МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

Выпуск 49

Москва 2004

gost.e-ecolog.ru

МИНИСТЕРСТВО ТРУДА И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

Выпуск 49

**Разделы: "Производство мясных продуктов",
"Костеперерабатывающее и клеевое производства",
"Переработка птицы и кроликов",
"Маслодельное, сыродельное и молочное производства"**

Москва 2004

331.221+637.5+637.1

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), выпуск 49, разделы: "Производство мясных продуктов", "Костеперерабатывающее и клеевое производства", "Переработка птицы и кроликов", "Маслодельное, сыродельное и молочное производства" утвержден постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 33.

Разделы данного выпуска ЕТКС разработаны Управлением нормативов по труду Научно-исследовательского института труда и социального страхования совместно с Центром организации труда в пищевой промышленности с учетом мнения Федерации независимых профсоюзов России.

Тарифно – квалификационные характеристики применяются при тарификации работ и присвоении квалификационных разрядов рабочим в организациях независимо от формы их собственности и организационно-правовых форм, где имеются производства или виды работ, указанные в настоящих разделах, кроме особо оговоренных случаев.

Выпуск 49 ЕТКС разработан коллективом авторов в составе: к.э.н. Н. А. Софинского, Л. Н. Косовой, Л. Е. Папковой, И. В. Ильина, Н. М. Кореневой.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий выпуск Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) разработан на основе ранее действовавшего ЕТКС, выпуск 52, утверждённого постановлением Госкомтруда СССР и Секретариата ВЦСПС от 13 марта 1986 г. № 89/5-132. Его разработка вызвана изменением технологии производства, возрастанием роли научно-технического прогресса в производственной деятельности, повышением требований к уровню квалификации, общеобразовательной и специальной подготовке рабочих, качеству, конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках, а также изменением содержания труда.

Разряды работ установлены по их сложности без учета условий труда (за исключением экстремальных случаев, влияющих на уровень сложности труда и повышающих требования к квалификации исполнителя).

Тарифно - квалификационная характеристика каждой профессии имеет два раздела.

Раздел "Характеристика работ" содержит описание работ, которые должен уметь выполнять рабочий.

В разделе "Должен знать" содержатся основные требования, предъявляемые к рабочему в отношении специальных знаний, а также знаний положений, инструкций и других руководящих материалов, методов и средств, которые рабочий должен применять.

В тарифно-квалификационных характеристиках приводится перечень работ, наиболее типичных для данного разряда профессии рабочего. Этот перечень не исчерпывает всех работ, которые может и должен выполнять рабочий. Работодатель может разрабатывать и утверждать с учетом мнения выборного профсоюзного органа или иного представительного органа работников дополнительный перечень работ, соответствующих по сложности их исполнения тем, которые содержатся в тарифно-квалификационных характеристиках профессий рабочих соответствующих разрядов.

Кроме работ, предусмотренных в разделе "Характеристика работ", рабочий должен выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке соответствующего оборудования, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

Наряду с требованиями к теоретическим и практическим знаниям, содержащимся в разделе "Должен знать", рабочий должен знать: правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной ор-

ганизации труда на рабочем месте; виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.

Рабочий более высокой квалификации помимо работ, перечисленных в его тарифно - квалификационной характеристике, должен уметь выполнять работы, предусмотренные тарифно-квалификационными характеристиками рабочих более низкой квалификации, а также руководить рабочими более низких разрядов этой же профессии. В связи с этим работы, приведенные в тарифно-квалификационных характеристиках профессий более низких разрядов, в характеристиках более высоких разрядов, как правило, не приводятся.

Тарифно - квалификационные характеристики разработаны применительно к восьмиразрядной тарифной сетке.

Раздел
"ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ"

§ 1. АППАРАТЧИК КОАГУЛИРОВАНИЯ ШЛЯМА

4-й разряд

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

Должен знать: технологию изготовления шляма коагулированнного; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

§ 2. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ КРОВИ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав крови; технологию и режимы дефибринирования, консервирования и стабилизации крови; назначение продуктов сепарирования крови для производства пищевой продукции и медицинских препаратов; режимы процесса сепарирования; физико-химические и биологические свойства крови и продуктов сепарирования; правила сборки и разборки сепараторов.

§ 3. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ КРОВИ

5-й разряд

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

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

§ 4. АППАРАТЧИК ОБРАБОТКИ КРОВИ

6-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологическую инструкцию по обработке крови; способы приготовления дезинфицирующих растворов; правила передувки крови в баки блока выдержки в ручном режиме управления работой установки.

§ 5. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА АЛЬБУМИНА

4-й разряд

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

Должен знать: технологический процесс сушки альбумина и правила его регулирования; правила подготовки обслуживаемого оборудования к работе и используемого сырья к процессу производства альбумина; нормы выхода и сортность альбумина.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА АЛЬБУМИНА

6-й разряд

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

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

Требуется среднее профессиональное образование.

При ведении процесса производства альбумина с пульта управления в дисковых распылительных сушильных башнях производительностью 300 и более литров испаренной влаги в час - **7-й разряд.**

Требуется среднее профессиональное образование.

§ 7. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА БУЛЬОННЫХ КУБИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства бульонных кубиков: варки мяса, изготовления массы, прессования и штамповки бульонных кубиков. Измельчение мяса на волчке, варка в котлах, регулирова-

ние подачи пара и температурного режима. Составление массы для бульонных кубиков, сушка в шкафу, измельчение полученной массы на дробилке. Составление массы для штамповки: взвешивание сухой массы, соли, сахара, глютамината и ароматизированного жира. Прессование массы. Наблюдение за выходом бульонных кубиков из матрицы пресса.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологические режимы производства бульонных кубиков; требования, предъявляемые к качеству используемого мяса; рецептуру массы для бульонных кубиков; государственные стандарты на бульонные кубики.

§ 8. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА БУЛЬОННЫХ КУБИКОВ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства используемого сырья, режимы его обработки; схемы расположения паровых, воздушных и водяных коммуникаций; правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

§ 9. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

3-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; номенклатуру видов жира-сырца по анатомическим признакам, видам скота; способы сортировки и обработки жира-сырца; особенности подготовки мезд-

рового жира; технологические режимы промывки жира-сырца, сырых и вываренных костей.

§ 10. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

4-й разряд

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

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

§ 11. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; способы установления температурного режима производства пищевых жиров из различных видов сырья; требования, предъявляемые к используемому сырью, государственные стандарты на пищевые жиры; правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; устройство и схему расположения паровых, водяных и жировых коммуникаций; правила обслуживания оборудования, работающего под давлением.

§ 12. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ

6-й разряд

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

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

Требуется среднее профессиональное образование.

§ 13. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СМАЗОЧНОГО МАСЛА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обезвоживания жиров при производстве смазочного масла путем сушки в вакуум-сушильном аппарате с мешалкой: загрузка жира, регулирование температуры и подачи пара по приборам; пуск и остановка мешалки; перекачивание жира в охлаждающий чан; слив охлажденного жира для кристаллизации. Ведение процесса кристаллизации и прессования жира. Регулирование и поддержание температурного режима охлаждения жира. Подача кристаллического жира под пресс, регулирование параметров процесса прессования. Разгрузка пресса, слив отпрессованного жира и передача на нейтрализацию. Фильтрация масла. Смазка механизмов обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; технологические режимы обезвоживания, кристаллизации и прессования жиров; правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; государственные стандарты на смазочное масло.

§ 14. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СМАЗОЧНОГО МАСЛА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства смазочного масла на дистилляционной аппаратуре. Перегонка минерального масла на фракции, обработка фракций серной кислотой и щелочью. Отбеливание, нейтрализация и фильтрация масла. Составление смеси масла с жиром в ус-

тановленных пропорциях. Подготовка и подача материалов к рабочему месту.

Должен знать: физико-химические свойства применяемых химикатов; технологическую инструкцию и государственные стандарты на смазочное масло.

§ 15. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

2-й разряд

Характеристика работ. Сбор технического сырья с различных участков мясожирового производства, доставка его к месту складирования. Предварительная сортировка сырья по видам и назначению.

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

§ 16. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

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

Должен знать: номенклатуру и характеристику технического сырья; правила сортировки и загрузки технического сырья в зависимости от вида и направления его на дальнейшую переработку; правила смазки обслуживаемого оборудования.

§ 17. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; правила подбора и состав технического сырья, технологические режимы его переработки; правила регулирования подачи пара или огневого обогрева.

§ 18. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования, работающего под давлением; схемы управления паровыми, воздушными, водяными и другими коммуникациями; назначение применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики; виды и свойства перерабатываемой кости; технологические режимы прессования шквары, производства костных жиров, сушки и измельчения кости; государственные стандарты на техническую продукцию.

§ 19. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства мясной, кровяной, мясокостной муки, пенообразователя и других видов продукции из технического сырья в аппаратах закрытого типа (вакуумные котлы) с многофазным технологическим циклом, в аппаратах с автоматическим управлением, в автоклавах, диффузорах, шнековых обезвоживателях, на линиях непрерывного действия. Регулирование режима работы вакуумных котлов, вакуум-насосов и мешалок, подачи пара в тепловые аппараты. Ведение процесса обезвоживания сырья, разваривания, стерилизации, гидролиза, сушки и т.д. Соблюдение графиков загрузки сырья. Слив и перекачивание жира, выгрузка шквары или кости. Соблюдение нормативов выходов и сортности технической продукции.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; правила обслуживания установок, работающих под давлением; схемы и правила управления паровыми, воздушными и водяными коммуникациями; правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; виды и свойства используемого сырья; технологические режимы переработки технического сырья; государственные стандарты на техническую продукцию.

Требуется среднее профессиональное образование.

При обезвоживании и разделении на фракции технической продукции на центрифугах периодического действия с автоматическим регулированием их скоростей и при одновременном обслуживании свыше 8 вакуум-горизонтальных котлов в смену - **7-й разряд.**

Требуется среднее профессиональное образование.

§ 20. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

3-й разряд

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

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

§ 21. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Варка мяса и субпродуктов для студня, зельца и субпродуктовых колбас. Загрузка сырья в котел (варочный аппарат), регулирование температурного режима, снятие с поверхности бульона топленого жира, измельчение вареного сырья вручную или на волчке, фильтрация и упаривание бульона. Ведение процесса вторичной варки измельченных мясопродуктов в котле (варочном аппарате). Разлив студня в формы или подача в разливочный аппарат. Составление фарша по рецепту-

ре, варка, прессование и подача зельца на охлаждение. Наполнение кишечной оболочки (пузырей) фаршем зельца. Варка рулета из рубца. Приготовление белкового стабилизатора и других видов продукции. Сдача колбасных изделий после охлаждения в экспедицию для реализации и хранения. Ведение процесса запекания колбасных изделий, мясных хлебов, паштетов, буженины, карбонатов и других мясопродуктов в ротационных, шкафных, электрических или газовых печах, укладка сырья (фарша) в формы, регулирование температуры в печах, определение готовности мясопродуктов. Выгрузка мясопродуктов из печей и передача их на охлаждение и упаковку. Периодическая чистка и промывка технологического оборудования в процессе работы при изготовлении различных видов изделий. Ведение процесса бланширования и обжаривания мясопродуктов в котлах и на плитах. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления пара и температурного режима. Передача продукта на дальнейшую обработку в консервное производство. Ведение процесса термической обработки условно годного мяса и субпродуктов в закрытых аппаратах, работающих под давлением в санитарных бойнях. Регулирование температуры и давления в аппарате. Загрузка сырья и выгрузка готовой продукции, охлаждение ее и укладка в тару. Включение и опробование обслуживаемого оборудования.

Должен знать: технические условия на готовую продукцию; качественные признаки, свойства и ассортимент обрабатываемого сырья; режимы варки, запекания и обработки мясопродуктов в зависимости от вида изделий; способы определения готовности мясопродукта; ассортимент вырабатываемых колбасных изделий; устройство и правила эксплуатации оборудования, работающего под давлением; назначение и режимы термической обработки условно годного сырья (туши, органы).

§ 22. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов обжарки, варки, копчения, запекания и сушки колбасных изделий в термоагрегатах, варочных котлах, автокоптилках, обжарочных, пароварочных, коптильных и сушильных камерах. Ведение процесса копчения тушек и мяса птицы в коптильных камерах. Загрузка сырья и выгрузка готового продукта из камеры и направление его на охлаждение. Регулирование температурного режима, наблюдение за продолжительностью технологического процесса и определение готовности продукта органолептически и с помощью приборов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; правила регулирования температурного режима; способы определения готовности мясопродуктов; технические условия на мясопродукты; назначение и пра-

вила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; схемы и правила обслуживания паровых, водяных и воздушных коммуникаций.

§ 23. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ МЯСОПРОДУКТОВ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса термической обработки колбасных изделий высшего сорта в термокамерах и термоагрегатах. Обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов по заданной программе, контроль и поддержание температурно-влажностных режимов в соответствии с программой. Обеспечение бесперебойной работы оборудования, предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима. Контроль показателей качества колбасных изделий, ее соответствия нормативно-технической документации. Обслуживание контрольно-измерительных приборов, дымогенераторов, периодическая их чистка. Соблюдение санитарно-гигиенического режима в термокамерах и термоагрегатах.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования и правила его наладки; устройство и принцип действия применяемых контрольно-измерительных приборов, способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных узлов; схемы и правила обслуживания паровых, воздушных и водяных коммуникаций; рецептуру колбасных изделий высшего сорта; физико-химические свойства используемого сырья; параметры технологических процессов; нормы выхода и сортности мясопродуктов.

§ 24. АППАРАТЧИК ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ СУБПРОДУКТОВ

4-й разряд

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

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

§ 25. АППАРАТЧИК УСТАНОВКИ ДЛЯ ОТДЕЛЕНИЯ МЯСА ОТ КОСТИ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство и принцип работы оборудования, работающего под давлением, применяемых контрольно-измерительных приборов; параметры технологического режима отделения прирези мякотных тканей от кости; требования, предъявляемые к качеству продукции, полученной после отделения мяса от кости.

§ 26. АППАРАТЧИК УТИЛИЗАЦИИ КОНФИСКАТОВ

5-й разряд

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

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

§ 27. АППАРАТЧИК ХИМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

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

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

§ 28. БЕКОНЩИК

3-й разряд

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

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

§ 29. БЕКОНЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Обработка бекона - отрезание ножом передних и задних ног, вырезка лопаточной кости. Опиловка механической пилой остистых отростков поясничных позвонков и головок ребер на полутушах, прессование, заливка рассолом. Наблюдение за процессом посола, контроль качества. Смена ленточных полотен на пилах по мере их затупления, правка ножей.

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

§ 30. БЕКОНЩИК

5-й разряд

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

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

§ 31. БЕКОНЩИК

6-й разряд

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

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

§ 32. БОЕЦ СКОТА

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ на отдельных простейших операциях при убое и перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота; наклеивание бумажного ветеринарного номера на тушу, *голову и ливер всех видов скота; снятие цепей со шкур скота после механической* съемки шкур и подача их к месту фиксации. Заточка и правка ножей.

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

Примеры работ

1. Свиньи - отделение ушей.

2. Скот крупный рогатый - сбор ушного волоса, разрезание калтыка, удаление каныги, промывка головы из шланга, продвижение крови по желобу к месту ее спуска, переливание крови из тазиков в желоб.

3. Скот мелкий рогатый - отделение путового сустава.

§ 33. БОЕЦ СКОТА

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ на отдельных простых операциях при убое и перерабатывании свиней, крупного и мелкого рогатого скота. Подгон скота к боксу или месту оглушения. Фиксация цепью

шкур скота при механической съемке. Включение и опробование механизмов в работе.

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

Примеры работ

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

2. Скот крупный рогатый - разрезание мышц по хребту вдоль остистых отростков позвоночного столба, растяжка туш, отделение вымени и пениса, выворачивание языка для ветеринарного осмотра, вырезка языка и калтыка.

3. Скот мелкий рогатый - обескровливание, наложение лигатуры, разрезание шкуры на задних конечностях и заделка сухожилий, съемка шкуры с задних и передних ног, отделение пищевода от трахеи с завязыванием его, перевешивание туш для передачи на разделку, подвешивание туши на рамы, люльки или люстры с сортировкой по упитанности.

§ 34. БОЕЦ СКОТА

4-й разряд

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

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

Примеры работ

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

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

§ 35. БОЕЦ СКОТА

5-й разряд

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

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

Примеры работ

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

2. Скот крупный рогатый - оглушение, обескровливание, разрезание шкуры по белой линии живота, снятие шкуры с внутренней стороны задних и передних конечностей, задней части туши, шеи, с головы, распиливание или разрубание грудной кости.

3. Скот мелкий рогатый - снятие шкуры с лопаток, с брюшной или грудной части туши, с боков и пахов, с огузка, окончательное снятие шкуры вручную, выемка внутренностей на конвейерах и стационарных столах.

§ 36. БОЕЦ СКОТА

6-й разряд

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

Должен знать: анатомическое строение скота всех видов; технологический процесс комплекса операций по убою и перерабатыванию всех видов скота; устройство обслуживаемых линий, санитарных боен; основы анатомии и физиологии животных.

Примеры работ

1. Свиньи - снятие шкуры с предплечий и лопаток, выемка внутренностей.

2. Скот крупный рогатый - снятие шкуры с брюшной и грудной части и боков, с пахов, предплечий, лопаток и бедер, окончательное снятие шкуры вручную, выемка внутренностей на конвейерных и стационарных столах, распиливание или разрубка туш на продольные половины.

§ 37. ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

2-й разряд

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

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

§ 38. ЖИЛОВЩИК МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

3-й разряд

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

Должен знать: анатомическое строение мышечной, соединительной и жировой тканей; требования технологической инструкции по жиловке и разборке мяса; качественные признаки мяса от различных частей туш и субпродуктов и их производственное назначение.

При выделении мяса для полуфабрикатов (длиннейшей мышцы, котлетного мяса, полуфабриката для отбивания, грудинки, жиловке кусков мяса для копченостей (обрезка копченостей) – **4-й разряд.**

§ 39. ЗАСОЛЬЩИК МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

4-й разряд

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

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

При выполнении работ по посолу мяса, шпика и мясопродуктов под руководством засольщика мяса и мясопродуктов более высокой квалификации – **2-й разряд.**

§ 40. ЗАСОЛЬЩИК МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила работы оборудования для шприцевания и массирования; требования, предъявляемые к сырью для производства свинокопченостей; анатомическое расположение мышц и

кровеносных сосудов; способы приготовления и дозировки посолочной смеси.

При выполнении работ по посолу свинокопченостей и языков под руководством засольщика мяса и мясопродуктов более высокой квалификации – **3-й разряд.**

§ 41. ЗАСОЛЬЩИК ШКУР

3-й разряд

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

Должен знать: виды и сортность шкур; правила укладки, разборки штабелей и сушки шкур; требования государственных стандартов по укладке шкур; виды кожевенного и мехового сырья; основы консервирования и признаки бактериального разложения шкур; нормы укладки шкур в тюки.

