БІБЛІОТЕКА

СПЕЦІАЛІСТА АПК

ЕКОНОМІЧНІ НОРМАТИВИ

МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ПРОДУКТИВНОСТІ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ

ФІЛІЯ «ЧЕРНІГІВАГРОПРОМПРОДУКТИВНІСТЬ»

Бібліотека спеціаліста АПК "Економічні нормативи"

МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Київ – 2023

УДК 664.66:658.53](477)(083.7)
М54

Бібліотеку засновано в 2000 р.

Автори В. М. Івченко, О. С. Зірнзак, Л. М. Братиця, О. М. Полонська, А. Л. Солошонок, В. Ф. Іваненко, Г. Г. Ткаченко.

Рецензенти: *О.Б. Бутнік-Сіверський*, доктор економічних наук, професор кафедри економіки, обліку та фінансів ІПДО Національного університету харчових технологій;

Г. І. Волощук, кандидат технічних наук, доцент кафедри ХВ ІПДО Національного університету харчових технологій

Друкується за рішенням вченої ради Українського науково-дослідного інституту продуктивності агропромислового комплексу (протокол № 8 від 28 грудня 2023 р.)

М54 **Методичні** положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів /В. М. Івченко, О. С. Зірнзак, Л. М. Братиця, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ «Украгропромпродуктивність», 2023. 254 с. (Б-ка спеціаліста АПК «Економічні нормативи»).

ISBN 978-617-613-092-5

Викладено методику розрахунку та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів відповідно до технологічної схеми виробництва, наведено класифікаційні таблиці трудових процесів виробництва хлібопекарської продукції.

Розраховано на керівників та фахівців підприємств хлібопекарської промисловості всіх форм власності, науково-дослідних установ, викладачів і студентів вищих навчальних закладів III – IV рівнів акредитації.

.

Без права перевидання. Відтворення або використання матеріалу, що міститься в інформаційному продукті, для освітніх або некомерційних цілей вирішується без отримання попередньої письмової згоди власників авторського права за умови посилання на його повну бібліографічну назву згідно з ДСТУ 7.1:2006. Відтворення або використання матеріалу, що міститься в цьому інформаційному продукті, для перепродажу, інших комерційних цілей або угод (договорів) на розробку науково-дослідних робіт забороняється без отримання попередньої згоди власників авторського права. Ці умови відносяться і до видань попередніх років. Заявку на отримання такого дозволу слід направляти науково-організаційному відділу НДІ "Украгропромпродуктивність" за адресою: 03035, м. Київ, пл. Солом'янська, 2 або електронною поштою: uapp_god@ukr.net

УДК 664.66:658.53](477)(083.7)

ISBN 978-617-613-092-5

© Івченко В. М., Зірнзак О. С., Братиця Л. М, Полонська О. М. та ін., 2023

ЗМІСТ

Вступ		4
Загальна частина ……..		6
Розділ 1.	**Основні методичні положення розрахунку норм праці……**	9
Розділ 2.	**Норми витрат праці на виробництво хліба та хлібобулочних виробів……..**	19
2.1	Приймання та підготовка сировини до виробництва……	19
2.2	Приготування тіста …….	39
2.3	Оброблення тіста …….	75
2.3.1	Поділ і формування тістових заготовок вручну……	94
2.4	Випікання …….	106
2.4.1	Випікання дрібноштучних і здобних виробів……	141
2.5	Різання, пакування, транспортування готової продукції	157
Розділ 3.	**Норми витрат праці на виробництво тортів, тістечок та круасанів……**	188
3.1	Приготування тіста, формування, випікання напівфабрикатів ……	188
3.2	Підготовка, приготування напівфабрикатів, оздоблювальних кремів, начинок	208
3.2.1	Оброблення, оздоблення напівфабрикатів для виготовлення тортів, круасанів..	217
3.3	Пакування, транспортування готової продукції ……	223
Розділ 4.	**Норми витрат праці на виробництво печива та пряників……**	227
Додаток А	**Класифікаційні таблиці трудових процесів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів …….**	236
Список використаної літератури ……....		253

ВСТУП

Стратегія розвитку хлібопекарської промисловості України повинна бути спрямована на узгодження економічних інтересів підприємств-виробників з соціальними інтересами споживачів і суспільства в цілому. Досягти такої збалансованості можливо за рахунок вирішення низки актуальних проблем, які постають перед хлібопекарськими підприємствами.

В даний час всі підприємства орієнтуються на споживача, і тому висуваються нові вимоги до харчових продуктів. Щоб зміцнити свої позиції на ринку та відповідати вимогам, харчові підприємства повинні постійно оновлювати свою продукцію, методи її реалізації, технологію виробництва, розробляти нову продукцію та вдало виводити її на ринок, також потрібно залучати технічні нововведення [1].

При вирішенні проблем удосконалення всіх ланок функціонування хлібопекарських підприємств важливого значення набуває розробка і впровадження нормативних систем витрачання усіх видів ресурсів, у тому числі й трудових. Тому на підприємствах галузі необхідно забезпечити умови, за яких будуть мінімізовані витрати праці працівників усіх категорій. Тобто, підвищувати досягнутий рівень техніко-технологічної й організаційної досконалості на підприємстві, застосувати систему норм і нормативів трудових витрат, які повинні відбивати найефективніший варіант використання наявних трудових і матеріальних ресурсів.

Нормативи економічних і трудових витрат для кожного робочого місця утворюють вихідні нормативні системи для завдань управління, планування, організації праці і виробництва, проектування виробів, технологій. Завдання обліку і планування витрат для виробничих підрозділів та всього підприємства можна вирішити тільки за наявності нормативів (економічних і трудових) для кожного робочого місця. [2].

Ефективність розвитку хлібопекарської промисловості, результативність виробництва хліба і хлібобулочної продукції згідно із суспільними потребами в кількісному

та якісному виразі залежить від оптимізації виробничих витрат, економії живої та уречевленої праці і зумовлює підприємства використовувати систему норм і нормативів.

У зв'язку з інноваційною діяльністю підприємств та розвитком виробництва економічні нормативні системи потребують постійного оновлення та доповнення. Реалізація цього завдання потребує продовження досліджень і напрацювань нормативних матеріалів для доповнення та оновлення науково-практичного видання норм праці у хлібопекарському виробництві.

В основу розробленого науково-практичного видання (збірника) норм праці покладено дослідження, проведені фахівцями філій науково-дослідного інституту «Украгропромпродуктивність».

Збірник підготували:

фахівці НДІ «Украгропромпродуктивність»: В. М. Івченко (вступ, загальна частина), О. С. Зірнзак (розділ 1), О. М. Полонська (розділ 1, 2, додаток А).

фахівці філії «Чернігівагропромпродуктивність» – Л. М. Братиця (розділи 2-4), Г. Г. Ткаченко (розділ 2-4).

У підготовці збірника брали участь фахівці філій науково-дослідного інституту: «Житомирагропромпродуктивність» – Н. А. Рибачук, М. В. Науменко; «Волиньагропромпродуктивність» – М. Т. Файдевич; «Рівнеагропромпродуктивність» – Д. Б. Міщук, О. В. Чипак; «Вінницяагропромпродуктивність» – Ю. В. Заприлюк, Г. І. Дмитрук; «Київагропромпродуктивність» – В. М. Підгорний, О. М. Роскокоха; «Полтавагропромпродуктивність» – Г. В. Ільїна, О. М. Черняк; «Хмельницькагропромпродуктивність» – О. П. Місінькевич, В. В. Петрюк; «Тернопільагропромпродуктивність» – Б. М. Гладун, Л. І. Косенко; «Закарпатагропромпродуктивність» – Ю. Е. Ковач, М. В. Бабич; «Чернівціагропромпродуктивність» – Г. М. Прішко; «Івано-Франківськагропромпродуктивність» – Л. М. Пнівчук; «Львівагропромпродуктивність» – В. П. Медвідь, «Запорізькагропромпродуктивність» – І. М. Мягкий, Е. А. Щербак; «Миколаївагропромпродуктивність» – Н. М. Гордіюк; «Одесагропромпродуктивність» – А. М. Картакай, «Херсонагропромпродуктивність» – І. І. Смола.

ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

На хлібопекарських підприємствах нормування праці здійснюється згідно з Кодексом законів про працю України, іншими законодавчими актами та нормативними актами міністерств і відомств України.

У наведеному науково-практичному виданні норми витрат праці представлені нормами виробітку і часу, нормативами чисельності, які призначені для застосування на підприємствах, що виробляють хлібобулочні вироби, торти, тістечка, печиво та здобні хлібобулочні вироби довгострокового зберігання. Такі норми рекомендується використовувати на підприємствах хлібопекарської галузі всіх форм власності.

При розробленні нормативних матеріалів використано результати фотографій робочого дня та хронометражних спостережень, технічні характеристики устаткування, рекомендації з організації праці та заходи щодо її удосконалення.

Норми виробітку й часу встановлено на 8-годинну тривалість робочої зміни з урахуванням таких організаційно-технічних умов:

випуску продукції відповідно до вимог і рецептур, діючих на підприємствах галузі та дотриманні технології виробництва хлібопекарської продукції, передбачених інструкцією;

раціонального використання виробничих потужностей, устаткування, сировини та матеріалів;

організації раціонального режиму праці та відпочинку робітників, оснащенні робочих місць необхідним устаткуванням та інструментом;

виконанні роботи робітниками відповідної кваліфікації, дотримання ними відповідних організаційно-технологічних вимог виконання робіт;

нормальних умов праці, що відповідають правилам із техніки безпеки, охорони праці, дотримання робітниками санітарних вимог та правил протипожежної безпеки.

Норми виробітку й часу розроблені та викладені у збі-

рнику в послідовності відповідно до узагальненої схеми технологічного процесу виробництва хліба і хлібобулочних виробів, наведеній на рисунку 1.

Рис. 1 Узагальнена схема технологічного процесу виробництва хліба та хлібобулочних виробів

Майже всі трудові процеси й операції виконуються за допомогою машин і спеціальних механізмів, має місце типовість технологічних схем виробництва готової продукції та повторюваність виконання трудових процесів.

Розрахунок норм виробітку й часу виконаний відповідно до методичної літератури з нормування праці в харчовій промисловості та хлібопекарській галузі виробництва.

За умови, коли діючі на підприємстві норми праці вищі від наведених у цьому збірнику й виконуються за робочу зміну, їхня дія зберігається. Керівники підприємств на основі впровадження нової техніки і технології установлюють за узгодженням з профспілковими організаціями норми, які забезпечують зростання продуктивності праці, а після затвердження вводять їх у дію.

Для систематизації інформації стосовно способу виконання трудових процесів (операцій) проведена класифікація трудових процесів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів. На основі проведеної класифікації у збірнику встановлені й означені коди трудових операцій на виробництво хліба і хлібобулочних виробів. Систематизоване зведення найменувань і кодів викладено в класифікаційних таблицях (додаток А).

У розробленому науково-практичному виданні найменування професій зазначені відповідно до Класифікатора професій ДК 003: 2010. При внесенні змін до згаданого документа повинні відповідно змінюватися найменування професій робітників, вказані в цьому збірнику.

Терміни, використані у представленій розробці, встановлені згідно з ДСТУ 2120 – 93 «Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення» і ДСТУ 2597 – 94 «Устаткування для виробництва хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів. Терміни та визначення» [3,4].

РОЗДІЛ 1. ОСНОВНІ МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ РОЗРАХУНКУ НОРМ ПРАЦІ

Нормування ручних і машинно-ручних робіт

Норми витрат праці для хлібопекарського виробництва рекомендовано розраховувати за формулами, наведеними в нормативній літературі [5-8].

Норми виробітку ($Н_в$) на ручні і машинно-ручні операції розраховують за формулою:

$$Н_в = \frac{Т_{зм} - Т_{пз} - Т_{обс} - Т_{осп}}{t_{оп} \times К_{від}}, \quad (1.1)$$

або

$$Н_в = \frac{Т_{зм} - Т_{пз} - Т_{обс} - Т_{воп}}{t_{оп}}, \quad (1.2)$$

де $Т_{зм}$ – тривалість зміни; $Т_{пз}$ – час на підготовчо-заключну роботу; $Т_{обс}$ – час на обслуговування робочого місця; $Т_{осп}$ – час на особисті потреби; $Т_{воп}$ – час на відпочинок і особисті потреби; $t_{оп}$ – оперативний час на одиницю продукції; $К_{від}$ – коефіцієнт відпочинку:

$$К_{від} = 1 + \frac{Р_{від}}{100}, \quad (1.3)$$

де $Р_{від}$ – норматив часу на відпочинок, % від оперативного часу.

$$t_{оп} = \frac{Т_{оп}}{Q}, \quad (1.4)$$

де $Т_{оп}$ – оперативний час (основний і допоміжний); Q – кількість виготовленої продукції за зміну.

Норму часу ($Н_ч$) визначають за формулою:

$$Н_ч = \frac{Т_{зм} \times Ч}{Н_в}, \quad (1.5)$$

де Ч – чисельність робітників, осіб.

Приклад 1. Розрахувати норму виробітку і часу на

процес пакування, кліпсування та укладання вручну булочки «Рогалика з повидлом» масою 0,350 кг.

Зміст роботи: одержання на складі поліетиленових пакетів, піднесення до робочого місця (відстань до 30 м), підкочування контейнера з рогаликами з експедиції до робочого місця (відстань до 20 м), перенесення лотків з виробами із контейнера на робочий стіл, пакування рогаликів у поліетиленові пакети, кліпсування пакетів, укладання упакованих виробів у лоток, перенесення заповненого лотка у контейнер, переміщення контейнера з упакованими виробами у експедицію.

Вихідні дані: тривалість зміни ($T_{зм}$) – 480 хв; час на підготовчо-заключну роботу ($T_{пз}$) – 9,0 хв; час на обслуговування робочого місця ($T_{обс}$) – 9,7 хв; час на відпочинок і особисті потреби ($T_{воп}$) – 10 хв; оперативний час ($T_о$) – 451,3 хв; кількість виробленої продукції (Q) – 475,8 кг; норматив оперативного часу на операцію ($t_{оп}$) – 0,949 хв/кг (451,3 :475,8). Розрахунки проводимо за формулами 1.2, 1.5.

$$Н_в = \frac{480\text{-}9\text{-}9{,}7\text{-}10}{0{,}949} = 477{,}2 \text{ кг} = 0{,}477 \text{ т/зм.}$$

$$Н_ч = \frac{8}{0{,}477} = 16{,}77 \text{ люд.-год/т.}$$

На машинно-ручних та машинних операціях із циклічним процесом виробництва та при обслуговуванні машин періодичної дії норми виробітку рекомендується розраховувати за формулами:

$$Н_в = \frac{T_{зм} - T_{пз} - T_{обс} - T_{осп}}{t_ц \times K_{від}} \times Q, \qquad (1.6)$$

або

$$Н_в = \frac{(T_{зм} - T_{пз}) \times K_{вч} \times K_{зв}}{t_ц}, \qquad (1.7)$$

$$Н_в = \frac{(Т_{зм} - Т_{пз}) \times К_{вч} \times К_{зв}}{t_{оп}}, \quad (1.8)$$

де $t_ц$ – тривалість робочого циклу, хв; Q – кількість одиниць оброблюваних виробів (сировини) на один цикл роботи устаткування; $К_{вч}$ – коефіцієнт використання робочого часу виконавця або коефіцієнт корисного часу машини; $К_{зв}$ – коефіцієнт, який враховує рівень зворотних відходів.

Коефіцієнт, що враховує рівень зворотних відходів встановлюється на основі діючих норм таких відходів з урахуванням передового досвіду підприємств і визначається за формулою:

$$К_{зв} = \frac{100 - В_{зв}}{100}, \quad (1.9)$$

де $В_{зв}$ – нормативний відсоток зворотних відходів.

Коефіцієнт $К_{кч}$ визначається за формулою:

$$К_{вч} = \frac{Т_{зм} - Т_{пз} - \sum Т_{пер}}{Т_{зм}}, \quad (1.10)$$

де $\Sigma Т_{пер}$ – загальний час перерв з різних технологічних й організаційно-технічних причин, перерв на відпочинок і особисті потреби, $Т_{м.}$ – машинний час за зміну.

Користуючись нормативами часу коефіцієнт $К_{вч}$ може визначатися за формулою:

$$К_{вч} = К_а \times К_б, \quad (1.11)$$

де $К_а$ – коефіцієнт, який вказує на питому вагу машинного часу в оперативному часі; $К_б$ – коефіцієнт, який вказує на питому вагу оперативного часу в часі зміни.

$$К_а = \frac{t_м}{t_м + t_{дн}}, \quad (1.12)$$

$$К_б = \frac{Т_{зм} - Т_{пт} - Т_{обс} - Т_{воп}}{Т_{зм}}, \quad (1.13)$$

де $t_{дн}$ – норматив допоміжного неперекривного часу на оброблювану одиницю (цикл); $T_{пт}$ – час перерв, зумовлений технологією та організацією виробництва.

Приклад 2. Розрахувати норму виробітку і часу на процес приготування тіста тістомісильною машиною А2-ХТБ при виробництві хліба пшеничного подового «Селянський», масою 0,600 кг.

Вихідні дані: тривалість зміни ($T_{зм}$) – 480 хв; час на підготовчо-заключну роботу ($T_{пз}$) – 20 хв; загальний час перерв із різних технологічних й організаційно-технічних причин, перерв на відпочинок і особисті потреби ($\Sigma T_{пер}$) – 12 хв; норматив оперативного часу на одиницю продукції ($t_{оп}$) – 215,9 хв/т, $B_{зв}$ = 0,2%

Розрахунки проводяться за формулами 1.8-1.10, для чого визначаються $К_{вч}$ і $К_{зв}$.

$$К_{зв} = \frac{100\text{-}0,2}{100} = 0,99.$$

$$К_{вч} = \frac{480-20-12}{480} = 0,93,$$

$$Н_{в} = \frac{(480-20)\times 0,93\times 0,99}{215,9} = 1,96 \text{ т},$$

$$Н_{ч} = \frac{8\times 1}{1,96} = 4,08 \text{ люд.-год/т}.$$

Якщо в порядку суміщення у складі основних технологічних ручних і машинно-ручних операцій виконуються транспортні й вантажно-розвантажувальні роботи, норми виробітку розраховують за формулою:

$$Н_{в} = \frac{T_{зм} - T_{пз} - T_{обс} - T_{осп}}{t_{оп}\times К_{від} + t_{опт}\times К_{від}}, \qquad (1.14)$$

де $t_{опт}$ – оперативний час на оброблювану одиницю на транспортні й вантажно-розвантажувальні роботи, які визна-

чаються за формулою:

$$t_{опт} = (t_1 + t_2) \times 1 + (t_3 + t_4), \quad (1.15)$$

де t_1 – норматив оперативного часу на транспортування одиниці вантажу на відстань 1 м; t_2 – норматив оперативного часу на повернення порожнього транспорту при транспортуванні одиниці вантажу; l – відстань, на яку відбувається транспортування, м; t_3 – норматив оперативного часу на навантаження одиниці вантажу; t_4 – норматив оперативного часу на розвантаження одиниці вантажу.

Нормування машинних і апаратурних процесів

На машинні та апаратурні операції, де робота виконавців повністю залежить від роботи устаткування, норму виробітку визначають за формулою:

$$Н_в = Н_{пу} \times Н_о, \quad (1.16)$$

де $Н_{пу}$ – норма продуктивності устаткування; $Н_о$ – норма обслуговування або кількість одиниць однотипного устаткування, яке може обслужити один виконавець за зміну.

Норма обслуговування встановлюється у випадку, коли витрати робочого часу виконавця на одному об'єкті обслуговування значно менші технологічного циклу обробки (переробки) або фонду робочого часу виконавця. Формули для розрахунку норми обслуговування наведені в нормативній літературі [5-8].

У тих випадках, коли за умовами організації виробництва заздалегідь визначається розміщення виконавців для обслуговування однієї і тієї ж одиниці устаткування, норма виробітку на одного виконавця або бригаду дорівнюватиме продуктивності одиниці устаткування за нормою ($Н_в = Н_{пу}$) та розраховується за формулою:

$$Н_в = А \times К_{вч} \times К_н \times п, \quad (1.17)$$

де А – годинна теоретична продуктивність устаткування, в період її машинної або циклічної роботи, $К_н$ – коефіцієнт неповного використання машини за незалежними від робітника причинами, п – кількість машин.

Теоретична продуктивність устаткування – кількість одиниць продукції, яку може одержати (переробити) устаткування за одну годину безперервної або циклічної роботи [8].

Норма продуктивності устаткування – кількість продукції, яка повинна бути вироблена на даному устаткуванні за одиницю часу [9].

За необхідності теоретичну продуктивність устаткування розраховують не тільки за одну годину його роботи, а й інший період за такими формулами:

для машин циклічної (періодичної) дії –

$$A = \frac{T_р \times Q}{t_м}; \qquad (1.18)$$

для машин безперервної дії –

$$\text{À} = T_{\text{ð}} \times g_м, \qquad (1.19)$$

де $T_р$ – час, на який розраховується теоретична продуктивність устаткування; Q – кількість одиниць оброблюваних предметів (сировини, матеріалів, напівфабрикатів) на один цикл роботи устаткування (показник приймається для машин періодичної дії); $t_м$ – норматив машинного часу на оброблювану одиницю (цикл); $g_м$ – продуктивність машини за одиницю машинного часу.

Коефіцієнт корисного часу машини ($К_{вч}$) для машин безперервної дії розраховується за формулою:

$$К_{вч} = \frac{T_м}{T_{зм}}. \qquad (1.20)$$

Коефіцієнт неповного використання машини за незалежними від робітника причинами $К_н$ визначають за формулою:

$$К_н = \frac{А_{факт}}{А_{пасп}}, \quad (1.21)$$

де $А_{факт}$– фактична продуктивність устаткування, в період її машинної або циклічної роботи; $А_{пасп}$ – паспортна продуктивність устаткування.

Приклад 3. Розрахувати норму виробітку і часу на процес формування батона «Гірчичний» на формувальній машині фірми «Glimek». Машину обслуговує машиніст тістообробних машин 4-го розряду.

Зміст роботи: Робітник веде процес формування батонів заданої форми і маси, за необхідності регулює процес дозування тіста, періодично контролює масу і якість формування батонів, в кінці робочої зміни промиває і дезінфікує машину, прибирає робоче місце.

Вихідні дані: тривалість зміни ($Т_{зм}$) – 480 хв; оперативний (машинний) час ($Т_м$) – 351 хв. Паспортна продуктивність формувальної машини – 1200 шт./год, фактична 1050 шт./год. Кількість виготовленої продукції за зміну – 2,76 т, маса батона 0,450 кг.

Для розрахунку норм використовуємо формули 1.17, 1.19, 1.20, 1.21.

$$К_{вч} = \frac{351}{480} = 0{,}73,$$

$$К_н = \frac{1050}{1200} = 0{,}88,$$

$$Н_в = 8 \times 1200 \times 0{,}74 \times 0{,}88 = 6252 \text{ шт. або } 2{,}8 \text{ т.}$$

$$Н_ч = \frac{8}{2{,}8} = 2{,}86 \text{ люд.-год/т.}$$

Визначення норм продуктивності для хлібопекарських печей

Добову виробничу потужність хлібопекарського підприємства визначають за технічними нормами продуктивності провідного технологічного устаткування – хлібопекарських печей з урахуванням застосування передових технологій, найбільш сучасної організації праці і виробництва. На більшості хлібозаводів встановлюють бригадні норми продуктивності [6].

Норма продуктивності печі являє собою і норму її виробітку та визначається з урахуванням норм завантаження подів (колисок) і тривалості подообороту, а також втрат часу, зумовлених переходами з вироблення одного виду продукції на інший, зворотні відходи.

Для встановлення норм виробітку необхідно насамперед спроектувати відповідний режим роботи печі, визначити її продуктивність.

Продуктивність конвеєрних печей при виробництві хлібобулочних виробів розраховують за формулою:

$$Н_{пп} = \frac{К \times Н \times Д \times Т_{зм} \times К_{зв} \times К_{вп} \times К_{н}}{Т_{под}}, \qquad (1.22)$$

де $Н_{пп}$ – продуктивність печі за нормою; К – кількість колисок у печі або рядів у стрічковій печі; Н – кількість тістових заготовок на одній колисці; Д – маса одного виробу, кг; $Т_{зм}$ – тривалість зміни; $К_{зв}$ – коефіцієнт, який враховує зворотні відходи; $К_{вп}$ – коефіцієнт, який враховує втрати часу при переході на виробництво іншого виду продукції; $К_{н}$ – коефіцієнт неповного використання печі в часі; $Т_{под}$ – продуктивність подообороту (тривалість випікання виробів – час, цикл).

На хлібозаводах схеми посадки виробів на під печі та тривалість випікання встановлюють на основі досліджень та експериментальних даних виробничих лабораторій.

Приклад 4. Випікання хліба житньо-пшеничного формового «Духмяний» масою 0,7 кг у тупиковій печі Г4-ХПФ-Н20.

Вихідні дані: Кількість колисок у печі – 32; кількість тістових заготовок на колисці – 24 шт.; маса одного виробу – 0,7 кг; час випікання виробів (тривалість циклу) –57 хв, тривалість зміни – 480 хв. Протягом зміни випікається один вид хліба, тому $К_{вп}$ =1. Коефіцієнт, який враховує зворотні відходи, визначають на основі даних статистичної звітності, але не більше прийнятих за планом. У згаданому випадку коефіцієнт $К_{зв}$ = 0,97. Коефіцієнт використання печі в часі $К_{н}$= 0,95.

Паспортна продуктивність печі – 16 т/добу.

Знаходимо норму продуктивності хлібопекарської печі:

$$Н_{пп} = \frac{32 \times 24 \times 0,7 \times 480 \times 0,97 \times 1 \times 0,95}{57} = 4172 \text{ кг/зм.}$$

При виробництві на одній печі протягом зміни хліба і булочних виробів або понад п’яти видів булочних виробів з різним технологічним процесом, середня продуктивність печі може бути знижена до 5 %. Середня продуктивність печі розраховується за формулами, наведеними в нормативній літературі [5,6].

Для хлібопекарський печей з циклічним випуском продукції, це в основному пекарські шафи різних видів (ротаційні, конвекційні, ярусні), розрахунки норм проводять за формулами для машинних робіт із циклічною видачею продукції.

Приклад 5. Розрахувати норму виробітку і часу на процес випікання «Рогалика з повидлом» масою 0,350 кг у ротаційній хлібопекарській печі циклічної дії Gimak DF.107 .

Вихідні дані: тривалість зміни ($Т_{зм}$) – 480 хв; час на підготовчо-заключну роботу ($Т_{пз}$) – 8,7 хв; $\Sigma Т_{пер}$ = 24,3 хв – загальний час перерв з різних технологічних і організацій-

но-технічних причин, час на відпочинок і особисті потреби; $t_ц$ = 40,0 хв – тривалість робочого циклу. Коефіцієнт $К_{зв}$ приймаємо 0,99.

Розрахунки проводяться за формулами 1.7, 1.10.

$$Н_в = \frac{(Т_{зм} - Т_{пз}) \times К_{вч} \times К_{зв}}{t_ц} = \frac{(480 - 8{,}7) \times 0{,}93 \times 0{,}99}{40{,}0} = 10{,}85 \approx 11$$

циклів.

$$К_{вч} = \frac{480 - 8{,}7 - 24{,}3}{480} = 0{,}93.$$

За 1 цикл випікається 168 шт., або 58,8 кг виробів, а отже, норма виробітку за зміну складе:

$$Н_в = 11 \cdot 58{,}8 = 646{,}8 \text{ кг/зміну} = 0{,}647 \text{ т/зміну}.$$

Норма часу на випікання 1 т «Рогалика з повидлом» масою 0,350 кг у хлібопекарській печі Gimak DF.107 циклічної дії становитиме:

$$Н_ч = \frac{Т_{зм} \times Ч}{Н_в} = \frac{8 \times 1}{0{,}647} = 12{,}4 \text{ люд.-год/т}.$$

На роботи, які не передбачені цим збірником, встановлюються місцеві норми, затверджені у відповідному порядку.

