

НДЦ «Чернігів агропромпродуктивність»
 розроблені тимчасові норми праці на
підготовку сировини при виробництві хліба житньо-пшеничного
«Добродій соняшниковий» формового масою 0,45 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
Приймання, переміщення, зважування, підготовка сировини (насілля соняшнику) для хліба житньо-пшеничного із соняшником	Вручну	Отримання на складі сировини (ядро соняшника сире) в пакетах та піднесення до робочого місця, розпакування пакетів і висипання ядра соняшнику на робочий стіл, перевірка якості сировини, відокремлення домішок і неякісної сировини, відважування необхідної кількості ядра соняшнику згідно рецептури і передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	т сировини	36,61	0,219

НДЦ «Чернігівагропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці на

процес приготування прискореним способом заварного тіста з використанням додаткової сировини для хліба заварного із насінням соняшнику, льону та солоду житнього тістомісильною машиною МТМ-4,05

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 прискореним способом заварного тіста із використанням додаткової сировини для хліба заварного із насінням соняшнику, льону та солоду житнього	Тістомісильна машина МТМ-4,05 продуктивністю 80 кг тіста/цикл (місткість діжі 140 л)	Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини) згідно рецептури, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, спостереження за виброджуванням тіста й визначення його готовності, підвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача і вивантаження тіста в бункер тістоподільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,71	1,192



НДЦ «Чернігівагропромпродуктивність»**розроблені тимчасові норми праці на**

процес приготування прискореним способом заварного тіста з використання додаткової сировини для житньо-пшеничного хліба заварного на заквасці із повидлом тістомісильною машиною МТМ-4,05, 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 прискореним способом заварного тіста з використання додаткової сировини для хліба житньо-пшеничного заварного на заквасці із повидлом	Тістомісильна машина МТМ-4,05 продуктивністю 80 кг тіста/цикл (місткість діжі 140 л)	Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення у діжу з готовою закваскою борошна житнього обдирного, сольового та цукрового розчинів, заварки, солоду житнього, додавання борошна пшеничного першого гатунку, дріжджів, повидла, кмину згідно рецептури, 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	6,65	1,203



НДЦ «Чернігів агропромпродуктивність»
 розроблені тимчасові норми праці на
*процес поділу та формування тістових заготовок при виробництві хліба
 житньо-пшеничного «Добродій соняшниковий» формового масою 0,45 кг,*
 які будуть внесені до науково-практичного видання

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

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок для хліба житньо-пшеничного «Добродій соняшниковий» формового масою 0,45 кг	Тістоподільна машина «Восход-ТД-2М» продуктивністю 18-42 шт./хв	Підвезення порожніх форм до місця формування, налагодження регулювання параметрів роботи тістоподільної машини, активне спостереження за роботою подільної машини та переміщенням заготовок по транспортеру, регулювання швидкості руху транспортера, контроль та регулювання ваги заготовок (0,49-0,5 кг), подача форм на укладання, укладання заготовок у форми вручну, встановлення форм з тістовими заготовками на візок-стелаж, завантаження візка в шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	4,16	3,846



НДЦ «Чернігівагропромпродуктивність»
 розроблені тимчасові норми праці на
процес поділу, формування тістових заготовок при виробництві хліба
заварного житнього із висівками та кмином подового розрізаного навпіл масою 0,4 кг,
 які будуть внесені до науково-практичного видання

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

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ, формування тістових заготовок для хліба заварного житнього із висівками та кмином подового розрізаного навпіл масою 0,45 кг	Тістоподільна машина Восход-ТД-2М, тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 тістозакатна машина Восход-ТЗ-3М продуктивністю 18-42 шт./хв	Активне спостереження за роботою подільної, округлювальної та закатної машин, регулювання надходження тіста у приймальний бункер подільної машини, контроль та регулювання ваги т/з (вага 0,88 кг), знімання заготовок із транспортера закатної машини, формування тістових заготовок та укладання на листи візка, завантаження візка з тістовими заготовками у шафу вистоювання (тривалість вистоювання – 40-50 хв).	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	3,54	4,515



**НДЦ «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
різання хліба пшеничного подового “Подільський” масою 0,650 кг машиною Gebruder Herlitzius,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання хліба пшеничного подового “Подільський” масою 0,650 кг	Машина Gebruder Herlitzius (Німеччина) продуктивністю 400-500 шт/год	Оглядання устаткування; отримання виробничого завдання; підвезення на візку ящиків з хлібом до робочого місця на відстань до 10 м; піднесення ящиків з хлібом до машини на відстань до 1 м; ввімкнення машини, нарізання машиною хліба на скибочки, передавання на пакування; підмітання щіткою крихт із робочого столу машини; оформлення виробничого журналу; прибирання робочого місця.	Різальник харчової продукції, 3 розр.	1	т	4,73	1,69