При разборке штабелей овечьих и других шкур без подсортировки – **2-й разряд.**

§ 42. ЗАСОЛЬЩИК ШКУР

5-й разряд

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

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

При выполнении работ по комплектованию штабелей шкур - **4-й разряд.**

§ 43. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ИСКУССТВЕННОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Изготовление искусственной колбасной оболочки вручную. Нарезка заготовок вручную и их склейка. Приготовление клея и проверка его качества. Контроль показателей качества искусственной оболочки в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

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

§ 44. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ИСКУССТВЕННОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

4-й разряд

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

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

§ 45. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КОЖМЯГЧИТЕЛЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления кожмягчителя. Измельчение поджелудочной железы на волчке и высушенного кожмягчителя на перплексе. Смешивание измельченной поджелудочной железы с опилками и сульфатом аммония после сушки. Затаривание измельчен-

ного кожмягчителя, взвешивание и сдача на склад (экспедицию). Подача к рабочему месту и просеивание опилок.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и материалов; рецептуру и государственные стандарты на готовую продукцию; правила затаривания кожмягчителя, взвешивания и сдачи на склад.

§ 46. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЛАЙКИ

1-й разряд

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

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

§ 47. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЛАЙКИ

2-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса дубления пленки. Приготовление раствора серной кислоты для дубления. Загрузка пленки в растворы, выгрузка на стол для стекания. Разборка лайки на сорта по длине и цвету и укладка в пачки. Подравнивание бахромы высушенной лайки, связывание ее в пачки, учет количества с указанием сортности.

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

§ 48. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4-й разряд

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

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

§ 49. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

1-й разряд

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

Должен знать: правила и способы обработки кишок.

§ 50. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обработке кишок всех видов скота на операциях: вязка кишок в пучки или пачки с установленным количеством узлов и указанием их калибра; надувание кишок для сушки. Дополнительная зачистка кишок вручную после шлямовки на машине. Выгрузка из тары соленого кишечного сырья, промывка его в рассоле и укладка по сортам и калибрам в соответствии с товарными отметками. При обработке кишок свиней - замочка черев и разборка их после замочки. При обработке бараньих кишок - замочка черев и разборка их после замочки, промывка и освобождение синюг от содержимого; обработка кругов.

Должен знать: правила и способы обработки кишок.

§ 51. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обработке кишок на операциях: промывка и освобождение от содержимого черев и выворачивание кишок (черев, кругов, синюг) всех видов скота, полная обработка пузырей, съемка серозной оболочки (пленок) с синюг. При обработке кишок крупного рогатого скота - промывание и освобождение от содержимого, удаление слизистой оболочки (шлямовка) кругов, толстых черев и синюг на машине и вручную; полная обработка проходников и пищеводов (пикал). При обработке свиных кишок - измерение длины (метровка) черев, отделение от брыжейки гузенок и кудрявок, промывание, освобождение от содержимого и полная обработка кудрявок. При обработке бараньих кишок - разборка синюг и кругов, удаление слизистой оболочки (шлямовка) синюг на машине и вручную, измерение длины (метровка) черев; отделение от брыжейки гузенок, полная обработка гузенок. Комплектование и упаковка всех видов кишок в соответствии с заказами. Подготовка кишечной оболочки для колбасного производства (замачивание, промывание). Обработка

кишечного жира (удаление из жира обрезок кишок, мяса, загрязнений и т.д.). Включение, опробование оборудования.

Должен знать: правила и способы обработки кишок, эксплуатации обслуживаемого оборудования.

§ 52. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке всех видов кишок одного из видов скота в готовый фабрикат: отделение черев от брыжейки; шлямовка черев всех видов скота на машине или вручную; посол кишок всех видов скота, подготовка соли и посолочного инвентаря; раскладка кишок после посола с учетом по сортам и калибрам. При обработке кишок крупного рогатого скота - обезжиривание черев и кругов на машинах и вручную, измерение длины концов черев и кругов, полная обработка синюг. При обработке кишок свиней - обезжиривание глухарок. При обработке бараньих кишок - обезжиривание синюг; при подготовке оболочек для колбасного производства - калибровка, выявление дефектов и нарезка по установленной длине в зависимости от вида и сорта вырабатываемых колбасных изделий. Прием всех видов оболочки для фарша по количеству и качеству. Отбор средних проб и определение правильности оформления сопроводительных документов по сортности и категорийности оболочек для фарша. Включение, опробование и регулирование оборудования.

Должен знать: способы выполнения всего комплекса операций при обработке кишок; технологические требования, предъявляемые к оболочкам для фаршей различных видов вырабатываемых колбасных изделий; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

§ 53. ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ КОЛБАСНОЙ ОБОЛОЧКИ

5-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всего комплекса операций по разборке оток и обработке кишок всех видов скота в готовый фабрикат. Сортировка и калибровка кишок (продувание их воздухом), проверка качества обезжиривания, выявление и учет порезов, выработки кишок по сортам. Комплектование и упаковка всех видов кишок разных видов скота по специальным заказам в соответствии с требованиями нормативной документации (выгрузка пучков кишок из посолочной тары, удаление остатков соли, разборка по сортам и калибрам, подсол, укладывание в тару с учетом количества, уплотнением и оформлением бирок с отметкой о количестве пучков кишок по сортам и калибрам и маркировкой тары после упаковки).

Подготовка инструмента, инвентаря, тары, проверка исправности водопровода и воздухопровода.

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

§ 54. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

1-й разряд

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

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

§ 55. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

2-й разряд

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

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

§ 56. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

3-й разряд

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

Должен знать: правила подготовки кишок для изготовления жильных струн; устройство и правила пользования ручным кольцевальным устройством, шлифовальными и заточными станками; способы кольцевания струн; технические условия, установленные на калибры технических сшивок; размеры конусов технических сшивок; приемы шлифования технических сшивок; требования, предъявляемые к материалам, применяемым для шлифования технических сшивок.

§ 57. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

4-й разряд

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

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

§ 58. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

5-й разряд

Характеристика работ. Формирование музыкальных и теннисных жильных струн. Сортировка кишечных полос по длине, цвету, плотности стенок, заданному диаметру; подвязка петель и скручивание на обслуживаемой машине. Двукратное окуривание струн серой, обезжиривание водными растворами каустической соды, спирта-ректификата и пергидролью. Нейтрализация струн путем замачивания в аммиачном растворе, отбеливание и спиртование. Надевание струн на колышки деревянных рам для сушки, скручивание их на машине и периодическое подкручивание. Проверка качества струн по цвету, плотности, форме, на наличие бугорков и трещин. Проверка диаметра струн микрометром, промасливание струн. Калибровка и кольцевание струн на электронно-механических машинах. Контроль навивки. Наладка обслуживаемых машин.

Должен знать: порядок формирования кишечных полос; правила химической обработки музыкальных и теннисных жильных струн; правила пользования таблицами стандартов для определения сорта и назначения жильных струн; устройство и правила наладки электронно-механических машин для калибровки и кольцевания музыкальных и теннисных жильных струн.

§ 59. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СТРУН

6-й разряд

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

Должен знать: технические условия на музыкальные и теннисные жильные струны; требования, предъявляемые к качеству шелка, серебряной или медной проволоки и материалам, применяемым для шлифования и полирования музыкальных и теннисных жильных струн; устройство и способы наладки навивочных и шлифовальных станков; приемы шлифования и полирования музыкальных и теннисных жильных струн.

§ 60. КОНТРОЛЕР СТРУН И СШИВОК

6-й разряд

Характеристика работ. Контроль качества музыкальных, теннисных жильных струн и технических сшивок по совокупности показателей и по соответствию их государственным стандартам и техническим условиям. Сплошной или выборочный контроль качества полуфабрикатов и сырья, используемых в процессе изготовления музыкальных и теннисных жильных струн и технических сшивок, по стадиям их обработки. Выявление дефектов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе их обработки. Прием кишечного сырья.

Должен знать: государственные стандарты и технические условия на кишечное сырье, музыкальные и теннисные жильные струны, технические сшивки; технологические процессы обработки музыкальных и теннисных жильных струн и технических сшивок.

§ 61. КОРМАЧ

1-й разряд

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

Должен знать: способы приготовления краски и сбора шерсти линьки.

§ 62. КОРМАЧ

2-й разряд

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

Должен знать: правила и приемы маркировки животных.

§ 63. КОРМАЧ

3-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по обслуживанию и уходу за скотом: перегон скота от места выгрузки или приемки с пастбища; перегон скота при сортировке, подаче на весы и после взвешивания; размещение скота по загонам, привязывание и отвязывание в стойлах, смена подстилки; наблюдение за исправностью автопривязей и цепей. Транспортировка или подача кормов, подготовка их (измельчение, запаривание и т.п.) и раздача в кормушки по установленным нормам. Поение скота, наблюдение за исправностью водопровода и автопоилок, подгон скота к месту водопоя, подвозка и подноска воды и розлив в поилки. Выгон скота на пастбище. Скирдование сена. Наблюдение за состоянием здоровья скота по заключению ветврача и по указанию приемщика скота, изоляция больного и слабого скота и передача его в санитарную бойню или карантин. Промывка и дезинфекция загонов, помещений, эстакад, пандусов, канализационных трапов, оборудования и инвентаря. Разгрузка вагонов и автогужевого транспорта со скотом; очистка вагонов, сбор и вывоз навоза, выгрузка из вагонов оборудования, кормов в установленное место, прессование сена, измерение температуры скота. Доение коров.

Должен знать: требования, предъявляемые к уходу за скотом и обеспечению его сохранности; технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота; повадки скота при перегонах и стойловом содержании, внешние признаки заболевания и слабости скота; правила измерения температуры скота; правила прессования и скирдования сена.

§ 64. МЕЗДРИЛЬЩИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса снятия прирезей мяса и жира с парных шкур всех видов и развесов. Заправка шкур в обслуживаемую машину и прием из нее шкур после обработки. Обеспечение полного удаления прирезей мяса и жира с мездряной стороны шкуры без поврежде-

ния кожевой ткани. Наблюдение за состоянием ножевых валов. Расстил шкур на столе или колоде, срезание ножом, подходкой, косой или тупиком прирезей мяса и жира для пищевых целей и складирование их в тару. Сбор прирезей мяса и жира с подразделением на пищевые и технические цели. Укладка шкур на тележку и передача их на последующую обработку. Пуск, настройка и регулирование работы обслуживаемой машины в зависимости от толщины обрабатываемых шкур. Заточка и правка применяемого инструмента.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемой машины; свойства шкур в зависимости от вида, пола и возраста скота; правила обработки шкур; признаки пороков шкур, причины их образования и способы устранения; санитарные требования к обработке пищевого сырья.

§ 65. ОБВАЛЬЩИК МЯСА

3-й разряд

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

Должен знать: основные сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета; принцип действия и правила заточки и правки применяемых ножей.

§ 66. ОБВАЛЬЩИК МЯСА

4-й разряд

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

Должен знать: сведения об анатомическом строении туш, сочленении костей скелета и расположении мышечной, жировой и соединительной тканей одного вида скота; нормативы выходов обвального мяса и шпика; правила пользования защитными приспособлениями.

§ 67. ОБВАЛЬЩИК МЯСА

5-й разряд

Характеристика работ. Обвалка туш и частей туш скота всех видов. Разделывание вручную или на механических пилах туш, полутуш, четвертин на части (отрубы) для обвалки мяса. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей при обвалке задних ножек, лопаток, филея, шеек, коробок, включая вырезку межреберного мяса и голов крупного

рогатого скота. Разделывание свиных туш и полутуш на копчености вручную и дисковыми ножами с приданием формы отдельным частям согласно требованиям, установленным государственным стандартом.

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

При разделывании свиных туш и туш крупного рогатого скота на полуфабрикаты и колбасные изделия вручную и ленточными пилами с приданием формы отдельным частям согласно требованиям, установленным государственным стандартом – **6-й разряд.**

§ 68. ОБРАБОТЧИК ВЕТСАНБРАКА

4-й разряд

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

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

§ 69. ОБРАБОТЧИК ВЕТСАНБРАКА

5-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всех операций по обработке трупов или туш больных животных, допущенных ветеринарным надзором на техническую переработку; снятие шкуры, выемка внутренностей, разрубка на части, загрузка в вагонетки или тачки и подача на дальнейшую переработку. Обрядка шкур после снятия их с трупов или туш больных животных. Ведение процесса консервирования шкур павших и больных животных. Дезинфекция и консервирование шкур с учетом установленных сроков дезинфекции их при различных заболеваниях животных. Приготовление дезинфицирующих смесей или растворов по установленным рецептам. Хлорирование сточных вод в отстойнике и спуск в канализацию.

Должен знать: анатомическое строение туш скота всех видов; приемы и способы предупреждения производственных пороков шкур при их снятии; способы консервирования и дезинфекции шкур при заболеваниях животных; рецептуру и правила приготовления консервирующих и дезинфицирующих смесей и растворов; правила личной и производственной

профилактики при обработке трупов или туш больных животных; правила пользования, виды и способы правки и заточки инструмента.

§ 70. ОБРАБОТЧИК ВОЛОСА, ШЕРСТИ И ЩЕТИНЫ

3-й разряд

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

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

§ 71. ОБРАБОТЧИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2-й разряд

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

Должен знать: признаки брака и несоответствия колбасных изделий требованиям государственных стандартов; способы обработки колбасных изделий защитными покрытиями, признаки готовности их после сушки.

§ 72. ОБРАБОТЧИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Подготовка батонов сырокопченых, полукопченых, варенокопченых колбас к отгрузке: перевешивание колбас в сушильных камерах, удаление плесени с поверхности батонов колбас. Подача

тары (ящики, коробки) к рабочему месту, взвешивание тары. Укладка колбасных изделий в тару и их взвешивание. Нарезание бумаги по установленному размеру, прокладывание бумаги внутри тары. Упаковка колбасных изделий в тару, укладывание в штабель.

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

§ 73. ОБРАБОТЧИК МЯСНЫХ ТУШ

3-й разряд

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

Должен знать: требования технологической инструкции по зачистке, сухой и мокрой обработке мясных туш; правила пользования инструментом - ножами, мусатами.

§ 74. ОБРАБОТЧИК РОГОВ

2-й разряд

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

Должен знать: температурные режимы обработки рогов.

При ведении процесса обработки рогов в котлах, работающих под давлением – **3-й разряд.**

§ 75. ОБРАБОТЧИК ШКУР

2-й разряд

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

мывка шерстной и мездровой сторон шкур под душем после удаления навала.

Должен знать: режимы и правила обработки навальных и безнавальных шкур.

§ 76. ОБРАБОТЧИК ШКУР

3-й разряд

Характеристика работ. Обрядка свиных шкур после обработки на мездрильной машине, удаление бахромок или оставшихся прирезей. Промывка шкур в барабанах. Загрузка шкур в барабаны и выгрузка из них. Навешивание шкур на тележки-козлы для стекания. Подготовка барабанов к работе. Сортировка шкур по навальности.

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

§ 77. ОБРАБОТЧИК ШКУР

4-й разряд

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

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству подготовки шкур для дальнейшей обработки; правила пользования ручным инструментом; виды производственных дефектов шкур; санитарные требования к сбору и обработке пищевого сырья.

§ 78. ОБРАБОТЧИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сгонки навала со шкур на навалосгоночной машине. Подача шкур к рабочему месту. Заправка шкур под вальцы машины. Обработка шкур. Подготовка машины к работе, чистка и смазка ее механизмов.

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

§ 79. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВАРЕНЫХ КОЛБАС

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования батонов колбас с упаковкой в искусственную оболочку с закреплением алюминиевыми скрепками. Подготовка автомата по производству вареных колбас к работе: заправка искусственной колбасной оболочки, маркировочной ленты, засыпка в накопитель скрепок. Проверка работы автомата на холостом ходу. Контроль за работой автомата, равномерной подачей фарша, плотностью формования батонов, укладкой батонов колбасы на рамы, навешиванием паспортов на загруженную раму с указанием вида продукции, времени изготовления, отправкой ее на термическую обработку.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; ассортимент и рецептуру колбасных изделий; государственные стандарты и технические условия на вареные колбасы и искусственную колбасную оболочку.

При выполнении работ под руководством оператора автомата по производству вареных колбас более высокой квалификации – **4-й разряд.**

§ 80. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по изготовлению рубленых полуфабрикатов: котлет, фарша, бифштексов, фрикаделек и пельменей на автомате по производству полуфабрикатов. Подача и укладывание лотков на транспортер автомата, отбраковка полуфабрикатов с дефектами, подравнивание их на стыках лотков; снятие лотков с полуфабрикатами с транспортера. Укладывание лотков с пельменями на рамы, этажерки (тележки) и подача на заморозку. Укладывание фарша, бифштексов, фрикаделек и лотков с полуфабрикатами в тару (ящики, коробки) с соблюдением технологических требований к упаковке и транспортировке продукции. Подача тары с продукцией в экспедицию или холодильник.

Должен знать: принцип действия оборудования по изготовлению рубленных полуфабрикатов; требования, предъявляемые к укладке и упаковке разных видов полуфабрикатов и применяемой таре; правила загрузки сырья в автоматы.

§ 81. ОПЕРАТОР АВТОМАТА ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУФАБРИКАТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования рубленых полуфабрикатов (котлет, фарша, бифштексов, пельменей, фрикаделек) на автоматах и автоматических линиях по производству полуфабрикатов с

производительностью выпуска котлет свыше 4000 шт./час, пельменей - свыше 600 кг/час. Регулирование работы автомата или линии, обеспечение равномерного поступления фарша, панировочных сухарей, подачи лотков; наблюдение за правильной дозировкой, панировкой и формованием полуфабрикатов в зависимости от вида изготавливаемой продукции. Регулирование подачи холода.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к формованию всего ассортимента полуфабрикатов; способы недопущения и устранения брака формования полуфабрикатов; требования, предъявляемые к укладке и упаковке полуфабрикатов и применяемой таре.

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

3-й разряд.

§ 82. ОПЕРАТОР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА СОСИСОК

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сосисок на автоматической линии. Наблюдение за работой нагнетателя фарша, агрегата формования, автомата ориентации и раскладки фарша, технологического блока (камеры обжарки, варки, охлаждения), технологического конвейера, оборудования по автоматической упаковке фарша в сосиски, системы охлаждения, гидроприводных механизмов, контрольно-измерительных приборов и средств автоматики. Регулирование параметров технологического режима. Наладка отдельных машин и аппаратов линии.

Должен знать: устройство и правила наладки работы машин и аппаратов автоматической линии производства сосисок; схемы и правила обслуживания паровых, водяных, воздушных и других коммуникаций; принцип действия системы контрольно-измерительных приборов и автоматики; виды и физико-химические свойства применяемого сырья и технологические режимы его обработки; государственные стандарты на сосиски.

§ 83. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРША

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса измельчения мороженых мясных блоков; приготовление фарша для колбасных изделий на поточно-механизированных линиях. Проверка исправности всех машин линии: дозаторов для пряностей, соли, воды, агрегатов тонкого измельчения мяса, тензометрических весов, машин для перемешивания составных частей фарша и насосов для передачи фарша в шприцовочный цех. Загрузка сырья,

пряностей и др. Пуск и остановка оборудования. Регулирование работы линии и смазка ее машин.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; виды и сорта мяса; рецептуру колбасных изделий; требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья, компонентам фарша, режимы их обработки; государственные стандарты и технические условия на фарш.

