

**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес приготування тіста тістомісильною машиною Л-4-ХВ-2-В**  
**при виробництві хліба формового житньо-пшеничного «Заварний» з зернами льону масою 0,450 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 формового житньо-пшеничного хліба «Заварний» з зернами льону масою 0,450 кг	Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (об'єм діжі 140 л)	Оглядання устаткування; одержання сировини в складі; виготовлення тіста: засипання в діжу борошна, дріжджів, олії соняшникової, солі кухонної харчової, води (за розрахунком), насіння льону. Вмикання машини, спостереження за замісом тіста, вимкнення машини; перевірка якості тіста; зачищення місильного органу; прибирання робочого місця	Тістороб, 3-й розр.	1	т тіста	5,06	1,58



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**поділ тіста та формування тістових заготовок вручну при виробництві житньо-пшеничного хліба**  
**«Заварний» з насінням льону масою 0,450 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 тіста та формування тістових заготовок при виробництві житньо-пшеничного хліба «Заварний» з насінням льону масою 0,450 кг	Вручну	Підвезення діжі до столу, вивантаження тіста, поділ та формування тістових заготовок, регулювання та контроль маси тістових заготовок, прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 3-й розр., – 2 особи	т тіста	9,47	1,69

**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
**на випікання житньо-пшеничного хліба «Заварний» з зернами льону масою 0,450 кг**  
**у електричній ротаційній печі Revent продуктивністю 288 шт/цикл,**  
**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, т/зміну
Випікання житньо-пшеничного хліба «Заварний» з зернами льону масою 0,450 кг	Піч хлібопекарська REVENT продуктивністю 288 шт./цикл (тривалість циклу – 40 хв.)	Оглядання устаткування, виведення печі на технологічний режим: виставлення посадочної температури 225°C; підвезення контейнерів із тістовими заготовками з камери вистоювання до печі на відстань до 10 м; викладання тістових заготовок на под печі по 18 шт. (16 полок), завантаження печі; відвезення порожніх контейнерів; спостереження з оглядового віконця за перебігом процесу випікання, температурним і паровим режимом; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	5,52	1,45



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**різання та пакування житньо-пшеничного хліба «Заварний» з насінням льону масою 0,450 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
Різання та пакування житньо-пшеничного хліба «Заварний» з насінням льону масою 0,450 кг	Хліборізальна машина UB	Отримання виробничого завдання, огляд устаткування, перевірка його технічного і санітарного стану, піднесення етикеток та пакетів для пакування хліба, подавання хліба з лотків контейнера в машину для нарізання, спостереження за нарізанням хліба та пакуванням його в пакети, за кліпсуванням пакетів, складання упакованих виробів у ящики і на візок, прибирання робочого місця	Різальник харчової продукції, 3-й розр., – 1 особа, Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	т	17,39	0,92



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**укладання житньо-пшеничного хліба з насінням льону «Заварний» масою 0,450 кг у лотки вручну,**  
**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 житньо-пшеничного хліба з насінням льону «Заварний» масою 0,450 кг	Вручну	Підвезення порожніх ящиків на візку (по 16 шт. на візок) до робочого місця, укладання виробів із вагонеток в ящики по 18-20 шт. з одночасним вибракуванням, перевірка кількості виробів у ящиках, встановлення ящиків на візок, відвезення виробів на візку в експедицію на відстань до 20 м, заповнення виробничого журналу, прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	т	8,25	0,97

**Філія «Закарпатагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес приготування тіста тістомісильною машиною «MASZ» для хліба «Бородино»,**  
**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 «Бородино»	Тістомісильна машина MASZ	Одержання завдання, підготовка робочого місця та устаткування до роботи, просіювання борошна, зважування компонентів для замісу тіста та засипання в діжу, заміс тіста тістомісильною машиною, спостереження за її роботою, вивантаження тіста з діжі, прибирання робочого місця	Тістороб 4-й розр.	1	т	16,26	0,492



**Філія «Закарпатагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
*процес випікання булочок, масою 0, 120 кг в печі «MIWE Roll-in»,*  
**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	виробі-тку за зміну
Випікання булочок масою 0,120 кг	Піч MIWE Roll-in	Одержання завдання, підготовка печі до роботи, вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, завантаження в піч тістових заготовок, спостереження за процесом випікання булочок, перевірка готовності та якості, вивантаження готових виробів із печі, відвезення готових виробів на охолодження, прибирання робочого місця.	Пекар, 4-й розр.	1	т	26,94	0,297



