

БІБЛІОТЕКА



СПЕЦІАЛІСТА
АПК

ЕКОНОМІЧНІ НОРМАТИВИ

**НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ
ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

**УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ
ІНСТИТУТ ПРОДУКТИВНОСТІ
АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ**

**НОРМИ ВИТРАТ ПРАЦІ
ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ
ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

Київ, 2021

УДК 664.658.53](083.7)

Автори: В. М. Івченко, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська, Л. М. Братиця, І. В. Маслова, Е. А. Щербак, О. М. Ткачук, Л. І. Косенко, Т. О. Єресько, І. І. Смола

Друкується за рішенням вченої ради Українського науково-дослідного інституту продуктивності агропромислового комплексу (протокол № 3 від 14 грудня 2021 р.)

Н83 **Норми** витрат праці для підприємств харчової і переробної промисловості/ В. М. Івченко, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2021. 94 с.

ISBN 978-617-613-085-7

Викладено норми часу, виробітку і нормативи чисельності на трудові процеси у виробництві харчових продуктів окремих галузей харчової та переробної промисловості.

Розраховано на керівників та фахівців підприємств усіх форм власності, науково-дослідних установ, викладачів та студентів вищих навчальних закладів.

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 "Укראгропромпродуктивність" за адресою: 03035, м. Київ, пл. Солом'янська, 2, або електронною поштою: uapp_god@ukr.net

УДК 664.658.53](083.7)

ISBN 978-617-613-085-7

© В. М. Івченко, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін., 2021

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 Норми витрат праці на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості.....	6
2 Норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів...	15
3 Норми витрат праці на виробництво молочних продуктів	24
4 Норми витрат праці на виробництво м'яса і м'ясних продуктів	52
5 Норми витрат праці на виробництво хліба та хлібобулочних виробів.....	56
6 Норми витрат праці на виробництво олії та тваринних жирів.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	93

ВСТУП

Харчова промисловість на сучасному етапі є однією із провідних у системі індустрії України. Функціонування вітчизняного ринку харчових продуктів та актуальність перспектив його розвитку визначають галузеві особливості, зокрема масовість споживання, соціальна значимість, пріоритетність товарів у споживчому кошику.

У контексті сучасного розвитку технології та виробництва підприємств принципово нового значення набувають питання управління трудовими ресурсами. Зокрема це стосується аспектів, пов'язаних з організацією та нормуванням праці. Необхідність нормування праці в сучасному суспільному виробництві потрібно сприймати однозначно, незалежно від стадії розвитку ринкових відносин.

Науково обґрунтовані норми сприяють достовірній оцінці результатів трудової діяльності кожного працівника колективу. Встановлення норм праці на окремі види робочих процесів і операцій дозволяють розрахувати і витримувати необхідні кількісні та якісні пропорції між робочими місцями, цехами, виробництвами, що сприяє зростанню продуктивності праці. Справжні ринкові умови господарювання забезпечують на практиці високий рівень нормування праці, що стає одним з головних чинників мінімізації витрат і зростання обсягів виробленої продукції [1].

В умовах ринкових відносин нормування праці не може обмежуватися поточними завданнями, виявленням найбільш ефективних умов виробництва, їх закріпленням в нормах і освоєнням. Необхідно вирішувати перспективні стратегічні завдання, такі як оцінка трудових витрат на загальногалузевому рівні, виявлення можливості його досягнення і зниження, перевірка економічної доцільності зменшення трудовитрат при проведенні комплексу заходів технічного та організаційного характеру. Зрозуміло, що для цього потрібне значне розширення напрямів роботи в галузі нормування, вдосконалення нормативної та інформаційної бази. Ринкові економічні відносини не тільки посилюють вимоги до нормування і норм, а й створюють сприятливі умови для підвищення якості нормування, впливу його на ефективність виробництва і праці. За рахунок ефективного використання трудових ресурсів підприємств можна досягти підвищення продуктивності, що і є стратегічним напрямом розвитку наукових досліджень у цій сфері та зумовлює їх актуальність.

Розроблені норми спрямовані на досягнення максимального кінцевого результату при мінімальних витратах праці. При розробці норм враховувались основні нормоутворюючі чинники, які впливають на величину витрат праці і залежать від характеристик предмета та продукту праці, устаткування, технологічного процесу, організації праці, професійного рівня працівників, психофізіологічних характеристик виконавців.

В основу розробки норм праці покладено державні стандарти, дані фотохронометражних спостережень, технічні розрахунки за прийнятими формулами і методами визначення норм, технічні характеристики устаткування, сучасні форми і методи організації праці.

При проведенні досліджень використані методичні розробки [2–7].

В роботі брали участь:

фахівці НДІ "Укراгропромпродуктивність" В. М. Івченко, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська, А. Ю. Мамочка, Г. П. Некова;

фахівці науково-дослідних центрів:

"Лісостепагропромпродуктивність" – Ю. В. Заприлюк, О. М. Ткачук, Г. І Дмитрук;
"Київагропромпродуктивність" – В. М. Підгорний, О. М. Роскокоха; "Полтаваагропромпродуктивність" – Г. В. Ільїна, О. М. Черняк; "Хмельницькагропромпродуктивність" – О. П. Місінкевич, В. В. Петрюк; "Степагропромпродуктивність" – А. Є. Величко, І. В. Маслова; "Донецькагропромпродуктивність" – А. М. Шашман, І. Ю. Глухова; "Кіровоградагропромпродуктивність" – Н. І. Нерубайська, М. В. Пухлякова; "Харківагропромпродуктивність" – Д. М. Табачник, М. І. Кирилюк; "Луганськагропромпродуктивність" – Е. Н. Симонян, М. О. Яндола; "Поліськагропромпродуктивність" – Н. А. Рибачук, М. В. Науменко; "Рівнеагропромпродуктивність" – О. В. Чипак; "Волиняагропромпродуктивність" – М. І. Гордійчук, М. Т. Файдевич; "Чернігівагропромпродуктивність" – В. М. Тютін, Л. М. Братиця; "Західагропромпродуктивність" – Б. М. Гладун, Л. І. Косенко; "Івано-Франківськагропромпродуктивність" – Л. М. Пнівчук, Л. Є. Чачунь; "Львівагропромпродуктивність" – В. П. Медвідь, П. Д. Брухаль; "Закарпатагропромпродуктивність" – Ю. Е. Ковач, М. В. Бабич; "Чернівціагропромпродуктивність" – Г. М. Прішко, З. І. Романюк; "Херсонагропромпродуктивність" – К. В. Маслов, Т. О. Шапля, І. І. Смола; "Миколаївагропромпродуктивність" – Н. М. Гордіюк; "Одесагропромпродуктивність" – А. М. Картакай, В. Р. Тінтулова; "Запорізькгропромпродуктивність" – І. М. Мягкий, Е. А. Щербак.

