табака .	3	Сушильщик табака	3	55	»	
32Сушильщик махорочной . крошки	3	Сушильщик махорочной крошки	3	55	»	
33Увлажняльщик махорочного . сырья	2	Увлажняльщик махорочного сырья	2	55	»	
34Увлажняльщик табачного . сырья	3-4	Увлажняльщик табачного сырья	3-4	55	»	
35Чистильщик оборудования .	3	Чистильщик оборудования	3	55	»	

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Номер выпуск а ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7

1. Ароматизаторщик	2	Ароматизаторщик	2	51	Табачное
2. Вальцовщик	2	Вальцовщик	2	51	»
3. Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	51	»
4. Изготовитель сигар	2-3	Изготовитель сигар	2-3	51	»
5. Купажист по табакам	4-6	Купажист по табакам	4-6	51	»
6. Машинист вибросит резальных машин	2	Машинист вибросит резальных машин	2	51	»
7. Машинист дробильных машин	3	Машинист дробильных машин	3	51	»
8. Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	Машинист линии непрерывной ферментации табака	4	51	»
9. Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	51	»
10 Машинист махорочно- . набивных машин	2-3	Машинист махорочно- набивных машин	2-3	51	»
11 Машинист пневматической . установки	2	Машинист пневматической установки	2	51	»
12 Машинист поточно- . автоматизированных линий переработки табака	4	Машинист поточно- автоматизированных линий переработки табака	4	51	»
13 Машинист поточно- . механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	Машинист поточно- механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	51	»
14 Машинист-регулирующий .	5-6	Машинист- регулирующий	5-6	51	»
15 Машинист . табакорезальных машин	4-5	Машинист табакорезальных машин	4-5	51	»
16 Машинист . фильтроделательных машин	2-3	Машинист фильтроделательных машин	2-3	51	»
17 Прессовщик махорочной . пыли	2	Прессовщик махорочной пыли	2	51	»
18 Прессовщик рядна из-под . табака	2	Прессовщик рядна из-под табака	2	51	»
19 Приготовитель . нюхательной махорки и табака	2	Приготовитель нюхательной махорки и табака	2	51	»
20 Просеивальщик фарматуры . и отходов	2	Просеивальщик фарматуры и отходов	2	51	»
21 Разрыхлитель табака .	2	Разрыхлитель табака	2	51	»
22 Раскладчик листового . табака	2	Раскладчик листового табака	2	51	»
23 Рассевщик	2	Рассевщик	2	51	»

24	Расфасовщик нюхательной · махорки и табака	2	Расфасовщик нюхательной махорки и табака	2	51	»
25	Расфасовщик табака	1	Расфасовщик табака	1	51	»
26	Сортировщик сигарного · листа	2	Сортировщик сигарного листа	2	51	»
27	Сортировщик табака	2-4	Сортировщик табака	2-4	51	»
28	Сортировщик табака в · ферментационном производстве	2-3, 5	Сортировщик табака в ферментационном производстве	2-3, 5	51	»
29	Сортировщик табачных · изделий	2	Сортировщик табачных изделий	2	51	»
30	Составитель вагонных · партий табака	3	Составитель вагонных партий табака	3	51	»
31	Сушильщик табака	3	Сушильщик табака	3	51	»
32	Сушильщик махорочной · крошки	3	Сушильщик махорочной крошки	3	51	»
33	Увлажняльщик · махорочного сырья	2	Увлажняльщик махорочного сырья	2	51	»
34	Увлажняльщик табачного · сырья	3-4	Увлажняльщик табачного сырья	3-4	51	»
35	Чистильщик оборудования ·	3	Чистильщик оборудования	3	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапаз он разряд ов	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ароматизаторщик	2	Ароматизаторщик	2	51	Табачное
2.	Вальцовщик	2	Вальцовщик	2	51	»
3.	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	Загрузчик-выгрузчик ферментационных камер	4	51	»
4.	Изготовитель сигар	2-3	Изготовитель сигар	2-3	51	»
5.	Купажист по табакам	4-6	Купажист по табакам	4-6	51	»
6.	Машинист вибросит резальных машин	2	Машинист вибросит резальных машин	2	51	»
7.	Машинист дробильных машин	3	Машинист дробильных машин	3	51	»
8.	Машинист линии непрерывной ферментации	4	Машинист линии непрерывной	4	51	»

табака		ферментации табака			
9.Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	Машинист линии подготовки табака к ферментации	2-4	51	»
10Машинист махорочно- . набивных машин	2-3	Машинист махорочно- набивных машин	2-3	51	»
11Машинист пневматической . установки	2	Машинист пневматической установки	2	51	»
12Машинист поточно- . автоматизированных линий переработки табака	4	Машинист поточно- автоматизированных линий переработки табака	4	51	»
13Машинист поточно- . механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	Машинист поточно- механизированных папиросо-сигаретных линий и машин	2-4	51	»
14Машинист-регулирующий .	5-6	Машинист- регулирующий	5-6	51	»
15Машинист табакорезальных . машин	4-5	Машинист табакорезальных машин	4-5	51	»
16Машинист . фильтроделательных машин	2-3	Машинист фильтроделательных машин	2-3	51	»
17Прессовщик махорочной . пыли	2	Прессовщик махорочной пыли	2	51	»
18Прессовщик рядна из-под . табака	2	Прессовщик рядна из- под табака	2	51	»
19Приготовитель . нюхательной махорки и табака	2	Приготовитель нюхательной махорки и табака	2	51	»
20Просеивальщик фарматуры и . отходов	2	Просеивальщик фарматуры и отходов	2	51	»
21Разрыхлитель табака .	2	Разрыхлитель табака	2	51	»
22Раскладчик листового . табака	2	Раскладчик листового табака	2	51	»
23Рассевщик .	2	Рассевщик	2	51	»
24Расфасовщик нюхательной . махорки и табака	2	Расфасовщик нюхательной махорки и табака	2	51	»
25Расфасовщик табака .	1	Расфасовщик табака	1	51	»
27Сортировщик табака .	2-4	Сортировщик табака	2-4	51	»
28Сортировщик табака в . ферментационном производстве	2-3, 5	Сортировщик табака в ферментационном производстве	2-3, 5	51	»
29Сортировщик табачных . изделий	2	Сортировщик табачных изделий	2	51	»
30Составитель вагонных	3	Составитель вагонных	3	51	»

. партий табака		партий табака			
31 Сушильщик табака	3	Сушильщик табака	3	51	»
.					
32 Сушильщик махорочной крошки	3	Сушильщик махорочной крошки	3	51	»
33 Увлажняльщик махорочного сырья	2	Увлажняльщик махорочного сырья	2	51	»
34 Увлажняльщик табачного сырья	3-4	Увлажняльщик табачного сырья	3-4	51	»
35 Чистильщик оборудования	3	Чистильщик оборудования	3	51	»
.					

ЭФИРОМАСЛИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки эфирного масла в несколько последовательных стадий (отстаивание, разделение фаз, сушка, фильтрация). Слив готового масла в сборники или расфасовка в тару. Учет, замер уровней и определение объема готовой продукции. Отбор проб и сдача на анализ. Обслуживание отстойников, делительных воронок, сушильных и фильтровальных установок. Контроль за работой обслуживаемого оборудования. Ведение технологического журнала.

Должен знать: технологию обработки эфирных масел; правила регулирования процессом; ассортимент эфирных масел, их физико-химические свойства; стандарты и технические условия на эфирные масла.

§ 2. АППАРАТЧИК ФЕРМЕНТАЦИИ ЭФИРОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса ферментации эфиромасличного сырья в аппаратах-ферментаторах под руководством аппаратчика ферментации эфиромасличного сырья более высокой квалификации. Загрузка сырья в аппараты для консервации. Подача солевого раствора в аппараты-ферментаторы, перемешивание массы, нагревание, перекачивание раствора через байпас, подача массы на гидродистилляцию. Обслуживание площадок для хранения сырья, аппаратов для консервации, баков, насосов, транспортных средств. Наблюдение за работой оборудования. Загрузка, пуск, останов и промывка аппаратов.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования; технологический процесс ферментации эфиромасличного сырья; ассортимент, свойства, стандарты и технические условия на сырье; правила и способы хранения эфиромасличного сырья.

§ 3. АППАРАТЧИК ФЕРМЕНТАЦИИ ЭФИРОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса ферментации эфиромасличного сырья в аппаратах-ферментаторах раствором поваренной соли для накопления и выделения душистых веществ в свободном состоянии. Приготовление солевого раствора в солерастворителях. Прием сырья. Учет поступившего сырья. Расчет количества поваренной соли, необходимого для приготовления раствора требуемой концентрации. Поддержание технологического режима. Соблюдение условий ферментации в зависимости от времени поступления сырья и его качества, начала и окончания процесса ферментации. Контроль за температурным режимом в массе сырья. Ведение журнала. Наблюдение за работой

обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию ферментации эфиромасличного сырья; причины отклонений от установленного режима и способы их устранения; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	51	Эфиромасличное
2.	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	55	Эфиромасличное
2.	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	51	Эфиромасличное
2.	Аппаратчик	3-4	Аппаратчик	3-4	51	»

ферментации
эфиромасличного сырья

ферментации
эфиромасличного
сырья

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	Аппаратчик обработки эфирных масел	3	51	Эфиромасличное
2.	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	Аппаратчик ферментации эфиромасличного сырья	3-4	51	»

ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. ВЕЯЛЬЩИК ЧАЯ

1-й разряд

Характеристика работ. Отвеивание готового чая на чаевеялках. Подноска чая и загрузка в бункера веялок. Включение и выключение машин, наблюдение за ходом процесса. Регулирование зазора между вальцами веялки. Сборка и укладка отвеянного чая. Периодическая чистка и смазка веялок. Выборка из байхового чая посторонних примесей, огрубевших и нестандартных чаинок. Прием купажированного лао-ча через течки и тщательная переборка его на смотровом столе. Выборка и удаление посторонних примесей и нестандартных чаинок. Подача очищенного материала лао-ча на порционирование.

Должен знать: устройство и принцип работы чаевеялок; технологию процесса отвеивания; виды готового байхового чая; правила выборки чая вручную; различия между внутренним и облицовочным материалом лао-ча; требования, предъявляемые к качеству очистки чая от посторонних примесей.

§ 2. ЗАГОТОВЩИК ЧАЙНЫХ ЯЩИКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Изготовление чайных ящиков без пакетов-вкладышей для сырья, полуфабриката и готовой продукции. Подбор и резка на циркулярных пилах фанеры и планок. Обработка планок и досок на строгальном станке. Резка бумаги, железа. Обвертывание планок и стенок ящиков для продукции оберточной бумагой, фольгой и подпергаментной бумагой. Сбивка ящиков. Изготовление угольников и лент для оковки ящиков. Оковка ящиков. Периодическая очистка, смазка и точка режущего инструмента.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации циркулярных пил, резальных и строгальных станков; стандарты на ящики для сырья, полуфабриката и готовой продукции; виды материалов, применяемых для изготовления чайных ящиков.

При заготовке ящиков, не требующих облицовки -

2-й разряд

§ 3. ЗАГОТОВЩИК ЧАЙНЫХ ЯЩИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Изготовление чайных ящиков и пакетов-вкладышей для готовой продукции. Подбор и резка на циркулярных пилах фанеры и планок. Обработка планок и досок на строгальном станке. Резка бумаги, фольги и подпергаментной бумаги для изготовления пакета-вкладыша. Резка проволоки и стальной ленты по установленным размерам. Сборка и оковка ящиков. Периодическая чистка, смазка и точка режущего инструмента. Чистка, смазка и устранение неисправностей в работе пневмопистолетов, гвоздезабивных, прошивных и других обслуживаемых станков.

Должен знать: стандарты на ящики и пакеты-вкладыши для готовой продукции; устройство и правила эксплуатации обслуживаемых станков; способы изготовления пакетов-вкладышей; правила оковки ящиков стальной лентой; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 4. КУПАЖИСТ ПО ЧАЮ

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление купажа для зеленого кирпичного чая. Смешивание облицовочного и внутреннего материала лао-ча по категориям и видам вручную. Подбор сырья согласно акту-наряду органолептической лаборатории. Подноска и высыпка лао-ча у люков определенными слоями, отбор небольших порций, перемешивание и подача на пропарку через люки. Периодическая чистка транспортеров. Ведение установленного учета.

Должен знать: технологию приготовления купажа для лао-ча; акты-наряды органолептической лаборатории на купаж; различия между видами и категориями внутреннего и облицовочного материала лао-ча.

§ 5. КУПАЖИСТ ПО ЧАЮ

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление купажа для производства фасованного байхового чая и черного плиточного чая. Обслуживание купажных барабанов. Открытие барабанов и наблюдение за загрузкой их чайным сырьем. Включение и выключение купажных барабанов. Контроль за ходом процесса смешивания и определение момента окончания процесса купажирования. Разгрузка барабанов и подача чайной смеси к бункерам автоматических весов при помощи транспортных средств. Наблюдение за разгрузкой бункеров. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство, принцип работы и нормы загрузки купажных барабанов; технологию приготовления купажа для фасованного байхового чая и черного плиточного чая; правила и порядок загрузки бункеров автоматических весов; сортность и род байхового чая.

§ 6. КУПАЖИСТ ПО ЧАЮ

5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление купажа для производства нефасованного байхового чая. Смешивание отсортированного байхового чая для получения стандартных видов готовой продукции. Подбор партии чая по маркам и сортам согласно актам-нарядам органолептической лаборатории. Загрузка чая в купажные барабаны до установленного предела. Включение и выключение купажных барабанов. Контроль за процессом смешивания, и определение момента окончания процесса купажирования. Выгрузка чая из барабана и загрузка в ящики готовой продукции. Включение и выключение утрусочной машины и утруска чая в ящиках с пополнением их до установленного веса нетто. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство утрусочной машины; технологию приготовления

купажа; правила и нормы загрузки купажных барабанов и правила выгрузки из них готовой продукции; сортность и марки байхового чая.

§ 7. МАШИНИСТ ЧАЕЗАВЯЛОЧНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа под руководством машиниста чаезавялочных машин более высокой квалификации. Подбор чайного листа по сортам и партиям, подноска и равномерная загрузка листа в завялочные машины. Выборка из листа посторонних примесей. Участие в устранении мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Периодическая чистка машин от рассыпанного чая.

Должен знать: принцип работы обслуживаемых завялочных машин конвейерного типа; основы технологии завяливания чайного листа.

§ 8. МАШИНИСТ ЧАЕЗАВЯЛОЧНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа с ручной загрузкой чайного листа с ленточного транспортера. Регулирование температуры, подачи воздуха и продолжительности завяливания. Разгрузка завялочных машин. Контроль за ходом процесса и периодическая проверка качества завяливания листа. Контроль за работой вентиляторов и воздухопроводов. Устранение отдельных мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Чистка и смазка его. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство чаезавялочных машин конвейерного типа; технологический режим процесса завяливания и приемы его регулирования; сортность зеленого чайного листа; методы определения качества завяленного листа.

§ 9. МАШИНИСТ ЧАЕЗАВЯЛОЧНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса завяливания зеленого чайного листа на чаезавялочных машинах конвейерного типа с механизированной загрузкой и выгрузкой чайного листа. Управление загрузочной каретой и загрузка ее чайным листом с пульта управления. Регулирование температурного режима завяливания и подачи воздуха по результатам лабораторных анализов. Контроль за ходом технологического процесса и качеством завяливания листа. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемых чаезавялочных машин и правила их эксплуатации; назначение и устройство контрольно-измерительных приборов; нормы остаточной влажности в завяленном чайном листе.

§ 10. МАШИНИСТ ЧАЕСКРУЧИВАЮЩИХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса первого скручивания завяленного и фиксированного чайного листа на чаескручивающих машинах-роллерах по производству черного и зеленого байхового чая. Загрузка роллеров завяленным и фиксированным чайным листом в соответствии с установленными нормами загрузки. Пуск и останов роллеров. Контроль за ходом и определение момента окончания процесса скручивания. Выгрузка скрученного чайного листа из роллеров и равномерное просеивание его на машинах зеленой сортировки с разбивкой образующихся комков. Контроль за соблюдением температуры и относительной влажности. Устранение мелких неисправностей в работе роллеров. Периодическая смазка и чистка их.

Должен знать: устройство и принцип работы роллеров и машин зеленой сортировки; технологические параметры процесса первого скручивания завяленного и фиксированного листа; очередность загрузки и разгрузки роллеров; способы проверки качества скручивания чайного листа; правила определения относительной влажности при помощи психрометра и специальных таблиц; способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 11. МАШИНИСТ ЧАЕСКРУЧИВАЮЩИХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов второго и третьего скручиваний завяленного и фиксированного чайного листа на чаескручивающих машинах-роллерах. Контроль за ходом процесса. Определение момента окончания процесса скручивания. Выгрузка, сортировка и просеивание листа после каждого скручивания. Проверка качества скручивания в каждой партии чая. Контроль за соблюдением температуры и относительной влажности. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемых машин. Периодическая смазка и чистка их. Ведение установленного учета.

Должен знать: конструктивные особенности чаескручивающих машин; технологию второго и третьего скручиваний завяленного и фиксированного чайного листа; требования, предъявляемые к качеству скручивания чайного листа; правила и способы регулирования хода технологического процесса.

§ 12. МАШИНИСТ ЧАЕСУШИЛЬНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала на чаесушильных машинах. Подноска чая, загрузка его в машины вручную. Выгрузка чая после сушки в ящики, укладка ящиков с высушенным чаем в штабеля. Регулирование толщины слоя подаваемого чая в машины. Контроль за соблюдением установленного температурного режима сушки. Регулирование продолжительности процесса сушки при помощи вариатора скоростей конвейеров. Контроль за качеством сушки. Смазка и периодическая чистка обслуживаемых машин.

Должен знать: устройство и принцип работы чаесушильных машин; технологию подсушки и сушки фиксированного лао-ча и сырья кофеинового материала; способы регулирования толщины слоя подаваемого чая и продолжительности процесса сушки; практические приемы определения качества сушки; требования, предъявляемые к качеству высушенного и подсушенного материала.

§ 13. МАШИНИСТ ЧАЕСУШИЛЬНЫХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки скрученного ферментированного и фиксированного чайного листа на чаесушильных машинах при производстве черного и зеленого байхового чая. Подноска чайного листа и загрузка машин. Определение фракции высушенного чая. Размещение его в таре и укладка в штабеля. Регулирование толщины слоя подаваемого в машины чая, продолжительности процесса сушки при помощи вариатора скоростей конвейеров в зависимости от фракции и степени влажности ферментированного чая. Контроль за соблюдением температурного режима сушки. Систематическая проверка качества сушки. Устранение неисправностей в работе чаесушильных машин. Смазка и периодическая очистка машин. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации чаесушильных машин; технологический процесс сушки чайного листа; способы и правила регулирования температурного режима и продолжительности сушки; практические приемы определения качества высушенного полуфабриката чая и требования, предъявляемые к нему.

§ 14. МАШИНИСТ ЧАЕЗАВЯЛОЧНО-ФИКСАЦИОННЫХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса завяливания и фиксации чайного листа на чаезавялочно-фиксационных машинах конвейерного типа. Пуск и останов машин. Управление загрузочной каретой с пульта управления. Установление теплового режима перед загрузкой. Регулирование температуры, подачи воздуха и продолжительности процесса завяливания и фиксации. Контроль за работой вентиляторов и воздухопроводов. Разгрузка чаезавялочно-фиксационных машин. Регулирование работы машины и наладка ее при аварийном состоянии. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования, чистка и смазка его. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации чаезавялочно-фиксационных машин конвейерного типа; сортность зеленого чайного листа; технологические режимы процессов завяливания и фиксации, приемы их регулирования; методы определения качества завяленного и фиксированного листа.

§ 15. МАШИНИСТ ФИКСАЦИОННЫХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса фиксации зеленого листа на фиксационных машинах. Подбор чая по сортам и партиям, подноска и равномерная загрузка его в бункер машины. Регулирование толщины слоя подаваемого в машину листа, температуры и количества воздуха или пара. Контроль за ходом фиксации, разгрузкой машины и процессом выдержки фиксированного листа. Периодическая проверка качества фиксации листа. Контроль за работой вентиляторов и воздухопроводов. Устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Смазка машин и периодическая чистка их. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство фиксационной машины, вентиляторов и воздухопроводов, правила их чистки и смазки; технологический режим процесса фиксации; стандарты сортности зеленого чайного листа; методы определения качества фиксации чайного листа; правила ведения установленной документации.

§ 16. ОПЕРАТОР ЧАЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ЛИНИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Управление механизированной линией по прессованию кирпичного чая с пульта управления. Пуск, останов, регулирование и подналадка отдельных узлов, механизмов и схем линии. Наблюдение за давлением, равномерностью поступления лао-ча в автоматические весы и точностью отвесов. Периодическая проверка точности установки светового фокуса на рефлекторе весов и при необходимости регулирование их. Проверка при пуске линии наличия чая в пресс-формах в положении прессования. Наблюдение за показаниями контрольно-измерительных приборов и контрольными лампочками. Устранение мелких неисправностей в работе линии. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство и схему работы линии; технологический процесс прессования зеленого кирпичного чая на чаепрессовочной линии; значение показаний контрольно-измерительных приборов; правила контроля работы отдельных узлов линии.

§ 17. ОПЕРАТОР ЧАЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ЛИНИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Управление механизированной линией по скручиванию и зеленой сортировке завяленного и фиксированного чайного листа с пульта управления. Пуск, останов, регулирование и наладка узлов, механизмов и схем линии. Обеспечение синхронной работы чаерезальных машин, выносных транспортеров, увлажнительных установок, зеленой вибросортировочной машины и других машин и механизмов линии. Обеспечение движения монорельсовых тельферов

по всем секциям линии в соответствии с продолжительностью процесса скручивания чайного листа. Выбор и регулирование режима работы линии. Включение и выключение машин при аварийных ситуациях. Периодическая проверка технического состояния роллеров, чаерезальных машин, тельферных механизмов, выносных транспортеров, электросети, сигнальных средств, пульта управления. Устранение неисправностей в их работе.

Должен знать: устройство, кинематические и электрические схемы управления линии; технологию скручивания чайного листа; правила кратности скручивания листа и зеленой сортировки для выработки байхового чая; правила контроля точности работы отдельных узлов линии и приемы устранения мелких неисправностей в их работе.

§ 18. ПРЕССОВЩИК КИРПИЧНОГО ЧАЯ

2-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание конвейерной линии прессования зеленого кирпичного чая. Выгрузка пресс-форм из нагревательной камеры, обтирка и смазка их. Укладка негативов в пресс-формы. Подача пресс-форм к прессу, гидровыбоям и в нагревательную камеру. Закрепление пресс-форм штырями после прессовки. Выбивка штырей перед подачей пресс-форм к гидровыбоям.

Должен знать: устройство пресс-форм, правила их чистки, смазки и крепления; правила выгрузки пресс-форм из нагревательных устройств и подачи к прессу.

§ 19. ПРЕССОВЩИК КИРПИЧНОГО ЧАЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении процесса прессования кирпичного чая. Засыпка в пресс-формы пропаренных отвесов облицовочного и внутреннего материалов лао-ча в установленной очередности. Разравнивание и трамбовка каждого слоя лао-ча в пресс-форме. Проверка качества чистки и смазки пресс-форм. Укладка верхних негативов после набивки.

Должен знать: основы технологии прессования зеленого кирпичного чая; требования стандарта к внешнему виду чайных кирпичей; правила и очередность засыпки и набивки пропаренного лао-ча в пресс-формы.

§ 20. ПРЕССОВЩИК КИРПИЧНОГО ЧАЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса прессования лао-ча на гидравлическом прессе и выбивание чайных кирпичей из пресс-форм на гидровыбое. Прием пресс-форм с чаем и установка их под пресс. Включение и выключение пресса и гидровыбоя. Закрепление штыря после прессования. Подравнивание пресс-формы в гнезде выбоя. Отделение чайного кирпича от негатива. Проверка качества прессования. Наблюдение за давлением пресса и выбоя, регулирование при необходимости их работы. Периодическая чистка и смазка пресса и выбоя. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство и приемы регулирования работы гидравлического пресса и выбоя; технологию прессования зеленого кирпичного чая; правила выбойки чайных кирпичей из пресс-форм; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

§ 21. ПРЕССОВЩИК ПЛИТЧНОГО ЧАЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса прессования плиточного чая на гидравлических прессах. Наблюдение за наполнением форм чаем. Включение и выключение пресса. Контроль за режимом давления и при необходимости регулирование его. Периодическая проверка качества прессования плиток чая.

Предупреждение возможного брака, подмочки и россыпи чая. Устранение мелких неисправностей в работе пресса.

Должен знать: устройство и принцип работы гидравлических прессов; технологию прессования плиточного чая; требования стандарта, предъявляемые к весу и внешнему виду плиточного чая.

§ 22. ПОРЦИОНИСТ ЛАО-ЧА

2-й разряд

Характеристика работ. Порционирование лао-ча. Взвешивание порций облицовочного и внутреннего материала лао-ча в количествах, установленных стандартом. Завертка отвесов в салфетки и подача их на пропарку. Периодическая проверка весов. Чистка и смазка их.

Должен знать: устройство весов и правила их проверки; приемы чистки и смазки весов; весовые нормы облицовочного и внутреннего материалов лао-ча для зеленого кирпичного чая.

§ 23. ПРОПАРЩИК ЛАО-ЧА

3-й разряд

Характеристика работ. Пропаривание отвесов (порций) внутреннего и облицовочного материалов лао-ча в пропарочных котлах. Укладка завернутых в салфетки порций лао-ча на сетку пропарочного котла. Наблюдение за ходом пропарки, определение окончания ее и подача пропаренных отвесов на прессование. Контроль и регулирование температуры и давления пара в котлах. Периодический контроль за качеством пропаривания отвесов лао-ча.

Должен знать: технологический процесс пропаривания лао-ча; приемы определения качества пропаривания отвесов лао-ча; требования, предъявляемые к качеству пропаренного лао-ча.

§ 24. СКИРДОВАЛЬЩИК

1-й разряд

Характеристика работ. Разборка скирд подсушенного чайного листа после брожения или резаного и обжаренного листа после термической его обработки. Засыпка листа в тару и подача на сушку.

Должен знать: различия между облицовочным и внутренним материалами лао-ча; правила разборки чайного листа после брожения и термической обработки.

§ 25. СКИРДОВАЛЬЩИК

2-й разряд

Характеристика работ. Укладка в скирды подсушенного грубого и огрубевшего чайного листа или обжаренного и резаного листа для термической обработки. Подноска листа, засыпка его в формы для термической обработки с трамбовкой до определенной плотности. Периодическое перекалывание наружных и внутренних слоев скирд для равномерного прохождения процесса брожения. Укрытие скирд брезентом для предохранения от охлаждения.

Должен знать: основы технологии процессов брожения и термической обработки резаного и обжаренного листа при выработке лао-ча; размеры, формы и правила укладки скирд.

§ 26. СОРТИРОВЩИК-РАЗБОРЩИК ЧАЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Сортировка зеленого чайного листа на сортировочных машинах. Подготовка тары. Наблюдение за равномерностью подачи чайного листа на сортировочную машину. Определение фракций отсортированного чайного листа

по внешнему виду и органолептическим методом. Подача его на транспортер. Соблюдение установленного режима работы вентиляторов и воздуховодов. Устранение мелких неисправностей в работе машин, чистка и смазка их.

Должен знать: устройство обслуживаемых сортировочных машин; технологию сортировки зеленого чайного листа; сортность зеленого чайного листа.

§ 27. СОРТИРОВЩИК-РАЗБОРЩИК ЧАЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Сортировка скрученного листа на сортировочных машинах зеленой сортировки при производстве черного байхового чая. Подготовка тары. Наблюдение за равномерностью подачи скрученного листа на сортировочные машины и контроль за качеством сортировки. Определение фракций отсортированного чая, размещение их в ферментационных ящиках слоями определенной толщины в зависимости от фракций. Относки отсортированного чая в ферментационное помещение и укладка ящиков по партиям и фракциям. Периодическая чистка и смазка зеленой сортировки. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство машин зеленой сортировки; технологию сортировки скрученного листа; технологические нормы толщины слоя для отдельных фракций отсортированного чая при размещении его в ферментационных ящиках; приемы определения качества зеленой сортировки; правила чистки сеток машин.

§ 28. ФЕРМЕНТИРОВЩИК ЧАЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса ферментации в производстве черного байхового чая. Наблюдение за укладкой и размещением отсортированного чая по партиям и фракциям в ферментационном помещении. Проверка толщины слоя чая, засыпанного в ферментационные ящики. Контроль за ходом процесса. Определение момента окончания процесса ферментации для каждой партии и фракции чая. Подача ферментационного чая на сушку. Контроль за соблюдением температуры и относительной влажности в ферментационном помещении. Ведение установленного учета.