При ведении процесса приготовления фарша для сырокопченых колбас – **6-й разряд.**

§ 84. ПРИЕМЩИК СКОТА

4-й разряд

Характеристика работ. Выполнение всех операций по приему скота по весу и качеству мяса под руководством приемщика скота более высокой квалификации. Размещение скота по загонам, поение скота. Проверка состояния маркировки скота и при необходимости его маркировка. Ритмичная и бесперебойная подача скота на убой. Проверка соответствия наличия голов в поступивших партиях приемосдаточным документам. Сортировка свиней, подсвинков и поросят по способам технологической обработки (со снятием шкуры, без снятия шкуры, со снятием крупона). Выполнение всего комплекса работ, связанных с приемом и предубойным содержанием скота в соответствии с правилами приема и сдачи скота по весу и качеству мяса и технологическими инструкциями.

Должен знать: правила приемки и сдачи скота по весу и качеству мяса; технологическую инструкцию по приему, предубойному содержанию, убою и переработке скота; государственный стандарт на живой скот и мясо; повадки скота при перегонах и стойловом содержании; внешние признаки заболеваний и слабости скота, правила измерения его температуры.

§ 85. ПРИЕМЩИК СКОТА

5-й разряд

Характеристика работ. Прием скота на базах предубойного содержания. Сортировка скота по видам, категориям упитанности, полу и возрасту. Сортировка свиней по способам обработки, определение прижизненных повреждений и пороков кожного покрова. Взвешивание скота, оформление приемосдаточных документов, ведение первичного учета по приему и направлению скота на переработку. Выявление и изоляция больного и слабого скота при приеме. Распределение работы между рабочими бригады по приеме и уходу за скотом.

Должен знать: государственные стандарты на живой скот; основы зоотехники и ветеринарии; способы предупреждения травматизма скота; виды прижизненных повреждений и пороков кожного покрова (укусы, роговины, свищи и др.) и внешние признаки заболевания и слабости скота;

методы предотвращения падежа слабого скота; технику и режим (сроки и нормы) кормления и поения скота; правила ухода за скотом и его повадки при перегонах и стойловом содержании; порядок учета скота и оформления отчетных документов.

§ 86. ПРОСЕВАЛЬЩИК ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Просеивание, очистка от металлопримесей, расфасовка и упаковка альбумина, мясокостной, кровяной муки и других видов технической продукции вручную, на ситах-буратах и на элеваторах, оборудованных механизмами для просеивания, транспортировки и взвешивания технической продукции. Получение и подача к рабочему месту упаковочных материалов. Наполнение тары просеянной технической продукцией и ее маркировка. Пуск, наблюдение за работой сит-буратов, просеивателей, элеваторов, транспортеров и другого оборудования Проверка качества просеивания. Укладка упакованной продукции в штабель и бункера. Чистка и смазка механизмов оборудования.

Должен знать: устройство и принцип действия просеивающих механизмов и транспортирующих установок; правила просеивания, упаковки, взвешивания и маркировки технической продукции в зависимости от ее видов, сортов и назначения; свойства и качественные признаки просеянной технической продукции; государственные стандарты на техническую продукцию.

§ 87. РАЗБОРЩИК СУБПРОДУКТОВ

1-й разряд

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

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

§ 88. РАЗБОРЩИК СУБПРОДУКТОВ

2-й разряд

Характеристика работ. Зачистка всех видов субпродуктов. Навешивание ливеров на рамы (крючки, вешала). Уборка конфискатов со стола разборки внутренностей. Подача в люк спуска субпродуктов, кишок или укладка в тару (тележку). Подача воды, регулирование температуры. Промывка субпродуктов в барабане или чанах (ваннах, баках). Загрузка и вы-

грузка субпродуктов. Подготовка оборудования к работе, включение и опробование его. Заточка и правка ножей, подготовка тары.

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

§ 89. РАЗБОРЩИК СУБПРОДУКТОВ

3-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; режимы обработки субпродуктов по их видам; анатомическое строение внутренних органов скота.

§ 90. РАСПИЛОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

4-й разряд

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

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

При выполнении работ по распиловке рядовой кости – **3-й разряд.**

§ 91. РАСПИЛОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

5-й разряд

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

Должен знать: конструкцию и правила наладки распиловочного станка; анатомическое строение туш скота всех видов; государственные стандарты розничного сортового разруба мясных туш; правила подбора и подготовки сырья для фасования мясопродуктов; государственные стандарты на мясокостные полуфабрикаты и фасованное мясо.

§ 92. РАСФАСОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

2-й разряд

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

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

§ 93. РАСФАСОВЩИК МЯСОПРОДУКТОВ

3-й разряд

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

Должен знать: устройство и принцип действия весов; правила подбора порций мяса и мясопродуктов по назначению; правила упаковки бло-

ков; правила устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

При выполнении работ по фасовке мясопродуктов на поточно-механизированных линиях – **4-й разряд.**

§ 94. РЕЗЧИК МЯСОПРОДУКТОВ

2-й разряд

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

Должен знать: правила резки и измельчения мясопродуктов.

§ 95. РЕЗЧИК МЯСОПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Измельчение мяса или жира скота на волчке или мясорезке. Загрузка мяса или жира в приемный бункер обслуживаемой машины по спускам или вручную. Наблюдение за работой машины и поступлением кусков мяса или жира на измельчение и измельченного продукта в тару, предупреждение попадания в мясопродукты посторонних предметов и костей. Подача мяса или жира к машине и уборка измельченного продукта. Промывание и охлаждение жира перед измельчением. Срезание шкурки со шпика на машине, зачистка его от соли, прирезей мяса и шкурки, разрезание шпика на полосы (пластины), измельчение его на шпикорезке и на куттере.

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

При резке шпика вручную для высших сортов колбас – **4-й разряд.**

§ 96. СБОРЩИК ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОГО СЫРЬЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Отделение и сбор эндокринных желез, ферментного сырья, выемка глазных яблок, спинного мозга, семенников, гипофиза и другого сырья для производства медицинских препаратов. Препарирование сырья: очистка от пленок и прирезей жира, укладка в тару, консервирование химическим методом или подача на заморозку. Промывка изъятых глазных яблок убойных животных теплой водой или в перфорирован-

ном барабане, вскрытие глазных яблок и изъятие стекловидной жидкости без примесей крови, хрусталика и воды. Раскладка сырья на противни лотки или тазики. Загрузка и выгрузка эндокринно-ферментного сырья из морозильных камер. Упаковка эндокринного и другого сырья после замораживания и сдача в камеры холодильника для хранения, отгрузки или переработки. Заточка и правка ножей.

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

§ 97. СБОРЩИК ЭПИТЕЛИЯ

3-й разряд

Характеристика работ. Снятие эпителия с языков крупного рогатого скота вручную в стерильных боксах. Отбор языков, пригодных для снятия эпителия, доставка их в отделение обработки, промывка и зачистка с помощью различных приспособлений, подача на стол конвейера. Подготовка конвейера к работе и пуск его, включение бактерицидных ламп, регулирование подачи теплой воды в различные приспособления. Фиксация языков на барабане и установка их на конвейер. Снятие обработанных языков с конвейера и укладка их в тару.

Должен знать: требования, предъявляемые к качеству языков и эпителия; устройство, правила эксплуатации и санитарной обработки обслуживаемого оборудования.

§ 98. СБОРЩИК ЭПИТЕЛИЯ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; нормы выхода эпителия, режимы обработки языков и эпителия.

§ 99. СОРТИРОВЩИК ШКУР

6-й разряд

Характеристика работ. Выполнение работ по сортировке шкур скота всех видов в парном и консервированном виде в соответствии с действующими стандартами, расстил на сортировочном столе и осмотр шкур с обеих сторон, выявление и учет прижизненных и производственных пороков. Определение шерстности овчин, размера и веса шкур. Комплектование партий шкур, упаковка в тюки и отгрузка. Маркировка шкур, тюков, со-

ставление весовой ведомости, разбор штабелей шкур, сдача шкур по отгрузочным документам на склад получателя.

Должен знать: виды прижизненных и производственных пороков шкур скота всех видов; государственные стандарты на кожевенное и меховое сырье всех видов скота; способы обработки и методы консервирования шкур всех видов скота; показатели качества обработки и консервирования шкур.

Требуется среднее профессиональное образование.

При выполнении работ по приему шкур после снятии их с туш: растил шкур на столе, просмотр, определение и учет производственных дефектов шкур всех видов скота – **3-й разряд.**

§ 100. СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдение за процессом перемешивания. Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку. Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. Составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку. Наблюдение за процессом перемешивания. Передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку). Включение и опробование технологического оборудования.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; ассортимент котлет, пельменей, пирожков; рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов; качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша; последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер; режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.

§ 101. СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША

5-й разряд

Характеристика работ. Составление фарша и паштетной массы для консервов, расчет и подбор сырья по рецептуре в соответствии с ассорти-

ментом изготавливаемых консервов; обработка мясопродуктов на куттерах, в фаршемешалках и паштетопротирочных машинах. Последовательная загрузка сырья и компонентов (фарша, масла, жира, специй, пряностей и т.п.) в соответствующие машины. Наблюдение за работой обслуживаемых машин и соблюдение соответствующих режимов обработки. Выгрузка фарша и паштетной массы из куттеров, фаршемешалок и паштетопротирочных машин с укладкой в тару. Соблюдение норм расхода сырья и компонентов.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; государственные стандарты и технические условия на составленный фарш и паштетную массу; рецептуру, режимы обработки и качественные признаки сырья и компонентов фарша и паштетной массы.

§ 102. СОСТАВИТЕЛЬ ФАРША

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса составления фарша для колбасных изделий, фрикаделек и эмульсий для сосисок на поточно-механизированных линиях. Расчет необходимого количества различных видов сырья, основных и вспомогательных компонентов для составления фарша; подбор сырья в соответствии с рецептурой и ассортиментом изделий из фарша. Контроль за соблюдением технологических режимов обработки фарша (степенью измельчения сырья, куттерования и перемешивания) на волчках, куттерах и в мешалках поточно-механизированных линий. Соблюдение норм расхода сырья.

Должен знать: устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; технические условия на изделия из фарша; ассортимент, рецептуру изделий из фарша; физико-химические свойства и качественные признаки мяса, шпика и применяемых компонентов (по видам, свойствам, сортам, степени измельчения и т.п.); методы рационального использования сырья на вырабатываемые виды изделий из фарша.

Требуется среднее профессиональное образование.

§ 103. ТУЗЛУКОВЩИК ШКУР

3-й разряд

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

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

§ 104. ТУЗЛУКОВЩИК ШКУР

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования шкур скота различных видов тузлукованием в чанах, подвесных и противоточных шнековых барабанах. Приготовление и подкрепление консервирующего раствора, перекачка его в барабаны, чаны для тузлукования и отработанного тузлука на регенерацию. Регенерация отработанного тузлука. Подготовка к работе оборудования: солерастворителей, барабанов, чанов.

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

§ 105. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1-й разряд

Характеристика работ. Размотка, перемотка шпагата в клубки, подготовка бирок и нарезание отрезков ниток шпагата для вязки колбасных изделий.

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

§ 106. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2-й разряд

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

Должен знать: виды и размеры оболочек и порядок их применения для вырабатываемых колбасных изделий; правила подпетливания копченостей.

§ 107. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Формование колбасных изделий путем наполнения оболочки фаршем на шприцах методом шприцевания и на автоматах под руководством формовщика колбасных изделий более высокой квалификации. Перевязывание батонов или колец колбасных изделий для придания формы, необходимой плотности набивки и длины батона в соот-

ветствии с установленными для каждого вида колбасных изделий способами вязки, товарными отметками и нормами расхода. Перекручивание оболочки с фаршем для сосисок, сарделек и отдельных видов колбасных изделий. Накалывание (штриковка) батонов с целью удаления воздуха. Навешивание колбасных изделий и копченостей на палки и подвешивание их на рамы или в автокоптилки. Приготовление венгерского сала. Подбор сырья, доставка его на обработку. Зачистка и обрезка пластов шпика, придание определенной формы, натирка шпика перцем, передача на копчение. Подпетливание, навешивание на палки, рамы и укладывание в тару.

Должен знать: правила подбора сырья, доставки его на обработку; технические условия на колбасные изделия.

§ 108. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемых автоматов, вакуум - шприцов; требования, предъявляемые к качеству и плотности наполнения оболочки фаршем в зависимости от размера оболочки и сорта колбасных изделий; нормы расхода оболочки и фарша.

§ 109. ФОРМОВЩИК КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

5-й разряд

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

Должен знать: качественные признаки и виды используемого сырья; правила подбора полуфабрикатов для фарширования (формования) слоеных и других колбас, копченостей и штучных изделий; технические условия на колбасные изделия и нормы выхода колбасных изделий.

ПЕРЕЧЕНЬ
наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г.

№ пп	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик коагулирования шляма	4	Новая профессия			
2.	Аппаратчик обработки крови	4-6	Аппаратчик обработки крови	4-6	52	Мясная
3.	Аппаратчик производства альбумина	4,6-7	Аппаратчик производства альбумина	4,6	52	-"-
4.	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	52	-"-
5.	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	52	-"-
6.	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	52	-"-
7.	Аппаратчик производства технической продукции	2-7	Аппаратчик производства технической продукции	2-6	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
8.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	4	52	Мясная
			Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	3-5	52	-"-
			Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	4	52	-"-
			Оператор термокамер и термоагрегатов	6	52	-"-
9.	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	52	-"-
10.	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	52	-"-
11.	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	52	-"-
12.	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	52	-"-
13.	Беконщик	3-6	Беконщик	3-6	52	-"-
14.	Боец скота	2-6	Боец скота	2-6	52	-"-
15.	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-4	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-3	52	-"-
16.	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	52	-"-
17.	Засольщик шкур	2-5	Засольщик шкур	2-5	52	-"-
18.	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
19.	Изготовитель кожмягчителя	3	Изготовитель кожмягчителя	3	52	Мясная
20.	Изготовитель лайки	1-2	Изготовитель лайки	1-2	52	-"-
21.	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	52	-"-
22.	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	52	-"-
23.	Изготовитель струн	1-6	Изготовитель струн	1-6	52	-"-
24.	Контролер струн и сшивок	6	Контролер струн и сшивок	6	52	-"-
25.	Кормач	1-3	Кормач	1-3	52	-"-
26.	Мездрильщик шкур	5	Мездрильщик шкур	5	52	-"-
27.	Обвальщик мяса	3-6	Обвальщик мяса	3-5	52	-"-
28.	Обработчик ветсанбрака	4-5	Обработчик ветсанбрака	4-5	52	-"-
29.	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	52	-"-
30.	Обработчик колбасных изделий	2-3	Обработчик колбасных изделий	2-3	52	-"-
31.	Обработчик мясных туш	3	Обработчик мясных туш	3	52	-"-
32.	Обработчик рогов	2-3	Обработчик рогов	2	52	-"-
33.	Обработчик шкур	2-5	Обработчик шкур	2-5	52	-"-
34.	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	52	-"-
35.	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
36.	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	52	Мясная
37.	Оператор линии приготовления фарша	5-6	Оператор линии приготовления фарша	5-6	52	-"-
38.	Приемщик скота	4-5	Приемщик скота	4-5	52	-"-
39.	Просевальщик технической продукции	3	Просевальщик технической продукции	3	52	-"-
40.	Разборщик субпродуктов	1-3	Разборщик субпродуктов	1-3	52	-"-
41.	Распиловщик мясопродуктов	3-5	Распиловщик мясопродуктов	3-5	52	-"-
42.	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	52	-"-
43.	Резчик мясопродуктов	2-4	Резчик мясопродуктов	2-4	52	-"-
44.	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	52	-"-
45.	Сборщик эпителия	3-4	Сборщик эпителия	3-4	52	-"-
46.	Сортировщик шкур	3,6	Сортировщик шкур	3,6	52	-"-
47.	Составитель фарша	4-6	Составитель фарша	4-6	52	-"-
			Фаршемесильщик	4	52	-"-
48.	Тузлуковщик шкур	3,5	Тузлуковщик шкур	3,5	52	-"-
49.	Формовщик колбасных изделий	1-5	Формовщик колбасных изделий	1-5	52	-"-

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

№ пп	Наименование профессий по действовавшему разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик замораживания эндокринно-ферментного сырья	3-4	Аппаратчик замораживания пищевого сырья и продуктов	3-4	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик обработки крови	4-6	Аппаратчик обработки крови	4-6	49	Мясная
3.	Аппаратчик производства альбумина	4,6	Аппаратчик производства альбумина	4,6-7	49	-"-
4.	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	49	-"-
5.	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	49	-"-
6.	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	49	-"-
7.	Аппаратчик производства технической продукции	2-6	Аппаратчик производства технической продукции	2-7	49	-"-
8.	Аппаратчик стерилизации мясного сырья	4	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
9.	Аппаратчик термической обработки колбасных изделий	3-5	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	Мясная
10.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	4	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	-"-
11.	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	49	-"-
12.	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	49	-"-
13.	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	49	-"-
14.	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	49	-"-
15.	Беконщик	3-6	Беконщик	3-6	49	-"-
16.	Боец скота	2-6	Боец скота	2-6	49	-"-
17.	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-3	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-4	49	-"-
18.	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	49	-"-
19.	Засольщик шкур	2-5	Засольщик шкур	2-5	49	-"-
20.	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	49	-"-
21.	Изготовитель кожмягчителя	3	Изготовитель кожмягчителя	3	49	-"-
22.	Изготовитель лайки	1-2	Изготовитель лайки	1-2	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
23.	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	49	Мясная
24.	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	49	-"-
25.	Изготовитель струн	1-6	Изготовитель струн	1-6	49	-"-
26.	Контролер струн и сшивок	6	Контролер струн и сшивок	6	49	-"-
27.	Кормач	1-3	Кормач	1-3	49	-"-
28.	Мездрильщик шкур	5	Мездрильщик шкур	5	49	-"-
29.	Обвальщик мяса	3-5	Обвальщик мяса	3-6	49	-"-
30.	Обработчик ветсанбрака	4-5	Обработчик ветсанбрака	4-5	49	-"-
31.	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	49	-"-
32.	Обработчик колбасных изделий	2-3	Обработчик колбасных изделий	2-3	49	-"-
33.	Обработчик мясных туш	3	Обработчик мясных туш	3	49	-"-
34.	Обработчик рогов	2	Обработчик рогов	2-3	49	-"-
35.	Обработчик шкур	2-5	Обработчик шкур	2-5	49	-"-
36.	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	49	-"-
37.	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	49	-"-
38.	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
39.	Оператор линии приготовления фарша	5-6	Оператор линии приготовления фарша	5-6	49	Мясная
40.	Оператор термокамер и термоагрегатов	6	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	49	-"-
41.	Приемщик скота	4-5	Приемщик скота	4-5	49	-"-
42.	Просевальщик технической продукции	3	Просевальщик технической продукции	3	49	-"-
43.	Разборщик субпродуктов	1-3	Разборщик субпродуктов	1-3	49	-"-
44.	Распиловщик мясопродуктов	3-5	Распиловщик мясопродуктов	3-5	49	-"-
45.	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	49	-"-
46.	Резчик мясопродуктов	2-4	Резчик мясопродуктов	2-4	49	-"-
47.	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	49	-"-
48.	Сборщик эпителия	3-4	Сборщик эпителия	3-4	49	-"-
49.	Сортировщик шкур	3,6	Сортировщик шкур	3,6	49	-"-
50.	Составитель фарша	4-6	Составитель фарша	4-6	49	-"-
51.	Тузлуковщик шкур	3,5	Тузлуковщик шкур	3,5	49	-"-
52.	Фаршемесильщик	4	Составитель фарша	4-6	49	-"-
53.	Формовщик колбасных изделий	1-5	Формовщик колбасных изделий	1-5	49	-"-

Раздел
"КОСТЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ И КЛЕЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВА"

§ 1. АППАРАТЧИК ГАЗОВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования клеевого и желатинового бульонов путем обработки их сернистым ангидридом или сернистой кислотой, перекисью водорода в газовочных аппаратах и установках под руководством аппаратчика газового консервирования более высокой квалификации. Подготовка серных печей и газовочных аппаратов к работе. Ведение процесса получения сернистого ангидрида путем сжигания серы в серных печах. Подача сернистого ангидрида и упаренных бульонов в газовочные аппараты. Своевременный слив отработанных бульонов и передача их на последующие стадии производства. Отбор проб и проведение анализов. Определение степени обработки бульонов по показаниям контрольно-измерительных приборов. Подготовка оборудования к ремонту.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; технологический процесс получения сернистого ангидрида; режимы консервирования в зависимости от концентрации бульонов; физико-химические свойства клея и желатина; технологический процесс обработки бульонов путем консервирования.