РОЗДІЛ 2. НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

2.1 ПРИЙМАННЯ ТА ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ ДО ВИРОБНИЦТВА

Таблиця 2.1

10.7.0100. Приймання та підготовка сировини до виробництва

Найменування роботи	Код операції, спосіб виконання, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
Приймання та підготовка борошна до виробництва						
Приймання борошна безтарним способом із автоборошновозів	10.7.011001 Автоборошновоз: К-1040-3 К-1040-2Э А9-АМБ	Зважування автоборошновоза з борошном, запис у журналі, підключення автоборошновоза до приймального щитка, подавання борошна в бункери складу	Оператор установки безтарного зберігання сировини, 4-й розр.	1 т борошна	0,111 0,108 0,080	72,07 74,07 100,0
Приймання борошна	10.7.011006 Вручну	Розвантаження мішків з борошном з автомобіля, переміщення (перенесення) вручну на склад, штабе-	Вантажник	Те ж	0,939	17,04

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
в мішках, переміщення, маса мішка 50 кг	10.7.012001 Вручну	лювання мішків з борошном (по 10 шт.) у висоту «трійками» і «п'ятірками»				
Перемішення мішків з борошном у виробництво, маса мішка 50 кг	10.7.012002 Візок ручний	Переміщення мішків з борошном на візках від штабеля до завальної ями (10 м), розшивання мішків, засипання борошна в завальну яму, витрушування й укладання порожніх мішків, їх сортування, контроль за подаванням борошна в бункери, перевірка рівня борошна в бункерах	Завантажувач-вивантажувач харчової сировини, 3-й розр.	1 т борошна	0,679	11,78
Переміщення мішків, очищення борошна пшеничного при замішуванні в діжі: на 50 кг	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014001 Просіювач МПМ-800	Знімання зі штабеля мішка із пшеничним борошном (маса 50 кг), переміщення ручним візком у виробничий цех на відстань до 15 м, розшивання мішка, зважування борошна до необхідної маси, підвезення порожньої діжі до просіювача (відстань до 6 м),	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	Те ж	1,99	4,02

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
на 30 кг	продуктивністю 800 кг/год	завантаження борошна в чашу просіювача, спостереження за просіюванням борошна в діжу, вимикання просіювача	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т борошна	2,55	3,14
Переміщення мішків, очищення борошна пшеничного (при замішуванні в діжі на 25 кг)	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014001 Просіювач МПМ-800 продуктивністю 800 кг/год	Знімання зі штабеля мішка з пшеничним борошном (маса 25 кг), переміщення ручним візком у виробничий цех на відстань 14 м, підвезення порожньої діжі до просіювача на відстань 8 м, розшивання мішка, вмикання просіювача, поступове завантаження борошна в просіювач, спостереження за просіюванням борошна в діжу, вимикання просіювача	Те ж	Те ж	2,37	3,38

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Переміщення мішків, очищення борошна пшеничного: (при замішуванні в діжі на 50 кг)	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014002 Просіювач «Gimak Makina» (Туреччина) продуктивністю 2,0 т/год	Знімання зі штабеля мішка з борошном (маса 50 кг) і транспортування ручним візком у цех на відстань 12 м до просіювача, підвезення порожньої діжі до просіювача, розшивання мішка, вмикання просіювача, завантаження борошна в просіювач, спостереження за просіюванням борошна в діжу, вимикання просіювача	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т борошна	1,01	7,94
(при замішуванні в діжі на 50 кг)	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014002 Просіювач «Gimak Makina» (Туреччина) продуктивністю 3,0 т/год	Те ж	Те ж	Те ж	0,93	8,60

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Переміщення мішків, очищення борошна пшеничного при замішуванні в діжі:	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014001 Просіювач «IBIS» (Німеччина) продуктивністю 3,0 т/год	Знімання зі штабеля мішка з пшеничним борошном (маса 50 кг), переміщення ручним візком у виробничий цех на відстань 9 м, перевантаження мішка з візка на ваги, розшивання мішка і набирання борошна до потрібної маси, транспортування зваженого борошна до просіювача, підвезення порожньої діжі на відстань 6 м, завантаження борошна в просіювач, спостереження за просіюванням борошна в діжу	Готувач харчової сировини та матеріалів, 3-й розр.	1 т борошна	1,44	5,55
на 48 кг						
на 36 кг				Те ж	1,07	7,5
на 50 кг	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014002 Просіювач «Піонер» продуктивністю 1,25 т/год		«	«	2,95	2,71

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Очищення борошна пшеничного	10.7.014002 Просіювач «Піонер» продуктивністю 1,25 т/год	Ведення процесу просіювання борошна на просіювачі, обслуговування машини, заповнення місткості просіяним борошном, зважування, передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т борошна	2,18	3,67
Переміщення мішків, очищення борошна житнього та пшеничного (при замішуванні в діжі на 50 кг)	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014002 Просіювач «Піонер» продуктивністю 1,25 т/год	Знімання зі штабеля й укладання на візок мішків (по 50 кг) з борошном, транспортування борошна візком у виробничий цех, розшивання мішків і відважування необхідної кількості борошна та транспортування до просіювача, підвезення порожньої діжі до просіювача, завантаження борошна у просіювач, спостереження за просіюваням борошна в діжу, прибирання робочого місця		Те ж	4,13	1,94

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Переміщення мішків, очищення борошна житнього та пшеничного (при замішуванні в діжі на 50 кг)	10.7.012002 Візок ручний 10.7.014003 Просіювач ПБ-1,5 продуктивністю 2,5 т/год	Знімання зі штабеля й укладання на візок мішків (по 50 кг) з борошном, транспортування борошна візком у виробничий цех (відстань 12 м), розшивання мішків і відважування необхідної кількості борошна та транспортування до просіювача, підвезення порожньої діжі до просіювача (відстань 4 м), завантаження борошна у просіювач, спостереження за просіюванням борошна в діжу	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т борошна	1,40	5,7

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання та підготовка іншої основної і додаткової сировини, приготування розчинів						
Переміщення, зважування, підготовка сировини, приготування розчинів, підготовка яєць: при виробництві: калача	10.7.012001 Вручну 10.7.013001 Ваги РН-10Ц-13У 10.7.015007 Місткість для розчинів 10.7.018003 Вручну (розбивання яєць)	Отримання необхідних компонентів (дріжджі пресовані, сіль, цукор, сухе молоко, поліпшувач «Тігріс», кунжут, яйця, маргарин) та піднесення їх у цех (відстань 7 м), зважування сухого молока і приготування розчину, проціджування через сито, приготування сольового та цукрового розчинів, приготування дріжджової суспензії, підготовка маргарину, яєць	Готувач харчової сировини та матеріалів, 3-й розр.	1 т сировини	3,0	2,67
рулету здобного з маком та халвою	10.7.012002 Візок 10.7.013001 Ваги РН-10Ц-13У	Підготовка борошна (підвезення, очищення і розшивання мішка з борошном, просіювання ситом, відважування кількості на один заміс, піднесення до робочого місця), отримання і піднесення додаткової	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	Те ж	26,7	0,3

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
	10.7.015007 Місткість для розчинів 10.7.016001 Місткість для розтоплення маргарину 10.7.018001 Вручну (санітарна обробка яєць)	сировини (дріжджі, сіль, цукор, маргарин, мак, халва) до робочого місця, відважування і дозування компонентів у діжу вручну (молоко, вода необхідної температури, дріжджі, цукор, сіль, мак і халва), підготовка дріжджового, сольового та цукрового розчинів, підготовка маргарину (відрізання, зважування, розтоплення), підготовка яєць (укладання в сітчастий ящик, дезінфекція в розчині хлорного вапна, промивання проточною водою, розбивання в дві ємкості: для тіста і змащення,) підготовка маку				

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Переміщення, зважування, підготовка сировини: при виробництві: хліба житньо-пшеничного з родзинками, курагою, горіхами, вівсяними пластівцями	10.7.012001 Вручну 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019001 Інспекція вручну 10.7.019003 Миття вручну 10.7.017002 Подрібнення ножем	Отримання і перенесення в цех необхідних інгредієнтів (родзинки, курага, горіхи, вівсяні пластівці), відкривання ящиків, розпаковування та відважування необхідної кількості, перебирання кураги, родзинок, горіхів, вибракування неякісних, промивання теплою водою родзинок і кураги, подрібнення кураги та горіхів ножем, відкривання мішка з пластівцями, відважування необхідної кількості, передавання ємкостей з підготовленими інгредієнтами на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	100 кг сировини	8,51	0,94
хліба житньо-пшеничного з додаванням злаків	10.7.012002 Візок ручний 10.7.013001 Ваги циферблатні	Транспортування візком у виробничий цех до робочого місця необхідних інгредієнтів в мішках (насіння льону та соняшнику, житньої крупки, вівсяної крупки), розшивання мішків,	Те ж	т сировини	5,38	1,49

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
	10.7.019001 Інспекція вручну 10.7.019003 Миття вручну 10.7.019008 Обжарювання насіння в електричній шафі	відважування, висипання та перебирання від домішок насіння соняшника та льону, промивання теплою водою насіння через сита, насипання на металеві листи і підсушування в електрошафі, спостереження за підсушуванням, перемішування насіння при підсушуванні, відважування в ємкості. Розшивання мішків з житніми та вівсяними пластівцями, відважування в ємкості, передавання підготовлених інгредієнтів на наступну операцію виробництва хліба				

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання, переміщення, зважування, підготовка сировини при виробництві: хліба житньо-пшеничного з насінням соняшнику	10.7.011008 Пакет 10.7.012001 Вручну 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019001 Інспекція Вручну	Отримання на складі сировини (ядро соняшнику сире) в пакети та піднесення до робочого місця, розпакування пакетів і висипання ядра соняшнику на робочий стіл, перевірка якості сировини, відокремлення домішок і неякісної сировини, відважування необхідної кількості ядра соняшнику згідно з рецептурою і передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	т сировини	36,61	0,219
хліба пшеничного запашного з цибулею		Те ж, з додаванням цибулі сушеної	Те ж	100 кг сировини	7,98	1,003

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Переміщення, зважування, підготовка сировини, приготування розчинів, підготовка яєць при виробництві: булки здобної	10.7.012001 Вручну 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.015007 Місткість для розчинів 10.7.016001 Місткість для розтоплення маргарину 10.7.018003 Вручну (розбивання яєць)	Отримання дріжджів пресованих, солі, цукру, сухого молока, ваніліну, кунжуту, яєць, маргарину і перенесення в цех (відстань 7 м), зважування дріжджів, солі, приготування дріжджового і сольового розчинів, зважування сухого молока, цукру, приготування розчину з сухого молока і цукрового розчину, розтоплення маргарину, підготовка і розбивання яєць	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т сировини	4,35	1,84
булки здобної з повидлом	10.7.012002 Візок ручний 10.7.013001 Ваги циферблатні	Отримання та підвезення сировини в цех (ящиків з повидлом, маргарином, мішків з сухим молоком, яєчним порошком), розвантаження, розтарювання ящиків та мішків;	Те ж	100 кг сировини	4,62	1,73

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
	10.7.015007 Місткість для розчинів 10.7.018007 Вручну (підготовка яєчного порошку	розрізання і розважування повидла, маргарину на порційні шматки; відважування сухого молока, просіювання молока через сито та розчинення теплою водою у співвідношенні (1:10), проціджування розчину через сито; відважування яєчного порошку та розведення в теплій воді (1:3), проціджування через сито, передавання на наступну операцію				
		Приготування заквасок, заварок				
Приготування закваски	10.7.015015 Тістомісильна машина Л4-ХТВ продуктивністю 500 кг/год	*Запарювання солоду:* набирання води в водомірний бачок, встановлення діжі з солодом на плиту місильної машини, включення машини, запарювання солоду в діжі гарячою водою (95-100ºС), виключення машини, відвезення діжі на відстань до 2 м	Тістороб, 3-й розр.	1 т закваски	5,15	1,55

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
		Приготування закваски: встановлення діжі з житнім борошном, заквaскою та дріжджами на плиту місильної машини, включення машини, подача води в діжу, замішування закваски, відвезення діжі на бродіння на відстань до 5 м				
Приготування заварки (запарювання солоду)	10.7.015015 Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТБ	*Запарювання солоду*: набирання води у водомірний бачок, відважування необхідної кількості солоду і висипання в діжу, транспортування діжі до водомірного бачка, дозування в діжу із солодом гарячої води (запарювання солоду), відважування і дозування в діжу необхідної кількості житнього борошна. коріандру, встановлення діжі з солодом на плиту місильної машини, включення машини, замішування заварки, виключення машини	Тістороб, 3-й розр.	т	1,53	5,23

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання, підготовка та приготування фруктово-ягідної сировини, горіхів, напівфабрикатів						
Приймання, зважування: кунжуту	10.7.013001 Ваги циферблатні	Отримання в тарі та відважування необхідної кількості сировини згідно з рецептурою і передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг	0,034	235 ,0
коріандру				Те ж	0,02	400,0
висівок				«	0,015	533,3
сухого молока	10.7.013001 Ваги циферблатні	Отримання, підвезення та відважування сухого молока згідно з рецептурою та висипання в діжу з борошном		«	0,014	554,0
Приймання, зважування, переміщення, нарізання яблук	10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.012001 Перенесення вручну 10.7.017002 Нарізання ножем	Отримання яблук в ящиках, зважування (маса 15 кг) та перенесення вручну у виробничий цех (відстань 10 м), миття вручну в ємкості двічі, знімання шкірки ножем та відокремлення плодоніжок, нарізання яблук тонкими пластинами, скроплення начинки розчином лимонної кислоти	Те ж	«	0,13	61,0

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання, переміщення, зважування, інспекція насіння соняшникового гарбузового	10.7.011008 Ящик 10.7.012002 Візок ручний 10.7.019001 Інспекція вручну	Отримання на складі та підвезення ящиків з насінням соняшниковим (гарбузовим), відкривання ящиків, відважування насіння і висипання на стіл, відокремлення домішок (інспекція), передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг Те ж	0,046 0,042	175,0 191,0
Зважування, обжарювання соняшникового насіння	10.7.013001 Ваги 10.7.019007 Електрошафа	Отримання на складі, зважування насіння, обжарювання насіння в електрошафі, передавання на наступну операцію	Те ж	т	10,00	0,8

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання, переміщення, інспекція родзинок, миття	10.7.011008 Ящик 10.7.012002 Візок ручний 10.7.019001 Інспекція вручну 10.7.019003 Миття вручну	Отримання на складі ящиків з родзинками, відкривання ящиків, відважування родзинок, висипання на стіл, перебирання (відокремлення плодоніжок та різних домішок), висипання родзинок у ємкість та промивання теплою водою, передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	Кг	0,049	162,0
Приймання, переміщення, підготовка чорносливу (інспекція, миття, подрібнення)	10.7.012002 Візок ручний 10.7.019001 Інспекція вручну 10.7.019003 Миття вручну 10.7.017002 Подрібнення ножем	Отримання та піднесення чорносливу зі складу, відважування чорносливу, викладання на стіл, перебирання (відокремлення домішок), висипання у ємкість та промивання теплою водою, подрібнення ножем, передавання на наступну операцію	Те ж	Те ж	0,089	90,0

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання, зважування підготовка маку (інспекція, миття, подрібнення)	10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019001 Інспекція вручну 10.7.019003 Миття вручну 10.7.017004 Подрібнення мікромлином	Отримання та піднесення маку в цех, відважування, висипання та перебирання від домішок, засипання маку в млинок, вмикання млина, розмелювання маку та вимикання млина, висипання готового маку в ємкість, промивання та перемішування в гарячій воді, відстоювання, зливання води та передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг	0,064	125,0
Приймання, переміщення, інспекція кураги	10.7.011008 Ящик 10.7.012002 Візок ручний 10.7.019002 Вручну	Отримання, завантаження на візок ящиків з курагою, підвезення в цех, розвантаження, очищення ящиків зовні від пилу і бруду, відкриття ящиків, виймання та звільнення кураги від пергаменту, висипання кураги в ємкість та передавання на наступну операцію	Те ж	т	12,11	0,661

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6	7
Приймання, переміщення, зважування, розрізання фруктового повидла	10.7.011008 Ящик 10.7.012002 Візок ручний 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.017002 Розрізання ножем	Отримання, завантаження на візок ящиків з повидлом, підвезення в цех, розвантаження, відкривання картонних ящиків, виймання та звільнення повидла від пергаменту, розрізання і розважування повидла на порційні шматки та передавання на наступну операцію	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	т	18,48	0,433
Подрібнення горіхів	10.7.017001 Вручну	Отримання та піднесення горіхів до робочого місця, перебирання та подрібнення горіхів вручну (качалкою), відважування та передавання на наступні операції	Те ж	кг	0,10	80,0

2.2 ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

Таблиця 2.2

10.7.0200. Приготування тіста

Назва роботи	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
10.7.020001. Приготування тіста машинами тістомісильними періодичної дії з підкатними діжами						
Приготування тіста опарним способом: для хліба пшеничного	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ продуктивністю 400 кг/год (місткість діжі 140 л)	Внесення в діжу місильної машини інгредієнтів згідно з рецептурою (борошно пшеничне, дріжджі, сольовий розчин, сухе молоко, олія), замішування опари та тіста, відкочування діжі на бродіння опари та тіста	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	2,85	2,809
для хліба пшеничного з висівками		Те ж, із додаванням у діжу висівок	Те ж	Те ж	2,83	2,829

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для здобних виробів	10.7.02001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ (місткість діжі 140 л)	Підвезення порожніх діж до машини, вмикання та вимикання дозаторів, спостереження за внесенням у машину борошна, води, дріжджів, зважування та внесення вручну у діжу цукру, олії, солі, вмикання та вимикання місильної машини, спостереження за замісом тіста, відвезення діжі з тістом на вистоювання	Тістороб, 4-й розр	1 т тіста	2,398	3,336
Приготування розчинів та тіста опарним способом для хліба пшеничного з використанням додаткової сировини	10.7.02001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ (місткість діжі 140 л)	Приготування дріжджового розчину та розчину солі. Підвезення діжі до просіювача, просіювання борошна, заміс опари. Відважування цукру, олії, суміші “Совітал концентрат”, заміс тіста, спостереження за замісом тіста, відвезення діжі до подільної машини, вивантаження тіста у бункер машини	Те ж	Те ж	7,12	1,124

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: булка «Веснянка» масою 0,5 кг; булочка «Здобна» масою 0,2 кг, «Рулетики з вишнями» масою 0,1 кг	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В продуктивністю 400-500 кг/год (місткість діжі 140 л)	*Приготування опари:* підвезення порожньої діжі до місильної машини, наливання води, засипання борошна, регулювання температури, дозування дріжджів, спостереження за замісом опари, відвезення діжі з опарою на бродіння, перевірка готовності опари *Приготування тіста:* підвезення діжі з готовою опарою, наливання води, засипання борошна, дозування сольового розчину, внесення додаткової сировини (маргарин, цукор, ванілін), вмикання машини, спостереження за замішуванням тіста, доставка діжі до місця бродіння, обминання тіста, перевірка готовності тіста	Тістороб, 4-й розр. Те ж	1 т тіста Те ж	6,90 5,55	1,16 1,44

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: булочка «Журавлинка» масою 0,1 кг	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (місткість діжі 140 л)	Підвезення порожніх діж, вмикання дозаторів, спостереження за внесенням сольового розчину і борошна, вимикання дозаторів, приготування, зважування та внесення вручну в тістомісильну машину дріжджів, цукру, олії, вмикання місильної машини, спостереження за замісом тіста, вимикання місильної машини, відвезення діж на бродіння	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	5,33	1,50
булочка «Малятко» з яблучним пюре масою 0,35 кг		Те ж, із внесенням в діжу цукру, маргарину, дріжджів	Те ж	Те ж	12,74	0,628
булка «Здоба плетена» масою 0,7 кг		Те ж, із внесенням в діжу цукру, маргарину, ваніліну, яєць, молока сухого знежиреного	«	«	4,82	1,66

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для калача «Український святковий»	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (місткість діжі 140 л)	Підвезення діж з готовою опарою, вмикання та вимикання дозаторів, спостереження за внесенням сольового розчину і борошна, зважування та внесення вручну у тістомісильну машину дріжджів, цукру, олії гірчичної, молока сухого знежиреного, вмикання місильної машини, спостереження за замісом тіста, вимикання місильної машини, відвезення діж із тістом до місця бродіння	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	5,83	1,37
для булочки «Карамельна»	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (місткість діжі 140 л)	Те ж, із внесенням в діжу дріджів, цукру, маргарину, ваніліну, яєць, молока сухого знежиреного	Те ж	Те ж	5,71	1,4

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для хліба пшеничного, простої рецептури	10.7.020001 Тістомісильна машина Diner продуктивністю 300 кг/год (місткість діжі 250 л)	*Приготування опари*: підвезення порожньої діжі до місильної машини, наливання води, засипання борошна, регулювання температури, дозування дріжджів, замішування опари, відвезення діжі з опарою на бродіння, перевірка готовності опари *Приготування тіста*: підвезення діжі з готовою опарою, наливання води, засипання борошна, регулювання температури, дозування сольового розчину, вмикання машини, спостереження за замісом тіста, доставка до місця бродіння, обминання, перевірка готовності тіста	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	5,45	1,47

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для здобних виробів	10.7.020001 Тістомісильна машина Т1-ХТ-2А продуктивністю до 500-600 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підвезення порожніх діж, вмикання дозаторів, спостереження за внесенням сольового розчину і борошна, вимикання дозаторів, приготування, зважування та внесення вручну у діжі дріжджів, цукру, маргарину, вмикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, вимикання місильної машини, відвезення діж із тістом на бродіння	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	13,22	0,605

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом з використанням додаткової сировини: для хліба пшеничного з насінням соняшнику, льону та висівок	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б (місткість діжі 330 л)	*Приготування опари*: підвезення порожньої діжі до тістомісильної машини, наливання води, засипання борошна, дозування сольового розчину та дріжджів, спостереження за замісом опари, відвезення діжі з опарою на бродіння, визначення готовності опари, спостереження за бродінням *Приготування тіста*: підвезення діжі з готовою опарою до місильної машини, наливання води, засипання борошна, внесення додаткової сировини (насіння соняшнику, льону, висівок пшеничних), замішування тіста, відвезення діжі до місця бродіння, перевірка готовності тіста, зачищення важеля місильної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	8,37	0,956

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для здобних виробів	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б продуктивністю 920 кг/год (місткість діжі 330 л)	Приготування розчинів інгредієнтів, виставлення параметрів на пульті керування, встановлення порожньої діжі на плиту місильної машини, вмикання дозувальної апаратури і тістомісильної машини, спостереження за надходженням опари і необхідних інгредієнтів у діжу, контроль замісу тіста, відвезення діжі з тістом на місце бродіння (відстань до 10 м), спостереження за процесом бродіння тіста та визначення його готовності, відвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача, вивантаження тіста у приймальний бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	5,741	1,393

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для хліба пшеничного з цибулею	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ3-Б продуктивністю 1350 кг/год (місткість діжі 330 л)	Просіювання борошна в діжу тістомісильної машини, приготування дріжджового і сольового розчинів та додавання їх у діжу, замішування опари, транспортування опари до місця бродіння, додавання підготовленої цибулі та інших компонентів у діжу з опарою, замішування тіста, відвезення на бродіння, контроль процесу бродіння тіста, обминання	Тістороб, 3-й розр.	1 т тіста	1,267	6,31

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для хліба пшеничного простої рецептури	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» продуктивністю 200 кг/год (місткість діжі 350 л)	Приготування опари, відвезення діжі на бродіння, контроль процесу бродіння опари, подача опари в порожню діжу, дозування в діжу з опарою основної та додаткової сировини згідно з рецептурою, заміс тіста, перевірка його готовності, відвезення діжі з тістом до місця бродіння, спостереження за бродінням тіста	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	4,32	1,854
для калача здобного	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» SP 240E продуктивністю 240 кг/год (місткість діжі 350 л)	Підвезення діжі з просіяним борошном до місильної машини, встановлення її під важіль машини, дозування води, вмикання машини, внесення в діжу дріжджового і сольового розчинів, заміс опари, відвезення діжі до місця бродіння, підвезення діжі з опарою до місильної машини, додавання в діжу	Тістороб, 3-й розр.	Те ж	5,67	1,41

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
		цукрового розчину, яєць, маргарину, замішування тіста, відвезення діжі з тістом на місце бродіння				
Приготування тіста опарним способом: для здобних виробів	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» продуктивністю 700-800 кг/год (місткість діжі 350 л)	Вмикання та вимикання дозаторів, спостереження за дозуванням у діжу борошна, води, дріжджів, внесення в діжу цукру, олії, солі вручну, замішування тіста, визначення готовності тіста	Тістороб, 3-й розр.	1 т тіста	2,0	4,00
для булочних виробів	10.7.020001 Тістомісильна машина Г4-МТМ-330-01	Виставлення параметрів на пульті керування, встановлення порожньої діжі на плиту місильної машини, вмикання дозувальної апаратури і місильної машини, спостереження за	Тістороб, 4-й розр.	Те ж	2,37	3,38

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
для хліба пшеничного простої рецептури	продуктивністю 1400 кг/год (місткість діжі 330 л)	надходженням опари і необхідних інгредієнтів у діжу, контроль замісу тіста та визначення готовності, очищення важеля від залишків тіста, відвезення діжі з тістом на бродіння (відстань до 10 м)	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	2,23	3,59
Приготування тіста традиційним способом: для хліба житньо-пшеничного з кмином	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б продуктивністю 800 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підготовка та відважування житнього та пшеничного борошна, солі, води, дріжджів, замішування опари, підготовка компонентів згідно з рецептурою (олія, цукор, кмин), додавання в діжу пшеничного борошна і необхідних компонентів, замішування тіста	Те ж	Те ж	6,11	1,31

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста традиційним способом: для хліба житньо-пшеничного	10.7.020001 Тістомісильна машина Г4-МТМ-330-01 продуктивністю 1400 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підвезення порожніх діж та установлення на плиту тістомісильної машини, виставлення параметрів на пульті керування згідно з рецептурою тіста, ведення процесу приготування тіста, відкріплення діжі з плити машини та переміщення її до тістоподільної машини на відстань до 10 м	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	2,13	3,76
Приготування тіста двофазним способом: для хліба житньо-пшеничного з цибулею	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ продуктивністю 500 кг/год (місткість діжі 140 л)	Просіювання борошна в діжу тістомісильної машини, приготування дріжджового і сольового розчинів та додавання їх у діжу, замішування опари, транспортування опари до місця бродіння, додавання сухої цибулі та інших компонентів у діжу з опарою, замішування тіста	Те ж, 3-й розр.	Те ж	2,57	3,11

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста двофазним способом: для хліба житньо-пшеничного з насінням соняшнику, льону, кунжуту та крупи вівсяної	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б продуктивністю 900 кг/год (місткість діжі 330 л)	*Приготування закваски:* дозування в діжу борошна житнього обдирного, дріжджів, води, замішування закваски, відвезення діжі на бродіння, спостереження за бродінням закваски *Приготування тіста*: підвезення діжі з готовою закваскою до місильної машини, дозування в діжу компонентів згідно з рецептурою (борошно пшеничне першого сорту, житнє обдирне та мультизернове, сольовий та цукровий розчини), завантаження в діжу вручну (насіння соняшнику, льону, крупи вівсяної, кунжуту), спостереження і контроль замішування тіста, відвезення діжі з тістом на бродіння, спостереження за бродінням тіста, підвезення діжі з готовим тістом до діжепідйомоперекидача. вивантаження тіста у приймальний бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,07	1,32

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста трифазним способом: для хліба житньо-пшеничного заварного з курагою, родзинками, горіхами	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ продуктивністю 400-500 кг/год (місткість діжі 140 л)	Дозування закваски, вибродженого квасу, борошна для закваски, підготовка води і запарювання солоду, підготовка води для замішування закваски, приготування дріжджового розчину, замішування закваски, відновлення закваски, дозування солоду в діжу, підготовка інгредієнтів (кураги, родзинок і горіхів), сольового та цукрового розчинів, олії, борошна і внесення в діжу, замішування тіста, переміщення діжі з тістом на виброджування відстань 2 м)	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	5,33	1,5