Должен знать: назначение и правила применения контрольно-измерительных приборов, правила ухода за ними; технологический процесс ферментации чая; установленные нормы толщины слоя чая, размещаемого в ящиках; способы определения момента окончания ферментации чая; методы определения температуры и относительной влажности в помещении.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Веяльщик чая	1	Веяльщик чая	1	51	Чайное
2.	Заготовщик чайных ящиков	2-4	Заготовщик чайных ящиков	2-4	51	»
3.	Купажист по чаю	3-5	Купажист по чаю	3-5	51	»
4.	Машинист чаезавялочных машин	2-4	Машинист чаезавялочных машин	2-4	51	»
5.	Машинист чаескручивающих	4-5	Машинист	4-5	51	»

машин		чаескручивающих машин				
6.Машинист чаесушильных машин	4-5	Машинист чаесушильных машин	4-5	51	»	
7.Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	51	»	
8.Машинист фиксационных машин	5	Машинист фиксационных машин	5	51	»	
9.Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	51	»	
10Прессовщик кирпичного чая	2-4	Прессовщик кирпичного чая	2-4	51	»	
11Прессовщик плиточного чая	3	Прессовщик плиточного чая	3	51	»	
12Порционист лао-ча	2	Порционист лао-ча	2	51	»	
13Пропарщик лао-ча	3	Пропарщик лао-ча	3	51	»	
14Скирдовальщик	1-2	Скирдовальщик	1-2	51	»	
15Сортировщик-разборщик чая	4-5	Сортировщик-разборщик чая	4-5	51	»	
16Ферментировщик чая	4	Ферментировщик чая	4	51	»	

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Вейльщик чая	1	Вейльщик чая	1	55	Чайное
2.	Заготовщик чайных ящиков	2-4	Заготовщик чайных ящиков	2-4	55	»
3.	Купажист по чаю	3-5	Купажист по чаю	3-5	55	»
4.	Машинист чаезавялочных машин	2-4	Машинист чаезавялочных машин	2-4	55	»
5.	Машинист чаескручивающих машин	4-5	Машинист чаескручивающих машин	4-5	55	»
6.	Машинист чаесушильных машин	4-5	Машинист чаесушильных машин	4-5	55	»
7.	Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	55	»
8.	Машинист фиксационных машин	5	Машинист фиксационных машин	5	55	»

9. Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	55	»
10 Прессовщик кирпичного . чая	2-4	Прессовщик кирпичного чая	2-4	55	»
11 Прессовщик плиточного . чая	3	Прессовщик плиточного чая	3	55	»
12 Порционист лао-ча .	2	Порционист лао-ча	2	55	»
13 Пропарщик лао-ча .	3	Пропарщик лао-ча	3	55	»
14 Скирдовальщик .	1-2	Скирдовальщик	1-2	55	»
15 Сортировщик-разборщик . чая	4-5	Сортировщик- разборщик чая	4-5	55	»
16 Ферментировщик чая .	4	Ферментировщик чая	4	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Веяльщик чая	1	Веяльщик чая	1	51	Чайное
2.	Заготовщик чайных ящиков	2-4	Заготовщик чайных ящиков	2-4	51	»
3.	Купажист по чаю	3-5	Купажист по чаю	3-5	51	»
4.	Машинист чаезавялочных машин	2-4	Машинист чаезавялочных машин	2-4	51	»
5.	Машинист чаескручивающих машин	4-5	Машинист чаескручивающих машин	4-5	51	»
6.	Машинист чаесушительных машин	4-5	Машинист чаесушительных машин	4-5	51	»
7.	Машинист чаезавялочно- фиксационных машин	5	Машинист чаезавялочно- фиксационных машин	5	51	»
8.	Машинист фиксационных машин	5	Машинист фиксационных машин	5	51	»
9.	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	51	»
10	Прессовщик кирпичного . чая	2-4	Прессовщик кирпичного чая	2-4	51	»
11	Прессовщик плиточного . чая	3	Прессовщик плиточного чая	3	51	»

12	Порционист лао-ча .	2	Порционист лао-ча	2	51	»
13	Пропарщик лао-ча .	3	Пропарщик лао-ча	3	51	»
14	Скирдовальщик .	1-2	Скирдовальщик	1-2	51	»
15	Сортировщик-разборщик чая	4-5	Сортировщик- разборщик чая	4-5	51	»
16	Ферментировщик чая .	4	Ферментировщик чая	4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Вейльщик чая	1	Вейльщик чая	1	51	Чайное
2.	Заготовщик чайных ящиков	2-4	Заготовщик чайных ящиков	2-4	51	»
3.	Купажист по чаю	3-5	Купажист по чаю	3-5	51	»
4.	Машинист чаезавялочных машин	2-4	Машинист чаезавялочных машин	2-4	51	»
5.	Машинист чаескручивающих машин	4-5	Машинист чаескручивающих машин	4-5	51	»
6.	Машинист чаесушильных машин	4-5	Машинист чаесушильных машин	4-5	51	»
7.	Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	Машинист чаезавялочно-фиксационных машин	5	51	»
8.	Машинист фиксационных машин	5	Машинист фиксационных машин	5	51	»
9.	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	Оператор чаеперерабатывающей линии	4-5	51	»
10.	Прессовщик кирпичного чая	2-4	Прессовщик кирпичного чая	2-4	51	»
11.	Прессовщик плиточного чая	3	Прессовщик плиточного чая	3	51	»
12.	Порционист лао-ча .	2	Порционист лао-ча	2	51	»
13.	Пропарщик лао-ча .	3	Пропарщик лао-ча	3	51	»
14.	Скирдовальщик .	1-2	Скирдовальщик	1-2	51	»
15.	Сортировщик-разборщик чая	4-5	Сортировщик-разборщик чая	4-5	51	»

ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО**ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ****§ 1. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ**

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления парфюмерно-косметических средств в аппаратах, на агрегатах, машинах, установках или ведение технологического процесса приготовления парфюмерно-косметических средств на поточных линиях под руководством аппаратчика приготовления парфюмерно-косметических средств более высокой квалификации. Последовательная дозировка и внесение сырья согласно технологическому процессу. Регулирование последовательности прохождения массы через агрегаты. Контроль параметров технологического процесса (время, температура, скорость перемешивания, степень измельчения и т.д.). Загрузка и регулирование подачи сырья и полуфабрикатов в агрегаты и дозирующие устройства. Выгрузка готовой продукции. Органолептический контроль процесса приготовления парфюмерно-косметических средств. Отбор проб и передача их на анализ. Мойка, дезинфекция обслуживаемого оборудования. Устранение мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования; ассортимент и основные свойства применяемого сырья, материалов и полуфабрикатов; технологические параметры процесса производства парфюмерно-косметических средств; органолептические признаки, характеризующие процесс приготовления.

§ 2. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления парфюмерно-косметических средств в аппаратах, на агрегатах, поточных линиях. Расчет сырьевых компонентов по заданной рецептуре. Развешивание и подготовка (измельчение, растворение, смешивание, перемешивание и т.п.) сырьевых компонентов для загрузки в плавильни, аппараты и т.п. Эмульгирование, охлаждение, вакуумирование, омыление, диспергация и т.п. парфюмерно-косметических масс. Контроль за работой обслуживаемого оборудования. Предупреждение и устранение причин отклонения от норм технологического режима. Обеспечение установленных параметров химических реакций осаждения, нейтрализации, омыления и т.д. Регулирование работы обслуживаемого оборудования. Выгрузка полуфабрикатов с использованием дополнительного оборудования.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов; технологию приготовления парфюмерно-косметических средств в аппаратах; стандарты на сырье и готовую продукцию; удельные нормы расхода исходных компонентов.

§ 3. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления парфюмерно-косметических средств на оборудовании повышенной сложности, оснащенном электронными устройствами. Ввод данных в программное устройство о режимах работы и их контроль по дисплею. Обеспечение бесперебойной работы обслуживаемых аппаратов и машин. Проведение корректирующих и предупреждающих действий по результатам анализов. Руководство работой аппаратчиков приготовления парфюмерно-косметических средств более низкой квалификации.

Участие в ремонте обслуживаемого оборудования. Ежемесячный отчет о выпуске готовой продукции; ведение первичной технической документации.

Должен знать: технологический процесс производства косметических средств; ассортимент выпускаемой продукции, физические основы приготовления косметических средств, свойства сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции; виды брака и способы его предупреждения и устранения; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов и оснастки; общие принципы построения и функционирования системы качества на производстве.

§ 4. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРФЮМЕРНЫХ КОМПОЗИЦИЙ И ЖИДКОСТЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов и парфюмерных жидкостей. Регулирование загрузки сырьевых компонентов согласно технологическому режиму. Перемешивание жидкостей мешалкой или путем подачи сжатого воздуха. Органолептический контроль за ходом процесса и качеством полученных жидкостей. Регулирование работы мешалок и подачи сжатого воздуха в зависимости от интенсивности перемешивания. Отбор проб. Подготовка оборудования и коммуникаций: чистка, промывка, смазка. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования; правила отбора проб; ассортимент и основные свойства сырья, материалов и полуфабрикатов; правила регулирования дозировки и загрузки сырьевых компонентов; органолептические признаки качества получаемых парфюмерных жидкостей.

§ 5. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРФЮМЕРНЫХ КОМПОЗИЦИЙ И ЖИДКОСТЕЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов и парфюмерных жидкостей под руководством аппаратчика приготовления парфюмерных композиций и жидкостей более высокой квалификации. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов температуры, давления, полноты растворения, качества окрашивания, продолжительности выстаивания и других показателей. Контроль при помощи контрольно-измерительных приборов крепости духов, одеколонов, спирта. Регулирование дозировки и загрузки сырьевых компонентов в смесители и аппараты, работы механических мешалок, аппаратов по растворению кристаллических веществ, насосов, коммуникаций.

Должен знать: правила эксплуатации машин, аппаратов, вспомогательного оборудования и коммуникаций; технологию приготовления композиций, отдушек, растворов, настоев и парфюмерных жидкостей; способы окрашивания парфюмерных жидкостей; методику и способы проверки крепости духов, одеколонов, спирта; методы определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов; стандарты и технические условия на сырье, материалы и полуфабрикаты; правила приема и хранения сырья и нормы потерь в процессе производства.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАРФЮМЕРНЫХ КОМПОЗИЦИЙ И ЖИДКОСТЕЙ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления композиций, отдушек, настоев, растворов и парфюмерных жидкостей. Контроль по показаниям приборов и результатам анализов за обеспечением установленных параметров технологического процесса: температуры, давления, интенсивности перемешивания, полноты растворения, качества окрашивания, продолжительности выстаивания и других. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима. Расчет спирта по таблицам стандарта, пересчет его из весовых единиц на объемные и выполнение других контрольных анализов.

Органолептический контроль за качеством сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции. Обеспечение бесперебойной работы машин, перегонных и дробильных аппаратов, механических мешалок с пневмоприводами, аппаратов по экстрагированию, автоматической линии с фотоэлементом. Устранение неисправностей в их работе. Ведение установленного учета и отчетности.

Должен знать: устройство, принцип работы и правила эксплуатации машин, аппаратов, работающих под давлением, контрольно-измерительных приборов, вспомогательного оборудования и коммуникаций; нормы расхода сырья, материалов и полуфабрикатов; методы и режим окрашивания парфюмерных жидкостей; полную характеристику спирта по степени очистки, удельному весу, цвету и т.п.; правила пользования таблицами стандарта и таблицами по пересчету спирта из весовых единиц на объемные; методы определения качества и органолептической характеристики сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции.

§ 7. ВАЛЬЦОВЩИК КОСМЕТИЧЕСКОЙ МАССЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса вальцевания косметической массы на протирачных ситах и вальцах для достижения однородности и нужной консистенции массы. Загрузка оборудования массой. Регулирование при помощи контрольно-измерительных приборов температурного режима, подачи воды на вальцы. Отбор проб. Органолептический контроль за качеством получаемой косметической массы. Регулирование работы протирачных сит и вальцов в зависимости от хода процесса вальцевания путем изменения зазора между валками. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство, правила эксплуатации вальцов и протирачных сит; технологию вальцевания косметической массы; основные свойства косметической массы и требования, предъявляемые к ее переработке; отличительные признаки косметических масс по внешнему виду; органолептические способы и методы определения качества провальцованных масс.

§ 8. ОПЕРАТОР РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса расфасовки готовой парфюмерно-косметической продукции в тару различного объема и формы, укупорка ее на фасовочно-упаковочных автоматах и полуавтоматах. Ведение процесса групповой упаковки. Установка процесса групповой упаковки. Заправка бункеров. Установка бункера, дозатора, подключение емкостей с парфюмерно-косметическими продуктами к фасовочным автоматам и полуавтоматам. Включение и выключение узлов обслуживаемого оборудования. Регулирование дозы фасуемой продукции в зависимости от консистенции продукта. Контроль наполняемости тары по весу и объему. Техническое обслуживание фасовочных автоматов и полуавтоматов. Устранение мелких неполадок в работе автоматов и полуавтоматов, участие в ремонте оборудования. Мойка и дезинфекция основного и вспомогательного оборудования.

Должен знать: основные технологические режимы фасовки, упаковки; требования, предъявляемые к фасовке готового продукта; ассортимент и основные свойства применяемого сырья и готовой продукции; устройство обслуживаемого оборудования; способы загрузки расфасовочно-упаковочного оборудования исходным сырьем; правила устранения мелких неисправностей в работе оборудования.

§ 9. ОПЕРАТОР РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса расфасовки готовой парфюмерно-косметической продукции на фасовочно-упаковочных автоматах и полуавтоматах. Выбор оптимального режима работы в зависимости от консистенции фасуемого препарата. Регулирование процесса расфасовки и упаковки по показаниям

контрольно-измерительных приборов. Переналадка оборудования (замена стаканов поворотного стола, поршня дозирующего цилиндра, сопла в печи, регулировка механизма подающего тубу и т.п.) в зависимости от фасуемого продукта. Регулирование наполняемости тары фасуемой продукцией. Контроль комплектующих на сопрягаемость. Контроль готовой продукции на герметичность запайки. Ввод данных в программное устройство о режимах работы и контроль по дисплею. Участие в ремонте оборудования. Ведение первичной технической документации. Ежемесячный отчет об объеме выпускаемой продукции.

Должен знать: технологическую схему производства парфюмерно-косметической продукции; устройство контрольно-измерительных приборов; устройство обслуживаемого оборудования; ассортимент и основные свойства применяемого сырья; нормы допуска фасовки косметической продукции и норматив на допустимые потери при их расфасовке.

§ 10. ФОРМОВЩИК ПЕНАЛЬНОЙ КОСМЕТИКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования пенальной косметики (губная помада, тени, блеск для губ и др.) в многонедных разливающих формах. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры нагрева и плавления косметической массы. Розлив косметической массы в формы. Регулирование охлаждения массы в формах и извлечение косметического карандаша из формы. Подготовка многонедных форм: протирка, смазка, сборка, подбор форм. Расчет количества косметической массы.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации разливающих форм; температурный режим плавления массы; ассортимент продукции; методику расчета количества массы (полуфабриката).

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик приготовления парфюмерно-косметических средств	4-6	Аппаратчик приготовления косметических средств	4-5	51	Парфюмерное
			Варщик косметической массы	3-5	51	»
2.	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	51	»
3.	Вальцовщик косметической массы	3	Вальцовщик косметической массы	3	51	»
4.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	4-5	Новая профессия	-	-	-
5.	Формовщик пенальной косметики	3	Формовщик пенальной косметики	3	51	Парфюмерное

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик приготовления косметических средств	4-5	Аппаратчик приготовления косметических средств	4-5	55	Парфюмерное
2.	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	55	»
3.	Вальцовщик косметической массы	3	Вальцовщик косметической массы	3	55	»
4.	Варщик косметической массы	3-5	Варщик косметической массы	3-5	55	»
5.	Формовщик пенальной косметики	3	Формовщик пенальной косметики	3	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик приготовления косметических средств	4-5	Аппаратчик приготовления косметических средств	4-5	51	Парфюмерное
2.	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3-5	51	»
3.	Вальцовщик косметической массы	3	Вальцовщик косметической массы	3	51	»
4.	Варщик косметической массы	3-5	Варщик косметической массы	3-5	51	»
5.	Формовщик пенальной косметики	3	Формовщик пенальной косметики	3	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик приготовления косметических средств	4–5	Аппаратчик приготовления парфюмерно-косметических средств	4–6	51	Парфюмерно-косметическое
2.	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3–5	Аппаратчик приготовления парфюмерных композиций и жидкостей	3–5	51	»
3.	Вальцовщик косметической массы	3	Вальцовщик косметической массы	3	51	»
4.	Варщик косметической массы	3–5	Аппаратчик приготовления парфюмерно-косметических средств	4–6	51	»
5.	Формовщик пенальной косметики	3	Формовщик пенальной косметики	3	51	»

МАСЛО-ЖИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК ВАКУУМ-СУШИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов сушки, охлаждения мыльной основы и формования мыла под вакуумом. Подготовка к пуску. Пуск и останов вакуум-сушильной установки. Регулирование работы вакуум-насосов, насосов, подающих мыльную основу в бак-питатель и вакуум-распылительный аппарат, производительности дуплекс-шнек-пресса. Определение режима работы установки в зависимости от заданного содержания жирных кислот и результатов лабораторных анализов вырабатываемого мыла. Наблюдение за давлением пара и мыла в темперирующей колонке, остаточным давлением в распылительной башне, сепараторах и барометрическом конденсаторе, температурой мыла, поступающего в распылительную башню, воды, отходящей из барометрического конденсатора и дуплекс-шнек-пресса, нагрузкой на электродвигатели. Регулирование давления пара и температуры. Контроль за качеством готовой продукции. Промывка темперирующей колонки. Профилактический осмотр и чистка установки. Ведение учета расхода мыльной основы.

Должен знать: устройство, назначение и правила эксплуатации аппаратов, оборудования, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики; схему получения вакуума; технологию обработки мыла на вакуум-сушильных установках.

§ 2. АППАРАТЧИК ГИДРАТАЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса гидратации масла и получения сырых фосфатидов под руководством аппаратчика гидратации более высокой квалификации. Наблюдение за работой смесителя-дозатора, сепаратора, коагулятора, отстойника непрерывного действия, вакуум-насосов, фильтра-пресса и другого оборудования. Отбор проб. Ведение учета.

Должен знать: принципы работы и правила эксплуатации обслуживаемого

оборудования; основы технологии обработки масла водой и паром; виды и назначение контрольно-измерительных приборов, схему коммуникаций отделения гидратации; методы и правила отбора проб.

§ 3. АППАРАТЧИК ГИДРАТАЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса гидратации масла и получения фосфатидного концентрата. Пуск и останов основного и вспомогательного оборудования и наладка технологического режима гидратации. Наблюдение за работой оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально. Контроль за температурой и давлением масла и воды, пара по показаниям приборов; расходом масла и воды по ротаметрам; качеством гидратированного масла по результатам лабораторных анализов, показаниям приборов и органолептически; уровнем масла и воды в сборниках и аппаратах. Предупреждение, выявление и устранение причин отклонений от норм технологического режима. Руководство аппаратчиками гидратации более низкой квалификации при ведении всего цикла технологического процесса гидратации масла и получения фосфатидного концентрата. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию обработки масла водой и паром; виды, сорта и физико-химические свойства масел.

§ 4. АППАРАТЧИК ДЕЗОДОРАЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дезодорации жиров и масел с целью получения обезличенного жира на аппаратах периодического и непрерывного действия. Загрузка дезодоратора жирами, ввод водного раствора лимонной кислоты. Пуск, останов и регулирование работы пароежекторной установки. Обеспечение равномерного питания водой барометрических конденсаторов. Соблюдение заданной температуры отходящей воды и вакуума в маслоохладителе. Определение степени дезодорации и окончания процесса органолептически и по показаниям контрольно-измерительных приборов. Систематический слив ароматических погонов из каплеуловителя. Охлаждение жира. Снятие вакуума и перекачивание дезодората через трубопроводы в жирохранилище. Отбор проб. Расчет количества лимонной кислоты, необходимого для улучшения процесса дезодорации и очищения жира от металла. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования, контрольно-измерительных приборов; технологию процесса дезодорации различных жиров и масел; требования, предъявляемые к качеству дезодорированных жиров; методы ведения контроля и регулирования технологического режима; правила отбора проб; приемы органолептического определения окончания процесса дезодорации; правила расчета концентрации и количества лимонной кислоты.

§ 5. АППАРАТЧИК ИОНООБМЕННОЙ ОЧИСТКИ ГЛИЦЕРИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса нейтрализации глицериновых вод и регенерации ионообменных смол в ионообменных аппаратах. Приготовление по установленной рецептуре растворов для нейтрализации и регенерации. Подача глицериновой воды насосом в емкости на нейтрализацию, обработка ее раствором гидрата окиси кальция и последующая фильтрация. Контроль за процессом нейтрализации методом титрования свободной щелочности. Подготовка ионообменных аппаратов к регенерации: отмывка от глицерина и взрыхление смол. Пропуск регенерационных растворов через слой катионитовых и анионитовых смол в ионообменных аппаратах. Определение методом титрования концентрации растворов, отходящих из фильтров. Промывка ионообменных смол от регенерационного раствора обессоленной водой. Определение полноты промывки

смола титрованием пробы раствора. Взрыхление слоя смол после регенерации потоком обессоленной воды. Удаление красящих веществ, сорбированных катионообменной смолой, и кальциевых мыл, осевших на зерна смолы, методом двойной регенерации катионитовых смол. Регулирование подачи растворов, воды, пара, глицерина и других материалов с пульта управления. Наблюдение и контроль за работой ионообменных аппаратов, фильтров, мерников, насосов и другого оборудования по показаниям контрольно-измерительных приборов и визуально. Отбор проб. Чистка распределительных устройств ионообменных аппаратов и осветлительных фильтров. Промывка фильтров. Разварка шлама и сдача отходов в другие цехи или на склад. Участие в перезарядке ионообменных аппаратов свежими смолами, подготовка смол к загрузке. Ведение технической документации и учета расхода сырья.

Должен знать: устройство осветляющих фильтров, ионообменных аппаратов, компрессоров, вакуум-насосов и другого обслуживаемого оборудования; технологию нейтрализации глицериновой воды и регенерации ионообменных смол; свойства обрабатываемых продуктов и применяемых химических веществ; принцип работы контрольно-измерительных приборов; порядок обращения с соляной кислотой и каустической содой; правила приготовления их растворов.

§ 6. АППАРАТЧИК ИОНООБМЕННОЙ ОЧИСТКИ ГЛИЦЕРИНА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства динамитного и высших сортов глицерина методом глубокой ионообменной очистки с концентрированием очищенных глицериновых вод. Проверка готовности ионообменной и вакуум-выпарной установок к пуску. Наладка и пуск установок. Охлаждение глицериновой воды, сорбция красящих веществ. Улавливание мелкодисперсных частиц путем пропуска глицериновой воды через поверхностный холодильник и осветлительный фильтр. Удаление растворенных в воде солей. Ведение процесса концентрации глицериновой воды, очищенной ионообменными смолами, на трехкорпусной установке непрерывного действия. Регулирование и настройка автоматических регуляторов и вакуум-установок. Наладка технологического режима и работы аппаратов для получения готовой продукции необходимой концентрации. Отбор проб глицериновой воды после катионитовых и ионитовых аппаратов и готового глицерина. Определение эффективности очистки глицериновой воды ионообменными смолами и концентрации готового глицерина. Расчет солесодержания очищенной глицериновой воды. Определение момента снижения степени очистки фильтрата и необходимости прекращения рабочей фильтрации и проведения регенерации. Определение количества ионообменной смолы для загрузки аппаратов, компонентов регенерационных растворов, воды и других материалов, момента съема очищенной глицериновой воды. Проверка степени химической чистоты обессоленной воды. Контроль за приготовлением растворов и ведением процессов нейтрализации и регенерации. Проверка полноты промывки ионообменных аппаратов от глицерина, окончания регенерации ионообменных смол. Предупреждение и устранение причин отклонений от норм технологического режима. Руководство всем циклом технологических процессов по очистке и производству динамитного и высших сортов глицерина. Координация работы участков: подготовительного, ионообменной очистки и концентрации глицериновых вод.

Должен знать: технологический регламент ионообменной очистки глицериновых вод, регенерации ионообменных смол и концентрирования очищенных глицериновых вод; основные физико-химические свойства и химический состав ионообменных смол и глицерина; стандарты на динамитный глицерин и глицерин высшего сорта; способы определения степени чистоты глицериновой воды; методы расчетов по определению солесодержания очищаемой глицериновой воды, компонентов регенерационных растворов; методы определения концентрации глицерина по рефракции и по ареометру, количественного определения присутствия глицерина в водных растворах.

§ 7. АППАРАТЧИК-КОМПЛЕКТОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса механической (пластической)

обработки (перетирания) маргариновой массы на вакуум-комплекторах для придания маргарину легкоплавкой, упруго-пластичной консистенции. Пуск и останов агрегата. Наблюдение за процессом обработки массы по показаниям контрольно-измерительных приборов, вакуумом и температурой воды в системе, толщиной стружки, температурой маргарина, выходящего из вакуум-комплектора. Регулирование подачи воды для обогрева агрегата, работы вакуум-насоса. Упаковка маргарина в короба, ящики и бочки. Разборка, чистка, мойка и дезинфекция вакуум-комплектора.

Должен знать: устройство вакуум-комплектора и насадок; технологию механической обработки маргарина; требования, предъявляемые к качеству маргарина; виды и назначение контрольно-измерительных приборов.

§ 8. АППАРАТЧИК МЫЛОВАРЕНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки соапстоков, таллового масла-сырца, асидола-мылонафта и других жировых и нефтяных отходов от посторонних примесей с применением обработки щелочью и перекисью водорода, отсолки, шлифовки и разложения серной кислотой. Прием жирных кислот, сала, саломаса, растительных масел и синтетических жирных кислот в емкости мыловаренного отделения. Разогревание и приведение в подвижное состояние подмыльного клея. Участие в процессе варки мыльной основы периодическим способом в котлах и аппаратах непрерывного действия. Подготовка сплавов канифоли с жирными кислотами саломаса и сала, растворов кальцинированной и каустической соды. Подогрев и розлив подготовленных жировых компонентов в мерники. Загрузка в котлы и аппараты по заданной рецептуре в определенной последовательности саломаса, синтетических и других кислот и вспомогательных материалов. Нейтрализация жирных кислот раствором кальцинированной соды. Омыление жировой смеси щелочью. Отсолка и шлифовка основы туалетного мыла. Отбор проб на содержание жирных кислот и свободной щелочи. Корректировка процесса варки путем перемешивания, подачи сырья, воды и пара. Контроль за температурой, давлением в аппаратах и котлах, наличием жиров в емкостях и работой дозировочных насосов.

Должен знать: устройство котлов, аппаратов, насосов и схему коммуникаций; технологию обработки и очистки жировых и нефтяных отходов и варки мыла; виды сырья, применяемого в мыловаренном производстве, его свойства; влияние примесей на качество мыла; назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов.

§ 9. АППАРАТЧИК МЫЛОВАРЕНИЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки различных сортов и видов мыла периодическим способом в котлах и в аппаратах непрерывного действия под руководством аппаратчика мыловарения более высокой квалификации. Пуск, останов и регулирование работы аппаратов непрерывного действия. Поддержание температурного режима, влажности, концентрации растворов, соотношения расхода жирных кислот, каустической и кальцинированной соды. Регулирование скорости вращения мешалок смесителя подачи реагирующих компонентов в аппарат. Откачивание мыла в корректировочные емкости и корректировка его путем добавления жирных кислот. Нейтрализация жирных кислот в варочных котлах. Каустическое доомыление или омыление раствором едкого натрия, корректировка. Отсолка раствором электролита, шлифовка и постановка мыла на отстой. Наблюдение за работой аппаратов, котлов, дозировочных устройств и мерников. Контроль за процессом облагораживания жировых и нефтяных отходов, вспомогательных материалов и очистки их от посторонних примесей. Контроль за своевременной переработкой отходов мыла. Проверка исправности запорной арматуры на трубопроводах. Ведение учета расхода сырья и выхода готовой продукции.

Должен знать: технологию процесса непрерывного омыления и варки мыла периодическим способом; свойства синтетических и натуральных заменителей жиров и вспомогательных материалов; нормы расхода сырья и материалов.

§ 10. АППАРАТЧИК МЫЛОВАРЕНИЯ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса варки мыла в котлах и аппаратах непрерывного действия. Составление рецептов хозяйственных и туалетных мыл применительно к видам сырья, моющих компонентов и титра жировой смеси. Расчет расхода сырья, содопродуктов, вспомогательных материалов и титра жировой смеси. Дозировка жировой смеси и других компонентов специальным многокомпонентным насосом и подача их в аппараты непрерывного действия. Контроль за процессом и качеством мыльной основы по органолептическим показателям, показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов. Варка высших и специальных сортов мыла. Предупреждение и устранение причин отклонения от нормы технологического режима. Координация работы подготовительного участка и цеха компримирования углекислоты.

Должен знать: устройство оборудования участков по производству мыла и компримирования углекислоты; технологический регламент производства; расчеты по составлению рецептов хозяйственных и туалетных мыл; методику анализов по контролю технологического процесса; физико-химический состав и свойства сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.

§ 11. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ФОСФАТИДОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения фосфатидного концентрата под руководством аппаратчика получения фосфатидов более высокой квалификации. Загрузка гидратационного (фосфатидного) осадка в аппарат. Определение готовности фосфатидов с помощью приборов и органолептически. Выгрузка фосфатидов из аппарата и транспортировка их при помощи средств механизации на склад. Чистка и смазка обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования и правила эксплуатации его; технологию очистки и сушки фосфатидных концентратов; требования, предъявляемые к качеству фосфатидных концентратов; виды, назначение и правила пользования контрольно-измерительными приборами.

§ 12. АППАРАТЧИК ПОЛУЧЕНИЯ ФОСФАТИДОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения фосфатидного концентрата. Регулирование технологического режима процессов очистки и сушки фосфатидного концентрата. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования и ходом процесса. Отбор проб. Контроль качества концентрата по результатам лабораторных анализов, показаниям приборов и органолептически.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию очистки и сушки фосфатидных концентратов; требования, предъявляемые к качеству концентратов.

§ 13. АППАРАТЧИК ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МАЙОНЕЗА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления майонезной пасты по заданной рецептуре и растворов. Приготовление горчицы. Прием, взвешивание, просеивание сырья на виброситах. Подача подготовленного сырья по трубопроводам и транспортерам в бункеры, контейнеры, дозаторы и смесители. Подогревание и смешивание компонентов. Регулирование температуры воды и подачи пара, работы смесителей и насосов. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов за дозировкой компонентов, давлением пара и вакуумом. Отбор проб. Органолептический контроль за качеством сырья и полуфабрикатов. Ведение учета сырья, растворов и пасты.

Должен знать: принцип работы обслуживаемых аппаратов и другого оборудования; технологию приготовления майонезной пасты; требования, предъявляемые к качеству сырья для приготовления майонеза и горчицы; назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов; правила отбора проб.

§ 14. АППАРАТЧИК ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МАЙОНЕЗА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления майонеза. Подача по заданной рецептуре и в установленной последовательности из бачков и дозаторов в смеситель насосами и эмульгатором по трубопроводам майонезной пасты, рафинированного и дезодорированного растительного масла, растворов и специй. Регулирование скорости подачи компонентов и перемешивания их в смесителе. Наблюдение за температурным режимом, давлением и процессом образования эмульсии. Контроль за качеством поступающего сырья, приготовлением растворов и майонезной пасты. Подача грубой эмульсии майонеза на гомогенизацию. Регулирование давления гомогенизатора, обеспечивающего получение майонеза требуемой консистенции. Слив майонеза из гомогенизатора по трубопроводам в емкости для готовой продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологию приготовления майонеза.

§ 15. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫСОКОЖИРНЫХ ЭМУЛЬСИЙ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов получения молочной плазмы и выработки стойких сливок восьмидесятидвухпроцентной жирности. Подготовка сухого и натурального молока, воды, растворов лимоннокислого и фосфорнокислого натрия, сахара и соли. Подача компонентов молочной плазмы в смесители по заданной рецептуре. Регулирование процесса набухания молока. Подача молочной плазмы, сквашенного молока и жирового набора в смеситель. Ведение процесса приготовления шестидесятипроцентных сливок путем гомогенизации. Нормализация сливок до содержания восьмидесяти двух процентов жира. Определение степени готовности эмульсий и сливок. Подача сливок на охлаждение. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство гранулятора, смесителей, танков (ванн), гомогенизаторов и другого оборудования; назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов; бактериальные и физико-химические свойства молочной плазмы и жиров; технологию приготовления молочной плазмы и высокожирных эмульсий; методику анализов по контролю производства; нормы расхода сырья и материалов; правила мойки и санитарной обработки оборудования и трубопроводов.

При ведении процесса получения молочной плазмы под руководством аппаратчика приготовления высокожирных эмульсий более высокой квалификации –

3-й разряд

§ 16. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ЖИРОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления кулинарных и кондитерских жиров на автоматической линии. Расчет жировых компонентов и их смешивание. Регулирование подачи хладагента для охлаждения жиров и углекислого газа для получения требуемой их консистенции. Предупреждение и устранение причин отклонений от технологического режима. Контроль за процессом и качеством готовой продукции с помощью средств автоматики. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; физико-химические показатели готовой продукции; свойства и рецептуру жиров; правила по

безопасности труда при работе с хладагентами; правила ведения технической документации.

