

НДЦ «Лісостепагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
випікання хліба "Білого подового" масою 0,7 кг в тунельній газовій печі „MINEL” (Словенія),
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Випікання хліба "Білого подового" масою 0,7 кг	тунельна га-зова піч „ <i>MINEL</i> ” (Словенія)	Приймання зміни. Визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, підвезення контейнерів з тістовими заготовками з шафи вистоювання до печі (відстань до 7 м), змащування тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження тістових заготовок на под печі, спостереження за процесом випікання, контроль параметрів температурного та парового режимів за показниками КВПіА (230-240 ⁰ С), виймання хліба з печі та укладання його у лотки вагонетки, перевірка якості готової продукції.	Пекар 4-й розр. уклада-льник 2-й розр.	1 1	т	4,52	3,537



НДЦ «Запорізька агропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці

на розкочування тіста та нарізання його на порції для круасанів масою 0,02 кг на машині Manomat-Cutomat SSO 675C

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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку т за зміну
Розкочування тіста та нарізання його на порції для круасанів масою 0,02 кг	Тісторозкочувальна машина зі станцією нарізання Manomat-Cutomat SSO 675C (виробн. Rondo (Швейцарія))	Огляд устаткування та підготовка його до роботи. Викочування вагонетки з заготовками листового тіста з морозильної камери, виймання порцій тіста з пакетів (1 порція - 4 кг), укладання пласта тіста на стрічку транспортера тісторозкочувальної машини. Включення машини, спостереження за розкочуванням тіста, регулювання зазорів між валками (товщини пласта тіста). Включення режиму нарізання, спостереження за нарізанням тіста на порції у виді трикутників масою 24 г, прибирання обрізків тіста зі стрічки, обмітання тістових заготовок від залишків борошна за допомогою щітки, збризування водою заготовок. Підсипання в процесі роботи борошна в борошнопідсипач машини. Виключення устаткування, зняття та чищення робочих органів, протирання стрічки конвеєра тісторозкочувальної машини від борошна; прибирання на робочому місці, винесення відходів.	Машиніст тістообробних машин 3-й розр.	т тіста	18,37	0,436



НДЦ «Запорізькаагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на формування тістових заготовок для круасанів масою 0,02 кг на пристрої Rondinette,
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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку т за зміну
Формування тістових заготовок для круасанів масою 0,02 кг	Пристрій для скручування круасанів Rondinette (виробн. Rondo (Швейцарія))	Огляд робочого місця та устаткування, підготовка їх до роботи; приймання тістових заготовок круасанів зі стрічки транспортеру тісторозкочувальної машини після їх нарізання на трикутники (маса заготовки 24 г), укладання вручну на стрічку пристрою для скручування круасанів, спостереження за скручуванням заготовок. Регулювання щільності скручування тістових заготовок у пристрої та їх довжини; змітання борошна з подавального транспортеру пристрою для формування круасанів та з робочого столу. Виключення машини, прибирання робочого місця, винесення відходів.	Формувальник тіста 3-й розр.	т тіста	18,37	0,436



**НДЦ «Запорізька агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на випікання круасанів масою 0,02 кг в ротаційній печі Revent 725,
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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку т за зміну
Випікання круасанів масою 0,02 кг	Ротаційна піч Revent725 продуктивністю по булочних виробках масою 0,05 кг – 125 кг/год	Огляд хлібопекарської печі та підготовка її до роботи (введення на робочий режим). Викочування візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підкочування до печі, відкриття дверцят печі, встановлення візка в камеру та включення його обертання. Спостереження за випіканням круасанів, контроль температурного режиму випікання; визначення їх готовності. Виключення обертання візка в печі, відкриття дверцят та його викочування, встановлення на охолодження. Контроль якості готових круасанів органолептично: колір виробів та їх запах, якість м'якушу. Перекладання готових круасанів з листиків на лотки, зважування, подавання на наступну операцію - наповнення круасанів начинкою. Прибирання робочого місця, здавання зміни.	Пекар 3-й розр.	т круасанів	22,81	0,351