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста трифазним способом: для хліба житньо-пшеничного заварного	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ продуктивністю 400-500 кг/год (місткість діжі 140 л)	Дозування закваски, вибродженого квасу, борошна для закваски, підготовка води і запарювання солоду, підготовка води для замішування закваски, приготування дріжджового розчину, замішування закваски, відновлення закваски, дозування солоду в діжу, підготовка сольового та цукрового розчинів, олії, борошна і внесення в діжу, заміс тіста, переміщення діжі на вибродження, спостереження за бродінням тіста, підвезення діжі з готовим тістом до діжепідйомоперекидача, вивантаження тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	12,71	1,26

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста трифазним способом: для хліба житньо-пшеничного з насінням соняшнику, льону, вівсяної та житньої крупи	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» SP 200 продуктивністю 300 кг/год (місткість діжі 300 л)	Дозування закваски, вибродженого квасу, борошна для закваски, підготовка води і запарювання солоду, підготовка води для замісу закваски, приготування дріжджового розчину, заміс закваски, відновлення закваски, дозування житнього солоду в діжу, підготовка сольового і цукрового розчинів, олії, внесення борошна та замішування тіста з додаванням в діжу насіння соняшнику, льону, вівсяної та житньої крупи відповідно до рецептури, контроль замісу тіста та визначення його готовності, вимикання машини, очищення важеля від залишків тіста, переміщення діжі з тістом на бродіння, обминання тіста, перевірка готовності тіста	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	4,82	1,66

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста трифазним способом: для хліба житньо-пшеничного заварного	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТБ (місткість діжі 330 л)	*Приготування закваски*: спостереження за перемішуванням живильної суміші і заварки, перекачування одержаної суміші в баки для бродіння, перемішування заквасок, вимірювання температури, кислотності, вологості заквасок, спостереження за надходженням закваски на виробництво	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	2,15	3,72
		Приготування тіста: регулювання дозувального устаткування, контрольне зважування борошна та інших компонентів, спостереження за процесом приготування тіста, подавання тіста до подільної машини	Те ж	Те ж	3,04	2,63

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста безопарним способом з використанням додаткової сировини: для хліба пшеничного з насінням соняшнику	10.7.020001 Тістомісильна машина МТМ-4,05 продуктивністю 80 кг/цикл (місткість діжі 140 л)	Підвезення діжі з просіяним борошном до місильної машини (відстань 10 м), встановлення її під важіль машини, додавання в діжу води, додавання в діжу необхідних інгредієнтів (сольового та цукрового розчинів, суміші «Солодова Нова» та солоду, насіння соняшнику), заміс тіста, відвезення діжі з тістом до місця бродіння (відстань 10 м)	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,75	1,186
для хліба житньо-пшеничного заварного з коріандром		Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення компонентів у діжу місильної машини, заміс тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, визначення готовності тіста, вивантаження тіста в бункер подільної машини	Те ж	Те ж	6,57	1,22

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста прискореним способом з використанням додаткової сировини: для хліба заварного із насінням соняшнику. льону та солоду житнього	10.7.020001 Тістомісильна машина МТМ-4,05 продуктивністю 80 кг/цикл (місткість діжі 140 л)	Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення у діжу всіх необхідних компонентів, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, спостереження за виброджуванням тіста й визначення його готовності, підвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача і вивантаження тіста в бункер тістоподільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,71	1,192
для хліба пшеничного заварного на заквасці із повидлом			Те ж	Те ж	6,65	1,203

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста безопарним способом: для хліба пшеничного з використанням додаткової сировини	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТВ продуктивністю 400-500 кг/год (місткість діжі 140 л)	Одержання необхідних компонентів та піднесення їх до робочого місця, приготування дріжджового розчину, підготовка маргарину, яєць, відмірювання та відважування решти компонентів, приготування тіста	Тістороб, 3-й розр.	1 т тіста	3,54	2,26
для хліба житньо-пшеничного	10.7.020001 Тістомісильна машина SP 200 KD фірма «Kumkaya» (місткість діжі 200 л)	Завантаження просіяного борошна в тістомісильну машину, внесення в діжу води, дріжджового і сольового розчинів та інших інгредієнтів, замішування тіста, транспортування діжі з тістом на дозрівання	Тістороб, 4-й розр.	Те ж	2,96	2,7

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста безопарним способом: для хліба пшеничного «Елеваторський»	10.7.020001 Тістомісильна машина «Kumkaya» (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, замішування тіста згідно з вимогами технології та вивантаження в чан, прибирання робочого місця, миття та чищення устаткування	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	12,73	0,628

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста безопарним способом: для хліба житньо-пшеничного	10.7.020001 Тістомісильна машина SRM 250 (місткість діжі 250 л)	Підготовка компонентів (зважування та дозування), внесення в діжу місильної машини води, дріжджового і сольового розчинів та інших інгредієнтів, замішування тіста, відвезення діжі з тістом на вибродження	Машиніст тісто-місильних машин, 3-й розр.	1 т тіста	18,69	0,428
для хліба з екструзійного борошна з використанням додаткової сировини	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» SP 240 продуктивністю 240 кг/год (місткість діжі 350 л)	Підготовка і дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), завантаження компонентів в діжу місильної машини вручну, замішування тіста, відвезення діжі з тістом до місця бродіння, спостереження за вибродженням тіста, визначення готовності тіста, підвезення діжі з готовим тістом та вивантаження в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	Те ж	8,70	0,92

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста прискореним способом для хліба пшеничного з житньо-солодовим екстрактом	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» SP 240 продуктивністю 240 кг/год (місткість діжі 350 л)	Підготовка і дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення компонентів згідно з рецептурою (борошно пшеничне вищого ґатунку, суміш «Спортивна», дріжджі, цукор, сіль, маргарин, житньосолодовий екстракт, кориця) в діжу тістомісильної машини, замішування тіста, відвезення діжі з тістом до місця дозрівання, спостереження за виброджуванням тіста, визначення готовності тіста, підвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача, вивантаження в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	4,76	1,68

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста безопарним способом з використанням додаткової сировини: для хліба гречано-пшеничного	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б, продуктивністю 900 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підготовка і дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення в діжу тістомісильної машини компонентів згідно з рецептурою, замішування тіста, відвезення діжі з тістом до місця бродіння, активне спостереження за вибродж уванням тіста, обминання тіста, визначення готовності тіста, підвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача, вивантаження тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,20	1,29

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста прискореним способом: для хліба житньо-пшеничного заварного	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б продуктивністю 900 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підготовка і дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення компонентів у діжу тістомісильної машини, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, визначення готовності тіста, вивантаження тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	13,22	0,605
для хліба житньо-пшеничного заварного з повидлом яблучним			Те ж	Те ж	9,95	1,187
для хліба житньо-пшеничного заварного із хмелем			«	«	6,91	1,157

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста прискореним способом: для хліба житньо-пшеничного заварного із соняшником	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТ-2Б продуктивністю 900 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підготовка і дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення компонентів у діжу місильної машини, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, визначення готовності тіста, підвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача і вивантаження тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,04	1,324
для хліба житнього заварного		Внесення в діжу з готовою житньою заквaскою всіх необхідних компонентів згідно з рецептурою (борошно житнє обдирне, сольовий розчин, заварка, солод житній ферментований, борошно пшеничне, висівки пшеничні, патока крохмальна, дріжджі пресовані,	Те ж	Те ж	7,04	1,136

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
		кмин, картопляна клітковина) замішування тіста, контроль замішування тіста, відвезення діжі з готовим тістом на вибродження, визначення готовності тіста, підвезення діжі з тістом та вивантаження				
Приготування тіста прискореним способом для хліба житньо-пшеничного заварного з солодом та кмином	10.7.020001 Тістомісильна машина «Diosna» SP 240E продуктивністю 1200 кг/год (місткість діжі 350 л)	Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою, внесення у діжу з готовою закваскою борошна житнього обдирного, сольового та цукрового розчинів, заварки, солоду, додавання борошна пшеничного, дріжджів, кмину згідно з рецептурою, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, перевірка готовності тіста, вивантаження тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	3,69	2,17

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
10.7.020002. Приготування тіста тістомісильними машинами періодичної дії із стаціонарними місткостями						
Приготування тіста безопарним способом: для хліба «Брокат» для хліба «Цесарський»	10.7.020002 Тістомісильна машина МТ-25-01 продуктивністю 95 кг/год	Отримання сировини і матеріалів, транспортування до робочого місця на відстань 20 м, просіювання борошна, зважування компонентів для замісу тіста та засипання в машину, заміс тіста згідно з технологією та вивантаження в чан, миття та чищення машини	Тістороб, 3-й розр. Те ж	1 т тіста Те ж	19,09 17,51	0,419 0,457
Приготування тіста безопарним способом: для хліба з висівками	10.7.020002 Тістомісильна машина ТМ-63М продуктивністю 900 кг/год (місткість діжі 200 л)	Просіювання борошна, регулювання роботи дозувальної апаратури, відважування та завантаження компонентів згідно з рецептурою в діжу, засипання борошна у діжу, спостереження і контроль процесу замісу тіста, спостереження за бродінням і визначення готовності тіста	Тістороб, 4-й розр. – 1 особа, тістороб, 3-й розр.- – 1 особа	«	24,16	0,66

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом: для хліба, до складу яких входять цукор і жир	10.7.020002 Тістомісильна машина А2-ХТИ-2 продуктивністю 550 кг/год (місткість діжі 240 л)	Включення та виключення дозувальної апаратури, зважування доз води, борошна, дріжджів та інших компонентів згідно з рецептурою, контроль процесу вимішування тіста, спостереження за бродінням, визначення готовності тіста	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	2,35	3,41
Приготування тіста опарним способом: для хліба пшеничного з використанням додаткової сировини	10.7.020002 Тістомісильна машина «Diosna» продуктивністю 700-800 кг/год (місткість діжі 350 л)	Вмикання пульта дозувальної станції, спостереження за внесенням у машину борошна, води, солі, рідкої закваски, внесення вручну цукру, олії соняшникової, вмикання машини, спостереження за процесом приготування тіста, вивантаження тіста в тістоподільну машину	Те ж	Те ж	1,63	4,9

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста опарним способом для хліба пшеничного запашного з цибулею	10.7.020002 Тістомісильна машина «Diosna» SP 240 продуктивністю 1200 кг/год (місткість діжі 350 л)	Отримання та зважування основної та додаткової сировини згідно з рецептурою; *приготування опари*: внесення в діжу дріжджів, борошна, води, замішування опари, відвезення діжі з опарою на бродіння; *приготування тіста*: дозування в діжу згідно з рецептурою 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	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	4,83	1,656

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста безопарним способом: для хліба житньо-пшеничного	10.7.020002 Тістомісильна машина «Diosna» SP-240E продуктивністю 1200 кг/год (місткість діжі 350 л)	Отримання та підготовка сировини, внесення компонентів згідно з рецептурою в діжу, замішування тіста, вивантаження тіста на транспортер для дозрівання, спостереження за дозріванням тіста й визначення його готовності, вивантаження готового тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,39	1,252
для хліба пшеничного із житнім солодом		Підготовка і дозування в діжу компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), спостереження і контроль процесу замішування двох видів тіста (в одну з діж вноситься солод житній), вивантаження тіста на транспортер для вибродження, спостереження за бродінням тіста, перевірка готовності тіста, вивантаження його в бункер подільної машини	Те ж	Те ж	3,51	2,28

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста прискореним способом: для хліба житньо-пшеничного заварного з солодом та кмином	10.7.020002 Тістомісильна машина «Diosna» SP-240E продуктивністю 1200 кг/год (місткість діжі 350 л)	Підготовка та дозування компонентів згідно з рецептурою (основної та додаткової сировини), внесення у діжу з готовою закваскою борошна житнього обдирного, сольового та цукрового розчинів, заварки, солоду, додавання борошна пшеничного першого ґатунку, дріжджів, кмину згідно з рецептурою, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, визначення готовності тіста, вивантаження тіста в бункер подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	3,69	2,17

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
10.7.020003. Приготування тіста тістомісильними машинами безперервної дії						
Приготування тіста двофазним способом: для хліба житньо-пшеничного	10.7.020003 Тістомісильна машина И8-ХТА-12, продуктивністю 12 т/добу	*Приготування закваски:* спостереження за перемішуванням живильної суміші, перекачування одержаної суміші в баки для бродіння, перемішування заквасок, вимірювання температури, кислотності, вологості заквасок, спостереження за надходженням закваски на виробництво *Приготування тіста:* регулювання дозувального устаткування, контрольне зважування борошна та інших компонентів, регулювання роботи устаткування, спостереження за процесом приготування тіста, подавання тіста у воронку подільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	1,26	6,33

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6	7
10.7.020004. Приготування тіста тістоготувальними агрегатами безперервної дії						
Приготування тіста двофазним способом для хліба житнього	10.7.020004 Тістоготувальний агрегат ХТР, продуктивністю 20 т/добу	Спостереження за процесом замішування тіста, регулювання роботи дозувальної станції, контрольне зважування борошна та інших компонентів, регулювання подачі тіста у воронку тістоподільної машини	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	1,49	5,38

2.3 ОБРОБЛЕННЯ ТІСТА

Таблиця 2.3

10.7.0300. Оброблення тіста

Назва роботи, вид виробу	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку, т за зміну
1	2	3	4	5	6	7
		10.7.0310. Поділ тіста				
Поділ тіста: хліб пшеничний подовий масою 0,6 кг	10.7.031002 Тістоподільна машина А2-ХТН продуктивністю 20-60 шт./хв	Контроль завантаження тіста із діжі місильної машини в приймальний бункер подільної машини, поділ тіста та формування тістових заготовок, контроль та регулювання маси тістових заготовок, обслуговування подільної машини, посипання стрічки транспортера борошном	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	0,84	9,52

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста: батон «Дорожній» масою 0,4 кг, «Особливий» масою 0,35 кг булочка «Здобна» масою 0,2 кг, «Журавлинка» масою 0,1 кг «Рулетики з вишнями» масою 0,1 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина «Glimek» продуктивністю 500-600 кг/год	Підвезення діжі до діжепідіймача, вивантаження тіста в бункер тістоподільної машини, регулювання роботи машини, контрольне зважування тістових заготовок, спостереження за поділом тіста на шматки, підсипання борошна на стрічку транспортера подільної машини	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр. Те ж « «	1 т тіста Те ж « «	4,71 4,70 6,9 2,9 4,87	1,7 1,7 1,16 2,76 1,64
хліб пшеничний масою 0,8 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина «Omega 3», продуктивністю 1200 шт./год	Спостереження за роботою подільної машини, регулювання надходження тіста у бункер машини, перевірка якості та маси шматків тістових заготовок, зачищення приймального бункера подільної машини від залишків тіста	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	«	1,26	6,36

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста: хліб «Таврійський» масою 0,7 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина «Восход-ТД-2» продуктивністю 1100-2500 шт./год	Завантаження тіста у бункер тістоподільної машини, спостереження за надходженням тіста в мірні камери барабана ділильного механізму, регулювання та контроль маси тістових заготовок, спостереження за вивантаженням тістових заготовок із мірних камер на внутрішній транспортер	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	1,33	6,04
булочка здобна масою 0,1 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина «Hurmak H-НКТ» (Туреччина) продуктивністю 1250-2000 шт./год	Підвезення діжі до діжеперекидача, вивантаження тіста в бункер подільної машини, регулювання роботи подільної машини, спостереження за поділом тіста, контрольне зважування тістових заготовок, підсипання борошна на стрічку машини, вимикання машини та зачищення її бункера	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	1 т тіста	5,20	1,54

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0310-10.7.0330. Поділ та формування тістових заготовок						
Поділ та формування тістових заготовок хліб пшеничний подовий масою 0,7 кг	10.7.031002 Тістоподільна машина А2-ХТН продуктивністю 20 шт./хв 10.7.032004 Тістоокруглювальна машина Т1-ХТН продуктивністю 20 шт./хв 10.7.031002 Вручну	Спостереження за роботою подільної та округлювальної машин, регулювання надходження тіста у бункер подільної машини, перевірка якості та контроль маси тістових заготовок, обслуговування обробних машин, формування тістових заготовок вручну та укладання в касети рамок на візку, транспортування виробів до шафи вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 2 особи, Формувальник тіста, 3-й розр. – 2 особи	1 т тіста	8,97	3,57

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ та формування тістових заготовок: «Рогалик з повидлом» масою 0,35 кг	10.7.031002 Тістоподільна машинаА2-ХТН продуктивністю 20 шт./хв 10.7.032004 Тістозакатна машина Т1-ХТ2-3-1 продуктивністю 1220 шт./год	Підвезення діжі з тістом до перекидача, регулювання надходження тіста у бункер подільної машини, активне спостереження за роботою подільної та закатної машин, контроль та регулювання маси заготовок, спостереження за надходженням заготовок на дільницю формування	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	1 т тіста	3,24	2,47
рогалики «Студентські» масою 0,06 кг	10.7.031002 Тістоподільна машина А2-ХТН продуктивністю 60-70 шт./хв 10.7.032004 Тістоокруглювальна машина	Регулювання надходження тіста у бункер тістоподільної машини, активне спостереження за роботою подільної та двох округлювальних машин, контроль та регулювання маси тістових заготовок, спостереження за надходженням	Те ж	Те ж	6,23	1,28

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
	Т1-ХТН продуктивністю 60-70 шт./хв – 2 шт.	рогаликів у колиски шафи попереднього вистоювання, спостереження за попереднім вистоюванням заготовок у колисках шафи остаточного вистоювання				
Поділ, формування тістових заготовок: хліб пшеничний формовий масою 0,65 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина DM-2100 продуктивністю 1200 шт./год	Підвезення діжі з тістом до перекидача, регулювання надходження тіста у бункер подільної машини, активне спостереження за роботою подільної та формувальної машин, контроль та регулювання маси заготовок, укладання шматків тіста з транспортера у форми та вагонетки, завантаження вагонетки з тістовими заготовками до шафи вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	5,02	3,187
хліб «Селянський житній» формовий масою 0,7 кг	10.7.032007 Формувальна машина СМ продуктивністю1200 шт./год	Те ж	Те ж	«	5,01	3,19
батон «Стрілецький» масою 0,4 кг		Те ж, з укладанням заготовок на листи		«	5,05	3,17

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ та формування тістових заготовок: хліб «Богатирський» формовий масою 0,25 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина SN-125 «Parta SN» (Німеччина) продуктивністю 1080 шт./год 10.7.032001 Вручну	Спостереження за роботою подільної машини та переміщенням заготовок по транспортеру, регулювання швидкості руху транспортера, контроль та регулювання маси тістових заготовок, підвезення форм на укладання, укладання тістових заготовок у форми вручну, встановлення форм із тістовими заготовками на візок-стелаж, завантаження візка у шафу вистоювання, спостереження за вистоюванням тістових заготовок	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	8,67	1,85

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ та формування тістових заготовок: хліб житньо-пшеничний «Злаковий» подовий масою 0,5 кг хліб пшеничний «Орільський» подовий масою 0,6 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина GLIMEK продуктивністю до 1800 шт./год 10.7.032004 Тістоокруглювальна машина GLIMEK-CR-260 продуктивністю 750-1800 шт./год	Підвезення повних діж, включення діжепідіймача, вивантаження тіста з діжі в бункер, зачищення діжі від залишків тіста, відвезення порожніх діж, включення машин, контрольне зважування тістових заготовок, спостереження за роботою подільної та округлювальної машин, контроль та регулювання маси заготовок, укладання тістових заготовок з транспортера на листи вагонетки, завантаження вагонетки з тістовими заготовками до шафи вистоювання, виключення машин, обслуговування тістообробних машин	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр. Те ж	1 т тіста Те ж	4,63 2,46	1,73 3,25

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ та формування тістових заготовок: хліб «Добродій гречаний» формовий масою 0,4 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина Восход-ТД-2М продуктивністю 18-42 шт./хв 10.7.032001 Вручну	Спостереження за роботою подільної машини та переміщенням заготовок по транспортеру, регулювання швидкості руху транспортера, контроль та регулювання маси заготовок, подача форм на укладання, укладання заготовок у форми вручну, встановлення форм із тістовими заготовками на візок-стелаж, завантаження візка у шафу вистоювання, спостереження за вистоюванням тістових заготовок	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	4,91	3,26
хліб «Добродій мультизерновий» формовий масою 0,45 кг				Те ж	4,11	3,89
хліб «Добродій соняшниковий» формовий масою 0,45 кг				«	4,16	3,85
хліб «Фітнес» формовий масою 0,7 кг				«	4,01	3,99

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ та формування тістових заготовок: хліб житньо-пшеничний заварний подовий масою 0,8 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина Восход-ТД-2М продуктивністю 18-42 шт./хв	Активне спостереження за роботою тістоподільної та тістоокруглювальної машин, контроль та регулювання маси тістових заготовок, спостереження за подачею шматків тіста з транспортера на листи, встановлення листів із тістовими заготовками у шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	2,22	3,61
хліб заварний «Зерновий на заквасці» формовий масою 0,4 кг	10.7.032004 Тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 продуктивністю 18-42 шт./хв		Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	Те ж	4,94	3,24

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ та формування тістових заготовок хліб «З льоном» пшеничний подовий масою 0,7 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина Восход-ТД-2М продуктивністю 18-42 шт./хв 10.7.032004 Тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 продуктивністю 18-42 шт./хв 10.7.032011 Тістозакатна машина Восход-Т3-3М продуктивністю 18-42 шт./хв 10.7.032001 Вручну	Спостереження за роботою тістообробних машин, регулювання надходження тіста у приймальну воронку подільної машини, контроль та регулювання маси заготовок, знімання тістових заготовок із транспортера та укладання на листи візка, завантаження візка з тістовими заготовками у шафу вистоювання, контроль за процесом вистоювання тістових заготовок	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 2 особи, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	3,29	4,86

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ, округлення та формування тістових заготовок: хліб пшеничний подовий масою 0,8 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина Восход-ТД-2М продуктивністю 18-42 шт./хв	Спостереження за роботою машин, контроль та регулювання маси заготовок, підвезення порожніх листів до місця формування та змащення їх олією, формування тістових заготовок вручну (розкочування порцій тіста житнього та пшеничного, укладання заготовки із житнього тіста на заготовку із пшеничного тіста, загортання рулетом, підкочування) та укладання на підготовлені листи візка, завантаження візка з тістовими заготовками у шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	3,46	4,63
хліб заварний житній із висівками та кмином подовий масою 0,8 кг	10.7.032004 Тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 продуктивністю 18-42 шт./хв				3,54	4,51
хліб житньо-пшеничний «Празький» подовий масою 0,7 кг	10.7.032011 Тістозакатна машина Восход-Т3-3М продуктивністю 18-42 шт./хв		Те ж		3,33	4,80

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ, формування тістових заготовок: хліб житньо-пшеничний подовий масою 0,72 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина DM-2000 продуктивністю 1200 шт./год 10.7.032007 Тістоокруглювальна машина СМ-3100 продуктивністю 4000 шт./год	Вмикання устаткування, вивантаження тіста в бункер подільної машини, активне спостереження за роботою подільної та округлювальної машин, контроль та регулювання маси заготовок, вимкнення машин	Формувальник тіста, 3-й розр. – 2 особи	1 т тіста	3,65	4,38
хліб пшеничний з цибулею масою 0,4 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина DM-2200 продуктивністю 1600-2500 шт./год	Підвезення діжі з тістом до перекидача, регулювання надходження тіста у бункер подільної машини, активне спостереження за поділом та формуванням тістових заготовок, контроль та регулю-	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	Те ж	7,91	1,01

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
		вання маси тістових заготовок, укладання сформованих тістових заготовок на листи, встановлення листів з виробами на візок та завантаження у шафу вистоювання				
Поділ, формування тістових заготовок: хліб житньо-пшеничний з насінням соняшнику формовий масою 0,4 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина Kumkaya продуктивністю 1600-2200 шт./год 10.7.032004 Тістоокруглювальна машина Kumkaya продуктивністю 1500-2000 шт./год	Спостереження за роботою машин, контроль та регулювання маси заготовок, формування та укладання тістових заготовок у підготовлені форми, встановлення форм із тістовими заготовками на візок-стелаж та завантаження у шафу вистоювання, спостереження за вистоюванням тіста тістових заготовок	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	5,98	2,67

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста, округлення тістових заготовок: булочка здобна масою 0,35 кг	10.7.031006 Ділильно-округлювальна машина «Eberhardt» продуктивністю1500 шт./год	Вивантаження тіста з діжі, зважування на вагах, формування та округлення тістових заготовок обробною машиною, виймання листів із сформованими заготовками з тістообробної машини, встановлення на формувальний стіл	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	38,6	0,207
10.7.0310; 10.7.0320; 10.7.0350 Поділ та формування тістових заготовок, підготовка форм						
Поділ тіста, формування тістових заготовок, підготовка форм: калач здобний масою 1,0 кг	10.7.031002 Тістоподільна машина «Glimek» продуктивністю 500-600 кг/год 10.7.0320011 Тістозакатна машина И8-ХТЗ,	Підготовка форм (змащення), переміщення діжі та вивантаження тіста у бункер подільної машини, перевірка якості та маси тістових заготовок, контроль процесу округлення заготовок та формування джгутів закатною машиною, формування виробів вручну (підкочування заготовок,	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа, Формувальник тіста,	1 т тіста	41,74	0,575

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
	продуктивністю до 100 шт./хв 10.7.032001 Вручну 10.7.035012 Вручну	плетіння з 3-х джгутів коси, надання форми калача), укладання у форми та встановлення на полиці контейнера, завантаження контейнерів із тістовими заготовками в шафу вистоювання	3-й розр. – 2 особи			
Поділ, формування тістових заготовок, надрізування, підготовка форм: хліб «Щедрість» формовий масою 0,5 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина «Kumkaya», продуктивністю 500 кг/год 10.7.032001 Вручну 10.7.035015	Відважування вівсяних пластівців, змащення форм олією, підвезення діжі з тістом до діжеперекидача, встановлювання діжі з тістом на перекидач, вмикання перекидача, вивантаження тіста у бункер подільної машини, відвезення порожньої діжі на відстань до 2 м, спостереження за роботою машини, контроль та регулювання маси	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	5,12	1,56

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
	Надрізування вручну 10.7.035012 Вручну	заготовок, укладання тістових заготовок у форми, надрізування заготовок вручну та посипання пластівцями, зачищення приймального бункера подільної машини від залишків тіста				
Поділ тіста, формування тістових заготовок, підготовка форм: «Хлібці чумацькі з цибулею» масою 0,4 кг	10.7.031005 Тістоподільна машина «Kumkaya» продуктивністю 1600 шт./год 10.7.032001 Вручну 10.7.035012 Вручну	Підготовка кмину, змащення трикутних форм олією, спостереження за поділом тіста на шматки, регулювання маси заготовок, укладання тістових заготовок у форми, посипання зверху кмином і встановлення на полиці контейнера, відвезення контейнерів до ферментаційної камери	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	Те ж	5,15	1,55

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0310-10.7.0320; 10.7.0340. Поділ тіста, формування та вистоювання тістових заготовок						
Поділ тіста, формування та вистоювання тістових заготовок для булочка з висівками масою 0,05 кг	10.7.031006 Ділильно-округлювальна машина Multimatic MUS продуктивністю 600-1750 шт./год 10.7.034004 Шафа вистоювання Т1-ХР-2-3-60 (кількість колисок – 60)	Спостереження за роботою ділильно-округлювальної машини, шафи вистоювання, регулювання надходження тіста у бункер тістоподільної машини, перевірка якості та контроль маси тістових заготовок, спостереження за подачею заготовок на листи з вибраковуванням нестандартних заготовок, завантаження заготовок у шафу залишкового вистоювання, обслуговування шафи залишкового вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	2,47	3,24

Продовження табл. 2.3.