§ 17. АППАРАТЧИК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭМУЛЬГАТОРА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса приготовления эмульгатора для удержания влаги и улучшения пластических свойств маргариновой продукции. Прием со склада по трубопроводам и в таре, взвешивание говяжьего жира, саломаса, глицерина, стеариновой кислоты, фосфатидов и другого сырья. Загрузка сырья в реакторы. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за температурой и наличием углекислого газа в этерификаторе и аппаратах, за вакуумом в сборнике. Регулирование процесса приготовления эмульгатора путем перемешивания смеси в реакторе, подачи пара в подогреватели. Перекачивание смеси насосами. Поддержание температуры теплообменников и вакуума. Охлаждение эмульгатора в холодильнике-отстойнике, холодильном барабане или в холодильном прессе с последующей выгрузкой плит эмульгатора. Разрубка и упаковка плит и стружки. Учет поступления сырья и выхода готовой продукции.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации аппаратуры и оборудования установки, контрольно-измерительных приборов; технологию приготовления эмульгатора и физико-химические свойства его; правила отбора проб.

При ведении процесса приготовления эмульгатора под руководством аппаратчика приготовления эмульгатора более высокой квалификации –

3-й разряд

§ 18. АППАРАТЧИК РАСЩЕПЛЕНИЯ ЖИРОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в ведении процесса расщепления жиров. Прием жиров и вспомогательных материалов. Загрузка жира, воды и вспомогательных материалов в аппаратуру. Слив глицериновых вод и жирных кислот. Обслуживание насосов, монжу и другого оборудования, чистка и смазка его. Чистка оборудования, поступающего в ремонт.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; процесс расщепления жиров; схемы коммуникаций; виды и назначение контрольно-измерительных приборов.

§ 19. АППАРАТЧИК РАСЩЕПЛЕНИЯ ЖИРОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса пофазного расщепления жиров в автоклавах и расщепителях под руководством аппаратчика расщепления жиров более высокой квалификации. Подача конденсата из приемного бака в водяной мерник. Наполнение жирового мерника жиром. Пуск и останов насосов. Наблюдение за дозировкой жира и воды. Периодический отбор проб для проверки содержания кислот в расщепляемом жире. Промывка жирных кислот и передача их на склад и в другие цехи. Учет слива глицериновых вод. Отбор проб.

Должен знать: устройство автоклавов и другого обслуживаемого оборудования; технологию расщепления жиров; нормы выхода глицерина, расхода пара, кислоты и конденсата; принцип работы контрольно-измерительных приборов; оптимальную глубину расщепления жиров по фазам; правила отбора проб.

§ 20. АППАРАТЧИК РАСЩЕПЛЕНИЯ ЖИРОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса пофазного расщепления жиров в автоклавах и расщепителях. Расчет конденсата, воды и серной кислоты для расщепления жиров. Контроль за дозировкой жира и воды в

соответствии с установленной рецептурой.

Должен знать: устройство контрольно-измерительных приборов; технологию расщепления жиров в автоклавах и расщепителях; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; физико-химические свойства расщепляемых жиров и глицерина.

§ 21. АППАРАТЧИК РАСЩЕПЛЕНИЯ ЖИРОВ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса расщепления жиров в автоклавах высокого давления непрерывного и периодического действия. Регулирование процесса по периодам расщепления. Обслуживание автоклавов, понизителей давления, фильтров-прессов. Расчет количества жира, глицериновой воды и конденсата, закачиваемых в автоклав. Расчет норм выхода глицерина и расхода извести при нейтрализации глицериновой воды. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительной аппаратуры за температурой и давлением в автоклавах и понизителях давления при выгрузке жировых кислот и глицериновой воды. Очистка глицериновой воды на сепараторах. Ведение установленного учета. Координация работы участков по расщеплению жиров, ионообменной очистки, вакуум-выпарной установки и подготовительного отделения.

Должен знать: конструктивные особенности и правила эксплуатации оборудования, контрольно-измерительных и сигнализирующих приборов; технологические процессы расщепления жира в автоклавах высокого давления и на установках периодического и непрерывного действия; нормы выхода глицерина; оптимальную глубину расщепления жиров; методы ведения и регулирования технологического процесса; методику выполняемых расчетов.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 22. АППАРАТЧИК УСТАНОВКИ ПРОИЗВОДСТВА ОТБЕЛЬНОЙ ЗЕМЛИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса активации отбелной земли. Прием неактивированной отбелной земли и концентрированной серной кислоты. Приготовление водяной пульпы из неактивированной земли и подача ее и серной кислоты насосом в активатор. Разварка смеси в активаторе. Наблюдение за технологическим процессом разварки, регулирование процесса путем подачи пара. Отбор и анализ проб. Отмывка отбелной земли водой в декантаторе. Подача насосом отмытой активированной отбелной земли на рамный фильтр-пресс. Промывка и фильтрация ее на прессе. Отдувка и зачистка прессы с разборкой и сборкой. Погрузка отбелной земли на противни и загрузка их в сушильные шкафы. Наблюдение за сушкой и разгрузка сушильных шкафов. Размол высушенной отбелной земли и загрузка размолотой активированной земли в ящики. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования. Чистка и смазка его. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования; технологическую схему и режимы работы при активации различных отбелных земель; основные свойства обрабатываемых продуктов и применяемых химикатов; правила отбора проб и проведения анализов.

§ 23. АППАРАТЧИК ЭТАНОЛАМИНОВОЙ УСТАНОВКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки водорода и водяного газа от сероводорода и углекислого газа в этаноламиновой установке под руководством аппаратчика этаноламиновой установки более высокой квалификации. Обслуживание щелочного скруббера. Пуск, останов и обслуживание насосов, компрессоров, холодильников, конденсаторов и другого оборудования. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за уровнем щелочных и этаноламиновых растворов в абсорберах и регенераторах, за температурой и давлением в коммуникациях и аппаратах газоочистной системы. Регулирование

подачи воды, пара и растворов с помощью средств автоматики, вариаторов скорости и кранов. Приготовление растворов триэтанолamina и моноэтанолamina. Ведение процесса регенерации отработанного раствора путем перекачивания его центробежными насосами через теплообменник, регенератор, кипятильник, холодильник и возвращение восстановленного раствора в абсорбер. Отбор проб газов и растворов. Определение простейшими способами и по результатам лабораторных анализов полноты очистки газов на содержание углекислоты и сероводорода, на содержание этаноламинов, карбонатов и сульфидов в растворах и этаноламинов во флегме. Наблюдение в процессе работы установки за исправностью аппаратуры, насосов, компрессоров, средств автоматики, контрольно-измерительных приборов и трубопроводов. Контроль за утечкой газа и раствора. Наблюдение за работой приточной вентиляции. Участие в ведении технической документации.

Должен знать: устройство и схему расположения обслуживаемого оборудования и коммуникаций; химические и физические свойства, назначение водяного газа, водорода и щелочи; требования, предъявляемые к воде и пару; технологию очистки водяного газа и водорода и регенерации растворов; принцип работы контрольно-измерительных приборов и автоматики; простейшие способы определения чистоты газов и концентрации растворов; пределы взрываемости газов; правила оказания первой доврачебной помощи при отравлении газом, ожогах и поражениях током; правила ведения документации.

§ 24. АППАРАТЧИК ЭТАНОЛАМИНОВОЙ УСТАНОВКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки водорода и водяного газа от сероводорода и углекислого газа в этаноламиновой установке. Заполнение системы этаноламиновым раствором. Включение и регулирование средств автоматического управления, насосов и вариаторов. Подача пара в теплообменник, воды – в холодильник и конденсатор. Подача водяного газа и водорода на очистку. Управление процессами абсорбции и десорбции с пульта управления. Регулирование циркуляции растворов и температурного режима путем изменения скорости подачи раствора, пара и воды. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за уровнем раствора в абсорберах и регенераторе, давлением пара и газа в трубопроводах и аппаратуре. Добавление конденсата в систему по мере необходимости. Анализ водорода и водяного газа до и после его очистки, отходящих газов – на содержание в них углекислого газа, сероводорода и кислорода. Анализ растворов из абсорбера, генератора и промывателя на содержание в них этаноламина, карбонатов и сульфидов, анализ флегмы на содержание этаноламина. Расчет концентрации растворов триэтанолamina и моноэтанолamina. Продувка и удаление воздуха из абсорбера. Проверка герметичности аппаратуры и коммуникаций, исправности контрольно-измерительных приборов и средств автоматики. Контроль за приготовлением растворов и проведением регенерации отработанного раствора. Наблюдение за исправностью оборудования и коммуникаций. Предупреждение и устранение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратуре и коммуникациях. Контроль за выполнением правил по безопасности труда и пожарной безопасности в помещении этаноламиновой установки. Ведение технологического журнала и учета расхода материалов, количества очищенного газа.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и автоматики этаноламиновой установки; технологические процессы очистки водяного газа и водорода, абсорбции и десорбции; требования, предъявляемые к качеству очистки водяного газа и водорода; степень влияния загрязнений газа и водорода на ход технологического процесса; химические и физические свойства этаноламинов; нормы расхода материалов; правила работы в газоопасных местах.

§ 25. ВОДОРОДЧИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения водорода железопаровым способом, способом конверсии природного газа и электролитическим методом под

руководством водородчика более высокой квалификации. Подготовка к загрузке сидерита, магнетита, шамотного кирпича, керамических колец, железохромомедистого катализатора, кокса и других материалов, применяемых для получения водорода. Загрузка и укладка их с помощью тельфера и других механизмов в водородные печи, газоподогреватели, конверторы, скрубберы и десульфуризаторы. Приготовление растворов и электролита. Подача растворов в абсорберы, электролита в электролизерные установки. Зажигание водородных печей и пуск электролизеров и конверторов. Переключение запорной арматуры вручную и при помощи средств автоматики (при автоматическом управлении) в определенной последовательности и с соблюдением интервалов, установленных регламентом. Наблюдение за работой автоматики и блокирующих устройств, показаниями контрольно-измерительных приборов, исправностью оборудования и коммуникаций водородной установки. Регулирование работы водородных печей, электролизеров, газоподогревателей, конверторов, абсорберов и скрубберов при помощи средств автоматики, вентилей, кранов, путем подачи газа, пара, воздуха, электролита, воды и растворов. Определение качества вырабатываемого водорода по результатам лабораторных анализов и подача его в газгольдеры. Наблюдение за температурным режимом холодильных аппаратов, скрубберов, промывателей, за положением колокола газгольдера. Откачка воды из водоотмывных горшков у газгольдеров и на газопроводах. Очистка водосливов в бассейнах газгольдеров. Устранение мелких неисправностей оборудования и предупреждение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратуре и в коммуникациях. Ведение журнала учета сырья и водорода.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс получения водорода; требования, предъявляемые к качеству получаемых газов, схему коммуникаций и расположение арматуры; контрольно-измерительные и регулирующие приборы; ассортимент материалов, используемых при получении водорода, их качества и свойства; пределы взрываемости смеси водяного газа и водорода с воздухом; правила оказания первой доврачебной помощи при отравлении газом и ожогах.

§ 26. ВОДОРОДЧИК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса получения водорода железопаровым способом, способом конверсии природного газа и электролитическим методом на установках различных систем и конструкций. Проверка готовности установки по производству водорода к пуску, исправности и герметичности аппаратуры и трубопроводов, действия средств управления и автоматики. Продувка водородной печи, конвертора, электролизеров, газоочистных установок и коммуникаций. Пуск водородных печей и газоподогревателей. Регулирование технологического процесса по фазам и корректировка настройки автоматики в соответствии с регламентом. Контроль за работой автоматики и блокирующих устройств при автоматизированном управлении. Проверка хода процесса по результатам лабораторных анализов и показаниям контрольно-измерительных приборов. Регулирование в зависимости от результатов лабораторных анализов и показаний контрольно-измерительных приборов подачи газа и пара в водородные печи, работы электролизеров, разделительных колонн, регуляторов давления, питателей, подачи воды в холодильные аппараты. Руководство разгрузкой и загрузкой водородной печи, конвертора, приготовлением электролита. Координация работы своего участка с работой участков по производству водяного газа и очистки водяного газа и водорода. Выявление и устранение неполадок в ведении процесса и неисправностей в работе оборудования. Контроль за выполнением правил по безопасности труда и пожарной безопасности в помещении водородной установки.

Должен знать: свойства и назначение водяного и природного газа, водорода, кислорода; примеси, их влияние на получение водорода и на процесс гидрогенизации пищевых и технических жиров; требования, предъявляемые к электролиту, пару, воде.

При получении водорода электролитическим методом тарификация устанавливается на разряд ниже.

§ 27. ГЕНЕРАТОРЩИК

Характеристика работ. Ведение процесса получения водяного газа на газогенераторных установках путем воздействия водяного пара на уголь. Осмотр и подготовка генератора, скруббера и арматуры газогенераторной установки к пуску. Проверка чистоты колосниковой решетки, выходных отверстий труб генератора, плотности перекрытий воздушных и газовых задвижек, соединений труб и фланцев, работы насосов и воздуходувок. Прием антрацита, кокса и другого технологического сырья. Подготовка его и загрузка в газогенератор. Розжиг газогенератора. Подача воды, воздуха и пара. Пуск и обслуживание генератора, скруббера, воздуходувки, насосов, средств автоматики, блокирующих устройств и другого оборудования установки. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за давлением пара, температурой воды и газа. Получение водяного газа путем чередования фаз технологического процесса газификации в соответствии с регламентом. Регулирование процесса вручную и при помощи средств автоматического управления. Охлаждение и предварительная очистка водяного газа в скрубберах, и подача его в газгольдер. Расшлаковка генератора и удаление шлака из помещения вручную и средствами механизации. Наблюдение за охлаждением полученного водяного газа, исправностью оборудования и коммуникации. Предупреждение утечек водяного газа. Регулирование теплового режима скруббера. Обслуживание водяной рубашки генератора. Устранение мелких неисправностей. Предупреждение и устранение возможности образования взрывоопасной смеси в аппаратах и трубопроводах. Ведение учета расхода сырья и технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологический процесс получения водяного газа; свойства и назначение водяного газа и водорода; марки антрацита и кокса; требования, предъявляемые к качеству водяного газа и водорода; схему трубопроводов; принцип действия контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к пару и воде и их влияние на ход технологического процесса.

§ 28. ГЕНЕРАТОРЩИК

Характеристика работ. Ведение процесса получения водяного газа на генераторах различных систем. Проверка готовности газогенераторной установки к пуску: исправности генератора, скруббера, воздуходувки, углеподъемника газгольдера, средств управления и автоматики, трубопроводов и контрольно-измерительных приборов. Пуск и наладка работы оборудования, регулирование системы управления и автоматики. Контроль за соблюдением технологических норм по количеству и качеству загружаемого в газогенератор топлива. Определение по лабораторным анализам и простейшими средствами состава водяного газа и соответствия его установленным нормам. Наблюдение по показаниям контрольно-измерительных приборов за работой оборудования, исправностью коммуникаций газогенераторной установки, состоянием гидрозатворов, положением колокола газгольдера. Контроль за работой средств управления и автоматики, действием блокировки и регулирование их. Руководство работой по расшлаковке генератора при ручном удалении шлака. Наблюдение за работой механизмов и регулирование их при механизированном удалении шлака. Координация работы своего участка с работой участков по производству водорода и очистки водяного газа и водорода. Участие в испытаниях на герметичность аппаратуры и коммуникаций установки. Контроль за выполнением правил по безопасности труда и пожарной безопасности в помещениях генераторной установки.

Должен знать: технологию производства водяного газа, его состав, виды примесей, их влияние на получение водорода и на его качество; порядок и правила регулирования работы оборудования и средств автоматики; пределы взрываемости смеси газа с воздухом и правила работы в газоопасных местах.

§ 29. ГИДРОГЕНИЗАТОРЩИК

Характеристика работ. Ведение отдельных операций гидрогенизации жиров.

Наполнение автоклавов жиром. Подогрев жиров и масел перед загрузкой в автоклавы и в автоклавах до заданной температуры. Подача катализатора в автоклавы в количестве, установленном технологическим регламентом. Пуск и останов компрессоров. Продувка циркуляционной системы водородом и саломасных линий. Спуск готового саломаса в отстойники, складские емкости. Обслуживание аппаратов очистки циркуляционного водорода и жироловушек, компрессоров. Выгрузка отработанного катализатора из отстойников и подача его на регенерацию.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации автоклавов и аппаратов очистки циркуляционного водорода, насосов и компрессоров; схему коммуникаций цеха гидрогенизации.

§ 30. ГИДРОГЕНИЗАТОРЩИК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса гидрогенизации жиров под руководством гидрогенизаторщика более высокой квалификации. Подготовка автоклавного цеха к пуску. Обслуживание автоклавов, теплообменников, водородных компрессоров, очистительной системы водорода, центробежных и плунжерных насосов, мешалок, фильтров и другого оборудования. Обеспечение равномерной подачи масла. Восстановление катализатора и подача его и водорода в автоклавы. Наблюдение за давлением в автоклавах и трубопроводах, температурой и уровнем жира в аппаратах. Фильтрация гидрированных жиров. Регулирование с помощью средств механизации, контрольно-измерительных приборов и автоматики процесса гидрогенизации жиров и масел путем перемешивания, нагревания или охлаждения гидрируемого продукта, прокачивания холодного масла или подачи пара через систему змеевиков. Поддерживание определенного соотношения количества катализатора и водорода. Отбор и анализ проб. Проверка действия системы автоматической продувки. Очистка отработанного водорода.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации автоклавов, аппаратов очистки и циркуляции водорода и другого оборудования; технологию гидрогенизации различных видов жиров и очистки отработанного водорода; свойства и ассортимент гидрируемых жиров; требования, предъявляемые к качеству пищевого и технического саломаса, жирам, катализатору и водороду; методы отбора и анализа проб; принцип действия контрольно-измерительных приборов и средств автоматики.

§ 31. ГИДРОГЕНИЗАТОРЩИК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса гидрогенизации жиров непрерывным и периодическим методами. Проверка готовности автоклавного цеха к пуску: исправности оборудования, герметичности всех аппаратов и трубопроводов. Определение количества катализатора, вводимого в автоклавы, в зависимости от его активности, рода гидрируемого жира и количества водорода. Пуск и останов оборудования. Установление и поддержание параметров технологического режима гидрогенизации. Регулирование температуры плавления конечного продукта путем изменения количества подаваемых в автоклавы катализатора и водорода. Контроль по лабораторным анализам и визуально за качеством поступающих жиров и готового саломаса. Наблюдение и контроль за своевременным восстановлением катализатора и за работой системы очистки циркуляционного водорода. Ведение установленного учета. Координация работы рафинационного и гидрогенизационного цехов.

Должен знать: порядок проверки исправности, пуска и останова обслуживаемого оборудования; правила регулирования работы оборудования и средств автоматики; свойства катализатора, водорода и требования, предъявляемые к ним; методы контроля производства и определения количества катализатора, вводимого в автоклавы.

§ 32. ЖАРОВЩИК

Характеристика работ. Ведение процесса влаготепловой обработки мятки в жаровнях различных систем и конструкций под руководством жаровщика более высокой квалификации. Обслуживание жаровен, пропарочно-увлажнительных и распределительных шнеков, конденсационных горшков и другого оборудования. Наблюдение за работой жаровен, транспортных механизмов, аспирационной системы, магнитной защитой и отбором проб. Устранение неисправностей в работе жаровен. Регулирование режима влаготепловой обработки мятки по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам лабораторных анализов. Проверка влажности и тонкости помола мятки, поступающей в жаровни, влажности и структуры мезги, выходящей из жаровни.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию приготовления мятки и влаготепловые режимы для различных масличных культур; способы получения лепестка и крупки для экстракции; виды, назначение, принцип работы контрольно-измерительных приборов и правила пользования ими; приемы и методы органолептического определения готовности мезги.

§ 33. ЖАРОВЩИК

Характеристика работ. Ведение процесса влаготепловой обработки мятки в жаровнях различных систем и конструкций. Расчет количества поступающей в жаровни мятки, выхода мезги, влаги для увлажнения. Обеспечение равномерного поступления мятки в чаны жаровни и регулирование режима влаготепловой обработки ее. Наблюдение за работой перепускных клапанов, за аспирацией чанов жаровни, температурой мезги, давлением пара, конденсационной системой, высотой слоя мятки в чанах жаровни визуально и по показаниям контрольно-измерительных приборов. Регулирование режима приготовления мезги и наладка работы технологического оборудования. Определение химическим и органолептическим способами готовности мезги для прессования. Контроль за структурой мезги, поступающей на прессы, качеством масла, нагрузкой на прессах предварительного и окончательного отжима масла. Координация работы рушальновеечного и прессового отделений. Пуск и останов обслуживаемого оборудования. Очистка магнитной защиты, наблюдение за транспортными механизмами.

Должен знать: технологию приготовления мезги; методы органолептического определения качества и готовности мезги; физико-химические процессы влаготепловой обработки мятки; правила контроля и регулирования процесса тепловой обработки и наладки обслуживаемого оборудования; схему коммуникаций; качественные и количественные показатели работы основного технологического оборудования.

§ 34. ЗАГОТОВЩИК ОСНОВЫ ДЛЯ МОЮЩИХ СРЕДСТВ

Характеристика работ. Приготовление растворов соды, соли, сплава канифоли и других составов. Расчет концентрации растворов и соотношения компонентов. Прием и ведение учета сырья, вспомогательных материалов и загрузка их в емкости. Пуск, останов и обслуживание компрессоров, транспортирующих устройств и другого оборудования. Контроль за концентрацией растворов и составом сплавов и корректировка их. Подача в мерники варочного отделения подготовленных жиров, сплавов и растворов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; правила приготовления растворов, сплавов и вытопки жиров; виды и свойства жирового сырья и вспомогательных материалов; схему трубопроводов.

§ 35. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СВЕЧЕЙ

Характеристика работ. Участие в процессе варки свечной массы и изготовлении фитилей. Подача готовой свечной массы по желобам и трубопроводам в бате́зы. Проверка и регулирование температуры свечной массы и ее уровня в бате́зах. Слив свечной массы из бате́зов по желобам и трубопроводам в свечеотливочные машины. Чистка варочных котлов и ловушек. Отбор проб. Прием пряжи со склада. Подбор количества нитей пряжи для фитиля в зависимости от диаметра свечи и толщины самой нити. Заправка и регулирование работы мотальных и плетельных машин. Укладка фитиля в формы и очистка его от узлов. Подача фитиля на протравливание.

Должен знать: устройство и правила регулирования работы обслуживаемого оборудования; правила отбора проб; требования, предъявляемые к качеству пряжи, применяемой для плетения фитиля.

§ 36. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СВЕЧЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов варки свечной массы, протравливания фитилей, отливки свечей. Очистка стеарина и парафина путем кипячения в растворе серной кислоты и промывка водой. Перекачивание по трубам очищенной массы в мешалки. Регулирование подачи воды и пара. Смешивание стеарина, парафина и других добавок в соответствии с заданной рецептурой. Наблюдение за приготовлением свечной массы. Протравка фитиля химикатами: растворами борной и серной кислот, фосфорнокислым и сернокислым аммонием. Прием фитиля и химикатов. Замочка и кипячение фитиля в дистиллированной или очень мягкой воде. Приготовление протравливающего раствора, загрузка в него фитиля и кипячение. Отжим и сушка протравленного фитиля. Регулирование режима сушки фитиля в камерах. Выгрузка фитиля и проверка его качества. Отлив свечей на свечеотливных машинах. Прием и заправка фитилей в машины. Прогрев форм и заливка их свечной массой. Регулирование подачи воды для охлаждения свечей. Срезка свечей. Сдача готовой продукции. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство и режимы работы обслуживаемого оборудования; технологию изготовления свечей; свойства стеарина, парафина, серной кислоты и других применяемых химикатов; правила приготовления химических растворов; виды и назначение контрольно-измерительных приборов; стандарты на свечи.

§ 37. КАТАЛИЗАТОРЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление растворов сернокислых солей металлов (меди, никеля) и кальцинированной соды. Осаждение солей, фильтрация, промывка и сушка их. Измельчение готового катализатора на различных механизмах. Ведение процесса регенерации отработанного катализатора: предварительное обезжиривание, разварка катализатора в серной кислоте, очистка растворов. Перекачка жира и растворов. Отбор проб растворов, промывных вод и осадков солей. Чистка фильтров-прессов и другого обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования и схему трубопроводов; свойства катализатора и его роль в процессе гидрогенизации жиров и масел; основы технологии приготовления катализатора; правила отбора проб и приготовления растворов.

§ 38. КАТАЛИЗАТОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления катализатора периодическим и непрерывным методами из углекислых солей никеля и меди и муравьино-кислого никеля. Определение наличия кислоты и щелочи в растворах. Высушивание катализатора. Восстановление углекислых солей никеля и меди. Разложение формиата никеля. Обеспечение норм расхода сырья и материалов для выработки катализатора. Учет расхода сырья и материалов. Пуск и останов оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации аппаратов для восстановления и разложения солей; технологию приготовления катализатора и требования, предъявляемые к его качеству; свойства водорода.

§ 39. ЛАНОЛИНЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки шерстного жира кислотой. Приготовление раствора серной кислоты. Отделение жира от белка. Получение ланолина. Приготовление раствора гипохлорита. Загрузка шерстного жира и раствора гипохлорита в отбелочные чаны механизированным способом. Подготовка раствора спирта и обработка им эмульсии жира и гипохлорита. Регенерация спиртового отстоя. Обработка спиртового мыла. Чистка жиroleвушек. Приготовление раствора соды заданной концентрации и насыщение его хлором. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию обработки шерстного жира, отбели ланолина и приготовления раствора гипохлорида; нормы расхода сырья и материалов; свойства серной кислоты и щелочи; правила работы с кислотами и хлором; назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов.

§ 40. ОБРАБОТЧИК СОАПСТОКА

2-й разряд

Характеристика работ. Приготовление растворов для обработки соапстока, промывных вод и отработанных отбельных земель. Прием и загрузка котлов и емкостей сырьем и материалами. Подача в мерники растворов кальцинированной и каустической соды, концентрированной серной кислоты и поваренной соли. Отбор проб. Взвешивание и откачивание готовой продукции. Выполнение других работ по указанию обработчика соапстока более высокой квалификации.

Должен знать: принцип работы обслуживаемого оборудования и схему трубопроводов; правила приготовления растворов заданной концентрации и транспортировки соапстока и жирных кислот; правила отбора проб.

§ 41. ОБРАБОТЧИК СОАПСТОКА

3-й разряд

Характеристика работ. Обработка соапстока, промывных вод и отработанных отбельных земель. Ведение процессов омыления соапстока концентрированной каустической содой, отсолки, разложения омыленной массы серной кислотой, промывки жирных кислот, соапстока и восстановления активности отбельной земли. Наблюдение за подачей растворов для обработки соапстока и регулирование ее по показаниям контрольно-измерительных приборов. Проверка степени омыления и разложения масла органолептическим методом и по результатам лабораторных анализов. Отделение масла от мыла на сепараторах и центрифугах. Спуск подмыльных щелоков и кислой воды. Перекачивание промытых жирных кислот и соапстока в емкости для хранения или в другие цехи. Предупреждение и устранение причин отклонений от технологического режима. Ведение установленного учета.

Должен знать: устройство оборудования и принцип работы контрольно-измерительных приборов; технологию обработки отходов, очистки масел, жиров и отбельных земель; способы омыления соапстоков и разложения жиров и мыльных растворов; методы органолептической оценки процесса.

§ 42. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МАРГАРИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения эмульсии и маргарина на аппаратах поточной автоматизированной линии. Набор

компонентов в соответствии с рецептурой, смешивание их и подача на охлаждение. Наблюдение за контрольно-измерительными приборами и регулирование процесса производства. Контроль за качеством маргарина, поступающего на расфасовку, весом пачек, расфасовкой и упаковкой готовой продукции. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство агрегатов автоматизированной линии для непрерывного производства маргарина, смесителей, насосов высокого давления, гомогенизаторов, вытеснительных охладителей, фасовочных автоматов, контрольно-измерительных приборов; физико-химические свойства и виды жиров; рецептуру маргарина; порядок ведения технической документации.

§ 43. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МЫЛА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства туалетного мыла из мыльной стружки на агрегатах поточной автоматизированной линии. Подготовка линии к пуску. Пуск и регулирование ее работы. Подача в шнек-смеситель мыльной стружки, красителей, отдушек и других добавок по заданной рецептуре. Регулирование работы шнек-смесителя и дуплекс-шнек-пресса. Контроль за температурой воды, уровнем масла, нагрузкой на электродвигатели обслуживаемых машин, работой дозирующего шнек-пресса и резательной машины.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию обработки мыла в шнек-смесителях и шнек-прессах; назначение и принцип работы средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, щита управления поточной автоматизированной линии; нормы расхода добавок, пара, воды и других материалов.

§ 44. ПРИГOTOВИТЕЛЬ РАСТВОРОВ КРАСИТЕЛЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление растворов красителей, отдушек и других добавок для окрашивания туалетной основы мыла и придания мылу товарного вида. Прием со склада красителей и других материалов. Взвешивание, фильтрация, составление растворов по заданным рецептурам и эталонам. Регулирование технологического режима приготовления смеси и скорости подачи компонентов в смесители. Контроль за качеством и готовностью смеси. Подача добавок в мерники, дозаторы или розлив готового раствора в мерную тару и доставка к пилировочным агрегатам и непрерывно действующим шнек-смесителям автоматизированной линии. Учет поступающих материалов.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; основные свойства красителей и других компонентов мыла; ассортимент и нормы ввода добавок в основу туалетного мыла.

§ 45. РАЗВАРЩИК САЛОМАСА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса разварки саломаса в разварочных чанах. Приготовление раствора серной кислоты необходимой концентрации. Загрузка саломаса в разварочные чаны с помощью насосов и очистка его. Отделение чистого саломаса и перекачивание его в баки готовой продукции. Отбор проб. Продувка трубопроводов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию разварки саломаса; правила приготовления раствора серной кислоты и обращения с ней; виды и назначение применяемых контрольно-измерительных приборов; правила отбора проб.

§ 46. РЕГЕНЕРАТОРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Регенерация растворителя. Наблюдение за работой оборудования. Регулирование подачи мисцеллы в аппарат, определение полноты отгонки растворителя, освобождение аппаратуры от кубового остатка. Контроль за наполнением емкости регенерированным растворителем. Ведение технической документации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов; технологию регенерации растворителя; требования, предъявляемые к качеству регенерированного растворителя; нормы выхода растворителя.

§ 47. СОСТАВИТЕЛЬ СМЕСИ МОЮЩИХ СРЕДСТВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления жировых порошкообразных моющих и очищающих средств. Определение качества поступающего сырья визуально и по результатам химических анализов. Загрузка в смесители компонентов в установленной последовательности по соответствующей рецептуре. Нагревание смеси. Корректирование влагосодержания композиции и реакции среды. Контроль за ходом процесса приготовления и готовностью смеси. Гомогенизация смеси и подача ее на распыление. Обслуживание транспортных механизмов, дозаторов, весов, смесителей, гомогенизаторов. Отбор проб. Ведение технологического журнала и учета расхода сырья.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации транспортных устройств, дозаторов, насосов, смесителей, гомогенизаторов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики; технологию приготовления жировых порошкообразных моющих и очищающих средств; требования, предъявляемые к качеству сырья и методы его оценки.

