

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес приготування заварного тіста на рідкій заквасці із солодом житнім, яблучним пюре та насінням соняшнику, льону та рижію тістомісильною машиною SP 240 для хліба «Ризький» формового, 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування заварного тіста на рідкій заквасці із солодом житнім, яблучним пюре та насінням соняшнику, льону та рижію для хліба «Ризький» формового, 0,4 кг	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240 (міткість діжі 350 л)	Підготовка машини до роботи (перевірка роботи тістомісильної машини на холостому ході), регулювання температури нагрівання води, отримання та підготовка сировини (зважування та дозування), внесення компонентів згідно рецептури в діжу, змішування тіста, вивантаження тіста на транспортер для дозрівання, спостереження за віброджуванням тіста й визначення його готовності, вивантаження вібродженого тіста в бункер подільної машини. Очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття діжі	Тістоб, 4-ий розр.	1	т тіста	5,78	1,385



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес приготування тіста прискореним способом із солодом житнім, картопляним пюре та кмином тістомісильною машиною SP 240 при виробництві хліба житньо-пшеничного «Гетьманський» подового нарізаного, 0,35 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 тіста прискореним способом із солодом житнім, картопляним пюре та кмином для хліба житньо-пшеничного «Гетьманський» подового, масою 0,35 кг	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240 (міткість діжі 350 л)	Підготовка машини до роботи (перевірка роботи тістомісильної машини 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. Очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття діжи	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	5,04	1,588



Філія «Чернігівагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці
на випікання у ротаційній печі Gimak DF.113 хліба «Ризький» формового, 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, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба хліба «Ризький» формового, масою 0,4 кг	Піч хлібопекарська ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 240 шт./цикл (тривалість циклу – 36 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, виймання охолодженого хліба з форм і укладання у лотки з подальшим переміщенням в експедицію (відстань до 10 м). Облік готової продукції. Контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 3-й розряд	6,85	1,168



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на процес нарізання на скибки хліборізальною машиною Matas
та упакування у фірмові пакети хліба «Ризький» формового нарізаного скибками, масою 0,4 кг
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 та упакування у фірмові пакети хліба «Ризький» формового нарізаного, масою 0,4 кг	Хліборізальна машина фірми хліборізальною машиною Matas продуктивністю 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини, отримання та піднесення фірмових пакетів, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, упакування хліба у відкритий пакет, кліпсування та укладання готових виробів у ящики. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції на відстань до 10 м, облік готової продукції. 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	10,00	1,6
				тис. шт.	4,00	4,0
«Гетьманський» подового нарізаного, масою 0,35кг				т хліба	8,62	1,855
				тис. шт.	3,02	5,30



Філія «Закарпатагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
приготування тіста для булочок масою 0,100 кг і 0,120 кг тістомісильною машиною Kumkaya,
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 булочок масою 0,100 кг, 0,120 кг	Тістомісильна машина «Kumkaya» (місткість діжі 60 л)	Підготовка основної і допоміжної сировини, піднесення до тістомісильної машини, завантаження у діжу тістомісильної машини основної та допоміжної сировини та інших інгредієнтів згідно рецептурі, спостереження за замішуванням тіста, контроль якості замісу тіста, вивантаження готового тіста, прибирання робочого місця	Тістобор, 4-й розр.	1	т	16,74	0,478



Філія «Закарпатагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
поділ, формування тістових заготовок для булочки з начинкою масою 0,120 кг тістоподільною машиною Киткауа,
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
Поділ, формування тістових заготовок для булочки з начинкою, масою 0,120 кг	Киткауа (місткість бункера для тіста 60-80 кг)	Отримання завдання, підготовка робочого місця та машини до роботи, підвезення діжі з тістом, завантаження у тістоподільну машину, на панелі управління установлення розміру заготовки тіста та швидкості ділення, контроль та регулювання маси тістових заготовок, спостереження за роботою тістоподільної машини. Підвезення порожніх листів, приймання шматків тіста із стрічки транспортера, додаткове формування на робочому столі (вручну), укладання начинки та загортання у вигляді булочки, укладання сформованих тістових заготовок (булочок) на листи, укладання листів на вагонетку, відвезення вагонетки на відстань до 10 м на відстоювання. Прибирання робочого місця, миття та чищення устаткування	Формувальник тіста, 3-й розр.	2	т	32,85	0,487