§ 2. АППАРАТЧИК ГАЗОВОГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса консервирования клеевого и желатинового бульонов путем обработки их сернистым ангидридом, сернистой кислотой, перекисью водорода в газовочных аппаратах и установках. Определение режима консервирования в зависимости от качественных показателей консервантов и бульонов. Расчет и приготовление необходимого количества серы, сернистой кислоты и перекиси водорода. Регулирование режимов работы серных печей, подачи упаренных бульонов и сернистого ангидрида в газовочные аппараты. Проверка наличия сернистого ангидрида в баллоне, масла в испарителе, воды в бачке насыщения. Замена баллонов по мере расходования сернистого ангидрида. Контроль температуры, давления и скорости поступления газа и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов. Обеспечение своевременного слива обработанных бульонов. Устранение причин отклонений от норм технологического режима. Прием оборудования из ремонта. Проверка исправности

оборудования, коммуникаций, состояния контрольно-измерительных приборов и защитных приспособлений.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации, приема из ремонта обслуживаемого оборудования; нормы расхода серы, сернистого газа; режимы консервирования в зависимости от концентрации бульонов; способы контроля температуры, давления и скорости поступления газа; устройство и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

§ 3. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КАЗЕИНОВОГО КЛЕЯ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования: физико-химические свойства сырья для производства казеинового клея (казеина, керосин, фтористого натрия, извести-пушонки, медного купороса) и готовой продукции; качественные показатели казеинового клея; рецептуру составления казеинового клея; государственные стандарты на казеиновый клей.

§ 4. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КАЗЕИНОВОГО КЛЕЯ

5-й разряд

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

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

§ 5. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КАЗЕИНОВОГО КЛЕЯ

6-й разряд

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

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства сырья для производства казеинового клея (казеина, керосина, фтористого натрия, извести-пушонки, медного купороса) и готовой продукции; качественные показатели казеинового клея всех марок; рецептуру составления казеинового клея и правила расчета его компонентов; режимы смешивания компонентов казеинового клея; государственные стандарты на казеиновый клей.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОГО КЛЕЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения клеедающих веществ в диффузионных аппаратах периодического действия под руководством аппаратчика производства костного клея более высокой квалификации. Установка диффузоров на определенный график работы. Загрузка и выгрузка диффузоров. Определение окончания процесса диффузии и полноты извлечения клеедающих веществ. Подача клеевых бульонов в бульоносборники. Проверка работы оборудования.

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

§ 7. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КОСТНОГО КЛЕЯ

6-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса извлечения клеедающих веществ в диффузионных аппаратах периодического действия по заданному технологическому режиму. Подбор необходимой схемы диффузии. Ре-

гулирование параметров технологического процесса в соответствии с заданным режимом по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам анализов. Выявление и устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; параметры технологического процесса извлечения клеедающих веществ и правила его регулирования; свойства белкового сырья; правила выявления и устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 8. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА МЕЗДРОВОГО КЛЕЯ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства используемого сырья; режим технологического процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея; качественные показатели бульонов мездрового клея, причины их порчи и способы предупреждения и устранения порчи; норму расхода сернокислого цинка и режим консервирования бульонов мездрового клея в зависимости от концентрации жидкого клея.

§ 9. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА МЕЗДРОВОГО КЛЕЯ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления и обработки бульонов мездрового клея на аппаратах периодического и непрерывного действия из различного сырья. Подготовка сырья, рецептурный расчет компонентов клея. Регулирование загрузки сырья в аппараты. Контроль температуры, давления, продолжительности, скорости подачи компонентов клея, а также концентрации бульонов и других параметров технологическо-

го режима по показаниям контрольно-измерительных приборов и результатам проводимых анализов. Периодический слив жира после варки и сепарирования и подача жира в отделение очистки. Подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта. Обеспечение выхода стандартной продукции.

Должен знать: конструкцию обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства клеедающего сырья и компонентов мездрового клея; способы контроля параметров технологического режима производства мездрового клея; нормы расхода сырья и компонентов мездрового клея; государственные стандарты на мездровый клей; правила подготовки обслуживаемого оборудования к ремонту и приема его из ремонта.

§ 10. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СИЛИКАТНОГО КЛЕЯ

3-й разряд

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

Должен знать: принцип действия стационарных и вращающихся автоклавов; схему паровых и водяных коммуникаций и трубопроводов для силикатного клея; правила работы на аппаратах, находящихся под давлением; требования, предъявляемые к качеству силикатного клея.

§ 11. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СИЛИКАТНОГО КЛЕЯ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство стационарных и вращающихся автоклавов; способы составления расчета компонентов силикатного клея; правила работы на аппаратах, работающих под давлением; государственный стандарт на силикатный клей; правила устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

§ 12. АППАРАТЧИК СОЗРЕВАНИЯ ОБОЛОЧКИ

3-й разряд

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

Должен знать: технологию ведения процесса созревания оболочки и его режимы; физико-химические свойства оболочки; устройство, принцип работы обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; правила эксплуатации транспортных средств; стандартные нормы влажности оболочки; методы установления готовности созревания оболочки; способы регулирования режимов увлажнения оболочки.

§ 13. АППАРАТЧИК СУШКИ КЛЕЯ И ЖЕЛАТИНА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки клея и технического желатина в сушилках различных типов. Регулирование загрузки, размещения и перегонки вагонеток с клеем и техническим желатином в сушилках. Наблюдение и регулирование по контрольно-измерительным приборам температурного режима сушки, концентрации и толщины слоя клеевой галерты, работы вентиляционных устройств сушилки и калориферов. Определение относительной влажности воздуха и температуры по зонам сушильного аппарата, определение равномерности просушки плиток клея и технического желатина. Определение окончания процесса сушки по данным лабораторного анализа. Учет клея, находящегося в сушильных каналах, по сортности. При необходимости загрузка сушильных камер вагонетками с клеем и техническим желатином, выгрузка сухого клея, газирование сернистым газом сушильных каналов. Устранение неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство и принцип работы сушилок различного типа, применяемых контрольно-измерительных приборов и вспомогатель-

ного оборудования; режим процесса сушки в зависимости от физико-химических свойств клея, технического желатина и атмосферных условий; государственные стандарты на клей и желатин; правила устранения мелких неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

При ведении процесса сушки гранулированного и чешуйчатого клея под руководством аппаратчика сушки клея и желатина более высокой квалификации – **4-й разряд.**

§ 14. АППАРАТЧИК СУШКИ КОСТИ-ПАРЕНКИ

4-й разряд

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

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

§ 15. ЗАГРУЗЧИК (ВЫГРУЗЧИК) ДИФФУЗОРОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Загрузка и выгрузка диффузоров вручную или с помощью механизмов. Проверка и опробирование работы загрузочных транспортных механизмов элеваторов, моечного барабана, узкоколейки, поворотных кругов и вагонеток. Проверка готовности диффузоров к загрузке шротом. Наблюдение за равномерным распределением шрота на транспортере и распределение его по диффузорам в зависимости от назначения (на выработку клея и желатина). Выгрузка кости-паренки из диффузоров в рельсовые вагонетки или напольные тележки.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; ассортимент используемого сырья, нормы и периодичность загрузки шрота; расположение и нумерацию диффузоров; требования, предъявляемые к качеству шрота и кости-паренки в зависимости от их назначения.

§ 16. МАШИНИСТ РАЗВОЛАКНИВАЮЩЕЙ МАШИНЫ

4-й разряд

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

Должен знать: технологический процесс разволакнивания спилка и его назначение; требования, предъявляемые к используемому сырью, и органолептические показатели готового разволокненного спилка; режимы разволакнивания; устройство, принцип действия и правила эксплуатации основного и вспомогательного оборудования.

§ 17. МАШИНИСТ ФИЛЬТР-ПРЕССА

4-й разряд

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

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

§ 18. МАШИНИСТ ФИЛЬТР-ПРЕССА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы на гидравлическом фильтр-прессе с целью удаления механических загрязнений, неразволокненных ос-

татков спилка и увеличения вязкости массы. Регулирование и наблюдение за равномерной загрузкой цилиндров фильтр-пресса, подачей коллагеновой массы по трубопроводу в фильтровальное устройство. Контроль за степенью очистки и вязкости массы. Обслуживание и регулирование режимов работы всех узлов и механизмов фильтр-пресса и контрольно-измерительных приборов в процессе работы. Определение и устранение возможности причин отклонений в процессе фильтрации и гомогенизации массы от технологического режима.

Должен знать: технологию процессов фильтрации и гомогенизации коллагеновой массы; физико-химические свойства коллагеновой массы; устройство, правила обслуживания и эксплуатации технологического оборудования, работающего под давлением.

§ 19. ПОЛИРОВЩИК ШРОТА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сухой или мокрой полировки шрота. Регулирование равномерной подачи шрота в полировочные и калибровочные барабаны, азотистых отходов в ситобураты, а также давления и температуры воды. Наблюдение за работой полировочных и калибровочных барабанов, транспортеров, элеваторов, отстойников. Проверка исправности механизмов и опробование оборудования. Включение полировочных барабанов, транспортеров, элеваторов. Выгрузка обезжиренной кости из экстракторов с равномерной подачей ее на транспортеры.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; свойства используемого сырья и требования, предъявляемые к качеству полированного шрота.

§ 20. ПРЕССОВЩИК КОЛЛАГЕНОВОГО ЖГУТА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса жгутования коллагеновой массы на червячном прессе. Регулирование и наблюдение за равномерной подачей коллагеновой массы в червячном прессе. Укладка непрерывно движущегося жгута, выходящего из червячного пресса, в поллитировочные корзины в виде спирали. Управление поворотно-укладывающим устройством. Проверка, опробование и подготовка всех систем пресса и поворотно-укладывающего устройства и вспомогательного оборудования перед началом работы. Контроль за температурой и диаметром жгута массы на выходе ее из червячного пресса. Маркировка каждой партии коллагеновой массы. Выгрузка корзин с укладывающего устройства и передача их на последующие стадии обработки. Подготовка оборудования к ремонту, прием из ремонта.

Должен знать: назначение процессов формования коллагеновой массы; режимы технологического процесса жгутования коллагеновой массы; физико-химические свойства коллагеновой массы; устройство, принцип действия, правила обслуживания и эксплуатации обслуживаемого оборудования; параметры качества коллагеновой массы для маркировки и указания диаметра оболочки.

§ 21. ПРИЕМЩИК СЫРЬЯ ДЛЯ КЛЕЯ

4-й разряд

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

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

§ 22. ПРОСЕВАЛЬЩИК (РАССЕВАЛЬЩИК)

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса просеивания (рассеивания) и сортировки отходов шрота на ситах-буратах периодического действия. Подготовка и опробование оборудования. Регулирование подачи отходов шрота в сита-бураты. Контроль качества просеивания (рассеивания) и равномерной загрузки оборудования. Упаковка азотистых отходов в тару с последующей укладкой их в штабель. Передача крупных частей шрота на повторную полировку. Разборка, сборка, очистка и смена ситовых поверхностей. Чистка и смазка механизмов. Устранение мелких неисправностей в работе оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; порядок просеивания (рассеивания) отходов шрота; требования, предъявляемые к качеству азотистых отходов.

§ 23. ПРОСЕВАЛЬЩИК ФТОРИСТОГО НАТРИЯ И ИЗВЕСТИ-ПУШОНКИ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса просеивания фтористого натрия и извести-пушонки на центрифугах. Предварительное измельчение фтористого натрия на дробильных машинах. Подготовка, проверка технологического оборудования и устранение мелких неполадок в его работе.

Подноска фтористого натрия и извести, подача в элеватор. Пуск центрифуги. Подача просеянного фтористого натрия и извести пневмотранспортером или элеватором в приемные бункера. Ведение ситового анализа. Контроль качества просеивания по результатам ситового анализа.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации просеивающих механизмов и транспортирующих установок; свойства и качественные признаки фтористого натрия и извести-пушонки; государственные стандарты на фтористый натрий и известь-пушонку; правила ведения ситового анализа.

§ 24. РАЗМОЛЬЩИК (МЕЛЬНИК) КОСТИ-ПАРЕНКИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса размола (измельчения) кости-паренки на шаровых мельницах с последующем просеиванием. Регулирование степени измельчения сухой кости-паренки по результатам ситового анализа. Устранение причин отклонений от заданной степени измельчения. Равномерная и бесперебойная загрузка шаровых мельниц с помощью транспортирующих устройств и разгрузка с помощью пневмотранспортных установок. Контроль за работой транспортирующих устройств.

Должен знать: устройство шаровых мельниц; требования, предъявляемые к качеству сырья (паренки), идущего на размол, и к качеству продукта (костяной муки); требования, предъявляемые к качеству помола кости-паренки; правила определения влажности, наличия примесей и тонины помола костяной муки.

§ 25. СОРТИРОВЩИК КОСТИ

3-й разряд

Характеристика работ. Сортировка кости по анатомическим признакам и по назначению, отбраковка нежелатинодающей кости с удалением посторонних предметов из сырья, поступающего с помощью транспортера; недопущение попадания в дробильные машины металла и других неклеедающих предметов. Подготовка инструмента и транспортера к работе, смазка подшипников. Наблюдение за поступлением кости на транспортерную ленту и за работой транспортеров. Пуск и остановка транспортеров.

Должен знать: устройство и правила эксплуатации дробильного агрегата; способы сортировки кости; признаки клеедающего сырья; технологическую инструкцию по обработке кости; технические условия на сортируемую кость.

§ 26. СЪЕМЩИК КЛЕЯ

3-й разряд

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

Должен знать: государственные стандарты на клей и технический желатин; способы сортировки клея и технического желатина по сортам, внешнему виду; правила съема и укладки готовой продукции; размер сеток для сушки клея и технического желатина; правила ремонта рамок для сушки клея и технического желатина и натяжения шпагата.

При выполнении работ по подготовке сеток для сушки клея и технического желатина, зашиванию кулей и навешиванию бирок – **2-й разряд.**

При выполнении работ по наклейке этикеток и подсчету плиток клея – **1-й разряд.**

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

№ пп	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик газового консервирования	4-5	Аппаратчик газового консервирования	4-5	52	Костепереработка
2.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	52	-"-
3.	Аппаратчик производства костного клея	4,6	Аппаратчик производства костного клея	4,6	52	-"-
4.	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	52	-"-
5.	Аппаратчик производства силикатного клея	3,5	Аппаратчик производства силикатного клея	3,5	52	-"-
6.	Аппаратчик созревания оболочки	3	Аппаратчик созревания оболочки	3	52	-"-
7.	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	52	-"-
8.	Аппаратчик сушки костипаренки	4	Аппаратчик сушки костипаренки	4	52	-"-
9.	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
10.	Машинист разволакнивающей машины	4	Машинист разволакнивающей машины	4	52	Костепереработка
11.	Машинист фильтр-пресса	4-5	Машинист фильтр-пресса	4-5	52	-"-
12.	Полировщик шрота	4	Полировщик шрота	4	52	-"-
13.	Прессовщик коллагенового жгута	3	Прессовщик коллагенового жгута	3	52	-"-
14.	Приемщик сырья для клея	4	Приемщик сырья для клея	4	52	-"-
15.	Просевальщик (рассевальщик)	3	Просевальщик (рассевальщик)	3	52	-"-
16.	Просевальщик фтористого натрия и известипушонки	3	Просевальщик фтористого натрия и известипушонки	3	52	-"-
17.	Размольщик (мельник) костипаренки	4	Размольщик (мельник) костипаренки	4	52	-"-
18.	Сортировщик кости	3	Сортировщик кости	3	52	-"-
19.	Съемщик клея	1-3	Съемщик клея	1-3	52	-"-

ПЕРЕЧЕНЬ

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

№ пп	Наименование профессий по действовавшему разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик вакуумаппаратов	4-5	Аппаратчик упаривания, сгущения продуктов	3-5	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик газового консервирования	4-5	Аппаратчик газового консервирования	4-5	49	Костепереработка
3.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	49	-"-
4.	Аппаратчик производства костного клея	4,6	Аппаратчик производства костного клея	4,6	49	-"-
5.	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	49	-"-
6.	Аппаратчик производства силикатного клея	3,5	Аппаратчик производства силикатного клея	3,5	49	-"-
7.	Аппаратчик созревания оболочки	3	Аппаратчик созревания оболочки	3	49	-"-
8.	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
9.	Аппаратчик сушки костипаренки	4	Аппаратчик сушки костипаренки	4	49	Костепереработка
10.	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	49	-"-
11.	Машинист дробильного агрегата	3-4	Машинист дробильных установок	2-4	48	Общие пищевой продукции
12.	Машинист разволакнивающей машины	4	Машинист разволакнивающей машины	4	49	Костепереработка
13.	Машинист фильтр-пресса	4-5	Машинист фильтр-пресса	4-5	49	-"-
14.	Полировщик шрота	4	Полировщик шрота	4	49	-"-
15.	Прессовщик коллагенового жгута	3	Прессовщик коллагенового жгута	3	49	-"-
16.	Приемщик сырья для клея	4	Приемщик сырья для клея	4	49	-"-
17.	Просевальщик (рассевальщик)	3	Просевальщик (рассевальщик)	3-4	49	-"-
18.	Просевальщик фтористого натрия и известипушонки	3	Просевальщик фтористого натрия и известипушонки	3	49	-"-
19.	Размольщик (мельник) костипаренки	4	Размольщик (мельник) костипаренки	4	49	-"-
20.	Резчик галерты	3	Резчик пищевой продукции	1-3	48	Общие пищев. прод.
21.	Сортировщик кости	3	Сортировщик кости	3	49	Костепереработка
22.	Съемщик клея	1-3	Съемщик клея	1-3	49	-"-
23.	Шнековщик	3	Транспортерщик	2-3	1	Общие отраслей экономики

Раздел
"ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ"

§ 1. АППАРАТЧИК РЕГЕНЕРАЦИИ ВОСКОМАССЫ

3-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию процесса приготовления и регенерации воскомассы; физико-химические свойства воскомассы; назначение воскомассы и технологический режим ее приготовления.