§ 48. ТЕМПЕРИРОВЩИК ЖИРОВОЙ ОСНОВЫ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов темперирования жировой основы маргарина в темперировочных котлах и приготовления эмульсии из жировой основы маргарина, подготовленного молока, сахарного сиропа и других компонентов в соответствии с заданной рецептурой в смесителе и эмульгаторе. Наблюдение и регулирование температуры подаваемых в смеситель компонентов. Приготовление раствора соли. Подача растворов красителей, соли, эмульгатора и других составных частей маргарина в темперировочные котлы. Наблюдение за работой оборудования. Регулирование температурного режима процессов. Подача готовой продукции на автоматические весы, в распределительную каретку холодильного барабана. Чистка и мойка оборудования. Ведение технической документации.

Должен знать: физико-химические свойства жиров и других компонентов маргарина; рецептуру маргарина и пищевых жиров; технологию темперирования и эмульсирования; назначение и принцип работы контрольно-измерительных приборов и средств автоматики; пороки маргарина и причины их возникновения.

§ 49. ФРИЗЕРЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Обработка пищевых жиров на фризере и на вытеснительном охладителе. Охлаждение эмульсии жировой смеси и слив ее в полужидком состоянии в тару для кристаллизации и затвердевания. Пуск и останов фризера. Наблюдение за поступлением из смесителя в фризёр жировой смеси и ее температурой по показаниям контрольно-измерительных приборов. Регулирование температуры жировой смеси в аппарате и при выходе из него путем притока жира и подачи хладагента. Подача тары под сливной кран. Налив готовой продукции и отправка ее транспортером или вручную на склад. Чистка, мойка фризера и трубопроводов.

Должен знать: устройство фризера и контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; режимы охлаждения

жировой смеси разных рецептур.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	51	Масло-жировое
2.	Аппаратчик гидратации	3, 5	Аппаратчик гидратации	3, 5	51	»
3.	Аппаратчик дезодорации	4	Аппаратчик дезодорации	4	51	»
4.	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	51	»
5.	Аппаратчик-комплектующий	4	Аппаратчик-комплектующий	4	51	»
6.	Аппаратчик мыловарения	4-6	Аппаратчик мыловарения	4-6	51	»
7.	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	51	»
8.	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	51	»
9.	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	51	»
10.	Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	51	»
11.	Аппаратчик приготовления эмульгатора	3-4	Аппаратчик приготовления эмульгатора	3-4	51	»
12.	Аппаратчик расщепления жиров	3-6	Аппаратчик расщепления жиров	3-6	51	»
13.	Аппаратчик установки производства отбельной земли	4	Аппаратчик установки производства отбельной земли	4	51	»
14.	Аппаратчик этаноламиновой установки	3-4	Аппаратчик этаноламиновой установки	3-4	51	»
15.	Водородчик	4-6	Водородчик	4-6	51	»
16.	Генераторщик	5-6	Генераторщик	5-6	51	»
17.	Гидрогенизаторщик	4-6	Гидрогенизаторщик	4-6	51	»

18	Жаровщик	4-5	Жаровщик	4-5	51	»
19	Заготовщик основы для моющих средств	3	Заготовщик основы для моющих средств	3	51	»
20	Изготовитель свечей	2-3	Изготовитель свечей	2-3	51	»
21	Катализаторщик	3-4	Катализаторщик	3-4	51	»
22	Ланолинщик	4	Ланолинщик	4	51	»
23	Обработчик соапстока	2-3	Обработчик соапстока	2-3	51	»
24	Оператор линии производства маргарина	5	Оператор линии производства маргарина	5	51	»
25	Оператор линии производства мыла	4	Оператор линии производства мыла	4	51	»
26	Приготовитель растворов красителей	3	Приготовитель растворов красителей	3	51	»
27	Разварщик саломаса	3	Разварщик саломаса	3	51	»
28	Регенераторщик	4	Регенераторщик	4	51	»
29	Составитель смеси моющих средств	4	Составитель смеси моющих средств	4	51	»
30	Темперировщик жировой основы	3	Темперировщик жировой основы	3	51	»
31	Фризерщик	3	Фризерщик	3	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	55	Масло-жировое
2.	Аппаратчик гидратации	3, 5	Аппаратчик гидратации	3, 5	55	»
3.	Аппаратчик дезодорации	4	Аппаратчик дезодорации	4	55	»
4.	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	55	»
5.	Аппаратчик-комплектующий	4	Аппаратчик-комплектующий	4	55	»

6. Аппаратчик мыловарения	4-6	Аппаратчик мыловарения	4-6	55	»
7. Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	55	»
8. Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	55	»
9. Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	55	»
10 Аппаратчик . приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	55	»
11 Аппаратчик . приготовления эмульгатора	3-4	Аппаратчик приготовления эмульгатора	3-4	55	»
12 Аппаратчик расщепления . жиров	3-6	Аппаратчик расщепления жиров	3-6	55	»
13 Аппаратчик установки . производства отбелной земли	4	Аппаратчик установки производства отбелной земли	4	55	»
14 Аппаратчик . этаноламиновой установки	3-4	Аппаратчик этаноламиновой установки	3-4	55	»
15 Водородчик .	4-6	Водородчик	4-6	55	»
16 Генераторщик .	5-6	Генераторщик	5-6	55	»
17 Гидрогенизаторщик .	4-6	Гидрогенизаторщик	4-6	55	»
18 Жаровщик .	4-5	Жаровщик	4-5	55	»
19 Заготовщик основы для . моющих средств	3	Заготовщик основы для моющих средств	3	55	»
20 Изготовитель свечей .	2-3	Изготовитель свечей	2-3	55	»
21 Катализаторщик .	3-4	Катализаторщик	3-4	55	»
22 Ланолинщик .	4	Ланолинщик	4	55	»
23 Обработчик соапстока .	2-3	Обработчик соапстока	2-3	55	»
24 Оператор линии . производства маргарина	5	Оператор линии производства маргарина	5	55	»
25 Оператор линии . производства мыла	4	Оператор линии производства мыла	4	55	»
26 Приготовитель растворов . красителей	3	Приготовитель растворов	3	55	»

		красителей			
27	Разварщик саломаса .	3	Разварщик саломаса	3	55 »
28	Регенераторщик .	4	Регенераторщик	4	55 »
29	Составитель смеси моющих средств	4	Составитель смеси моющих средств	4	55 »
30	Темперировщик жировой основы	3	Темперировщик жировой основы	3	55 »
31	Фризерщик .	3	Фризерщик	3	55 »

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	51	Масло-жировое
2.	Аппаратчик гидратации	3, 5	Аппаратчик гидратации	3, 5	51	»
3.	Аппаратчик дезодорации	4	Аппаратчик дезодорации	4	51	»
4.	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	51	»
5.	Аппаратчик-комплектаторщик	4	Аппаратчик-комплектаторщик	4	51	»
6.	Аппаратчик мыловарения	4-6	Аппаратчик мыловарения	4-6	51	»
7.	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	51	»
8.	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	51	»
9.	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	51	»
10	Аппаратчик . приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	51	»
11	Аппаратчик . приготовления эмульгатора	3-4	Аппаратчик приготовления эмульгатора	3-4	51	»

12	Аппаратчик расщепления . жиров	3-6	Аппаратчик расщепления жиров	3-6	51	»
13	Аппаратчик установки . производства отбельной земли	4	Аппаратчик установки производства отбельной земли	4	51	»
14	Водородчик .	4-6	Водородчик	4-6	51	»
15	Генераторщик .	5-6	Генераторщик	5-6	51	»
16	Гидрогенизаторщик .	4-6	Гидрогенизаторщик	4-6	51	»
17	Жаровщик .	4-5	Жаровщик	4-5	51	»
18	Заготовщик основы для . моющих средств	3	Заготовщик основы для моющих средств	3	51	»
19	Изготовитель свечей .	2-3	Изготовитель свечей	2-3	51	»
20	Катализаторщик .	3-4	Катализаторщик	3-4	51	»
21	Ланолинщик .	4	Ланолинщик	4	51	»
22	Обработчик соапстока .	2-3	Обработчик соапстока	2-3	51	»
23	Оператор линии . производства маргарина	5	Оператор линии производства маргарина	5	51	»
24	Оператор линии . производства мыла	4	Оператор линии производства мыла	4	51	»
25	Приготовитель растворов . красителей	3	Приготовитель растворов красителей	3	51	»
26	Разварщик саломаса .	3	Разварщик саломаса	3	51	»
27	Регенераторщик .	4	Регенераторщик	4	51	»
28	Составитель смеси . моющих средств	4	Составитель смеси моющих средств	4	51	»
29	Темперировщик жировой . основы	3	Темперировщик жировой основы	3	51	»
30	Фризерщик .	3	Фризерщик	3	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапаз он разряд ов	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенно е наименован ие раздела
--------------	---	------------------------------	---	------------------------------	------------------------------	---

1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	Аппаратчик вакуум-сушильной установки	5	51	Масло-жировое
2.	Аппаратчик гидратации	3, 5	Аппаратчик гидратации	3, 5	51	»
3.	Аппаратчик дезодорации	4	Аппаратчик дезодорации	4	51	»
4.	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	Аппаратчик ионообменной очистки глицерина	5-6	51	»
5.	Аппаратчик-комплекторщик	4	Аппаратчик-комплекторщик	4	51	»
6.	Аппаратчик мыловарения	4-6	Аппаратчик мыловарения	4-6	51	»
7.	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	Аппаратчик получения фосфатидов	3-4	51	»
8.	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	Аппаратчик по приготовлению майонеза	3-4	51	»
9.	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	Аппаратчик приготовления высокожирных эмульсий	3-4	51	»
10.	Аппаратчик приготовления . кулинарных и кондитерских жиров	4	Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров	4	51	»
11.	Аппаратчик приготовления . эмульгатора	3-4	Аппаратчик приготовления эмульгатора	3-4	51	»
12.	Аппаратчик расщепления . жиров	3-6	Аппаратчик расщепления жиров	3-6	51	»
13.	Аппаратчик установки . производства отбельной земли	4	Аппаратчик установки производства отбельной земли	4	51	»
14.	Водородчик .	4-6	Водородчик	4-6	51	»
15.	Генераторщик .	5-6	Генераторщик	5-6	51	»
16.	Гидрогенизаторщик .	4-6	Гидрогенизаторщик	4-6	51	»
17.	Жаровщик .	4-5	Жаровщик	4-5	51	»
18.	Заготовщик основы для . моющих средств	3	Заготовщик основы для моющих средств	3	51	»
19.	Изготовитель свечей .	2-3	Изготовитель свечей	2-3	51	»
20.	Катализаторщик .	3-4	Катализаторщик	3-4	51	»
21.	Ланолинщик .	4	Ланолинщик	4	51	»
22.	Обработчик соапстока .	2-3	Обработчик соапстока	2-3	51	»

23	Оператор линии . производства маргарина	5	Оператор линии производства маргарина	5	51	»
24	Оператор линии . производства мыла	4	Оператор линии производства мыла	4	51	»
25	Приготовитель растворов . красителей	3	Приготовитель растворов красителей	3	51	»
26	Разварщик саломаса .	3	Разварщик саломаса	3	51	»
27	Регенераторщик .	4	Регенераторщик	4	51	»
28	Составитель смеси моющих . средств	4	Составитель смеси моющих средств	4	51	»
29	Темперировщик жировой . основы	3	Темперировщик жировой основы	3	51	»
30	Фризерщик .	3	Фризерщик	3	51	»

ДОБЫЧА И ПРОИЗВОДСТВО ПОВАРЕННОЙ СОЛИ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК СОЛЕОБОГАТИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Подготовка солеобогатительной установки к работе. Управление дозаторами, смесителями, транспортирующими механизмами и аппаратами. Обогащение соли методом добавок микроэлементов. Составление и дозировка микроэлементов. Отбор проб. Чистка и смазка оборудования. Участие в ремонте оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы смесителей, дозаторов, шаровых мельниц и другого обслуживаемого оборудования; способы приготовления смеси заданной концентрации и ее дозировки; правила пользования пусковой аппаратурой; режим смазки оборудования и применяемые смазочные материалы; причины возникновения неисправностей в работе обогатительной установки и способы их устранения.

§ 2. АППАРАТЧИК СОЛЕОБОГАТИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов измельчения, классификации и обеспыливания продукта. Регулирование подачи продукта и воздуха в мельницу, вентилируемый контур, воздушно-проходной сепаратор и пневмокласификатор. Ведение процесса очистки отработанного воздуха. Обслуживание и обеспечение бесперебойной работы мельницы, вентилятора, воздушно-проходного сепаратора, циклонов, насосов, конвейеров, калориферов, воздухопромывателя, элеватора, воздухопроводов и транспортных трубопроводов. Управление транспортирующими механизмами при транспортировке и разгрузке исходного сырья и готового продукта. Контроль качества продукции на всех технологических переделах. Выявление, устранение неисправностей в работе солеобогатительной установки и другого технологического оборудования. Участие в их ремонте. Ведение учета работы оборудования.

Должен знать: устройство, принцип работы установки и другого технологического оборудования; параметры ведения технологического процесса; требования, предъявляемые к исходному сырью и готовому продукту; установленную систему связи и сигнализации; безопасные приемы труда; элементарные сведения по электротехнике, гидравлике и механике; способы

устранения отказов в работе оборудования и контрольно-измерительных приборов.

§ 3. ВЫПАРЩИК СОЛИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов выпарки рассола и кристаллизации соли в выпарных установках (чренах). Выгреб соли из чрена, распределение ее в отсеках на колпаке. Сушка соли в сушильных установках. Наполнение чрена рассолом. Замер температуры и уровня рассола. Регулирование теплового режима работы выпарной установки. Перемешивание соли в чрене. Очистка отверстий для спуска маточника. Чистка чрена от накипи. Участие в ремонте чрена, выгребных механизмов и транспортирующих устройств.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации выпарных и сушильных установок, транспортирующих средств, выгребных механизмов; правила выгребания соли и распределения ее на колпаке; систему отопления и схему питания чренов рассолами; допустимые концентрации и нормы расхода рассолов; правила пользования пусковой аппаратурой; правила и способы чистки полотна чрена и хода сушильных площадок; режим смазки оборудования и применяемые смазочные материалы; причины возникновения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

§ 4. МАШИНИСТ АГРЕГАТОВ ПО ДОБЫЧЕ СОЛИ В ОЗЕРЕ

3-й разряд

Характеристика работ. Участие в выполнении операций по добыче соли и солейблоков в озере. Наполнение баков горюче-смазочными материалами, водой и транспортирование их к обслуживаемым агрегатам. Обслуживание насосных установок при перекачке горюче-смазочных материалов и воды в заправочные баки. Переноска шлангов, троса. Зацепление троса за раму железнодорожного вагона или за рельсы при их передвижке. Подготовка агрегатов по добыче соли к работе. Участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство, назначение и принцип работы отдельных узлов обслуживаемых машин и насосных установок; технические требования, предъявляемые к железнодорожным путям в озере; нормы расхода горюче-смазочных материалов, их марки и свойства; систему смазки.

§ 5. МАШИНИСТ АГРЕГАТОВ ПО ДОБЫЧЕ СОЛИ В ОЗЕРЕ

5-й разряд

Характеристика работ. Выполнение операций по добыче соли и солейблоков в озере: погрузка соли и солейблоков на транспортные средства, выполнение маневровых работ, передвижка железнодорожных путей в озере, бугрование соли и разработка бугров. Очистка поверхности озера от соляных наносов, песка и боя солейблоков и рабочих выходных и заходных траншей при добыче солейблоков. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство, технические характеристики и принцип работы тракторов, экскаваторов различных марок, тепловозов и мотовозов, насосов и электрооборудования; правила производства маневровых работ в озере; требования, предъявляемые к механизированной передвижке железнодорожных путей и способы ее выполнения; свойства пластов соли и допустимый уровень рапы в озере при работе на агрегатах; правила и требования по хранению соли в буграх; схему расположения выломов и ограждений; причины возникновения неисправностей обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

§ 6. МАШИНИСТ ВАЛЬЦОВЫХ СТАНКОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Подача и регулирование подачи соли в бункер вальцовых станков и на другое размольное оборудование. Очистка бункера от

налипшей соли. Смазка вальцовых станков. Участие в ремонте обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип работы вальцовых станков и другого обслуживаемого оборудования; правила пользования пусковой аппаратурой; причины слеживания соли и способы ее предотвращения; режим смазки и применяемые смазочные материалы.

§ 7. МАШИНИСТ ВАЛЬЦОВЫХ СТАНКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размол соли на вальцовых станках под руководством машиниста вальцовых станков более высокой квалификации. Обеспечение бесперебойного и равномерного поступления соли на валки. Регулирование величины зазора между рабочими органами вальцовых станков в соответствии с номерами помолов соли. Извлечение металлических предметов из соли. Обеспылевание соли. Очистка бункера, воздухопроводов. Регулирование установленного режима работы вальцовых станков и электромагнитных сепараторов. Участие в устранении мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство вальцовых станков и другого обслуживаемого оборудования; виды, номера помола соли; взаимосвязь вальцовых станков с работой остального оборудования; слесарное дело.

§ 8. МАШИНИСТ ВАЛЬЦОВЫХ СТАНКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размол соли на вальцовых станках различной конструкции. Проверка технической исправности и подготовка к работе вальцовых станков, тормозного и пускового устройств, механизма раздвижения валков, транспортных коммуникаций и контрольно-измерительных приборов. Обеспечение бесперебойного и равномерного поступления соли в валки. Контроль по показаниям приборов, данным ситовых анализов и визуально за режимом измельчения и качеством перерабатываемой соли. Определение степени износа валков. Смазка, контроль температуры подшипников на вальцах и редукторе, мелкий ремонт оборудования. Пуск и останов аспирационной системы, визуальный осмотр ее во время работы. Проверка смотровых люков.

Должен знать: устройство и технические характеристики обслуживаемого оборудования, блокировочных и пусковых устройств; правила включения и регулирования работы вальцовых станков в соответствии с установленным режимом помола; технологию измельчения соли; гранулометрический состав молотой соли; причины возникновения неисправностей в работе оборудования и способы их устранения; требования, предъявляемые к измельченному материалу.

§ 9. МАШИНИСТ МЕХАНИЧЕСКОГО КАТКА

4-й разряд

Характеристика работ. Укатка оснований и углов подготовительных и садовых бассейнов механическим катком. Устройство настила и перегон катка из бассейна в бассейн. Заправка катка горюче-смазочными материалами. Регулирование работы и мелкий ремонт механизмов катка.

Должен знать: устройство, технические характеристики и правила эксплуатации механического катка; правила и схемы укатки грунта; расположение, устройство и назначение бассейнов; нормы расхода горюче-смазочных материалов, их марки и свойства; допустимое давление на грунт и способы его регулирования; причины возникновения неисправностей в работе катка и способы их устранения.

§ 10. МАШИНИСТ СОЛЕОБОГАТИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Заправка двигателей внутреннего сгорания горюче-смазочными материалами. Регулирование работы центробежных насосов. Смазка механизмов солеобогатительной установки. Участие в ее ремонте.

Должен знать: устройство солеобогатительной установки; систему смазки, применяемые смазочные материалы, их марки и свойства; нормы расхода топлива и смазочных материалов.

§ 11. МАШИНИСТ СОЛЕОБОГАТИТЕЛЬНОЙ УСТАНОВКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Обогащение озерной соли промывкой и методом флотации. Дробление соли. Перекачка рассола и пресной воды в обогатительную установку. Загрузка ее солью и разгрузка. Выявление и устранение неисправностей в работе обогатительной установки, центробежных насосов, моечных машин, дробильных установок, транспортирующих устройств.

Должен знать: устройство, технические характеристики обогатительной установки, двигателей внутреннего сгорания, дробильных установок, центробежных насосов, моечных машин и транспортирующих устройств; технологию обогащения соли; причины возникновения неисправностей в работе установки и способы их предупреждения и устранения.

§ 12. МАШИНИСТ СОЛЕКОМБАЙНА

4-й разряд

Характеристика работ. Управление механизмами солекомбайна при погрузке соли и солейблоков на транспортирующие устройства. Регулирование работы дробильных установок и элеваторов. Подготовка солекомбайна к работе в озере. Подключение кабеля заправочной установки. Заправка солекомбайна горюче-смазочными материалами и водой. Осмотр вылома, железнодорожных путей и транспортных средств. Участие в ремонте солекомбайна.

Должен знать: устройство, назначение и принцип работы отдельных механизмов солекомбайна: элеватора, транспортеров, приемного бункера, погрузочной трубы и приспособлений для ее управления; технические требования, предъявляемые к железнодорожным путям, расположенным в озере; правила погрузки соли в железнодорожные вагоны и обращения с электрооборудованием; систему смазки механизмов солекомбайна; нормы расхода горюче-смазочных материалов, их марки и свойства; причины возникновения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

§ 13. МАШИНИСТ СОЛЕКОМБАЙНА

5-й разряд

Характеристика работ. Управление солекомбайном при добыче и погрузке соли и солейблоков на транспортные средства под руководством машиниста солекомбайна более высокой квалификации. Рыхление пласта соли при передвижении солекомбайна по железнодорожным путям в озере. Проверка технического состояния солекомбайна. Замена режущих зубков рыхлителя, подрезных и отрезных пил на дне вылома. Управление подъемными лебедками рыхлителя. Выявление и устранение неисправностей в работе солекомбайна. Участие в его ремонте. Наблюдение за сигналами.

Должен знать: устройство солекомбайна, двигателей внутреннего сгорания; принципиальную схему коммутации электрооборудования; устройство железнодорожных путей в озере и правила передвижения солекомбайна по ним; способы и систему разработки пластов соли; причины возникновения неисправностей в работе отдельных механизмов солекомбайна и способы их устранения; основы электротехники.

§ 14. МАШИНИСТ СОЛЕКОМБАЙНА

Характеристика работ. Управление солекомбайном при добыче и погрузке соли и солеблов на транспортные средства. Пуск электростанции, включение основных узлов и механизмов солекомбайна: двигателя внутреннего сгорания, электрогенератора и электрооборудования насосных установок и компрессоров. Регулирование режима их работы. Наблюдение за показаниями контрольно-измерительной аппаратуры, состоянием бровки траншей вылома, качеством добываемой и обогащаемой соли. Разработка поворотной рамы и разворот рыхлителя. Предохранение электроустановок от попадания рапы. Участие в ремонте солекомбайна.

Должен знать: устройство и способы регулирования режущих пил, узлов и механизмов солекомбайна; устройство и характеристики применяемого электрооборудования; расположение выломов и ограждений; правила укладки и передвижки железнодорожных путей для солекомбайна в озере; особенности залегания пластов соли в озере и их свойства.

§ 15. МАШИНИСТ СОЛЕУБОРОЧНОГО КОМБАЙНА

Характеристика работ. Участие в управлении солеуборочным комбайном, не оборудованным гидравлической системой. Подломка пласта соли при заводке заборных ножей солеуборочного комбайна. Заводка заборных ножей под пласт соли и регулирование их положения в процессе поломки пласта. Установка и передвижение транспортных средств под погрузку соли в бассейне. Отделение посторонних примесей от соли. Подготовка устройств для перемещения комбайна через перемычки. Устранение неисправностей в работе транспортирующих устройств. Участие в ремонте солеуборочного комбайна.

Должен знать: принцип работы заборной части обслуживаемых солеуборочных комбайнов и транспортных средств; правила поломки и заводки заборных ножей под пласт соли, загрузки транспортных средств, укладки и передвижки железнодорожных путей и транспортеров в бассейнах; свойства илистых грунтов основания бассейнов; допустимую степень влажности и особенности строения пласта соли; способы перемещения комбайна через перемычки.

§ 16. МАШИНИСТ СОЛЕУБОРОЧНОГО КОМБАЙНА

Характеристика работ. Участие в управлении солеуборочными комбайнами, оборудованными гидравлической системой. Заводка заборных ножей под пласт соли и регулирование их положения в процессе поломки пласта в бассейнах. Установка и передвижение транспортных средств под погрузку соли в бассейне. Перемещение транспортных средств в другие бассейны. Смазка комбайна. Устранение неисправностей в работе солеуборочного комбайна. Участие в его ремонте.

Должен знать: устройство заборной части солеуборочных комбайнов, оборудованных гидравлической системой; принцип работы гидравлической системы.

§ 17. МАШИНИСТ СОЛЕУБОРОЧНОГО КОМБАЙНА

Характеристика работ. Управление солеуборочными комбайнами, не оборудованными гидравлической системой, при добыче соли и погрузке ее на транспортные средства в бассейнах. Разравнивание илистого дна бассейна. Пуск двигателя, регулирование работы механизмов солеуборочного комбайна. Обеспечение правильной разработки пласта. Перегон комбайна в другие бассейны. Ремонт солеуборочного комбайна.

Должен знать: устройство солеуборочных комбайнов, не оборудованных гидравлической системой; правила регулирования двигателей внутреннего сгорания, узлов и механизмов комбайна; правила обращения с электрооборудованием; режим работы солеуборочного комбайна при добыче и

погрузке соли; физико-механические свойства соли; расположение бассейнов; причины возникновения неисправностей в работе комбайна и способы их устранения; чертежи и схемы средней сложности; электрослесарное дело.

§ 18. МАШИНИСТ СОЛЕУБОРОЧНОГО КОМБАЙНА

6-й разряд

Характеристика работ. Управление солеуборочными комбайнами, оборудованными гидравлической системой, при добыче соли и погрузке ее на транспортные средства в бассейнах. Пуск комбайна, регулирование работы гидросистемы и других механизмов комбайна, их ремонт.

Должен знать: устройство и правила регулирования поворотного механизма гидросистемы и других узлов и механизмов комбайна; конструктивные особенности применяемых солеуборочных комбайнов; чертежи и схемы повышенной сложности; основы гидравлики.

§ 19. МОТОРИСТ РАПОКАЧКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Управление насосными станциями при подаче рапы по питательным канавкам в подготовительные и садочные бассейны. Откачка маточника по маточным канавкам из садочных бассейнов. Регулирование работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей, насосов различных типов и подачи рапы в подготовительные и садочные бассейны. Заправка двигателей внутреннего сгорания горюче-смазочными материалами. Смазка всех узлов и механизмов насосной станции. Выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство, технические характеристики и принцип работы двигателей внутреннего сгорания, электродвигателей и насосов различных типов; правила подачи рапы в подготовительные и садочные бассейны и откачки маточников из садочных бассейнов; режим смазки и применяемые смазочные материалы; причины возникновения неисправностей в работе оборудования и способы их устранения.

§ 20. НАВАЛЬЩИК СОЛИ В БАСЕЙНАХ

4-й разряд

Характеристика работ. Подломка пласта соли из-под куч. Навалка соли на транспортирующие устройства. Удаление комков ила. Установка передвижных транспортеров в бассейнах. Передвижка транспортеров по мере продвижения бугра. Подборка россыпи соли вдоль транспортеров. Участие в ремонте транспортеров.

Должен знать: способы и правила отделения пласта соли; устройство транспортеров и схемы их подключения; правила установки и передвижки транспортеров в бассейнах, регулирования подачи соли с транспортера на транспортер; причины возникновения неисправностей в работе транспортеров и способы их устранения.

§ 21. ОПЕРАТОР РАССОЛОДОБЫЧНЫХ СКВАЖИН

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение технологических операций по пуску и остановке рассолодобычных скважин, участие в сборке и разборке технологических схем под руководством оператора рассолодобычных скважин более высокой квалификации. Обслуживание насосного оборудования и приборов. Снятие показаний приборов КИПиА. Контроль за состоянием технологических трубопроводов и арматуры. Участие в несложном ремонте оборудования.

Должен знать: основы месторождения каменной соли; конструкцию рассолодобычных скважин; технологическую схему рассолопромысла; основы

слесарного дела, электротехники, строительства рассолодобычных скважин.

§ 22. ОПЕРАТОР РАССОЛОДОБЫЧНЫХ СКВАЖИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины под руководством оператора рассолодобычных скважин более высокой квалификации. Обслуживание, монтаж и демонтаж оборудования и механизмов. Осуществление работ по поддержанию заданного режима работы скважин. Контроль за работой технологического оборудования, насосных агрегатов, запорной аппаратуры, приборов КИПиА, трубопроводов. Участие в профилактическом ремонте, осмотрах, включении резервного оборудования, остановке и пуске скважин. Отбор проб подаваемого в скважины разбавленного маточника и добываемого рассола и передача их в лабораторию. Представление информации руководителю работ и оператору рассолодобычных скважин более высокой квалификации о всех замеченных неполадках в работе скважин и другого рассолодобычного оборудования.

Должен знать: назначение, правила эксплуатации наземного оборудования скважин и установок, применяемого инструмента и приспособлений, контрольно-измерительных приборов; основные понятия о солевом месторождении; технологический процесс размыва и добычи рассола; схемы технологических коммуникаций в цехе, на горном отводе, промплощадке; правила пуска и останова рассолодобычных скважин и насосных агрегатов; методы контроля границы рассола-нерастворителя в скважинах; устройство обслуживаемых контрольно-измерительных приборов, аппаратуры и средств автоматики.

§ 23. ОПЕРАТОР РАССОЛОДОБЫЧНЫХ СКВАЖИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3–5 км. Обеспечение бесперебойной работы скважин, замерных установок, дожимных насосных и компрессорных установок (станций) и другого рассолодобычного оборудования. Участие в работах по освоению скважин, выводу их на заданный режим. Опрессовка трубопроводов и технологического оборудования под руководством оператора рассолодобычных скважин более высокой квалификации. Монтаж, демонтаж, техническое обслуживание и ремонт наземного промышленного оборудования, установок, коммуникаций. Измерение величин различных технологических параметров по рассолу с помощью контрольно-измерительных приборов. Снятие и передача параметров работы скважины. Контроль за работой средств автоматики и телемеханики. Участие в работах по исследованию скважин.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования, контрольно-измерительных приборов, аппаратуры, средств автоматики и телемеханики; основные данные о соляном месторождении; физико-химические свойства соли, рассола; технологический регламент обслуживаемых скважин; стандарты на добываемый сырой рассол; общие понятия о подземном и капитальном ремонте скважин; основы техники и технологии бурения и освоения рассолодобычных скважин.

§ 24. ОПЕРАТОР РАССОЛОДОБЫЧНЫХ СКВАЖИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3–5 км. Проведение геолого-технических мероприятий по поддержанию и улучшению режима работы скважин. Осуществление работ по освоению и выводу на необходимый режим работы скважин и центробежных насосов производительностью до 500 м³ в

сутки. Выполнение регламентов работ и обслуживание размывных и эксплуатационных скважин. Обеспечение необходимой производительности оборудования, соответствия концентрации добываемого и перекачиваемого рассола установленным требованиям. Оперативная информация по ведению процесса добычи и перекачки рассола в производство для получения соли поваренной «Экстра». Руководство работами по монтажу и демонтажу рассолодобычного оборудования, установок, механизмов, контрольно-измерительных приборов и коммуникаций. Участие в работах по приему скважины после подземного и капитального ремонта. Определение характера неполадок в подземном и наземном оборудовании, в работе средств автоматики. Производство мелких ремонтных работ. Определение причин неисправности и устранение несложных повреждений в силовой и осветительной сети, пускорегулирующей аппаратуре и электродвигателях. Руководство операторами рассолодобычных скважин более низкой квалификации.

Должен знать: технологический процесс подготовительного размыва и добычи рассола; технические характеристики и устройство подземного и наземного оборудования; виды подземного и капитального ремонта скважин; устройство и правила эксплуатации сосудов, работающих под давлением; монтажные и принципиальные схемы обслуживаемой аппаратуры, автоматики; основы электротехники, автоматики; принципиальные схемы энергоснабжения, сетей воды, канализации и тепловых; устройство и обслуживание контрольно-измерительных приборов; правила пуска и останова рассолодобычных скважин и насосных агрегатов; методы контроля границ рассол-нерастворителя в скважинах.