1. Норми витрат праці на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості

Попереднє очищення зерна пшениці сепаратором зерновим ЛУЧ ЗСО-150

Найменування операції	Вид сировни	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
					часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Попереднє очищення зерна	Зерно пшениці	Сепаратор зерновий ЛУЧ ЗСО-150 продуктивністю 150 т/год	Підготовка робочого місця, перевірка технічного стану устаткування. Пуск, зупинка, налагодження та регулювання сепаратора і норії. Контроль рівномірності завантаження машини неочищеним зерном пшениці. Ведення процесу очищення сировини від домішок, перевірка якості очищення. Спостереження за роботою устаткування та обслуговування його протягом зміни. Прибирання робочого місця	Апаратник оброблення зерна, 4-й розр.	0,012	673,14



Фасування готової продукції

Фасування пластівців кукурудзяних в пакети по 0,4 кг напівавтоматом з ваговим дозатором ПАФ-20-В

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Фасування пластівців кукурудзяних в пакети по 0,4 кг	Напівавтомат з ваговим дозатором ПАФ-20-В, продуктивністю 600-1200 пак./год	Підготовка робочого місця та машини до роботи, заправка пакетами, клеєм, встановлення робочих параметрів, регулювання роботи машини, фасування, контроль якості фасування та маси упаковок, укладання готової продукції в гофроящики по 20 шт. і переміщення до палет, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 4-й розр.	4,78	1,67



Фасування крупи перлової в полімерні пакети масою 0,85 кг напівавтоматичним дозатором FOYER FZ 2000

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Фасування крупи перлової в полімерні пакети масою 0,85 кг	Напівавтоматичний дозатор FOYER FZ 2000 продуктивністю 10 пак./хв	Піднесення порожніх картонних ящиків до місця фасування, підготовка автомата до роботи, встановлення дати, маси порції, пуск автомата, прогрівання, виведення його на робочий режим, проведення процесу фасування, контроль маси пакетів, обслуговування автомата та регулювання режиму роботи, заміна наповнених пакетами ящиків на порожні. Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	2,56	3,12



Фасування рису довгого пропареного в полімерні пакети масою 0,9 кг напівавтоматичним дозатором ДВК-1

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Фасування рису довгого пропареного в полімерні пакети масою 0,9 кг	Напівавтоматичний дозатор ДВК-1, продуктивністю 400 доз/хв	Підготовка робочого місця та дозатора до роботи, піднесення та заправлення полімерної плівки в напівавтомат, виведення в робочий режим, ведення процесу фасування рису та спостереження за роботою дозатора, контролювання маси пакетів, регулювання роботи напівавтомата, його обслуговування, вибракування неякісних пакетів, заміна наповнених пакетами ящиків на порожні. Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	3,2	2,5

6



Фасування пшона в полімерні пакети масою 0,9 кг фасувально-пакувальним автоматом Макіз ТК 055.00

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Фасування пшона в полімерні пакети масою 0,9 кг	Фасувально-пакувальний автомат Макіз ТК 055.00 продуктивністю 1200 доз/год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи, піднесення та заправлення полімерної плівки в автомат, піднесення порожніх картонних ящиків до місця фасування, спостереження за процесом фасування круп з вибракуванням неякісних пакетів, контроль маси пакетів, спостереження за роботою автомата, обслуговування та регулювання режиму його роботи, заміна наповнених пакетами ящиків на порожні, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 4-й розр.	1,17	6,84



Фасування круп (ячної №2, пшеничної шліфованої №1) на автоматі АБД

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Фасування крупи: ячної №2 у полімерні пакети масою 0,400 кг	Автомат АБД продуктивністю 40 уп./хв	Підготовка робочого місця: огляд автомата, піднесення порожніх ящиків та рулонів плівки, заправлення рулону плівки у автомат. Засипання крупи із мішків у бункер автомата. Пуск автомата, виставлення на пульті маси та дати фасування. Спостереження за процесом фасування круп. Контроль маси пакетів, якості спаювання поперечного і поздовжніх швів та обрізування пакетів. Заміна ящиків з фасованою крупою у міру їх наповнення. Вибракування неякісно фасованих пакетів. Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	1,55	5,16
пшеничної шліфованої №1 (кутя) в полімерні пакети масою 0,400 кг				1,65	4,84



Укладання та палетування пакетів з ячновою крупою масою 0,4 кг вручну

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Укладання пакетів з ячновою крупою масою 0,4 кг у поліетиленові мішки по 50 шт. та їх палетування	Вручну	Підготовка робочого місця: піднесення поліетиленових мішків, рулонів плівки та порожній піддон з-під мішків з крупою. Піднесення ящиків з фасованою крупою на віддаль до 3 м, складає впоперек дна мішка по 10 упаковок у 5 рядів, формування блоків з 50 пакетів. Завертання кінців мішка і заклеювання його скотчем. Складання на піддони по 40 мішків і вручну обмотування їх плівкою. Вибраковування нестандартних пакетів. Прибирання робочого місця	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	3,69	2,17

Гранулювання пшеничних висівок на лінії гранулювання з прес-гранулятором ОГМ-1,5

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Гранулювання пшеничних висівок	Лінія гранулювання з прес-гранулятором ОГМ-1,5, продуктивністю 1,5-2 т/год	Підготовка лінії до роботи. Включення та виключення устаткування лінії. Спостереження за надходженням висівок у приймальний бункер, контроль рівня сировини, вимірювання за допомогою вологоміра вологості. Спостереження за надходженням висівок у дозатор, їх зволоженням та перемішуванням; контроль якості зволоження. Спостереження за гранулюванням висівок, контроль навантаження на прес-гранулятор, перевірка якості гранулювання органолептично. Спостереження за охолодженням гранул у колоні охолодження, вимірювання температури гранул на виході. Спостереження за просіюванням гранул на вібростолі, контроль якості. Регулювання режимів роботи устаткування лінії. Чищення устаткування лінії від пилу, залишків продукту. Прибирання робочого місця	Апаратник гранулювання, 4-й розр.	0,72	11,17



Фасування гранульованих висівок у поліетиленові мішки по 25 кг дозатором сипучих матеріалів та їх запаювання підлоговим імпульсним запаювачем SFTD-800

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т/зміну
Фасування гранульованих висівок у поліетиленові мішки по 25 кг та їх запаювання ,	Дозатор сипучих матеріалів місткістю бункера 0,6 м ³ ; Підлоговий імпульсний запаювач SFTD-800	Огляд устаткування, підготовка до роботи. Встановлення порожнього мішка на платформу дозатора, запуск процесу дозування. Спостереження за наповненням мішка гранульованими висівками, зняття наповненого мішка з платформи дозатора та встановлення на платформу запаювача, заправлення кінців мішка між зварювальними губками; натискання на педаль, спостереження за запаюванням мішка. Перенесення мішка з гранулами та укладання на піддон по схемі 6 х 6 у кожному ряду. Регулювання роботи дозатора та запаювача. Очищення зварювальних губок та ножа запаювача від залишків плівки, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр	0,63	12,62



Дозатор



Запаювач SFTD-800

2. Норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів

Миття овочів та фруктів (суниці) на барботажній вихорній машині

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Миття овочів та фруктів (суниці)	Барботажна вихорна машина продуктивністю 1-3 т/год	Підготовка до роботи: набирання води у ванну машини, вмикання машини. Взяття ящика з суницею, висипання у ванну машини, миття суниць, визначення якості миття, спостереження за рівномірною подачею ягід на транспортер. Прибирання робочого місця (вимикання, миття машини.) Заміна води в мийній машині впродовж зміни	Готувач харчової сировини та матеріалів, 3-й розр.	т	1,55	5,15



Очищення овочів (картоплі/моркви) на машині "KRONEN PL25K"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Очищення овочів: картоплі моркви	Машина KRONEN PL25K, продуктивністю 400 кг/год	Підготовка робочого місця: підвезення сіток з картоплею/морквою до очищувальної машини, під'єднання шлангів з водою. Розв'язання сітки та висипання овочів в очищувальну машину, включення машини та подачі води. Активне спостереження за процесом очищення та візуальний контроль якості чищених овочів. Виключення машини, вивантаження очищених овочів на транспортерну стрічку. Прибирання робочого місця, миття машини та транспортерної стрічки	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1 1	т т	6,25	1,28
						7,71	1,04