§ 2. АППАРАТЧИК РЕГЕНЕРАЦИИ ВОСКОМАССЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления и регенерации воскомассы в аппаратах с автоматическим управлением температурного режима, а также уровня наполнения ванн воскомассой. Регулирование подачи измельченной воскомассы на расплавление в аппараты с паровым или водяным обогревом, регулирование подачи пара или воды. Контроль температуры воскомассы и других параметров технологического режима по показаниям контрольно-измерительных приборов. Перекачивание с помощью насосов готовой воскомассы в ванны хранения или воскования. Выполнение работ по регенерации воскомассы, снятой с тушек методом естественного осаждения или центрифугирования, с целью очистки ее от загрязнений. Подача отработанной воскомассы на регенерацию вручную или транспортером. Наблюдение за процессом очистки. Передача чистой воскомассы в ванны хранения или воскования. Подготовка оборудования к ремонту и прием его из ремонта.

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

§ 3. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЗУБОЧИСТОК

2-й разряд

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

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

§ 4. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЕРОПУХОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

3-й разряд

Характеристика работ. Набивка наволочек для подушек и одеял перопуховым наполнителем на автоматах и полуавтоматах с дозированием установленной массы. Предварительное взвешивание наволочек. Установка на дозирующих автоматах массы наполнителя согласно наименованиям (артикулам) подушек, одеял и массы наволочек. Контроль за работой дозирующих автоматов, регулирование баланса весов в процессе работы. Передача подушек и одеял на зашивание. Зашивание открытого края наволочки и встрачивание тканевого ярлыка на универсальных швейных машинах. Наблюдение за работой пневматического устройства подачи перопухового наполнителя в дозирующие автоматы и наволочки. Чистка набитых подушек и одеял специальными щеточными машинами и вручную. Завязывание узлов в местах обрыва ниток. Упаковка подушек и одеял в тканевые мешки: связывание подушек и одеял, укладка их в мешки, зашивание мешка на швейной машине, маркировка мешка. Укладка упакованных подушек и одеял в штабеля. Устранение мелких неполадок в работе оборудования.

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

§ 5. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПЕРОПУХОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство, правила регулирования и мелкого ремонта стегальных машин и автоматов; приемы и правила натяжения одеял на раму; способы применения трафаретов различной сложности; приемы выполнения рисунка для простегивания одеял; технические условия на перопуховые изделия.

§ 6. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

3-й разряд

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

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

§ 7. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы на линии с использованием специальных приспособлений и вручную. Отделение частей тушки птицы в соответствии с требованиями технологии. Укладка отдельных частей тушки в емкость или на ленточный транспортер для подачи их на расфасовку и упаковку. Соблюдение требований технологической инструкции по отделению частей мяса от тушки. Изготовление отбивных котлет из мяса птицы вручную: подноска к рабочему месту обваленного мяса - куриного филе, промывка его в холодной воде, укладка на стол; вырезка котлеты в соответствии с техническими требованиями; взвешивание котлет с доведением их до весовой нор-

мы; отделение оставшегося филейного мяса от косточек, закладка его в тазики для приготовления куриных рубленных котлет.

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

§ 8. МАШИНИСТ ПЕРОПУХООБРАБАТЫВАЮЩИХ МАШИН

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки перопухового сырья на машинах, предназначенных для мойки, сушки, обеспыливания и измельчения сырья. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов технологических режимов и бесперебойной работы машин, их подналадка и мелкий ремонт. Загрузка перопухового сырья вручную или с помощью механизмов. Приготовление растворов моющих средств и антистатика, подача их в машины с помощью дозаторов или вручную. Мойка и прополаскивание перопухового сырья, регулирование режимов мойки, температуры и концентрации раствора, параметров работы жидкостного модуля. Выполнение работ по частичному обезвоживанию перопухового сырья. Сушка и дезинфекция перопухового сырья, контроль за массой его загрузки, давлением пара, временем ввода и количеством антистатика и антисептика в сушилке, продолжительностью сушки. Обеспыливание перопухового сырья. Контроль и регулирование режимов работы фильтрационных установок. Чистка и освобождение фильтров от пыли. Транспортировка отходов в отделение технической продукции. Измельчение крупного пера всех видов птицы, соблюдение режимов измельчения, чистка машин и оборудования. Затаривание в мешки обработанного пера и пуха с применением механизмов и вручную. Укладка затаренных мешков в штабель или передача на дальнейшую обработку.

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

§ 9. МАШИНИСТ ПЕРОПУХООБРАБАТЫВАЮЩИХ МАШИН

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса сортировки перопухового сырья на сортировочных машинах различных конструкций. Подача сырья в приемные цилиндры машины. Регулирование ско-

рости воздушного потока в машине при помощи дроссельной заслонки вентилятора или подвижной стенки в зависимости от вида и физико-химических показателей сырья. Доведение сырья при необходимости до стандартной влажности. Определение конца процесса сортировки. Периодическая чистка оборудования от остатков пера и пыли. Подналадка и мелкий ремонт сортировочной машины.

Должен знать: устройство и правила подналадки сортировочных машин; классификацию перопухового сырья по видам и составу; приемы регулирования скорости воздушного потока при разделении сырья; режимы технологического процесса сортировки перопухового сырья и рабочую инструкцию; физико-механические и физико-химические свойства перопухового сырья; требования, предъявляемые к качеству получаемого после сортировки полуфабриката подкрылка, пуха, перопуха и пера.

§ 10. МЕЗДРИЛЬЩИК ШКУРОК КРОЛИКОВ

4-й разряд

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

Должен знать: правила и приемы мездрения шкурок кроликов.

При выполнении работы по натягиванию шкурок на правилки – **3-й разряд.**

§ 11. МЕЛАНЖИСТ

3-й разряд

Характеристика работ. Разбивание яиц, освобождение их содержимого от скорлупы и разделение белка от желтка вручную с помощью яйцеразбивального и желткоделительного приборов. Выливание содержимого яйца (не более двух) в отдельную чашку или в желткоотделитель. Проверка качества содержимого яиц по внешнему виду и запаху с выделением брака (окраска, кровяные включения, тумак, малая или большая присушка, зеленая гниль). При обнаружении недоброкачественного яйца - слив технического брака в специальную емкость, немедленная замена приборов на стерилизованные и дезинфекция рук. Слив доброкачественной яичной массы из чашки в емкости. Сбрасывание скорлупы в сборник.

Должен знать: технологическую инструкцию по разбиванию и извлечению яичной массы; виды и признаки пищевых неполноценных яиц и

технического брака; требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц и яичного меланжа.

§ 12. МЕЛАНЖИСТ

4-й разряд

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

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

§ 13. ОБВАЛЬЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ

4-й разряд

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

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

§ 14. ОБРАБОТЧИК КРОЛИКОВ

2-й разряд

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

Должен знать: правила обработки тушек кроликов; государственные стандарты на обработанные тушки кроликов.

§ 15. ОБРАБОТЧИК КРОЛИКОВ

3-й разряд

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

Должен знать: государственные стандарты на тушки кроликов; приемы формовки тушек кроликов для придания им требуемого товарного вида.

§ 16. ОБРАБОТЧИК КРОЛИКОВ

4-й разряд

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

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

§ 17. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

2-й разряд

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

Должен знать: правила обработки тушек птицы для придания им товарного вида; порядок навешивания тушек птицы на конвейер для их дальнейшей обработки.

§ 18. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

3-й разряд

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

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

§ 19. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки тушек птицы: обслуживание транспортера для подачи птицы на убой, навешивание тушек птицы на конвейер обработки, удаление перового покрова с тушек всех видов птицы, воскомассы с водоплавающей птицы вручную и на перощипальных машинах различных конструкций. Подготовка линии к работе: подача воды в ванны тепловой обработки и регулирование режимов обработки в зависимости от вида и возраста птицы, пуск и остановка линии, проверка оборудования и при необходимости регулирование его работы в течение смены. Выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности линии. Полное или частичное потрошение тушек птицы: отделение головы, разрезание кожи шеи, отделение шеи, вырезание клоаки, продольный разрез брюшной полости, извлечение и удаление внутренних органов и кишечника из полости тушек, отделение сердца, печени, желудка и желчного пузыря, обработка желудков и снятие кутикулы на машине, отделение и обработка ног вручную и на машине. Периодическая правка ножа.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации машин, входящих в состав линии обработки птицы на участках первичной обработки и потрошения; процесс обработки тушек птицы; режимы тепловой обработки птицы в зависимости от ее вида и возраста; краткие

сведения по анатомии тушек птицы; требования к качеству потрошения и полупотрошения.

§ 20. ОБРАБОТЧИК ПТИЦЫ

5-й разряд

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

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

§ 21. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

3-й разряд

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

Должен знать: принцип работы поточно-механизированной линии; устройство вакуумных кабин, вентиляторов подачи пуха, пера и отходов; схему движения сырья от машин поточно-механизированной линии к вакуумным кабинам; классификацию перопухового сырья по видам и составу; требования, предъявляемые к качеству перопухового сырья.

§ 22. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса обработки пера и пуха с пульта управления на поточно-механизированной линии. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов, программных карт соблюдения технологических режимов и бесперебойной работы машин и оборудования поточно-механизированной линии. Подналадка машин и оборудования в процессе работы. Предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима.

Должен знать: устройство поточно-механизированной линии по обработке перопухового сырья; правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; правила подналадки машин линии; способы выявления и устранения неполадок в работе отдельных видов обслуживаемого оборудования; физико-химические свойства используемого сырья; требования, предъявляемые к качеству обработанного пера и пуха.

§ 23. ПРИГОТОВИТЕЛЬ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

2-й разряд

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

Должен знать: технические условия на готовую продукцию и нормативы выходов готовой продукции; приемы придания тушкам птицы и кроликов требуемого товарного вида.

§ 24. ПРИГОТОВИТЕЛЬ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процессов жарки-запекания и варки тушек птицы и кроликов. Подготовка котлов или пароварочных камер для варки, печей для запекания, жарения тушек: подача пара в котел или пароварочную камеру, включение в электрическую сеть, наполнение котла водой, кипячение воды, наполнение противней жиром и установка на плиту. Загрузка котлов или пароварочных камер, укладка тушек на противни и загрузка печей. Периодический слив использованного жира и чистка против-

ней. Съем жира с поверхности бульона после варки. Регулирование подачи пара и температурного режима жарки и варки. Определение готовности продукта. Выгрузка готовых тушек и раскладка их для остывания. Укладка остывших вареных тушек, противней с жареными или запеченными тушками в оборотную тару, на многоярусные тележки и отправка в камеру охлаждения.

Должен знать: устройство, принцип действия и правила эксплуатации ротационных печей, пароварочных камер и котлов; технологическую инструкцию о производстве вареных, жареных, запеченных тушек птицы и кроликов, температурные режимы их жарки и варки; признаки готовности тушек птицы и кроликов после варки, жарки и запекания; анатомическое строение мышечной ткани тушек птицы и кроликов.

§ 25. ПРИЕМЩИК ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

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

Должен знать: требования, предъявляемые к перопуховому сырью; правила приема сырья и методы проверки его качества; устройство влагомера и правила пользования им; порядок заполнения и оформления необходимых документов.

§ 26. ПРИЕМЩИК-СОРТИРОВЩИК ЖИВОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Прием живой птицы и кроликов на переработку по количеству, массе, упитанности из приемного отделения. Недопущение травматических повреждений птицы и кроликов, приема непросиженной птицы, а также с грязным и мокрым оперением. Сортировка принятой птицы по возрасту, видам, однородности птицы по размерам и плотности оперения для установления соответствующих технологических режимов обработки птицы и работы оборудования поточно-механизированных линий. Обеспечение бесперебойной работы конвейерных линий в цехе убоя и обработки птицы и кроликов в заданном ритме. Ведение установленного учета.

Должен знать: государственные стандарты на живую птицу и кроликов; требования, предъявляемые к качеству принимаемой птицы и кроликов; порядок ведения установленного учета.

§ 27. ПРИЕМЩИК-СОРТИРОВЩИК ЖИВОЙ ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

5-й разряд

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

Должен знать: инструкцию о порядке проведения закупок (сдачи-приема) скота, птицы и кроликов; требования, предъявляемые к качеству принимаемой птицы и кроликов; основные признаки заболевания или травматизма птицы и кроликов; порядок ведения установленного учета и оформления приемо-сдаточных документов; устройство обслуживаемых весов и способы их регулирования.

§ 28. ПРИЕМЩИК ЯИЦ

4-й разряд

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

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

§ 29. СОРТИРОВЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Подбор в соответствии с государственными стандартами количества тушек птицы по их видам, упитанности и одинаковому весу для группового взвешивания и упаковки данной группы тушек в один ящик. Групповое взвешивание тушек птицы и кроликов. Расчет скидки на естественную убыль мяса птицы и кроликов при охлаждении, замо-

раживании и хранении в зависимости от их вида, способов обработки и характера упаковки в соответствии с утвержденными нормативами. Заполнение ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами.

Должен знать: государственные стандарты на мясо птицы и кроликов; приемы правильного подбора тушек птицы и кроликов одинакового веса, точного взвешивания отобранных партий; методы расчета скидок на естественную убыль мяса птицы и кроликов; правила заполнения ярлыка данными в соответствии с государственными стандартами.

§ 30. СОРТИРОВЩИК ТУШЕК ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Сортировка охлажденных или остывших тушек птицы и кроликов по упитанности и качеству обработки. Определение, путем осмотра, категории мяса птицы и кроликов в соответствии с государственными стандартами на мясо птицы и по техническим условиям на мясо кроликов. Выявление наличия дефектов обработки: неполного обескровливания, порывов кожного покрова, пеньковатости, кровоподтеков, ссадин, травматических повреждений, слущивания эпидермиса, некачественного туалета и т.д. Маркировка тушек птицы электроклеймением. Регулирование прибора для электроклеймения.

Должен знать: требования, предъявляемые к упитанности и качеству обработки тушек птицы и кроликов; технологическую инструкцию по обработке птицы и кроликов; признаки дефектов обработки тушек птицы и кроликов.

§ 31. СОРТИРОВЩИК ШКУРОК КРОЛИКОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Сортировка шкурок кроликов на меховые и пуховые по качеству волосяного покрова, состоянию мездры и эластичности на сорта. Выявление наличия пороков шкурок и их размеров. Определение площади шкурки по мездре путем замера ее длины и ширины обхвата. Распределение шкурок по сортам в соответствии с государственными стандартами и по их назначению. Маркировка шкурок. Ведение установленного учета готовой продукции.

Должен знать: государственные стандарты на шкурки кроликов меховые, невыделанные; признаки сортности и брака шкурок кроликов.

§ 32. СОСТАВИТЕЛЬ ПЕРОПУХОВОЙ СМЕСИ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса составления наполнителя для перопуховых изделий из различных видов перопу-

хового сырья в весовых соотношениях, установленных рецептурами. Обеспечение с помощью средств автоматики, контрольно-измерительных приборов соблюдения технологических режимов и бесперебойной работы оборудования поточно-механизированной линии, предупреждение и устранение причин отклонения от установленного технологического режима. Расчет весовых соотношений отдельных компонентов наполнителей по видам полуфабрикатов. Взвешивание отдельных компонентов наполнителя на весах-автоматах и на мостовых весах.

Должен знать: устройство и принцип работы весов, весов-автоматов, мостовых весов; способы органолептического определения качества всех видов перопухового сырья, полуфабрикатов; рецептуру наполнителей для подушек всех артикулов; технические условия на наполнитель для перопуховых изделий; устройство вентиляторов подачи полуфабрикатов; схему движения полуфабрикатов от питателей-наполнителей до весов или смесителей; программы составления наполнителей для перопуховых изделий, задаваемые с пульта управления.

§ 33. СУШИЛЬЩИК ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

4-й разряд

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

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

§ 34. СУШИЛЬЩИК ШКУРОК КРОЛИКОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Сушка обезжиренных шкурок кроликов на правилках. Выравнивание и раскручивание концов шкурок по мере их высыхания. Контроль качества сырья и поддержание влажностно-температурного режима сушки. Определение органолептическим путем

окончания процесса сушки. Снятие высохших шкурок с правилок. Штемпелевание шкурок штампом организаций. Передача высохших шкурок на сортировку и упаковку.

Должен знать: технологию и температурный режим сушки шкурок кроликов; органолептические признаки определения окончания процесса сушки шкурок кроликов; правила ведения процесса сушки шкурок кроликов; установленный порядок маркировки шкурок кроликов.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г.

№ пп	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	52	Переработка птицы, кроликов
2.	Изготовитель зубочисток	2	Изготовитель зубочисток	2	52	-"-
3.	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	52	-"-
4.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	52	-"-
5.	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	52	-"-
6.	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	52	-"-
7.	Меланжист	3-4	Меланжист	3-4	52	-"-
8.	Обвальщик тушек птицы	4	Обвальщик тушек птицы	4	52	-"-
9.	Обработчик кроликов	2-4	Обработчик кроликов	2-4	52	-"-
10.	Обработчик птицы	2-5	Обработчик птицы	2-5	52	-"-
11.	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
12.	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2;4	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2;4	52	Переработка птицы, кроликов
13.	Приемщик перопухового сырья	4	Приемщик перопухового сырья	4	52	-"-
14.	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3;5	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3;5	52	-"-
15.	Приемщик яиц	4	Приемщик яиц	4	52	-"-
16.	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3;5	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3;5	52	-"-
17.	Сортировщик шкурок кроликов	5	Сортировщик шкурок кроликов	5	52	-"-
18.	Составитель перопуховой смеси	4	Составитель перопуховой смеси	4	52	-"-
19.	Сушильщик перопухового сырья	4	Сушильщик перопухового сырья	4	52	-"-
20.	Сушильщик шкурок кроликов	4	Сушильщик шкурок кроликов	4	52	-"-

ПЕРЕЧЕНЬ

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

№ пп	Наименование профессий по действовавшему разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик пастеризации яичной массы	4	Аппаратчик пастеризации	2-5	48	Общие пищевой продукции
2.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	49	Переработка птицы, кроликов
3.	Аппаратчик сушки яичной массы	5	Сушильщик пищевой продукции	1-5	48	Общие пищевой продукции
4.	Изготовитель зубочисток	2	Изготовитель зубочисток	2	49	Переработка птицы, кроликов
5.	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	49	-"-
6.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	49	-"-
7.	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
8.	Мездрильшик шкурок кроликов	3-4	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	49	Переработка птицы, кроликов
9.	Меланжист	3-4	Меланжист	3-4	49	-"-
10.	Обвальщик тушек птицы	4	Обвальщик тушек птицы	4	49	-"-
11.	Обработчик кроликов	2-4	Обработчик кроликов	2-4	49	-"-
12.	Обработчик птицы	2-5	Обработчик птицы	2-5	49	-"-
13.	Овоскопировщик яиц	3	Контролер пищевой продукции	2-4	48	Общие пищевой продукции
14.	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	49	Переработка птицы, кроликов
15.	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2;4	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2;4	49	-"-
16.	Приемщик перопухового сырья	4	Приемщик перопухового сырья	4	49	-"-
17.	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3;5	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3;5	49	-"-
18.	Приемщик яиц	4	Приемщик яиц	4	49	-"-
19.	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3;5	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3;5	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
20.	Сортировщик шкурок кроликов	5	Сортировщик шкурок кроликов	5	49	Переработка птицы, кроликов
21.	Составитель перопуховой смеси	4	Составитель перопуховой смеси	4	49	
22.	Сушильщик перопухового сырья	4	Сушильщик перопухового сырья	4	49	-"-
23.	Сушильщик шкурок кроликов	4	Сушильщик шкурок кроликов	4	49	-"-

Раздел
"МАСЛОДЕЛЬНОЕ, СЫРОДЕЛЬНОЕ И МОЛОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВА"

§ 1. АППАРАТЧИК ВОССТАНОВЛЕНИЯ МОЛОКА

3-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и свойства молока; технологию восстановления молока; требования, предъявляемые к качеству сухого и восстановленного молока.

