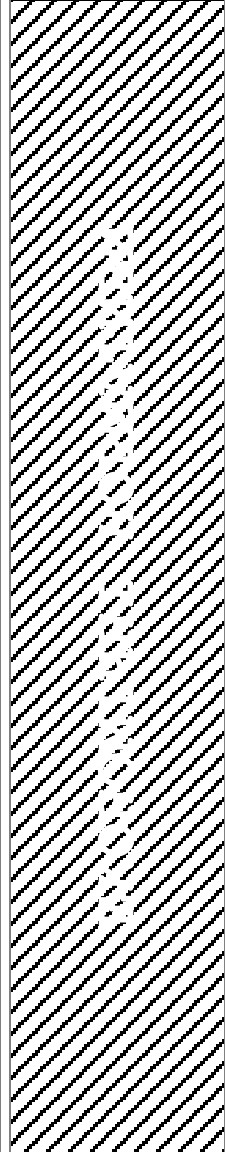


БІБЛОТЕКА



**СПЕЦІАЛІСТА
АПК**



**МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ
ТА НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ
НА ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА І
ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

ЗМІСТ

| | |
|---|------------|
| Вступ | 5 |
| Загальна частина | 8 |
| Розділ 1. Основні методичні положення розрахунку норм праці..... | 11 |
| Розділ 2. Норми витрат праці на виробництво хліба та хлібобулочних виробів..... | 20 |
| 2.1 Приймання та підготовка сировини до виробництва..... | 20 |
| 2.2 Приготування тіста | 37 |
| 2.3 Оброблення тіста | 62 |
| 2.3.1 Поділ і формування тістових заготовок вручну..... | 81 |
| 2.4 Випікання | 85 |
| 2.4.1 Випікання дрібноштучних і здобних виробів..... | 115 |
| 2.5 Різання | 127 |
| 2.6 Пакування, транспортування готової продукції | 139 |
| Розділ 3. Норми витрат праці на виробництво тортів, рулетів та пирогів..... | 153 |
| 3.1 Приготування тіста, формування, випікання напівфабрикатів | 153 |
| 3.2 Підготовка, приготування напівфабрикатів, оздоблювальних кремів, начинок | 170 |
| 3.2.1 Оброблення, оздоблення напівфабрикатів для виготовлення тортів, тістечок, рулетів, кексів..... | 179 |
| 3.3 Пакування, транспортування готової продукції | 184 |
| Розділ 4. Норми витрат праці на виробництво бубличних, сухарних виробів, печива та пряників..... | 187 |
| 4.1 Виробництво бубличних виробів | 187 |
| 4.2 Виробництва печива і пряників..... | 192 |
| 4.3 Виробництво сухарних виробів | 200 |

| | | |
|------------------|--|------------|
| Додаток А | Класифікаційні таблиці трудових процесів виробництва хліба, хлібо-булочних і борошняних виробів | 204 |
| Додаток Б | Технічна характеристика основного устаткування для виробництва хлібобулочних виробів..... | 221 |
| | Список використаної літератури | 236 |