

**НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на приготування тіста опарним способом для здобних виробів тістомісильною машиною ТІ-ХТ-2А,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста опарним способом для здобних виробів	Тістомісильна машина періодичної дії ТІ-ХТ-2А продуктивністю до 500-600 кг/год. (місткість діжі 330 л)	Підвезення порожніх діж, вмикання дозаторів, спостереження за внесенням соляного розчину і борошна, вимикання дозаторів, зважування та внесення вручну у діжі дріжджів, цукру, маргарину, вмикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, вимикання місильної машини, відвезення діж з тістом на бродіння	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	13,22	0,605



**НДЦ «Закарпатагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на приготування тіста опарним способом для хліба пшеничного з цибулею тістомісильною машиною А2-ХТЗ-Б,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста опарним способом для хліба пшеничного з цибулею	Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТЗ-Б продуктивністю 1350 кг/год (місткість діжі 330 л)	Просіювання борошна в діжу тістомісильної машини, приготування дріжджового і сольового розчинів та додавання їх у діжу, замішування опари, транспортування опари до місця бродіння, додавання підготовленої цибулі та інших компонентів у діжу з опарою, замішування тіста, відвезення на бродіння, контроль процесу бродіння тіста, обминання	Тістороб, 3-й розр.	1	т тіста	1,267	6,31



**НДЦ «Запорізькаагропромпродуктивність»  
розроблені тимчасові норми праці  
на випікання тостового хліба масою 0,33 кг в ротаційній печі ПРХ-135-ЕМ,  
які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання тостового хліба масою 0,33 кг	Ротаційна піч ПРХ-135-ЕМ продуктивністю 144 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання і підвезення до печі, завантаження візка з тістовими заготовками в піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження візка з готовими виробами з печі, вибивання охолодженого хліба з форм і укладання в лотки вагонетки, відвезення вагонеток з готовим хлібом до експедиції	Пекар, 4-й розр.	1	т хліба	11,59	0,69



**НДЦ «Західагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на різання хліба житньо-пшеничного «Сільський» подового масою 0,5 кг (розрізаного навпіл)*  
*хліборізальною машиною Matas,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання хліба житньо-пшеничного «Сільський» подового масою 0,5 кг (розрізаний навпіл)	Машина хліборізальна Matas (Туреччина) продуктивністю 300 шт./хв	Підвезення візків з хлібом до робочого місця, вкладання хліба розрізаного навпіл в камеру хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібин на скибки, контроль якості нарізання, подавання на упаковання	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	1	т	7,92	1,01



**НДЦ «Поліська агропродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на приготування тіста опарним способом для здобних виробів тістомісильною машиною А2-ХТ2-Б,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста опарним способом для здобних виробів	Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТ2-Б продуктивністю 920 кг/год	Приготування розчинів інгредієнтів, виставлення параметрів на пульті керування, встановлення порожньої діжі на плиту місильної машини, вмикання дозувальної апаратури і тістомісильної машини, спостереження за надходженням опари і необхідних інгредієнтів у діжу, контроль замісу тіста, відвезення діжі з тістом на місце бродіння (відстань до 10 м), спостереження за процесом бродіння тіста та визначення його готовності, відвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача, вивантаження тіста у приймальний бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	5,741	1,393



**НДЦ «Поліська агропродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на поділ тіста та формування тістових заготовок для «Рогалика з повидлом» в/г масою 0,35 кг**  
**машинами тістоподільною А2-ХТН та тістозакатною Т1-ХТ2-3-1,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста та формування тістових заготовок для «Рогалика з повидлом» з борошна в/г масою 0,35 кг	Тістоподільна машина А2-ХТН продуктивністю 1220 шт./год. Тістозакатна машина Т1-ХТ2-3-1 продуктивністю 1220 шт./год. Тістоподільна машина	Підвезення діжі з тістом до перекидача, регулювання надходження тіста у бункер подільної машини, активне спостереження за роботою подільної та закатної машин, контроль та регулювання маси заготовок, спостереження за надходженням заготовок на дільницю формування	Машиніст тістообробних машин, 4-й розряд	1	т тіста	3,244	2,466



**НДЦ «Поліська агропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на формування тістових заготовок для «Рогалика з повидлом», масою 0,35 кг вручну,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок для «Рогалика з повидлом» масою 0,35 кг	Вручну	Знімання з транспортера тістових заготовок, формування виробів (підкочування заготовки, викладання на неї повидла, загортання, надавання необхідної форми) укладання на лист вагонетки, контроль ваги сформованих тістових виробів; відвезення і встановлення вагонетки у шафу вистоявання	Формувальник тіста, 3-й розряд	1	т	9,52	0,84

**НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на поділ та формування тістових заготовок хліба «Заварний», масою 0,75 кг вручну,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок хліба «Заварного», масою 0,75 кг	Вручну	Підготовка овальних форм-кошиків (посипання борошном), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 850 гр., формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1	т тіста	8,327	0,961



**НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на поділ та формування тістових заготовок хлібця подового «Заварний», масою 0,4 кг вручну,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок хлібця подового «Заварний», масою 0,4 кг	Вручну	Підготовка овальних форм-кошиків (посипання борошном), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 500 гр., формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1	т тіста	13,221	0,605

**НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на поділ та формування тістових заготовок хліба формового «Дарницький», масою 0,65 кг вручну,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок хліба формового «Дарницький», масою 0,65 кг	Вручну	Підготовка форм (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 720 гр., формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1	т тіста	9,791	0,817

**НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на поділ та формування тістових заготовок хліба «Житній з кунжутом, масою 0,75 кг вручну,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок хліба «Житній з кунжутом», масою 0,75 кг	Вручну	Підготовка форм (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 850 гр., формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, посипання кунжутом, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1	т тіста	8,638	0,926

**НДЦ «Рівнеагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на різання хліба пшеничного подового «Арнаут Київський», масою 0,7 кг хліборізальною машиною Matas,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання хліба пшеничного подового «Арнаут Київський», масою 0,7 кг	Машина хліборізальна Matas (Туреччина) продуктивністю 1500 шт./хв	Підвезення візків з хлібом до робочого місця на відстань до 10 м, піднесення ящиків з хлібом до машини на відстань до 1 м, включення машини, викладання на конвеєр машини 20 шт. хлібин, спостереження за нарізанням хліба на скибки, передавання по конвеєру на пакування	Різальник харчової продукції, 3-й розр	2	т	2,42	6,62



**НДЦ «Хмельницькаагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на формування заготовок листового тіста тісторозкочувальною машиною TEKNO STAMAPLAM 507 В,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування заготовок листового тіста	Тісторозкочувальною машиною TEKNO STAMAPLAM 507 В	Отримання на складі маргарину та нарізання його на шматки, розрізування вистояного тіста на шматки по 3 кг, вкочування підготовленого маргарину з додаванням борошна в порції тіста, упакування підготовлених заготовок в поліетиленові пакети, укладання в контейнер та встановлення його в холодильну камеру, листкування охолодженого тіста тісторозкочувальною машиною, скручування пласта тіста в ролон, передавання на наступну операцію	Формувальник тіста, 4-й розряд	1	т	11,85	0,675



**НДЦ «Чернівціагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на процес різання батона звичайного масою 0,5 кг хліборізальною машиною SliceUp Lux*  
*та упакування у фірмові пакети пакувальною машиною Clips-Up Lite,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання батона звичайного масою 0,5 кг та упакування у фірмові пакети	Хліборізальна автоматична машина SliceUp Lux , Пакувальна машина Clips-Up Lite продуктивністю до 1200 шт./год	Підвезення контейнера з продукцією до різальної машини, укладання батонів на транспортер машини, спостереження за різанням хліба на скибки, приймання нарізаних виробів та подавання у пакувальну машину, спостереження за упакуванням нарізаного хліба у фірмові пакети та їх кліпсуванням, наклеювання етикеток, контроль якості нарізання та упакування виробів, укладання готової продукції в ящики і транспортування в експедицію на відстань до 20 м	Укладаль-ник-пакуваль-ник, 3-й розр.	2	т	10,32	1,55



**НДЦ «Чернігівагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
*на приготування тіста прискореним способом з використанням додаткової сировини*  
*для хліба житньо-пшеничного заварного тістомісильною машиною А2-ХТ-2Б,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста прискореним способом з використанням додаткової сировини для хліба житньо-пшеничного заварного	Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТ-2Б продуктивністю 900 кг/год (міткість діжі 330 л)	Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення компонентів у діжу тістомісильної машини, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, визначення готовності тіста, вивантаження тіста в бункер тістоподільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	13,22	0,605



**НДЦ «Чернігів агропромпродуктивність»**

**розроблені тимчасові норми праці**

**на поділ та формування тістових заготовок при виробництві хліба заварного формового “Зерновий на заквасці”, масою 0,4 кг тістоподільною машиною Восход-ТД-2М та тістоокруглювальною машиною Восход-ТО-4, які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок при виробництві хліба заварного формового “Зерновий на заквасці”, масою 0,4 кг	Тістоподільна машина Восход-ТД-2М, Тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 продуктивністю 18-42 шт./хв	Активне спостереження за роботою подільної та округлювальної машин, контроль та регулювання маси тістових заготовок, подача форм на укладання, укладання тістових заготовок у форми вручну, встановлення форм з тістовими заготовками на візок-стелаж, завантаження візка у шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3 розр. - 1 особа Формувальник тіста, 3 розр. – 1 особа	2	т тіста	4,94	3,24