Шинкування капусти на машині "KRONEN CAP 68"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Шинкування капусти	Машина KRONEN CAP 68, продуктивністю 1000-15000 кг/год	Підготовка робочого місця, встановлення ножів необхідного розміру та протирання транспортерної стрічки для січеної капусти, регулювання ножів для необхідної довжини січеної капусти, спостереження за механізованою подачею качанів капусти у шинкувальну машину, перевірка якості шинкування. Прибирання робочого місця, часткове розбирання/збирання устаткування, миття, просушування	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	1	т	0,90	8,864



Перероблення овочів (кабачків/томатів) на лінії "KRONEN PL25K"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Перероблення овочів: кабачків томатів	Лінія KRONEN, продуктивністю до 1000 кг/год	Підготовка робочого місця до роботи: під'єднання шлангів з водою до машини. Пуск лінії, подача води. Висипання кабачків /томатів з ящиків на транспортер лінії, активне спостереження за процесом перероблення та візуальний контроль якості нарізаних овочів, зупинка лінії. Прибирання робочого місця, миття лінії	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1	т	1,14	6,12
						1,25	5,61



Варіння квасолі в паровому електричному котлі SAQ

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Варіння квасолі	Паровий електричний котел SAQ місткістю 100 л, продуктивністю 60 кг/год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Набирання замоченої квасолі у металеву сітку, піднесення до котла до 5 м, завантаження в котел (40 кг), закривання кришки. Спостереження за процесом варіння, регулювання температурного режиму, визначення готовності продукту. Відкривання кришки котла, розвантаження сітки з квасолею, висипання у ящик. Прибирання робочого місця	Варник харчової сировини та продуктів, 3-й розр.	т	21,5	0,37



**Розливання та закупорювання соку в пляшки по 1,5 л
на автоматичній лінії "Krones"**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розливання та закупорювання соку в пляшки по 1,5 л	Автоматична лінія "Krones", продуктивністю 4000 пляшок /год	Підготовка робочого місця. Візуальний огляд лінії розливу та підготовка до роботи (виставлення параметрів розливу). Включення та виключення лінії на початку та вкінці зміни. Пробний пуск та за необхідності коригування програми (норми розливу). Активне спостереження за процесом розливу соку та закупорювання пляшок. Прибирання робочого місця	Маши-ніст роз-ливально-пакува-льних машин, 3-й розр.	1	тис. шт. пляшок	0,30	26,425



Соління томатів у пластмасових бочках

Найменування операції	Спосіб виконання операції	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Соління томатів у пластмасових бочках об'ємом 50 л	Вручну	Одержання завдання, підготовка робочого місця, підвезення бочок. Ведення процесу соління томатів: закладання вручну томатів, зелені та спецій. Контроль якості закладання томатів та рівномірного надходження бочок на закупорювання, контроль якості закупорювання, етикетування бочок. Прибирання робочого місця	Готувач харчової сировини та матеріалів, 3-й розр.	1	бочка	0,97 (58 хв)	8,0



Виготовлення салату "По корейськи" з моркви у пластмасових бочках

Найменування операції	Спосіб виконання операції	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення салату "По корейськи" з моркви у пластмасових бочках, об'ємом 50 л	Вручну	Одержання завдання, підготовка робочого місця, підвезення бочок. Закладання моркви, часнику, спецій, рослинної олії. Спостереження за процесом виготовлення салату та рівномірним надходженням бочок на закупорювання, контроль якості закупорювання, етикетування бочок. Прибирання робочого місця	Готувач харчової сировини та матеріалів, 3-й розр.	бочка	1,0	8,0



Мочіння яблук зимових сортів у пластмасових бочках та їх закупорювання

Найменування операції	Спосіб виконання операції	Зміст операції	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Мочіння яблук зимових сортів у пластмасових бочках, 50 л	Вручну	Одержання завдання, підготовка робочого місця, підвезення бочок. Закладання яблук, спецій, замочування яблук. Спостереження за процесом, контроль якості замочування. Прибирання робочого місця на протязі зміни	Готувач харчової сировини та матеріалів, 1-й розр.	бочка	0,98	8,0
Закупорювання пластмасових бочок прорезиненими кришками	Вручну	Проведення процесу закупорювання заповнених бочок з моченими яблуками прорезиненими кришками, контроль якості закупорювання, переміщення бочок. Прибирання робочого місця		бочка	0,25	32,0



3. Норми витрат праці на виробництво молочних продуктів

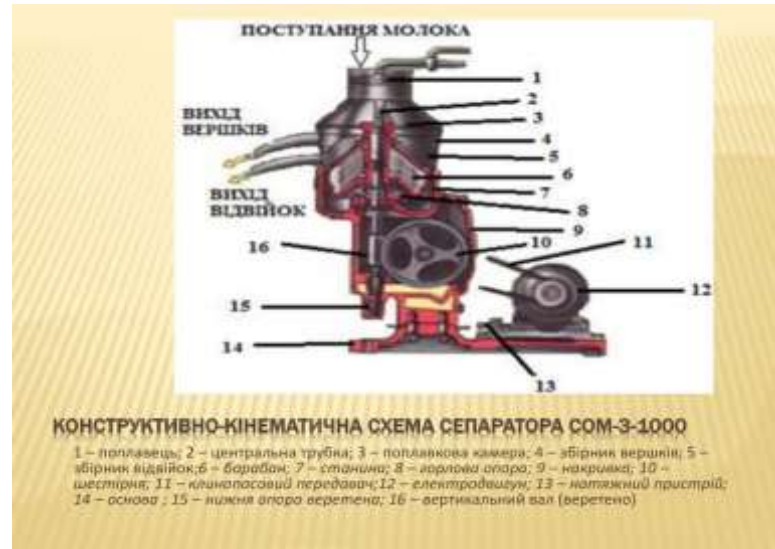
Очищення молока на сепараторі – бактофузі RE 120B

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Очищення молока	Сепаратор – бактофуга RE 120B, продуктивністю 12000 л/год	Підготувати устаткування до роботи, перевірити чистоту і справність сепаратора, наповнити молоком, установити робочий режим, спостерігати за процесом очищення молока. Промити сепаратор, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,12	60,08



Сепарування молока на сепараторі СОМ-3-1000

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Сепарування молока	Сепаратор СОМ-3-1000 продуктивністю 1000 л/год	Підготувати робоче місце та сепаратор до роботи, спостерігати за надходженням молока на сепаратор та процесом сепарування, контролювати проходження процесу розділення молока на фракції: вершки та відвійки, після закінчення роботи промити сепаратор, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної силовини, 4-й розр.	1	т	1,27	6,3



Гомогенізація молока у гомогенізаторі К5-ОГ-2М

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Гомогенізація молока	Гомогенізатор К5-ОГ-2М, продуктивністю 5000 л/год	Підготувати устаткування до роботи, подати молоко на гомогенізацію, спостерігати за процесом гомогенізації, регулюючи параметри процесу, направити оброблене молоко за виробничим призначенням. Промити гомогенізатор, прибрати робоче місце	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,24	33,36



Гомогенізація молока у гомогенізаторі BERTOLI H3045

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Гомогенізація молока	Гомогенізатор BERTOLI H3045 продуктивністю 6000 л/год	Підготувати устаткування до роботи, подати молоко на гомогенізацію, спостерігати за процесом гомогенізації, регулюючи параметри процесу, направити оброблене молоко за виробничим призначенням. Промити гомогенізатор, прибрати робоче місце	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	0,22	37,08