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0320; 10.7.0340. Формування та вистоювання тістових заготовок						
Формування тістових заготовок: рогалики «Студентські» масою 0,06 кг	10.7.032011 Формувальна тістозакатна машина Roll 2/600 «Domino» продуктивністю 60-70 шт./хв 10.7.034007	Подавання тістових заготовок із колисок шафи попереднього вистоювання на транспортер, завантаження заготовок (по 9 шт.) у формувальну машину, спостереження за розкочуванням і закручуванням заготовок у форму рогалика, подавання транспортером готових заготовок у колиски шафи остаточного вистоювання	Пекар, 4-й розр.	1 т тіста	3,54	2,26
Формування тістових заготовок: булочні вироби	10.7.032011 Тістозакатна машина USV-3000M продуктивністю 2500 шт./год 10.7.034005	Підвезення вагонетки з порожніми листами до машини, вмикання машини, спостереження за процесом розкочування тістових заготовок, контроль та регулювання якості формування заготовок, приймання та укладання сформованих заготовок на листи вагонетки, відвезення вагонетки на вистоювання	Пекар, 3-й розр.	Те ж	3,08	2,61

2.3.1 Поділ і формування тістових заготовок вручну

Таблиця 2.3.1

Поділ і формування тістових заготовок вручну

Назва роботи, вид виробу	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку, т за зміну
1	2	3	4	5	6	7
10.7.0310;10.7.0320. Поділ тіста, формування тістових заготовок вручну						
Поділ тіста, формування тістових заготовок:	10.7.031010 Вручну	Підготовка форм, вибирання тіста на формувальний стіл, нарізання тіста на шматки та зважування, формування та укладання заготовок у форми	Формувальник тіста, 3-й розр.	1 т тіста	15,15	0,53
хліб житньо-пшеничний подовий масою 0,5 кг	10.7.032001 Вручну					
хліб пшеничний подовий масою 0,7 кг	Те ж	Те ж	Формувальник тіста, 4-й розр.	Те ж "	10,16 7,46	0,79 1,07

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста, формування тістових заготовок: хліб пшеничний з висівками подовий масою 0,5 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Підготовка форм, вибирання тіста на формувальний стіл, нарізання тіста на шматки та зважування, формування та укладання заготовок у форми	Формувальник тіста, 4-й розр.	1 т тіста	11,38	0,703
хліб «Дарницький» формовий масою 0,65 кг	Те ж	Підготовка форм (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр	Те ж	9,791	0,817
хліб «Житній з кунжутом» формовий масою 0,75 кг	Те ж	Те ж, з посипанням сформованих тістових заготовок кунжутом	Те ж	«	8,638	0,926

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста, формування тістових заготовок:						
хліб «Заварний» подовий масою 0,75 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Підготовка овальних формкошиків (посипання борошном), поділ тіста на шматки вручну ножем, зважування, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1 т тіста	8,327	0,961
хліб «Заварний» подовий масою 0,4 кг	Те ж		Те ж	Те ж	13,22	0,605
багет «Бутербродний з кунжутом» масою 0,25 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Підготовка листів (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок на листи, посипання кунжутом, встановлення на вагонетку	«	«	31,497	0,254

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста, формування тістових заготовок: хліб пшеничний з висівками подовий масою 0,5 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Підготовка форм, вибирання тіста на формувальний стіл, нарізання тіста на шматки та зважування, формування та укладання заготовок у форми	Формувальник тіста, 4-й розр.	1 т тіста	11,38	0,703
хліб пшеничний з висівками подовий масою 0,3 кг		Те ж	Формувальник тіста, 3-й розр.	Те ж	8,65	0,925
хліб пшеничний подовий масою 0,5 кг		Змащення формувального столу олією, поділ тіста ножем на шматки та зважування, округлювання тіста, формування тістових заготовок та укладання у форми, відвезення виробів до шафи вистоювання	Те ж, – 2 особи	«	17,78	0,90

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста, формування тістових заготовок: батон «Бутербродний», маса тістової заготовки 0,47 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Піднесення овальних форм-кошиків до робочого місця, посипання формувального столу борошном, підготовка форм-кошиків для вистоювання батонів (посипання борошном), поділ тіста на шматки вручну, зважування, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1 т тіста	13,908	0,572
хліб «Соціальний» формовий, маса тістової заготовки 0,57 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Піднесення форм до робочого місця, змащування олією форм, поділ тіста на шматки вручну, зважування, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку	Те ж	т	12,597	0,635

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Поділ тіста, формування тістових заготовок: хлібець «Дарницький», маса тістової заготовки 0,5 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Піднесення овальних формкошиків до робочого місця, посипання формувального столу борошном, підготовка формкошиків для вистоювання хліба (посипання борошном), поділ тіста на шматки вручну, зважування, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	1 т тіста	12,89	0,621
хліб «Особливий» подовий, маса тістової заготовки 0,57 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну		Те ж	Те ж	9,66	0,828
булочка «Сосиска в тісті», маса тістової заготовки 0,1 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Піднесення пекарських листів до робочого місця, змащування їх олією. Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 100 г, розкривання упаковок сосисок, очищення сосисок від плівки, формування тістових заготовок	«	100 кг тіста	12,86	0,62

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
		вручну, укладання сформованих заготовок на деко, встановлення на вагонетку	.			
Поділ тіста, формування тістових заготовок: хліб «Брокат» масою 0,5 кг	10.7.031010 Вручну 10.7.032001 Вручну	Підвезення тіста у чанах до робочого місця; вибирання тіста із чанів та складання на робочому столі, поділ тіста на шматки ножем на робочому столі вручну; зважування шматків тіста; округлення шматків тіста на робочому столі вручну; складання шматків округлених тіста у шафу для попереднього вистоювання; формування хліба на столі та викладання на листи; укладання листів із заготовками у шафу вистоювання перед випіканням; прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 3-й розр. – 2 особи	1 т тіста	17,84	0,897
хліб «Цесарський» масою 0,5 кг			Те ж	Те ж	17,94	0,892
хліб «Футбол» масою 0,5 кг			«	«	18,09	0,884
хліб «Елеваторський пшеничний» масою 0,5 кг			«	«	18,31	0,874

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Формування тістових заготовок булочка «Карамельна» масою 0,25 кг	10.7.032001 Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до формувального столу, ручна підкатка та формування тістових заготовок по дев'ять штук разом квадратом з одночасним укладанням їх на кондитерські листи (на одному листі 27 шт.), встановлення листів із тістовими заготовками у візки та відвезення візків у шафу вистоювання, очищення формувального столу від крихт	Формувальник тіста, 3-й розр., – 4 особи	1 т тіста	11,47	2,79

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Формування тістових заготовок: калач «Миколаївський» масою 0,7 кг	10.7.032001 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 листи, встановлення листів з тістовими заготовками на візок, відвезення до камери вистоювання та завантаження у шафу	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	1 т тіста	5,20	6,15
калач «Український святковий» масою 0,4 кг			Те ж	Те ж	16,16	1,98
«Рогалик з повидлом» масою 0,35 кг		Знімання з транспортера тістових заготовок, формування виробів (підкочування заготовки, викладання на неї повидла, загортання, надавання необхідної форми) укладання на листи вагонетки, контроль маси сформованих виробів; відвезення і встановлення вагонетки у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр.	«	9,52	0,84

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Формування тістових заготовок для булки здобної масою:	10.7.032001 Вручну	Подача тістових заготовок на формувальний стіл, формування виробів (з'єднання заготовок у коси), укладання сформованих заготовок на кондитерські листи і подавання у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	1 т тіста		
0,7 кг				Те	7,11	4,5
0,5 кг		Те ж, із формування тістових заготовок округлої форми	Те ж	ж	6,15	5,2
0,3 кг		Те ж, із укладанням начинки з яблук	«	«	22,86	1,4
0,1 кг		Те ж, із укладанням начинки з вишень	«	«	23,53	1,36
0,1 кг		Те ж, із наповненням тістових заготовок повидлом	«	«	23,36	1,37

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
Формування тістових заготовок: булочка житня заварна масою 0,1 кг	10.7.032001 Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до робочого місця, посипання формувального столу борошном, знімання з транспортера тістових заготовок, формування виробів круглої форми, укладання заготовок на кондитерські листи (по 25 шт.), посипання зверху заготовок коріандром, встановлення листів з тістовими заготовками у візок, відвезення і встановлення візка у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр. – 2 особи	1 т тіста	43,716	0,366
завиванець «Малятко» з яблучним пюре, масою 0,35 кг	10.7.032001 Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до робочого столу; встановлення листів з візка на робочий стіл, формування виробів вручну (розкочування заготовок тіста, викладання начинки «яблучне пюре», розрівнювання начинки	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	Те ж	42,33	0,756

Продовження табл. 2.3.1

1	2	3	4	5	6	7
		і формування заготовки в рулет), укладання заготовок на листи, встановлення листів з тістовими заготовками на візок, відвезення до камери вистоювання (10 м)				
10.7.0320; 10.7.0350 Формування тістових заготовок вручну, надрізування						
Формування тістових заготовок, надрізування вручну, батон «Дорожній» масою 0,4 кг	10.7.032001 Вручну 10.7.035015 Надрізування ножем	Підвезення візків із кондитерськими листами та встановлення їх на робочий стіл, формування та надрізування тістових заготовок вручну ножем, укладання тістових заготовок на листи та встановлення їх на візки, відвезення і вантаження візків із заготовками у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	1 т тіста	5,9	5,44

2.4 ВИПІКАННЯ

Таблиця 2.4

Випікання хліба і хлібобулочних виробів

Найменування виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/за зміну
1	2	3	4	5	6
10.7.0410. Випікання в печах, шафах, агрегатах					
10.7.041001. Випікання в печах тупикових конвеєрно-колискових					
Хліб «Бородинський» формовий масою 0,5 кг	10.7.041001 Піч Г4-ХПФ-Н20 продуктивністю 10 т/добу	Вивантаження вагонетки із тістовими заготовками у формах (трійники) із шафи вистоювання, підвезення до печі на відстань до 7 м, подача форм із заготовками до поду печі вручну, спостереження за процесом випікання, виймання форм із готовим хлібом з печі, виймання хліба з форм й укладання на транспортерну стрічку	Пекар, 4-й розр.	2,31	3,46

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: пшеничний подовий масою 0,7 кг «Олевський» масою 0,65 кг	10.7.041001 Піч тупикова конвеєрно-колискова Г4-ХПФ-Н20 (32 колиски) продуктивністю 6,5 т/добу	Визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки із заготовками на листах з шафи вистоювання, підвезення до печі (відстань до 7 м), завантаження тістових заготовок на під печі (колиски) вручну, спостереження за випіканням, вивантаження готових виробів із печі на транспортерну стрічку, контроль параметрів температурного та парового режимів за показниками КВПіА	Пекар, 4-й розр. Те ж	3,77 3,83	2,12 2,09

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
10.7.041008. Випікання в печах наскрізних тунельних					
Хліб : «Монастирський на хмелю» подовий масою 0,8 кг	10.7.041008 Піч тунельна «WERNER» & Pfleiderer (Німеччина) продуктивністю 17,1 т/добу	Спостереження за подачею тістових заготовок у піч та рівномірним розподіленням на поду печі, вивантаженням готових виробів на транспортер, перевірка якості готових виробів, контроль та регулювання температурного режиму випікання виробів, прибирання крихт хліба зі стрічки транспортера	Пекар, 4-й розр.	1,40	5,7
«Слов'янський» подовий масою 0,65 кг	10.7.041008 Піч Г4-ПХС-16 продуктивністю 10,0 т/добу	Підвезення контейнерів із тістовими заготовками з шафи вистоювання до печі, змащування тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, виймання хліба з печі та укладання його у лотки вагонетки, перевірка якості готової продукції	Те ж	2,34	3,42

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб пшеничний «Білий» подовий масою 0,7 кг	10.7.041008 Піч газова MINEL (Словенія) продуктивністю 10,0 т/добу	Визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, підвезення контейнерів із тістовими заготовками з шафи вистоювання до печі (відстань до 7 м), змащування тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження тістових заготовок на під печі, спостереження за процесом випікання, контроль параметрів температурного та парового режимів за показниками КВПіА, виймання хліба з печі та укладання його у лотки вагонетки, перевірка якості готової продукції	Пекар, 4-й розр. – 1 особа, Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	4,52	3,537

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб; «Драйкорн» пшеничний подовий масою 0,5 кг	10.7.041008 Піч тунельна А2-ХПК-25 продуктивністю 600 кг/год	Підвезення контейнерів із тістовими заготовками з шафи вистоювання до печі, змащування заготовок яєчною сумішшю та завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного та парового режимів печі, виймання хліба з печі та укладання його у лотки вагонетки	Пекар, 4-й розр.	1,61	4,96
	10.7.041009. Випікання в шафах-печах подових (ярусних)				
«Богатирський» формовий масою 0,25 кг	10.7.041009 Піч подова Columbus E520/180 (площа випікання 18 м^2)	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження листів із заготовками на під печі, спостереження за процесом випікання, визначення готовності виробів, вивантаження готових виробів із печі, вибивання хліба з форм на стіл й укладання в лотки, відвезення вагонетки з хлібом до експедиції	Те ж	9,30	0,86

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб житньо-пшеничний масою 0,72 кг	10.7.041009 Піч подова «Lider 270» (фірма Kumkaya), продуктивністю 288 шт./цикл	Огляд устаткування, виведення печі на технологічний режим, підвезення контейнера із тістовими заготовками до печі (відстань 10 м), завантаження листів із тістовими заготовками на під печі, спостереження за випіканням, контроль температурного режиму печі, виймання листів із готовими виробами з печі	Пекар, 4-й розр.	3,25	2,46
Батон масою 0,4 кг	10.7.041009 Піч подова «Lider 270» (фірма Kumkaya), продуктивністю 352 шт./цикл	Те ж	Те ж	3,87	2,07

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб:	10.7.041009 Піч подова (5-камерна) SATURNO модель ТА - 518/210/Р фірми Baker Ovens (площа випікання 19,8 м^2) – 2 шт.	Вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання, надрізування заготовок, омивання та посипання маком, посадження тістових заготовок на під печі, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі, очищення поду від крихт хліба	Пекар, 3-й розр. – 2 особи	6,99	2,29
«Європейський» подовий масою 0,6 кг					
пшеничний масою 1,0 кг		Те ж, із надрізуванням заготовок	Те ж	5,08	3,15
пшеничний масою 1,8 кг		Те ж, з омиванням тістових заготовок та посипанням кунжутом	«	4,92	3,25
«Елеваторський» пшеничний, масою 0,7 кг	10.7.041009 Піч подова 4-ярусна «Kumkaya « продуктивністю 76,2 кг/год	Завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання та температурним режимом випікання, перевірка готовності хліба, вивантаження готового хліба із печі	Пекар, 4-й розр.	13,11	0,61

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Батон «Галицький» масою 0,45 кг	10.7.041009 Піч «Matador MD 80» (площа випікання 8 м^2) продуктивністю 96 шт./цикл	Викочування візків із тістовими заготовками з шафи вистоювання та підвезення до печі, завантаження листів із тістовими заготовками до поду печі, спостереження за випіканням хліба, виймання листів із готовим хлібом із печі та встановлення їх на візок для охолодження, знімання готового хліба після охолодження з листів та укладання в лотки контейнера, транспортування його в експедицію на відстань 10 м	Пекар, 4-й розр.	11,39	0,702
Хліб житній подовий овальний масою 0,7 кг			Те ж	10,60	0,755
Батон «Ранковий» масою 0,4 кг	10.7.041009 Піч «Matador MD 100» (площа випікання 10 м^2)	Вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання, надрізування заготовок та завантаження на під піч, спостереження за процесом випікання, виймання готових виробів з печі, укладання батонів у лотки контейнера	«.	12,82	0,624

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб:	10.7.041009	Завантаження форм до печі, спостереження за процесом випікання, перевірка готовності хліба, виймання форм із печі, вибивання хліба із форм на робочий стіл, укладання в лотки	Пекар, 4-й розр.	4,05	1,97
«Спасівський» круглий масою 0,7 кг	Піч подова «Matador» продуктивністю 150 шт./год				
«Жовтанецький» подовий масою 0,7 кг	10.7.041009 Піч подова ШПЕ-3 (3-камерна) продуктивністю 72 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, змащування тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження тістових заготовок на під печі, спостереження за процесом випікання, контроль і регулювання температурного й парового режимів печі, вивантаження готових виробів із печі й укладання в лотки, відвезення вагонетки з хлібом до експедиції	Те ж	12,82	0,624
пшеничний з сезамом подовий масою 0,55 кг	10.7.041009 Піч подова ШПЕ-4 (4-камерна) продуктивністю 0,6 т/зміну		Пекар, 5-й розр.	15,09	0,53

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб :	10.7.041009	Підвезення тістових заготовок до печі візком, завантаження листів із тістовими заготовками на яруси (поди) печі, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму випікання, вивантаження готового хліба з печі й укладання в лотки вручну	Пекар, 3-й розр.	13,7	0,584
«Боярський» заварний подовий масою 0,7 кг	Піч подова багатоярусна (4 яруси) FM 50 Fimak (площа випікання 5 м^2)				
житньо-пшеничний подовий масою 0,8 кг	10.7.041009 Піч подова багатоярусна (4 яруси)	Те ж	Те ж	6,98	1,147
пшеничний формовий масою 0,5 кг	FM 100 Fimak (площа випікання 10 м^2)		«	7,81	1,024
Витушка здобна масою 0,4 кг			«	8,02	0,997

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Обідній» пшеничний подовий масою 0,75 кг	10.7.041009 Піч триярусна напівавтоматична РЕР 120R продуктивністю 198 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання та підвезення до печі (відстань до 5 м), вмикання транспортера печі, подача тістових заготовок із листів на під ярусу печі, контроль за роботою устаткування та процесом випікання виробів, вимкнення ярусу печі, фіксування розвантажувального транспортера на висоті відповідного ярусу, вмикання його та поду печі, спостереження за вивантаженням готових виробів у приймальний бункер	Пекар, 4-й розр.	12,79	1,25
пшеничний подовий масою 0,65 кг	10.7.041009 Піч триярусна напівавтоматична РЕР 120R продуктивністю 231 шт./цикл		Те ж	11,85	1,35

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хлібці висівкові масою 0,4 кг	10.7.041009 Піч триярусна напівавтоматична РЕР 120R продуктивністю 297 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання та підвезення до печі (відстань до 5 м), вмикання транспортера печі, подача тістових заготовок із листів на під ярусу печі, контроль за роботою устаткування та процесом випікання виробів, вимкнення ярусу печі, фіксування розвантажувального транспортера на висоті відповідного ярусу, вимикання його та поду печі, спостереження за вивантаженням готових виробів у приймальний бункер	Пекар, 4-й розр.	10,92	1,47
Хліб житньо-пшеничний «Лускунчик» масою 0,45 кг			Пекар, 3-й розр.	10,94	1,46
Батон «Новоградський»” масою 0,5 кг	10.7.041009 Піч триярусна напівавтоматична РЕР 120R продуктивністю 330 шт./цикл		Те ж	10,13	1,58
Хліб «Бородинський позвягельськи» формовий масою 0,5 кг			«	9,02	1,77

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
10.7.041010. Випікання в шафах-печах ротаційних					
Багет французький масою 0,35	10.7.041010 Піч ротаційна BONGARD (Франція) продуктивністю 43,2 кг/цикл	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	Пекар, 4-й розр.	13,0	614
Хліб: «Обідній» масою 0,6 кг			Те ж	10,5	0,762
«Карельський» масою 0,7 кг	Те ж, продуктивністю 48 кг/цикл		«	9,84	0,813
житній на заквасці масою 0,5 кг			«	10,0	0,797
молочний масою 0,55 кг	продуктивністю 52,8 кг/цикл		«	9,17	0,872

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Батон з кунжутом масою 0,48 кг	10.7.041010 Піч ротаційна BONGARD (Франція) продуктивністю 56,7 кг/цикл	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 15 м	Пекар, 4-й розр.	9,20	0,87
Хліб «Селянський» масою 0,5 кг	10.7.041010 Піч ротаційна BONGARD 8,64E (Франція) продуктивністю 59,8 кг/год	Виймання тістових заготовок із шафи вистоювання, надрізування тістових заготовок та посадження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі, очищення поду печі від крихт	Те ж	16,74	0,478

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Орлівський» масою 0,7 кг	10.7.041010 Піч ротаційна BONGARD (Франція) продуктивністю 100,8 кг/цикл	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 15 м	Пекар, 4-й розр.	5,63	1,42
пшеничний «Таврійський» формовий масою 0,5 кг	Те ж, продуктивністю 144,0 кг/цикл		Те ж	3,86	2,07
житньо-пшеничний «Злаковий» подовий масою 0,5 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Roto Passat-SE (Кёниг, Австрія), (площа поду 12м^2)	Підвезення візка з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі, завантаження візка в піч, контроль та регулювання режиму випікання, спостереження за процесом випікання, вивантаження візка з готовими виробами з печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження	Пекар, 4-й розр.	10,78	0,742

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Багет класичний масою 0,25 кг	10.7.041010 Піч ротаційна ПРХ-135-ЕМ продуктивністю 120 шт./цикл	Приймання тістових заготовок багетів після формувальної машини, укладання на підготовлені листи, завантаження візка у шафу вистоювання, спостереження за процесом вистоювання, визначення готовності заготовок до випікання, вивантаження візка із тістовими заготовками із шафи вистоювання й завантаження їх у піч, спостереження за випіканням, вивантаження візка з готовими виробами з печі, знімання виробів із листів та укладання в лотки контейнера, відвезення на охолодження	Пекар, 4-й розр.	12,29	0,651

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: пшеничний формовий масою 0,6 кг	10.7.041010 Піч ротаційна ПРХ-135-ЕМ продуктивністю 135 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання і підвезення до печі, завантаження візка з тістовими заготовками в піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження візка з готовими виробами з печі, вибивання охолодженого хліба з форм й укладання в лотки вагонетки, відвезення вагонеток із готовим хлібом до експедиції	Пекар, 4-й розр.	8,94	0,895
тостовий масою 0,33 кг	Те ж, продуктивністю 144 шт./цикл		Те ж	11,59	0,69
«Пушкарівський» заварний формовий масою 0,6 кг	10.7.041010 Шафа-піч ротаційна ЕРВХБ-33/380 продуктивністю 120 шт./цикл	Вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання, підвезення до печі, посипання тістових заготовок коріандром та завантаження в піч, спостереження за процесом випікання, перевірка готовності виробів, вивантаження візка з готовими виробами з печі, вибивання хліба з форм й укладання в лотки	Пекар, 3-й розр.	10,38	0,771

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Цибульковий» подовий масою 0,4 кг	10.7.041010 Шафа-піч ротаційна ЭРВХБ-33/380 продуктивністю 120 шт./цикл	Вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання та завантаження візка з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання та контроль процесу випікання, визначення готовності хліба, вивантаження візка з готовою продукцією з печі, відвезення на охолодження на відстань до 6 м	Пекар, 3-й розр.	31,50	0,254
Хліб: подовий масою 0,72 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Melani Lux продуктивністю 1000-1500 кг тіста/ зміну	Підготовка листів і візків, підкочування до формувальних столів, ведення процесу випікання виробів, контроль температурного режиму і вологості в пекарській камері за контрольно-вимірювальними приладами, визначення готовності хлібобулочних виробів; вивантаження хліба, відвезення на охолодження	Те ж	5,98	1,34
Батон масою 0,45 кг			«	7,60	1,05

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
«Хлібці чумацькі з цибулею» формовий масою 0,4 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Revent-724» продуктивністю 400 кг/год	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення візка до печі (відстань до 5 м), завантаження візка із заготовками в піч, регулювання температурного режиму випікання, контроль процесу випікання хліба, вивантаження візка з готовою продукцією з печі, відвезення візка з хлібом до місця укладання (відстань до 5 м), вибивання хліба із форм на стіл	Пекар, 4-й розр.	10,8	0,737
Батон «Дорожній» масою 0,4 кг	10.7.041010 Піч «Revent-724» продуктивністю 124,8 кг/цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення візка до печі, завантаження візка з тістовими заготовками в піч, контроль процесу випікання батонів, вивантаження візка з готовою продукцією з печі та відвезення на охолодження	Те ж	1,87	4,27

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: житньо-пшеничний «Селянський», «Старокиївський солодовий» масою 0,6 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Revent-724» продуктивністю 124,8 кг/цикл	Отримання виробничого завдання, огляд устаткування, перевірка технічного і санітарного стану; вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення на відстань до 3 м та завантаження у піч; контроль процесу випікання; визначення готовності виробів; вивантаження візка з готовою продукцією з печі та транспортування для охолодження (відстань до 6 м)	Пекар, 4-й розр.	4,19	1,90
Батон «Особливий» масою 0,35 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Revent-724» продуктивністю 260 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення візка до печі, завантаження візка з тістовими заготовками в піч, контроль режиму випікання, контроль процесу випікання батонів, вивантаження візка з готовою продукцією з печі та відвезення на охолодження	Те ж	5,89	1,359

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб житньо-пшеничний формовий масою 0,6 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Kumkaya» серії Lider 140 продуктивністю 100 кг/год	Визначення готовності тістових заготовок, вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження вагонетки з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі, вибивання хліба із форм	Пекар, 4-й розр.	13,11	0,61
Калач здобний масою 1,0 кг	Те ж	Визначення готовності тістових заготовок, вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, змащення тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження вагонетки з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі	Те ж	13,56	0,59

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Батон: «Стрелецький» масою 0,4 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Kumkaya» продуктивністю 240 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі на відстань 6 м, завантаження візка з тістовими заготовками в піч, регулювання температурного режиму, контроль процесу випікання хліба, вивантаження вагонетки з готовим хлібом із печі, відвезення вагонетки з готовою продукцією на охолодження (відстань 5 м), укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, транспортування в експедицію на відстань до 15 м	Пекар, 4-й розр.	4,51	1,774
нарізний масою 0,5 кг	Те ж, продуктивністю 255 шт./цикл		Те ж	3,39	2,36
Хліб: пшеничний формовий масою 0,65кг	продуктивністю 270 шт./цикл			3,87	2,07
житньо-пшеничний формовий масою 0,7 кг				3,50	2,285

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Древлянський» пшеничний подовий масою 0,75 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Gimak DF.107 (Туреччина) продуктивністю 104 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження вагонетки у піч, контроль процесу випікання, вивантаження готових виробів із печі, відвезення на охолодження на відстань до 5 м, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера	Пекар, 4-й розр.	14,65	0,546
житньо-пшеничний «Тетерівський» подовий масою 0,8 кг	Те ж, продуктивністю 112 шт./цикл	Вмикання печі, виведення її на технологічний режим, визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи, завантаження у піч, активне спостереження за роботою устаткування та процесом випікання, вивантаження вагонетки з готовими виробами, переміщення її вбік для охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, переміщення в експедицію	«	12,76	0,627

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: житньо-пшеничний формовий масою 0,8 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Мусон-ротор (площа випікання 9,7 м^2) продуктивністю 144 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження візка у піч, контроль процесу випікання, визначення готовності хліба, вивантаження візка з готовими виробами з печі, виймання хліба з форм й укладання в лотки контейнера	Пекар, 4-й розр.	6,31	1,27
«Добродій мультизерновий» житньо-пшеничний формовий масою 0,45 кг	Те ж, продуктивністю 180 шт./цикл	Те ж, із посипанням тістових заготовок насінням льону та кунжуту	Те ж	8,79	0,91
«Добродій соняшниковий» формовий масою 0,45 кг		Те ж, із посипанням тістових заготовок насінням соняшнику	«	8,98	0,89

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: заварний житній із висівками та кмином подовий масою 0,4 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Мусон-ротор (площа випікання 9,7 м^2) продуктивністю 160 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення візка із тістовими заготовками до печі і завантаження у піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності хліба, вивантаження візка з готовими виробами з печі, знімання хліба з листів й укладання в лотки контейнера, контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 4-й розр.	5,93	1,35
пшеничний подовий овальний масою 0,7 кг			Те ж	5,86	1,37
«Банкетний» пшеничний подовий масою 0,8 кг			«	5,55	1,44
«Селянський» пшеничний подовий масою 0,6 кг			«	7,4	1,08

