

**Філія «Чернігівагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
**на підготовку додаткової сировини (цибулі)**  
**при виробництві хліба пшеничного запашного з цибулею подового нарізаного масою 0,3 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 (цибулі) - при виробництві хліба пшеничного запашного з цибулею подового нарізаного масою 0,3 кг	Вручну	Отримання на складі сировини (цибулі сушеної) в пакетах та піднесення до робочого місця, розпакування пакетів і висипання цибулі на робочий стіл, перевірка якості сировини, відокремлення домішок і неякісної сировини, відважування необхідної кількості цибулі сушеної згідно з рецептурою і передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	т сировини	79,61	0,1003

**Філія «Чернігів агропромпродуктивність»**

**Розроблені тимчасові норми праці на**

*процес приготування тіста опарним способом із додаванням додаткової сировини тістомісильною машиною SP 240*

*для хліба пшеничного запашного з цибулею, 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 тіста опарним способом для хліба пшеничного запашного з цибулею	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240 (місткість діжі 350 л)	Отримання та зважування основної та додаткової сировини, приготування опари (внесення в діжу дріжджів, борошна, води, замішування опари, відвезення діжи з опарою на бродіння); приготування твста: дозування в діжу компонентів згідно рецептури (опари, борошна пшеничного, сольового та цукрового розчинів), внесення в діжу вручну додаткової сировини (цибулі), спостереження і контроль процесу замішування тіста, вивантаження тіста для виброжування, спостереження за бродінням тіста й визначення його готовності, вивантаження готового тіста в бункер подільної машини. Обслуговування устаткування (очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття)	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	4,83	1,656



**Філія «Чернігів агропромпродуктивність»**

**розроблені імчасові норми праці**

*на випікання хліба пшеничного запашного з цибулею подового, масою 0,6 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 хліба пшеничного запашного з цибулею подового, масою 0,600 кг	Піч хлібопекарська ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 240 шт./цикл (тривалість циклу – 42 хв.)	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання та виведення на технологічний режим). Вивантаження візка з т/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 й переміщення його вбік для охолодження, укладання виробів у лотки контейнера з подальшим переміщенням в експедицію. Контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 3-й розряд	5,33	1,502



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес приготування тіста тістомісильною машиною періодичної дії Л4-ХТ-2В,**  
**при виробництві завиванця «Малятко» з яблучним пюре масою 0,35 кг**  
**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	виробітку за зміну
Приготування тіста при виробництві завиванця «Малятко» з яблучним пюре масою 0,35 кг	Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (об'єм 140 л),	Приймання зміни, отримання завдання, підвезення діж з готовими опарами, вмикання та вимикання дозаторів, спостереження за внесенням соляного розчину і борошна, зважування та внесення вручну у тістомісильну машину дріжджів, цукру, маргарину, яєць, вмикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, вимикання місильної машини, відвезення діж із тістом до місця бродіння, прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	12,74	0,628



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**

**Розроблені тимчасові норми праці**

*на формування тістових заготовок вручну при виробництві завиванця «Малятко» з яблучним пюре, масою 0,35 ,*

*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 тістових заготовок - при виробництві завиванця «Малятко» з яблучним пюре, масою 0,35	Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до робочого столу; встановлення листів з візка на робочий стіл, формування виробів вручну (розкачування заготовок тіста, викладання начинки яблучне пюре, розрівнювання начинки і формування заготовки в рулет), укладання заготовок на листи, встановлення листів з тістовими заготовками на візок, відвезення до камери вистоявання на відстань 10 м.	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	т тіста	42,33	0,756

**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
**на випікання завиванця «Малятко» з яблучним пюре, масою 0,35 кг у хлібопекарській печі REVENT,**  
**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 завиванця «Малятко» з яблучним пюре, масою 0,350 кг	Піч хлібопекарська REVENT продуктивністю 288 шт./цикл (тривалість циклу – 38 хв.)	Приймання зміни, огляд устаткування, встановлення температурного режиму випікання, підвезення візків-стелажів із тістовими заготовками з камери вистоювання до печі на відстань до 10 м; змащення тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, вивантаження візків з готовою продукцією з печі та відвезення для охолодження (10 м).	Пекар, 3-й розр.	6,689	1,196