Розливання молока вітамінізованого "Малятко" 3,2%-ної жирності у скляні пляшки по 0,2 л на лінії "Index 6"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розливання молока вітамінізованого "Малятко" 3,2%-ної жирності у скляні пляшки по 0,2 л	Лінія "Index 6" продуктивністю 6000 пляшок/год	Підготувати лінію до роботи, завантажити пляшки, заправити етикетувальною плівкою, установити робочий режим лінії; спостерігати за процесом розливання молока, контролювати всі параметри процесу, після закінчення роботи промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії розливання молока та молочної продукції у пляшки, 4-й розр.	6	т	8,12	5,91



Розливання йогурту-смузі "Детокс" у пакети Елопак по 0,28 л на автоматичній розливній лінії "Galdi"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розливання йогурту-смузі "Детокс" у пакети Елопак по 0,28 л	Автоматична розливна лінія "Galdi" продуктивністю 4500 шт./год	Підготувати лінію до роботи, промити і продезінфікувати, завантажити вузол заготівками пакетів, заправити маркувальний пристрій фарбою, установити робочий режим лінії; спостерігати за процесом розливання йогурту, контролювати параметри процесу, чіткість маркування пакетів, регулювати рух транспортера, контролювати чистоту пляшок, за необхідності налагоджувати вузли лінії, після закінчення роботи промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції, 4-й розр.	6	т	8,15	5,89



Виготовлення сиркової маси з родзинками (5%), фасування в брикети по 0,25 кг на фасувально-пакувальному автоматі М6-АР2С

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення сиркової маси з родзинками (5%), фасування в брикети по 0,25 кг	Фасувально-пакувальний автомат М6-АР2С продуктивністю до 85 брик/хв (5100 шт./год)	Підготувати робоче місце, заправити автомат пакувальним папером, установити дату на маркувальному приладі. Завантажити місильну машину компонентами згідно з рецептурою, спостерігати за змішуванням маси. Увімкнути фасувальний автомат, спостерігати за роботою автомата, якістю загортання пачок, періодично контролювати масу пачок, укласти пачки у ящик, після закінчення роботи розібрати і помити автомат	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	1,19	6,71



Фасування сиркової маси з наповнювачем у стаканчики масою 180 г на атоматі "Pastrac-4R"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування сиркової маси з наповнювачем у стаканчики, масою 180 г	Автомат Pastrac-4R, продуктивністю 120 шт./хв	Підготувати робоче місце до роботи, піднести ящики, відрегулювати ваги, заправити автомат стаканчиками та рулоном фольги, заправити фарбою маркувальний пристрій, установити дату на маркувальному приладі, завантажити бункер автомата сирковою масою, установити робочий режим, спостерігати за фасуванням, періодично контролювати масу стаканчиків та якість маркування, укласти стаканчики з сирковою масою у ящики, віднести ящики зі стаканчиками, після закінчення роботи розібрати і помити автомат	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	1,14	7,0



Фасування та пакування сиру розсипчастого масою 0,2 кг у пластиковий стаканчик з подальшим запаюванням алюмінієвою фольгою на автоматі АФ -1500 Т

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування та пакування сиру розсипчастого масою 0,2 кг у пластиковий стаканчик з подальшим запаюванням алюмінієвою фольгою	Автомат АФ -1500 Т продуктивністю 1500 доз/год	Підготувати робоче місце та автомат до роботи, встановити наповнювальний бункер, заправити резервуар печатного пристрою штемпельною фарбою, заправити автомат стаканчиками і фольгою, спостерігати за роботою автомата, періодично заряджати магазин автомата стаканчиками і фольгою, контролювати масу стаканчиків, після закінчення роботи розібрати автомат, промити згідно з вимогами технології	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	4,68	1,71



**Фасування кисломолочної продукції в пюр-пак по 0,5 л
на розфасувально-пакувальному автоматі "NIMCO 250 QL"**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування кисломолочної продукції в пюр-пак по 0,5 л	Розфасувально-пакувальний автомат NIMCO 250 QL, продуктивністю 3000 уп./год	Підготувати робоче місце, помити і продезінфікувати автомат, підвезти вафельні стаканчики, установити дату на маркувальному пристрої, заправити магазин автомата стаканчиками, установити робочий режим автомата і температурний режим камери гартування, спостерігати за процесом фасування і маркування морозива, контролювати якість фасування і маркування, після закінчення роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати автомат, прибрати робоче місце	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	1,93	4,143



Виготовлення сирків глазурованих "Два в одному полуниця-груша" масою 60 г на потоковій лінії "РАКМА"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення сирків глазурованих "Два в одному полуниця-груша", масою 60 г	Потокова лінія "РАКМА", продуктивністю 60 шт./хв	Підготувати лінію до роботи, заправити фольгою, установити дату, перевірити дозувальний пристрій, підготувати ящики, піднести до лінії, завантажити глазур у бункер лінії вручну, підвезти до лінії за допомогою візка сиркову масу, джем і завантажити у бункер вручну, спостерігати за процесом формування, глазуровання, охолодження і загортання сирків у фольгу, періодично зважувати сирки на вагах, вибракувати нестандартну продукцію, укласти готові сирки у ящики, наклеїти етикетки, помити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Оператор лінії у виробництві харчової продукції, 4-й розр.	4	т	29,63	1,08



Пакування плавленого сиру на автоматі "ARU 18102902"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування плавленого сиру	Автомат ARU 18102902, продуктивністю до 50 уп./хв	Підготувати робоче місце до роботи. Підвезти готову плавлено-сиркову масу до автомата, включити його, залити плавлено-сиркову масу. Спостереження за розливом плавлено-сиркової маси у форми. Пакування плавленого сиру в брикети. Сортування та транспортування плавленого сиру на склад	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	1,21	6,6



Підготовка до пакування та пакування "Сиру твердого з волоським горіхом" масою 2 кг у плівку

Найменування операції	Спосіб виконання, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма				
						часу, люд.-год	виробітку за зміну			
Підготовка до пакування сиру: зачищення головок сиру після соління	Вручну	Підготувати робоче місце до роботи. Провести зачищення головок сиру після соління вручну ножом. Перерізати навпіл головки сиру спеціальними ножицями й укласти шматки сиру на транспортер протипліснявого тунелю, провести протиплісняву обробку сиру.	Сировар з дозрівання сирів, 4-й розр.	1	т	3,972	2,014			
						перерізання головок сиру навпіл	1	т	1,707	4,687
						протипліснява обробка сиру	1	т	1,774	4,510
Пакування: укладання у поліетиленові мішки	Вручну	Шматки сиру укласти у поліетиленові мішки вручну. Провести процес вакуумування на машині. Запаковані шматки сиру опустити у гарячу воду термоусадочної ванни, вийняти та викласти на полиці контейнерів. У кінці зміни здати готову продукцію та прибрати робоче місце		1	т	2,388	3,35			
вакуумування	Вакуумний пакувальник CRYOVAC VS20DC					1	т	2,741	2,919	
термоусадка	Термоусадочна ванна					1	т	2,504	3,194	



Вакуумний пакувальник



Термоусадочна ванна

Виготовлення морозива "Banket" шоколад-апельсин у відерцях масою 0,5 кг на механічному дозаторі ICE GROUP

