

**НДЦ «Закарпатпромпромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
приготування тіста для хліба «Брокат» тістомісильною машиною «МТ-25-01»,
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 за зміну
Приготування тіста для хліба «Брокат»	Тістомісильна машина МТ-25-01, продуктивністю 95 кг/год	Одержання завдання, підготовка робочого місця та машини до роботи, одержання сировини і матеріалів, транспортування до робочого місця на 20 м, просіювання борошна, зважування компонентів для замісу тіста та засипання в машину, заміс тіста згідно технології та вивантаження в чан, прибирання робочого місця, миття та чищення машини	Тістороб, 3-й розр.	т	19,09	0,419



НДЦ «Чернігівагропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці на

випікання хліба подового заварного житнього із висівками та кмином, масою 0,4 кг у ротаційній печі «Муссон-ротор»,

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 за зміну
Випікання хліба подового заварного житнього із висівками та кмином, масою 0,4 кг	Піч ротаційна Муссон-ротор продуктивністю 160 шт./цикл (тривалість циклу – 42 хв.) площа випікання 9,7 м ²	Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підвезення до печі і завантаження в піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності хліба, вивантаження візка з готовим хлібом з печі і відвезення на охолодження, знімання хліба з листів і укладання в лотки, контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 3-й розр.	т хліба	5,926	1,35



**НДЦ «Південагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
випікання подового хліба в ротаційній печі «Melani Lux»,
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 за зміну
Випікання подового хліба в ротаційній печі	Піч ротаційна Melani Lux продуктивністю до 1500 кг тіста”	Підготовка робочого місця до роботи, підготовка листів і візків, підкочування до формувальних столів. Ведення процесу випікання хлібобулочних виробів. Контроль температурного режиму і вологості в пекарській камері за контрольно-вимірювальними приладами. Визначення закінчення процесу випікання; виймання хліба, охолодження	Пекар, 3-й розр.	т хліба	5,98	1,17



**НДЦ «Чернівціагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
випікання хліба пшеничного подового "Орільський" масою 0,6 кг в ротаційній печі «Roto Passat-SE»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба пшеничного подового "Орільський" масою 0,6 кг	Ротаційна піч Roto Passat-SE (Кёниг, Австрія), (площа поду 12м ²)	Підготовка робочого місця, огляд та перевірка устаткування. Включення печі , встановлення температурного режиму на розігрів печі. Підвезення візка-стелажа з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі. Виставлення на електронному табло параметрів по програмі випікання хліба подового. Завантаження візка-стелажа в піч. Контроль і регулювання параметрів пекарської камери, спостереження за процесом випікання, паровим та температурним режимом. Вивантаження візка-стелажа із готовими виробами з печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження. Прибирання робочого місця	Пекар 4 розр.	1	т	10,44	0,766



**НДЦ «Львівагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес «Випікання багету «Часникового» масою 0,200 кг у печі ШПЕ- 2»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання багету «Часникового» масою 0,200 кг у	Піч ШПЕ- 2 продуктивністю 0,3 т /зміну	Приймання зміни, огляд пекарської шафи, включення, регулювальні роботи, приготування яєчної суміші для змащування багетів, вивантаження етажерки з тістовими заготовками для багетів з шафи вистоювання і підвезення до пекарської шафи, змащення тістових заготовок багетів яєчною сумішшю і завантаження листів їх у пекарську шафу, спостереження за процесом випікання, контроль за температурним режимом випікання, контроль якості, визначення готовності виробів, виключення печі, виймання готової продукції, укладання в лотки етажерки для охолодження, відвезення етажерки з готовими виробами до місця охолодження, прибирання робочого місця	Пекар 5 розр.	1	т	44,69	0,179