**НДЦ «Полтаваагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
поділ та формування тістових заготовок вручну,
які будуть внесені до науково-практичного видання**

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

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	продуктивності за зміну
Поділ та формування тістових заготовок: батон «бутербродний», вага тістової заготовки 0,47 кг	Вручну	Піднесення овальних форм-кошиків до робочого місця. Посипання формувального столу борошном. Підготовка форм-кошиків для вистоювання батонів (посипання борошном). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 850 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку. Ведення документації, прибирання робочого місця.	Формувальник тіста, 3 розряд	1	т	13,980	0,572
Поділ та формування тістових заготовок: хліб "соціальний" формовий, вага тістової заготовки 0,57 кг.	Вручну	Піднесення форм до робочого місця. Підготовка форм (змащування олією). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 570 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку. Ведення документації, прибирання робочого місця.	Формувальник тіста, 3 розряд	1	т	12,597	0,635
Поділ та формування тістових заготовок: хлібець "Дарницький" подовий, вага тістової заготовки 0,5 кг	Вручну	Піднесення форм-кошиків до робочого місця. Посипання формувального столу борошном. Підготовка форм-кошиків для вистоювання хлібців (посипання борошном). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 500 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку. Ведення до-	Формувальник тіста, 3 розряд	1	т	12,889	0,621

		кументації, прибирання робочого місця.					
Поділ та формування тістових заготовок: хліб "особливий" подовий, вага тістової заготовки 0,68 кг	Вручну	Піднесення форм-кошиків до робочого місця. Посипання формувального столу борошном. Підготовка форм-кошиків для вистоювання хліба (посипання борошном). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 680 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку. Ведення документації, прибирання робочого місця.	Формувальник тіста, 3 розряд	1	т	9,662	0,828
Поділ та формування тістових заготовок: сосиска в тісті, вага тістової заготовка 0,1 кг	Вручну	Піднесення дек до робочого місця, змащування їх олією. Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 100 г, розкривання упаковок сосисок, очищення сосисок від плівки, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок на деко, встановлення на вагонетку. Ведення документації, прибирання робочого місця.	Формувальник тіста, 3 розряд	1	т	128,635	0,062



НДЦ «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на пакування бісквіта “Асорті” вагою 0,500 кг з борошна вищого ґатунку машиною
Italdibipak T 55040 ZN (Італія), 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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку т, за зміну
Пакування бісквіта “Асорті” вагою 0,500 кг з борошна вищого ґатунку	Пакувальна машина Italdibipak T 55040 ZN (Італія) продуктивністю до 600-900 шт/год	Оглядання обладнання; одержання в складі плівки та піднесення її до робочого місця на відстань до 10 м; вмикання машини для підігріву; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (10 шт.) з виробом до робочого місця на відстань до 10 м; пакування виробу – розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та відрізування її від рулону; укладання виробу в ящики (по 25-30 шт.); віднесення ящиків на відстань до 1 м і встановлення на піддон; транспортування виробів на гідравлічному візку в експедицію на відстань до 30 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця.	Пакувальник 3-й розр.	т	4,88	1,64



НДЦ «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на пакування пампушок “Особливі” вагою 0,5 кг з борошна 1/2 пакувальною машиною
Gramegna siat group GT 40 (Бельгія), 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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку, т/зміну
Пакування пампушок “Особливі” вагою 0,5 кг з борошна 1/г	Пакувальна машина Gramegna siat group GT 40 (Бельгія) продуктивністю 500 шт/год	Оглядання обладнання; одержання в складі плівки та піднесення її до робочого місця на відстань до 50 м; вмикання машини для підігріву; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (8 шт.) до робочого місця на відстань до 10 м; взяття виробу з транспортера, пакування – розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та запаявання; укладання виробу в ящики (по 10-15 шт.); віднесення ящиків на відстань до 1 м і встановлення на піддон; транспортування виробів на гідравлічному візку в експедицію на відстань до 30 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця.	Пакувальник 3-й розр.	т	9,59	0,834



**НДЦ «Чернівціагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання тістечок“ Вишенька ”масою 0,045кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання**