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива "Banket" шоколад-апельсин у відерцях масою 0,5 кг	Механічний дозатор ICE GROUP продуктивністю 600 шт./год	Підготувати устаткування до роботи, промити, ополоснути і продезінфікувати дозатор, підвезти наповнювач та пластикові відерця, установити датку на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи подавання суміші, установити робочий режим, фасувати морозиво у відерця, контролювати масу, спостерігати за подаванням транспортером морозива у гартувальну камеру, вивантажити відерця з морозивом із гартувальної камери вручну, укласти у ящики, обандеролити. Від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати дозатор, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр., Гартівник морозива, 3-й розр.	1 1	т	13,2	1,21



Виготовлення морозива-рулету "Три бажання" масою 0,5 кг на лінії "TORTICA"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива-рулету "Три бажання" масою 0,5 кг	Лінія TORTICA продуктивністю до 1000 шт./год	Підготувати лінію до роботи та продезінфікувати її. Підвезти до лінії карамель, коржі, горіхи (перебрати їх), пластикові коробки. Установити дату на маркувальному пристрої, під'єднати трубопроводи подавання суміші, установити робочий режим, формувати рулети згідно з рецептурою, декорувати рулети вручну, контролювати масу рулетів, спостерігати за подаванням транспортером рулетів у гартувальну камеру, вивантажити готові рулети із гартувальної камери вручну, укласти у ящики, обандеролити. Від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати лінію, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр., Гартівник морозива, 3-й розр., Укладаць-пакувальник, 2-й розр.	7 2 2	т	36,07	2,44



Фасування і загартовування морозива "Здоровий ріжок" масою 0,11 кг на екструзійній лінії "IGLO-LINE-500 "

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування і загартовування морозива "Здоровий ріжок" з кондитерською глазур'ю масою 0,11 кг	Екструзійна лінія IGLO-LINE-500 продуктивністю 4000-6000 шт./год	Підготувати лінію до роботи, установити температурний режим камери гартування, спостерігати за процесом фасування морозива та процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контролюючи масу порцій та якість фасування і маркування, готове морозиво укласти в ящики, обандеролити, після закінчення роботи прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр., Гартівник морозива, 3-й розр., Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	3 1 2	т	22,33	2,15



Фризерування морозива на фризери "TEKNOFREEZE"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фризерування морозива	Фризер "TEKNOFREEZE - 400", продуктивністю 200 л/год	Підготувати устаткування до роботи, перевірити чистоту і справність фризера, наповнити сумішшю, установити робочий режим, спостерігати за процесом фризерування суміші і подаванням морозива на дозування. Промити фризер, прибрати робоче місце	Фризерник, 3-й розр.	1	т	6,70	1,19



Фасування морозива "Фіджі" з бананом і шоколадом масою 70 г на автоматі "ОРІС"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування морозива "Фіджі" з бананом і шоколадом, масою 70 г	Автомат ОРІС продуктивністю 210 кг/ год	Підготувати робоче місце, помити і продезінфікувати автомат, підвезти вафельні стаканчики, установити дату на маркувальному пристрої, заправити магазин автомата стаканчиками, установити робочий режим автомата і температурний режим камери гартування, спостерігати за процесом фасування і маркування морозива, контролювати якість фасування і маркування, після закінчення роботи від'єднати трубопроводи, промити і продезінфікувати автомат, прибрати робоче місце	Виробник морозива, 4-й розр.	1	т	6,03	1,33



Технохімічний контроль сировини та готової продукції

Визначення кількості соматичних клітин у молоці за допомогою аналізатора молока АМВ-1

Найменування роботи	Вид контролю	Об'єкт контролю	Зміст роботи	Норма часу на 1 аналіз, люд.-хв
Контроль сировини за показниками				
Визначення кількості соматичних клітин у молоці	Контроль сировини	Молоко	Відбір молока та проціджування через 4 шари марлі, вимірювання температури, зважування реактиву "Мастопрім" та розведення в дистильованій воді, внесення реактиву і пробу молока у вимірювальну колбу, вимірювання соматичних клітин у молоці за допомогою пристрою, реєстрація показників у журнал	14,44
Професія, розряд – лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр. Прилад – аналізатор молока АМВ-1 Устаткування: ваги лабораторні 2 класу точності, до 200 г, вимірювальні колби або циліндри об'ємом не менше 100 см, гирі для ваг, термометр скляний технічний №4, склянки хімічного призначення об'ємом 500 см ³ , піпетка об'ємом 15 мл, вода дистильована, марля, препарат "Мастопрім".				



**Визначення ветеринарних лікарських засобів, у тому числі антибіотиків, у молоці і молочній сироватці
за допомогою експрес-теста "BIOEASY"**

Найменування роботи	Вид контролю	Об'єкт контролю	Зміст роботи	Норма часу на 1 аналіз, люд.-хв
Контроль сировини за показниками				
Визначення ветеринарних лікарських засобів, у тому числі антибіотиків	Експрес-тест "BIOEAS"	Молоко і молочна сироватка	Відміряти піпеткою досліджувану пробу молока, внести у лунку з реагентом, перемішати вміст лунки, залишити в інкубаторі на 3 хв, занурити тестову смужку у лунку з реагентом, через 5 хв провести облік результатів аналізу	5,75
<p align="center">Характеристика експрес-тесту "BIOEASY"</p> <p>Тест-набір розрахований на проведення аналізу 96 проб молока або молочної сироватки і включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 12 пластикових туб; кожна туба містить 8 мікролунок з реагентами і 8 тест-смужок; - 1 дозатор (на 200 мкл) і 100 наконечників; - негативний контрольний зразок (8 мікролунок); - позитивний контрольний зразок (8 мікролунок) 				

Визначення вологості харчової сировини (м'яких сирів) за допомогою приладу "Кварц 21М33-1"

Найменування роботи	Вид контролю	Об'єкт контролю	Зміст роботи	Норма часу на 1 аналіз, люд.-хв
Контроль сировини за показниками				
Визначення вологості харчової сировини	Контроль за вмістом вологи	М'які сири	Відбір проби м'яких сирів на аналіз, подрібнення продукту на тертці протягом 5 хв виготовлення паперових пакетів; сушіння, охолодження, зважування та зберігання пакетів. Заповнення зневоднених пакетів подрібненим продуктом, зважування. Висушування наважки на приладі протягом 6 хв за температури 160-162 °С (пакет із сировиною помістити в середину між плитами блока висушування і запустити процес сушіння). Виймання з пристрою пакетів із сировиною, перенесення в ексикатор і охолодження протягом 1-2 хв, зважування висушеної наважки	18,33
	<p align="center">Комплект устаткування:</p> <p>Ваги лабораторні 2 класу точності, шафа сушильна електрична, паперові пакети для сушіння проб. Прилад "Кварц-21М33" призначений для проведення прискореного методу визначення вологості харчової сировини і продуктів. Визначення вологості сировини проводиться розрахунковим методом за результатами його зважування до і після висушування.</p>			

Ремонт і міжремонтне обслуговування технологічного устаткування

Ремонт фризера "Teknofreeze 400"

Найменування устаткування, зміст роботи	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Фризер Продуктивність 200 л/год Зміст роботи: підготовка до ремонту, очищення від бруду, розбирання фризера, від'єднання електродвигуна від муфти, відкручування і зняття кришки електродвигуна, випресування підшипника з кришки електродвигуна, зняття ротора електродвигуна, запресування підшипника з ротора електродвигуна, дефектація деталей, збирання інструменту. Прибирання робочого місця	Teknofreeze 400	2,6



Ремонт фасувально-пакувального автомата "АФ-1500Т"

