

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес приготування тіста безопарним способом тістомісильною машиною SP 240 для хліба житньо-пшеничного,

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	Одиниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста безопарним способом для хліба житньо-пшеничного	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240 (місткість діжі 350 л)	Підготовка машини до роботи (перевірка роботи ТММ на холостому ході), регулювання температури нагрівання води, отримання та підготовка сировини (зважування та дозування), внесення компонентів згідно рецептури в діжу, замішування тіста, вивантаження тіста на транспортер для дозрівання, спостереження за виброджуванням тіста й визначення його готовності, вивантаження вибродженого тіста в бункер подільної машини. Обслуговування устаткування (очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття)	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	6,39	1,252



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці
на випікання у ротаційній печі Gimak DF.113 хліба житньо-пшеничного подового, масою 0,9 кг,
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 житньо-пшеничного подового, масою 0,9 кг	Піч хлібопекарська ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 112 шт./цикл (тривалість циклу – 59 хв.)	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання та виведення на технологічний режим). 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, відвезення на охолодження, укладання виробів у лотки контейнера з подальшим переміщенням в експедицію (відстань до 10 м). Контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 4-й розряд	10,71	0,747



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці

на процес нарізання на скибки, упакування в поліетиленові пакети хліба житньо-пшеничного подового масою 0,9 кг хліборізальною машиною «Gimak» та укладання в лотки вручну, які будуть внесені хліба 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
Нарізання на скибки, упакування у поліетиленові пакети та укладання в лотки хліба житньо-пшеничного подового, масою 0,9 кг	Хліборізальна машина фірми Gimak продуктивністю до 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини, підготовка п/е пакетів, отримання та штампування етикеток, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, приймання нарізаного хліба і упакування в поліетиленові пакети, наклеювання проштампованих етикеток на упакований хліб та укладання готових виробів в лотки. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції (відстань 10 м), оформлення документів обліку на готову продукцію. Перевірка стану ножів хліборізальної машини, періодичне очищення транспортера та лотків від крихт хліба	Різальник харчової продукції, 3-й розр., – 1 особа, Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	т хліба тис. шт.	7,99	2,002
					7,20	2,223



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на різання на скибки, упакування у поліетиленові пакети та укладання в ящики
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	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Нарізання на скибки, упакування у поліетиленові пакети, кліпсування та укладання в ящики хліба пшеничного запашного з цибулею подового нарізаного, масою 0,3 кг	Хліборізальна машина фірми Gimak продуктивністю до 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини (перевірка стану ножів, встановлення необхідної товщини нарізання), підготовка п/е пакетів. Отримання та штампування етикеток. Підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібин масою 0,6 кг на скибки, розділення розрізаної хлібини на 2 однакові частини та направлення півхлібини у відкритий поліетиленовий пакет, скріплення пакетів кліпсатором, наклеювання проштампованих етикеток на упакований хліб та укладання хліба в ящики. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції (відстань 10 м), оформлення документів обліку на готову продукцію. Перевірка стану ножів хліборізальної машини, періодичне очищення транспортера від крихт хліба, прибирання робочого місця	Різальник харчової продукції, 3-й розр., – 1 особа, Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	т хліба	9,70	1,65
					2,91	5,50



Філія «Закарпатагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на
процес формування тістових заготовок вручну
для хліба «Елеваторський» пшеничний, білий масою 0,7 кг
які будуть внесені до науково-практичного видання

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

Найменування роботи	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок для хліба «Елеваторський» пшеничний, білий» масою 0,7 кг	вручну	Одержання завдання, підготовка робочого місця, підвезення діжі з тістом до робочого стола, вивантаження тіста на робочий стіл, поділ тіста на шматки, зважування, округлення шматків тіста на столі вручну, складання округлених шматків на листи та подавання на попереднє вистоювання, формування тістових заготовок на робочому столі вручну, складання сформованих тістових заготовок на листи та подавання на остаточне вистоювання перед випіканням, миття та чищення устаткування прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 3-й розр.	2	т	18,31	0,874



Філія «Закарпатагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на процес випікання хліба «Елеваторський» пшеничний білий масою 0,7 кг в печі подові «Киткава» 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 «Елеваторський» пшеничний білий» масою 0,7 кг	Піч подова «Киткава» 4- ярусна (газова)	Одержання завдання, підготовка печі до роботи, завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання та температурним режимом випікання, перевірка готовності хліба, вивантаження готового хліба із печі, прибирання робочого місця	Пекар 4-й розр.	1	т	11,14	0,718