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб «Елеваторський» житній, формовий масою 0,7 кг	10.7.041010 Піч ротаційна MIWE Roll-in продуктивністю 89,7 кг/год	Підвезення візка-стелажа з тістовими заготовками до печі і завантаження у піч, встановлення технологічного режиму випікання, спостереження за процесом випікання, контроль режиму випікання, вивантаження візка-стелажа з готовими виробами з печі, перевірка готовності хліба, відвезення візка-стелажа з хлібом на охолодження на відстань до 10 м	Пекар, 4-й розр.	11,14	0,718
«Любительський» пшеничний масою 0,5 кг	Те ж, продуктивністю 100-150 кг/год		Те ж	22,28	0,359
житньо-пшеничний подовий масою 0,7 кг	продуктивністю 324 шт./цикл		«	2,56	3,29
житньо-пшеничний подовий масою 0,6 кг	продуктивністю 360 шт./цикл		«	2,43	3,13

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб:	10.7.041010 Піч ротаційна MIWE Roll-in RI-1/0608-TL продуктивністю 240 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання та завантаження у піч, контроль процесу випікання, вивантаження вагонетки з готовими виробами з печі, відвезення на охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, транспортування в експедицію	Пекар, 4-й розр.	6,61	1,21
«Бородинський по-звягільськи» формовий масою 0,5 кг					
пшеничний «Васильок» формовий масою 0,4 кг	Те ж, продуктивністю 260 шт./цикл		Те ж	7,32	1,09
«Білковий» формовий масою 0,2 кг	Те ж, продуктивністю 320 шт./цикл	Те ж	«	7,51	1,07
«Цільнозерновий» формовий масою 0,2 кг	Те ж	"	«	6,29	1,27

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб:	10.7.041010	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження вагонетки у піч, регулювання температури і тривалості випікання, контроль процесу випікання, вивантаження готових виробів із печі, відвезення на охолодження на відстань до 8 м, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, переміщення до експедиції на відстань до 15 м	Пекар,		
«Ситий» подовий масою 0,6 кг,	Піч ротаційна Gimak DF.103 (Туреччина) продуктивністю 136 шт./цикл		4-й розр.	7,89	1,01
пшеничний подовий масою 0,55 кг			Те ж	8,58	0,933
Батон: «Домашній» масою 0,4 кг			«	6,85	1,17
«Стрелецький» масою 0,4кг			«	8,18	0,978
Сайка «Особлива» масою 0,4 кг	Те ж, продуктивністю 224 шт./цикл		«	4,60	1,74

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб:	10.7.041010	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 (10-15 м)	Пекар, 4-й розр.	10,71	0,747
житньо-пшеничний подовий масою 0,9 кг	Піч ротаційна Gimak DF.113 (Туреччина) продуктивністю 112 шт./цикл				
заварний з насінням соняшнику та льону формовий масою 0,4 кг	Те ж, продуктивністю 240 шт./цикл		Те ж	6,914	1,157
«Степовий» формовий масою 0,7 кг	Те ж		«	4,74	1,69
«Луговий» формовий масою 0,6 кг			«	5,56	1,44

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Соняшниковий» формовий масою 0,5 кг пшеничний формовий масою 0,55 кг пшеничний формовий масою 0,65 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Gimak DF.113 (Туреччина) продуктивністю 240 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження вагонетки у піч, виставляння параметрів технологічного процесу на панелі керування, контроль процесу випікання, вивантаження готових виробів із печі, відвезення на охолодження, вибивання хліба із форм на стіл та укладання у лотки контейнера, транспортування до експедиції на відстань до 15 м	Пекар, 4-й розр.	6,42	1,25
			Те ж	5,92	1,35
			«	5,09	1,57
пшеничний «Запашний» подовий масою 0,6 кг	Те ж	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, охолодження, укладання виробів у лотки контейнера з подальшим переміщенням в експедицію	«	5,33	1,502

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: пшеничний з цибулею формовий масою 0,25 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Gimak DF.113 (Туреччина) продуктивністю 288 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження вагонетки у піч, регулювання температури і тривалості випікання, контроль процесу випікання, вивантаження готових виробів із печі, відвезення на охолодження на відстань до 5 м, вибивання хліба із форм на стіл, укладання виробів у лотки контейнера, транспортування до експедиції (15 м)	Пекар, 4-й розр.	7,41	1,08
«Бутербродний з висівками» нарізний масою 0,5 кг	Теж, продуктивністю 320 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання, завантаження вагонетки у піч, регулювання температури і тривалості випікання, контроль процесу випікання, вивантаження готових виробів із печі, відвезення на охолодження на відстань до 8 м, укладання виробів у лотки контейнера, транспортування до експедиції (15 м)	Те ж	7,45	1,07
Батон «Домашній» масою 0,3 кг			«	4,39	1,82

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Паляниця пшенична масою 1,2 кг	10.7.041010 Піч ротаційна БОКС-600 продуктивністю 102 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання й підвезення до печі, завантаження у піч, спостереження за випіканням, контроль режиму випікання, вивантаження готових виробів із печі, переміщення вагонетки з виробами на охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, переміщення його в експедицію	Пекар, 4-й розр.	5,60	1,43
Хліб «Селянський» подовий масою 0,375 кг	Те ж, продуктивністю 128 шт./цикл	Те ж	Те ж	10,34	0,77

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб «Фіорд» подовий масою 0,25кг	10.7.041010 Піч ротаційна БОКС-600 продуктивністю 170 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання і підвезення до печі, завантаження у піч, спостереження за випіканням, контроль режиму випікання, вивантаження готових виробів із печі, переміщення вагонетки з виробами (відстань до 5 м) на охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, переміщення його в експедицію	Пекар, 4-й розр.	11,08	0,722
Батон «Особовий» масою 0,35кг	Те ж, продуктивністю 180 шт./цикл		Те ж	6,32	1,27
Хліб житньо-пшеничний формовий: «Нива» масою 0,7 кг	Те ж, продуктивністю 240 шт./цикл		«	4,08	1,96
«Вітамальт» масою 0,4 кг			«	6,76	1,18

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Хліб: житньо-пшеничний «Древлянський» подовий масою 0,75 кг пшеничний «Ситний» подовий масою 0,7 кг	10.7.041010 Піч хлібопекарська ротаційна Unitherm циклічної дії з нерухомою вагонеткою продуктивністю 104 шт./цикл	Вмикання печі, виведення її на технологічний режим, візуальне визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи, завантаження у піч (відстань до 5 м), виставлення параметрів технологічного процесу на пульті керування, активне спостереження за роботою устаткування та перебігом технологічного процесу, вимикання печі, вивантаження вагонетки з готовими виробами і переміщення її вбік для охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера і переміщення в експедицію, а вагонетку з порожніми листами – на дільницю формування	Пекар, 4-й розр.	14,47	0,553
			Те ж	14,68	0,545
Батон «Домашній» масою 0,5 кг	Те ж, продуктивністю 192 шт./цикл		«	8,37	0,956

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
10.7.041011. Випікання в шафах-печах конвекційних					
Хліб: «Полонинський» масою 0,7 кг	10.7.041011 Піч конвекційна ТF-12-3 продуктивністю 416 шт./цикл	Встановлення температурного режиму випікання, завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, регулювання температурного режиму, вивантаження готових виробів із печі й укладання на стелажі	Пекар, 4-й розр.	30,65	0,261

2.4.1 Випікання дрібноштучних і здобних виробів

Таблиця 2.4.1

Випікання дрібноштучних і здобних виробів

Найменування виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/за зміну
1	2	3	4	5	6
10.7.041001. Випікання у печах тупикових конвеєрно-колискових					
Сайка «Особлива» масою 0,2 кг	10.7.041001 Піч Г4-ХПФ-Н20 (32 колиски) продуктивністю 9,3 т/добу	Визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки із заготовками на листах із шафи вистоювання, підвезення до печі (відстань до 7 м), завантаження на під печі (колиски) листів із тістовими заготовками вручну, спостереження за випіканням, вивантаження готових виробів із печі на транспортерну стрічку, контроль параметрів температурного та парового режимів за показниками КВПіА	Пекар, 4-й розр.	2,68	2,99

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
15.81.041008. Випікання у печах наскрізних тунельних					
Рогалик «Берестейський» масою 0,06 кг	10.7.041008 Піч тунельна А2-ХПК-25 продуктивністю 2,2-5,5 т/добу	Визначення готовності тістових заготовок до випікання, спостереження за процесом подачі тістових заготовок до поду печі, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму печі, перевірка готовності виробів	Пекар, 4-й розр.	4,81	1,662
Калач «Збручанський» масою 0,35 кг	10.7.041008 Піч тунельна ПХС-25 продуктивністю 10 т/добу	Підготовка тістових заготовок до випікання (змащення збитими білками, посипання маком), встановлення листів із тістовими заготовками в піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму, визначення готовності, вивантаження листів із виробами з печі і відвезення на охолодження	Те ж	24,59	0,325

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
10.7.041009. Випікання у шафах-печах подових (ярусних)					
Булочка здобна «Ромашка»” масою 0,42 кг	10.7.041009 Піч подова ШПЕ-2 (2 камери) продуктивністю 0,3 т/зміну	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до пекарської шафи, змащування тістових заготовок яєчною сумішшю, завантаження листів з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, контроль і регулювання температурного режиму печі, визначення готовності виробів, виключення печі, вивантаження готових виробів із печі й укладання в лотки, відвезення візка з готовими виробами до місця охолодження	Пекар, 5-й розр.	41,03	0,195
Булочка здобна «Чайна» масою 0,05 кг			Те ж	42,33	0,189
Багет «Часниковий» масою 0,2 кг			"	44,69	0,179
Булочка «Хот-дог» масою 0,07 кг			"	43,01	0,186

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булочка з повидлом масою 0,075 кг	10.7.041009 Піч подова ШПЕ-2 (2 камери) продуктивністю 0,3 т/зміну	Приготування яєчної суміші для змащування булочок, вивантаження етажерки з тістовими заготовками для булок з шафи вистоювання, підвезення до пекарської шафи, змащення тістових заготовок яєчною сумішшю і завантаження листів з тістовими заготовками у пекарську шафу, спостереження за процесом випікання, контроль за температурним режимом випікання, контроль якості, визначення готовності виробів, виключення печі, виймання готової продукції, укладання в лотки етажерки для охолодження, відвезення етажерки з готовими виробами до місця охолодження	Пекар, 5-й розр.	42,19	0,189

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булочки для гамбургерів масою 0,1 кг	10.7.041009 Піч подова «Matador», продуктивністю 220-250 кг/год	Підвезення тістових заготовок до печі, завантаження листів із тістовими заготовками на під печі, спостереження за випіканням, контроль температурного режиму печі, виймання листів із готовими виробами з печі та встановлення їх на візок для охолодження	Пекар, 3-й розр.	14,71	0,554
Булочки для гамбургерів масою 0,1 кг	10.7.041009 Піч подова «Lider 270» (Kumkaya), продуктивністю 480 шт./цикл	Огляд устаткування, виведення печі на технологічний режим, підвезення контейнера із тістовими заготовками до печі (відстань 10 м), завантаження листів із тістовими заготовками на під печі, спостереження за випіканням, контроль температурного режиму печі, виймання листів із готовими виробами з печі	Пекар, 4-й розр.	8,88	0,9

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
10.7.041010. Випікання у шафах-печах ротаційних					
Булочки з листкового тіста: «Смородина» масою 0,09 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Rototherm RE 860 (площа випікання 7,2 м^2)	Підвезення вагонетки з тістовими заготовками до печі, завантаження в піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму випікання, перевірка готовності виробів, вивантаження вагонетки з готовими виробами з печі	Пекар, 4-й розр.	18,14	0,44
«Сирна кишеня» масою 0,1 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Rototherm RE 1020 (площа випікання 10,1 м^2)		Те ж	16,33	0,49
Булочка «Косичка з маком» масою 0,5 кг	10.7.041010 Піч ротаційна газова «Призма»» S1 60/80 (Італія) продуктивністю 80 шт./цикл	Вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання, підвезення до печі, посипання заготовок маком, завантаження листів із заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі, знімання виробів із листів, укладання в лотки, відвезення готових виробів в експедицію	«	12,39	0,646

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Хліб «Прованський з сиром» масою 0,3 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Revent» продуктивністю 167 шт./цикл	Приготування суміші для змащування заготовок, вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання і підвезення до печі, змащування тістових заготовок яєчною сумішшю та завантаження у піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі, зняття виробів із листів й укладання в лотки, відвезення готових виробів в експедицію	Пекар, 4-й розр.	9,163	0,873
Калач «Миколаївський» масою 0,4 кг	Те ж, продуктивністю 260 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення візка до печі, посипання тістових заготовок кунжутом, завантаження візка з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, вивантаження візка з готовою продукцією з печі, відвезення на охолодження на відстань до 6 м	Те ж	5,45	1,468

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Калач «Український Святковий» масою 0,4 кг	10.7.041010 Піч ротаційна «Revent» продуктивністю 288 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення візка до печі, завантаження візка з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, вивантаження візка з готовою продукцією з печі, відвезення на охолодження на відстань до 6 м	Пекар, 4-й розр.	6,187	1,293
Завиванець «Малятко”» з яблучним пюре масою 0,35 кг		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 режиму випікання, визначення готовності виробів, вивантаження візків з готовою продукцією з печі та відвезення для охолодження на відстань 10 м	Пекар, 3-й розр.	6,689	1,196

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
«Рогалик з повидлом» масою 0,35 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Gimak DF.107 продуктивністю 168 шт./цикл	Вмикання печі, виведення її на технологічний режим, візуальне визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи, завантаження у піч, активне та перебігом спостереження за роботою устаткування технологічного процесу, вимикання печі, вивантаження вагонетки з готовими виробами і переміщення її вбік для охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера і переміщення в експедицію	Пекар, 4-й розр.	13,605	0,588
Булочка «Здоба з корицею « масою 0,2 кг	Те ж, продуктивністю 224 шт./цикл		Те ж	12,384	0,646
Плетінка: «Українська» масою 0,45 кг			"	7,88	1,015

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булочка з повидлом масою 0,3 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 192 шт./цикл	Вмикання печі, виведення її на технологічний режим, візуальне визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи, завантаження у піч, виставлення параметрів технологічного процесу на пульті керування, активне спостереження за роботою устаткування та перебігом технологічного процесу, вимикання печі, вивантаження вагонетки з готовими виробами і переміщення її вбік для охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера і переміщення в експедицію	Пекар, 4-й розр.	12,63	0,633
Витушка здобна масою 0,35 кг			Те ж	6,59	1,214
Рулетики «Поліські з маком» масою 0,35 кг			«	6,82	1,17

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булочка: «Поліська» зі згущеним молоком масою 0,2 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 256 шт./цикл	Вмикання печі, виведення її на технологічний режим, візуальне визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи, завантаження у піч, виставлення параметрів технологічного процесу на пульті керування, активне спостереження за роботою устаткування та перебігом технологічного процесу, вимикання печі, вивантаження вагонетки з готовими виробами і переміщення її вбік для охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера і переміщення в експедицію	Пекар, 4-й розр.	8,18	0,978
«Поліська» зі згущеним молоком масою 0,1 кг	Те ж, продуктивністю 416 шт./цикл		Те ж	10,14	0,789
«Конвертик» масою 0,1 кг			«	8,45	0,947

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булочка житня заварна масою 0,2 кг	10.7.041010 Піч хлібопекарська ротаційна Gimak DF.113 продуктивністю 400 шт./цикл	Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підвезення до печі, завантаження в піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності булочок, вивантаження візка з готовими виробами з печі і переміщення вбік для охолодження, укладання виробів у лотки контейнера з подальшим переміщенням в експедицію, контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 3-й розр.	11,87	0,674

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булочка: «Здоба плетена» масою 0,7 кг	10.7.041010 Піч ротаційна ««Revent-724" продуктивністю 105-260 шт./год	Вивантаження візків із тістовими заготовками з шафи вистоювання, змащення тістових заготовок яєчною сумішшю і завантаження у піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності виробів, вивантаження візків із готовою продукцією з печі і відвезення на охолодження	Пекар, 4-й розр.	4,19	1,19
«Маковик домашній» масою 0,1 кг	Те ж, продуктивністю 105-360 шт./год	Вивантаження візків із тістовими заготовками з шафи вистоювання, змащення тістових заготовок яєчною сумішшю і завантаження у піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності виробів, вивантаження візків з готовою продукцією з печі і відвезення на охолодження (відстань 10 м)	Те ж	6,35	1,26
«Рулетики з маком» масою 0,1 кг			«	4,79	1,67
«Веснянка» масою 0,5 кг		Те ж, зі змащенням та посипанням тістових заготовок крихтами	«	6,97	1,15

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Витушка «Бериславська» масою 0,4 кг	10.7.041010 Ротаційна піч MIWE Roll-in RI-1/0608-TL продуктивністю 180 шт./цикл	Підвезення візка-стелажа з тістовими заготовками до печі, завантаження візка-стелажа в піч, вмикання та встановлення технологічного режиму, спостереження за процесом випікання, контроль режиму випікання, вивантаження візка-стелажа з готовими виробами з печі, перевірка готовності виробів, відвезення на охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера та відвезення його в експедицію на відстань 10 м	Пекар, 4-й розр.	10,46	0,765
Булка «Ромашка з маком» масою 0,3 кг			Те ж	11,75	0,681
Завиванці «Звягельські» масою 0,2 кг	Те ж, продуктивністю 320 шт./цикл		«	10,78	0,742
Пампушки «Звягельські» масою 0,24 кг	продуктивністю 144 шт./цикл		«	20,33	0,393
Булочка: «Маківка» масою 0,15 кг	продуктивністю 360 шт./цикл	Те ж	«	9,77	0,819
«Казкова» масою 0,2 кг	продуктивністю 540 шт./цикл		«	9,76	0,82

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булка здобна «Ромашка» масою 0,5 кг	10.7.041010 Піч ротаційна БОКС-600 продуктивністю 104 шт./цикл	Вивантаження вагонетки з тістовими заготовками із шафи вистоювання і підвезення до печі, завантаження у піч, спостереження за випіканням, контроль режиму випікання, вивантаження готових виробів із печі, переміщення вагонетки з виробами (відстань до 5 м) на охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера, переміщення його в експедицію	Пекар, 4-й розр.	8,39	0,953
Булка «Горинь» масою 0,4 кг	Те ж, продуктивністю 128 шт./цикл		Те ж	9,06	0,883
Булка «Завиванець з маковою начинкою» масою 0,35 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Unitherm циклічної дії з нерухомою вагонетковою продуктивністю 192 шт./цикл	Визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи і підвезення до печі (відстань до 5 м), завантаження у піч, активне спостереження за роботою устаткування та перебігом технологічного процесу, вимикання печі, вивантаження вагонетки з готовими	Пекар, 4-й розр.	9,72	0,823

Продовження табл. 2.4.1

1	2	3	4	5	6
Булка «Сайка особлива” масою 0,4 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Unitherm циклічної дії з нерухомою вагонеткою продуктивністю 224 шт./цикл, продуктивністю 480 шт./цикл	виробами, відвезення її на охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера і переміщення в експедицію	Пекар, 4-й розр.	7,71	1,04
Булочка «Шкільна» масою 0,1 кг		Те ж	Те ж	10,66	0,75

2.5 РІЗАННЯ, ПАКУВАННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця 2.5

Різання, укладання, пакування, транспортування готових хлібобулочних виробів

Найменування виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу люд.-год/т	виробітку, т/за зміну
1	2	3	4	5	6
10.7.0530. Різання; 10.7.0810. Укладання; 10.7.0840. Пакування 10.7.0860. Транспортування					
Хліб: «Бородинський» подовий масою 0,65 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна Jak Duro 450/11 продуктивністю 125 кг/год	Отримання у складі поліетиленових пакетів та піднесення до робочого місця (до 50 м), заправлення плівки у пристрій машини, підвезення візком ящиків із хлібом до робочого місця (відстань до 10 м), піднесення ящиків з хлібом до машини, різання хліба на скибки, упакування в поліетиленові пакети та фіксування пакетів з хлібом кліпсатором, укладання запакованого хліба у ящики (20-22 шт.),	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	16,23	6,62
«Карпатський», «Духмяний», подовий масою 0,65 кг	10.7.081001 Вручну			12,76	0,493

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
		встановлення ящиків із готовою продук-цією на піддон (16 ящиків) та відвезення візком до експедиції			
Хліб : «Сільський» подовий масою 0,5 кг (розрізаний навпіл)	10.7.053001 Машина хліборізальна Matas продуктивністю 300 шт./хв	Підвезення візків з хлібом до робочого місця, вкладання хліба розрізаного навпіл в камеру хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібин на скибки, контроль якості нарізання, подавання на упакування	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	7,92	1,01
«Зимнівський» масою 0,7 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна Gebruder Herlitzius продуктивністю 400-500 шт./год	Підвезення візком ящиків із хлібом до робочого місця на відстань 10 м, піднесення ящиків із хлібом до різальної машини на відстань до 1 м, вмикання машини, нарізання хліба на скибки, передавання на пакування, прибирання крихт хліба з робочого столу машини	Те ж	4,1	1,95
«Подільський» подовий масою 0,65 кг			"	4,73	1,69
«Традиційний» подовий масою 0,6 кг			"	5,13	1,56

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб:	10.7.053001	Отримання у складі поліетиленових пакетів та піднесення до робочого місця на відстань до 50 м, піднесення з експедиції ящиків із хлібом до робочого місця вручну на відстань до 8 м, спостереження за нарізанням хліба на скибки, пакування нарізаного хліба в поліетиленові пакети вручну, фіксування пакетів із хлібом кліпсатором, укладання запакованого хліба в ящики, перенесення ящиків із хлібом на відстань до 10 м, штабелювання на піддоні	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	13,42	0,596
«Домашній» подовий масою 0,65 кг	Машина хліборізальна Kumkaya EKO 32 (Туреччина) продуктивністю до 500 шт./год				
«Дарницький» подовий масою 0,7 кг			Те ж	15,93	0,502
«Особливий» масою 0,6 кг			«	13,89	0,576
«Заварний» подовий масою 0,75 кг	10.7.081001 Вручну		«	11,3	0,708
Батон «Бутербродний» масою 0,4 кг	10.7.086001 Вручну		«	19,45	0,411
	10.7.096005 Вручну				

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб: заварний з насінням соняшнику та льону формовий масою 0,4 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина фірми Gimak продуктивністю до 600 шт./год 10.7.081001 Вручну	Підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер різальної машини, спостереження за подачею та нарізанням хліба на скибки, приймання нарізаного хліба і направлення у відкритий фірмовий пакет, скріплення пакетів кліпсатором, контроль якості нарізання та упакування хліба, укладання нарізаного та упакованого хліба в лотки	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	6,25	1,28
«Запашний» пшеничний подовий розрізаний навпіл масою 0,3 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина фірми Gimak продуктивністю до 600 шт./год 10.7.081001 Вручну	Отримання та штампування етикеток, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер різальної машини, спостереження за різанням хлібин на скибки, розділення розрізаної хлібини на дві однакові частини та направлення півхлібини у відкритий пакет, скріплення	Різальник харчової продукції, 3-й розр, – 1 особа, Укладальник хлібобулочних	9,70	1,65

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
	10.7.085001 Етикетування вручну 10.7.086002 Вручну	пакетів кліпсатором, наклеювання проштампо-ваних етикеток на упакований хліб та укладання хліба в ящики, контроль якості нарізання та упакування хліба, відвезення візків з хлібом до експедиції на відстань 10 м	виробів, 2-й розр. – 1 особа		
Хліб житньо-пшеничний подовий масою 0,9 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина фірми Gimak продуктивністю до 600 шт./год 10.7.081001 Вручну 10.7.085001 Етикетування вручну 10.7.086002 Вручну	Підготовка поліетиленових пакетів, штампування етикеток, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер різальної машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, упакування в 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 на відстань 10 м	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 1 особа Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	7,99	2,002

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Батон: «Стрілецький» подовий масою 0,4 кг нарізний масою 0,5 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина автоматична JAC модель Sreed продуктивністю до 600 шт./год	Підвезення контейнера з хлібом з експедиції до різальної машини, викладання батонів на транспортер машини, спостереження за різанням хліба на скибки, контроль якості нарізання, спостереження за упакуванням нарізаного хліба в пакети та кліпсуванням, укладання готових виробів у лотки та контейнери, транспортування контейнерів з готовою продукцією в експедицію	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 2 особи	11,37 8,71	1,41 1,84
Хліб «Козацький» подовий масою 0,7 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина ECO (Бельгія) продуктивністю 10 шт./хв	Підвезення візком ящиків із хлібом до робочого місця на відстань 10 м, піднесення ящиків із хлібом до різальної машини на відстань до 1 м, викладання на конвеєр хліба, різання хліба на скибки, передавання на пакування	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	3,36	2,38

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Фітнес» формовий розрізаний навпіл масою 0,35 кг «Банкетний» подовий розрізаний навпіл масою 0,4 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина BRS 208/32 (Голландія) продуктивністю 600 шт./год 10.7.081001 Вручну 10.7.085001 Етикетування вручну	Отримання і штампування етикеток, налагодження й регулювання різальної машини, підвезення візків із хлібом до робочого місця, викладання з контейнера хліба на транспортер хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібин на скибки, розділенням розрізаної хлібини на дві однакові частини та направленням півхлібини у відкритий п/е пакет, заклеюванням пакетів стрічкою, контроль якості нарізання й пакування хліба, наклеювання етикеток на упакований хліб та укладання запакованого хліба в пластмасові ящики, відвезення візків із хлібом до експедиції на відстань до 15 м	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 1 особа Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	6,53 5,76	2,45 2,78

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб: «Селянський» подовий масою 0,6 кг	10.7.053001 Хліборізальна машина BRS 208/32 (Голландія) продуктивністю 600 шт./год	Підвезення візків з хлібом до робочого місця, викладання із контейнера хліба на транспортер хліборізальної машини, спостереження за різанням хліба (масою 0,6 кг) на скибки та направленням хлібини у відкритий п/е пакет, заклеюванням пакетів стрічкою, контроль якості нарізання та пакування хліба, контроль за надходженням запакованого хліба на стіл накопичення, перевірка стану ножів хліборізальної машини, періодичне очищення транспортера та лотків від крихт хліба	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	5,13	1,56

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб: висівковий масою 0,6 кг «Корона» з кунжутом пшеничний масою 0,7 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна Kumkaya EDM 32 продуктивністю до 800 шт./год 10.7.081001 Вручну 10.7.086002 Візком	Отримання у складі поліетиленової плівки та піднесення до робочого місця на відстань до 100 м, підвезення візком з експедиції ящиків із хлібом до робочого місця вручну на відстань до 50 м, спостереження за нарізанням хліба на скибки, упакування нарізаного хліба в плівку вручну, фіксування пакетів із хлібом кліпсатором, укладання запакованого хліба в ящики (16 шт.), встановлення ящиків із хлібом на піддон, відвезення готової продукції візком до експедиції	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	11,08 9,79	0,722 0,817
«Елеваторський» пшеничний”, масою 0,7 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна POXY, продуктивністю 400-1000 шт./год	Отримання та піднесення пакетів, підвезення контейнерів з хлібом, укладання хліба в хліборізальну машину, спостереження за нарізанням хліба та упакуванням, контроль якості герметизації пакетів з хлібом кліпсатором, контроль якості	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 1 особа, Укладальник	5,88	2,72

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
	10.7.081001 Вручну 10.7.086004 Контейнер	нарізання та упакування хліба, вибраковування нестандартної продукції, укладання готової продукції в лотки контейнера, транспортування контейнерів з хлібом в експедицію на відстань до 20 м	хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа		
Хліб: житній масою 0,6 кг	10.7.053001 Лінія для різання та упакуванняD/Paking Lane Slicer 208, продуктивністю до 1200 уп./год	Підготовка рулонів плівки і доставка у цех, завантаження в машину, пуск та зупинка машини, спостереження за завантаженням, розрізанням та пакуванням хлібин, контроль якості пакування, регулювання температурного режиму, рівномірного надходження хлібин на пакування, прибирання робочого місця	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 1 особа	1,96	4,08

