

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
приготування тіста заварного прискореним способом із солодом житнім на тістомісильній машині SP 240
для булочки житньої заварної масою 0,1 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
Приготування заварного тіста прискореним способом із солодом житнім для булочки житньої заварної масою 0,100 кг	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240 (місткість діжі 350 л)	Отримання та зважування основної та додаткової сировини, внесення компонентів згідно рецептури в діжу, контроль процесу замішування тіста, вивантаження тіста на транспортер для дозрівання, спостереження за дозріванням тіста й визначення його готовності, вивантаження вибродженого тіста в бункер подільної машини. Обслуговування устаткування (очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття)	Тістороб 4 розряду	1	т тіста	8,78	0,911



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
формування вручну булочки житньої заварної масою 0,1 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 т, за зміну
Формування тістових заготовок - для булочок житніх заварних масою 0,100 кг	Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до робочого місця, посипання формувального столу борошном, знімання з транспортера тістових заготовок, формування виробів круглої форми, укладання заготовок на кондитерські листи (по 25 шт), посипання зверху заготовок коріандром, встановлення листів з тістовими заготовками у візок, відвезення і встановлення візка у шафу вистоювання, очищення формувального стола від крихт	Формувальник тіста, 3-й розр., 2 особи	т тіста	43,716	0,388

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
випікання булочки житньої заварної масою 0,100 кг у ротаційній печі Gimak DF.113 ,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання булочки житньої заварної масою 0,1 кг	Піч хлібопекарська ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 400 шт./цикл (тривалість циклу – 26 хв.)	Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження в піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності булочок, вивантаження візка з готовими виробами з печі і переміщення вбік для охолодження, укладання виробів у лотки контейнера з подальшим переміщенням в експедицію. Контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 3-й розряд	11,87	0,674



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
упакування булочок житніх заварних масою 0,001 кг в пакети по 4 шт., кліпсування та укладання в ящики,
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
Упакування в пакети, кліпсування та укладання в ящики булочок житніх заварних масою 0,1 кг	вручну	Підвезення контейнерів з охолодженими булочками, одержання поліетиленових пакетів на складі та піднесення до місця пакування, піднесення пластмасових ящиків до робочого місця, штампування етикеток, упакування булочок в пакети (по 4 шт.) з одночасним вибраковуванням деформованих виробів, скріплення пакетів кліпсатором, наклеювання етикеток, укладання заповнених виробів в ящики, відвезення ящиків з готовою продукцією візком в експедицію (10 м)	Укладальник хлібобулочник виробів, 2-й розряд	т	26,06	0,307
					тис.упак.	10,4

Філія «Київагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
формування бісквітного тіста для тортів «Празький» у форми масою до 1 кг; до 0,5 кг; листи масою до 2 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
Формування бісквітного тіста для тортів «Празький» у форми масою до 1 кг; до 0,5 кг; листи масою до 2 кг	Вручну	Підготовка робочого місця. Проведення формування бісквітного тіста на торт: розливання тіста в круглі форми для тортів та листи для вагових тортів, підвезення та відвезення місткості (котла) з тістом до місця розливання; підвезення форм з тістом до печі, прибирання робочого місця	Кондитер, 3-й розр.	кг	0,53	902
					0,32	670
					0,72	1194



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
пакування булки «Дніпропетровська» масою 0,500 кг машиною Italdibipak T 55040 ZN,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку за зміну
Пакування булки «Дніпропетровська» масою 0,500 кг машиною Italdibipak T 55040 ZN	Машина Italdibipak T 55040 ZN продуктивністю 600-900 шт/год	Оглядання машини; 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 булочками до робочого місця на відстань до 10 м; пакування булочок: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та відрізування її від рулону; укладання булочок 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	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розряд	4,88	1,64



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
різання житньо-пшеничного хліба «Гайдамацький» масою 0,700 кг 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	Норма	
					часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Різання житньо-пшеничного хліба «Гайдамацький» масою 0,700 кг	Машина хліборізальна Matas (Туреччина) продуктивністю 1500 шт./хв	Оглянути устаткування, отримати виробниче завдання; підвезти на візку з експедиції ящики з хлібом до робочого місця на відстань до 10 м; піднести ящики з хлібом до машини на відстань до 1 м; ввімкнути машину, виложити на конвеєр 20 шт. хлібин, порізати машиною хліб на скибочки, передати по конвеєру на пакування; змести щіткою крихти із робочого столу машини; оформити виробничий журнал; прибрати робоче місце	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	2	2,41	6,63



Філія «Закарпатагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
приготування тіста для хліба «Цесарський» масою 0,5 кг 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 «Цесарський» масою 0,5 кг	Тістомісильна машина МТ-25-01 продуктивністю	Одержання завдання, підготовка робочого місця та машини до роботи, одержання сировини і матеріалів, транспортування їх до робочого місця на 20 м, просіювання борошна, зважування компонентів для замісу тіста та засипання в машину, спостереження за процесом приготування тіста згідно технології, вивантаження готового тіста в чан, миття та чищення машини, прибирання робочого місця	Тістороб, 3-й розр.	т	17,51	0,457



Філія «Закарпатагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
поділ та формування тістових заготовок вручну для хліба «Цесарський, Футбол» масою 0,5 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
Поділ та формування тістових заготовок: для хліба «Цесарський» масою 0,5 кг	Вручну	Одержання завдання, підготовка до роботи, вибирання тіста із чани та складання на робочий стіл (стіл підсипаний борошном), поділ тіста на шматки ножем вручну, зважування тіста, округлення тістових заготовок на столі вручну та складання на листи, транспортування округлених тістових заготовок на листах на попереднє вистоювання, формування тістових заготовок для хліба на столі вручну, складання їх на листи та укладання листів з тістовими заготовками у шафу вистоювання для остаточного вистоювання перед випіканням, прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 3-й розр., – 2 особи	т	17,94	0,892
для хліба «Футбол» масою 0,5 кг					18,09	0,884



Філія «Миколаївагропромпродуктивність»:
розроблені тимчасові норми часу на
випікання хліба «Орловського» масою 0,7 кг та хліба білого формового «Таврійського» масою 0,5 кг в ротаційній печі
BONGARD виробництва Франції продуктивністю 100,8; 144 кг/цикл,
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 «Орловського» масою 0,7 кг	Ротаційна піч BONGARD продуктивністю: 100,8; кг/цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання і підвезення до печі на відстань до 10 м. Завантаження візка з тістовими заготовками до печі та встановлення технологічного режиму випікання. Спостереження за процесом випікання хлібобулочних виробів. Вивантаження готових виробів з печі та відвезення на охолодження на відстань до 15 м	Пекар, 4-й роз.	т	5,63	1,42
хліба білого формового «Таврійського» масою 0,5	144 кг/цикл				3,86	2,07



Філія «Львіватагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
випікання булочки з повидлом масою 0,075 кг у шафі пекарській ШПЕ- 2 продуктивністю 0,3 т/зм.,
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 булочки з повидлом масою 0,075 кг	Шафа пекарська ШПЕ- 2 продуктивністю 0,3 т/зм.	Приймання зміни, огляд шафи пекарської, включення, регулювальні роботи, приготування яєчної суміші для змащування булочок, вивантаження етажерки з тістовими заготовками для булок з шафи вистоювання, підвезення до пекарської шафи, змащення тістових заготовок яєчною сумішшю і завантаження листів з тістовими заготовками 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-й розр.	т	42,19	0,189