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування тіста тістомісильною машиною періодичної дії Л4-ХТ-2В,
при виробництві калача «Український святковий» масою 0,4 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 тістомісильною машиною Л4-ХТ-2В - при виробництві калача «Український святковий» масою 0,4 кг	Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (об'єм діжі 140 л),	Приймання зміни, отримання завдання, підвезення діж з готовою опарою, вмикання та вимикання дозаторів, спостереження за внесенням соляного розчину і борошна, зважування та внесення вручну у тістомісильну машину дріжджів, цукру, олії гірчичної, молока сухого знежиреного, 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	1,37	5,832



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці
на випікання калача «Український святковий» масою 0,4 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 калача «Український святковий» масою 0,400 кг	Піч хлібопекарська REVENT продуктивністю 288 шт./цикл (тривалість циклу – 40 хв.)	Приймання зміни, огляд устаткування, встановлення температурного режиму випікання, підвезення візків-стелажів із тістовими заготовками з камери вистоявання до печі на відстань до 3 м; 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 на охолодження (відстань до 6 м)	Пекар, 4-й розр.	6,187	1,293



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці
на формування тістових заготовок вручну при виробництві
калача «Український святковий» масою 0,4 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 тістових заготовок - при виробництві калача «Український святковий» масою 0,4 кг	Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до робочого столу; встановлення листів з візка на робочий стіл, формування виробів круглої форми вручну, укладання заготовок на підготовлені кондитерські листи, встановлення листів з тістовими заготовками на візок, відвезення до камери вистоювання та завантаження у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 4-й розр. – 4 особи	т тіста	7,03	4,555

Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на укладання калача «Український святковий» масою 0,4 кг вручну в лотки контейнера,
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
Укладання в лотки контейнера калача «Український святковий» масою 0,4 кг	Вручну	Приймання зміни, отримання завдання на виконання роботи, підвезення контейнерів, перекладання готових виробів з візка в лотки контейнера, відвезення контейнерів з готовою продукцією (відстань до 10 м), прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	т	10,97	0,729

Філія «Київагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
приготування тіста для пряників заварних «Деліція» масою 0,400 кг
тістомісильною машиною «Прима-80К»,
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 пряників заварних «Деліція» масою 0,400 кг	Тістомісильна машина «Прима-80К» (об'єм діжі 80 л)	Підготовка робочого місця та устаткування, зважування підготовленої сировину згідно рецептурі. Підігрівання допоміжної сировини на електричній плиті, помішування. Вмикання тістомісильної машини, завантаження підігрітої суміші у машину, додавання борошна, води. Спостереження за процесом приготування тіста та роботою машини, зупинка машини, вивантаження тіста вручну совком в миски по 9-10 кг, передавання на наступну операцію, прибирання робочого місця	Тістороб, 3-й розр.	т	22,25	0,360



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

приготування інгредієнтів (насіння льону, насіння соняшника, житня крупка, вівсяна крупка) при виготовленні хліба подового житньо-пшеничного «Злаковий» масою 0,5 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	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування інгредієнтів (насіння льону, насіння соняшника, житня крупка, вівсяна крупка) при виготовленні хліба подового житньо-пшеничного «Злаковий» масою 0,5 кг	Візок ручний, Ваги циферблатні, електрична шафа	Приймання зміни, підготовка робочого місця: отримання складі та транспортування візком до робочого місця необхідних інгредієнти в мішках (насіння льону, соняшника, житньої крупки, вівсяної крупки). Розшивання мішків з насінням та крупками, відважування в необхідній кількості, перебирання насіння соняшника, льону, відбір неякісних (відбраковування). Промивання теплою водою насіння через сита, насипання на металеві листи і підсушування в електрошафі, спостереження за підсушуванням, періодичне перемішує насіння. Відкривання мішків з житніми та вівсяними пластівцями, розважування підготовлених інгредієнтів в ємкості, передавання ємкості із підготовленими інгредієнтами на наступну операцію, прибирання робочого місця	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1	т	5,38	1,49

Філія «Миколаївагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес на випікання хліба «Карельського» масою 0,4 кг та хліба житнього на заквасці масою 0,5 кг
в ротаційній печі BONGARD продуктивністю 48,0 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 хліба: «Карельського» масою 0,4 кг	Ротаційна піч BONGARD продуктивністю 48,0 кг/цикл	Підготовка робочого місця. 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 10 м. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	9,84	0,813
житнього на заквасці масою 0,5 кг						10,0	0,797