§ 25. ОПЕРАТОР РАССОЛОДОБЫЧНЫХ СКВАЖИН

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса по добыче рассола методом подземного растворения каменной соли через буровые скважины и перекачке добытого рассола на последующие операции на расстояние 3–5 км. Осуществление контроля за бесперебойной работой скважин, замерных установок, дожимных насосных и компрессорных станций и проводимыми геолого-техническими мероприятиями по поддержанию и улучшению режима работы скважин. Обеспечение заданного коэффициента извлечения каменной соли и эксплуатационной ступени рассолодобычных скважин. Вывод на режим работы центробежных насосов производительностью свыше 1200 м³ в сутки. Контроль за параметрами откачиваемого рассола до получения рассола, соответствующего установленным требованиям. Производство расчетов и руководство работами по обработке данных по скважинам. Руководство всеми работами по ведению добычи и перекачки рассола в производство и обеспечение необходимой производительности оборудования. Руководство и участие в работах по монтажу и демонтажу особо сложного технологического оборудования, центробежных установок, сосудов, работающих под давлением, автоматизированных групповых замерных установок. Участие в работах по подготовке объектов к подземному (текущему) и капитальному ремонту. Прием объектов из ремонта, участие в их наладке и пуске после ремонта. Участие в монтаже пускового электрооборудования, станций управления, блоков автоматики и телемеханики. Выполнение контрольно-измерительных и наладочных работ в системах автоматики и телемеханики. Контроль за учетом рассола. Ведение вахтовой документации по обслуживанию участка. Руководство операторами рассолодобычных скважин более низкой квалификации.

Должен знать: характеристику разрабатываемого месторождения; технические характеристики и устройство рассолодобычных скважин и оборудования; виды подземного и капитального ремонта скважин; методы освоения и исследования скважин, интенсификации добычи рассола; устройство и правила использования систем автоматики, телемеханики, программных устройств при комплексной автоматизации промыслов; основы автоматики и телемеханики.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 26. ПОДГОТОВИТЕЛЬ БАСЕЙНОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Разметка пласта соли в садочных бассейнах на

квадраты определенных размеров с нанесением линий. Определение площади бассейнов.

Должен знать: правила и способы киркования соли; правила разбивки площадей различной геометрической формы на квадраты и определение их площади; механические свойства добываемой соли и грунта основания бассейнов.

§ 27. ПОДГОТОВИТЕЛЬ БАСЕЙНОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Гладка, планировка и укатка основания садового бассейна. Срезка грунта, разбивка комьев ила, выравнивание дна, зачистка и укатка углов садовых бассейнов. Осмотр и ремонт промышленных сооружений: канав, дамб, шлюзов и перемычек. Чистка наливных, дренажных и распределительных канав.

Должен знать: устройство промышленных сооружений и ручного катка; способы регулирования давления катка на грунт; правила и способы планировки и укатки дна садовых бассейнов; способы передвижения по бассейну.

§ 28. ПОДГОТОВИТЕЛЬ БАСЕЙНОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Распределение рассолов по подготовительным бассейнам в зависимости от их концентрации. Подготовка рапы для передачи ее на площади садовых бассейнов. Снятие маточных рассолов, дождевых вод с садовых площадей с последующим сбрасыванием их в озеро. Определение химического состава рапы по наличию солей брома, гипса. Определение концентрации рапы.

Должен знать: расположение, устройство и назначение садовых и подготовительных бассейнов; химический состав рапы по наличию в ней солей и гипса; правила перемещения рассолов по бассейнам и определения концентрации рассолов.

§ 29. ПУТЕВОЙ РАБОЧИЙ НА ОЗЕРЕ

3-й разряд

Характеристика работ. Текущий ремонт железнодорожных путей и стрелочных переводов на озере. Доставка шпал, креплений, стрелочных переводов и рельсов на рабочее место. Рубка, выравнивание, изгибание и выкантовка рельсов. Переноска стяжки и троса, зацепление крюка за рельсы при передвижке путей механизированным способом. Смена шпал, рельсов, болтов, накладок, подкладок, костылей. Разгонка и регулирование зазоров, закрепление пути от угона. Участие в сборке рельсовых звеньев, настилке, передвижке и рихтовке железнодорожных путей на озере и в бассейне. Установка и уход за переносными сигналами и путевыми знаками на озере.

Должен знать: расположение железнодорожных путей и правила их содержания на озере и в бассейне; профиль пути обслуживаемого участка; типы стрелочных переводов, рельсов, шпал и креплений; эпюру шпал; условия содержания стыковых зазоров; порядок и сроки технических осмотров пути, стрелочных переводов и искусственных сооружений на озерах и в бассейнах; схемы расположения противоугонных приспособлений; мероприятия по предупреждению появления расстройств пути и продлению сроков службы отдельных его элементов.

§ 30. ПУТЕВОЙ РАБОЧИЙ НА ОЗЕРЕ

4-й разряд

Характеристика работ. Устройство разминок, рихтовка, перешивка, балластировка солью и передвижка железнодорожного пути по пласту соли на озерах и в бассейнах. Сборка рельсовых звеньев на деревянных и металлических шпалах. Устройство шпальных клеток для выравнивания профиля и противовесов.

Сверление отверстий в рельсах. Участие в ремонте механизмов путевого хозяйства на озере.

Должен знать: допускаемую глубину и плотность рапы озера при укладке железнодорожного пути; правила сборки, разборки рельсовых звеньев, стрелочных переводов и устройство разминок на дне озера и бассейна; правила пользования рельсосверлильным станком; способы передвижения и рихтовки путей, схему расположения выломов и ограждений; устройство искусственных сооружений, путепередвижчика; причины возникновения неисправностей в работе рельсосверлильного станка, путепередвижчика, путерихтовщика и способы их устранения.

§ 31. ПУТЕВОЙ РАБОЧИЙ НА ОЗЕРЕ

5-й разряд

Характеристика работ. Укладка пути и стрелочных переводов по пласту соли. Управление плавучими путепередвижчиками и путеподъемниками. Подъем рельсовых путей на поверхность рапы, проверка их по шаблону и уровню. Расчет и выправка кривых участков пути. Маркировка и хранение инструмента строгого учета. Ведение книги учета смены материалов верхнего строения пути. Определение мест установки переносных сигналов и путевых знаков в озере.

Должен знать: конструкцию пути и путевых устройств; правила укладки пути и стрелочных переводов на дно озера; условия содержания кривых участков пути в озере; методы расчета и порядок выправки кривых; правила обмера и подсчета путевых работ, учета и отчетности; свойства илистых грунтов дна озера; мощность залегания пласта и физико-механические свойства соли в пласте; причины возникновения неисправностей в работе применяемого оборудования и способы их устранения.

§ 32. РЕАКТОРЩИК ХИМОЧИСТКИ РАССОЛА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки рассола. Приготовление реактивов для очистки. Бесперебойное обеспечение очищенным рассолом выпарных установок. Замер температуры рассола и содового раствора.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации реакторов, каустификаторов, отстойников и другого обслуживаемого оборудования; технологический процесс очистки рассола; химический состав и правила приготовления химических реактивов; правила остановки реакторов на промывку и способы их промывки.

§ 33. ТРУБНИК НА СОЛЕКОМБАЙНЕ

2-й разряд

Характеристика работ. Загрузка соли на транспортные средства. Регулирование потока поступления соли от комбайна. Выявление неисправностей в работе транспортирующих устройств (элеватора, приемного бункера, погрузочной трубы) и их устранение. Наблюдение за продвижением транспортных средств.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; правила погрузки соли на транспортные средства; требования, предъявляемые к качеству соли; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разряд	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску	Диапазон разряд	Номер выпуска	Сокращенное наименование
-------	--	-----------------	--	-----------------	---------------	--------------------------

		ов	и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	в	ЕТКС	ие раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	51	Соляное
2.	Выпарщик соли	4	Выпарщик соли	4	51	»
3.	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	51	»
4.	Машинист вальцовых станков	2-4	Машинист вальцовых станков	2-4	51	»
5.	Машинист механического катка	4	Машинист механического катка	4	51	»
6.	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	51	»
7.	Машинист солекомбайна	4-6	Машинист солекомбайна	4-6	51	»
8.	Машинист солеуборочного комбайна	3-6	Машинист солеуборочного комбайна	3-6	51	»
9.	Моторист рапокачки	4	Моторист рапокачки	4	51	»
10.	Навальщик соли в . бассейнах	4	Навальщик соли в бассейнах	4	51	»
11.	Оператор . рассолодобычных скважин	2-6	Оператор рассолодобычных скважин	2-6	51	»
12.	Подготовитель . бассейнов	2-4	Подготовитель бассейнов	2-4	51	»
13.	Путевой рабочий на . озере	3-5	Путевой рабочий на озере	3-5	51	»
14.	Реакторщик химочистки . рассола	4	Реакторщик химочистки рассола	4	51	»
15.	Трубник на . солекомбайне	2	Трубник на солекомбайне	2	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапаз он разряд ов	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенно е наименован ие раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	Аппаратчик солеобогатительной установки	3	55	Соляное
2.	Выпарщик соли	4	Выпарщик соли	4	55	»
3.	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	55	»

4.Машинист вальцовых станков	2-4	Машинист вальцовых станков	2-4	55	»
5.Машинист механического катка	4	Машинист механического катка	4	55	»
6.Машинист солеобогатительной установки	3, 5	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	55	»
7.Машинист солекомбайна	4-6	Машинист солекомбайна	4-6	55	»
8.Машинист солеуборочного комбайна	3-6	Машинист солеуборочного комбайна	3-6	55	»
9.Моторист рапокачки	4	Моторист рапокачки	4	55	»
10.Навальщик соли в бассейнах	4	Навальщик соли в бассейнах	4	55	»
11.Оператор рассолодобычных скважин	2-6	Новая профессия	-	-	-
12.Подготовитель бассейнов	2-4	Подготовитель бассейнов	2-4	55	Соляное
13.Путевой рабочий на озере	3-5	Путевой рабочий на озере	3-5	55	»
14.Реакторщик химочистки рассола	4	Реакторщик химочистки рассола	4	55	»
15.Трубник на солекомбайне	2	Трубник на солекомбайне	2	55	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик солеобогатительной установки	3	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	51	Соляное
2.	Выпарщик соли	4	Выпарщик соли	4	51	»
3.	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	51	»
4.	Машинист вальцовых станков	2-4	Машинист вальцовых станков	2-4	51	»
5.	Машинист механического катка	4	Машинист механического катка	4	51	»
6.	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	51	»
7.	Машинист солекомбайна	4-6	Машинист солекомбайна	4-6	51	»
8.	Машинист	3-6	Машинист	3-6	51	»

солеуборочного комбайна		солеуборочного комбайна			
9.Моторист рапокачки	4	Моторист рапокачки	4	51	»
10Навальщик соли в . бассейнах	4	Навальщик соли в бассейнах	4	51	»
11Подготовитель . бассейнов	2-4	Подготовитель бассейнов	2-4	51	»
12Путевой рабочий на . озере	3-5	Путевой рабочий на озере	3-5	51	»
13Реакторщик химочистки . рассола	4	Реакторщик химочистки рассола	4	51	»
14Трубник на . солекомбайне	2	Трубник на солекомбайне	2	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	Аппаратчик солеобогатительной установки	3-4	51	Соляное
2.	Выпарщик соли	4	Выпарщик соли	4	51	»
3.	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	Машинист агрегатов по добыче соли в озере	3, 5	51	»
4.	Машинист вальцовых станков	2-4	Машинист вальцовых станков	2-4	51	»
5.	Машинист механического катка	4	Машинист механического катка	4	51	»
6.	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	Машинист солеобогатительной установки	3, 5	51	»
7.	Машинист солекомбайна	4-6	Машинист солекомбайна	4-6	51	»
8.	Машинист солеуборочного комбайна	3-6	Машинист солеуборочного комбайна	3-6	51	»
9.	Моторист рапокачки	4	Моторист рапокачки	4	51	»
10.	Навальщик соли в бассейнах	4	Навальщик соли в бассейнах	4	51	»
11.	Оператор рассолодобычных скважин	2-6	Оператор рассолодобычных скважин	2-6	51	»
12.	Подготовитель бассейнов	2-4	Подготовитель бассейнов	2-4	51	»
13.	Путевой рабочий на озере	3-5	Путевой рабочий на озере	3-5	51	»

.		озере			
14	Реакторщик химочистки . рассола	4	Реакторщик химочистки рассола	4	51 »
15	Трубник на солекомбайне	2	Трубник на солекомбайне	2	51 »
.					

ДОБЫЧА И ПЕРЕРАБОТКА СОЛОДКОВОГО КОРНЯ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. ВЫБОРЩИК СОЛОДКОВОГО КОРНЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Добыча солодкового корня на целинных землях. Выкапывание солодкового корня вручную ураком из отваленных плантажным плугом пластов земли. Разборка корней с разбивкой пласта в траншее (тракторной борозде). Выборка солодкового корня. Сортировка корня по излому (волокистости), размерам, наружному и внутреннему цвету в соответствии со стандартом. Отбраковка корней, имеющих молочную зрелость. Обрубка карабаша (наземных побегов корня) от зеленой массы. Относки солодкового корня к месту складирования. Укладка в штабель (валок) и сдача на хранение.

Должен знать: правила работы ураком в открытой траншее (борозде); ручные приемы по выборке и извлечению солодкового корня; требования, предъявляемые к качеству солодовых корней и признаки отличия их от корней дикорастущих трав, кустарников, от подмоченного, подгнившего, нестандартного по цвету и объему солодкового корня; приемы укладки солодкового корня в валки для сушки.

§ 2. ВЫБОРЩИК СОЛОДКОВОГО КОРНЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Добыча солодкового корня на окультуренных землях. Выкапывание корня вручную из отваленных пластов земли, сушка и сортировка его в соответствии со стандартом. Отбраковка незрелых корней. Определение качества солодкового корня по наружной и внутренней окраске и влажности. Резка корня необходимого размера для посадки, распределение черенков корней по площади. Посадка корня в землю на заданную глубину для воспроизводства солодки.

Должен знать: технологию выращивания солодкового корня на окультуренных землях; правила посадки корня и сроки его воспроизводства; способы определения качества солодкового корня; биологические особенности солодкового корня; виды солодки и способы ее выращивания.

§ 3. МАШИНИСТ ТРАМБОВКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Управление трамбовками различного типа при трамбовании солодкового корня в пресс-камере. Проверка, подготовка к работе и пуск обслуживаемого оборудования. Регулирование его работы по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение в процессе трамбования солодкового корня необходимого его количества для получения стандартного веса кип. Контроль за работой контрольно-измерительных приборов, пресс-автоматики и блокировки, давления масла. Наладка трамбовок. Смена плоскостей штоков, золотниковых коробок (с шабровкой) и гранд-букс с полной обработкой. Смазка, выявление и устранение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и применяемых приспособлений. Участие в проводимом ремонте.

Должен знать: устройство, правила эксплуатации трамбовок и обслуживаемых вспомогательных механизмов; способы определения по внешнему виду стандартного веса кип; правила и способы выявления и устранения мелких неисправностей в работе механизмов трамбовки; основы гидравлики и пневматики; способы наладки

трамбовок; основы слесарного дела.

§ 4. ПРИЕМЩИК СОЛОДКОВОГО КОРНЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Прием солодкового корня от выборщиков корня. Определение качества солодкового корня по цвету и влажности. Отбор проб для химического анализа для определения содержания экстрактивных веществ, глицирризина. Расстановка выборщиков солодкового корня на площадях, предназначенных для вспашки и добычи корня. При необходимости – выполнение работ по добыче солодкового корня на целинных и окультуренных землях. Наблюдение за работой плантажного плуга и регулирование его на глубину и ширину вспашки в зависимости от залегания солодкового корня. Организация работ по вывозке солодкового корня с пашни и сдача его в промышленную переработку. Учет выработки по установленным формам.

Должен знать: способы определения качества корня по цвету в изломе и наружной окраске; правила регулирования плантажного плуга на глубину и ширину вспашки в зависимости от залегания солодкового корня; основы ведения первичного учета; правила пользования весами; правила скирдования солодкового корня на зимнее хранение.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Выборщик солодкового корня	4-5	Выборщик солодкового корня	4-5	51	Солодковый корень
2.	Машинист трамбовки	3	Машинист трамбовки	3	51	»
3.	Приемщик солодкового корня	5	Приемщик солодкового корня	5	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Выборщик солодкового корня	4-5	Выборщик солодкового корня	4-5	51	Солодковый корень
2.	Машинист трамбовки	3	Машинист трамбовки	3	51	»
3.	Приемщик солодкового корня	5	Приемщик солодкового корня	5	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС

издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Варщик экстракта солодкового корня	3	Варщик	2-6	48	Общие пищевой продукции
2.	Выборщик солодкового корня	4-5	Выборщик солодкового корня	4-5	51	Солодковый корень
3.	Машинист трамбовки	3	Машинист трамбовки	3	51	»
4.	Приемщик солодкового корня	5	Приемщик солодкового корня	5	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Выборщик солодкового корня	4-5	Выборщик солодкового корня	4-5	51	Солодковый корень
2.	Машинист трамбовки	3	Машинист трамбовки	3	51	»
3.	Приемщик солодкового корня	5	Приемщик солодкового корня	5	51	»

ЭЛЕВАТОРНОЕ, МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНОЕ И КОМБИКОРМОВОЕ ПРОИЗВОДСТВА

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК КОМБИКОРМОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дробления (измельчения) грубых кормов, минерального, кормового и малоценного пищевого сырья, полуфабрикатов, очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей на электромагнитных сепараторах, магнитных колонках. Зашивка мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Прием, перемещение, очистка и распределение сырья по силосам с учетом его качества, загрузка и выгрузка продуктов и сырья из емкостей под руководством аппаратчика комбикормового производства более высокой квалификации. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой простейших дробилок, транспортных механизмов, магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин. Участие в обслуживании и наблюдение за работой простейших очистительных машин, средств перемещения, погрузочно-разгрузочных

устройств, правильным наполнением силосов. Пришивка маркировочных ярлыков, подноски шпагата и ниток. Заправка нитками мешкозашивочной машины. Очистка установок магнитной защиты от металла. Сбор и сдача в лабораторию металломагнитных примесей. Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков сырья и готовой продукции. Включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение неисправностей в его работе. Регулировка скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку. Чистка, промывка оборудования и деталей. Участие в подготовке помещения к газации.

Должен знать: принципы работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого аналогичного по сложности оборудования; правила очистки сырья и готовой продукции от металломагнитных примесей; правила маркировки и зашивки мешков; порядок транспортировки, дробления, сепарирования на простейших механизмах; нормы грузоподъемности магнитных подков; способы очистки установок магнитной защиты от металла.

§ 2. АППАРАТЧИК КОМБИКОРМОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов дробления шротов, жмыхов и другого сырья, сепарирования, дозирования минералов на тарельчатых дозаторах; сушки соли, мела. Затаривание готовой продукции в мешки на всех типах весовыбойных аппаратов, кроме автоматических карусельных установок. Зашивка мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Прием, перемещение сырья, распределение его по силосам с учетом качества продукции. Загрузка и выгрузка продукта и сырья из емкостей. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой дробилок, сепараторов, тарельчатых дозаторов, сушилок для соли и мела, транспортеров всех видов, фильтров, погрузочно-разгрузочных устройств, весовыбойных аппаратов всех типов, кроме автоматических карусельных установок, мешкозашивочных машин на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками и другого аналогичной сложности оборудования. Контроль правильности отвесов и соблюдения стандартного веса мешков с продукцией. Замена сит на дробилках и сепараторах. Наладка и регулирование работы обслуживаемого оборудования. Пуск и останов оборудования. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемого оборудования; технологический процесс; порядок затаривания продукции; виды сит и правила их замены; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 3. АППАРАТЧИК КОМБИКОРМОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов гранулирования, дробления гранул и сортировки комбикорма по фракциям под руководством аппаратчика комбикормового производства более высокой квалификации. Дозирование компонентов комбикормов и белково-витаминных добавок на тарельчатых дозаторах, дробление зернового сырья. Мелассирование: прием жидких компонентов, подача их в хранилище, подогрев и подача в производство. Сушка различных продуктов на шнековых сушилках. Расчет количества микродобавок и наполнителя для приготовления обогатительных смесей. Приготовление обогатительных смесей для производства комбикормов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц. Выбор продукции на автоматических карусельных установках. Регулирование подачи рассыпного комбикорма, пара, связующих компонентов. Взвешивание, просеивание и смешивание микроэлементов, витаминов, антибиотиков и наполнителя. Обеспечение установленного режима работы обслуживаемого оборудования, регулирование и наладка его работы. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Руководство работой аппаратчиков комбикормового производства более низкой квалификации.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого

оборудования; технологический процесс приготовления комбикормов; ассортимент и требования к качеству продукции; правила и очередность пуска и остановки оборудования; правила подготовки помещения к газации.

§ 4. АППАРАТЧИК КОМБИКОРМОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов дозирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных объемными дозаторами. Ведение процессов гранулирования рассыпного комбикорма на технологических линиях; приготовления обогатительных смесей; дробления гранул на крупки и сортировки их по фракциям, экспандирования комбикормов; сушки продукта на сушилках различной конструкции; производства карбамидного концентрата на экструдерах. Обслуживание, наладка, регулирование объемных дозаторов, сушилок различной конструкции, экспандеров, экструдеров по заданному рецепту комбикорма. Расчет необходимого количества сырья. Контроль за качеством вырабатываемой продукции, нагрузками на оборудование и эффективностью работы линии. Обеспечение взаимоувязанной работы оборудования линии. Контроль за соблюдением норм выхода продукции. Наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта. Учет количества переработанного сырья, выработанной готовой продукции, некормовых отходов. Ведение технической документации. Участие во всех видах ремонта оборудования. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Руководство бригадой рабочих.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс производства комбикормов, рецептуру изготавливаемой продукции; нормы удельных нагрузок на оборудование и способы их регулирования; стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; ведение учета сырья и готовой продукции.

§ 5. АППАРАТЧИК КОМБИКОРМОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение и организация технологических процессов дозирования, экспандирования и смешивания компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов на комбикормовых заводах, оснащенных весовыми дозаторами и многокомпонентными весами. Обслуживание, наблюдение и контроль с пульта управления за работой оборудования. Контроль по показаниям контрольно-измерительных приборов, результатам лабораторных анализов и органолептически за ходом технологических процессов, соблюдением заданных режимов, нагрузками на оборудование. Обеспечение взаимоувязанной работы оборудования. Регулирование и наладка режима работы обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации. Работа с перфокартами, проверка соответствия рецепта на перфокарте со считывающим устройством. Расчет норм выхода продукции. Пуск и останов оборудования. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Руководство бригадой рабочих.

Должен знать: правила организации и ведения технологического процесса; устройство пульта управления и контрольно-измерительных приборов; методы расчета норм выхода продукта; правила работы с перфокартами; конструктивные особенности оборудования комбикормового завода; технологические свойства и требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции.

§ 6. АППАРАТЧИК КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки зерна и продуктов шелушения от металломагнитных примесей на магнитных сепараторах и магнитных колонках. Регулирование скорости движения и толщины слоя продукта,

поступающего на очистку. Зашивка мешков с готовой продукцией на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Обслуживание, наблюдение, контроль за работой магнитных сепараторов и магнитных колонок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин. Подноска шпагата и ниток, заправка нитками мешкозашивочной машины. Пришивка маркировочных ярлыков. Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла. Сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей. Включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе. Чистка, промывка оборудования и деталей. Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и продуктов его переработки. Участие в подготовке помещений к газации. Уборка рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин и другого оборудования; правила очистки зерна и продуктов шелушения от металломагнитных примесей; правила зашивки и маркировки мешков с готовой продукцией; нормы грузоподъемности магнитных подков; способы очистки магнитных установок.

§ 7. АППАРАТЧИК КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса подготовки зерна к переработке: очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна «сухим» способом, гидротермическая обработка крупяных культур; процессов шелушения зерна и семян крупяных, бобовых, масличных культур и просеивания продуктов шелушения под руководством аппаратчика крупяного производства более высокой квалификации. Сортировка продуктов шелушения и крупы, сушка крупы на ленточных конвейерных сушилках. Затаривание готовой продукции в мешки на весовыбойных аппаратах всех типов, кроме автоматических карусельных установок. Зашивка мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой крупосортировочных машин, ленточных и конвейерных сушилок, транспортеров, фильтров, вентиляторов, аспирационных установок, самотечных коммуникаций, мешкозашивочных машин всех типов, установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Обслуживание, наблюдение за работой пропаривателей, паровых сушилок, варочных аппаратов, рассевов и зерноочистительных машин под руководством аппаратчика крупяного производства более высокой квалификации. Проверка правильности отвесов, соблюдение стандартного веса мешков с продукцией. Участие в натяжке и замене сит. Обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продуктов. Пуск и останов оборудования. Выявление неисправностей в работе оборудования и участие в его ремонте. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и коммуникаций; технологический процесс производства крупы; правила затаривания готовой продукции; способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 8. АППАРАТЧИК КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов шелушения зерна и семян крупяных, бобовых, масличных культур, просеивания, шлифования и полирования крупы на машинах и механизмах различной конструкции, просеивания продуктов шелушения. Гидротермическая обработка, сушка крупы на паровых и других сушилках. Затаривание готовой продукции в мешки на автоматических карусельных установках. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой шелушительных, веечных, шлифовальных, полировальных установок и машин, рассевов, паровых и других сушилок, автоматических карусельных установок и другого обслуживаемого оборудования. Обеспечение установленных режимов работы оборудования, бесперебойной и равномерной подачи зерна и продуктов шелушения.

Натяжка и набивка сит на рамки. Установка сит на сепараторах, отсевах. Регулирование работы обслуживаемого оборудования, участие в его ремонте. Руководство работой аппаратчиков крупяного производства более низкой квалификации. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс производства крупы; порядок затаривания продукции в мешки; показатели (нормы) качества зерна, готовой продукции и отходов; номера и виды сит; нагрузки на оборудование и способы их установления с учетом мощности электродвигателей; порядок включения и выключения оборудования при пуске и останове производства; способы устранения неисправностей в работе оборудования и условия эффективной его работы.

§ 9. АППАРАТЧИК КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов очистки зерновой массы от примесей, гидротермической обработки крупяных культур, шелушения зерна, дробления, шлифования, плющения, полирования крупы. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой зерноочистительных, шелушительных, дробильных, шлифовальных, плющильных, полировальных машин и механизмов. Наладка и регулирование технологических параметров. Контроль за качеством выпускаемой продукции по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и органолептически. Наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта. Учет количества вырабатываемой продукции и отходов. Ведение записей в технологическом журнале. Участие в ремонте оборудования. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Обеспечение взаимосвязанной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений.

Должен знать: устройство оборудования и правила его эффективного использования; правила ведения технологических процессов; требования, предъявляемые к качеству зерна, готовой продукции и отходам; нормы удельных нагрузок на оборудование; нормы выхода крупы; методы контроля работы машин, способы выявления и устранения неисправностей в их работе; правила и очередность пуска и остановки оборудования; порядок проведения планово-предупредительного ремонта, замены сит; порядок ведения документации.

§ 10. АППАРАТЧИК КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение и организация технологических процессов подготовки зерна к переработке: сепарирование и гидротермическая обработка, шелушения зерна, дробления, шлифования, плющения и полирования крупы на высокопроизводительном оборудовании с пульта управления на заводах и в цехах по выработке круп. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой оборудования. Контроль за ходом технологического процесса, качеством подготовки зерна, соблюдением установленных режимов переработки и норм выхода готовой продукции, нагрузками на оборудование по показаниям контрольно-измерительных приборов, данным лабораторных анализов и органолептически. Обеспечение бесперебойной работы оборудования зерноочистительного, рушального и выбойного отделений. Регулирование и наладка режима работы оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации. Расчет норм выхода продукции. Пуск и останов оборудования с пульта управления или с помощью средств ручного управления. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Руководство бригадой рабочих.

Должен знать: конструктивные особенности оборудования крупяных заводов; правила организации технологических процессов подготовки зерна к переработке и выработки крупы; устройство и правила обслуживания пульта управления и контрольно-измерительных приборов; порядок расчета выхода готовой продукции; методы контроля работы и способы выявления неисправностей в работе оборудования.

§ 11. АППАРАТЧИК МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки зерна и продуктов размола от металломагнитных примесей на магнитных сепараторах и магнитных колонках. Регулирование скорости движения и толщины слоя продукта, поступающего на очистку. Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла. Сбор и сдача лаборатории металломагнитных примесей. Зашивка мешков с готовой продукцией, отрубями на мешкозашивочных машинах различных типов, кроме установленных на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Обслуживание, наблюдение, контроль за работой магнитных сепараторов и магнитных колонок, вентиляторов, циклонов, мешкозашивочных машин. Пришивка маркировочных ярлыков, подноска шпагата и ниток, заправка нитками мешкозашивочных машин. Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и продуктов его переработки. Включение и выключение обслуживаемого оборудования, устранение мелких неисправностей в его работе. Чистка, промывка оборудования и деталей. Участие в подготовке помещений к газации. Уборка рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; правила очистки зерна и продуктов размола от металломагнитных примесей, зашивки и маркировки мешков с готовой продукцией и отрубями на мукомольных заводах; нормы грузоподъемности магнитных подков; способы очистки магнитных установок.