«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Випікання тістечок “ Вишенька ” масою 0,045кг	Конвекційна піч XEVL 16EU Unox DPRS лінія PLUS (Італія), продуктивністю до 100 кг/год.	Готує робоче місце, оглядає та перевіряє обладнання. Включає піч , встановлює температурний режим на розігрів печі. Підвозить візок-стелаж з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі. Виставляє на електронному табло параметри по програмі випікання тістечок вагою до 0,05кг. Завантажує візок-стелаж в піч. Контролює і регулює параметри пекарської камери, спостерігає за процесом випікання, паровим та температурним режимом. Вивантажує візок-стелаж з готовими виробами з печі, перевіряє якість готової продукції, транспортує на охолодження. Прибирає робоче місце.	Пекар 4-й розр.	1	кг	0,034	232,6



НДЦ «Закарпатагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
на випікання хліба «Брокат» вагою 500 г в печі MIWE Roll-in,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Випікання хліба «Брокат» вагою 500 г	Ротаційна піч MIWE Roll-in	Одержання завдання, перевірка стану печі, включення печі та вихід на технологічний режим, посадка в піч готових заготовок, спостереження за процесом випікання, виймання готового хліба, виключення печі та прибирання робочого місця.	Пекар 4-й розр.	1	кг	0,032	253,2



**НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування тіста на тістомісильній машині Л4-ХТ-2В для булочки « Карамельна » масою 0,025кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Приготування тіста на тістомісильній машині Л4-ХТ-2В при виробництві булочки «Карамельна» 0,025кг	Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (об'єм 140 л), виробник Україна	Приймання зміни, отримання завдання, підвезення порожніх діж, вмикання та вимикання дозаторів спостереження за внесенням у діжу соляного розчину і борошна, зважування та внесення вручну у діжу дріжджів, цукру, маргарину, ваніліну, молока сухого знежиреного, яєць курячих, вмикання та вимикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, підвезення діж з тістом до місця вистоювання, прибирання робочого місця.	Тістороб 4 розр.	1	кг	1,4	2,100



НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання булочки “ Карамельна ” масою 0,025кг в ротаційній печі «REVENT» продуктивністю до 100 кг/год.,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Випікання булочки “ Карамельна масою 0,025кг	Ротаційна піч «REVENT» продуктивністю до 100 кг/год.	Приймання зміни, отримання завдання, оглядає та перевіряє обладнання. Включає піч , встановлює температурний режим на розігрів печі. Підвозить візок-стелаж з вистояними заготовками з шафи до печі. Виставляє на електронному табло параметри по програмі випікання тістечок вагою до 0,025кг. Завантажує візок-стелаж в піч, спостерігає за процесом випікання температурним режимом. Вивезення візків з готовою продукцією з печі та відвезення для охолодження (10м.), прибирання робочого місця.	Пекар 4-й розр.	1	кг	2,3	1,537



НДЦ «Одесаагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
Пакування обіднього хліба вагою 900 г в поліетиленову плівку на пакувальній машині BAFU FWL280,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Одиниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продуктивності за зміну
Пакування обіднього хліба вагою 900 г в поліетиленову плівку	Пакувальна машина BAFU FWL280 продуктивністю до 280 упаковок за хвилину (в залежності від виробу)	Підготовка до роботи. Перевірка справності устаткування. Підвезення рулонів плівки і заправлення її в машину. Спостереження за процесом надходження хліба на транспортер та формуванням пакетів. Регулювання рівномірної подачі хліба, контроль якості пакування. Вилучення браку за його наявності. Укладання упаковок з хлібом в лотки. Прибирання робочого місця.	Уклада-льник-пакува-льник го-тової продукції 4-й розр.	1	т	0,257	31,14



НДЦ «Хмельницькаагропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці на

формування заготовок листового тіста вагою 1 кг тісторозкочувальною машиною *TEKNO STAMAPLAM 507 B*, 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	Норма виробітку за зміну
Формування заготовок листового тіста вагою 1 кг	Тісторозкочувальна машина <i>TEKNO STAMAPLAM 507 B</i>	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.	Формувальник тіста, 4-й розр.	1	т	25,72	0,311