Найменування устаткування, зміст роботи	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
<p>Фасувально-пакувальний автомат Продуктивність 1500 доз / год Автомат АФ-1500Т призначений для фасування класичного сиру різної консистенції з шматочками фруктів, сирних мас, сирків, васабі в готові пластикові стаканчики з наступним запаюванням стаканчика фольгою. Зміст роботи: підготовка до ремонту, комплектування та змащування деталей, приєднання статора до електродвигуна, напресування підшипника на ротор електродвигуна, установлення ротора, крильчатки на ротор, задньої кришки. Запресування підшипника в кришку. Установлення двигуна та закручення кришки, підключення електродвигуна до мережі. Перевірка якості роботи двигуна. Збирання інструменту. Прибирання робочого місця</p>	АФ-1500Т	1,5



Ремонт пастеризатора пластинчастого "ОГС -1,25"

Найменування устаткування, зміст роботи	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
<p>Пастеризатор пластинчастий Продуктивність 1250 л/год Використовують для пастеризації та охолодження вершків у неперервному тонко-шаровому закритому потоці за автоматичного контролю, регулювання та реєстрації параметрів технологічного процесу. Зміст роботи: підготовка до ремонту, дефектування, розбирання на вузли та деталі, ремонт, збирання вузлів, регулювання, обкатка</p>	ОГС -1,25	2,8



Ремонт гомогенізатора плунжерного ОГМ

Найменування устаткування, зміст роботи	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Гомогенізатор плунжерний Продуктивність 1250 л/год Використовують для гомогенізації молока (подрібнення частинок у неоднорідних продуктах). Зміст роботи: підготовка до ремонту, дефектування, розбирання на вузли та деталі, ремонт, регулювання, опробування, обкатка	ОГМ	3,9



Ремонт сепаратора "А1-ОС2-5"

Найменування устаткування, зміст роботи	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Сепаратор Продуктивність 1000 л/год Використовують для розділення молока на фракції: вершки та знежирене молоко. Також використовується для очищення знежиреного молока та вершків від різних домішок. Зміст роботи: підготовка до ремонту, дефектування, розбирання на вузли та деталі, ремонт, регулювання, опробування, обкатка	А1-ОС2-5	5,1



Ремонт ванни для виготовлення кисломолочного сиру ВТІМ 2500

Найменування устаткування	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Ванна для виготовлення кисломолочного сиру Зміст роботи: підготовка до ремонту, дефектування, розбирання, ремонт, збирання, регулювання	ВТІМ 2500	5,1



Ремонт гомогенізатора плунжерного ОГМ

Найменування устаткування	Марка, тип	Категорія ремонтної складності
Гомогенізатор плунжерний продуктивністю 5000 л/год Зміст роботи: підготовка до ремонту, дефектування, розбирання, ремонт, збирання, регулювання	ОГМ	2,4



4. Норми витрат праці на виробництво м'яса і м'ясних продуктів

Розпилювання м'ясо-кісткових частин свинячих і яловичих напівтуш

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розпилювання м'ясо-кісткових частин свинячих і яловичих напівтуш	Стрічкова пилка КГ-400	Підготовка робочого місця до роботи, перевірка роботи пилки. Підвезення ковшового візка до обвалювальних столів, збирання м'ясо-кісткових частини напівтуш у візок, підвезення до робочого місця. Підбір і підготовка сировини для фасованого м'яса, блочних м'ясопродуктів, рагу та інших м'ясо-кісткових напівфабрикатів. Розпилення, нарізання сортових відрубів та частини туш, харчових кісток для виготовлення фасованого м'яса, рагу та інших м'ясо-кісткових напівфабрикатів. Налаштування пилки, заміна різального полотна. Прибирання робочого місця	Розпилювач м'ясопродуктів, 4-й розр.	1	т	6,2	1,29



m-m-c.com.ua

Оброблення шкур великої рогатої худоби (ВРХ)

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст роботи-	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год на 1 шкуру	виробітку за зміну
Оброблення шкур ВРХ	Вручну скребком	Підготовка робочого місця до роботи. Приготування консервувальної суміші з кухонної солі. Видалення навалу з шкур ВРХ вручну скребком, промивання шкур водою із шланга. Рівномірне розподілення кухонної солі по міздряній поверхні шкури. Ведення процесу консервування шкур із застосуванням устаткування для механізованого сухого засолювання. Комплектування шкур за видами та ґатунками. Прибирання робочого місця	Засолювач шкур, 3-й розр.	1	штук	0,066	120,5

Виготовлення фаршу на фаршмішалці "Л5-ФМ2-У-150"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення фаршу	Фаршмішалка Л5-ФМ2-У-150, місткість чаші 150 л	Підготовка робочого місця до роботи. Переміщення сировини за допомогою ковшового візка на відстань 15 м. Завантаження подрібненого м'яса, шпиків, допоміжної сировини у фаршмішалку. Спостереження за процесом перемішування фаршу та рівномірним розподіленням компонентів у фарші, дотриманням режиму обробки. Вивантаження фаршу та подавання на подальшу операцію. Прибирання робочого місця	Готувач фаршу, 4-й розр.	1	т	1,11	7,2



Пакування напівфабрикатів на вакуум-пакувальні машини "Multivac "

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування напівфабрикатів до 1,500 кг	Вакуум-пакувальна машина Multivac продуктивністю 4-9 циклів/хв	Підготовка робочого місця і устаткування до роботи (огляд машини, отримання інвентаря), задавання відповідної програми, перевірка роботи машини на холостому ходу. Увімкнення та вимкнення машини. Принесення тари з частинами м'яса, підготовка трейсів. Транспортування до технологічного стола сировини або готової продукції. Зважування, біркування та укладання у трейси. Спостереження за вакуумуванням. Перекладання частин м'яса у тару. Після закінчення вакуумування миття машини, прибирання робочого місця	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	4,25	0,47



5. Норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів

Приготування тіста

Приготування тіста опарним способом для здобних виробів тістомісильною машиною ТІ-ХТ-2А

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста опарним способом для здобних виробів	Тістомісильна машина періодичної дії ТІ-ХТ-2А продуктивністю до 500-600 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підвезення порожніх діж, вмикання дозаторів, спостереження за внесенням соляного розчину і борошна, вимкання дозаторів, зважування та внесення вручну у діжі дріжджів, цукру, маргарину, вмикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, вимкання місильної машини, відвезення діж з тістом на бродіння	Тістороб, 4-й розр.	т тіста	13,22	0,605



Приготування тіста опарним способом для здобних виробів тістомісильною машиною А2-ХТ2-Б

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста опарним способом для здобних виробів	Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТ2-Б продуктивністю 920 кг/год	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.	т тіста	5,741	1,393



Приготування тіста опарним способом для хліба пшеничного з цибулею тістомісильною машиною А2-ХТЗ-Б

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста опарним способом для хліба пшеничного з цибулею	Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТЗ-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.	т тіста	1,267	6,31



**Приготування тіста прискореним способом з використанням додаткової сировини
тістомісильною машиною А2-ХТ-2Б**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста прискореним способом з використанням додаткової сировини для хліба житньо-пшеничного заварного для хліба житньо-пшеничного заварного із соняшником	Тістомісильна машина періодичної дії А2-ХТ-2Б продуктивністю 900 кг/год (місткість діжі 330 л)	Підготовка та 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 тістоподільної машини	Тістороб, 4-й розр.	т тіста	13,22	0,605
		Те ж	Те ж	Те ж	6,04	1,324



**Приготування тіста прискореним способом з використанням додаткової сировини
для хліба житньо-пшеничного заварного з солодом та кмином тістомісильною машиною "Diosna" SP 240E**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста прискореним способом для хліба житньо-пшеничного заварного з солодом та кмином	Тістомісильна машина періодичної дії «Diosna» SP 240E продуктивністю 1200 кг/год (міткість 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 гатунку, 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