§ 12. АППАРАТЧИК МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов подготовки зерна к помолу (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна «сухим» и «влажным» способами), измельчения зерна на вальцовых станках, просеивания продуктов размола и обогащения круподунстовых продуктов под руководством аппаратчика мукомольного производства более высокой квалификации. Затаривание готовой продукции в мешки на весовыбойных аппаратах различных типов, кроме автоматических карусельных установок. Зашивка мешков с продукцией на линиях, оснащенных автоматическими карусельными установками. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой транспортеров, вентиляторов, фильтров, аспирационных установок, самотечных коммуникаций, весовыбойных аппаратов и мешкозашивочных машин. Обслуживание и наблюдение за работой вальцовых станков, рассевов, зерноочистительных, моечных и ситовеечных машин под руководством аппаратчика мукомольного производства более высокой квалификации. Пуск и останов обслуживаемого оборудования. Проверка правильности отвесов и соблюдения стандартного веса мешков с продукцией. Участие в натяжке и замене сит. Подналадка и регулирование работы обслуживаемого оборудования. Обеспечение бесперебойной и равномерной подачи продукта. Выявление неисправностей в работе оборудования и участие в их устранении. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; порядок очистки и размола зерна, просеивания и обогащения круподунстовых продуктов; правила маркировки, зашивки и затаривания готовой продукции и отходов; виды сит; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 13. АППАРАТЧИК МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов транспортирования зерна и продуктов его переработки с использованием пневмотранспортных и вентиляционных установок; подготовки зерна к помолу (очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности зерна «сухим» и «влажным» способами) и просеивания продуктов измельчения зерна на мукомольных заводах обойного

помола. Ведение технологических процессов очистки зерна, отделения примесей, отличающихся удельным весом, увлажнения зерна на моечных машинах, обогащения крупок и дунстов, затаривания продукции в мешки на автоматических карусельных установках на мукомольных заводах сортового помола. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой зерноочистительных машин и рассевов на мукомольных заводах обойного помола; моечных, ситовечных машин, отжимных колонок, отстойников, кондиционеров, автоматических карусельных установок и другого аналогичного по сложности оборудования на мукомольных заводах сортового помола. Зачистка закров зерноочистительного отделения и цеха отходов. Пуск и останов оборудования. Обеспечение установленного режима работы обслуживаемого оборудования. Установка сит на сепараторах и рассевах. Натяжка и набивка сит на рамки. Обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна и продуктов размола. Участие в ремонте оборудования. Руководство работой аппаратчиков мукомольного производства более низкой квалификации. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы оборудования для обойного и сортового помола зерна; технологический регламент на переработку зерна; правила эксплуатации пневмотранспортных установок и вентиляционного оборудования; порядок затаривания продукции; показатели качества зерна и готовой продукции; порядок замены сит, их номера и виды; правила и очередность пуска и останова оборудования; способы выявления и устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 14. АППАРАТЧИК МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов подготовки зерна к помолу (кондиционирование зерна, приготовление помольных партий); измельчения зерна на вальцовых станках по установленному режиму в зависимости от вида помола на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна; просеивания продуктов измельчения зерна на мукомольных заводах всех видов помолов. Обслуживание, регулирование, наблюдение и контроль за работой зерноочистительного оборудования на мельницах обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна, рассевов на мукомольных заводах всех видов помолов, вальцовых станков на мельницах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи. Контроль за качеством подготовки зерна к помолу, измельчения зерна и просеивания продуктов размола, нагрузками на оборудование и эффективностью работы машин на основе данных лабораторного анализа, показаний контрольно-измерительных приборов и органолептически. Обеспечение взаимодействия оборудования зерноочистительного, размольного и выбойного отделений. Обеспечение и контроль за соблюдением норм выхода готовой продукции. Наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта. Пуск и останов обслуживаемого оборудования. Учет количества переработанного зерна, вырабатываемой готовой продукции и отходов. Ведение технической документации. Участие в ремонте оборудования. Руководство работой по натяжке и замене сит. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочих зон и оборудования. Руководство работой аппаратчиков мукомольного производства более низкой квалификации.

Должен знать: устройство оборудования мукомольных заводов и правила его эффективного использования; правила ведения технологического процесса на мукомольных заводах обойного, обдирного и одно-, двухсортного помолов зерна пшеницы и ржи; схемы подготовки зерна к помолу и размола его в муку; технологические свойства зерна; наиболее оптимальные величины влажности зерна и режимы переработки типов и подтипов зерна; нормы удельных нагрузок на оборудование и способы их регулирования; порядок проведения планово-предупредительного ремонта; порядок ведения учета переработанного зерна, выработки готовой продукции и другой документации.

§ 15. АППАРАТЧИК МУКОМОЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение и организация технологических процессов подготовки зерна к помолу и измельчения его по установленному режиму на особо сложном оборудовании: на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы (хлебопекарных помолов, помолов твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы в муку для макаронной промышленности); на мукомольных заводах, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием. Обслуживание, наблюдение и контроль с пульта управления за работой зерноочистительного оборудования, вальцовых станков и другого особо сложного оборудования. Контроль за ходом технологических процессов, качеством подготовки зерна к помолу, соблюдением установленных режимов измельчения, нагрузками на оборудование. Регулирование и наладка режимов работы обслуживаемого оборудования, систем пневматического транспорта и аспирации. Расчет норм выхода продукции. Обеспечение и контроль за соблюдением норм выхода готовой продукции. Пуск и останов оборудования с пульта управления и с помощью средств ручного управления. Учет количества переработанного зерна, выработанной готовой продукции и отходов. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны. Руководство работой бригады рабочих на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы.

Должен знать: правила организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах многосортных помолов пшеницы и мукомольных заводах, оснащенных комплектным высокопроизводительным оборудованием; устройство и правила обслуживания пульта управления и контрольно-измерительных приборов; конструктивные особенности оборудования мукомольных заводов, приемы его эффективного использования; правила и очередность пуска и останова оборудования; методы контроля работы и способы выявления и устранения неисправностей в работе оборудования; порядок расчета выхода готовой продукции.

§ 16. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса очистки зерна от металломагнитных примесей путем улавливания (извлечения) их с помощью магнитных заграждений, вмонтированных в оборудование. Прием, перемещение, очистка, сушка и распределение зерна по силосам или подача его на последующую обработку с учетом качества под руководством аппаратчика обработки зерна более высокой квалификации. Ведение процесса сжигания топлива в топках зерносушилок. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой магнитных установок, вентиляторов, циклонов. Участие в обслуживании и наблюдение за работой транспортеров, простейших очистительных машин и сушилок. Наблюдение за заполнением силосов. Регулирование скорости движения и толщины слоя зерна, поступающего на очистку от металла. Очистка установок магнитной защиты и сборников от металла. Сбор и сдача в лабораторию металломагнитных и других примесей. Очистка аспирационных и других самотечных коммуникаций и оборудования от остатков зерна и отходов. Периодическая очистка шахт, топок, форсунок зерносушилок. Зачистка зерносушилок, сепараторов и другого оборудования при смене обрабатываемой культуры. Оказание помощи при отборе проб. Включение и выключение обслуживаемого оборудования. Участие в устранении мелких неисправностей, в подготовке силосов, элеваторов и других объектов к газации.

Должен знать: принцип работы магнитных установок, вентиляторов, циклонов и другого аналогичного по сложности оборудования; общие сведения о культурах и качестве зерна; правила очистки зерна от металломагнитных примесей; технологический процесс обработки зерна; нормы грузоподъемности магнитных подков; способы очистки установок магнитной защиты от металла.

§ 17. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

3-й разряд

Характеристика работ. Прием, перемещение зерна и семян масличных, бобовых и других культур, распределение их по силосам или на дальнейшую обработку с учетом качества зерна при помощи всех видов транспортеров; сепарирование зерна на сепараторах, триерах; обмолот початков кукурузы, разделение семян,

зерна на фракции на калибровочных машинах и триерах; протравливание семян на протравителях и других специальных аппаратах. Сушка зерна различных культур, семян бобовых и масличных культур, кукурузы в початках продовольственного, фуражного назначения в барабанных зерносушилках. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой оборудования. Участие в замене сит. Наладка и регулирование режима работы обслуживаемого оборудования. Обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна. Пуск и останов оборудования. Выявление неисправностей в работе оборудования и участие в его ремонте. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Ведение учета работы зерносушилки.

Должен знать: устройство транспортеров, триеров, молотилок, калибровочных машин, протравителей, барабанных сушилок, фильтров, вентиляторов, аспирационных установок и другого аналогичного по сложности обслуживаемого оборудования; технологию обработки зерна; способы приготовления эмульсий для защитных покрытий; способы заправки ядохимикатами протравителей, допустимые нормы их расхода для приготовления раствора; признаки отравления, способы его предупреждения и меры по оказанию помощи пострадавшим; требования, предъявляемые к качеству протравленных семян.

§ 18. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологических процессов очистки зерна и семян на сложных зерноочистительных, зерносортировочных машинах-агрегатах, элеваторах, оснащенных высокопроизводительным зерноочистительным и аспирационным оборудованием; сушки зерна различных культур, семян масличных и бобовых культур, кукурузы в початках в передвижных, камерных и шахтных сушилках производительностью до 30 т в час. Сжигание топлива в топках обслуживаемых зерносушилок. Учет зерна на автоматических весовых дозаторах, укомплектованных тензодатчиками и электронной системой управления. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой транспортеров, триеров, сложных зерноочистительных и зерносортировочных машин-агрегатов, высокопроизводительного зерноочистительного аспирационного оборудования, автоматических весовых дозаторов, передвижных, камерных, шахтных зерносушилок, калибровочных машин и другого обслуживаемого оборудования. Регулировка высокопроизводительного зерноочистительного и аспирационного оборудования. Участие в его ремонте. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны и обслуживаемого оборудования. Руководство работой аппаратчиков обработки зерна более низкой квалификации.

Должен знать: устройство, правила эксплуатации и принцип работы обслуживаемого оборудования; технологический процесс обработки зерна; правила регулирования горения и составления смесей теплоносителя; типы и виды обрабатываемого зерна, показатели его качества; порядок ремонта оборудования, замены сит, их номера и виды; правила и очередность пуска и останова оборудования; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 19. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сушки зерна различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения в шахтных сушилках производительностью свыше 30 т в час. Сжигание топлива в топках обслуживаемых зерносушилок. Обслуживание, наладка, регулирование работы шахтных зерносушилок и другого оборудования. Регулирование движения зерна в сушилках, количества и температуры сушильного агента, температуры нагрева и охлаждения просушенного зерна в охладительной камере. Контроль за качеством сушки зерна. Наблюдение за состоянием приводных ремней, ограждений и организация их своевременного ремонта. Пуск и останов оборудования. Руководство бригадой рабочих.

Должен знать: устройство зерносушилок различных систем (кроме рециркуляционных) и другого сложного оборудования, приемы их эффективного

использования; правила ведения технологического процесса сушки зерна и сжигания жидкого топлива в топках шахтных зерносушилок; параметры и режимы сушки зерна; технологические свойства зерна; требования, предъявляемые к качеству зерна и семян различных культур; особенности работы с различными культурами; мероприятия по экономии топлива и электроэнергии; порядок проведения планово-предупредительного ремонта; правила ведения технической документации.

§ 20. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ ЗЕРНА

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение и организация технологического процесса обработки (сушки) зерна и семян различных культур продовольственного, фуражного и семенного назначения в газово-рециркуляционных, рециркуляционно-изотермических зерносушилках и зерносушилках с предварительным подогревом зерна. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой зерносушилок с пульта управления. Сжигание газообразного топлива. Регулирование процесса горения, тяги и температурного режима; движения зерна в сушилках, количества и температуры сушильного агента, температуры нагрева, охлаждения просушенного зерна в охладительных камерах. Определение кратности рециркуляции и выбор режима сушки. Обеспечение качества сушки и снижения влажности зерна и семян до уровня, соответствующего требованиям стандарта. Расчет необходимого количества и температуры теплоносителя и влажности зерна. Контроль за работой оборудования по предварительной очистке зерна. Наблюдение за работой топок, насосов, топливopроводов, воздуходувок и другого оборудования.

Должен знать: технологический процесс сушки зерна; устройство пульта управления, контрольно-измерительных приборов, оборудования и правила его эксплуатации и эффективного использования; свойства зерна различных культур и показатели его качества; основные данные о топливе и нормы его расхода; методы определения качества зерна; правила и способы наладки и регулирования режима работы зерносушильного оборудования; правила очередности пуска и останова оборудования с пульта управления; методы контроля работы и выявления неисправностей в работе оборудования.

§ 21. МАШИНИСТ ЗЕРНОВЫХ ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ МАШИН

2-й разряд

Характеристика работ. Управление внутрискладскими стационарными механизмами при погрузке и выгрузке зерновых и тароупаковочных грузов. Обслуживание стационарных и передвижных транспортеров, транспортеров типа нории, сбрасывающих тележек, механических лопат и поворотных труб при загрузке и выгрузке зерна в силосах и складах, при перемещении зерна и продукции на погрузочно-разгрузочных работах. Техническое обслуживание механизмов. Подключение и отключение машины от источников питания. Выявление неисправностей в работе механизмов и устранение простейших неисправностей. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны.

Должен знать: принцип работы транспортеров различной конструкции, сбрасывающих тележек, механических лопат, поворотных труб, лебедок и пускового оборудования; технологические схемы размещения и перемещения зерна на элеваторах, складах; правила обеспечения сохранности качества и количества зерна.

§ 22. МАШИНИСТ ЗЕРНОВЫХ ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Управление погрузчиками различных типов, самоподавателями на электрическом приводе, одноптичными автомобилеподъемниками при погрузке и выгрузке зерна и других грузов. Обслуживание и регулирование работы погрузочно-разгрузочных механизмов. Пуск и останов электродвигателей. Проверка крепления тросов и тормозов, состояния маслопроводов, насосов и

нагнетательных линий гидросистемы автомобилеподъемника. Выявление неисправностей в работе механизмов и их устранение.

Должен знать: устройство, назначение и принцип работы вагонопогрузчиков, вагоноразгрузчиков, автомобилеподъемников, самоподавателей; правила технической эксплуатации электродвигателей и ухода за ними; способы выполнения погрузочно-разгрузочных работ, выявления и устранения неисправностей в работе механизмов; основы слесарного и электрослесарного дела; правила заправки гидросистемы маслом и смазки двигателей и подъемных механизмов; правила проведения технического осмотра оборудования.

§ 23. МАШИНИСТ ЗЕРНОВЫХ ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Управление самоходными зернопогрузчиками, аккумуляторными автопогрузчиками, инерционными вагонопогрузчиками, передвижными пневматическими установками при погрузке и выгрузке всех видов грузов из судов, барж, вагонов, автомобилей. Проверка заземления рам и двигателей. Пуск и останов электродвигателей. Техническое обслуживание машин, чистка, смазка. Участие в ремонте обслуживаемых машин.

Должен знать: устройство, технические характеристики, назначение и принцип работы передвижных пневматических установок, самоходных зернопогрузчиков, аккумуляторных автопогрузчиков, инерционных вагоноразгрузчиков; основные сведения о зерне и продуктах его переработки; правила подготовки погрузчиков к работе; правила вождения, сигнализации и уличного движения при управлении самоходными погрузчиками; способы выполнения погрузочно-разгрузочных работ и правила укладки грузов; причины возникновения неисправностей в работе механизмов и способы их устранения.

§ 24. МАШИНИСТ ЗЕРНОВЫХ ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Управление стационарными плавучими пневматическими перегружателями различного типа при выгрузке зерна из судов, барж и вагонов и перемещение его до береговых приемных устройств. Обслуживание и установление при помощи контрольно-измерительных приборов и приспособлений оптимального режима работы перегружателей, соответствующих параметров вакуума и поддержание их в процессе работы. Обеспечение допустимой температуры нагрева подшипников турбонасосов и бесперебойной работы смазочных систем, работы воздуходувной машины и пневматических перегружателей, регулирование их работы. Выявление, предупреждение и устранение неисправностей в работе обслуживаемых машин и всей системы перегружателей. Периодический осмотр, промывка, чистка и текущий ремонт отдельных узлов, механизмов и деталей. Составление дефектных ведомостей на ремонт оборудования.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности, технические характеристики погрузочно-разгрузочных машин, эксплуатационные показатели и условия, обеспечивающие их эффективную работу; схему выгрузки и перемещения зерна; способы предупреждения и устранения неисправностей в работе погрузочно-разгрузочного оборудования; правила регулирования работы турбонасосов.

§ 25. МАШИНИСТ ЛИНИЙ АЭРОЗОЛЬТРАНСПОРТА

4-й разряд

Характеристика работ. Обеспечение работы линий аэрозольтранспорта при приеме и отпуске продукции из технологических цехов, вагонов-муковозов в склад бестарного хранения. Продувка, очистка и поддержание в рабочем состоянии линий аэрозольтранспорта. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой оборудования. Выявление неисправностей в системе аэрозольтранспорта и устранение их. Очистка аспирационных сетей. Участие в капитальном и текущем ремонте оборудования. Обеспечение технического состояния и выполнения правил

эксплуатации оборудования, санитарного состояния рабочей зоны.

Должен знать: устройство, принцип работы, назначение и правила эксплуатации систем аэрозольтранспорта; технологическую схему размещения и перемещения продукции в мельницах и складе бестарного хранения; основные неисправности в системе аэрозольтранспорта и способы их устранения; требования, предъявляемые к продукции и параметрам воздуха; правила и очередность выполнения операций при погрузке и выгрузке продукции из вагона-муковоза.

§ 26. МЕЛЬНИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размолла продовольственных и фуражных культур (зерновых, бобовых и др.) на вальцовых мельницах с производительностью до 50 т зерна в сутки и на всех жерновых мельницах с выполнением операций по подготовке зернопродуктов к помолу. Очистка зерновой массы от примесей, очистка поверхности и гидротермическая обработка зерна, приготовление помольных смесей. Обеспечение бесперебойной и равномерной подачи зерна на размол, заданной степени измельчения (крупности продуктов размолла), качества промежуточного и конечного продуктов. Взвешивание, упаковка и транспортировка муки. Регулирование при помощи различных приспособлений параллельности рабочих плоскостей, верхнего и нижнего камней жерновых поставов, вальцов, правильности установки бегуна, плоскости посадки обручей, скорости движения и производительности. Насечка и наковка жерновов, балансировка и установка поставов. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования и коммуникаций. На небольших мельницах – ведение документации по учету сырья и готовой продукции.

Должен знать: устройство и принцип работы размалывающего, просеивающего, зерноочистительного и вспомогательного оборудования; технологический процесс размолла зерна; мукомольные свойства продовольственных и фуражных культур; нормы расхода сырья, стандарты и технические условия на сырье и готовую продукцию; условия эффективной работы оборудования.

При ведении процесса без насечки и наковки жерновов –

3-й разряд

§ 27. ОПЕРАТОР ДЕЗИНСЕКЦИОННЫХ УСТАНОВОК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса аэрозольной и влажной дезинсекции зернохранилищ и территории вокруг них, а также зернопродуктов в складах. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой аэрозольных генераторов и опрыскивателей. Подготовка установок к работе. Подключение и контроль за правильностью подключения установок к силовой сети, исправностью коммуникаций, контрольно-измерительных приборов. Расчет количества и дозирование подаваемых ядохимикатов. Ведение учета израсходованных ядохимикатов. Наладка установок на необходимый режим работы. Управление установками, наблюдение и регулирование их работы. Выявление, предупреждение и устранение отказов в электромеханической и гидравлической системах установок. Периодический осмотр, чистка и текущий ремонт отдельных узлов и механизмов. Составление ведомостей на ремонт оборудования. Контроль за безопасностью обслуживаемого персонала установок. Протирка оборудования после проведения дезинсекций.

Должен знать: устройство и принцип работы обслуживаемых установок, принципиальную электрическую схему, гидросистему; правила проведения дезинсекции объектов с помощью аэрозольных генераторов и опрыскивателей; свойства ядохимикатов и правила обращения с ними; меры безопасности и правила применения защитных средств и приспособлений; меры оказания первой помощи при отравлениях; способы предупреждения и устранения неисправностей в работе оборудования; правила по безопасности труда при эксплуатации высоковольтного оборудования и сосудов, работающих под давлением.

§ 28. ОПЕРАТОР ДЕЗИНСЕКЦИОННЫХ УСТАНОВОК

Характеристика работ. Ведение процесса фумигации и радиационной дезинсекции зерна в складах, на элеваторах, зерноперерабатывающих предприятиях и других объектах при различных атмосферных условиях (температуре, влажности) фумигационными установками и радиационными дезинсекторами. Обслуживание, наблюдение и контроль за работой установок и системой автоматизации. Управление установками в автоматическом режиме. Установка газораспределительной системы внутри объекта, подготовка баллонов и других емкостей с ядохимикатами и подключение их к пневмогазовой системе. Контроль за содержанием фумигантов в обеззараживаемом объекте в период экспозиции. Регулирование количества подаваемого фумиганта в объект. Выявление, предупреждение и устранение отказов в пневмогазовой системе установок.

Должен знать: устройство, конструктивные особенности дезинсекционных установок всех типов, принципиальную гидропневмогазовую комбинированную схему; правила и организацию проведения дезинсекции объектов с помощью установок всех типов; правила регулирования процесса фумигации; правила по безопасности труда при эксплуатации радиационных установок.

§ 29. ОПЕРАТОР ПАКЕТОФОРМИРУЮЩИХ МАШИН

Характеристика работ. Управление пакетоформирующей машиной при укладке мешков с сыпучими продуктами в пакеты массой 900–1200 кг. Обслуживание и контроль за работой пакетоформирующей машины в автоматическом и ручном режимах, стационарных, транспортных механизмов. Управление аккумуляторным погрузчиком при перевозке поддонов с продукцией и укладка их в штабель. Выявление и предупреждение неисправностей в работе обслуживаемого оборудования и участие в его ремонте. Обеспечение технического состояния и правил эксплуатации оборудования, санитарного состояния рабочей зоны.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации пакетоформирующей машины и электропозрузчика; технологию укладки мешков в пакеты; правила подъема, перемещения и укладки груза в пакет и штабель; правила и очередность пуска и останова обслуживаемого оборудования; характерные неисправности в работе обслуживаемого оборудования и способы их устранения.

§ 30. ОПЕРАТОР ПАКЕТОФОРМИРУЮЩИХ МАШИН

Характеристика работ. Управление пакетоформирующей машиной при укладке мешков с сыпучими продуктами (материалами) в пакеты массой 900–1200 кг. Обслуживание и контроль за работой пакетоформирующей машины, машины для прокатки (уплотнения) мешков, автоматических устройств для подачи порожних поддонов в машину, механизмов для строповки пакетов. Наладка и регулирование механической части машины с помощью программирующего устройства на соответствующий вид грузов (тип мешков, масса, вид и сортность груза). Наладка машины для прокатки мешков в зависимости от числа слоев в пакете. Выявление, предупреждение и устранение неисправностей в электромеханической системе, датчиков положения рабочих органов машины, мешков и пакета. Периодический осмотр, чистка и текущий ремонт отдельных узлов и механизмов машин. Составление ведомостей на ремонт оборудования. Обеспечение нормального санитарного состояния рабочей зоны.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации пакетоформирующей машины; кинематическую и принципиальную электрическую схему автоматизации; технологию укладки мешков в пакеты; физико-механические свойства мешков; способы предупреждения и устранения неисправностей в работе машины, за исключением блоков автоматического управления; правила регулирования элементов автоматического управления; способы переналадки машины и прокатывающей машины с одного вида груза на другой; основы слесарного и электрослесарного дела.

§ 31. ОПЕРАТОР ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ

Характеристика работ. Ведение технологических процессов на элеваторах, в мукомольно-крупяном и комбикормовом производствах, подразделениях бестарного хранения продукции с пульта дистанционного автоматического управления (ДАУ). Наблюдение за показаниями приборов измерительных, регулирующих, регистрирующих, счетно-решающих и др. и исполнительных механизмов системы ДАУ. Передача информации о показаниях приборов аппаратчикам производства для оперативного ведения технологических процессов и принятия мер в случае нарушений. Оперативное включение, переключение и выключение оборудования, аппаратов и приборов. Предупреждение, выявление и устранение причин, вызывающих снижение производительности технологических линий, неполадок в работе механизмов и приборов. Ведение нормативной документации.

Должен знать: технологическую схему и параметры технологических режимов производственных процессов мукомольно-крупяных и комбикормовых заводов, элеваторов; порядок выбора и набора оптимальных маршрутов движения зерна и продуктов; устройство пульта управления, мнемосхему, системы предупредительной и аварийной сигнализации; принципы блокировки оборудования технологических линий, построения автоматических схем; параметры настройки приборов релейной защиты, сигнализации, автоматики и вторичной коммутации; требования к обслуживанию пультов; порядок пуска и останова оборудования; элементы автоматики, схем автоматизированного управления производственными процессами; основные типы приборов, используемые для электрических измерений; счетно-решающие устройства, основы компьютерной и микропроцессорной техники; основы электроники, электротехники.

При обслуживании главных пультов управления элеваторов хранения зерна свыше 100 тыс. т -

При обслуживании главных пультов управления, оснащенных компьютерной и микропроцессорной техникой в комбикормовых цехах, укомплектованных многокомпонентными весовыми дозаторами, и на мельницах, оснащенных комплектом высокопроизводительным оборудованием, производительностью от 300 т зерна в сутки и выше -

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	51	Мукомольно-крупяное
2.	Аппаратчик крупяного производства	2-6	Аппаратчик крупяного производства	2-6	51	»
3.	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	51	»
4.	Аппаратчик обработки зерна	2-6	Аппаратчик обработки зерна	2-6	51	»
5.	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	51	»

6.Машинист линий аэрозольтранспорта	4	Машинист линий аэрозольтранспорта	4	51	»
7.Мельник	3-4	Мельник	3-4	51	»
8.Оператор дезинсекционных установок	4-5	Оператор дезинсекционных установок	4-5	51	»
9.Оператор пакетоформирующих машин	3, 5	Оператор пакетоформирующих машин	3, 5	51	»
10Оператор пульта . управления	4-6	Оператор пульта управления	4	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	51	Мукомольно-крупяное
2.	Аппаратчик крупяного производства	2-6	Аппаратчик крупяного производства	2-6	51	»
3.	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	51	»
4.	Аппаратчик обработки зерна	2-6	Аппаратчик обработки зерна	2-6	51	»
5.	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	51	»
6.	Машинист линий аэрозольтранспорта	4	Новая профессия	-	-	-
7.	Мельник	3-4	Мельник	3-4	51	Мукомольно-крупяное
8.	Оператор дезинсекционных установок	4-5	Оператор дезинсекционных установок	4-5	51	»
9.	Оператор пакетоформирующих машин	3, 5	Оператор пакетоформирующих машин	5	51	»
10	Оператор пульта . управления	4	Новая профессия	-	-	-

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№	Наименование профессий	Диапазон	Наименование	Диапазон	Номер	Сокращенное
---	------------------------	----------	--------------	----------	-------	-------------

п/п	рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	он разряд ов	профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	он разряд ов	выпуск а ЕТКС	наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	51	Мукомольно-крупяное
2.	Аппаратчик крупяного производства	2-6	Аппаратчик крупяного производства	2-6	51	»
3.	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	51	»
4.	Аппаратчик обработки зерна	2-6	Аппаратчик обработки зерна	2-6	51	»
5.	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	51	»
6.	Мельник	3-4	Мельник	3-4	51	»
7.	Оператор дезинсекционных установок	4-5	Оператор дезинсекционных установок	4-5	51	»
8.	Оператор пакетформирующих машин	5	Оператор пакетформирующих машин	3, 5	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазон разряд ов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	Аппаратчик комбикормового производства	2-6	51	Мукомольно-крупяное
2.	Аппаратчик крупяного производства	2-6	Аппаратчик крупяного производства	2-6	51	»
3.	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	Аппаратчик мукомольного производства	2-6	51	»
4.	Аппаратчик обработки зерна	2-6	Аппаратчик обработки зерна	2-6	51	»
5.	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	Машинист зерновых погрузочно-разгрузочных машин	2-5	51	»
6.	Машинист линий аэрозольтранспорта	4	Машинист линий аэрозольтранспорта	4	51	»
7.	Мельник	3-4	Мельник	3-4	51	»
8.	Оператор	4-5	Оператор	4-5	51	»

дезинсекционных установок		дезинсекционных установок			
9. Оператор пакетоформирующих машин	3, 5	Оператор пакетоформирующих машин	3, 5	51	»
10. Оператор пульта управления	4	Оператор пульта управления	4-6	51	»

ПРОИЗВОДСТВО КОНСЕРВОВ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. АППАРАТЧИК АСЕПТИЧЕСКОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса асептического консервирования (хранения) жидких и пюреобразных продуктов в крупных резервуарах. Подготовка оборудования линии к работе. Участие в мойке и санитарной обработке резервуаров хранилищ, стерилизационной установки и другого обслуживаемого оборудования линии асептического консервирования. Стерилизация (ошпарка) резервуаров, трубопроводов, стерилизатора и другого оборудования паром до достижения необходимой стерильности. Заполнение резервуаров стерильным воздухом под давлением. Обслуживание линии в режиме консервирования-стерилизация (нагревание с последующим охлаждением) продукта в стерилизаторе непрерывного действия и заполнение им резервуаров. Хранение продукта в асептических условиях. Выгрузка продукта из резервуаров и передача на последующие операции по мере его дальнейшей переработки. Стерилизация воздуха в бакфильтрах. Обеспечение необходимых технологических параметров (температуры, давления), их периодическая запись в журнал. Контроль с помощью контрольно-измерительных приборов и визуально за заполнением и давлением в резервуарах при наполнении и хранении продукта. Своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции, снижение производительности линии. Подготовка оборудования к сдаче в ремонт и прием его из ремонта.

Должен знать: технологию асептического консервирования и правила подготовки оборудования к нему; устройство, принцип действия обслуживаемого оборудования и контрольно-измерительных приборов.

При ведении технологического процесса асептического консервирования на линиях с автоматическим контролем, регулированием и управлением параметрами процесса –

5-й разряд

§ 2. АППАРАТЧИК СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса мойки и стерилизации банок для меланжа и яичного порошка в сушильном шкафу при определенной температуре. Выемка и укладка банок.

Должен знать: устройство сушильного шкафа; назначение и режим стерилизации банок; правила регулирования температурного режима.

§ 3. АППАРАТЧИК СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем согласно технологическому регламенту и применяемым формулам стерилизации под руководством аппаратчика стерилизации консервов более высокой квалификации. Составление контрольного ярлыка на каждый оборот стерилизатора. Подналадка оборудования и арматуры. Загрузка и

выгрузка продукции при помощи тельфера или крана. Зарядка термографов. Устранение мелких неисправностей. Закрывание и открывание стерилизатора. Ведение технологического журнала.

Должен знать: принцип работы обслуживаемых стерилизаторов, мостовых кранов и электротельферов; правила работы на аппаратах и грузоподъемных машинах; технологию стерилизации консервов; способы зарядки термографов; виды брака, причины возникновения и способы его предотвращения; систему коммуникаций и арматуры.

§ 4. АППАРАТЧИК СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах различных систем согласно технологическому регламенту и применяемым формулам стерилизации. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных и регулирующих приборов давления пара, подачи и спуска воды. Контроль за своевременной загрузкой консервов в стерилизаторы, выгрузкой из них и началом процесса стерилизации. Наладка оборудования и арматуры.

Должен знать: устройство стерилизаторов различных систем, мостовых кранов и электротельферов; схему коммуникаций и арматуры; температуру и продолжительность воздействия ее в зависимости от размера банок и характера консервов; значение формул стерилизации; способы регулирования процесса стерилизации по показаниям контрольно-измерительных приборов и принцип работы регулирующих приборов; допустимые нормы брака, причины возникновения и методы предотвращения его.

§ 5. АППАРАТЧИК СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса стерилизации консервов в стерилизаторах с программным управлением. Контроль за работой регулирующих приборов и программных регуляторов. Анализ процесса стерилизации консервов. Прием продукции на стерилизацию и сдача готовой продукции по установленным требованиям. Ведение учета. Руководство и контроль за работой аппаратчиков стерилизации консервов более низкой квалификации и машинистов крана.

Должен знать: устройство, принцип действия обслуживаемого оборудования; порядок приема продукции на стерилизацию и сдачи готовой продукции; правила ведения учета готовой продукции.

§ 6. АППАРАТЧИК ТОМАТОСОКОВОГО АГРЕГАТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства томатного сока на томатосоковом агрегате. Обеспечение поступления на линию сырья требуемого качества. Регулирование равномерной загрузки томатов в бункер дробилки и работы вакуум-подогревателя, экстрактора и протирачной машины. Контроль за подачей пара в вакуум-подогреватель и поддержание заданных параметров температуры и давления. Обеспечение полного отжима томатного сока и строгого выполнения технологических требований. Пуск и останов насоса для перекачки томатного сока. Подача готового сока в расфасовочное отделение. Проверка технического состояния томатосокового агрегата, подготовка его к работе. Предупреждение попадания в оборудование посторонних предметов, поломки протирачных сит и других неисправностей. Смена сит. Устранение обнаруженных дефектов в работе агрегата. Проверка исправности контрольно-измерительных приборов.