При ведении процесса восстановления молока на автоматизированной линии – **4-й разряд.**

§ 2. АППАРАТЧИК НАНЕСЕНИЯ ПОЛИМЕРНЫХ И ПАРАФИНОВЫХ ПОКРЫТИЙ НА СЫРЫ

2-й разряд

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

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

§ 3. АППАРАТЧИК НАНЕСЕНИЯ ПОЛИМЕРНЫХ И ПАРАФИНОВЫХ ПОКРЫТИЙ НА СЫРЫ

3-й разряд

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

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

§ 4. АППАРАТЧИК ОХЛАЖДЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основы технологии производства сгущенного молока и других молочных консервов; правила ведения процесса кристаллизации лактозы при охлаждении; требования, предъявляемые государственными стандартами и технологической инструкцией к процессу охлаждения сгущенного молока, кофе (какао)

со сгущенным молоком и их консистенции; назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов.

§ 5. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ЖИДКОГО ЗАМЕНИТЕЛЯ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса пастеризации обезжиренного молока или смеси его с молочной сывороткой или пахтой. Регулирование поступления обезжиренного молока или его смеси, давления и температуры процесса пастеризации по контрольно-измерительным приборам в соответствии с заданным режимом пастеризации и охлаждения. Смешивание пастеризованного обезжиренного молока или его смеси с определенным количеством расплавленного жира, фосфатидных концентратов, витаминов и антибиотиков, гомогенизация смеси или эмульгирование ее и охлаждение. Определение по данным лабораторного анализа соответствия жидкого заменителя цельного молока техническим условиям (государственным стандартам), розлив его во фляги или цистерны. Участие в разборке, устранении неисправностей в работе и сборке обслуживаемого оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физические свойства обезжиренного молока, пахты, сыворотки; технологию производства заменителя цельного молока; назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству и нормы расхода используемого сырья и компонентов.

§ 6. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ЗАКВАСОК

4-й разряд

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

Должен знать: основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра, технологию их производства; технологическую инструкцию по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам.

§ 7. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

3-й разряд

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

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

§ 8. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства кисломолочных продуктов (кефира, ацидофилина и др.) резервуарным способом, а также детских молочных смесей и казеиновых лечебных препаратов. Наполнение емкостей пастеризованным и охлажденным до температуры сквашивания молоком. Определение количества бактериальной закваски по расчетным формулам технологической инструкции. Внесение бактериальной закваски в молоко в зависимости от вида продукта. Перемешивание заквашенного молока в резервуарах, наблюдение за температурой созревания и кислотностью продукта. Регулирование по приборам автоматического контроля подачи охлаждающей смеси в рубашку танков или в пластинчатый охладитель для охлаждения продуктов. Проверка по лабораторным анализам готовности сквашенного молока. Регулирование подачи продук-

тов на розлив. Приготовление растворов применяемых компонентов и молочно-витаминных концентратов в зависимости от вида получаемого продукта, высокотемпературная тепловая обработка сырья и компонентов. Заквашивание и сквашивание молочной смеси специально подобранными чистыми культурами ацидофильной палочки. Внесение компонентов или молочно-витаминных концентратов в сквашенную молочную смесь при строгом соблюдении санитарно-гигиенических режимов, перемешивание полученной смеси с компонентами до получения однородной консистенции продукта. Ведение процессов гомогенизации, стерилизации детских молочных продуктов, а также других операций в соответствии с требованиями специальной рецептуры. Оценка качества кисломолочных и детских молочных продуктов и подготовка их к сдаче.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока; технологию производства кисломолочных продуктов резервуарным способом, детских молочных продуктов, казеиновых лечебных препаратов и бактериальных заквасок.

§ 9. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО САХАРА

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства различных видов молочного сахара; состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца,

пищевого, рафинированного, фармакопейного молочного сахара; назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и произведенного молочного сахара; нормы расхода используемых сырья и материалов.

§ 10. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса плавления сырной массы в открытых котлах. Прием сырной массы, загрузка котла, наблюдение за процессом плавления сырной массы. Определение готовности плавленой сырной массы, передача ее на расфасовку.

Должен знать: состав и свойства плавленого сыра; основы технологии производства различных видов плавленых сыров; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; нормы расхода используемых сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и плавленого сыра.

§ 11. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса плавления сырной массы в аппаратах различных типов под вакуумом, а также в агрегате для измельчения и плавления сырной массы. Регулирование режима плавления по контрольно-измерительным приборам. Определение окончания процесса плавления, разгрузка аппарата (агрегата), направление расплавленной сырной массы на расфасовку. Участие в разборке и сборке оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и свойства плавленого сыра; технологию производства различных видов плавленых сыров; возможные пороки плавленого сыра, зависящие от качества плавления; назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и плавленого сыра; нормы расхода используемых сырья и материалов.

§ 12. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки молока и молочных продуктов на вальцовой сушилке производительностью до 250 кг испаренной влаги в час. Проверка качества молока, молочных продуктов и подготовка их к сгущению. Подготовка оборудования к работе. Сгущение молока, молочных продуктов и перекачивание их в ванну или танк. Введение компонентов требуемой дозировки, смешивание. Подача подсгущенно-

го молока, молочных продуктов (смеси) в питательный резервуар вальцовой сушилки. Регулирование образования пленки сухого молочного продукта на поверхности вальцов по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за снятием пленки сухого молочного продукта и подачей ее на размол. Регулирование размола сухого молочного продукта и подготовка тары для его упаковки, сдача сухого молочного продукта в камеру хранения и участие в отгрузке его на базу или потребителям. Очистка вальцов от подгоревших остатков сгущенного молока. Разбора и сборка оборудования.

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

§ 13. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока и молочных продуктов; технологию производства сгущенного молока и сухих молочных продуктов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухих молочных продуктов и их упаковке; нормы расхода используе-

мых сырья и материалов; назначение и типы контрольно-измерительных приборов; технологическую схему обслуживаемого оборудования.

§ 14. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса сушки молока, сыворотки и других жидких продуктов (раствора казеинатов, казецитов, заменителя цельного молока и др.) на распылительных сушилках различных типов производительностью свыше 250 кг испаренной влаги в час. Проверка рабочего состояния распылительной установки и подготовка ее к работе. При необходимости введение различных компонентов требуемой дозировки; ведение технологического процесса смешивания. Наблюдение за процессом сгущения молока или молочной смеси и регулирование поступления сгущенного молока или молочной смеси на распылительную сушилку. Поддержание температурного режима сушки, давления пара, числа оборотов распыляющего диска сушилки по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за подачей сухого молочного продукта из сушилки шнеком в емкость для хранения. Оценка качества сухого молочного продукта. Разборка, чистка и сборка распыляющего диска.

Должен знать: состав и физико-химические свойства молока; технологию производства сгущенного, сухого молока и молочных продуктов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сухих молочных продуктов; нормы расхода используемых сырья и материалов; устройство, принцип действия, правила эксплуатации и способы устранения неисправностей в работе распылительных сушилок различных типов, применяемых контрольно-измерительных приборов; технологическую схему обслуживаемого участка; технологический режим и правила регулирования процесса сушки.

§ 15. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТОПЛЕНОГО МАСЛА

2-й разряд

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

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

§ 16. АППАРАТЧИК ПРОИЗВОДСТВА ТОПЛЕНОГО МАСЛА

4-й разряд

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

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

§ 17. БРЫНЗОДЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки брынзы из пастеризованного молока с применением бактериальных заквасок. Нормализация молока, подготовка к свертыванию (нагревание смеси, внесение закваски, химикатов, свертывающего фермента). Наблюдение за процессом свертывания молока. Определение готовности сгустка органолептически. Разрезка сгустка, постановка и вымешивание зерна. Контроль за обезвоживанием зерна и нарастанием кислотности сыворотки. Удаление части сыворотки. Подготовка формовочного стола и рамы. Перекладывание сырной массы на стол, распределение зерна ровным слоем, не допуская комкования. Укладка щита, прессование сырной массы, поддержание определенного температурного режима прессования. Разрезка пласта на бруски опреде-

ленного размера, охлаждение их водой. Размещение брусков брынзы в бассейне с рассолом, посыпание верхнего слоя солью. Периодическое перемещение и переворачивание брусков брынзы. Контроль за концентрацией и температурой рассола в процессе посолки и качеством брынзы. Подготовка деревянных бочек, рассола требуемой концентрации. Укладка брусков брынзы в бочки, посыпание рядов брынзы солью, заливание рассолом. Контроль процесса созревания, доливание при необходимости рассола. Слив рассола из бочки. Взвешивание брынзы. Фильтрация, обновление рассола. Упаковка, маркировка, отгрузка брынзы в бочках.

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

§ 18. БРЫНЗОДЕЛ-МАСТЕР

4-й разряд

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

Должен знать: технологию производства брынзы; состав и физико-химические свойства молока и брынзы; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и брынзы; нормы расхода используемых сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности.

§ 19. ВАФЕЛЬЩИК

3-й разряд

Характеристика работ. Выпечка вафель в туннельных конвейерных полуавтоматических печах и вафельных стаканчиков и рожков на автоматах и полуавтоматах с газовым и электрическим обогревом. Наполнение тестом бункера. Смазка форм маслом. Включение и выключение печи, ав-

томата, полуавтомата и наблюдение за выпечкой. Снятие вафель и укладка в тару. Сдача готовой продукции по весу.

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

При выпечке вафель на плоских электропрессах – **2-й разряд.**

§ 20. ГЛАЗИРОВЩИК МОРОЖЕНОГО И СЫРКОВ

2-й разряд

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

Должен знать: основы технологии глазировки мороженого или сырков; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования при глазировке мороженого или сырков; нормы расхода глазури.

§ 21. ЗАКАЛЬЩИК МОРОЖЕНОГО

3-й разряд

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

Должен знать: основы технологии производства и закалки мороженого; правила укладки и хранения мороженого в камере; требования, предъявляемые к температурному режиму закалочной камеры и рассольной ванны.

§ 22. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАЗЕИНА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства казеина. Наполнение ванн обезжиренным молоком. Приготовление кислой сыворотки и введение ее в обезжиренное молоко. При выработке сычужного казеина - приготовление растворов хлористого кальция и свертывающего фермента, внесение их в обезжиренное молоко. Заквашивание молока. Опреде-

ление готовности сгустка органолептически, обработка его. Постановка, тепловая обработка и охлаждение зерна, слив сыворотки. Промывка казеина, обезвоживание путем прессования или центрифугирования. Дробление казеина-сырца на волчке или казеинотерке. Сушка казеина-сырца в сушилках разного типа. Охлаждение казеина. Сортировка сухого казеина, подготовка его к отгрузке. Разборка и сборка оборудования.

Должен знать: состав и свойства обезжиренного молока и казеина; технологию производства технического и пищевого казеина; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; нормы расхода используемых сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и казеина.

§ 23. ИЗГОТОВИТЕЛЬ КАЗЕИНА

4-й разряд

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

Должен знать: устройство и правила обслуживания оборудования поточно-механизированной линии по производству казеина-сырца; состав и свойства обезжиренного молока и казеина; технологию производства казеина-сырца; нормы расхода используемых сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и казеина-сырца; порядок ведения учета и отчетности.

§ 24. ИЗГОТОВИТЕЛЬ МОРОЖЕНОГО

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления мороженого на мороженицах различного типа. Получение сырья, подготовка компонентов смеси, составление смеси мороженого по установленной рецептуре. Подогрев смеси в заготовительных ваннах. Регулирование, подача пара для подогрева, плавление масла на маслоплавилках. Наблюдение за перекачиванием смеси на пастеризацию. Пастеризация смеси, фильтрация и охлаждение. Сборка мороженицы и подготовка льдосоляной ванны. Загрузка мороженицы смесью и ее взбивание. Определение взбитости смеси и перекладывание ее в гильзы или формы. Передача расфасованного мороженого в

закалочную камеру или эскимогенератор. Контроль веса мороженого. Подготовка наколочного автомата карусельного эскимогенератора к работе. Установка кассет с палочками в наколочный автомат. Регулирование работы наколочного автомата, устранение мелких неполадок в его работе. Участие в завертке и упаковке мороженого. Установка гильз с мороженым в окоренки (кадки) и набивка их льдосоляной смесью. Сдача мороженого.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства мороженого; нормы расхода используемых сырья и материалов; рецептуру и правила составления смеси для мороженого различных видов; свойства применяемых видов сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству применяемого сырья и мороженого.

При выработке мороженого с гомогенизацией, тортов, пирожных – **4-й разряд.**

§ 25. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СМЕТАНЫ

3-й разряд

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

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

§ 26. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СМЕТАНЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сметаны на автоматизированной линии. Наполнение вертикальных танков пастеризованными сливками. Внесение закваски при помощи насосов, дозаторов. Расчет нормы закваски в зависимости от ее активности, температуры и продолжительности сквашивания. Наблюдение за процессом сквашивания сметаны по приборам. Проверка содержания жира в заквашенных сливках и дополнительная их нормализация. Подготовка молочно-белковой основы из обезжиренного молока путем сквашивания его чистыми культурами. От-

бор проб для проведения лабораторного анализа. Наполнение кадок (фляг) сметаной. Передача сметаны на расфасовку или в камеру хранения.

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

§ 27. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СЫЧУЖНОГО ПОРОШКА И ПИЩЕВОГО ПЕПСИНА

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса получения сычужного фермента методом экстракции и пищевого пепсина методом автолиза; охлаждение, фильтрация экстракта, внесение по расчету соли и соляной кислоты. Отстаивание и уплотнение высола, самопрессование его в мешочках, центрифугирование и сушка. Размол сычуга (пепсина) на шаровой мельнице до состояния пудры, просеивание. Перемешивание порошка с высушенной и просеянной солью. Доведение продукта до стандартной активности путем добавления соли и тщательного перемешивания.

Должен знать: технологию производства сычужного фермента и пищевого пепсина; состав и физико-химические свойства используемого сырья; устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; правила обращения с кислотами; требования, предъявляемые к сычужному порошку и пищевому пепсину.

§ 28. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТВОРОГА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки творога. Наполнение ванн молоком, доведение до температуры заквашивания. Заквашивание молока и внесение ферментов. Наблюдение за готовностью сгустка, резка его, обработка до готовности калье. Выгрузка калье в мешочки или на сточный стол. Отпрессовка творога и охлаждение его в различных охладителях. Передача творога на расфасовку или укладка в кадки. Ведение процесса выработки творожной массы. Приемка творога, наполнителей и специй. Дозировка компонентов по установленной рецептуре и составление смеси. Загрузка смеси в месильную машину. Наблюдение за работой месильной машины. Укладка готовой массы в кадки или передача на расфасовку.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока; технологию производства творога или творожной массы; нормы расхода используемых сырья и материалов;

рецептуру и правила составления смеси творога с наполнителями и специями; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, творога и его упаковке; назначение и способы приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

§ 29. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТВОРОГА

4-й разряд

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

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

§ 30. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ТВОРОГА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса выработки творога на автоматизированной линии с пульта управления, обеспечение с помощью средств автоматики и контрольно-измерительных приборов выполнения технологических режимов образования сгустка, прессования, охлаждения и других видов работ по заданной программе. Обеспечение бесперебойной работы агрегатов и аппаратуры, входящих в линию. Регулирование температуры обработки сгустка, содержания влаги в твороге, режимов перемешивания сгустка. Контроль за кислотностью сгустка по приборам. Предупреждение и устранение причин отклонения от нормального технологического режима. Подготовка к обеспечению циркуляционной санитарной обработки оборудования линии.

Должен знать: устройство автоматизированной линии по выработке творога; технологию, микробиологические и биохимические основы произ-

водства творога; принципы действия технологического оборудования; устройство и правила эксплуатации применяемых контрольно-измерительных приборов; устройство схем питания электрооборудования; нормы расхода используемых сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и творога.

§ 31. КОПТИЛЬЩИК КОЛБАСНОГО СЫРА

2-й разряд

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

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

§ 32. МАСЛОДЕЛ

2-й разряд

Характеристика работ. Слив молока и сливок в приемные ванны. Разрезка пергамента по шаблону или на специальной машине. Сборка картонных коробок, заправка коробок или ящиков пергаментом. Маркировка коробок или ящиков. При выработке масла в маслоизготовителях периодического действия - наполнение маслоизготовителя сливками вручную. Подноска коробок или ящиков к месту их заполнения. Относка заполненных коробок или ящиков. Заклеивание коробок или забивка ящиков с маслом. Транспортировка коробок или ящиков в камеру. При выработке топленого масла - загрузка ванн маслом, предназначенным для перетопки. Приготовление эмали, покрытие эмалью бочек или подготовка специальных вкладышей. Заправка бочек или ящиков вкладышами или пакетами. Составление моющих и дезинфицирующих растворов.

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

§ 33. МАСЛОДЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства масла в маслоизготовителях периодического действия. Подготовка маслоизготовителя к наполнению. Наполнение маслоизготовителя сливками, наблюдение

за их сбиванием, слив пахты. Промывка при необходимости масляного зерна. Обработка масляного зерна, регулирование температурного режима обработки. Расчет количества недостающей влаги, нормализация масла по влаге, дальнейшая обработка до готовности. Выемка масла из маслоизготовителя с помощью специальных приспособлений или вручную. Заполнение ящиков маслом, выравнивание поверхности масла. Взвешивание заполненных ящиков. Транспортировка ящиков с маслом в камеру.

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

§ 34. МАСЛОДЕЛ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях непрерывного действия. Регулирование режима пастеризации, дезодорации и маслообразования, правильности работы машин, аппаратов по контрольно-измерительным приборам. Сепарирование сливок, регулирование уровня сливок в промежуточных баках и накопительных ваннах по показаниям приборов. Регулирование режимов поступления сливок, их сбивания, обработки, промывки масляного зерна по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за состоянием и работой маслоизготовителя, устранение неисправностей. Приготовление смеси наполнителей, внесение смеси или других компонентов: поваренной соли, бактериальной закваски. Проверка качества изготовления масла. Наблюдение за равномерным наполнением ящиков маслом, контроль веса, смена ящиков. Подготовка масла к отгрузке.

Должен знать: устройство оборудования по выработке масла; состав и физико-химические свойства молока, сливок и масла; технологию производства всех видов сливочного масла; назначение и типы применяемых контрольно-измерительных и регулирующих приборов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и масла.

§ 35. МАСЛОДЕЛ-МАСТЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Руководство ведением процесса производства сливочного масла на поточных линиях различных типов и в маслоизготовителях периодического и непрерывного действия при выработке масла до 500 т в год. Учет поступающего сырья, сортировка по качеству на основе лабораторных анализов и органолептически. Контроль всех стадий технологического процесса производства сливочного масла. Обеспечение нормального режима работы оборудования. Руководство работой по отгрузке масла, оформление необходимых документов. Наблюдение за усло-

виями хранения масла в камерах. Оценка качества масла. Ведение учета и отчетности.