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб «Карельський» подовий масою 0,65 кг	10.7.053001 Машина хлібо-різальна BASTER-450 продуктив-ністю 20 шт./хв 10.7.086004 Контейнер	Підвезення контейнера з хлібом до робочого місця на відстань до 30 м, подавання виробів у камеру хліборі-зальної машини, спостереження за на-різанням хліба, контроль якості нарі-зання, подавання нарізаного хліба в розвантажувальний лоток для пода-льшого пакування	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	6,11	1,31
Батон наріз-ний масою 0,46 кг	10.7.053001 Машина хліборі-зальна МНХ-10 продуктивністю 20 шт./хв 10.7.086002 Візок	Налагодження та регулювання хліборізальної машини, підвезення візків із хлібом до робочого місця, відкривання камери машини та укладання хліба в камеру, закривання камери, спостереження та контроль якості нарізання хліба на скибки, спостереження за подачею нарізаного хліба в приймальний лоток для подальшого упакування	Те ж	1,86	4,31

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Батон звичайний масою 0,5кг	10.7.053001 Машина хліборізальна автоматична SliceUp Lux продуктивністю до 1200 шт./год 10.7.085004 Машина для кліпсування Clips-Up Lite 10.7.081001 Вручну 10.7.086002 Візок	Підвезення контейнера з продукцією до різальної машини, укладання батонів на транспортер машини, спостереження за різанням хліба на скибки, приймання нарізаних виробів та подавання у пакувальну машину, спостереження за упакуванням нарізаного хліба у фірмові пакети та їх кліпсуванням, наклеювання етикеток, контроль якості нарізання та упакування виробів, укладання готової продукції в ящики і транспортування в експедицію на відстань до 20 м	Укладальник-пакувальник, 3-й розр. –2 особи	10,32	1,55

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб «Орільський» подовий масою 0,6 кг «Злаковий» подовий масою 0,5 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна автоматична SliceUp Lux продуктивністю до 1200 шт./год 10.7.085004 Машина для кліпсування Clips-Up Lite 10.7.081001 Вручну 10.7.086002 Візок	Отримання на складі і піднесення упаковки з поліетиленовими пакетами, етикеток, пакувальної стрічки для кліпсатора пакетів, підвезення контейнерів з продукцією, порожніх ящиків під готову продукцію, підготовка етикеток; регулювання роботи хліборізальної машини та машини для упакування, пробний пуск нарізки та упакування; викладання хліба на транспортер різальної машини, спостереження за нарізанням хліба, подавання нарізаного хліба на пакування, пакування продукції, герметизація пакетів кліпсатором; контроль якості нарізання та упакування хліба; укладання готової продукції в ящики і транспортування в експедицію	Укладальник-пакувальник, 3-й розр. – 2 особи	5,11 5,71	3,13 2,8

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб подовий масою 0,6 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна АгроСлайсер 21 продуктивністю 950 кг/год 10.7.085004 Кліпсатор	Подавання виробів із лотків вагонеток у лоток-накопичувач для нарізання, спостереження за нарізанням хліба, контроль якості нарізання, подавання нарізаного хліба в підготовлені пакети та подавання по конвеєру на кліпсування	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 2 особи	4,36	3,67
Хліб житньо-пшеничний подовий масою 0,7 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна GED 32 (фірма GIMAK) продуктивністю 1450 шт./год	Підвезення контейнерів із хлібом до робочого місця, викладання хліба з контейнера на конвеєр машини, контроль за нарізанням хліба на скибки, приймання та направлення нарізаного хліба у відкритий п/е пакет, скріплення пакетів кліпсатором, контроль якості нарізання та пакування хліба, контроль надходження запакованого хліба на стіл накопичення	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	1,49	5,36
Батон фірмовий масою 0,45 кг			Те ж	2,54	3,15
молочний масою 0,3 кг				4,53	1,77

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Хліб: по-чернігівський формовий масою 0,7 кг житньо-пшеничний подовий масою 0,8 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна Matas продуктивністю 1500 шт./хв 10.7.085004 Кліпсатор 10.7.086004 Контейнер	Підвезення контейнерів із хлібом до робочого місця, викладання хліба з контейнера на транспортер машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, приймання та направлення нарізаного хліба в поліетиленовий пакет, скріплення пакетів кліпсатором, контроль якості нарізання та пакування хліба, укладання запакованого хліба в лотки з одночасним вибраковуванням, відвезення контейнерів із готовою продукцією в експедицію	Різальник харчової продукції, 3-й розр. Те ж	1,35 1,22	5,89 6,54
Хліб «З льоном» подовий масою 0,35 кг (розрізаний навпіл)	10.7.053001 Машина хліборізальна Matas продуктивністю 1500 шт./хв	Отримання та штампування етикеток, налагодження та регулювання різальної машини, підвезення візків із хлібом до робочого місця, викладання з контейнера хліба на транспортер хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібин (масою по 0,7 кг) на скибки, розділенням розрізаної	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 1 особа Укладальник хлібо-	5,57	2,87

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
	10.7.081001 Вручну 10.7.085001 Етикетування вручну	хлібини на дві однакові частини та направленням півхлібини у відкритий п/е пакет, заклеюванням пакетів стрічкою, контроль якості нарізання та пакування хліба, наклеювання етикеток на упакований виріб та укладання запакованого хліба в ящики, відвезення візків із хлібом до експедиції на відстань до 25 м	булочних виробів, 2-й розр.		
Хліб «Воскресенський» житній овальний масою 0,35 кг (розрізаний навпіл)	10.7.053001 Машина хліборізальна Matas продуктивністю 1500 шт./хв 10.7.081001 Вручну 10.7.085001	Отримання і штампування етикеток, налагодження й регулювання різальної машини, підвезення візків із хлібом до робочого місця, викладання з контейнера хліба на транспортер хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібини (масою по 0,8 кг) на дві однакові частини та направленням півхлібини у відкритий поліетиленовий пакет, заклеюванням пакетів стрічкою, контроль якості	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	4,65	1,72

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
	Етикетування вручну	пакування хліба з одночасним вибракуванням, наклеювання етикеток на упакований виріб та укладання запакованого хліба в ящики, відвезення візків із хлібом до експедиції на відстань до 25 м			
Хліб: «Чумацький» подовий масою 0,7 кг	10.7.053001 Машина хліборізальна Matas продуктивністю 1500 шт./хв	Підвезення контейнерів із хлібом до робочого місця, викладання хліба з контейнера на конвеєр машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, передавання по конвеєру на пакування	Різальник харчової продукції, 3-й розр. – 2 особи	2,37	6,76
«Гайдамацький» масою 0,7 кг		Підвезення візків з хлібом до робочого місця на відстань до 10 м, піднесення ящиків з хлібом до машини на відстань до 1 м, включення машини, викладання на конвеєр машини 20 шт. хлібин, спостереження за нарізанням хліба на скибки, передавання по конвеєру на пакування	Те ж	2,41	6,63
«Арнаут Київський» подовий масою 0,7 кг			"	2,42	6,67

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
10.7.0810. Укладання готових виробів; 10.7.0820. Вибракування; 10.7.0860. Транспортування					
Укладання, вибракування, транспортування: хліб житньо-пшеничний подовий масою 0,9 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.082001 Вручну 10.7.086004 Контейнер	Підвезення контейнера з порожніми лотками, укладання продукції в лотки, з одночасним вибракуванням, відвезення контейнерів із хлібом до експедиції на відстань до 15 м	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 4 особи	0,63	50,55
хліб висівковий подовий масою 0,35 кг				16,59	1,93
хліб «Селянський житньо-пшеничний» подовий масою 0,6 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.082002 Циркуляційний стіл 10.7.086004 Контейнер	Підвезення порожніх контейнерів, вибирання охолодженого хліба з циркуляційного столу й укладання його в лотки контейнерів, відвезення контейнера з хлібом, прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	1,4	3,27

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Укладання, вибракування, транспортування Калач «Український святковий» масою 0,4 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.086004 Контейнер	Підвезення контейнерів, перекладання готових виробів з візка в лотки контейнера, з одночасним вибракуванням, відвезення контейнерів з готовою продукцією на відстань 10 м	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	10,97	0,729
булка здобна «Карамельна» масою 0,25 кг			Те ж	13,18	0,607
Калач масою 0,5 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.086002 Візок	Штампування етикеток, розрізання плівки на потрібну довжину, підвезення візка-стелажа від печі до столу на пакування, вивантаження виробів із візка-стелажа на стіл, упакування калачів у плівку з укладанням етикетки та складання в ящики, транспортування ящиків із виробами в експедицію	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 4 особи	12,45	0,643

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Пакування, укладання та транспортування: булка здобна масою 0,35 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.086004 Контейнер	Одержання рулону харчової плівки й етикеток, штампування дати, піднесення пластмасових ящиків до столу пакування, підвезення контейнерів з охолодженими виробами до пакувального столу (відстань 8 м), пакування булки у плівку з укладанням етикетки і складання в ящики, відвезення готової продукції в експедицію	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	10,8	0,737
булочка житня масою 0,1 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.086002 Візок	Підвезення контейнерів з охолодженими булочками, одержання поліетиленових пакетів на складі та піднесення до місця пакування, піднесення пластмасових ящиків до робочого місця, штампування етикеток, упакування булочок в пакети (по 4 шт.) з одночасним вибраковуванням деформованих виробів, скріплення пакетів	Те ж.	26,06	0,307

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
		кліпсатором, наклеювання етикеток, укладання запакованих виробів в ящики, відвезення ящиків з готовою продукцією візком в експедицію			
Пакування, укладання та транспортування «Рогалик з повидлом» масою 0,35 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.086004 Контейнер	Піднесення до робочого місця поліетиленових пакетів на відстань до 30 м, закріплення у тримачі, підвезення контейнерів із охолодженими виробами до місця пакування (відстань до 20 м), виставляння лотка з виробами на робочий стіл, пакування рогаликів у поліетиленові пакети та фіксування кліпсатором, укладання упакованої продукції в лотки, встановлення заповненого лотка у контейнер, переміщення контейнера з упакованими виробами в експедицію на відстань до 20 м	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	16,764	0,477

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
10.7.084002-10.7.084009 Пакування, фасування готової продукції напівавтоматами, машинами та пристроями					
Пакування, кліпсування, укладання та транспортування Хліб подовий масою 0,6 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.085004 Кліпсатор ДЕН-Сервіс продуктивністю 30-35 упак./хв 10.7.086003 Вагонетка	Підвезення вагонеток із готовими виробами до місця пакування, підготовка кліпсатора до роботи (виставлення дати пакування, перевірка роботи кліпсатора), укладання хліба в поліетиленові пакети і їх кліпсування (встановлення верхньої частини пакета з хлібом у проріз кліпсатора, натискання краєм пакета на з'єднуючі направляючі, спостереження за автоматичним накладанням кліпси, контроль якості накладання кліпси та нанесення дати, укладання запакованого хліба в лотки вагонетки, відвезення вагонеток із готовою продукцією в експедицію	Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	4,26	1,88

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Пакування, кліпсування, укладання та транспортування хліб «Тостерний» масою 0,65 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.085004 Кліпсатор COMIZ SA 50 liner продуктивністю 35-40 упак./хв 10.7.086004 Контейнер	Підвезення контейнерів із готовими виробами до місця пакування, підготовка кліпсатора до роботи, укладання хліба в поліетиленові пакети, укладання етикетки вручну, закріплення кліпсатором пакета з хлібом, укладання запакованого хліба в лотки контейнера, відвезення готової продукції в експедицію	Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	7,41	1,08
Пакування: булка здобна «Витушка» масою 0,5 кг	10.7.084004 Машина термоусадочна «Галілео»	Регулювання пакувальної машини (заправлення термоусадочної плівки в утримувач, регулювання температурного режиму), підвезення вагонетки з	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	13,86	0,766

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
	продуктивністю 4-6 шт./хв	виробами до машини, завантаження виробів до зони запаювання вручну, контроль якості пакування виробів у плівку, укладання упакованих виробів у лотки і відвезення в експедицію			
Пакування: хліб «Пушкарівський» формовий масою 0,6 кг	10.7.084004 Машина термоусадочна Dibipack 4255 STX продуктивністю 4-6 шт./хв	Штампування етикеток, підвезення візків з охолодженими виробами до місця пакування і викладання з лотків візка на робочий стіл, упакування в поліетиленову плівку (укладання виробу під верхню частину плівки з укладанням етикетки і переміщення в зону пакування, закривання кришкою, упакування, відкривання кришки та виймання запакованого виробу), контроль якості, укладання запакованих виробів у пластмасові ящики з вибракуванням і відвезення в експедицію (відстань 10 м)	Укладальник-пакувальник, 3-й розр. – 1 особа Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр. – 1 особа	4,76	1,68

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Пакування хліб «Монастирський на хмелю» подовий розрізаний навпіл масою 0,4 кг	10.7.084004 Машина термозбіжнопакувальна ЕКН-680 продуктивністю 300-400 шт./год	Заправлення поліетиленової плівки в рулоноутримувач, штампування етикеток, підвезення вагонетки з виробами до пакувальної машини, упакування хліба у плівку (укладання хліба під верхню частину плівки, переміщення хлібини до робочої зони камери, закривання кришки машини, контроль за якістю зварювання швів та усаджуванням плівки), піднімання кришки та виймання запакованої продукції, наклеювання етикетки на упакований виріб та укладання в лотки і відвезення до експедиції	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	7,37	1,086

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Пакування:	10.7.084004	Одержання етикеток та поліетиленової	Укладальник-		
хліб «Ситний»	Машина паку-	плівки і піднесення до робочого столу, на-	пакувальник,	5,89	1,36
подовий	вальна	лагодження машини, укладання виробу в	3-й розр.		
масою 0,6 кг	COMPACT	напіврукав плівки з укладанням етикетки,			
хліб «Бутер-	5800 (Італія)	переміщення в зону пакування, закривання		6,83	1,17
бродний з висі-	продуктивністю	кришкою, пакування, відкривання кришки			
вками» подовий	до 400 шт./год	та виймання запакованого виробу), конт-			
масою 0,5 кг		роль якості пакування, укладання хліба в			
		лотки контейнера, відвезення в експедицію			
		на відстань до 16 м, облік продукції			
хліб «По-	10.7.084004	Штампування етикеток, підвезення ко-	Те ж	4,42	1,81
домашньому»	Машина тер-	нтейнерів із хлібом до місця пакування			
подовий	мопакувальна	на відстань до 50 м, виймання хліба з			
масою 1,8 кг	EKL-455 MT	лотків та упакування хліба в поліети-			
	продуктивністю	ленову плівку (укладання хліба у верх-			
	300-500 шт./год	ній частині напіврукава плівки з укла-			
		данням етикетки, переміщення в зону			
		пакування, закривання зварювальних			

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
		планок вручну, спостереження за автоматичним відкриттям зварювальних планок, переміщенням виробу в термоусадочний тунель та повернення в зону пакування), контроль якості пакування, укладання запакованого хліба в лотки контейнера і транспортування в експедицію			
Пакування: хліб «Дарницький» подовий масою 0,7 кг пампушки «Особливі» масою 0,5 кг плетінка з маком масою 0,4 кг	10.7.084004 Машина пакувальна Gramegna siat group GT 40 (Бельгія) продуктивністю 400-500 шт./год	Одержання на складі плівки і піднесення до робочого місця на відстань до 50 м, закріплення рулону з плівкою, підвезення на візку ящиків (8 шт.) до робочого місця на відстань до 10 м, пакування хліба в плівку (розмотування плівки для щільного обгортання хліба та запаювання), укладання хліба в ящики (по 10-15 шт.), встановлення ящиків на піддон, відвезення виробів візком в експедицію на відстань до 20 м, оформлення документів	Укладальник-пакувальник, 3-й розр. Те ж	6,06 9,59 11,99	1,32 0,834 0,667

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	6
Пакування: хліб «Дарницький Люкс» подовий масою 0,7 кг	10.7.084004 Машина пакувальна UM-1200 продуктивністю 120-250 кг/год	Одержання на складі плівки і піднесення до робочого місця на відстань до 100 м, закріплення рулону з плівкою, підвезення на візку ящиків із хлібом на відстань до 50 м, пакування хліба в плівку (розмотування плівки з рулону для щільного обгортання хліба та відрізування її від рулону), укладання запакованого хліба в ящики, встановлення їх на піддон та відвезення візком на відстань до 50 м, оформлення документів	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	6,02	1,33
батон «Люкс» масою 0,4 кг				9,31	0,86
батон молочний масою 0,4 кг	10.7.084004 Машина термоусадочна Italdibipack 55040 ZN продуктивністю 10-15 шт./хв	Одержання на складі плівки і піднесення до робочого місця, закріплення рулону з плівкою, підвезення на візку ящиків із хлібом на відстань до 10 м, пакування хліба в плівку (розмотування плівки з рулону для обгортання виробів та відрізування її від рулону),	Те ж	6,08	1,32
булка «Дніпровська» масою 0,5 кг				4,88	1,64

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	7
		укладання запакованої продукції в ящики, встановлення їх на піддон та відвезення візком у експедицію (30 м)			
Пакування хліба: «Богатирський» формовий масою 0,25 кг	10.7.084004 Машина термопакувальна ESPERT 5040 EV продуктивністю до 15 шт./хв	Підвезення порожніх контейнерів із лотками до робочого місця, підвезення контейнерів із хлібом до місця пакування, викладання хліба з лотків контейнера на транспортер термопакувальної машини, упакування хліба в поліетиленову плівку, контроль якості пакування, укладання запакованого хліба в лотки контейнерів та відвезення контейнера в експедицію	Укладальник-пакувальник, 3-й розр. – 2 особи	11,63	1,376
«Щедрість» масою 0,5 кг	10.7.084004 Машина пакувальна Clips-Up Lite продуктивністю	Піднесення до робочого місця упаковки з фірмовими поліетиленовими пакетами, етикеток, пакувальної стрічки для кліпсатора, встановлення стрічки кліпсатора, виставлення дати пакування,		6,06	2,64

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	7
	до 1200 шт./год	закріплення пакетів, штампування етикеток, підвезення контейнерів із хлібом до місця пакування, подача хліба у пакувальну машину, контроль за якістю пакування, наклеювання етикеток, спостереження за кліпсуванням упакованої продукції та надходження у ящик, вибраковування, укладання готової продукції в ящики по 20 шт. та транспортування в експедицію на відстань до 20 м			
Пакування: хліб обідній подовий масою 0,9 кг	10.7.084003 Машина пакувальна BAFU FWL 280 продуктивністю до 280 упак./хв	Підвезення рулонів плівки і заправлення її в машину, спостерігання за процесом надходження хліба на транспортер та формуванням пакетів, регулювання рівномірної подачі хліба, контроль якості пакування, вилучення браку за його наявності, укладання упаковок з хлібом у лотки, прибирання робочого місця	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	0,257	31,14

Продовження табл. 2.5

1	2	3	4	5	7
Пакування: хліб пшеничний формовий масою 0,5 кг	10.7.084009 Пристрій Food Hand Wrapper BX 450 продуктивністю 5-6 шт./хв	Отримання на складі рулонів плівки та піднесення до робочого місця на відстань до 50 м, піднесення з експедиції лотків із виробами вручну до робочого місця, викладання виробів на робочий стіл, обгортання виробів плівкою, фіксування країв плівки за допомогою пристрою, укладання запакованих виробів у ящики, перенесення ящиків із виробами на відстань до 10 м, штабелювання ящиків на піддоні	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	8,71	0,918
сайка масою 0,4 кг				10,59	0,755
багет масою 0,45 кг		Те ж, з укладанням запакованих виробів у лотки й встановленням на стелажі	Те ж	13,74	0,582

РОЗДІЛ 3. НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА ВИРОБНИЦТВО ТОРТІВ, ТІСТЕЧОК ТА КРУАСАНІВ

3.1 Приготування тіста, формування, випікання напівфабрикатів

Таблиця 3.1

Приготування тіста, формування, випікання напівфабрикатів

Вид готової продукції	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
	10.7.0200. Приготування тіста					
Круасани з вишневим джемом масою 0,08 кг	10.7.020001 Тістомісильна машина «Стандарт» (місткість діжі 120 кг)	Одержання сировини і матеріалів, підвезення до робочого місця (відстань 20 м), просіювання борошна, приготування компонентів, засипання в діжу, спостереження за процесом замішування тіста, очищення машини	Машиніст тістомісильних машин, 3-й розр.	1 кг тіста	0,018	444,0

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Торт: «Маестро»	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (місткість діжі 140 л)	Одержання, підвезення (піднесення) до робочого місця сировини та матеріалів, підготовка основної та додаткової сировини згідно з рецептурою (борошно, цукор, яйця, ванілін, горіхи, какао), зважування і завантаження в діжу машини компонентів згідно з рецептурою, спостереження замішування тіста, перевірка готовності тіста, відвезення діжі з готовим тістом до місця формування	Машиніст тістомісильних машин, 4-й розр.	1 кг тіста	0,0344	233,8
«Симфонія»	10.7.020001 Тістомісильна машина МТ-12 (місткість діжі 150 л)	Одержання, піднесення до робочого місця борошна, цукру, яєць, масла, кокосової стружки, соди, ванільного цукру, розпушувача. Підготовка сировини для приготування одного виду тіста: просіювання цукру, підготовка масла, просіювання	Те ж	Те ж	0,036	219,8

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
		борошна, внесення компонентів, заміс тіста, транспортування до місця форму-вання. Підготовка сировини для приготування другого виду тіста: просіювання цукру, зважування кокосової стружки, приготування білкового напівфабрикату, відве-зення тіста до місця формування				
Торт «Білий налив»	10.7.020001 Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (місткість діжі 160 л)	Одержання та піднесення до робочого місця сировини та матеріалів: борошна, цукру, яєць, розпушувача, какао, сметани, консервованих вишень та яблук. Підготовка сировини для виготовлення трьох видів тіста згідно з рецептурою: просіювання борошна, цукру, какао; підготовка яєць, підготовка вишень та яблук, зважування і завантаження	Машиніст тістомісильних машин, 4-й розр.	1 кг тіста	0,035	232

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
		в діжу машини компонентів згідно з рецептурою, замішування тіста, відвезення діжі з готовим тістом до місця формування				
Торт «Зелений мох»	10.7.020001 Тістомісильна машина SPM-160 (місткість діжі 160 л)	Одержання, підвезення (піднесення) до робочого місця сировини та матеріалів (борошно, цукор, яйця, шпинат, ванільний цукор, масло, крохмаль кукурудзяний, розпушувач), підготовка сировини згідно з рецептурою: просіювання борошна, цукру, підготовка яєць, підготовка шпинату (промивання, відрізання хвостиків, заливання окропом та подрібнення), зважування і завантаження в діжу машини компонентів згідно з рецептурою, замішування тіста, відвезення діжі з готовим тістом до місця формування	Машиніст тістомісильних машин, 4-й розр.	1 кг тіста	0,029	274,7

Продовження табл. 3.

1	2	3	4	5	6	7
Торт «Ягідний рай»	10.7.020001 Тістомісильна машина «VARLIXR» (місткість діжі 250 л)	Одержання та підвезення до робочого місця борошна, цукру, маргарину, сметани, меду, амонію. Підготовка сировини для приготування тіста: просіювання цукру, підготовка маргарину, просіювання борошна, зважування компонентів, заміс тіста, транспортування до місця формування	Машиніст тістомісильних машин, 4-й розр.	1 кг тіста	0,036	223,0
Торт бісквітний масою 1,0 кг (ваговий)	10.7.020007 Машина тістозбивальна «Fiorini Forni» (місткість діжі 140 л)	Підготовка збивальної машини до роботи, зважування і завантаження в машину меланжу та цукру, вмикання машини, збивання маси до отримання однорідної консистенції, завантаження борошна, ваніліну, есенції, маку в збиту масу та перемішування, визначення готовності тіста, передавання тіста на наступну операцію	Кондитер, 4-й розр.	Те ж	0,082	97,6

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Торт пісочний масою 1,5 кг	10.7.020007 Машина тісто-збивальна «Fiorini Forni» (місткість діжі 140 л)	Отримання і піднесення необхідних компонентів до збивальної машини, зважування борошна, цукру, маргарину згідно з рецептурою, підготовка яєць, внесення основної та додаткової сировини в діжу машини, спостереження за замісом тіста, визначення готовності тіста та його вивантаження	Кондитер, 3-й розр.	1 кг тіста	0,029	279,0
Круасани з начинкою масою 0,09 кг	10.7.020011 У місткості вручну	Відважування борошна згідно з рецептурою, натирання маргарину терткою, змішування борошна та маргарину до однорідної маси, додавання в місткість необхідних компонентів згідно з рецептурою і вручну замішування тіста	Те ж	Те ж	0,053	150,9

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0200,10.7.0350. Приготування тіста, додаткове оброблення тіста (листкування)						
Напівфабрикат із листкового тіста масою: 0,5 кг	10.7.035002 Тісторозкочувальна машина Tekno Stamar LAM 507B (ширина стрічки 500 мм, довжина 750 мм) 10.7.032001 Вручну ножем	Розрізування вистояного тіста на шматки по 3 кг, вкочування підготовленого маргарину з додаванням борошна в порції тіста, упакування підготовлених заготовок у поліетиленові пакети, укладання в контейнер та встановлення його в холодильну камеру, листкування охолодженого тіста тісторозкочувальною машиною, скручування пласта тіста в рулон, розрізання на дрібні заготовки, формування заготовок листкового тіста по 0,5 кг, передавання на наступну операцію	Формувальник тіста, 4-й розр.	1 т тіста	23,73	0,337
1,0 кг		Те ж, формування заготовок листкового тіста по 1,0 кг	Те ж	Те ж	25,72	0,311

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Напівфабрикат із листкового тіста ваговий	10.7.035002 Тісторозкочувальна машина Tekno Stamar LAM 507B 10.7.032001 Вручну ножем	Отримання на складі маргарину та нарізання його на шматки, розрізування вистояного тіста на шматки по 3 кг, вкочування підготовленого маргарину з додаванням борошна в порції тіста, упакування підготовлених заготовок у поліетиленові пакети, укладання в контейнер та встановлення його в холодильну камеру, листкування охолодженого тіста розкочувальною машиною, скручування пласта тіста в рулон, передавання на наступну операцію	Формувальник тіста, 4-й розр.	1 т тіста	11,85	0,675
Напівфабрикат із листково-дріжджового тіста ваговий	10.7.035002 Тісторозкочувальна машина SENIOR 10.7.032001 Вручну ножем		Те ж	Те ж	12,90	0,62

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0320 Формування тістових заготовок						
Булочка з листкового тіста «Сосиска в тісті» масою 0,15 кг	10.7.032001 Вручну ножем	Підготовка пекарських листів, піднесення їх до робочого місця, одержання та піднесення упаковок із сосисками, приймання тіста від розкочувальної машини на формувальний стіл, розкочування качалкою шматків тіста в пласт до необхідного розміру з посипанням борошна, нарізання пласта прямокутниками, укладання сосиски на прямокутник тіста, формування булочок подовженої форми та укладання на пекарські листи, встановлення листів з виробами на візок-стелаж	Формувальник тіста, 3-й розр. – 2 особи	1 т тіста	56,74	0,282

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Торти:	10.7.032001 Вручну	Підготовка пергаментного паперу і викладання його у форми, підвезення тіста до робочого місця, розливання у форми, встановлення форм на металеві листи та встановлення листів із формами на стелажі	Кондитер, 2-й розр. – 2 особи	1 кг тіста	0,07	228,5
«Зелений мох»				Те ж	0,073	219,3
«Маестро»				«	0,078	205,0
«Симфонія»						
«Білий налив»	10.7.032001 Вручну	Піднесення форм до робочого місця, підготовка пергаментного паперу і викладання його у форми, підвезення тіста першого, другого й третього видів до робочого місця, розливання у форми, встановлення форм на металеві листи та встановлення листів із формами на стелажі	Те ж	«	0,068	232,8
«Ягідний рай»			«	«	0,064	248,9
пісочний масою 1,5 кг	10.7.032001 Вручну	Піднесення тіста до столу формування, зважування тіста, поділ тіста на частини, розкочування тіста, розкладання тіста у форми для випікання	Кондитер, 3-й розр.	«	0,034	234,0

