

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»

розроблені тимчасові норми праці

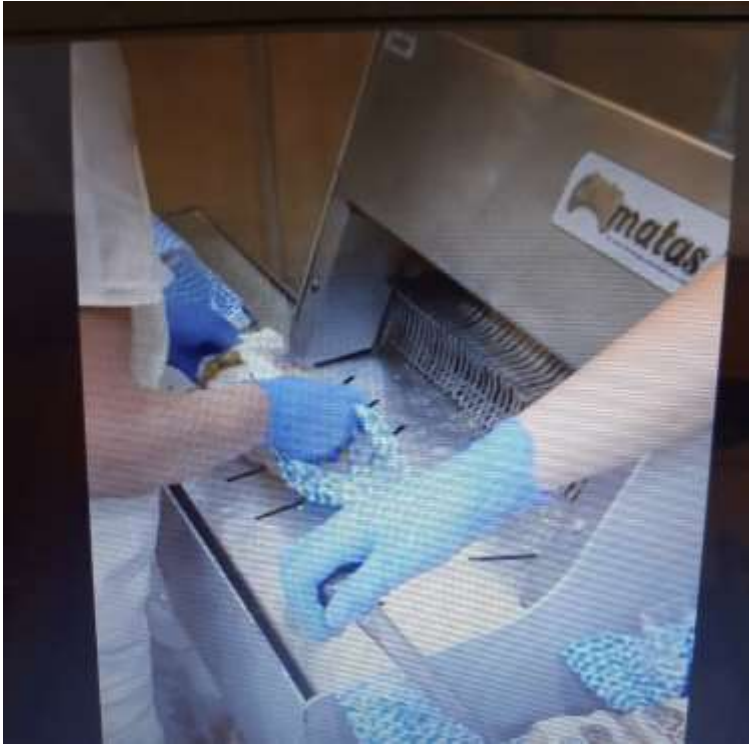
на процес різання на скибки хліборізальною машиною Matas

та упакування у фірмові пакети хліба пшеничного «Тост» формового нарізаного скибками, масою 0,33кг, хліба заварного «по-Фінськи» формового, масою 0,4 кг та хліба «по-Прибалтійськи» формового, масою 0,6 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
Різання на скибки та упакування у фірмові пакети: - хліба пшеничного «Тост» формового нарізаного скибками, масою 0,4 кг;	Хліборізальна машина 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 фірмовий пакет, кліпсування та укладання готових виробів в ящики. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції, 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	12,21	1,31
- хліба заварного «по-Фінськи» формового, масою 0,4 кг;				Те ж	10,00	1,6
- хліба «по-Прибалтійськи» формового, масою 0,6 кг				«	6,9	2,32



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування тіста тістомісильною машиною Л4-ХТ-2В для хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста при виробництві хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг	Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В, об'єм діжі 140 кг	Приймання зміни, отримання завдання, підвезення порожніх діж, вмикання та вимикання дозаторів, спостереження за внесенням у діжу соляного розчину і борошна, зважування та внесення вручну у діжу дріжджів, води, насіння льону, вмикання та вимикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, підвезення діж з тістом до місця вистоювання, прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1	т	13,79	0,58



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
формування хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування роботи	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг	Вручну	Підвезення діжі до столу, вивантаження тіста, поділ та формування заготовок, регулювання та контроль маси тістових заготовок, прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 4-й розр.	2	т	26,8	0,598



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання: хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг	Ротаційна піч «REVENT» продуктивністю 288 шт./цикл, тривалість циклу – 40 хв.	Приймання зміни, отримання завдання, огляд та перевірка устаткування. Включення печі, встановлення температурного режиму на розігрів печі. Підвезення візка-стелажа з вистояними заготовками з шафи до печі. Виставлення на електронному табло параметрів по програмі випікання хліба, викладання тістових заготовок по 18 шт. на полиці (16 полок), спостереження за процесом випікання та температурним режимом. Вивезення візків з готовою продукцією з печі та відвезення для охолодження (10м.), прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	8,34	0,96
батона «Молочний» масою 0,450 кг	тривалість циклу – 30 хв.		Те ж			4,24	1,89