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

При выработке масла свыше 500 т в год – **6-й разряд.**

Требуется среднее профессиональное образование.

§ 36. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОГО САХАРА

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства молочного сахара различных видов. Обеспечение необходимого режима работы оборудования. Ведение учета и отчетности. Отгрузка молочного сахара, оформление необходимых документов по отгрузке.

Должен знать: технологию производства различных видов молочного сахара; состав и физико-химические свойства молочной сыворотки, кристаллизата, сахара-сырца, пищевого, рафинированного и фармакопейного молочного сахара; устройство обслуживаемого оборудования; правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и молочного сахара; нормы расхода используемых сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности.

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

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока при выработке до 2000 т в год. Учет поступающих сырья, компонентов, материалов и сортировка их по качеству на основе лабораторных анализов. Расчет, подготовка и введение компонентов требуемой дозировки. Контроль стадий технологического процесса производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока. Обеспечение нормального режима работы вакуум-аппаратов, распылительных сушилок и другого оборудования. Оценка качества сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока. Ведение учета расхода используемых сырья и материалов.

Должен знать: состав и физико-химические свойства молока; технологию производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья, сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока; нормы расхода используемых сырья и материалов; устройство и принцип действия обслу-

живаемого оборудования, применяемых контрольно-измерительных приборов; правила ведения учета и отчетности.

При выработке сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока свыше 2000 т в год – **6-й разряд.**

§ 38. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМОЛОЧНОЙ И КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства пастеризованного молока, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны и других продуктов при выработке до 10 тыс. тонн в год. Учет количества и качества поступающего сырья (молока, сливок, масла и др.). Распределение сырья по видам производства в зависимости от его качества. Расчет добавления обезжиренного молока или сливок и нормализация молока. Контроль за приготовлением производственных заквасок для вырабатываемых видов продукции и раствора сычужного фермента для творога. Расчет потребности заквасок и внесение их в молоко или сливки. Изготовление производственных заквасок при необходимости. При выработке творога регулирование температурного режима процесса сквашивания молока и обработка сгустков творога до готовности; ведение процесса прессования творога. При выработке диетической продукции (кефир, ряженка, простокваша и др.) регулирование температурного режима в термостатной и хладостатной камерах по контрольно-измерительным приборам, процесса сквашивания, охлаждения и определение готовности созревания диетической продукции по лабораторным анализам. Участие в маркировке затаренной продукции и ее отгрузке; оформление необходимой документации. Учет расхода молока, сливок, основных и вспомогательных материалов, химикатов.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства молока и вырабатываемых молочных продуктов; технологию производства цельномолочных продуктов, творога, творожных изделий и сметаны; назначение и типы применяемых контрольно-измерительных приборов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и цельномолочной, кисломолочной продукции; нормы расхода используемых сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности.

При первичном производстве охлажденного молока, предназначенного для дальнейшей переработки и отгрузки в молококонсервные, сыродельные и другие организации – **4-й разряд.**

При выработке цельномолочной и кисломолочной продукции свыше 10 тыс.тонн в год – **6-й разряд.**

§ 39. МАШИНИСТ ВАКУУМ-УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ

4-й разряд

Характеристика работ. Упаковка сыра на вакуум-упаковочных машинах различного типа под вакуумом в мешочки из полимерной пленки. Приемка полимерной пленки, разрезка и изготовление мешочков или приемка готовых мешочков. Тепловая обработка сыра. Контроль за режимами обсушки сыра, облучение помещения обсушки бактерицидными лампами. Отбор сыров с достаточно обсушенным корковым слоем для упаковки их в пленку, недопущение к упаковке сыров с увлажненной поверхностью. Подготовка к работе вакуум-упаковочной машины. Создание необходимого вакуума. Регулирование режима упаковки по контрольно-измерительным приборам, обеспечение необходимого разрежения с целью качественной упаковки сыра. Укладка сыра на стеллажи. Контроль за процессом созревания сыра. Соблюдение необходимых режимов созревания сыра. Проверка герметичности упаковки, переупаковка сыра в случае необходимости.

Должен знать: устройство и правила обслуживания вакуум-упаковочных машин для упаковки сыра в пленку; основы технологии производства твердых сыров; условия и температурные режимы созревания твердых сыров; требования, предъявляемые к вкусу и внешнему виду твердых сыров, качеству различных видов пленки для упаковки.

§ 40. МОЙЩИК СЫРА

2-й разряд

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

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

§ 41. МОЙЩИК СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Мойка и обсушка сыров на машинах разного типа, регулирование температурного режима воды и воздуха по контрольно-измерительным приборам. Мойка крупных сыров (швейцарский, совет-

ский и др.) вручную. Мойка стеллажей на специальных машинах. Уход за твердыми и мягкими сычужными сырами в процессе созревания их в камерах. Периодическое подсаливание крупных сыров, обработка их щетками. Наблюдение за образованием слизи при созревании мягких сыров, растирание ее, перетирание увлажненной салфеткой. Прокалывание при необходимости головок сыра при уходе за сыром рокфор, зачистка при обильном развитии плесени, удаление слизи, завертывание сыров в пергамент или фольгу. Упаковка сыров в ящики перед отгрузкой.

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

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

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса розлива молока, сливок, кисломолочных и детских молочных продуктов в бумажные пакеты и пакеты из полимерной пленки. Подготовка пакетоизготовительного и разливочно-укупорочного автоматов к работе, заправка автомата бумажной лентой со специальным покрытием или полимерной пленкой, установка маркировочного штампа, проверка уровня чернил во флаконе и заполнение его свежими чернилами. Подключение молокопровода к автомату. Прием порожних корзин, установка их на укладочный стол автомата, снятие наполненных пакетами корзин со стола автомата на транспортер. Наблюдение за правильностью изготовления и склейкой наполненных пакетов. Контроль уровня молока, температуры нагревателя продольного шва, веса и качества пакетов, правильности нанесения даты на пакеты.

Должен знать: устройство пакетоизготовительного и разливочно-укупорочного автоматов и способы устранения неисправностей в их работе; свойства молока и молочных продуктов; технологию склеивания бумажных пакетов и пакетов из полимерной пленки и требования, предъявляемые к качеству материалов, идущих на их изготовление; нормы потерь молочной продукции и расхода бумаги или полимерной пленки.

§ 43. ОПЕРАТОР АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приема, охлаждения, очистки, нормализации, сепарирования, тепловой обработки и хранения используемого сырья с пульта управления в определенной последовательно-

сти по заданной программе. Ведение процесса сгущения, гомогенизации, смешивания компонентов, стерилизации, сушки, охлаждения молочных продуктов и других работ, предусмотренных технологией, в автоматическом режиме с пульта управления. Подготовка контрольно-измерительных приборов, приборов автоматики и пульта управления к работе. Вывод технологического оборудования на холостой и рабочий режимы. Контроль и регулирование необходимых параметров процесса сепарирования сливок. Ведение процесса санитарной обработки оборудования автоматической линии производства молочных продуктов по заданной программе. Оценка качества молочных продуктов по данным лабораторных анализов.

Должен знать: технологию производства сухого и сгущенного молока, сухих детских молочных продуктов, молока стерилизованного; принципы действия технологического оборудования; устройство автоматической системы управления процессом производства молочных продуктов; правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; схемы питания электрооборудования; нормы расхода используемых сырья и материалов; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и молочных продуктов.

§ 44. ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАКВАСОК

5-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса изготовления производственной закваски и мойки оборудования автоматических линияй с пульта управления. Пастеризация и охлаждение сырья, использование лабораторных заквасок при заквашивании сырья, наблюдение за температурой сквашивания по контрольно-измерительным приборам и готовностью закваски. Направление пробы закваски в лабораторию на бактериальный анализ и определение кислотности. Передача закваски по назначению для производства различных видов продукции. Составление моющего раствора заданной концентрации.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; основы микробиологии кисломолочных продуктов, масла и сыра и технологию их производства; технологическую инструкцию по приготовлению производственных заквасок и требования, предъявляемые к закваскам; назначение и правила приготовления моющих и дезинфицирующих растворов; назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

§ 45. ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ И ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

5-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и физико-химические свойства цельного и обезжиренного молока; технологию производства кисломолочных и детских молочных продуктов резервуарным способом, бактериальных заквасок, компонентов и молочно-витаминных концентратов.

§ 46. ОПЕРАТОР В ПРОИЗВОДСТВЕ РАСТВОРА КАЗЕИНАТОВ И КАЗЕЦИТОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса приготовления казеинатов и казецитов натрия. Дозирование сырья, составление смесей по заданным соотношениям компонентов. Введение растворов гидроокиси натрия или смесей лимоннокислых солей в соответствии с расчетным количеством, перемешивание раствора. Определение величины pH растворов казеината или казецитов натрия посредством pH-метра. Контроль за качеством раствора. Направление растворов казенатов или казецитов натрия через коллоидную мельницу в ванну для нагревания и перемешивания высоковязкого продукта. Наблюдение и регулирование температуры раствора казеинатов или казецитов натрия перед подачей его на дальнейшую переработку (сушку). Разборка и сборка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологию производства растворов казеинатов и казецитов натрия; состав и физико-химические свойства используемого сырья; нормы расхода используемых сырья и материалов; назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами.

§ 47. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

3-й разряд

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

Должен знать: принцип действия и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования линии производства мороженого; основы технологии производства мороженого; требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и мороженого; правила ведения отдельных операций технологического процесса производства мороженого.

§ 48. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

4-й разряд

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

Должен знать: технологию производства мороженого; устройство обслуживаемого оборудования поточно-механизированных и автоматических линий, принцип действия линий и способы устранения неисправностей в их работе; влияние температурных режимов на качество мороженого-

го; требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов и используемых вспомогательных материалов; свойства различных упаковочных материалов.

§ 49. ОПЕРАТОР ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

5-й разряд

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

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

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

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса розлива молока и молочной продукции: кефира, ряженки, ацидофилина, жидких детских молочных продуктов и т. п. в стеклянные бутылки. Обеспечение работы моющих, дозирующих, наполняющих, укупоривающих и др. механизмов. Контроль за соблюдением норм расхода молока и молочной продукции, вспомогательных материалов и моющего раствора. Наблюдение за правильностью наполнения и укупорки бутылок. Своевременное выявление и устранение причин, вызывающих ухудшение качества молока и молочной продукции и снижение производительности линии розлива молока и молочной продукции в бутылки, неполадки в работе механизмов, превышение норм расхода сырья и материалов. Разборка и сборка оборудования.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; технологические режимы процесса мойки бутылок; правила ведения процесса розлива молока и молочной продукции в бутылки и укупорки их; требования,

предъявляемые к молоку и молочной продукции; нормы расхода используемых сырья и вспомогательных материалов; назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными приборами; основы производства жидких молочных продуктов и детских молочных продуктов.

§ 51. ОПЕРАТОР МОЛОКОХРАНИЛИЩА

4-й разряд

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

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

§ 52. ОПЕРАТОР РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА

4-й разряд

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

Должен знать: устройство расфасовочно-упаковочных автоматов; основные свойства фасуемой продукции; требования, предъявляемые к качеству фасовки и оформлению упаковки продукции; правила регулирования дозаторов на заданный объем, вес, количество; допустимые нормы по-

терь продукции и упаковочных материалов в процессе фасовки; меры и способы устранения неисправностей в работе обслуживаемого оборудования.

При работе на расфасовочно-упаковочном полуавтомате –

3-й разряд.

§ 53. ОПЕРАТОР РАСФАСОВОЧНО-УПАКОВОЧНОГО АВТОМАТА

5-й разряд

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

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

§ 54. ПРЕССОВЩИК СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса прессования мелких сыров на прессах различных конструкций, кроме туннельных пневматических прессов. Подача или транспортировка формованных сыров от формовочных аппаратов, отделителей сыворотки или сырных ванн к прессам. Маркировка, завертывание сыров в салфетки или серпянки при прессовании в обычных формах. Сборка форм с перфорированными металлическими или пластмассовыми вставками. Определение необходимого режима прессования мелких сыров в зависимости от кислотности, влажности и температуры сырной массы, поступающей на прессование. Контроль, регулирование давления в процессе прессования по контрольно-измерительным приборам. Наблюдение за характером уплотнения сыра. Перепрессовка мелких сыров в соответствии с технологическими инструкциями по видам сыров, рас-

прессовка их и проверка качества прессования. Подготовка и подналадка прессов к работе. Взвешивание сыров, доставка их в солильное отделение.

Должен знать: состав и свойства различных видов мелких сыров; технологию производства мелких сыров; требования, предъявляемые к процессу прессования и качеству мелких сыров; устройство обслуживаемых прессов, применяемых контрольно-измерительных приборов; возможные пороки мелкого сыра, зависящие от качества прессования.

§ 55. ПРЕССОВЩИК СЫРА

4-й разряд

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

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

§ 56. ПРИЕМЩИК МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

3-й разряд

Характеристика работ. Прием вторичного сырья молочной продукции (обрата, сыворотки) в разные емкости, слив в цистерны, бочки и другую тару с взвешиванием, замером. Оформление документов на отгрузку.

Должен знать: основные физико-химические свойства вторичного сырья; правила приема и слива; государственные стандарты на вторичное сырье молочной продукции.

§ 57. ПРИЕМЩИК МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

4-й разряд

Характеристика работ. Прием молочной продукции по весу или счету. Подготовка склада к приемке продукции или полуфабрикатов молочной продукции. Проверка исправности и чистоты оборудования приемного цеха. Разборка продукции или полуфабрикатов по поставщикам, кислотности, кондиции; передача на весы; слив. Подключение шланга к оборудованию для перекачивания молока, доставляемого в цистернах. Переда-

ча молока и сливок в производственные цеха для переработки. Хранение продукции. Наблюдение за размещением продукции по камерам, ее группировкой по категориям груза и дате выработки. Регулирование температуры и влажности воздуха на складе. Оформление актами веса тары и зачисток творога, сметаны, сыра, масла и других продуктов. Отпуск продукции в экспедицию или непосредственно потребителю. Контроль состояния упаковки и маркировки. Ведение учета, отчетности и составление актов на недостачу веса и некондиционность сырья.

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; требования, предъявляемые к качеству молока, сливок, творога, сметаны и других молочных продуктов; приемы обнаружения пороков молочной продукции; государственные стандарты на упаковку и маркировку; правила хранения молочных продуктов и нормы складирования по видам продукции и упаковки; правила ведения учета и отчетности.

§ 58. СЫРОДЕЛ

2-й разряд

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

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

§ 59. СЫРОДЕЛ

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса производства нежирного сыра. Наполнение ванн обезжиренным молоком и пахтой в установленной пропорции. Внесение закваски, растворов свертывающего фермента и химикатов. Наблюдение за процессом свертывания. Определение готовности сгустка. Разрезка сгустка, постановка, обработка зерна. Сливание сыворотки. Посолка сыра в зерне в соответствии с технологической инструкцией. Формование сыра. Проведение самопрессования, прессование сыра в соответствии с технологическими инструкциями. При формовании сыра в бочки - плотная набивка их зерном, прессование. Перемещение сыра в солильное отделение, посолка сыра в рассоле. Уход за нежирным сыром во время

созревания, при упаковке или без упаковки сыров в пленку. Переворачивание, обтирка, мойка сыров. Маркировка и парафинирование сыров. Заливание поверхности сыра, сформованного в бочки, парафиновой смесью. Взвешивание, упаковка, подготовка к отгрузке.

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

§ 60. СЫРОДЕЛ

4-й разряд

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

Должен знать: устройство обслуживаемого оборудования; состав и основные свойства молока и сыра; технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; назначение и правила пользования применяемыми контрольно-измерительными и регулирующими приборами; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра.

§ 61. СЫРОДЕЛ-МАСТЕР

5-й разряд

Характеристика работ. Руководство ведением процесса производства сыра при выработке сыра до 300 т в год в ваннах (котлах), сыроизготовителях. Учет поступающего сырья. Сортировка молока по качеству и определение его пригодности для выработки сыра на основе лабораторных анализов и органолептики. Расчет нормализации молока по содержанию жира и белка и определение необходимого количества бактериальной за-

кваски, химикатов, свертывающего фермента. При необходимости изготовление бактериальной закваски. Контроль за процессом обработки сгустка и сырного зерна в ваннах, сыроизготовителях. Определение готовности сырного зерна перед формованием. Контроль за процессом формования и прессования сыра. Периодическая проверка активной кислотности сыра индикаторным методом. Взвешивание и передача сыра в солильное отделение. Контроль качества мойки оборудования, форм, инвентаря. Ведение учета и отчетности. Участие в оценке качества сыров.

Должен знать: состав и физико-химические свойства молока и сыра; технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра; нормы расхода используемых сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности.

При выработке сыра свыше 300 т в год – **6-й разряд.**
Требуется среднее профессиональное образование.

§ 62. СЫРОДЕЛ-МАСТЕР ПО СОЗРЕВАНИЮ СЫРОВ

5-й разряд

Характеристика работ. Руководство ведением процесса созревания сыра при выработке сыра до 300 т в год. Руководство процессом посолки и хранения сыра. Контроль качества сыра, поступающего в солильное отделение после прессования. Оценка качества сыров. Подготовка партии сыров к отгрузке, оформление необходимых документов. Определение убыли сыров при созревании по действующим нормам. Ведение учета и отчетности.

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

При выработке сыра свыше 300 т в год – **6-й разряд.**
Требуется среднее профессиональное образование.

§ 63. СЫРОДЕЛ ПО СОЗРЕВАНИЮ СЫРОВ

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса созревания сыров. Приемка сыров после прессования, проверка качества прессования. Контроль за процессом посолки сыра, поддержание необходимых технологических режимов посолки. Руководство работами по укладке, мойке, обтирке, переворачиванию, парафинированию сыров, упаковке их в пленку. Контроль созревания в камерах с различным температурным и влажностным режимом.

Регулирование режима созревания сыров в соответствии с показаниями контрольно-измерительных приборов. Участие в оценке качества сыров. Руководство упаковкой сыров в ящики перед отгрузкой.

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

§ 64. СЫРОСОЛ

3-й разряд

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

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

§ 65. СЫРОСОЛ

4-й разряд

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

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

§ 66. ФОРМОВЩИК СЫРА

2-й разряд

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

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

§ 67. ФОРМОВЩИК СЫРА

3-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса формования сыра из пласта или насыпью. Подготовка форм, установка их на тележку-стол, тележку или передача к месту формования транспортером. Подготовка формовочного аппарата к работе. Прием сырного зерна, равномерное его распределение для образования пласта одинаковой высоты. Удаление сыворотки, подпрессовка пласта. Контроль за давлением по манометру и регулировка его. Разрезка сырного пласта ножевой рамой, разрезка его в поперечном направлении при опускании двери. Съем брусков сыра с пластины аппарата, укладка в формы. Промывка пластин, сборка аппарата. При формовании сыра насыпью подготовка вибролотка, отделителя сыворотки или полуавтомата для формования. Включение насоса для откачивания сыворотки. Заполнение форм индивидуально или групповым способом через разливочное распределительное устройство, подача и съем форм при обслуживании полуавтомата. Ведение процесса формования сырной массы в оболочку на шприцах различной конструкции с соблюдением необходимой плотности набивки массы в оболочку. Прием плавленой сырной массы и заряжение шприца. Подготовка оборудования к работе. Установка и смена цевок. Регулирование по показаниям контрольно-измерительных приборов давления и разряжения на вакуум-шприцах. Передача батонов колбасного сыра на вязку.