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Торти: бісквітний «Празький» масою 1 кг; 0,5 кг;	10.7.032001 Вручну	Підготовка робочого місця, розливання тіста в круглі форми для тортів, підвезення та відвезення місткості (котла) з тістом до місця розливання; підвезення форм з тістом до печі	Кондитер, 3-й розр.	1 кг тіс-та	0,53 0,32	902,0 670,0
бісквітний «Празький» масою 2,0 кг (ваговий)	10.7.032001 Вручну	Те ж, із розливанням тіста на листи для вагових тортів	Те ж	Те ж	0,72	1194,0
Круасани з начинкою масою 0,1 кг	10.7.032001 Вручну	Підвезення візків із кондитерськими листами до формувального столу, приймання тістових заготовок із тістообробних машин і закручування їх у вигляді рогалика (трубочки), укладання сформованих заготовок на листи, встановлення листів із заготовками на візки, завантаження у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	Те ж	0,529	60,5

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Круасани з начинкою масою 0,02 кг	10.7.032022 Машина тісторозкочувальна зі станцією нарізання Manomat-Cutomat SSO 675C продуктивністю 3600 шт./хв	Викочування вагонетки із заготовками листкового тіста з морозильної камери, виймання порцій тіста з пакетів (1 порція – 4 кг), укладання пласта тіста на стрічку транспортера розкочувальної машини, вмикання машини, спостереження за розкочуванням тіста, регулювання зазорів між валками (товщини пласта тіста), спостереження за нарізанням тіста на порції у виді трикутників масою 24 г., прибирання обрізків тіста зі стрічки, обмітання тістових заготовок від залишків борошна, збризкування водою заготовок, підсипання борошна в борошнопідсипач машини, вимкнення устаткування, зняття та чищення робочих органів, протирання стрічки конвеєра тісторозкочувальної машини від борошна	Машиніст тісто-обробних машин, 3-й розр.	1 т тіста	18,37	0,436

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Круасани з начинкою: масою 0,1 кг	10.7.032022 Тістообробна лінія «Glimek"»продуктивністю 1500 шт./год	Підвезення діж із тістом, включення діжепідіймача, викидання тіста в бункер, зачищення діжі від залишків тіста, виключення діжепідіймача, контроль маси тістових заготовок, спостереження за роботою тістоподільної й тістозакатної машин, за процесом формування заготовок у вигляді трикутника	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	100 кг	0,132	60,6
масою 0,02 кг	10.7.032022 Пристрій для скручування круасанів Rondinette (фірма Rondo (Швейцарія)	Підвезення візків із кондитерськими листами до формувального столу, приймання тістових заготовок із тістообробних машин і закручування їх у вигляді рогалика (трубочки), укладання сформованих заготовок на листи, встановлення листів із заготовками на візки, завантаження у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр.	1 т тіста	18,37	0,436

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Круасани масою 0,07 кг	10.7.032022 Автомат для виробництва круасанів BABY 2800 Super (Італія), продуктивні-стю до 1200 шт./год	Піднесення та встановлення рулону з листковим тістом, спостереження за роботою устаткування (автомата), контроль та регулювання маси тістових заготовок, приймання сформованих круасанів із транспортера автомата та укладання на підготовлені кондитерські листи, встановлення листів із виробами на полички вагонетки та відвезення вагонетки на вистою-вання на відстань до 5 м	Машиніст тісто-обробних машин, 3-й розр.	Те ж	11,28	0,709

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0410. Випікання напівфабрикатів, готової продукції у печах, шафах						
Круасани із вишневим джемом масою 0,08 кг	10.7.041009 Піч подова «Lider 270» (Kumkaya), продуктивністю 490 шт./цикл	Огляд устаткування, виведення печі на технологічний режим, підвезення контейнера із тістовими заготовками до печі (відстань 10 м), завантаження листів із тістовими заготовками на під печі, спостереження за випіканням, контроль температурного режиму печі, виймання листів із готовими виробами з печі, відвезення виробів на охолодження	Пекар, 4-й розр.	1 т готової продукції	8,6	0,93
Круасани масою 0,02 кг	10.7.041010 Піч ротаційна Revent 725, продуктивністю по булочних	Викочування візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підвезення до печі і завантаження візка в камеру, спостереження за випіканням круасанів, контроль температурного режиму випікання; визначення їх готовності, вивантаження візка з печі та	Пекар, 3-й розр.	1 т круасанів	22,81	0,351

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
	виробах 125 кг/год	встановлення на охолодження, контроль якості готових круасанів, перекладання їх з листів на лотки, зважування, подавання на наступну операцію – наповнення начинкою				
Тістечко «Вишенька» масою 0,045 кг	10.7.041011 Піч конвекційна Unox XEBL 16EU DPRS лінія PLUS (Італія) продуктивністю до 100 кг/год	Включення печі, встановлення температурного режиму на розігрівання печі; підвезення візка-стелажа з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі; виставлення на електронному табло параметрів за програмою випікання тістечок масою до 0,05 кг; завантаження візка-стелажа в піч; контроль і регулювання параметрів пекарської камери, спостереження за процесом випікання, паровим та температурним режимом; вивантаження візка-стелажа	Пекар, 4-й розр.	1 кг	0,034	232,6

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
		з готовими виробами з печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження				
Торт бісквітний «Празький» посадка форм у піч масою: 0,5 кг 1,0 кг 2 кг	10.7.041001 Піч тупикова електрична Ш2-ХПА-25	Включення електропечі та встановлення робочого режиму, посадка форм з тістом в люльки печі, спостереження за тривалістю випікання, регулювання темпера-турного режиму випікання; вивантаження форм з випеченими напівфабрикатами, відділення біск-віту від форм ножем, вибивання його із форм на стіл	Пекар, 4-й розр.	1 т готової продукції	 2,18 1,75 1,27	 3,675 4,574 6,324
Вивантаження форм з печі, вибивання тіста з форм, масою: 0,5 кг 1,0 кг 2,0 кг			Те ж	Те ж	 5,39 3,36 2,64	 1,483 2,457 3,028

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Торти: бісквітний масою 1,0 кг (ваговий)	10.7.041010 Ротаційна піч «Fiorini Forni» продуктивністю 80 кг/год	Розливання тіста у форми, встановлення форм на етажерку, підвезення етажерки з тістом до печі (20 м), завантаження форм із тістом у піч, спостереження за процесом випікання, визначення готовності напівфабрикатів, виймання з печі, відвезення на відстань до 10 м на охолодження	Кондитер, 3-й розр.	1 кг готової продукції	0,049	162,7
пісочний масою 1,5 кг		Укладання у форми пісочного тіста, підвезення етажерки з тістовими заготовками до печі (20 м), завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, контроль температурного режиму випікання, визначення готовності виробів, вивантаження готових виробів з печі і відвезення на охолодження (відстань до 10 м)	Те ж	Те ж	0,051	156,7

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
Торти: «Білий налив»	10.7.041011 Конвекційна піч FPF-50G площа випікання 1,2 м²	Включення печі, завантаження заготовок у піч, контроль за режимом випікання, вивантаження заготовок із печі та відвезення на охолодження	Пекар, 3-й розр.	1 кг готової продукції	0,035	229,5
«Зелений мох», «Ягідний рай»	Те ж, площа випікання 2,16 м²	Те ж	Те ж	Те ж	0,034	236,4
«Маестро»			«	«	0,0354	226,0
«Симфонія»			«	«	0,036	224,0

Продовження табл. 3.1

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0510. Різання напівфабрикатів (бісквітів)						
Торти: бісквітний масою 1,0 кг (порційний)	10.7.051001 Вручну, ніж	Перекладання листів із напівфабрикатами на стіл, розрізування ножем на порції, зважування, укладання на стіл для наступної операції	Кондитер, 2-й розр.	кг	0,03	273,0
пісочний масою 1,5 кг	10.7.051001 Вручну, ніж	Розмічування та нарізання коржів ножем на порції, зважування порцій, укладання на стіл для наступної операції	Кондитер, 3-й розр.	Те ж	0,023	352,0

3.2. Підготовка, приготування напівфабрикатів, оздоблювальних кремів, начинок

Таблиця 3.2

Підготовка, приготування напівфабрикатів, оздоблювальних кремів, начинок

Найменування роботи, вид виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
10.7.01304;10.7.0170;10.7.0180. Зважування, подрібнення сировини, підготовка яєць, приготування напівфабрикатів						
Підготовка сировини для торту листкового	10.7.013002 Ваги 10.7.017002 Ніж 10.7.018001 Вручну	Зважування та просіювання борошна, підвезення борошна до робочого місця (40 м), миття яєць, нарізання та зважування маргарину на шматки по 2,2 кг, укладання маргарину на охолодження, підготовка форм, підготовка інших компонентів згідно з рецептурою	Кондитер, 3-й розр.	кг	0,026	302,6

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
10.7.019011-10.7.019015. Підготовка, приготування напівфабрикатів оздоблювальних кремів, начинок						
Приготування яблучної начинки	10.7.019011 Вручну 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019012 Плита електрична	Піднесення яблук до робочого столу, миття та чищення яблук, відважування яблук, цукру, спреду згідно з рецептурою, завантаження компонентів у місткість, встановлення на плиту, спостереження за процесом приготування яблучної начинки, передавання начинки на наступні стадії виробництва	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг	0,110	72,2
Приготування ароматизованого сиропу для торту бісквітного	10.7.019011 Вручну 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019012 Плита електрична	Піднесення та зважування цукрового піску, відмірювання і наливання води у місткість, засипання цукру, встановлення місткості на плиту, уварювання сиропу з постійним перемішуванням, контроль за приготуванням сиропу, зняття піни, проціджування сиропу, піднесення десертного вина та ромового ароматизатора, додавання інгредієнтів згідно з рецептурою, перемішування	Кондитер, 3-й розр.	Теж	0,048	166,0

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування: вершкового крему для торту бісквітного карамелевої глазурі для пісочного торту	10.7.019011 Вручну 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019012 Плита електрична	Очищення шматка вершкового масла, розрізування, зважування, піднесення вершкового масла до робочого столу, збивання вершкового масла з цукром вручну Відважування компонентів згідно з рецептурою (цукор, спред, вершки), розчинення цукру до карамелевого кольору на плиті, внесення спреду, вершків, контроль за приготуванням глазурі, встановлення на охолодження, віднесення місткості з готовою глазур'ю до столу оформлення	Кондитер, 2-й розр. Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг Теж	0,083 0,214	96,4 37,38
молочно-цукрового сиропу та крему	10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019016 Машина збивальна	Приготування сиропу молочно-цукрового (відкриття банок зі згущеним молоком, зважування цукру, засипання цукру в місткість, додавання води та згущеного молока, варіння молочно-цукрового сиропу, перемішування суміші), підготовка вершкового	Те ж	«	0,077	64,4

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
	КСМ 10.7.019012 Плита електрична	масла (зважування, різання масла) подрібнення цукру на пудру, контроль процесу збивання масла, додавання згущеного молока порціями згідно з рецептурою, ваніліну, додавання молочно-цукрового сиропу у збивальну машину, контроль за збиванням крему, зупинка машини, вивантаження крему в місткість				
Приготування білкового крему	10.7.013001 Ваги циферблатні 10.7.019012 Плита електрична	Зважування цукру згідно з рецептурою, засипання в місткість, заливання води, встановлення місткості на плиту, спостереження за приготуванням сиропу, відважування та внесення білкового порошку, води в місткість збивальної машини, контроль за збиванням, зважування агар-агару і	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг	0,165	48,48

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
	10.7.019016 Машина збивальна КСМ продуктивністю 150 кг/год	додавання у сироп, доведення до кипіння, внесення цукрового сиропу в збивальну машину, контроль за збиванням білкового крему, вивантаження крему з машини				
Підготовка сировини, приготування вершково-молочної начинки та крему «Новий»	10.7.014001 Просіювач 10.7.013001 Ваги 10.7.019016 Машина збивальна МВ-60, місткість діжі 60 л	Одержання й піднесення до робочого місця сировини та матеріалів згідно з рецептурою, підготовка сировини (просіювання цукрової пудри, борошна, крохмалю, проціджування молока згущеного, патоки, меланжу), зважування компонентів для начинки вершково-молочної, крему, сиропу цукрово-молочного та крихти жареної, приготування вершково-молочної начинки та крему згідно з технологією, переміщення на дільницю оформлення	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	кг	0,03	268,0

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
Підготовка сировини, приготування молочно-шоколадного крему із фундуком для торту пісочного	10.7.013001 Ваги 10.7.019016 Машина збивальна “Fiorini Forni” (місткість діжі 140 л) 10.7.017005 Мікромлин	Підготовка, зважування компонентів згідно з рецептурою (масло вершкове, згущене молоко, цукрова пудра), завантаження в діжу машини, контроль процесу приготування крему, додавання компонентів (згущене молоко, цукрова пудра), подрібнення фундука млинком, змішування його з кремом, передача на наступну операцію	Кондитер 3-й розр.	кг	0,151	53,0
Підготовка сировини, приготування крему для торту «Білий налив»	10.7.013001 Ваги 10.7.019016 Машина збивальна МВ-80 (місткість діжі 80 л)	Одержання і піднесення до робочого місця сировини та матеріалів (масла вершкового, молока, сметани, ваніліну, цукру, пудингу, цукерок «Джелі»), підготовка сировини згідно з рецептурою (просіювання цукру вручну, проціджування молока, нарізання цукерок), зважування компонентів згідно з рецептурою для	Те ж	Те ж	0,028	285,0

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
Підготовка сировини, приготування крему:		приготування крему, внесення в діжу машини, контроль замісу крему, передача на дільницю оформлення				
для торту «Зелений мох»	10.7.013001 Ваги 10.7.019016 Машина збивальна МВ-80 (місткість діжі 80 л) 10.7.014010 Вручну	Одержання й піднесення до робочого місця сировини та матеріалів (вершкове масло, сметана, желатин, ожина, цукрова пудра, крохмаль, цукор), підготовка сировини (просіювання цукру вручну, підготовка желатину, ожини), зважування компонентів згідно з рецептурою для приготування крему, завантаження в діжу машини, контроль замішування крему, передача на дільницю оформлення	Кондитер, 3-й розр.	кг	0,037	216,2
для торту «Маестро»	10.7.013001 Ваги 10.7.019016	Одержання і піднесення до робочого місця сировини та матеріалів (вершкове масло, молоко згущене, ванілін, цукор,	Те ж	Те ж	0,028	287,2

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
	Машина збивальна МВ-80 (місткість діжі 80 л) 10.7.014010 Вручну	шоколад білий та чорний), підготовка сировини згідно з рецептурою (просіювання цукру вручну, проціджування молока), зважування компонентів згідно з рецептурою для приготування крему, завантаження в діжу машини, контроль замісу крему, передача на наступну операцію				
Підготовка сировини, приготування крему для торту «Симфонія»	10.7.013001 Ваги 10.7.019016 Машина збивальна МВ-80 (місткість діжі 80 л) 10.7.014010 Вручну	Одержання і піднесення до робочого місця сировини та матеріалів (масло вершкове, молоко, сир, сметана, ванілін, цукор, зефір, желатин, есенція, лимони), підготовка сировини згідно з рецептурою (просіювання цукру вручну, проціджування молока), зважування компонентів згідно з рецептурою для приготування крему, завантаження в діжу машини, контроль замішування крему, передача на дільницю оформлення	Кондитер, 3-й розр.	кг	0,022	368,8

Продовження табл. 3.2

1	2	3	4	5	6	7
Підготовка сировини, приготування крему: для торту «Ягідний рай»	10.7.013001 Ваги 10.7.019016 Машина збивальна МВ-80 (місткість діжі 80 л) 10.7.017002 Ножем	Одержання і піднесення до робочого місця сировини та матеріалів (масло вершкове, сметана, згущувач цукру, ванілін, пакети желе, ягоди та фрукти), підготовка сировини згідно з рецептурою (просіювання цукру вручну, миття і подрібнення ягід та фруктів, приготування желе), зважування компонентів згідно з рецептурою для приготування крему, завантаження в діжу машини, контроль замісу крему, передача на дільницю оформлення	Кондитер, 3-й розр.	кг	0,033	243,0

3.2.1 Оброблення, оздоблення напівфабрикатів для виготовлення тортів, круасанів

Таблиця 3.2.1

Оброблення, оздоблення напівфабрикатів для виготовлення тортів, тістечок, кексів

Найменування роботи, готових виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
10.7.0710. Оброблення напівфабрикатів. 10.7.0720.Оздоблення						
Наповнення джемом круасанів масою 0,025	10.7.07000 Шприц-дозатор MAC.PAN MDSE, продуктивністю 3500 порцій/год	Підготовка до роботи шприца-дозатора, регулювання порції начинки (5 г), відкупорювання банок з начинкою (джеми різних видів), вивантаження начинки в ємність шприца-дозатора, підвезення до робочого місця вагонеток з круасанами для їх наповнення, вагонеток з порожніми лотками для укладання в них круасанів	Кондитер, 3-й розр.	тис. шт. круасанів (т круасанів)	1,11 44,52	7,19 0,180

Продовження табл. 3.2.1

1	2	3	4	5	6	7
		з начинкою. Перевірка роботи дозатора на холостому ходу, наповнення круасанів начинкою за допомогою шприца-дозатора, укладання круасанів на лоток, зачищення ємності за допомогою лопатки від залишків начинки				
Оброблення напівфабрикату, оздоблення торт бісквітний масою 1,0 кг (ваговий)	10.7.071001 Вручну 10.7.072002 Відсаджувальний пристрій	Підвезення етажерок із вистояним бісквітом на відстань до 10 м, розкладання коржів на столі, викладання на бісквітний напівфабрикат яблучної начинки, відсаджування трубочкою збитого білкового крему, викладання напівфабрикату на етажерку, підвезення до печі (відстань 10 м), встановлення у піч, спостереження за процесом підсушування крему до стану «безе», виймання напівфабрикатів із печі, відвезення на охолодження	Кондитер, 4-й розр.	кг	0,032	250,5

Продовження табл. 3.2.1

1	2	3	4	5	6	7
Оброблення напівфабрикатів: торт пісочний масою 1,5 кг	10.7.071001 Вручну	Піднесення бісквітних коржів і розкладання на столі у два ряди, просочування коржів сиропом, викладання фруктового джему на нижні коржі, склеювання коржів, викладання молочно-шоколадної начинки, розрівнювання її по поверхні коржа, посипання смаженим меленим фундуком, накривання зверху наступним коржем	Кондитер, 4-й розр.	кг	0,079	101,9
Оздоблення торту пісочний масою 1,5 кг	10.7.072001 Вручну	Обмазування бокових поверхонь торту карамельним кремом, розрівнювання крему, декорування поверхні торту вершковим кремом та білою кондитерською глазур'ю, нанесення на торт квіткової аплікації з крему, оздоблення карамельною павутинкою	Кондитер, 3-й розр.	Те ж	0,041	193,0

Продовження табл. 3.2.1

1	2	3	4	5	6	7
Оздоблення торту бісквітний масою 1,0 кг (ваговий)	10.7.072001 Вручну	Підвезення підсушених напівфабрикатів до робочого столу, піднесення карамелевої глазурі, наповнення нею відсаджувального мішечка, оздоблення торту, розрівнювання глазурі по поверхні та з бокових сторін, зважування тортів	Кондитер, 4-й розр.	кг	0,06	140,98
Оздоблення, пакування торту бісквітний масою 1,0 кг (порційний)	10.7.072001 Вручну 10.7.081001 Вручну	Піднесення пакувальних пакетів, блістерних упаковок та карамелевої глазурі до робочого столу, нанесення карамелевої глазурі на заготовку, зважування, розрівнювання по поверхні заготовки, змащення бокових поверхонь, обсипання крихтою, укладання оздоблених тортів у пакувальні пакети, розміщення порційних тортів на матову блістерну половинку по 8 шт., накривання прозорою	Те ж	Те ж	0,08	105,0

Продовження табл. 3.2.1

1	2	3	4	5	6	7
		блістерною кришкою та скріплення коробки, наклеювання етикетки, встановлення запакованих тортів на піддон				
Оброблення, оздоблення, пакування тортів: «Білий налив»	10.7.071001 Вручну 10.7.072002 Вручну	Піднесення крему, помадки і коржів до робочого місця, змащення й оформлення тортів, піднесення картонних коробок та етикеток, пакування коржів у коробки, наклеювання етикеток, встановлення коробок із коржами на лотки стелажів, транспортування готових виробів у холодильну камеру (відстань 46 м)	Кондитер, 2-й розр. – 2 особи	кг	0,057	285,0
«Зелений мох»			Те ж	Те ж	0,073	220,8

Продовження табл. 3.2.1

1	2	3	4	5	6	7
Оброблення, оздоблення, пакування тортів:	10.7.071001 Вручну 10.7.072002 Вручну	Піднесення крему, помадки і коржів до робочого місця, змащення й оформлення тортів, піднесення картонних коробок та етикеток, пакування коржів у коробки, наклеювання етикеток, встановлення коробок із коржами на лотки стелажів, транспортування готових виробів у холодильну камеру (відстань 46 м)	Кондитер, 2-й розр. – 2 особи			
«Маестро»				кг	0,056	287,2
«Симфонія»				Теж	0,044	368,8
«Ягідний рай»				«	0,066	243,0

3.3 Пакування, транспортування готової продукції

Таблиця 3.3

Пакування, транспортування готової продукції

Найменування виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
10.7.0810; 10.7.0850; 10.7.0860.Укладання, етикетування, транспортування						
Торт бісквітний масою 1,0 кг (ваговий)	10.7.081001 Вручну 10.7.085001 Вручну 10.7.086003 Вагонетка платформна	Піднесення блістерних коробок до робочого столу, розкладання на столі, укладання оздоблених тортів на матову блістерну половинку, накривання прозорою блістерною кришкою, наклеювання етикетки, встановлення упакованих тортів на піддон, здавання готових виробів в експедицію	Кондитер, 3-й розр.	кг	0,03	285,0

Продовження табл. 3.3

1	2	3	4	5	6	7
Заморожені напівфабрикати: листково-дріжджове тісто масою 1,0 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084001 Вручну 10.7.086004 Контейнер	Отримання на складі етикетки, плівки та скотчу, штампування етикеток, нарізання необхідного розміру плівки та стрічки, упакування листково-дріжджового тіста масою 1,0 кг у плівку, укладання в лоток, встановлення лотка з продукцією у контейнер та переміщення у холодильну камеру (15 м)	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	1 т	6,18	1,295
10.7.0840. Пакування, фасування готової продукції						
Круасани у картонних коробках типу «Екран» масою 1,0 кг	10.7.081001 Вручну	Піднесення картонних коробів до робочого місця, фасування круасанів у картонні коробки по 1 кг: взяття круасанів після наповнення їх начинкою з лотка, укладання вручну в картонну коробку по 40 шт., зважування на вагах	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	т	10,89	0,73

Продовження табл. 3.3

1	2	3	4	5	6	7
Бісквіт «Асорті», Кекс «Український» масою 0,5 кг	10.7.081001 Вручну 10.7.084004 Машина пакувальна Italdibipak T 55040 ZN (Італія) продуктивністю до 600- 900 шт./год	Одержання у складі плівки та піднесення до робочого місця на відстань до 10 м; вмикання машини для підігрівання; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (10 шт.) із виробом до робочого місця на відстань до 10 м; пакування виробу: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та відрізування її від рулону; укладання виробу в ящики (по 25-30 шт.); встановлення ящиків на піддон; транспортування виробів на гідравлічному візку в експедицію на відстань до 30 м; оформлення документів; вимкнення машини	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	т	4,88	1,64

Продовження табл. 3.3

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0840. Пакування, фасування готової продукції						
Круасани в коробці масою 1 кг упаковані в поліетиленові пакети	10.7.081001 Вручну 10.7.084004 Підлоговий запаювач імпульсного типу НІ-500	Піднесення поліетиленових пакетів до робочого місця на відстань до т 10 м, упакування коробок з круасанами в поліетиленові пакети (взяття коробки та укладання її в пакет, заправлення країв пакета між зварювальними елементами запаювача, натискання на педаль, спостереження за опусканням притискача та зварюванням пакета, укладання упакованої в пакет коробки з круасанами на піддон. Регулювання роботи запаювача, часу зварювання пакета	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	т круасанів	8,55	0,94

РОЗДІЛ 4. НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА ВИРОБНИЦТВО ПЕЧИВА ТА ПРЯНИКІВ

Таблиця 4.1

Виробництво печива та пряників

Назва роботи, найменування виробів	Код операції, тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7
10.7.0110. 10.7.0140;10.7.0180; 10.7.0190 Приймання та підготовка сировини до виробництва						
Зважування сировини, просіювання борошна, підготовка додаткової сировини пряники «Львівські з маком»	10.7.013001 Ваги 10.7.014005 Вручну ситом 10.7.013004 Ваги тарні 10.7.016001 Електроплита 10.7.018001 Вручну	Зважування борошна на вагах, просіювання борошна вручну, отримання та зважування інгредієнтів згідно з рецептурою (маргарин, цукор, сіль, розпушувач, ванільній цукор, олія, мак), відрізування необхідної кількості маргарину, підігрівання в місткості на електроплиті до повного розтоплення маргарину, внесення інгредієнтів для замішування тіста	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т інгредієн-тів	29,60	0,27

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4	5	6	7
Зважування сировини, просіювання борошна, підготовка додаткової сировини пряники «Ягідка»	10.7.013001 Ваги 10.7.014005 Вручну ситом 10.7.013004 Ваги тарні 10.7.016001 Електроплита 10.7.018001 Вручну	Зважування борошна на вагах, просіювання через сито, отримання та зважування інгредієнтів згідно з рецептурою (маргарин, цукор, сіль, розпушувач, ваніль, олія, повидло), відрізування необхідної кількості маргарину, підігрівання в місткості на електроплиті до повного розтоплення маргарину, внесення інгредієнтів, необхідних для замішування тіста	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 т інгредієнтів	36,5	0,219
10.7.0200. Приготування тіста						
Приготування тіста: пряники: «Львівські з маком» «Ягідка»	10.7.020007 Тістозбивальна машина ВМ-50 (місткість діжі 50 л)	Транспортування діжі з інгредієнтами до збивальної машини, спостереження за замішуванням тіста, зачищення краю діжі від залишків тіста, відвезення діжі на відстань до 6 м	Машиніст тістомісильних машин, 3-й розр.	1 т тіста Те ж	13,2 15,4	0,604 0,518

Продовження табл. 4.2

1	2	3	4	5	6	7
Приготування тіста, пряники заварні «Деліція» (Ведмедики), масою 0,4 кг	10.7.020002 Тістомісильна машина «Прима-80К» продуктивністю 45 кг/заміс (місткість діжі 80 л)	Зважування підготовленої сировини згідно з рецептурою, підігрівання допоміжної сировини на електричній плиті, вмикання тістомісильної машини, завантаження підігрітої суміші у машину, додавання борошна і води, спостереження за процесом приготування тіста, вимкнення машини, вивантаження тіста вручну совком в миски по 9-10 кг, передавання на наступну операцію	Тістороб, 3-й розр.	1 т	22,25	0,360
Приготування тіста, печиво «Вівсяне»	10.7.020001 Тістомісильна машина А2-ХТМ-140 продуктивністю 150 кг/год (місткість діжі 140 л)	Одержання та зважування додаткової сировини згідно з рецептурою, завантаження у діжу, перемішування сировини (розтирання) 10-20 хв, внесення в отриману суміш води й борошна в декілька прийомів, спостереження за процесом замішування тіста, вивантаження готового тіста	Тістороб, 4-й розр.	1 т	7,83	1,022