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
укладання хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг в лотки контейнера вручну,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання хлібця «Пшенично-висівкового» масою 0,300 кг в лотки контейнера	Контейнер, візок, вагонетки	Приймання зміни, отримання завдання на виконання роботи, підвезення контейнерів, перекладання готових виробів з візка в лотки контейнера, укладання виробів із вагонеток в ящики по 18-20 шт. з одночасним вибракуванням, відвезення контейнерів з готовою продукцією, прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	1	т	18,61	0,43



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
оброблення тіста для виробництва батона «Молочний» масою 0,450 кг машиною Glimek 180,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Оброблення тіста для виробництва батона «Молочний» масою 0,450 кг	Тістоподільна машина Glimek 180, об'єм бункера машини 100 л	Приймання зміни, отримання завдання, огляд устаткування; вмикання машини, спостереження за роботою машини, регулювання та контроль маси тістових заготовок, вимкнення машини; прибирання робочого місця	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	1	т	2,66	3,01



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на процес
пакування булочки «Дніпровська» 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 за зміну
Пакування булочки «Дніпровська» масою 0,700 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 20 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	т	7,92	1,01



**Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
різання хліба житнього «Гайдамацький» масою 0,500 кг машиною Gebruder Herlitzius 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 за зміну
Різання хліба житнього формового «Гайдамацький» масою 0,500 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	6,40	1,25



ФІЛІЯ «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес формування тістових заготовок вручну для хліба «Бородино», масою 0,6 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок вручну для хліба «Бородино», масою 0,6 кг	Вручну на формувальному столі	Отримання завдання, підготовка форм (змащення їх олією), підвезення діжі з тістом до формувального стола, поділ тіста на шматки ножем, зважування шматків тіста; формування заготовок вручну та укладання у форми, посипання коріандром; завантаження вагонетки з тістовими заготовками у шафу вистоювання; прибирання робочого місця	Формувальник тіста 4-й розр.	2	т	18,08	0,885



ФЛІЯ «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання хліба «Бородино» масою 0,600 кг та батона «Особливий» масою 0,350 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання: хліба «Бородино» масою 0,600 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 хліба, батона, перевірка готовності та якості, вивантаження готових виробів із печі, відвезення готових виробів на охолодження, прибирання робочого місця	Пекар 4-й розр.	1	т	10,43	0,767
батона «Особливий», масою 0,350 кг						14,68	0,545



Філія «Миколаївагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес випікання пирога з заварним кремом масою 0,4 кг в ротаційній печі Еуропа виробництва Італії продуктивністю 120 шт. вагою 48 кг. за цикл 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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	Виробітку за зміну
Випікання пирога з заварним кремом вагою 0,4 кг	Ротаційна піч Еуропа виробництва Італії продуктивністю 120 шт. вагою 48 кг. за цикл на шпильці 15 рівнів	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	15,6	0,149



Філія «Київагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на процес

формування батонів на тістозакатній машині з попередньо зваженого та заокругленого тіста, продуктивністю 2500 шт./год»,

які будуть внесені до науково-практичного видання

«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво продуктів хлібопекарської промисловості»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування батонів по 0,45 кг з попередньо зваженого та заокругленого тіста	Тістозакатна машина, продуктивністю 2500 шт./год	Підготовка робочого місця та устаткування. Подання тістових заготовок в бункер тістозакатної машини, знімання сформованих батонів і укладання на стелажі-візки для подальшого переміщення до печі. В кінці зміни прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 4-й розр.	4	т	4,15	7,713



Філія «Київагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
різання та пакування батонів масою 0,450 кг на лінії D/Packaging Line Cross Slicer 208
продуктивністю 1200 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 за зміну
Різання та пакування батонів масою 0,450 кг	Лінія D/Packaging Line Cross Slicer 208 продуктивністю 1200 шт./год	Підвозення ящиків з батонами до лінії різання та пакування. Заправка машини плівкою та кліпсами. Викладання батонів на транспортер, спостереження за нарізанням та пакуванням батонів в поліетиленові пакети. Контроль якості нарізання та пакування, укладання готової продукції в ящики та відвезення до експедиції. Прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	2	5,14	3,113