Оброблення тіста

Поділ тіста тістоподільною машиною Glimek-180 при виробництві батона "Особливий" масою 0,35 кг

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку т, за зміну
Поділ тіста при виготовленні батона "Особливий" масою 0,35 кг	Тістоподільна машина Glimek-180 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, роботою лінії, підсипання борошна на стрічку транспортера подільної машини	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	т тіста	4,70	1,70



**Поділ тіста та формування тістових заготовок для "Рогалика з повидлом" масою 0,35 кг
машинами тістоподільною А2-ХТН та тістозакатною Т1-ХТ2-3-1**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста та формування тістових заготовок для "Рогалика з повидлом" масою 0,35 кг	Тістоподільна машина А2-ХТН продуктивністю 1220 шт./год. 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 розряд	т тіста	3,244	2,466

Тістоподільна машина



Тістозакатна машина



Поділ та формування тістових заготовок при виробництві хліба заварного формового "Зерновий на заквасці", масою 0,4 кг тістоподільною машиною Восход-ТД-2М та тістоокруглювальною машиною Восход-ТО-4

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок хліба заварного формового "Зерновий на заквасці", масою 0,4 кг	Тістоподільна машина Восход-ТД-2М, тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 продуктивністю 18-42 шт./хв	Активне спостереження за роботою подільної та округлювальної машин, контроль та регулювання маси тістових заготовок, подача форм на укладання, укладання тістових заготовок у форми вручну, встановлення форм з тістовими заготовками на візок-стелаж, завантаження візка у шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	т тіста	4,94	3,24

Тістоподільна машина



Тістоокруглювальна машина



Поділ тіста, формування тістових заготовок для хліба подового житньо-пшеничного "Празький" масою 0,7 кг

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста та формування тістових заготовок при виробництві хліба подового житньо-пшеничного "Празький" масою 0,7 кг	Тістоподільна машина Восход-ГД-2М, тістоокруглювальна машина Восход-ТО-4 тістозакатна машина Восход-ТЗ-3М продуктивністю 18-42 шт./хв	Активне спостереження за роботою подільної, округлювальної та закатної машин, регулювання надходження тіста у приймальний бункер подільної машини, контроль та регулювання маси заготовок (маса 0,77 кг), знімання тістових заготовок із транспортера закатної машини, формування (підкочування заготовок вручну) та укладання на підготовлені листи, встановлення листів з тістовими заготовками на візок та завантаження візка в шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр. – 1 особа Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	3,33	4,80

Тістоподільна машина

Тістоокруглювальна машина

Тістозакатна машина



**Поділ тіста, формування тістових заготовок для хліба пшеничного з цибулею масою 0,4 кг
тістоподільною машиною DM-2200**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста, формування тістових заготовок для хліба пшеничного з цибулею масою 0,4 кг	Тістоподільна машина DM-2200 (Kumkaya) 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 регулювання маси тістових заготовок, укладання сформованих тістових заготовок на листи, встановлення листів з виробами на візок та завантаження у шафу вистоювання	Машиніст тістообробних машин, 3-й розряд	1 т тіста	7,91	1,01



Формування тістових заготовок тістозакатною машиною USV-3000M

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок	Тістозакатна машина USV-3000M продуктивністю 2500 шт./год	Підвезення вагонетки з порожніми листами до машини, включення тістозакатної машини, спостереження за процесом розкочування тістових заготовок, контроль та регулювання якості формування заготовок, приймання та укладання сформованих заготовок на листи вагонетки, відвезення вагонетки зі сформованими заготовками на вистоювання	Пекар, 3-й розр.	3,08	2,61



Поділ та формування вручну тістових заготовок

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
67 Поділ та формування тістових заготовок для: хліба "Житній з кунжутом", масою 0,75 кг хліба формового "Дарницький", масою 0,65 кг хліба "Заварного", масою 0,75 кг хлібця подового "Заварний", масою 0,4 кг	Вручну	Підготовка форм (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 850 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, посипання кунжутом, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	т тіста	8,638	0,926
	«	Підготовка форм (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 720 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку	Те ж	Те ж	9,791	0,817
	«	Підготовка овальних форм-кошиків (посипання борошном), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 850 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку	«	«	8,327	0,961
	«	Те ж, зважування тістових заготовок по 500 г	«	«	13,221	0,605

Формування вручну тістових заготовок для калача "Миколаївський" масою 0,4 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок для калача "Миколаївський" масою 0,4 кг	Вручну	Підвезення візків з кондитерськими листами до формувального столу, формування виробів круглої форми, укладання їх на підготовлені листи по 20 шт., встановлення листів із сформованими заготовками на візок; відвезення і встановлення візка у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розр. – 4 особи	т тіста	5,20	6,15

Формування вручну тістових заготовок для "Рогалика з повидлом", масою 0,35 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок для "Рогалика з повидлом" масою 0,35 кг	Вручну	Знімання з транспортера тістових заготовок, формування виробів (підкочування заготовки, викладання на неї повидла, загортання, надавання необхідної форми) укладання на лист вагонетки, контроль маси сформованих тістових виробів; відвезення і встановлення вагонетки у шафу вистоювання	Формувальник тіста, 3-й розряд	т тіста	9,52	0,84

Поділ та формування вручну тістових заготовок для багета "Бутербродний з кунжутом", масою 0,25 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок для багета "Бутербродний з кунжутом", масою 0,25 кг	Вручну	Підготовка листів (змащування олією), поділ тіста на шматки вручну, зважування по 290 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок на листи, посипання кунжутом, встановлення на вагонетку	Формувальник тіста, 3-й розр.	т тіста	31,497	0,254



Випікання хліба і хлібобулочних виробів

Випікання здобних виробів у шафі-печі подовій (ярусній) ШПЕ-2

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання: булочки здобної "Ромашка" масою 0,42 кг булочки здобної "Чайна" масою 0,05 кг	Шафа подова ШПЕ-2 (2 камери) продуктивністю 0,3 т/зміну	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до пекарської шафи, змашування 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
			Те ж	42,33	0,189



Випікання тостового хліба масою 0,33 кг у ротаційній печі ПРХ-135-ЕМ

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання тостового хліба масою 0,33 кг	Ротаційна піч ПРХ-135-ЕМ продуктивністю 144 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 і укладання в лотки вагонетки, відвезення вагонеток з готовим хлібом до експедиції	Пекар, 4-й розр.	11,59	0,69



Випікання хлібобулочних виробів у ротаційній печі REVENT

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання: батона "Особливий" масою 0,35 кг	Піч ротаційна Revent продуктивністю 260 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 та контроль процесу, визначення готовності батонів, вивантаження візка з готовою продукцією з печі, відвезення на охолодження на відстань до 6 м	Пекар, 4-й розр.	5,89	1,359
калача "Миколаївський" масою 0,4 кг	(тривалість циклу – 25,4 хв)	Те ж, з посипанням тістових заготовок кунжутом	Те ж	5,45	1,468



Випікання хлібобулочних виробів у ротаційній печі Gimak DF.107

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання: хліба подового житньо-пшеничного "Тетерівський" масою 0,8 кг "Рогалика з повідлом" масою 0,35 кг булочки "Здоба з корицею" масою 0,2 кг	Піч хлібопекарська ротаційна Gimak DF.107 продуктивністю 112 шт./цикл (тривалість циклу – 59,3 хв) продуктивністю 168 шт./цикл (тривалість циклу – 40,0 хв) продуктивністю 224 шт./цикл (тривалість циклу – 30,1 хв)	Вмикання печі, виведення її на технологічний режим, візуальне визначення готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, вивантаження вагонетки з шафи, завантаження у піч, 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.	12,755	0,627
			Те ж	13,605	0,588
			«	12,384	0,646