Должен знать: устройство агрегата и контрольно-измерительных приборов; технологический процесс производства томатного сока; последовательность включения и выключения узлов агрегата; методы контроля и поддержания заданных параметров температуры и давления в вакуум-подогревателе; способы устранения неисправностей в работе оборудования.

§ 7. ЗАСОЛЬЩИК ОВОЩЕЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей под руководством засольщика овощей более высокой квалификации. Наблюдение за ферментацией капусты и процессом засолки огурцов, помидоров и других овощей, содержанием дошников, чанов, цементных бассейнов, бочек с засоленными и заквашенными овощами. Смывка плесени с крышек и гнета. Снятие пены, выделяющейся при ферментации. Поддержание чистоты емкостей.

Должен знать: правила ферментации капусты; температурный режим и санитарные нормы содержания емкостей с солеными овощами.

§ 8. ЗАСОЛЬЩИК ОВОЩЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Засолка капусты, огурцов, помидоров и других овощей. Засыпка шинкованной капусты и укладка огурцов и помидоров в дошники, чаны, цементные бассейны и бочки с отбором деформированных овощей. Разравнивание, равномерное рассыпание соли и пряностей. Трамбование в емкостях капусты трамбовками или при помощи копров. Приготовление по установленной рецептуре необходимого для засолки овощей рассола определенной концентрации. Фильтрация рассола. Заливка его в емкости. Укупорка бочек.

Должен знать: технологию засолки овощей; правила заливки рассолом емкостей с овощами; рецептуру приготовления рассола; установление дозы пряностей; правила трамбовки капусты в дошниках, чанах, цементных бассейнах, бочках.

§ 9. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ГЛАЗИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Глазирование фруктов специальными формочками или ножами. Разборка фруктов. Отделение фруктов от сиропа. Выгрузка варенья-полуфабриката из емкостей ковшом в лотки с отверстиями для стока сиропа. Укладка фруктов на лотки и сортировка их по качеству и размерам. Резка фруктов для глазирования.

Должен знать: правила сортировки фруктов по качеству и размерам для глазирования; основы технологии глазирования фруктов.

§ 10. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ГЛАЗИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса глазирования фруктов в варочных котлах. Варка сиропа заданной концентрации. Загрузка и выгрузка фруктов из котла. Обслуживание варочного оборудования, проверка его исправности. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов температуры и давления пара. Чистка и мойка оборудования.

Должен знать: устройство варочного оборудования; технологию глазирования фруктов в варочных котлах; соотношение сиропа для различных фруктов; степень готовности сиропа.

§ 11. МАШИНИСТ ЗАКАТОЧНЫХ МАШИН

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах производительностью до 50 банок в минуту. Загрузка крышек в магазин закаточных машин. Набор маркировочных знаков. Контроль качества укупорки путем периодической проверки. Накрывание банок крышками. Подналадка закаточных машин. Чистка, смазка машин.

Должен знать: принцип работы обслуживаемых закаточных машин; маркировочные знаки на консервных банках; требования, предъявляемые к качеству закатанных банок; размеры банок и крышек; правила санитарной обработки оборудования.

§ 12. МАШИНИСТ ЗАКАТОЧНЫХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах производительностью от 50 до 150 банок в минуту и на закаточных машинах, синхронно спаренных с наполнителем (дозатором, маслonaполнителем), производительностью до 150 банок в минуту. Ведение процесса закатки банок на полуавтоматических закаточных машинах, заварки наполненных стерилконовых банок на автоматах. При обслуживании соусонаполнителя – регулирование подачи соуса, масла, маринада, наблюдение за уровнем его в наполнителе, периодическое наполнение разливочной емкости. Загрузка крышек в магазин закаточной машины или автомата. Контроль качества укупорки путем периодической проверки закатки и заварки банок. Наладка автоматов и машин в процессе работы. Устранение мелких неисправностей в их работе.

Должен знать: устройство обслуживаемых автоматических, полуавтоматических закаточных машин; требования, предъявляемые к качеству закатки и заварки банок; степень наполнения банок; размеры банок, крышек, правила и порядок их маркировки; правила пользования шаблонами и контрольно-измерительным инструментом.

§ 13. МАШИНИСТ ЗАКАТОЧНЫХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса закатки наполненных банок на автоматических закаточных машинах и на закаточных машинах, синхронно спаренных с наполнителем (дозатором, маслonaполнителем), производительностью свыше 150 банок в минуту. Обслуживание дозировочно-закаточных автоматов производительностью свыше 150 банок в минуту марки Б4-КАД и др., совмещающих процессы наполнения и закатки банок. Контроль качества укупорки путем периодической проверки, своевременного выявления и устранения причин, вызывающих дефекты. Регулировка закаточных автоматических машин, перестановка на разные виды тары. Участие в ремонте обслуживаемого закаточного оборудования.

Должен знать: устройство автоматических машин разных систем и другого оборудования; способы выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемых машин; размеры роликов закаточных машин; слесарное дело; виды укупорки банок.

§ 14. МАШИНИСТ РАЗЛИВОЧНО-НАПОЛНИТЕЛЬНЫХ АВТОМАТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, маслом, бульоном, сиропом, жиром, водой на разливочно-наполнительных автоматах различных систем производительностью до 150 банок в минуту. Наблюдение за бесперебойным поступлением банок к приемным механизмам и дозирующими устройствами. Отбраковка дефектных банок. Обеспечение качества наполнения с периодическим взвешиванием пустой и наполненной тары.

Должен знать: принцип действия обслуживаемых разливочно-наполнительных автоматов; виды заливок, методы взвешивания пустой и наполненной тары; соотношения компонентов; правила санитарной обработки оборудования.

§ 15. МАШИНИСТ РАЗЛИВОЧНО-НАПОЛНИТЕЛЬНЫХ АВТОМАТОВ

Характеристика работ. Ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции, соусами, маринадами, маслом, бульоном, сиропом, жиром, водой на разливочно-наполнительных автоматах различных систем производительностью свыше 150 банок в минуту. Контроль качества наполнения с периодическим взвешиванием или измерением объема. Регулировка автоматических наполнителей в зависимости от вида тары и продукта.

Должен знать: устройство обслуживаемых разливочно-наполнительных автоматов; правила регулировки автоматических наполнителей; способы проверки качества наполнения.

§ 16. МАШИНИСТ РАЗЛИВОЧНО-НАПОЛНИТЕЛЬНЫХ АВТОМАТОВ

Характеристика работ. Ведение процесса наполнения банок всеми видами консервной продукции и компонентами в различных вариантах и соотношениях в соответствии с установленной рецептурой на автоматических линиях и высокопроизводительных агрегатах всех систем. Наладка обслуживаемого оборудования в процессе работы. Периодический контроль качества наполнения. Ведение соответствующего учета продукции по установленным формам. Руководство и контроль за работой машинистов разливочно-наполнительных автоматов более низкой квалификации.

Должен знать: устройство разливочно-наполнительных автоматов всех систем; способы предупреждения, выявления и устранения неисправностей в их работе; виды консервной продукции и соответствующее соотношение компонентов для их производства.

§ 17. УКЛАДЧИК-ЗАЛИВЩИК ПРОДУКТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Характеристика работ. Укладка вручную сырых, соленых, копченых, вареных, жареных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, рыбы, овощей, фруктов; укладка рыбы для консервов; укладка гарниров из овощей, круп, бобовых и мучных изделий, сиропов и приправ в жестяные, стеклянные и пластмассовые банки разных размеров с подбором порций из полуфабрикатов по размерам, сортам и видам и соблюдением последовательности укладки разной продукции в банки в соответствии с технологическим регламентом. Укладка, наполнение с взвешиванием полуфабрикатов, измельченных в однородную массу, пюреобразных. При производстве консервов с предварительной тепловой обработкой сырья в цилиндрических формах – нарезание с помощью специального приспособления сваренного полуфабриката на куски определенного размера, формы и укладка их в банки. Взвешивание порций и доведение их до требуемого веса. Укладка специй, пряностей. Укладка поступающих из бункера кусков полуфабриката рыбы и китового мяса на транспортировочное устройство набивочной машины с отборкой нестандартных и дефектных кусков. Просмотр продукции для предупреждения попадания в консервы посторонних примесей. Транспортировка вручную или на тележках тары и продукции к рабочему месту, наполненных банок – на последующие операции. Наполнение продуктами консервирования другой консервной тары – бочек, бутылей, баллонов, танков. Заливка грибов, овощей, фруктов, ягод, рыбы, морепродуктов и других продуктов консервирования в бочках, стеклянных, жестяных, пластмассовых банках, бутылках, баллонах маринадом, жиром, водой, маслом, бульоном, соусом, сиропом, соком, напитком на полуавтоматических и неавтоматических заливочных машинах и вручную с помощью ковшей, комплекта мерок, с применением кранов и фильтров. Контрольное взвешивание наполненной тары. Заливка спирта в емкости с фруктовыми и ягодными соками и перемешивание. Наполнение емкостей соками. Разлив проспиртованного сока в тару. Подготовка к работе инструмента, инвентаря и приспособлений. Проверка точности веса заливки в процессе работы. Мойка и чистка инвентаря.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации заливочных машин, весов, транспортировочных устройств, инструмента и инвентаря; технологический

регламент на консервирование различных видов продукции; требования, предъявляемые к качеству продуктов консервирования; правила отбора и укладки продукции; соотношение веса нетто заливок.

При раздельном выполнении работ по укладке в банки пергаментных кружков и аналогичных операций –

1-й разряд

§ 18. УКЛАДЧИК-ЗАЛИВЩИК ПРОДУКТОВ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Фигурная и рядовая укладка вручную сардин, шпрот, крабового мяса, кильки, корюшки и другой мелкой рыбы; языков, сосисок, фрикаделек, овощей и других штучных полуфабрикатов; нарезанных ломтиками шпика, бекона, языка, овощей и других полуфабрикатов; ветчины и птицы (тушка-четвертинка) в металлические и стеклянные банки с подбором полуфабрикатов по размерам и виду. Взвешивание полуфабрикатов и готовой продукции. Закладка специй, пряностей, бульонов, приправ и других компонентов в банки. При производстве пастеризованных консервов – укладка мясосырья (без кости) в форму, прессование продукции в форме, подпрессовка после варки, выемка из формы после охлаждения, обрезка, зачистка и укладка в фигурные банки с доведением массы продукции до необходимой по регламенту или в мелкую металлическую тару. При производстве консервов из цельных тушек птицы – специальная (перед бланшировкой) формовка тушек для придания товарного вида и удобства укладки в банки. Укладка рыбы на набивочной машине. Регулирование дозировки соли, набивка в банки полуфабриката. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство набивочной машины и правила ее эксплуатации; предъявляемые требования к качеству закладываемой в банки продукции; правила подбора полуфабрикатов и рядовой, фасонной и других видов сложной укладки; правила взвешивания.

§ 19. ФАРШИРОВЩИК ОВОЩЕЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Фаршировка овощей вручную, при помощи специальных приспособлений и на фаршировочных машинах. Обеспечение равномерного наполнения овощей фаршем. Отбраковка деформированных, поврежденных и непригодных для фаршировки овощей. Регулирование подачи фарша. При машинном фаршировании – подача овощей для наполнения и укладки их после наполнения на листы. Разборка и сборка фаршировочной машины и ее санитарная обработка.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации фаршировочной машины и приспособлений; правила фаршировки овощей; требования стандарта, предъявляемые к фаршированным овощам и состав фарша; правила санитарной обработки машины и приспособлений.

§ 20. ЭКСГАУСТИРОВЩИК БАНОК С КОНСЕРВАМИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса удаления воздуха из банок с консервами при помощи эксгаустера. Наполнение эксгаустера водой. Регулирование подачи пара и соблюдение установленного температурного режима при помощи контрольно-измерительных приборов. Удаление из эксгаустера деформированных банок. Выявление и устранение мелких неисправностей в работе эксгаустера. Чистка и смазка его.

Должен знать: принцип работы и назначение эксгаустера и контрольно-измерительных приборов; температурный режим и требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; способы выявления и устранения неисправностей в работе эксгаустера.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик асептического консервирования	4-5	Аппаратчик асептического консервирования	4-5	51	Консервы
2.	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	51	»
3.	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	51	»
4.	Засольщик овощей	2-3	Засольщик овощей	2-3	51	»
5.	Изготовитель глазированных фруктов	2-3	Изготовитель глазированных фруктов	2-3	51	»
6.	Машинист закаточных машин	3-5	Машинист закаточных машин	3-5	51	»
7.	Машинист разливочно-наполнительных автоматов	3-5	Машинист разливочно-наполнительных автоматов	3-5	51	»
8.	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	51	»
9.	Фаршировщик овощей	2	Фаршировщик овощей	2	51	»
10.	Экстастировщик банок с консервами	2	Экстастировщик банок с консервами	2	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик асептического консервирования	4-5	Новая профессия	-	-	-
2.	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	53	Консервы
3.	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	53	»

4. Засольщик овощей	2-3	Засольщик овощей	2-3	53	»
5. Изготовитель глазированных фруктов	2-3	Изготовитель глазированных фруктов	1-3	53	»
6. Машинист закаточных машин	3-5	Машинист закаточных машин	3-5	53	»
7. Машинист разливочно- наполнительных автоматов	3-5	Машинист разливочно- наполнительных автоматов	3-5	53	»
8. Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	Укладчик продуктов консервирования	1-3	53	»
		Заливщик продуктов консервирования	2	53	»
9. Фаршировщик овощей	2	Фаршировщик овощей	2	53	»
10. Экстаустировщик банок . с консервами	2	Экстаустировщик банок с консервами	2	53	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделом ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действующим выпускам

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделу ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году, и другим действующим выпускам	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик гомогенизации	2-3	Аппаратчик гомогенизации	2-3	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	51	Консервы
3.	Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов	3-4	Аппаратчик газового консервирования	2-5	48	Общие пищевой продукции
4.	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	51	Консервы
5.	Заливщик продуктов консервирования	2	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	51	»
6.	Засольщик овощей	2-3	Засольщик овощей	2-3	51	»
7.	Изготовитель глазированных фруктов	1-3	Изготовитель глазированных фруктов	2-3	51	»
8.	Контролер-весовщик	3	Контролер пищевой продукции	2-4	48	Общие пищевой продукции
9.	Машинист закаточных машин	3-5	Машинист закаточных машин	3-5	51	Консервы

10	Машинист по очистке . кукурузных початков	2	Машинист по очистке кукурузных початков	2	48	Общие пищевой продукции
11	Машинист разливочно- . наполнительных автоматов	3-5	Машинист разливочно- наполнительных автоматов	3-5	51	Консервы
12	Оператор . автоматизированной линии варки томатопродуктов	5	Варщик	2-6	48	Общие пищевой продукции
13	Оператор . сублимационной установки	5	Аппаратчик сублимационной установки	5	48	»
14	Подготовитель . пищевого сырья	1-3	Подготовитель пищевого сырья и материалов	1-3	48	»
15	Укладчик продуктов . консервирования	1-3	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	51	Консервы
16	Фаршировщик овощей .	2	Фаршировщик овощей	2	51	»
17	Экстастировщик . банок с консервами	2	Экстастировщик банок с консервами	2	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапаз он разряд ов	Наименование профессий рабочих, помещенных в действующем выпуске и разделе ЕТКС	Диапазо н разрядо в	Номер выпус ка ЕТКС	Сокращенно е наименован ие раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик асептического консервирования	4-5	Аппаратчик асептического консервирования	4-5	51	Консервы
2.	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	Аппаратчик стерилизации консервов	2, 4-6	51	»
3.	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	Аппаратчик томатосокового агрегата	4	51	»
4.	Засольщик овощей	2-3	Засольщик овощей	2-3	51	»
5.	Изготовитель глазированных фруктов	2-3	Изготовитель глазированных фруктов	2-3	51	»
6.	Машинист закаточных машин	3-5	Машинист закаточных машин	3-5	51	»
7.	Машинист разливочно- наполнительных автоматов	3-5	Машинист разливочно- наполнительных автоматов	3-5	51	»
8.	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	Укладчик-заливщик продуктов консервирования	1-3	51	»

9. Фаршировщик овощей	2	Фаршировщик овощей	2	51	»
10 Экстаустировщик банок . с консервами	2	Экстаустировщик банок с консервами	2	51	»

ТОРГОВЛЯ И ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

§ 1. БАРМЕН

4-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание потребителей за барной стойкой готовыми к употреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание видеозвукозаписывающей аппаратуры. Контроль соблюдения потребителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать: ассортимент, рецептуру, технологию приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок; ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики; условия хранения и сроки годности кулинарной продукции и покупных товаров; температурные режимы подачи напитков и закусок; правила подачи и способы выкладки товаров на барной стойке и витрине; правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и обслуживания потребителей в барах; порядок расчета с потребителями; принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования, видеозвукозаписывающей аппаратуры; правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

§ 2. БАРМЕН

5-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание потребителей за барной стойкой готовыми к употреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, крюшонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзов и других напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крюшонницах, взбивание их с помощью инструмента и механизма. Приготовление разнообразных холодных и горячих закусок. Встреча потребителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков. Организация работы и руководство барменами более низкой квалификации.

Должен знать: виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и подачи широкого ассортимента алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, холодных и горячих закусок, покупных товаров, реализуемых в винных, коктейль-барах и других барах; назначение и виды используемых в барах инвентаря, столовой посуды, приборов, оборудования; правила этикета и обслуживания в барах; особенности обслуживания иностранных потребителей; знание иностранного языка в пределах разговорного минимума.

§ 3. БУФЕТЧИК

3-й разряд

Характеристика работ. Отпуск готовой для употребления кулинарной

продукции: холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий, молочных и других продуктов по чекам или за наличные деньги. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка пищи на тарелки, в салатницы и другую посуду, разлив в стаканы. Упаковка отпускаемых штучных и развесных товаров. Подсчет стоимости покупки, расчет с потребителями. Получение продукции и товаров, проверка ассортимента, количества и качества товаров по приемо-сдаточным документам, отсортировка нестандартных товаров и предупреждение порчи. Подготовка продуктов и товаров к продаже, выкладка на буфетном прилавке, установка ценников. Проверка весоизмерительных приборов. Сбор и сдача пищевых отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры. Ведение установленного учета. Составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать: правила обслуживания потребителей в буфете и расчета с ними; правила нарезки, оформления и отпуска блюд, товаров; ассортимент, свойства, нормы отпуска реализуемых через буфет готовой к употреблению продукции и товаров; правила эксплуатации используемого в буфетах торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов; сроки поверки весов, клеймения гирь; наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря; способы отбраковки нестандартных кулинарных изделий и товаров по внешним признакам; сроки и параметры температурного режима хранения и отпуска товаров; правила ценообразования и продажные цены на отпускаемые товары; правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денег.

§ 4. БУФЕТЧИК

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление и отпуск для употребления на месте кулинарной продукции несложного приготовления, кондитерских изделий, покупных товаров.

Должен знать: рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска кулинарной продукции несложного приготовления; товароведно-технологическую характеристику реализуемых блюд, товаров, кулинарных и кондитерских изделий; правила сервировки столов; правила нарезки, порционирования продуктов и оформления блюд; способы и правила размещения и выкладки товаров на прилавках, буфетной стойке, в холодильных шкафах.

§ 5. БУФЕТЧИК

5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление и отпуск для употребления на месте широкого ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты: бутерброды с рыбой, икрой и другими гастрономическими продуктами, горячие напитки и др. Разлив в специальную посуду алкогольных напитков. Подбор вин и винно-водочных изделий в соответствии с заказанными блюдами. Оформление витрин, сервировка столов.

Должен знать: виды, ассортимент, рецептуру и технологию приготовления реализуемых через буфеты блюд, закусок и напитков; формы и правила обслуживания потребителей в буфетах; особенности обслуживания различных мероприятий; правила отпуска отдельных товаров (температуру, норму отпуска различных вин, винно-водочных, кулинарных и кондитерских изделий, минеральных вод, напитков, фруктов и др.); правила разлива напитков, вин; виды используемой посуды; правила соответствия вин и винно-водочных изделий характеру заказываемых блюд.

§ 6. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение простых процессов кулинарной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и

плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов и соблюдение установленных норм отходов. Дочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожуры после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жилровка грудинки, шейной, лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панирование подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов. Заточка и правка ножей.

Должен знать: технические правила кулинарной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов; приемы жилровки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки различных полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

§ 7. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение средней сложности процессов кулинарной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Разборка мяса по кулинарному назначению, по сортам и видам. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек. Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек. Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса. Жилровка крестцово-поясничной части, задней ноги. Сортировка кости по видам. Распиловка кости пилой. Разделка рыбы частиковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации. Порционирование субпродуктов. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, мяса для плова и др. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашенных и вареных овощей. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

Должен знать: схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников; методы органолептической оценки качества сырья; требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки годности, правила их упаковки, хранения и транспортировки; правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.

§ 8. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение сложных процессов кулинарной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород, обвалка тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде. Приготовление мяса для шашлыков, кнельной массы. Разделка рыбы осетровых пород на звенья. Нарезка звеньев на порционные куски. Приготовление песочного и слоеного теста (полуфабриката).

Должен знать: приемы и правила обвалки тушек птицы, лопаточной и грудореберной частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы осетровых пород; кулинарное назначение частей туш крупного, мелкого скота, рыбы осетровых пород; ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы осетровых пород, технологический процесс их изготовления; рецепты и технологию приготовления песочного и слоеного теста (полуфабриката).

§ 9. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение особо сложной кулинарной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи при изготовлении котлет фаршированных, галантина, рулетов и других полуфабрикатов. Обвалка тазобедренной и шейной частей туш крупного скота, передней и задней частей туш мелкого скота. Разборка мяса по сортам. Разделка туш и полутуш на полуфабрикаты для приготовления копченостей.

Должен знать: технологию изготовления сложных полуфабрикатов из птицы и мяса; кулинарное назначение отдельных сортов мяса; правила обвалки тазобедренной и шейной части туш крупного скота, передней и задней части туш мелкого скота; анатомическое строение туш, линий сочленения суставов, костной системы; нормы выхода полуфабрикатов в процентах по отношению к весу туши, полутуши.

§ 9а. КАССИР ТОРГОВОГО ЗАЛА

4-й разряд

Характеристика работ. Расчет с покупателями (потребителями) за товары и услуги, подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивка чека, выдача сдачи. Возврат денег по неиспользованному чеку. Проверка исправности кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем, заправка контрольной и чековой лент, запись показаний счетчиков, перевод нумератора на нули и установка даты. Устранение мелких неисправностей в работе кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем. Получение разменных денежных знаков, размещение их в кассовом ящике. Ознакомление с ассортиментом имеющихся товаров, услуг и ценами на них. Подсчет денег и сдача их в установленном порядке. Сверка суммы денежной выручки с показаниями кассовых счетчиков.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем; порядок заполнения книги кассира-операциониста; правила расчета с покупателями (потребителями); порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, расчетных чеков; признаки платежеспособности государственных денежных знаков; ассортимент и розничные цены на товары и изделия, имеющиеся в продаже; порядок проведения безналичных расчетов, расчетов по пластиковым карточкам; Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей»; Основные правила ведения розничной торговли и торгово-производственной деятельности на территории Республики Беларусь; требования охраны труда и пожарной безопасности.

Требуется профессионально-техническое образование или подготовка по установленной программе.

§ 9б. КАССИР ТОРГОВОГО ЗАЛА

Наряду с работами, предусмотренными тарифно-квалификационной характеристикой профессии «Кассир торгового зала» 4-го разряда, выполняет работы по ведению кассовой книги и составлению кассового отчета.

При этом дополнительно должен знать: порядок ведения кассовой книги, составления кассовой отчетности.

Для присвоения 5-го разряда по профессии «Кассир торгового зала» требуется стаж работы по профессии «Кассир торгового зала» 4-го разряда не менее 2 лет.

Примечание. Наименование профессии «Кассир торгового зала» применяется в случае, когда работник находится за кассовым аппаратом в торговом зале и выбивает кассовый чек, по которому покупатель получает товар у продавца.

§ 10. КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ

Характеристика работ. Отбор товаров на основании документов и перемещение к месту комплектования партии. Сверка наименования и количества отобранных товаров с наименованиями и количеством, указанным в документах. Комплектование партии товаров, взвешивание, упаковка, заполнение упаковочного ярлыка, бирки и адреса получателя в соответствии с документами. Подготовка товаров к инвентаризации.

Должен знать: принцип комплектования товаров; ассортимент товаров на складе и цены на них; условия, правила складирования и хранения товаров; правила взвешивания и упаковки товаров; способы регулирования весов; порядок заполнения упаковочного ярлыка и бирки.

§ 10а. КОНТРОЛЕР-КАССИР (КОНТРОЛЕР)

Характеристика работ. Контроль за своевременным пополнением ассортимента товаров в торговом зале, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем. Проверка: количества, веса, метража, парности, ярлыка, пломбы, цены, качества товаров и сроков их годности (реализации). Консультирование покупателей (потребителей) о поставщике, назначении, свойствах, качестве товаров и ценах; предложение покупателям (потребителям) новых взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента. Расчет с покупателями (потребителями) за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи. Возврат денег по неиспользованному чеку. Устранение мелких неисправностей в работе кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем, заправка контрольной и чековой лент, запись показаний счетчиков, перевод нумератора на нули и установка даты. Подготовка товаров к продаже: распаковка, осмотр внешнего вида, протирка, комплектование и раскладка в соответствии с принципами товарного соседства по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен, контроль за их наличием. Подготовка товаров к инвентаризациям и переоценкам. Контроль за состоянием внутримагазинных и оконных витрин. Подсчет денег и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем; штриховые коды; правила расчета с покупателями (потребителями); порядок проведения безналичных расчетов, расчетов по пластиковым карточкам; порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, расчетных чеков; признаки платежеспособности государственных денежных знаков; порядок заполнения книги кассира-операциониста; ассортимент, классификацию, характеристики и назначение товаров; правила расшифровки артикулов, маркировок; розничные цены; приемы подборки, комплектования товаров; шкалы размеров изделий и правила определения размеров; основные требования технических нормативных правовых

актов, предъявляемые к качеству товаров, таре и их маркировке; виды брака и правила разбраковки товаров; прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей (потребителей); способы сокращения товарных потерь, затрат труда, материалов, электроэнергии; правила продажи реализуемого ассортимента товаров, санитарные правила и нормы; Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей», Основные правила ведения розничной торговли и торгово-производственной деятельности на территории Республики Беларусь; требования охраны труда и пожарной безопасности.

Требуется профессионально-техническое образование или подготовка по установленной программе.

§ 10б. КОНТРОЛЕР-КАССИР (КОНТРОЛЕР)

5-й разряд

Наряду с работами, предусмотренными тарифно-квалификационной характеристикой профессии «Контролер-кассир (контролер)» 4-го разряда, выполняет работы по ознакомлению с ассортиментом товаров на складе, осуществлению отборки товаров; уведомлению администрации о наличии товаров, товаров с истекшим сроком годности (реализации), со скрытыми дефектами, не соответствующих документам, удостоверяющих качество и безопасность; оформлению внутримагазинных витрин; изучению спроса покупателей (потребителей).

При этом дополнительно должен знать: основные виды сырья и материалов, идущих на изготовление товаров, способы их распознавания; методы определения качества товаров; основные принципы устройства торгово-технического оборудования; принципы оформления внутримагазинных витрин.

Для присвоения 5-го разряда по профессии «Контролер-кассир (контролер)» требуется стаж работы по профессии «Контролер-кассир (контролер)» 4-го разряда не менее 2 лет.

§ 10в. КОНТРОЛЕР-КАССИР (КОНТРОЛЕР)

6-й разряд

Наряду с работами, предусмотренными тарифно-квалификационной характеристикой профессии «Контролер-кассир (контролер)» 5-го разряда, выполняет работы по получению товаров со склада, прием их по количеству и качеству; сверке суммы денежной выручки с показаниями кассовых счетчиков; составлению товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров, приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей; участию в проведении инвентаризаций и переоценок; рассмотрению спорных вопросов с покупателями (потребителями) в отсутствие администрации; оформлению оконных витрин; руководству работой контролеров-кассиров (контролеров) более низкой квалификации.

При этом дополнительно должен знать: порядок проведения инвентаризаций и переоценок, составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей; правила оформления оконных витрин.

Для присвоения 6-го разряда по профессии «Контролер-кассир (контролер)» требуется стаж работы по профессии «Контролер-кассир (контролер)» 5-го разряда не менее 2 лет.

Примечание. При отсутствии в трудовой функции работника работ на кассовых суммирующих аппаратах и специальных компьютерных системах профессия именуется «Контролер».

§ 11. КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

2-й разряд

Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и

жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, откупорки бочек, вскрытие консервных банок; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

§ 12. МОЙЩИК ПОСУДЫ

1-й разряд

Характеристика работ. Выполнение подготовительных работ при мойке посуды. Сбор использованной посуды со столов в тележки или на транспортер. Доставка тележек с посудой на мойку. Выкладка посуды из тележек. Установка на столы салфеточниц, приборов со специями и наполнение их в течение рабочего дня.

Должен знать: санитарные требования и правила этикета при сборе использованной посуды со столов; правила обращения с различной посудой и тележкой для ее транспортировки.

§ 13. МОЙЩИК ПОСУДЫ

2-й разряд

Характеристика работ. Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Составление специальных моющих растворов. Очистка посуды от остатков пищи. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов. Сбор пищевых отходов. Доставка чистой посуды, приборов, подносов на раздаточные линии или на столы (в столовых с предварительным накрытием столов).

Должен знать: способы и правила мойки посуды вручную и на посудомоечных машинах, сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения; моющие и дезинфицирующие средства и правила составления растворов из них; правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности; правила сбора и хранения пищевых отходов.

§ 14. ОФИЦИАНТ

3-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание потребителей в организациях с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления потребителям счетов или без оформления денег на кассовом суммирующем аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах – супами и горячими вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и

предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сбор использованной посуды, приборов, столового белья; сдача наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Должен знать: правила сервировки столов и обслуживания при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи напитков, блюд и требования к их оформлению; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с потребителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

§ 15. ОФИЦИАНТ

4-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание потребителей в организациях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах с приемом заказов от потребителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание торжеств в организациях общественного питания, организациях, на дому, торжеств по заказам (свадьбы, юбилейные даты, товарищеские встречи, семейные обеды, вечера отдыха, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь и др.). Оказание потребителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с потребителями согласно счету.

Должен знать: виды обслуживания потребителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах с включением в меню фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, кулинарную характеристику, правила, способы подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчета по ним потребителей; правила эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов.

§ 16. ОФИЦИАНТ

5-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание потребителей с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и тематическую направленность предприятий: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров. Обслуживание банкетов, торжественных и официальных приемов, совещаний, переговоров. Обслуживание иностранных потребителей. Подача некоторых фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций перед потребителем, заказавшим эти блюда. Подача при обслуживании влажных горячих салфеток.

Должен знать: виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность организации; формы и правила обслуживания банкетов, торжественных и официальных приемов, совещаний, переговоров; особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь; соответствие ассортимента вин и винно-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд; особенности питания и организации обслуживания иностранных потребителей; формы организации труда официантов (индивидуальная, коллективная); формы расчетов с потребителями, в том числе иностранной валютой и кредитными карточками; иностранный язык в объеме необходимом для общения с потребителями.