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0320. Формування тістових заготовок						
Формування тістових заготовок: пряники «Львівські з маком»	10.7.032020 Машина для формування пряників И8-МОК55 продуктивністю 90-144 кг/год	Підвезення діжі з тістом до формувальної машини, завантаження тіста в бункер формувальної машини, включення машини, спостереження за якістю формування пряників з одночасним складанням листів із заготовками на візок, очищення устаткування від залишків тіста	Пекар, 3-й розр.	1 т	9,2	0,870
«Ягідка»			Те ж	Те ж	11,6	0,687
печиво «Вівсяне»	10.7.032017 Машина відсаджувально-формувальна А2-ШФЗ.2 продуктивністю 131 кг/год	Регулювання роботи машини, завантаження тіста порціями в бункер машини, спостереження за формуванням заготовок, рівнем тіста в бункері, контроль маси заготовок, очищення машини від залишків тіста	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	«	8,27	0,967

Продовження табл. 4.2

1	2	3	4	5	6	7
Формування тістових заготовок, пряники заварні «Деліція» (Ведмедики), масою 0,4 кг	10.7.032017 Машина відсаджувально-формувальна А2-ШФЗ продуктивністю 403,2 кг/год	Підвезення візком порційних мисок з тістом до формувальної машини, завантаження порцій тіста в бункер машини, включення машини, спостереження за якістю формування пряників з одночасним вибраковуванням нестандартних тістових заготовок з транспортера машини листів із заготовками на візок, очищення устаткування від залишків тіста	Формувальник, 3-й розр.	1 т	3,18	2,513
	10.7.0410. Випікання в печах, шафах, агрегатах					
Випікання, печиво «Вівсяне»	10.7.041008 Піч тунельна кондитерська продуктивністю 160 кг/год	Спостереження за процесом випікання виробів, контроль температурного режиму випікання, перевірка якості випікання печива	Пекар, 3-й розр.	1 т	9,20	0,869

Продовження табл. 4.2

1	2	3	4	5	6	7
Випікання пряники: «Львівські з маком»	10.7.041010 Піч ротаційна «Revent-724» продуктивністю 4 т/добу	Встановлення візка із заготовками у піч, спостереження за випіканням, контроль температури, виймання вагонетки з готовими виробами з печі і відвезення до столу на глазурування (відстань 4 м)	Пекар, 3-й розр.	Те ж	7,70	1,036
«Ягідка»			Те ж	«	9,40	0,846
	10.7.0730, 10.7.08400. Темперування, глазурування, 10.7.0800. Пакування, транспортування готової продукції					
Глазурування, пакування, транспортування пряники: «Львівські з маком»	10.7.073005 Котел глазурувальний 10.7.084001 Вручну	Приготування глазурі згідно з рецептурою, піднесення і завантаження охолоджених пряників у котел, наповнення котла глазур'ю, спостереження за процесом глазурування, перемішування глазурованих пряників на сітках, охолодження пряників, пакування пряників вручну у фірмові пакети по 0,5 кг	Глазурувальник, 2-й розр.	1 т готових виробів	57,1	0,140
«Ягідка»			Те ж	Те ж	67,8	0,118

Продовження табл. 4.2

1	2	3	4	5	6	7
10.7.0800. Пакування, фасування та транспортування готової продукції						
Фасування, пакування, маркування та укладання, пряники в пакетах масою 0,25 кг	10.7.084008 Дозувально-пакувальна машина МДУ-НОТИС-01М-420-3Рч-2К-К продуктивністю 24 пак./хв 10.7.085002 Маркувальна машина 10.7.081001 Вручну	Підготовка дозувально-пакувальної машини до роботи (заправлення плівки в рулоноутримувач, регулювання температури зварювання швів пакета і склеювання його верху, виставлення дати пакування), вмикання живильника дозувального пристрою машини, спостереження за фасуванням та упакуванням пряників у пакети місткістю 0,25 кг, приймання пакетів із пряниками з конвеєра та укладання в картонні коробки по 12 шт. у кожну, контроль якості фасування та якості нанесення дати пакування	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	1 т 1 тис. шт. пакетів	3,00 0,751	2,67 10,65

Продовження табл. 4.2

1	2	3	4	5	6	7
Пакування: печиво в коробках масою 2,0 кг	10.7.084004 Машина пакувальна VILDIS PARK (Туреччина) продуктивністю 300-400 упак./год	Заправлення пакувальної машини плівкою, підвезення коробок із печивом до місця пакування на відстань до 10 м, пакування коробок із печивом (взяття коробки з печивом та укладання в камеру машини, опускання кришки), спостереження за пакуванням, піднімання кришки, виймання коробки, укладання запакованої коробки на візок	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	т тис. шт. упаковок	33,06 6,61	0,242 1,21
пряники в коробках масою 3,0 кг	10.7.084004 Машина термопакувальна ЕКН-455 продуктивністю 300-400 упак./год	Підготовка машини до роботи (заправлення рулоном плівки), підвезення вагонеток з готовою продукцією (картонними коробками з пряниками масою по 3,0 кг) до пакувальної машини, упакування коробок в термозбіжну плівку (взяття	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 4-й розр.	т тис. шт. упаковок	1,68 5,06	4,75 1,58

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4	5	6	7
		підготовленої коробки та встановлення на поверхню плівки, переміщення коробки в камеру машини, опускання кришки), спостереження за процесом термоусаджування плівки, піднімання кришки й виймання запакованої коробки, встановлення її на вагонетку				
Фасування, пакування печива в поліетиленовій упаковці масою 0,3 кг	10.7.084008 Лінія з ваговим мультиголовочним дозатором АФ-50-В10 продуктивністю до 3500 уп./год	Підготовка рулонів плівки і доставка у цех, завантаження у машину, пуск та зупинка машини, спостереження за завантаженням та пакуванням печива, контроль якості пакування. регулювання температурного режиму та рівномірного надходження печива на пакування, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 4-й розр.	т тис. шт.	1,19 0,36	0,242 22,4

Додаток А

Класифікаційні таблиці трудових процесів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів

Таблиця 2.1 – Види трудових процесів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів та їхні коди

Код	Вид трудового процесу за методом виконання
10.7.01	Приймання та підготовка сировини до виробництва
10.7.02	Приготування тіста
10.7.03	Оброблення тіста
10.7.04	Випікання
10.7.05	Різання, розкладання
10.7.06	Сушіння
10.7.07	Оформлення готових виробів та напівфабрикатів
10.7.08	Пакування, транспортування готової продукції
10.7.09	Зберігання готової продукції

Таблиця 2.2 – Приймання та підготовка сировини до виробництва – код 10.7.01

Код	Операція		
10.7.0100	Приймання та підготовка сировини до виробництва		
10.7.0110	Приймання сировини		
10.7.011001	Приймання сировини	безтарним способом	з автоборошновозів
10.7.011002			з вагонів-борошновозів
10.7.011003			з контейнерів-борошновозів
10.7.011004			з контейнерів
10.7.011005			з автоцистерн

Продовження табл. 2.2

Код	Операція		
10.7.011006	Прийомання сировини	тарним способом	у мішках
10.7.011007			у картонних коробках
10.7.011008			у ящиках
10.7.011009			у флягах
10.7.011010			в бочках
10.7.011011			у скляній тарі
10.7.011012			у жерстяній тарі
10.7.011013			в алюмінієвих тубах
10.7.0120	Переміщення, змішування сировини		
10.7.012001	Переміщення, змішування сировини	вручну	
10.7.012002		візками ручними	
10.7.012003		електронавантажувачами	
10.7.012004		вантажними підйомниками	
10.7.012005		конвеєрами гвинтовими	
10.7.012006		пневмотраспортом	
10.7.012007		транспортерами (норіями)	стрічковими
10.7.012008			скребковими
10.7.012009			ківшовими
10.7.012010		живильниками	роторними
10.7.012011			шнековими
10.7.012012			камерними
10.7.012013		шнеком-дозатором	
10.7.012014		борошнозмішувачами-дозаторами	
10.7.012015		борошнозмішувачами пропорційними	
10.7.0130	Зважування, дозування сировини		
10.7.013001	Зважування, дозування сировини	зважування на вагах	циферблатних
10.7.013002			автоматичних
10.7.013003			тензометричних
10.7.013004			тарних

Продовження табл. 2.2

Код	Операція			
10.7.013006	Зважування, дозування сировини	дозування	дозаторами	об'ємними
10.7.013007				ваговими
10.7.013008				комбінованими
10.7.013009				для структурованих компонентів
10.7.013010			дозаторами- просіювачами	
10.7.013012			об'ємними дозувальними станціями	
10.7.013013			мембранно-ваговими станціями	
10.7.013014			дозувальними пристроями багатокомпонентними	
10.7.0140	Очищення			
10.7.014001	Очищення	сировини	просіювачами	з плоскими ситами
10.7.014002				з нерухомими барабанними ситами
10.7.014003				з обертовими барабанними ситами
10.7.014004				турбопросіювачами
10.7.014005			ситом вручну	
10.7.014006			магнітоуловлювачами	електромагнітними
10.7.014007				з постійними магнітами дугоподібної форми
10.7.014008				
10.7.014009			сепараторами магнітними	
10.7.014010		тари	вручну	
10.7.014011			машинами мішковибивальними	
10.7.014012			мішкоочищувачами пневматичними	
10.7.014013			агрегатами для очищення мішків	

Продовження табл. 2.2

Код	Операція		
10.7.0150	Приготування розчинів, емульсій		
10.7.015001	Приготування розчинів, емульсій	солі, цукру, молокопродуктів	солерозчинниками безперервної дії
10.7.015002			цукророзчинниками
10.7.015003			пневматичними установками
10.7.015004			пропелерними мішалками
10.7.015005			сироповарильними станціями
10.7.015006			у варильних котлах
10.7.015007			у спеціальних місткостях
10.7.015008		дріжджів	у чанах
10.7.015009			у спеціальних місткостях
10.7.015010			пропелерними мішалками
10.7.015011			дріжджозмішувачами
10.7.015013		заквасок, заварок, рецептурних сумішей	в металевих резервуарах
10.7.015014			спеціальними машинами
10.7.015015			тістомісильними машинами з підкатними діжами
10.7.015016			у заварювальних чанах із мішалками різних систем
10.7.015017			заварювальними машинами
10.7.015018			місильними машинами
10.7.015019			установками з електроконтактним нагрівом

Продовження табл. 2.2

Код	Операція			
10.7.015021	Приготування розчинів, емульсій	емульсій	гомогенізаторами	
10.7.015022			змішувачами-емульсаторами	дисковими
10.7.015023				роторними
10.7.015024			рецептурно-змішувальними комплексами	
10.7.0160	Розтоплення, емульгування жирів			
10.7.016001	Розтоплення, емульгування жирів	у місткостях		
10.7.016002		жиророзтоплювачами		
10.7.016003		установками	з гідродинамічним вібратором	
10.7.016004			для емульгування жирів	
10.7.016005			приготування водно-жирової емульсії	
10.7.016006			приготування емульсії для змащування форм і листів	
10.7.0170	Подрібнення сировини			
10.7.017001	Подрібнення сировини	вручну		
10.7.017002		ножем		
10.7.017003		меланжерами		
10.7.017004		млинами вальцьовими		
10.7.017005		млинами спеціальними (мікромлинами)		
10.7.017006		дробарками молотковими		
10.7.017007		дробарками штифтовими		
10.7.017008		агрегатами для одержання тонко-дисперсних мас		
10.7.017009		машинами для подрібнення жиру		
10.7.017010		електром’ясорубкою		

Продовження табл. 2.2

Код	Операція			
10.7.0180	Підготовка яєць і яйцепродуктів			
10.7.018001	Підготовка яєць і яйцепродуктів	яєць харчових	санітарна обробка	вручну
10.7.018002				машинами
10.7.018003			розбивання вручну	
10.7.018005		меланжу	розморожування у ваннах (бачках)	
10.7.018007		яєчного порошку	приготування емульсії вручну	
10.7.0190	Підготовка, приготування фруктово-ягідної сировини, горіхів, напівфабрикатів			
10.7.019001	Підготовка, приготування фруктово-ягідної сировини, горіхів, напівфабрикатів	фруктово-ягідної сировини, горіхів, насіння	інспекція вручну	
10.7.019002			сортування вручну	
10.7.019003			миття	вручну
10.7.019004				спеціальними пристроями
10.7.019005				машинами
10.7.019006			обшпарювання в шпарителях	
10.7.019007			протирання в протиральних машинах	
10.7.019008		горіхів насіння	Обжарювання	в електричних шафах
10.7.019009				в обжарювальних апаратах
10.7.019011		напівфабрикатів оздоблювальних, кремів, начинок	вручну	
10.7.019012			на плитах	
10.7.019013			у печах	
10.7.019014			у варильних котлах	
10.7.019015			місильними машинами	
10.7.019016			збивальними машинами	
10.7.019017			рецептурно- змішувальними комплексами	

Таблиця 2.3 – Приготування тіста – код 10.7.02

Код	Операція		
10.7.0200	Приготування тіста		
10.7.020001	Приготування тіста	тістомісильними машинами періодичної дії	з підкатними дійжами
10.7.020002			із стаціонарними місткостями
10.7.020003		тістомісильними машинами безперервної дії	
10.7.020004		тістоготувальними агрегатами	безперервної дії
10.7.020005			порційними (бункерними)
10.7.020006			комбінованими
10.7.020007		машинами	збивальними
10.7.020008			заварювальними
10.7.020009		міксерами планетарними	
10.7.020010		у відкритих варильних котлах	
10.7.020011		у місткостях вручну	
10.7.020012		рецептурно-змішувальними комплексами	
10.7.020013		тістозмішувачами для макаронних виробів	однокамерними
10.7.020014			двокамерними
10.7.020015			трикамерними
10.7.020016			чотирикамерними

Таблиця 2.4 – Оброблення тіста – код 10.7.03

Код	Операція		
10.7.0300	Оброблення тіста		
10.7.0310	Поділ тіста		
10.7.031001	Поділ тіста	тістоподільними машинами з нагнітачами	шнековими
10.7.031002			лопатевими
10.7.031003			ротаційними
10.7.031004			валковими
10.7.031005			поршневими

Продовження табл. 2.4

Код	Операція			
10.7.031006	Поділ тіста	ділильно-формувальними машинами	ділильно-округлювальними	
10.7.031007			ділильно-закатувальними	
10.7.031008		ділильно-укладальними машинами		
10.7.031009		універсальними машинами		
10.7.031010		вручну		
10.7.0320	Формування тістових заготовок			
10.7.032001	Формування тістових заготовок	вручну		
10.7.032002		відсаджувальними пристроями (мішечками)		
10.7.032003		тістоокруглювальними машинами з несучою поверхнею	циліндричною	
10.7.032004			конічною (чашеподібною)	
10.7.032005			зонтоподібною	
10.7.032006			пластинчастою	
10.7.032007			стрічковою	
10.7.032008			дисковою	
10.7.032009			ковпачковою	
10.7.032010			жолобчастою	
10.7.032011		машинами	тістозакатними	
10.7.032012			тістовальцювальними	
10.7.032013			прокатно-джгуторізальними	
10.7.032014			ротаційно-формувальними	
10.7.032015			висічними ротаційними	
10.7.032016			штампувальними	
10.7.032017			відсаджувальними	
10.7.032018			ламінаторами	
10.7.032019			формувальними для печива	
10.7.032020			формувальними для пряників із начинкою	
10.7.032021			формувальними для сухарних плит	
10.7.032022		на автоматизованих лініях		

Продовження табл. 2.4

Код	Операція			
10.7.0330	Формування макаронних виробів			
10.7.033001	Формування макаронних виробів	пресуванням пресами	періодичної дії	гідравлічними з поршневим нагнітанням
10.7.033002				гвинтовими
10.7.033003			безперервної дії	шнековими
10.7.033004				валковими
10.7.033006		штампуванням спеціальними машинами для фігурних виробів		
10.7.033008		на комплексно-механізованих лініях		
10.7.0340	Вистоювання тістових заготовок			
10.7.034001	Вистоювання тістових заготовок	у конвеєрних шафах попереднього вистоювання		стрічкових
10.7.034002				колискових
10.7.034003		в універсальних шафах		
10.7.034004		у спеціалізованих конвеєрних шафах (агрегатах)		
10.7.034005		на вагонетках у спеціальних шафах		
10.7.034006		у камерних шафах (етажерочних)		
10.7.034007		у шафах остаточного вистоювання		
10.7.0350	Додаткове оброблення тіста			
10.7.035001	Додаткове оброблення тіста	листкування		вручну
10.7.035002				машинами
10.7.035003		натирання тіста машинами		
10.7.035005		обшпарювання тістових заготовок		у котлі
10.7.035006				обшпарювальними апаратами
10.7.035007				у спеціальних камерах

Продовження табл. 2.4

Код	Операція		
10.7.035009	Додаткове оброблення тіста	обдування тістових заготовок для макаронних виробів	обдувачем-розприділювачем
10.7.035010			обдувальним пристроєм
10.7.035012		змащування тістових заготовок, форм	вручну
10.7.035013			спеціальними механізмами
10.7.035015		надрізування, наколювання, плетіння тістових заготовок	вручну
10.7.035016			спеціальними механізмами

Таблиця 2.5 – Випікання – код 10.7.04

Код	Операція		
10.7.0400	Випікання		
10.7.0410	Випікання в печах, шафах, агрегатах		
10.7.041001	Випікання в печах, шафах, агрегатах	печах тупикових	конвеєрно-колискових
10.7.041002			етажерочних
10.7.041003			барабанних
10.7.041004			роторних
10.7.041005			кільцевих
10.7.041006		печах наскрізних	прохідних
10.7.041007			коридорних
10.7.041008			тунельних
10.7.041009		у шафах-печах	подових (ярусних)
10.7.041010			ротаційних
10.7.041011			конвекційних
10.7.041013		у вистійно-пічних агрегатах	
10.7.041014		в обшпарювально-пічних агрегатах	

Продовження табл. 2.5

Код	Операція	
10.7.0420	Випікання на комплексно-механізованих лініях	
10.7.042001	Випікання на комплексно-механізованих лініях	хліба
10.7.042002		булочних виробів
10.7.042003		дрібноштучних виробів
10.7.042004		соломки
10.7.042005		баранок
10.7.042006		сухарів
10.7.042007		хлібних паличок
10.7.0430	Випікання на потоково-автоматизованих лініях	

Таблиця 2.6 – Різання, рокладання – код 10.7.05

Код	Операція	
10.7.0500	Різання, розкладання	
10.7.0510	Різання напівфабрикатів (вафельних листів, бісквітів тощо)	
10.7.051001	Різання напівфабрикатів (вафельних листів, бісквітів тощо)	ножем вручну
10.7.051002		струнними напівавтоматами для вафельних листів
10.7.051003		бісквіторізальними машинами
10.7.051004		комбінованими бісквіторізальними машинами
10.7.051005		машинами різальними

Продовження табл. 2.6

Код	Операція			
10.7.0520	Різання вологих макаронних виробів, розкладання			
10.7.052001	різання вологих макаронних виробів, розкладання	коротких	різальними механізмами	по диску матриці
10.7.052002				у підвішеному стані
10.7.052003			різально-розкладальними механізмами	
10.7.052004			машинами різальними універсальними	
10.7.052005			розкладальниками	
10.7.052007		довгих	різально-розкладальними машинами	у лоткові касети
10.7.052008				на бастуми
10.7.052009				на рами
10.7.052010			напівмеханізованими пристроями	
10.7.0530	Різання (хліба, хлібобулочних виробів, сухарних плит), розкладання			
10.7.053001	Різання (хліба, хлібобулочних виробів, сухарних плит), розкладання	різання	хлібо-різальними машинами	дисковими
10.7.053002				серпоподібними
10.7.053003				пластинчастими (пилорамними)
10.7.053004			кубикорізальними машинами	
10.7.053005			спеціальними машинами	
10.7.053006			різальними пристроями	
10.7.053007			ножем вручну	
10.7.053008		розкладання	вручну	
10.7.053009			напівмеханізованими пристроями	
10.7.053010			машинами безперервної дії	

Таблиця 2.7 – Сушіння – код 10.7.06

Код	Операція				
10.7.0600	Сушіння				
10.7.0610	Сушіння (обжарювання) сухарних виробів				
10.7.061001	Сушіння (обжарювання) сухарних виробів	у хлібопекарських печах			
10.7.061002		у тунельних вагонетних сушарках			
10.7.061003		у електричних камерах			
10.7.061004		на листах			
10.7.061005		у спеціальних агрегатах			
10.7.061006		на автоматизованих лініях			
10.7.0620	Сушіння пряників				
10.7.062001	Сушіння пряників	у конвеєрних сушарках			
10.7.0630	Сушіння макаронних виробів				
10.7.063001	Сушіння макаронних виробів	у сушарках	немеханізованих	шафних	касетних
10.7.063002					рамних
10.7.063003					бастумних
10.7.063004				камерних	
10.7.063006			механізованих	конвеєрних	касетних
10.7.063007					рамних
10.7.063008					бастумних
10.7.063009					стрічкових
10.7.063010					шахтних
10.7.063011				комбінованих	
10.7.063012				барабанних	
10.7.063014		на установках для високотемпературного сушіння			
10.7.063015		на комплексно-механізованих лініях		для довгих виробів	
10.7.063016				для коротких виробів	

Таблиця 2.8 – Оформлення напівфабрикатів та готових виробів – код 10.7.07

Код	Операція		
10.7.0700	Оформлення напівфабрикатів та готових виробів		
10.7.0710	Оброблення напівфабрикатів		
10.7.071001	Оброблення напівфабрикатів	вручну	
10.7.071002		машинами для нанесення начинки на вафельні листи	
10.7.071003		пневмодозаторами	
10.7.071004		кремонаповнювачами з поршневими нагнітачами	
10.7.071005		агрегатами для оформлення тістечок типу "Еклер"	
10.7.071006		пристроями для просочування бісквітів	
10.7.071007		агрегатами для обробки бісквітного напівфабрикату	
10.7.071008		напівавтоматами для обробки бісквітного напівфабрикату	
10.7.071009		дражирувальними установками	
10.7.0720	Оздоблення готових виробів		
10.7.072001	Оздоблення готових виробів	вручну	
10.7.072002		відсаджувальними пристроями (мішечками)	
10.7.072003		оздоблювальними машинами	
10.7.072004		агрегатами для художнього оформлення тортів	
10.7.0730	Темперування, глазурування		
10.7.073001	Темперування, глазурування	темперувальними машинами	
10.7.073002		глазурувальними машинами	
10.7.073003		тиражними апаратами	періодичної дії
10.7.073004			безперервної дії
10.7.073005		у відкритих котлах	
10.7.073006		у спеціальних місткостях	

Таблиця 2.9 – Пакування, транспортування готової продукції – код 10.7.08

Код	Операція		
10.7.0800	Пакування, транспортування готової продукції		
10.7.0810	Укладання готових виробів, формування тари		
10.7.081001	Укладання готових виробів, формування тари	укладання готових виробів	вручну
10.7.081002			укладальниками
10.7.081003			укладальними пристроями
10.7.081004			укладальними агрегатами
10.7.081005			спеціальними автоматами
10.7.081006			механізмами для укладання готових виробів
10.7.081007			на автоматизованих лініях
10.7.081008		формування тари	вручну
10.7.081009			спеціальними пристроями
10.7.0820	Сортування, вибракування		
10.7.082001	Сортування, вибракування	вручну	
10.7.082002		на циркуляційному столі	круглому
10.7.082003			з ланцюговим конвеєром
10.7.0830	Охолодження		
10.7.083001	Охолодження	у лотках	
10.7.083002		на стелажах	
10.7.083003		на транспортерах	
10.7.083004		у стаціонарних камерах	
10.7.083005		на стрічкових конвеєрах із сіткою	
10.7.083006		на колискових конвеєрах	
10.7.083007		у вакуумних апаратах	

Продовження табл. 2.9

Код	Операція		
10.7.0840	Пакування, фасування, зашивання, нанизування		
10.7.084001	Пакування, фасування, зашивання, нанизування	вручну	
10.7.084002		напівавтоматами	
10.7.084003		лінійними автоматами безперервної дії	
10.7.084004		машинами	пакувальними (термопакувальними)
10.7.084005			загортковими
10.7.084006			нанизувальними
10.7.084007			фасувальними
10.7.084008			фасувально-пакувальними
10.7.084009		фасувальними (пакувальними) пристроями	
10.7.084010		автоматами фасувально-пакувальними	для коротких макаронних виробів
10.7.084011			для довгих макаронних виробів
10.7.084012		на фасувально-пакувальних лініях	
10.7.084013		машинами зашивальними	напівавтоматичними
10.7.084014			автоматичними
10.7.0850	Маркування, етикетування, кліпсування		
10.7.085001	Маркування, кліпсування	вручну	
10.7.085002		маркувальними пристроями	
10.7.085003		маркувальними машинами	
10.7.085004		кліпсатором	
10.7.0860	Транспортування (навантаження, розвантаження)		
10.7.086001	транспортування (навантаження, розвантаження)	вручну	
10.7.086002		візками	
10.7.086003		вагонетками (етажерками)	
10.7.086004		контейнерами	
10.7.086005		електронавантажувачами	
10.7.086006		електрокарами	

Продовження табл. 2.9

Код	Операція		
10.7.086007	Транспортування (навантаження, розвантаження)	конвеєрами	стрічковими
10.7.086008			ланцюговими
10.7.086009			роликовими
10.7.086010			підвісними
10.7.086011		похилими спусками	
10.7.086012		вантажними ліфтами	
10.7.086013		навантажувальними пристроями	
10.7.086014		розвантажувальними механізмами	

Таблиця 2.10 – Зберігання готової продукції – код 10.7.09

Код	Операція	
10.7.0900	Зберігання готової продукції	
10.7.090001	Зберігання готової продукції	контейнерне
10.7.090002		лотково-пакове
10.7.090003		у штабелях
10.7.090004		на шпилькових вагонетках
10.7.090005		на стелажах

Список використаної літератури

1 Кузьмич Н. Хлібопекарська промисловість в умовах сучасносі. V Міжнародна студентська науково - технічна конференція «Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання». Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. Тернопіль, 2023. – С. 30.

2. Вітвіцький В. В. Основи формування нормативних систем в агропромисловому виробництві України. Київ : НДІ «Украгропромпродуктивність», 2006. 334 с.

3 ДСТУ 2120 – 93 «Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення». Київ : Держстандарт України, 1994. 28 с.

4. ДСТУ 2597-94 «Устаткування для виробництва хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів. Терміни та визначення». Київ : Держстандарт України, 1994. 30 с.

5. Методичні положення визначення затрат праці у хлібопекарському виробництві / В. В. Вітвіцький, П. Н. Глонь, Л. П. Корніяш, О. М. Полонська. Київ : НДІ «Украгропромпродуктивність», 2004. 80 с.

6. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів у хлібопекарському виробництві / В. М. Івченко, О. С. Зірнзак, О. М. Полонська, А. Л. Солошонок та ін. Київ : НДІ «Украгропромпродуктивність», 2022. 138 с.

7. Набатников, В. М. Нормирование труда рабочих предприятий пищевой промышленности: Учебник. Москва : Колос, 1992. 189 с.

8 Багрова І. В. Нормування праці: Навч. посібник. Київ : Центр навч. літ-ри, 2003. 212 с.

9. ДСТУ 2961-94 Організація промислового виробництва. Нормування матеріалів та виробничих процесів. Терміни та визначення. Київ, 1996. 24 с.

Наукове видання

Івченко Володимир Миколайович,
Зірнзак Олена Степанівна,
Братиця Людмила Миколаївна,
Полонська Ольга Миколаївна та ін

МЕТОДИЧНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ НА ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Редактор *Г. Г. Руденко*
Комп'ютерне складання
та верстання О. *М. Полонська*

The method of calculation and norms of labor costs for the production of bread and bakery products in accordance with the technological scheme of production are outlined, classification tables of the labor processes of the production of bakery products are given.

Підп. до друку 29.12.2023. Формат 84х108 1/32. Папір друкарський № 2.
Гарнітура Times New Roman. Друк офсетний. Ум. друк. арк. 14,6.
Обл.-вид. арк. 16,0. Наклад 450 пр. Зам. №

Український науково-дослідний інститут продуктивності
агропромислового комплексу Міністерства аграрної політики
та продовольства України

03035, Київ-35, Солом'янська площа, 2.
Свідоцтво про внесення до Державного реєстру ДК № 1375 від 28.05.03