НДЦ «Запорізькаагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес наповнення круасанів начинкою за допомогою шприца-дозатора «MAC.PAN MDSE»,
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 за зміну
Наповнення круасанів начинкою	Шприца-дозатора MAC.PAN MDSE, продуктивністю 3500 порц./год.	Отримання змінного завдання. Огляд устаткування, включення, виставлення часу запаювання пакетів. Перевірка роботи запаювача на холостому ходу (взяття порожнього пакета, розміщення країв під притиском, зварювання пакету, перевірка якості зварювання шва). Піднесення поліетиленових пакетів до робочого місця (відстань до 10 м). Упакування коробок з круасанами в поліетиленові пакети: взяття коробки та укладання її в пакет, заправлення країв пакету між зварювальними елементами запаювача, натискання на педаль, спостереження за опусканням притискача та зварюванням пакету, укладання упакованої в пакет коробки з круасанами на піддон. Регулювання роботи запаювача (часу зварювання пакету). Прибирання робочого місця	Кондитер, 3-й розр.	тис. шт. круасанів (т круасанів)	1,11	7,19
					44,52	0,180



**НДЦ «Запорізька агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес фасування круасанів в картонні коробки типу «Екран», масою 1,0 кг»
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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування круасанів в картонні коробки типу «Екран», масою 1 кг	Вручну	Отримання змінного завдання. Підготовка робочого місця до роботи: протирання робочого столу та електронних вагів від забруднень. Піднесення картонних коробів до робочого місця. Фасування круасанів в картонні коробки по 1 кг: взяття круасанів після наповнення їх начинкою з лотка, укладання вручну в картонну коробку по 40 шт., зважування на вагах. Прибирання робочого місця	Укладаць-пакувальник, 2-й розр.	т	10,89	0,73

НДЦ «Запорізька агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес укладання коробок з круасанами масою 1 кг в поліетиленові пакети,
запаювання пакетів за допомогою запаювача», 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 за зміну
Укладання коробок з круасанами масою 1 кг в поліетиленові пакети, запаювання пакетів	Підлоговий запаювач імпульсного типу ПІ-500	Отримання змінного завдання. Огляд устаткування, включення, виставлення часу запаювання пакетів. Перевірка роботи запаювача на холостому ходу (взяття порожнього пакета, розміщення країв під притиском, зварювання пакету, перевірка якості зварювання шва). Піднесення поліетиленових пакетів до робочого місця (відстань до 10 м). Упакування коробок з круасанами в поліетиленові пакети: взяття коробки та укладання її в пакет, заправлення країв пакету між зварювальними елементами запаювача, натискання на педаль, спостереження за опусканням притискача та зварюванням пакету, укладання упакованої в пакет коробки з круасанами на піддон. Регулювання роботи запаювача (часу зварювання пакету). Прибирання робочого місця	Укладаць-пакувальник, 2-й розр.	тис. шт. коробів (т круасанів)	8,55	0,94



**НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
укладання в лотки охолодженого хліба «Селянський житньо-пшеничний» масою 0,6 кг»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання в лотки охолодженого хліба «Селянський житньо-пшеничний» масою 0,6 кг	Вручну (циркуляційний стіл, контейнери, лотки)	Отримання завдання, підготовка робочого місця до роботи, підвезення порожніх контейнерів, вибирання охолодженого хліба з циркуляційного столу й укладання його в лотки контейнерів, відвезення контейнера з хлібом, прибирання робочого місця	Уклада-льник-пакуваль-ник, 2-й розр.	1	т	1,4	3,27



**НДЦ «Одесаагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
нарізання та пакування хліба житнього масою 600гр.у поліетиленову плівку на лінії D/Packaging Slicer 208,
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.-хв\шт	виробітку за зміну
Нарізання та пакування хліба житнього масою 600 гр. у поліетиленову плівку	Лінія D/Paking Lane Slicer 208, продуктивністю до 1200 уп/год.	Підготовка рулонів плівки і доставка у цех, завантаження у машину. Пуск та зупинка машини, спостереження за завантаженням, розрізанням та пакуванням хлібин, контроль якості пакування, регулювання температурного режиму, рівномірного надходження хлібин на пакування, прибирання робочого місця	Уклада-льщик - пакувальник 2-й розр.	1	тис. шт..	19,7	6,8



**НДЦ «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
пакування плетінки з маком масою 0,400 кг машиною *Gramegna siat group GT 40*,
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.-хв\шт	виробітку за зміну
Пакування плетінки з маком масою 0,400 кг	Пакувальна машина <i>Gramegna siat group GT 40</i> , продуктивністю до 400-500 шт/год	Огляд машини; 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 запаювання; 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 20 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Укладальник - пакувальник 2-й розр.	1	шт.	0,287	1668
						9,59	0,834