§ 17. ПОВАР

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых,

макаронных изделий, яиц. Жарение картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки годности и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

§ 18. ПОВАР

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; требования к их качеству, срокам годности, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

§ 19. ПОВАР

5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованы, крутоны, тарталетки. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды – кислой, соленой и др.); ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; нормативно-технологические документы на

продукцию общественного питания; порядок составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 20. ПОВАР

6-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенок заливной или фаршированный; паштет из печени; кнели рыбные в желе; рыба заливная фаршированная; мясо, субпродукты, фрикадельки из телятины заливные в вегетарианском желе; мясной сыр; бульоны с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; уха из различных пород рыб; ботвинья, окрошка овощная, мясная, с дичью; блюда из рыбы, мяса, запеченные отдельными порциями в различных соусах; мясное пюре, суфле, пудинги, рулеты, котлеты натуральные или фаршированные из кур или дичи; яично-масляные соусы, масляные смеси, соуса-майонезы с различными вкусовыми и ароматическими добавками; желированные кремы, муссы, самбуки, сладкие соусы, фрукты и ягоды в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушные пироги, суфле, десертное мороженое, парфе, горячие напитки и др. Порционирование, оформление и отпуск заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь; изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Должен знать: рецептуру, технологию приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, не рекомендуемые к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 21. ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, детских дошкольных учреждениях, школах и других объектах общественного питания: жидких, вязких, рассыпчатых и протертых каш из различных круп; отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд; овощных, фруктовых, фруктово-овощных и мясоовощных салатов, винегретов. Варка мясных и куриных бульонов, вегетарианских, холодных и заправочных супов. Приготовление различных видов пассеровок, соусов; котлет, тефтелей, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок из крупы, овшей с мясом, яйцом и творогом; молочных и яичных блюд. Приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов и других сладких блюд. Замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечка из него булочек, пирожков, ватрушек, приготовление оладий, блинчиков и других мучных изделий. Порционирование и отпуск блюд в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.

Должен знать: основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения; сроки годности сырой и готовой продукции, полуфабрикатов; особенности кулинарной обработки продуктов для детей; технологию приготовления супов, вторых и сладких блюд и изделий из дрожжевого и пресного теста; способы кулинарной обработки продуктов; параметры режима и продолжительность тепловой обработки и других процессов кулинарной обработки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья; объем блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механического, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила

его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; правила отпуска пищи детям.

§ 22. ПОВАР ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд для детей различного возраста в детских консультациях, детских дошкольных учреждениях, школах и других объектах общественного питания: молочных смесей типа «В», восстановленных адаптированных молочных смесей. Приготовление пюреобразных супов, паровых омлетов и других изделий, яичных каш; суфле, гаше, кнелей и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; суфле, пудингов из крупы, овощей, творога; муссов, желе и других сладких блюд; изделий из песочного и слоеного теста. Составление меню, заявок на продукты.

Должен знать: основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов; сроки годности сырой и готовой продукции, полуфабрикатов; особенности кулинарной обработки продуктов для детей; технологию приготовления молочных смесей, пюреобразных супов, паровых омлетов, яичных каш, суфле, гаше, кнелей, различных сладких блюд, изделий из песочного и слоеного теста; требования к качеству блюд и изделий, порядок проведения бракеража готовой продукции; порядок составления меню, заявок на продукты.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

§ 23. ПРИГOTOВИТЕЛЬ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей и кулинарных изделий из творога и других молочных продуктов: киселей с мороженым, кремов, желе, взбитых сливок с наполнителями. Составление по установленным рецептурам смесей из молока, сливок, сиропов, мороженого; взбивание, разлив в специальную посуду. Получение продуктов и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Отпуск коктейлей, мороженого, фруктов, ягод, молока и молочнокислых продуктов. Составление товарного отчета.

Должен знать: рецептуру и технологию приготовления молочных, сливочных, молочно-фруктовых коктейлей, кулинарных изделий несложного приготовления из творога и других молочных продуктов; виды и товароведную характеристику используемого сырья; правила отпуска продукции; устройство и правила эксплуатации аппаратов для взбивания; порядок составления товарного отчета.

§ 24. ПРИЕМЩИК ТОВАРОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Прием товаров. Проверка целостности упаковки, наличия ярлыков и маркировки товаров. Вскрытие упаковки, проверка соответствия маркировки действительному наличию товаров в единице упаковки: пачке, кипе, ящике и т.д. Сортировка товаров по наименованиям, артикулам, размерам и пр. Размещение, хранение и перемещение товаров внутри склада. Подготовка товаров к инвентаризации.

Должен знать: порядок приема товаров; ассортимент товаров на складе (базе), их классификацию; маркировку и сортировку; правила и способы складирования и хранения товаров.

§ 25. ПРИЕМЩИК ТОВАРОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Прием стеклотары. Проверка целостности, отбраковка, пересчет количества принимаемой стеклотары, подсчет стоимости стеклотары. При необходимости – работа на кассовых суммирующих аппаратах и специальных компьютерных системах. Расчет с таросдатчиками. Подсчет денег и сдача их в установленном порядке.

Должен знать: порядок приема стеклотары; ассортимент и классификацию стеклотары; порядок расчета с таросдатчиками, сдачи денег.

§ 25а. ПРОДАВЕЦ

4-й разряд

Характеристика работ. Обслуживание покупателей (потребителей): предложение и показ товаров, демонстрация их в действии, помощь в выборе товаров, нарезка, взвешивание и упаковка товаров, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Консультирование покупателей (потребителей) о поставщике, назначении, составе, свойствах, цене, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода за ними, состоянии моды текущего сезона. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента: вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Оформление паспорта на товар, имеющий гарантийные сроки. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности. Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки товаров; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка товаров, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств и т.д. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента; заточка, правка инструмента, установка весов; размещение товаров с учетом товарного соседства, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен, контроль за их наличием. Получение и подготовка упаковочного материала. Уборка нереализованных товаров и тары, обеспечение чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к инвентаризациям и переоценкам. Работа на кассовых суммирующих аппаратах и специальных компьютерных системах, сверка суммы денежной выручки с показаниями кассовых счетчиков. Подсчет чеков (денежной выручки) и сдача их в установленном порядке. Контроль за состоянием внутримагазинных и оконных витрин.

Должен знать: приемы и методы прогрессивного обслуживания покупателей (потребителей) с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей; ассортимент, классификацию, характеристику и назначение товаров, питательную ценность, признаки доброкачественности товаров; основных поставщиков товаров; нормы естественной убыли товаров и порядок их списания; способы пользования товарами и ухода за ними; правила расшифровки артикула, маркировки и штрихового кода; розничные цены на товары; приемы подбора, отмеривания отреза, комплектования товаров; шкалы размеров изделий и правила их определения; основные требования технических нормативных правовых актов, предъявляемые к качеству товаров, таре и маркировке; виды брака и правила обмена товаров; гарантийные сроки товаров; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования, кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем; признаки платежеспособности государственных денежных знаков; правила продажи по безналичному расчету; способы сокращения товарных потерь, затрат труда, материалов, электроэнергии; правила продажи реализуемого ассортимента товаров; санитарные правила и нормы; Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей»; Основные правила ведения розничной торговли и торгово-производственной деятельности на территории Республики Беларусь; требования охраны труда и пожарной безопасности.

Требуется профессионально-техническое образование или подготовка по установленной программе.

Примечание. Продавцы, осуществляющие розничную торговлю в объектах мелкорозничной сети (киоски, павильоны, лотки и др.), а также розничную

торговлю в формах, не требующих наличия торгового объекта (разносная торговля, торговля по образцам, торговля через Интернет и др.), тарифицируются по 4-му разряду.

§ 25б. ПРОДАВЕЦ

5-й разряд

Наряду с работами, предусмотренными тарифно-квалификационной характеристикой профессии «Продавец» 4-го разряда, выполняет работы по участию в получении товара для пополнения витрин и рабочего запаса в торговом зале; уведомлению администрации о наличии некачественных товаров, с истекшим сроком годности, не пригодных к реализации, со скрытыми дефектами, не соответствующих документам, удостоверяющих качество и безопасность; участию в инвентаризациях и переоценках; составлению и оформлению подарочных и праздничных наборов; оформлению внутримагазинных витрин; изучению спроса покупателей (потребителей).

При этом дополнительно должен знать: основные виды сырья, идущего на изготовление товаров; признаки сортности товаров, способы их распознавания; методы снижения потерь товаров при хранении и реализации; основных поставщиков товаров, особенности ассортимента и качества продукции; порядок проведения инвентаризаций и переоценок; принципы оформления внутримагазинных витрин; методы обобщения данных о спросе покупателей.

Для присвоения 5-го разряда по профессии «Продавец» требуется стаж работы по профессии «Продавец» 4-го разряда не менее 2 лет.

§ 25в. ПРОДАВЕЦ

6-й разряд

Наряду с работами, предусмотренными тарифно-квалификационной характеристикой профессии «Продавец» 5-го разряда, выполняет работы по получению товара со склада; подготовке их к продаже; составлению и оформлению товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей; определению качества товаров по органолептическим признакам; отбору образцов для лабораторного анализа; контролю за наличием в продаже товаров в соответствии с ассортиментным перечнем и информирование руководства об их отсутствии; составлению заявок на ремонт торгово-технологического оборудования; рассмотрению спорных вопросов с покупателями (потребителями) в отсутствие администрации; оформлению оконных витрин; руководству работой продавцов более низкой квалификации.

При этом дополнительно должен знать: порядок приема товаров от поставщиков; правила браковки товаров; простейшие органолептические методы определения качества товаров; правила взятия проб и отбора образцов для определения пищевой пригодности товаров; порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей; принципы оформления оконных витрин.

Для присвоения 6-го разряда по профессии «Продавец» требуется среднее специальное (профессиональное) образование без предъявления требований к стажу работы или стаж работы не менее 3 лет по профессии «Продавец» 5-го разряда.

§ 25г. ПРОДАВЕЦ-КОНСУЛЬТАНТ

7-й разряд

Характеристика работ. Проведение комплекса мероприятий, содействующих продвижению и сбыту товаров, с целью заинтересовать покупателей (потребителей) в приобретении товаров. Консультирование покупателей (потребителей) по вопросам размещения и наличия товаров в торговом зале, о поставщике, составе, свойствах, качестве, вкусовых особенностях, питательной

ценности продуктов, назначении и конструктивных особенностях товаров, правилах эксплуатации и ухода за ними, состоянии моды и цене. Предложение одежды, обуви, аксессуаров и других товаров, подходящих конкретному покупателю (потребителю) по стилю, размеру, индивидуальным вкусам и др. особенностям. Привлечение внимания покупателей (потребителей) к новым, взаимозаменяемым товарам, товарам сопутствующего ассортимента, товарам отечественных производителей. Участие в планировании и проведении презентаций и рекламных акций (дегустаций, демонстраций, покупательских конференций, ярмарок, бесплатной передаче образцов товаров, лотерей, выставок-продаж и т.д.) с целью продвижения (стимулирования сбыта, продаж) образцов товаров (услуг, торговой марки и пр.), приглашение покупателей (потребителей) принять участие в указанных акциях. Проведение разъяснительной работы о порядке гарантийного обслуживания, защите прав покупателя (потребителя), обмена товаров. Принятие мер к ускорению обслуживания покупателей (потребителей), созданию для них комфортных условий. Во избежание конфликтных ситуаций с покупателями (потребителями) рассмотрение претензий и разрешение спорных вопросов, связанных с обслуживанием и качеством товаров. Проведение мероприятий по представлению товаров с использованием отдельных инструментов мерчендайзинга: выкладка товаров способами, стимулирующими импульсивные покупки, размещение рекламных элементов в пространстве обслуживания (плакатов, буклетов, гирлянд, флагов, светильников и т.д.). Контроль за соблюдением концепции выкладки товаров, целевое использование рекламного торгового оборудования (дисплеев, стеллажей, полок и пр.), состоянием рекламных элементов и ценников на товары. Осуществление расчета необходимого и достаточного количества товаров в зоне обслуживания, контроль за обеспечением их бесперебойного наличия. Участие в маркетинговых исследованиях, внесение предложений при составлении планов. Размещение товарного ассортимента, ведение учета покупательского спроса. Поддержание чистоты и порядка в зоне обслуживания. Осуществление руководства работой продавцов. Работа с продавцами в зоне обслуживания по направлениям: основные покупательские характеристики товаров; принципы поддержания концепции выкладки товаров; основы мотивации продажи товаров покупателям (потребителям). Отслеживание динамики продаж товаров в зоне своего обслуживания и внесение предложений руководству о проведении акций по реализации отдельных групп товаров. Участие в проведении инвентаризаций и переоценок. Участие в предпродажной подготовке и выкладке товаров. Составление отчетов, необходимых для составления статистической отчетности и анализа качества товаров, товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей.

Должен знать: основы мерчендайзинга; виды рекламы и основы организации рекламной деятельности; принципы организации торгового пространства; принципы организации продаж; методы оценки эффективности выкладки товаров в торговом зале; современные принципы оформления витрин; порядок проведения инвентаризаций и переоценок; порядок приема товаров от поставщиков; виды брака, правила разбраковки товаров; правила обмена товаров; гарантийные сроки товаров; основные требования технических нормативных правовых актов к качеству товаров, таре и их маркировке; простейшие органолептические методы определения качества товаров; правила взятия проб и отбора образцов для определения пищевой пригодности товаров; методы изучения и организации работы по формированию спроса и стимулированию продаж товаров; современную моду, дизайн и тенденции их развития; правила продажи товаров в соответствии с ассортиментом магазина; порядок составления и оформления товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемо-сдаточных актов при передаче материальных ценностей; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технического оборудования, кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем; штриховое кодирование; признаки платежеспособности государственных денежных знаков; правила продажи по безналичному расчету; способы сокращения товарных потерь, затрат труда, материалов, электроэнергии; прогрессивные формы и методы обслуживания покупателей (потребителей); этику делового общения; основы психологии и социологии; санитарные правила и нормы; Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей»; Основные правила ведения розничной торговли и торгово-производственной деятельности на территории Республики Беларусь; основы

трудового законодательства; требования охраны труда и пожарной безопасности.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование без предъявления требований к стажу работы или стаж работы не менее 3 лет по профессии «Продавец» 6-го разряда.

§ 26. РАЗРУБИЩИК МЯСА

3-й разряд

Характеристика работ. Разделка туш на отруба в соответствии с действующими схемами и разрубка на мелкие куски. Проверка клеймения туш по пищевой пригодности и наличия справки мясоконтрольной станции. Отбор образцов мяса для лабораторных анализов. Раскладка мяса на прилавке и развешивание отдельных частей туши на крюки пристенного оборудования. Подготовка рабочего места, проверка инвентаря и инструментов.

Должен знать: схемы разрубки туш различных животных по сортам и правила их разделки; правила приема мяса на разрубку; основные требования, предъявляемые к качеству мясных товаров; правила отбора образцов для определения пищевой пригодности; правила заточки, правки и хранения инструмента; санитарно-гигиенические правила содержания разрубной колоды.

§ 27. ЧЛЕН БРИГАДЫ ОБЪЕКТА БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (РЕСТОРАНА)

3-й разряд

Характеристика работ. Оказание помощи потребителю в выборе заказа. Прием, комплектование и вручение заказа потребителю, расчет с потребителями. Доготовка полуфабрикатов на рабочем месте: пирожков, бутербродов, картофеля и других; упаковка продукции, пополнение запасов продуктов и полуфабрикатов. Мытье и дезинфекция подносов и оборудования. Комплектование необходимого для уборки зала инвентаря, уборка столов, зала, туалетных комнат, территории вокруг объекта быстрого обслуживания (ресторана).

Должен знать: ассортимент, рецептуру, технологию доготовки полуфабрикатов; способы упаковки готовой продукции; органолептические признаки качественно приготовленной продукции; правила обслуживания потребителей и расчета с ними; принцип работы и правила эксплуатации применяемого оборудования; правила санитарии и личной гигиены.

При осуществлении контроля за работой членов бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана) более низкой квалификации, обучении вновь поступивших работников -

4-й разряд

§ 28. ЭЛЕКТРОМЕХАНИК ПО ТОРГОВОМУ И ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

3-й разряд

Характеристика работ. Техническое обслуживание, текущий ремонт, регулировка механической, электрической, гидравлической частей и демонтаж торговых аппаратов, автоматов и полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового, торгово-технологического оборудования, оборудования плодоовощных баз и приборов обслуживаемого оборудования. Монтаж, демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка механической, электрической и гидравлической частей холодильного оборудования под руководством электромеханика по торговому и холодильному оборудованию более высокой квалификации. Установка и регулировка реле давления и температур, предохранительных устройств торгово-технологического оборудования. Запрессовка деталей на прессах. Балансировка вентиляторов, коленчатых валов с противовесами. Монтаж коммутационных проводов. Пайка деталей различными припоями. Исправление резьбы. Зарядка систем хладагентом, маслом и хладоносителем, проверка герметичности холодильных машин.

Должен знать: принцип работы и технические требования на обслуживание аппаратов, автоматов, полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового оборудования и оборудования плодоовощных баз; способы

определения и устранения неисправностей пускозащитной и регулирующей аппаратуры; устройство и правила применения универсального и специального инструмента; виды смазочных материалов; способы и правила зарядки систем хладагентом; положение о системе технического обслуживания и ремонта торгово-технологического оборудования; правила технической эксплуатации электроустановок потребителей и правила по безопасности труда при эксплуатации электроустановок потребителей; основы электротехники.

Примеры работ.

Техническое обслуживание, демонтаж, текущий ремонт, регулировка:

1. Автоматов для приготовления и продажи жидких продуктов.
2. Автоматов для продажи штучных товаров.
3. Автоматов и аппаратов специализированных.
4. Аппаратов пароварочных электрических, пароконвектоматов.
5. Грилей и печей шашлычных.
6. Жаровен, жарочных и пекарских шкафов.
7. Кипятильников электрических.
8. Котлов пищеварочных электрических.
9. Мармитов электрических для горячих блюд.
10. Машин и механизмов для очистки, измельчения, нарезания, протирания продуктов питания.
11. Машин и механизмов для смешивания, перемешивания, взбивания продуктов питания.
12. Машин, установок, агрегатов для приготовления консервированных овощей и фруктов.
13. Плит электрических.
14. Полуавтоматов для продажи сигарет, спичек и газет.
15. Полуавтоматов многотоварных.
16. Сковород электрических.
17. Фритюрниц электрических.
18. Холодильных установок, в том числе бытовых.

§ 29. ЭЛЕКТРОМЕХАНИК ПО ТОРГОВОМУ И ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

4-й разряд

Характеристика работ. Капитальный ремонт, наладка механической, электрической, гидравлической частей и монтаж торговых аппаратов, автоматов и полуавтоматов, машин для обработки продуктов питания, электротеплового торгового оборудования, оборудования плодоовощных баз и приборов обслуживаемого оборудования. Демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин с простыми схемами автоматики. Установка и регулировка терморегулирующих, соленоидных и баровентилей. Заземление, зануление электросиловых установок. Испытание обслуживаемых машин и оборудования. Притирка, шабровка сопряженных поверхностей деталей и узлов. Разделка внутренних пазов, шлицевых соединений. Подгонка натягов и зазоров. Центрирование монтируемых деталей, узлов и агрегатов. Сварка деталей обслуживаемого оборудования. Инструктаж работников торговли по правилам эксплуатации ремонтируемого оборудования. Ведение установленной технической документации.

Должен знать: устройство, технические требования, способы и правила капитального ремонта и наладки обслуживаемого оборудования; основные виды неисправностей и способы их устранения в холодильных машинах, оборудовании, в приборах регулирования и защиты; правила выбора сечения проводов, плавких вставок и приборов защиты в зависимости от токовой нагрузки; свойства хладагентов; причины преждевременного износа и способы восстановления деталей и узлов; режимы и способы сварки и пайки различных соединений, работающих под давлением; положение об инструктаже по безопасности труда на предприятиях, в организациях и учреждениях; основы термодинамики и тепловых расчетов холодильных машин.

Примеры работ.

Капитальный ремонт, наладка и монтаж:

1. Автоматов для приготовления и продажи жидких продуктов.
2. Автоматов для продажи штучных товаров.
3. Автоматов и аппаратов специализированных.

4. Аппаратов пароварочных электрических, пароконвектоматов.
 5. Грилей и печей шашлычных.
 6. Жаровен, жарочных и пекарских шкафов.
 7. Кипятильников электрических.
 8. Котлов пищеварочных электрических.
 9. Мармитов электрических для горячих блюд.
 10. Машин и механизмов для очистки, измельчения, нарезания, протирания продуктов питания.
 11. Машин и механизмов для смешивания, перемешивания, взбивания продуктов питания.
 12. Машин, установок, агрегатов для приготовления консервированных овощей и фруктов.
 13. Плит электрических.
 14. Полуавтоматов для продажи сигарет, спичек и газет.
 15. Сковород электрических.
 16. Фритюрниц электрических.
 17. Охлаждаемых и холодильных установок, в том числе и бытовых.
- Демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:
1. Машин холодильных без автоматического оттаивания батарей.
 2. Оборудования холодильного с выносными холодильными агрегатами производительностью до 3,5 кВт.
 3. Оборудования холодильного со встроенными холодильными агрегатами.

§ 30. ЭЛЕКТРОМЕХАНИК ПО ТОРГОВОМУ И ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

5-й разряд

Характеристика работ. Техническое обслуживание, текущий ремонт, регулировка механической, электрической, электронной и гидравлической частей и демонтаж автоматических, полуавтоматических и поточно-механизированных линий для раздачи пищи, для переработки, расфасовки и упаковки продовольственных товаров, по производству полуфабрикатов, оборудования для приготовления кулинарных изделий, приборов обслуживаемого оборудования и электрощитов управления. Демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин со схемами автоматики средней сложности. Испытание сосудов, работающих под давлением. Снятие рабочих диаграмм и характеристик по результатам испытаний. Статическая и динамическая балансировка ответственных деталей. Сборка, регулировка и наладка измерительных и испытательных стендов и пультов.

Должен знать: устройство и технические требования на обслуживание, текущий ремонт, регулировку автоматических, полуавтоматических, поточно-механизированных линий и обслуживаемого торгового и холодильного оборудования; режимы работы холодильных установок; электрические и электронные схемы автоматики; сроки, правила пневматических и гидравлических испытаний трубопроводов холодильных установок и проверки герметичности их разветвленных систем; способы и режимы регенерации сорбентов, смазочных материалов; основы электроники.

Примеры работ.

Техническое обслуживание, демонтаж, текущий ремонт, регулировка:

1. Автоматов для приготовления пончиков, пирожков и выпечки изделий из жидкого теста.
 2. Автоматов для расфасовки крупы.
 3. Линий для комплектования, наполнения и отпуска кулинарной продукции.
 4. Линий для переборки, расфасовки и упаковки овощей и фруктов.
 5. Линий для приготовления вареников,пельменей.
 6. Линий по выпуску очищенного картофеля и других полуфабрикатов.
 7. Линий прилавков самообслуживания.
 8. Линий для упаковки и расфасовки продовольственных товаров.
 9. Машин для мытья и переборки овощей и фруктов.
 10. Машин для приготовления блинчиков с начинкой.
 11. Машин для формовки котлет и других полуфабрикатов.
 12. Печей конвейерных для жарения изделий из мяса.
- Демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:
1. Кондиционеров.

2. Льдогенераторов.
3. Машин холодильных с автоматическим оттаиванием батарей.
4. Оборудования холодильного с выносными холодильными агрегатами производительностью свыше 3,5 кВт.

§ 31. ЭЛЕКТРОМЕХАНИК ПО ТОРГОВОМУ И ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ

6-й разряд

Характеристика работ. Капитальный ремонт, наладка механической, электрической, электронной и гидравлической частей и монтаж автоматических, полуавтоматических и поточно-механизированных линий для раздачи пищи, для переработки, расфасовки и упаковки продовольственных товаров, по производству полуфабрикатов, оборудования для приготовления кулинарных изделий и приборов обслуживаемого оборудования. Демонтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка и монтаж холодильных машин со сложными и особо сложными схемами автоматики и с автоматическими системами управления. Комплексные испытания электроаппаратов и станций управления со снятием эксплуатационных диаграмм и характеристик. Испытание на стендах электронных контрольно-измерительных и контрольно-регистрирующих приборов. Регулировка электронных блоков, входящих в состав электронного торгового и холодильного оборудования.

Должен знать: конструктивные особенности, кинематические, технологические и электрические схемы автоматических, полуавтоматических, поточно-механизированных линий и всего торгового и холодильного оборудования; устройство приборов электронных схем и электрических систем дистанционного управления; методы расчета отдельных элементов регулирующих устройств и электронного оборудования; правила ведения формуляров и эксплуатационной документации.

Требуется среднее специальное (профессиональное) образование.

Примеры работ.

Капитальный ремонт, наладка и монтаж:

1. Автоматов для приготовления пончиков, пирожков и выпечки изделий из жидкого теста.

2. Автоматов для расфасовки крупы.

3. Линий для комплектования, наполнения и отпуска кулинарной продукции.

4. Линий для переборки, расфасовки и упаковки овощей и фруктов.

5. Линий для приготовления вареников,пельменей.

6. Линий по выпуску очищенного картофеля и других полуфабрикатов.

7. Линий прилавков самообслуживания.

8. Линий для упаковки и расфасовки продовольственных товаров.

9. Машин для мытья и переборки овощей и фруктов.

10. Машин для приготовления блинчиков с начинкой.

11. Машин для формовки котлет и других полуфабрикатов.

12. Печей конвейерных для жарения изделий из мяса.

Демонтаж, монтаж, техническое обслуживание, ремонт, наладка:

1. Льдогенераторов с электронными приборами в схемах автоматики.

2. Машин холодильных с дистанционным управлением.

3. Машин холодильных с применением полупроводниковых устройств на транзисторных элементах в схемах автоматики.

4. Машин холодильных с программным управлением.

5. Машин холодильных с электронными приборами в схемах автоматики.

6. Фризеров.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему выпуску и разделам ЕТКС, утвержденному в 1999 году, и другим действовавшим выпускам

№ п/п	Наименование профессий рабочих, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску и разделам ЕТКС, утвержденному	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
-------	--	-------------------	---	-------------------	--------------------	----------------------------------

			в 1999 году, и другим действовавшим выпускам			
1	2	3	4	5	6	7
1. Бармен	4-5	Бармен	4-5	51	Общественное питание	
2. Буфетчик	3-5	Буфетчик	3-5	51	То же	
3. Изготовитель пищевых полуфабрикатов	2-5	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	51	»	
4. Комплектовщик товаров	2	Комплектовщик товаров	-	00	Торговля	
5. Кухонный рабочий	2	Кухонный рабочий	2	51	Общественное питание	
6. Мойщик посуды	1-2	Мойщик посуды	1-2	51	То же	
7. Официант	3-5	Официант	3-5	51	»	
8. Повар	3-6	Повар	2-6	51	Общественное питание	
9. Повар детского питания	4-5	Повар детского питания	5	51	То же	
10 Приготовитель . молочных коктейлей	3	Приготовитель молочных коктейлей	3	51	»	
11 Приемщик товаров .	2-3	Приемщик товаров	-	00	Торговля	
12 Разрубщик мяса .	3	Разрубщик мяса на рынке	-	00	»	
13 Член бригады объекта . быстрого обслуживания (ресторана)	3-4	Член бригады ресторана	3-4	51	Общественное питание	
14 Электромеханик по . торговому и холодильному оборудованию	3-6	Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию	3-6	51	То же	

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием их наименований по выпускам и разделам ЕТКС издания 1986 года

№ п/ п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	Диапазо н разрядо в	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделам ЕТКС издания 1986 года	Диапазо н разрядо в	Номер выпуск а ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1. Бармен	4-5	Бармен	4-5	55	Общественное питание	
2. Буфетчик	3-5	Буфетчик	3-5	55	То же	
3. Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	55	»	
4. Кухонный рабочий	2	Кухонный рабочий	2	55	»	

5. Мойщик посуды	1-2	Мойщик посуды	1-2	55	»
6. Официант	3-5	Официант	3-5	55	»
7. Повар	2-6	Повар	2-6	55	»
8. Повар детского питания	5	Повар детского питания	-	00	Торговля
9. Приготовитель молочных коктейлей	3	Приготовитель молочных коктейлей	3	55	Общественное питание
10. Приготовитель . напитков	3-4	Приготовитель напитков	3-4	55	То же
11. Член бригады . ресторана	3-4	Новая профессия	-	-	-
12. Электромеханик по . торговому и холодильному оборудованию	3-6	Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию	3-6	55	Общественное питание

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных выпуском и разделами ЕТКС издания 1986 года, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков по выпуску 51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году

№ п/п	Наименование профессий рабочих по выпуску и разделам ЕТКС издания 1986 года	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в выпуске 51 ЕТКС, утвержденном в 1999 году	Диапазон разрядов	Номер выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Бармен	4-5	Бармен	4-5	51	Общественное питание
2.	Буфетчик	3-5	Буфетчик	3-5	51	То же
3.	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	51	»
4.	Кухонный рабочий	2	Кухонный рабочий	2	51	»
5.	Мойщик посуды	1-2	Мойщик посуды	1-2	51	»
6.	Официант	3-5	Официант	3-5	51	»
7.	Повар	2-6	Повар	2-6	51	»
8.	Приготовитель молочных коктейлей	3	Приготовитель молочных коктейлей	3	51	»
9.	Приготовитель напитков	3-4	Приготовитель напитков	3-4	51	»
10.	Электромеханик по . торговому и холодильному оборудованию	3-6	Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию	3-6	51	»

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим выпуском 51 ЕТКС, утвержденным в 1999 году, с указанием измененных наименований профессий, разделов и выпусков, в которые они включены

№ п/п	Наименование профессий рабочих по действовавшему выпуску	Диапазон разрядов	Наименование профессий рабочих, помещенных в	Диапазон разрядов	Номер выпуска	Сокращенное наименование раздела
-------	--	-------------------	--	-------------------	---------------	----------------------------------

	51 ЕТКС, утвержденному в 1999 году	в	действующих выпусках и разделах ЕТКС	в	ЕТКС	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Бармен	4-5	Бармен	4-5	51	Торговля и общественное питание
2.	Буфетчик	3-5	Буфетчик	3-5	51	То же
3.	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1-5	Изготовитель пищевых полуфабрикатов	2-5	51	»
4.	Кухонный рабочий	2	Кухонный рабочий	2	51	»
5.	Мойщик посуды	1-2	Мойщик посуды	1-2	51	»
6.	Официант	3-5	Официант	3-5	51	»
7.	Повар	2-6	Повар	3-6	51	»
8.	Повар детского питания	5	Повар детского питания	4-5	51	»
9.	Приготовитель молочных коктейлей	3	Приготовитель молочных коктейлей	3	51	»
10	Приготовитель напитков .	3-4	Аннулирована	-	-	-
11	Член бригады ресторана .	3-4	Член бригады объекта быстрого обслуживания (ресторана)	3-4	51	Торговля и общественное питание
12	Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию	3-6	Электромеханик по торговому и холодильному оборудованию	3-6	51	То же