**НДЦ «Хмельницькагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
випікання хліба „Селянський” масою 0,5 кг в ротаційній електричній печі Bongard 8,64E,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми виробітку праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба „Селянський” масою 0,5 кг	Ротаційна електрична піч BONGARD 8,64E, виробник Франція	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Виймання тістових заготовок із шафи вистювання, надрізування тістових заготовок та посадження тістових заготовок на під печі, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів з печі, очищення поду печі від крихт. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	кг	0,0167	478



**НДЦ «Закарпатагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
формування хліба «Брокат» масою 500 грам вручну,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування хліба «Брокат» масою 500 г	Вручну	Отримання завдання, підвезення тіста у чанах до робочого місця; вибирання тіста із чанів та складання на робочому столі, поділ тіста на шматки ножем на робочому столі вручну; зважування шматків тіста; округлення шматків тіста на робочому столі вручну; складання шматків округлених тіста у розстійну шафу для попереднього вистоювання; формування хліба на столі та викладання на листи; складання готового хліба на листах у розстійну шафу перед випіканням; прибирання робочого місця	Формувальник тістових заготовок, 3-й розр.	2	т	17,84	0,897

**НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
на формування булочки «Карамельна» масою 0,25 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування булочки «Карамельна» масою 0,25кг	Вручну	Отримання завдання; підготовка робочого місця до роботи, підвезення візків з кондитерськими листами до формувального столу, ручна підкатка та формування тістових заготовок по дев'ять штук разом квадратом з одночасним укладанням їх на кондитерські листи (на одному листі 27 шт.), встановлення кондитерських листів з тістовими заготовками у візки (18 листів у візку) та відвезення візків у шафу вистоювання, очищення формувального столу від крихт, прибирання робочого місця	Формувальник тістових заготовок, 3-й розр.	4	т	11,47	2,79

**НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
укладання булочки “Карамельна” масою 0,25кг в лотки контейнера вручну,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання булочки “Карамельна” масою 0,25кг	Вручну	Приймання зміни, отримання завдання на виконання роботи, підвезення контейнерів, перекладання готових виробів з візка в лотки контейнера, відвезення контейнерів з готовою продукцією, прибирання робочого місця.	Уклада-льник хлібобу-лочних виробів, 2-й розр.	1	т	13,18	0,607



**НДЦ «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
на випікання хліба "Селянський житньо-пшеничний" масою 0,6кг з борошна в/г у печі "Revent 724",
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба "Селянський житньо-пшеничний" масою 0,6 кг	Ротаційна піч Revent 724 продуктивністю 124,8 кг/цикл	Отримання виробничого завдання, огляд устаткування, перевірка його технічного і санітарного стану; вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення його на відстань до 3 м та завантаження у піч; контроль процесу випікання; визначення готовності виробів; вивантаження візка з готовою продукцією з печі та транспортування для охолодження (відстань до 6 м.); прибирання робочого місця.	Пекар 4-й розр.	1	т	4,19	1,9



НДЦ «Чернівціагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес поділу тіста на заготовки тістоподільною машиною GLIMEK та формування заготовок округлювальною машиною GLIMEK-CR-260 при виготовленні хліба пшеничного подового "Орільський" масою 0,6 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання

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

Найменування роботи	Код операції, спосіб виконання, тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста на заготовки та формування заготовок при виготовленні хліба пшеничного подового "Орільський" масою 0,6 кг	Тістоподільна машина GLIMEK, округлювальна машина GLIMEK-CR-260 продуктивністю 750-1800 шт/год.	Підвезення повних діж, включення діжепідіймача, вивантаження тіста з діжі в бункер, зачищення діжі від залишків тіста, відвезення порожніх діж, включення машин, контрольне зважування тістових заготовок, спостереження за роботою подільної та округлювальної машин, контроль та регулювання маси заготовок, укладання тістових заготовок з транспортера на листи вагонетки, завантаження вагонетки з тістовими заготовками до шафи вистоювання, виключення машин, обслуговування тістообробних машин. Прибирання робочого місця.	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	1	т	2,46	3,25



**НДЦ «Одесаагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
пакування печива, масою 300 г у поліетиленову плівку на лінії з ваговим мультиголовочним дозатором АФ-50-В10,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування печива, масою 300 г у поліетиленову плівку	Лінія з ваговим мультиголовочним дозатором АФ-50-В10 продуктивністю до 3500 уп/год	Підготовка рулонів плівки і доставка у цех, завантаження у машину. Пуск та зупинка машини, спостереження за завантаженням та пакуванням печива, контроль якості пакування. Регулювання температурного режиму та рівномірного надходження печива на пакування. Прибирання робочого місця	Уклада-льник-пакува-льник 4-й розр.	1	тис. шт	0,36	22,4