**Філія «Миколаївагропромпродуктивність»**

**Розроблені тимчасові норми праці на**

*процес випікання батону з кунжутом масою 0,48 кг в ротаційній печі BONGARD продуктивністю 56,7 кг/цикл,*

**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 батону з кунжутом масою 0,48 кг	Ротаційна піч BONGARD продуктивністю 56,7 кг/цикл	Підготовка робочого місця. Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання і відвезення 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 10 м. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	9,20	0,87



**Філія «Київагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на процес**  
**випікання торта «Празький»: посадка форм в піч; розвантаження форм з випеченими напівфабрикатами з печі (Ш2-ХПА-25); вибивання тіста з форм»**  
**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
Випікання торта «Празький»: Посадка форм з тістом в піч для торта», масою: 0,5 кг 1 кг 2 кг	Електропіч Ш2-ХПА-25, вручну	Пуск електропечі та встановлення робочого режиму. Посадка тіста в люльки печі. Спостереження за тривалістю випікання, регулювання температурного режиму випікання; вивантаження форм з випеченими напівфабрикатами, відділення бісквіту від форм ножем, вибивання його із форм на стіл. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр	т		
					2,18	3,675
					1,75	4,574
Вивантаження форм з печі, вибивання тіста з форм, масою: 0,5 кг 1 кг 2 кг					1,27	6,324
					5,39	1,483
					3,26	2,457
					2,64	3,028





**Філія «Чернівціагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес просіювання борошна просіювачем П2П»Піонер» при виготовленні хліба**  
**подоного житньо-пшеничного «Злаковий» масою 0,5кг,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробіт-куза зміну
Просіювання борошна житнього та пшеничного при виготовленні хліба подоного житньо-пшеничного «Злаковий» масою 0,5кг	Просіювач П2П «Піонер» продуктивністю 1,25т/год	Підготовка робочого місця, огляд та перевірка устаткування. Знімання зі штабеля і укладання на візок мішків (50кг) з пшеничним і житнім борошном, транспортування у виробничий цех, розшивання мішків і відважування житнього та пшеничного борошна в необхідній кількості та підвезення до борошнопросіювача, підвезення порожньої діжі до просіювача, завантаження борошна у просіювач, спостереження за просіюванням борошна у діж(при замішуванні у діжі на 50кг). Прибирання робочого місця	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1	т	4,13	1,94



**Філія «Закарпатпромпромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
*процес приготування тіста для хліба «Елеваторський» пшеничний, білій масою 0,7 кг*  
**тістомісильною машиною Klimkaya ( місткість діжі 250 л),**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста для хліба «Елеваторський» пшеничний, білій масою 0,7 кг	Тістомісильна машина «Klimkaya» (місткість діжі 250 л	Одержання завдання, підготовка робочого місця та устаткування до роботи, одержання сировини і матеріалів, транспортування їх до робочого місця на 20 м, просіювання борошна, зважування компонентів для замісу тіста та засипання, заміс тіста згідно технології та вивантаження в чан, прибирання робочого місця, миття та чищення устаткування	Тістороб, 4-й розр.	1	т	12,73	0,628



**Філія «Рівнеагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**пакування kekcy «Український» 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 kekcy «Український» масою 0,500 кг	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 продукцією до робочого місця на відстань до 10 м; пакування kekcy: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та відрізування її від рулону; укладання продукції 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 «Духмяний» масою 0,650 кг машиною Jak Duro 450/11,  
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/т	виробітку, за зміну
Різання житньо-пшеничного хліба «Духмяний» масою 0,650 кг	Машина хліборізальна Jak Duro 450/11 продуктивністю 125 кг/год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи, одержання в складі поліетиленових кульків та піднесення до робочого місця на відстань до 50 м; підвезення на візку із експедиції ящиків з хлібом до робочого місця на відстань до 10 м; піднесення їх до машини на відстань до 1 м; ввімкнення машини, різання хліба на скибочки, запаковування вручну в поліетиленові кульки та фіксування кульків кліпсатором, укладання у ящики (20-22 шт.), встановлення ящиків з готовими виробами на піддон (16 ящ.); відвезення готової продукції в експедицію; перевірка робочого стану машини, прибирання робочого місця, оформлення виробничого журналу	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	т	12,76	0,627