Філія «Миколаївагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
випікання хлібобулочних виробів різної маси у ротаційній печі BONGARD,
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	виробі-тку за зміну	
Випікання калача різдвяного:	Ротаційна піч BONGARD продуктивністю:	Підготовка робочого місця. Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоявання 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.		т			
масою 0,4 кг	96 шт./38,4 кг за цикл, на шпильці 12 рівнів					1	19,8	0,404
на заквасці масою 0,45 кг	96 шт. /43,2 кг за цикл, на шпильці 12 рівнів					1	17,5	0,457
масою 0,7 кг	90 шт./63,00 кг за цикл, на шпильці 18 рівнів					1	12,4	0,644
калач «Кріс-мас» масою 0,75 кг	60 шт./45 кг за цикл, на шпильці 12 рівнів					1	17,4	0,46

Ротаційна піч BONGARD



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 формового «Духмяний» масою 0,650 кг	Машина Gebruder Herlitzius (Німеччина) продуктивністю 400-500 шт./год	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, порізати хліб на скибочки, передати на пакування; змести щіткою крихти із робочого столу машини; оформити виробничий журнал; прибрати робоче місце	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	1	4,94	1,62



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
пакування булочки «Плетінка з крихтами» масою 0,500 кг машиною Gramegna siat group GT 40
продуктивністю 400-500 шт/год,
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/зміну
Пакування булочки «Плетінка з крихтами» масою 0,500 кг	Машина Gramegna siat group GT 40 продуктивністю 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 (6 шт.) до робочого місця на відстань до 10 м; взяття виробу з транспортера, пакування; 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 хлібобулочних виробів, 3-й розр.	1	9,53	0,84



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
випікання батону «Гірчичний»" масою 0,4 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання батону «Гірчичний» масою 0,4 кг	Ротаційна піч Roto Passat-SE (Кёниг, Австрія), (площа по-ду 12м ²)	Підготовка робочого місця, огляд та перевірка устаткування. Включення печі, встановлення температурного режиму на розігрів. Підвезення візка з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі. Виставлення на електронному табло параметрів по програмі випікання батонів. Завантаження візка в піч. Контроль і регулювання параметрів пекарської камери, спостереження за процесом випікання, паровим та температурним режимом. Вивантаження візка з готовими виробами із печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-ий розр.	1	т	12,68	0,631



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
різання батона «Гірчичний» масою 0,4 кг хліборізальною
машиною Slice-Up Lux та упакування машиною Clips –Up Lite ,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробіку за зміну
Різання батона «Гірчичний» масою 0,4 кг, упакування в пакети з кліпсуванням	Машина хліборізальна автоматична Slice-Up Lux продуктивністю до 1200 шт. /год, Машина для кліпсування пакетів Clips – Up Lite в комплекті з принтером дати, лічильником та роздмухувачем пакетів	Отримання на складі і піднесення упаковки з поліетиленовими пакетами з логотипом фірми, етикеток, пакувальної стрічки для кліпсатора пакетів. Підвезення контейнерів з охолодженою продукцією, підготовка етикеток. Регулювання роботи хліборізальної машини та машини для упакування, пробний пуск нарізки та упакування. Викладання батонів на транспортер різальної машини, спостереження за нарізанням батонів, подавання нарізаних батонів на упакування, пакування продукції, герметизація пакетів кліпсатором. Контроль якості нарізання та упакування батонів. Переміщення упакованої продукції по конвеєру на складування в експедицію	Укладальник-хлібобулочних виробів, 3-ий розр.	2	т	6,90	2,32



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
розкочування листкового тіста з нарізанням заготовок тісто розкочувальною машиною Rondo prod.60кг/год,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	продукти-вності за зміну
Розкочування листкового тіста з нарізанням заготовок товщиною 6мм	Тісторозкочувальна машина «Rondo» Продуктивністю 60 кг/год	Підготовка робочого місця, огляд, перевірка, підключення обладнання. Підкочування візка з тістом від камери охолодження. Розкочування після першого охолодження тіста, згортання прямокутником в 4 ряди, загортання в плівку, транспортування в камеру охолодження (на 30хвилин) Підкочування візка з тістом від камери охолодження. Розкочування тіста тісто розкочувальною машиною для виготовлення листкового тіста товщиною 6мм в 6 слоїв Закручування розкоченого листкового тіста на скалку, закріплення скалки, слідкування за нарізкою заготовок під вироби, контроль якості та товщини заготовок листкового тіста, передавання на формування виробів. Прибирання робочого місця.	Тістороб, 4-ий розр.	1	1т тіста	28,4	0,28