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

§ 68. ФРИЗЕРЩИК

4-й разряд

Характеристика работ. Ведение процесса фризерования (насыщения воздухом) смеси мороженого на фризерах непрерывного действия. Ус-

тановка фильтра на молокопроводе. Включение фризера и загрузка его смесью мороженого. Регулирование сбивания смеси, температурного режима фризера и скороморозильных аппаратов по контрольно-измерительным приборам, проверка готовности мороженого органолептически. Обеспечение равномерной подачи мороженого на расфасовочный (дозировочный) автомат и в скороморозильный аппарат, а также синхронной работы автоматов поточной линии. Прием взбитой смеси в гильзы и ушаты. Передача мороженого в ушатах на мелкую расфасовку, в генераторные формы или в закалочную камеру. При необходимости участие в завертывании и упаковке расфасованного мороженого. Контроль веса порций. Устранение неисправностей в работе оборудования. Разборка обслуживаемого оборудования. Ведение учета и отчетности.

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

При работе на фризерах периодического действия – **3-й разряд.**

§ 69. ФРИЗЕРЩИК

5-й разряд

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

Должен знать: устройство и кинематические схемы обслуживаемых линий; технологический процесс производства мороженого; основные положения нормативно-технической документации по производству мороженого; устройство электромеханических и электронных синхронизаторов, применяемых контрольно-измерительных приборов и автоматики; правила определения взбитости мороженого.

ПЕРЕЧЕНЬ

наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г.

№ пп	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	Наименование профессий по действовавшему выпуску и разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик восстановления молока	3-4	Аппаратчик восстановления молока	3-4	52	Молочная
2.	Аппаратчик нанесения поли мерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	Аппаратчик нанесения поли мерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	52	-"-
3.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	52	-"-
4.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	52	-"-
5.	Аппаратчик производства заквасок	4	Аппаратчик производства заквасок	4	52	-"-
6.	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
7.	Аппаратчик производства молочного сахара	4	Аппаратчик производства молочного сахара	4	52	Молочная
8.	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	52	-"-
9.	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	52	-"-
10.	Аппаратчик производства топленого масла	2,4	Аппаратчик производства топленого масла	2,4	52	-"-
11.	Брынзодел	3	Брынзодел	3	52	-"-
12.	Брынзодел-мастер	4	Брынзодел-мастер	4	52	-"-
13.	Вафельщик	2-3	Вафельщик	2-3	52	-"-
14.	Глазировщик мороженого и сырков	2	Глазировщик мороженого и сырков	2	52	-"-
15.	Закальщик мороженого	3	Закальщик мороженого	3	52	-"-
16.	Изготовитель казеина	3-4	Изготовитель казеина	3-4	52	-"-
17.	Изготовитель мороженого	3-4	Изготовитель мороженого	3-4	52	-"-
18.	Изготовитель сметаны	3-4	Изготовитель сметаны	3-4	52	-"-
19.	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	52	-"-
20.	Изготовитель творога	3-5	Изготовитель творога	3-5	52	-"-
			Изготовитель творожной массы	3	52	-"-
21.	Коптильщик колбасного сыра	2	Коптильщик колбасного сыра	2	52	-"-
22.	Маслодел	2-4	Маслодел	2-4	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
23.	Маслодел-мастер	5-6	Маслодел-мастер	5-6	52	Молоч-ная
24.	Мастер производства молочного сахара	5	Мастер производства молочного сахара	5	52	-"-
25.	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	52	-"-
26.	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-6	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-5	52	-"-
27.	Машинист вакуум упаковочной машины	4	Машинист вакуум упаковочной машины	4	52	-"-
28.	Мойщик сыра	2-3	Мойщик сыра	2-3	52	-"-
29.	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	52	-"-
30.	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	52	-"-
31.	Оператор в производстве заквасок	5	Оператор в производстве заквасок	5	52	-"-
32.	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	52	-"-

1	2	3	4	5	6	7
33.	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	52	Молочная
34.	Оператор линии производства мороженого	3-5	Оператор линии производства мороженого	3-5	52	-"-
35.	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	52	-"-
36.	Оператор молокохранилища	4	Оператор молокохранилища	4	52	-"-
37.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	3-5	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	3-5	52	-"-
38.	Прессовщик сыра	3-4	Прессовщик сыра	3-4	52	-"-
39.	Приемщик молочной продукции	3-4	Приемщик молочной продукции	4	52	-"-
40.	Сыродел	2-4	Сыродел	2-4	52	-"-
41.	Сыродел-мастер	5-6	Сыродел-мастер	5-6	52	-"-
42.	Сыродел по созреванию сыров	4	Сыродел по созреванию сыров	4	52	-"-
43.	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	52	-"-
44.	Сыросол	3-4	Сыросол	3-4	52	-"-
45.	Формовщик сыра	2-3	Формовщик сыра	2-3	52	-"-
46.	Фризерщик	3-5	Фризерщик	3-5	52	-"-

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

№ пп	Наименование профессий по действовавшему разделу ЕТКС издания 1989 г.	Диапазон разрядов	Наименование профессий, помещенных в настоящем разделе	Диапазон разрядов	№ выпуска ЕТКС	Сокращенное наименование раздела
1	2	3	4	5	6	7
1.	Аппаратчик восстановления молока	3-4	Аппаратчик восстановления молока	3-4	49	Молочная
2.	Аппаратчик гомогенизации молока	3	Аппаратчик гомогенизации	2-3	48	Общие пищевой продукции
3.	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	49	Молочная
4.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	49	-"-
5.	Аппаратчик пастеризации и охлаждения молока	3-5	Аппаратчик пастеризации	2-5	48	Общие пищевой продукции
6.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	49	Молочная

1	2	3	4	5	6	7
7.	Аппаратчик производства заквасок	4	Аппаратчик производства заквасок	4	49	Молочная
8.	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	49	-"-
9.	Аппаратчик производства молочного сахара	4	Аппаратчик производства молочного сахара	4	49	-"-
10.	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	49	-"-
11.	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	49	-"-
12.	Аппаратчик производства топленого масла	2;4	Аппаратчик производства топленого масла	2;4	49	-"-
13.	Аппаратчик сгущения молока и другого молочного сырья	3-5	Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов	3-5	48	Общие пищевой продукции
14.	Брынзодел	3	Брынзодел	3	49	Молочная
15.	Брынзодел-мастер	4	Брынзодел-мастер	4	49	-"-
16.	Варщик глазури	3	Варщик	2-5	48	Общие пищевой продукции
17.	Вафельщик	2-3	Вафельщик	2-3	49	Молочная

1	2	3	4	5	6	7
18.	Глазировщик мороженого и сырков	2	Глазировщик мороженого и сырков	2	49	Молочная
19.	Дефростатчик молочных продуктов	2	Дефростатчик пищевых продуктов	2-3	48	Общие пищевой продукции
20.	Закальщик мороженого	3	Закальщик мороженого	3	49	Молочная
21.	Изготовитель казеина	3-4	Изготовитель казеина	3-4	49	-"-
22.	Изготовитель мороженого	3-4	Изготовитель мороженого	3-4	49	-"-
23.	Изготовитель сметаны	3-4	Изготовитель сметаны	3-4	49	-"-
24.	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	49	-"-
25.	Изготовитель творога	3-5	Изготовитель творога	3-5	49	-"-
26.	Изготовитель творожной массы	3	Изготовитель творога	3-5	49	-"-
27.	Коптильщик колбасного сыра	2	Коптильщик колбасного сыра	2	49	-"-
28.	Маслодел	2-4	Маслодел	2-4	49	-"-
29.	Маслодел-мастер	5-6	Маслодел-мастер	5-6	49	-"-
30.	Мастер производства молочного сахара	5	Мастер производства молочного сахара	5	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
31.	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	49	Молочная
32.	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-5	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-6	49	-"-
33.	Машинист вакуум-упаковочной машины	4	Машинист вакуум-упаковочной машины	4	49	-"-
34.	Мойщик сыра	2-3	Мойщик сыра	2-3	49	-"-
35.	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	49	-"-
36.	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	49	-"-
37.	Оператор бутылоразгрузочного и бутылоукладочного автомата	4	Оператор бутылоразгрузочного и бутылоукладочного автомата	4	48	Общие пищевой продукции
38.	Оператор в производстве заквасок	5	Оператор в производстве заквасок	5	49	Молочная
39.	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	49	-"-

1	2	3	4	5	6	7
40.	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	49	Молочная
41.	Оператор линии производства мороженого	3-5	Оператор линии производства мороженого	3-5	49	-"-
42.	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	49	-"-
43.	Оператор молокохранилища	4	Оператор молокохранилища	4	49	-"-
44.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	3-5	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	3-5	49	-"-
45.	Оператор тестера	3-4	Оператор тестера	3-4	48	Общие пищевой продукции
46.	Оператор централизованной мойки	4-5	Оператор централизованной мойки	4-5	48	-"-
47.	Прессовщик сыра	3-4	Прессовщик сыра	3-4	49	Молочная
48.	Приемщик молочной продукции	4	Приемщик молочной продукции	3-4	49	-"-
49.	Сепараторщик молока и молочного сырья	2-4	Сепараторщик	2-4	48	Общие пищевой продукции
50.	Составитель смеси плавленого сыра	3	Составитель смесей	1-4	48	-"-

1	2	3	4	5	6	7
51.	Сушильщик молочного сахара	3	Сушильщик пищевой продукции	2-5	48	Молочная
52.	Сыродел	2-4	Сыродел	2-4	49	-"-
53.	Сыродел-мастер	5-6	Сыродел-мастер	5-6	49	-"-
54.	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	49	-"-
55.	Сыродел по созреванию сыров	4	Сыродел по созреванию сыров	4	49	-"-
56.	Сыросол	3-4	Сыросол	3-4	49	-"-
57.	Формовщик сыра	2-3	Формовщик сыра	2-3	49	-"-
58.	Фризерщик	3-5	Фризерщик	3-5	49	-"-

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

№ пп	Наименование профессий	Диапазон разрядов	Стр.
1	2	3	
1.	Аппаратчик восстановления молока	3-4	93
2.	Аппаратчик газового консервирования	4-5	57
3.	Аппаратчик коагулирования шляма	4	5
4.	Аппаратчик нанесения полимерных и парафиновых покрытий на сыры	2-3	93
5.	Аппаратчик обработки крови	4-6	5
6.	Аппаратчик охлаждения молочных продуктов	4	94
7.	Аппаратчик производства альбумина	4;6-7	7
8.	Аппаратчик производства бульонных кубиков	4-5	7
9.	Аппаратчик производства жидкого заменителя цельного молока	4	95
10.	Аппаратчик производства заквасок	4	95
11.	Аппаратчик производства казеинового клея	4-6	58
12.	Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов	3-4	96
13.	Аппаратчик производства костного клея	4;6	59
14.	Аппаратчик производства мездрового клея	4-5	60
15.	Аппаратчик производства молочного сахара	4	97
16.	Аппаратчик производства пищевых жиров	3-6	8
17.	Аппаратчик производства плавленого сыра	3-4	98
18.	Аппаратчик производства силикатного клея	3;5	61
19.	Аппаратчик производства смазочного масла	4-5	10
20.	Аппаратчик производства сухих молочных продуктов	3-5	98
21.	Аппаратчик производства технической продукции	2-7	11
22.	Аппаратчик производства топленого масла	2;4	100
23.	Аппаратчик регенерации воскомассы	3-4	73
24.	Аппаратчик созревания оболочки	3	62
25.	Аппаратчик сушки клея и желатина	4-5	62
26.	Аппаратчик сушки кости-паренки	4	63

1	2	3	4
27.	Аппаратчик термической обработки мясопродуктов	3-6	13
28.	Аппаратчик термической обработки субпродуктов	4	15
29.	Аппаратчик установки для отделения мяса от кости	5	16
30.	Аппаратчик утилизации конфискатов	5	16
31.	Аппаратчик химической обработки технического сырья	4	16
32.	Беконщик	3-6	17
33.	Боец скота	2-6	18
34.	Брынзодел	3	101
35.	Брынзодел-мастер	4	102
36.	Вафельщик	2-3	102
37.	Глазировщик мороженого и сырков	2	103
38.	Жиловщик мяса и субпродуктов	2-4	21
39.	Загрузчик (выгрузчик) диффузоров	3	63
40.	Закальщик мороженого	3	103
41.	Засольщик мяса и мясопродуктов	2-5	22
42.	Засольщик шкур	2-5	23
43.	Изготовитель зубочисток	2	74
44.	Изготовитель искусственной колбасной оболочки	3-4	24
45.	Изготовитель казеина	3-4	103
46.	Изготовитель кожмягчителя	3	24
47.	Изготовитель лайки	1-2	25
48.	Изготовитель мясных полуфабрикатов	4	25
49.	Изготовитель мороженого	3-4	104
50.	Изготовитель натуральной колбасной оболочки	1-5	26
51.	Изготовитель перопуховых изделий	3-4	74
52.	Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы	3-4	75
53.	Изготовитель сметаны	3-4	105
54.	Изготовитель струн	1-6	28
55.	Изготовитель сычужного порошка и пищевого пепсина	4	106

1	2	3	4
56.	Изготовитель творога	3-5	106
57.	Контролер струн и сшивок	6	30
58.	Коптильщик колбасного сыра	2	108
59.	Кормач	1-3	30
60.	Маслодел	2-4	108
61.	Маслодел-мастер	5-6	109
62.	Мастер производства молочного сахара	5	110
63.	Мастер производства сухого обезжиренного молока и заменителя цельного молока	5-6	110
64.	Мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции	4-6	111
65.	Машинист вакуум-упаковочной машины	4	112
66.	Машинист перопухообрабатывающих машин	4-5	76
67.	Машинист разволакнивающей машины	4	64
68.	Машинист фильтр-пресса	4-5	64
69.	Мездрильщик шкур	5	31
70.	Мездрильщик шкурок кроликов	3-4	77
71.	Меланжист	3-4	77
72.	Мойщик сыра	2-3	112
73.	Обвальщик мяса	3-6	32
74.	Обвальщик тушек птицы	4	78
75.	Обработчик ветсанбрака	4-5	33
76.	Обработчик волоса, шерсти и щетины	3	34
77.	Обработчик колбасных изделий	2-3	34
78.	Обработчик кроликов	2-4	78
79.	Обработчик мясных туш	3	35
80.	Обработчик птицы	2-5	79
81.	Обработчик рогов	2-3	35
82.	Обработчик шкур	2-5	35
83.	Оператор автомата по производству вареных колбас	4-5	37
84.	Оператор автомата по производству полуфабрикатов	2-4	37

1	2	3	4
85.	Оператор автомата по розливу молочной продукции в пакеты и пленку	4	113
86.	Оператор автоматической линии производства молочных продуктов	5	113
87.	Оператор автоматической линии производства сосисок	6	38
88.	Оператор в производстве заквасок	5	114
89.	Оператор в производстве кисломолочных и детских молочных продуктов	5	115
90.	Оператор в производстве раствора казеинатов и казецитов	4	115
91.	Оператор линии по обработке перопухового сырья	3-4	81
92.	Оператор линии приготовления фарша	5-6	38
93.	Оператор линии производства мороженого	3-5	116
94.	Оператор линии розлива молока и молочной продукции в бутылки	4	117
95.	Оператор молокохранилища	4	118
96.	Оператор расфасовочно-упаковочного автомата	3-5	118
97.	Полировщик шрота	4	65
98.	Прессовщик коллагенового жгута	3	65
99.	Прессовщик сыра	3-4	119
100.	Приготовитель кулинарных изделий из мяса птицы и кроликов	2;4	82
101.	Приемщик молочной продукции	3-4	120
102.	Приемщик перопухового сырья	4	83
103.	Приемщик скота	4-5	39
104.	Приемщик-сортировщик живой птицы и кроликов	3;5	83
105.	Приемщик сырья для клея	4	66
106.	Приемщик яиц	4	84
107.	Просевальщик (рассевальщик)	3	66
108.	Просевальщик технической продукции	3	40
109.	Просевальщик фтористого натрия и известипушонки	3	66
110.	Разборщик субпродуктов	1-3	40

1	2	3	4
111.	Размольщик (мельник) кости-паренки	4	67
112.	Распиловщик мясопродуктов	3-5	41
113.	Расфасовщик мясопродуктов	2-4	42
114.	Резчик мясопродуктов	2-4	43
115.	Сборщик эндокринно-ферментного сырья	3	43
116.	Сборщик эпителия	3-4	44
117.	Сортировщик кости	3	67
118.	Сортировщик тушек птицы и кроликов	3;5	84
119.	Сортировщик шкур	3;6	44
120.	Сортировщик шкурок кроликов	5	85
121.	Составитель перопуховой смеси	4	85
122.	Составитель фарша	4-6	45
123.	Сушильщик перопухового сырья	4	86
124.	Сушильщик шкурок кроликов	4	86
125.	Сыродел	2-4	121
126.	Сыродел-мастер	5-6	122
127.	Сыродел-мастер по созреванию сыров	5-6	123
128.	Сыродел по созреванию сыров	4	123
129.	Сыросол	3-4	124
130.	Съемщик клея	1-3	68
131.	Тузлуковщик шкур	3;5	46
132.	Формовщик колбасных изделий	1-5	47
133.	Формовщик сыра	2-3	125
134.	Фризерщик	3-5	125

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
Введение	3
Раздел "Производство мясных продуктов"	5
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г.	49
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим разделом выпуска ЕТКС, с указанием измененных наименований профессий, разделов и номеров выпусков, в которые они включены	53
Раздел "Костеперерабатывающее и клеевое производства"	57
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г.	69
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим разделом выпуска ЕТКС, с указанием измененных наименований профессий, разделов и номеров выпусков, в которые они включены	71
Раздел "Переработка птицы и кроликов"	73
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действовавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г.	88
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим разделом выпуска ЕТКС, с указанием измененных наименований профессий, разделов и номеров выпусков, в которые они включены	90
Раздел "Маслодельное, сыродельное и молочное производства"	93
Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных настоящим разделом, с указанием их наименований по действо-	

вавшему разделу ЕТКС, издания 1989 г. 127

Перечень наименований профессий рабочих, предусмотренных действовавшим разделом выпуска ЕТКС, с указанием измененных наименований профессий, разделов и номеров выпусков, в которые они включены 131

Алфавитный указатель профессий рабочих 137

ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

Выпуск 49

Ответственный за выпуск
Н. А. Софинский

105043, г. Москва, ул. 4-я Парковая, 29, Управление нормативов
по труду НИИ труда и социального страхования
Минтруда России

Телефон: (095) 163-22-34
Факс: (095) 163-60-92

E-mail: cbnormtrud @mtu-net.ru

Подписано в печать 30.04.2004 г.
Формат 60x84 $^{1}/_{16}$. Гарнитура "Таймс". Печать офсетная.
Объем 9,0 печ. л. Тираж 600 экз. Заказ № 34рт

gost.e-ecolog.ru

Типография НИИ труда
105064, Москва, Земляной вал, 34