**Філія «Чернігів агропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес приготування тіста прискореним способом з цільнозернового пшеничного борошна**  
**тістомісильною машиною SP 240 при виробництві хліба**  
**«Сімейний цільнозерновий на заквасці» подового нарізаного, 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста прискореним способом з цільнозернового пшеничного борошна для хліба «Сімейний цільнозерновий на заквасці» подового нарізаного, масою 0,45 кг	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240 (місткість 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	4,23	1,889





**Філією «Чернігівагропромпродуктивність»  
розроблені тимчасові норми праці  
на випікання хліба «Сімейний цільнозерновий на заквасці» подового, масою 0,900 кг  
у ярусній подовій печі «Gimак» продуктивністю 198 шт./год ,  
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 «Сімейний цільнозерновий на заквасці» подового, масою 0,900 кг	Піч хлібопекарська 4-ярусна подова «Gimак» продуктивністю 198 шт./год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання, виведення на технологічний режим). Підвезення візка із вистояними тістовими заготовками (маса заготовки – 0,99 кг) до печі, завантаження палетів із тістовими заготовками на яруси (поди) печі (36 шт. х 4), спостереження за процесом випікання (тривалість випікання – 42 хв.), контроль та регулювання температурного режиму печі, визначення готовності виробів, вивантаження готових виробів із печі та укладання на лотки візка, відвезення на охолодження та підвезення візка з порожніми лотками до робочого місця. Очищення листів від крихт хліба	Пекар, 4-й розр.	5,89	1,357



**Філія «Чернігівагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці**  
**на процес нарізання на скибки, упакування в поліетиленове плівку хліба подового**  
**«Сімейний цільнозерновий на заквасці» масою 0,45 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, упакування в поліетиленове плівку хліба «Сімейний цільнозерновий на заквасці» подового масою 0,45 кг	Хліборізальна машина фірми Gimak продуктивністю до 500 шт./год Пакувальна (термозбіжна) машина 300M продуктивністю 480 уп../год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи машин: хліборізальної (перевірка стану ножів) та пакувальної (термозбіжної) машин (заправлення рулону п/е плівки в рулонотримач машини), отримання та штампування етикеток, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної машини, спостереження за нарізанням хліба (масою 0,9 кг) на скибки, розділення розрізаної хлібини на дві однакові частини, упакування в поліетиленову плівку (укладання виробу під верхню частину плівки, переміщення в зону пакування, закривання кришкою, упакування, відкривання кришки та виймання запакованого виробу), наклеювання проштампованих етикеток на упакований хліб та укладання в ящики. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції на відстань 10 м, оформлення документів обліку. Підтримування робочого місця в чистоті	Різальник харчової продукції, 3-й розр., – 1 особа, Укладальник хлібобулочних виробів, 2 розр. – 1 особа	т хліба	7,88	2,03
			тис. шт.	3,55	4,511	



*Хліборізальна машина фірми Gіtak продуктивністю до 500 шт./год*



*Пакувальна (термозбіжна) машина 300M продуктивністю 480 уп./год.*

## Філія «Миколаївагропромпродуктивність»

### Розроблені тимчасові норми праці на

*процес випікання багету французького масою 0,125 кг в ротаційній печі Еуропа виробництва Італії продуктивністю 240 шт. або 30 кг на шпильці 15 рівнів ,*

**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 багету французького масою 0,125 кг	Ротаційна піч Еуропа (Італії), продуктивністю 240 шт. /30 кг на шпильці 15 рівнів	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.	1	т	24,3	0,329



**Філія «Рівнеагропромпродуктивність»  
розроблені тимчасові норми праці на процес  
пакування булочок «Квіточка», «Сонечко» 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	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год/т	виробітку, т/змін
Пакування булочок «Квіточка», «Сонечко» масою 0,300-0,500 кг	Машина Gramegna siat group GT 40 продуктивністю 400-500 шт/год	Оглядання 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 (8 шт.) до робочого місця на відстань до 10 м; взяття виробу з транспортера, пакування: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та запаювання; 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 30 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	т	8,95	0,894