Випікання хліба формового житньо-пшеничного "Добродій соняшниковий" масою 0,45 кг у ротаційній печі Мусон-ротор

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання хліба формового житньо-пшеничного "Добродій соняшниковий" масою 0,45 кг	Піч ротаційна Мусон-ротор продуктивністю 180 шт./цикл (тривалість циклу – 40 хв) площа випікання 9,7 м ²	Вивантаження візка з тістовими заготовками із шафи вистоювання, підвезення до печі, посипання тістових заготовок насінням соняшнику, завантаження візка з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання, контроль і регулювання температурного режиму печі, визначення готовності хліба, вивантаження візка з готовими виробами з печі, виймання хліба з форм і укладання в лотки	Пекар, 4-й розр.	8,98	0,891



Випікання хліба подового пшеничного "Цибульковий» масою 0,4 у ротаційній печі ПХП-135-ЕГ

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання хліба подового пшеничного "Цибульковий" масою 0,4 кг	Піч ротаційна ПХП-135-ЕГ продуктивністю 135 шт./цикл	Вивантаження тістових заготовок із шафи вистоювання та завантаження візка з тістовими заготовками у піч, спостереження за процесом випікання та контроль процесу, 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



Різання готових хлібобулочних виробів

Різання хліба подового житньо-пшеничного "Сільський" масою 0,5 кг (розрізаного навпіл) хліборізальною машиною Matas

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку т за зміну
Різання хліба подового житньо-пшеничного "Сільський" масою 0,5 кг (розрізаний навпіл)	Машина хліборізальна Matas (Туреччина) продуктивністю 300 шт./хв	Підвезення візків з хлібом до робочого місця, вкладання хліба розрізаного навпіл у камеру хліборізальної машини, спостереження за різанням хлібин, контроль якості нарізання, подавання на упаковання	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	7,92	1,01



Різання хліба подового пшеничного "Арнаут Київський", масою 0,7 кг хліборізальною машиною Matas

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Різання хліба подового пшеничного "Арнаут Київський", масою 0,7 кг (нарізання на скибки)	Машина хліборізальна Matas (Туреччина) продуктивністю 1500 шт./хв	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	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	2,42	6,62



Різання хліба подового житньо-пшеничного "Карпатський", масою 0,65 кг хліборізальною машиною Jak Duro 450/11

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Різання хліба подового житньо-пшеничного "Карпатський", масою 0,65 кг	Машина хліборізальна Jak Duro 450/11 (фірма Jak, Франція) продуктивністю до 125 кг/год	Піднесення поліетиленових пакетів до робочого місця (відстань 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 на відстань до 1 м, різання хліба на скибки, упакування його вручну в поліетиленові пакети та фіксування пакетів з хлібом кліпсатором, укладання запакованого хліба у ящики (20-22 шт.), встановлення ящиків із готовою продукцією на піддон (16 ящиків) та відвезення візком до експедиції	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	12,76	0,627



Різання батона звичайного масою 0,5 кг хліборізальною машиною SliceUp Lux та упакування у фірмові пакети пакувальною машиною Clips-Up Lite

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Різання батона звичайного масою 0,5 кг та упакування у фірмові пакети	Хліборізальна автоматична машина SliceUp Lux, Пакувальна машина Clips-Up Lite продуктивністю до 1200 шт./год	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



Пакування, транспортування готової продукції

Пакування хліба "Щедрість" масою 0,5 кг пакувальною машиною Clips-Up Lite

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Пакування хліба "Щедрість" масою 0,5 кг у фірмові пакети	Пакувальна машина Clips-Up Lite продуктивністю до 1200 шт./год	Піднесення до робочого місця упаковки з фірмовими поліетиленовими пакетами, етикеток, пакувальної стрічки для кліпсатора. Підготовка пакувальної машини до роботи (встановлення стрічки кліпсатора, виставлення дати пакування, 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	Укладальник-пакувальник, 3-й розр. – 2 особи	6,06	2,64



Пакування у плівку, кліпсування та укладання в лотки "Рогалика з повидлом", масою 0,35 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Пакування у плівку, кліпсування та укладання в лотки "Рогалика з повидлом" масою 0,35 кг	Вручну	Піднесення до робочого місця поліетиленових пакетів (відстань до 30 м), закріплення у тримачі, підвезення контейнерів із остиглими виробами до місця пакування (відстань до 20 м), виставляння лотка з виробами на робочий стіл, пакування рогаликів у п/е 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	Уклада-льник-пакуваль-ник, 3-й розр.	16,764	0,477

Вироби із листового тіста

Формування заготовок листового тіста тісторозкочувальною машиною TEKNO STAMAPLAM 507 B

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування заготовок листового тіста	Тісторозкочувальна машина TEKNO STAMAPLAM 507 B	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 в поліетиленові пакети, укладання в контейнер та встановлення його в холодильну камеру, листкування охолодженого тіста тісторозкочувальною машиною, скручування пласта тіста в рулон, передавання на наступну операцію	Формувальник тіста, 4-й розр.	т тіста	11,85	0,675



Формування заготовок листково-дріжджового тіста тісторозкочувальною машиною SENIOR

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування заготовок листково-дріжджового тіста	Тісторозкочувальна машина SENIOR	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 в поліетиленові пакети, укладання в контейнер та встановлення його в холодильну камеру, розкочування охолодженого тіста тісторозкочувальною машиною, скручування пласта тіста в рулон, передавання на наступну операцію	Формувальник тіста, 4-й розр.	т	12,90	0,62



Формування круасанів на автоматі для виробництва круасанів BABY 2800 Super (виробн.Італія)

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Формування круасанів	Автомат для виробництва круасанів BABY 2800 Super (виробництво Італія) продуктивністю до 1200 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, піднесення та встановлення рулона з листовим тістом, спостереження за роботою устаткування (автомата), контроль та регулювання маси тістових заготовок, приймання сформованих виробів (круасанів) зі стрічки транспортера автомата та укладання на підготовлені кондитерські листи (змащені олією), встановлення листів із виробами на полички вагонетки та відвезення вагонетки на вистоявання на відстань до 5 м	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	11,28	0,709



eu-mach.ru

Формування вручну булочки із листкового тіста "Сосиска в тісті" масою 0,15 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування булочки із листкового тіста "Сосиска в тісті" масою 0,15 кг	Вручну	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

Випікання виробів із листкового тіста

Випікання булочки із листкового тіста «Сосиска в тісті», масою 0,1 кг у ротаційній електронечі Rototerm Werner

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання булочки з листкового тіста "Сосиска в тісті" масою 0,1 кг	Піч ротаційна електрична Rototerm Werner продуктивністю 225 шт./цикл	Підвезення вагонетки із тістовими заготовками до печі, завантаження візка з тістовими заготовками у піч, виставлення необхідних параметрів на панелі печі, спостереження за процесом випікання, контроль режиму випікання, вивантаження візка з готовими виробами з печі, визначення готовності	Пекар, 3-й розр.	15,3	0,523



Випікання круасанів масою 0,088 кг у конвекційній печі Unox XEBL 16EU лінія PLUS

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Випікання круасанів масою 0,088 кг	Піч конвекційна Unox XEBL 16EU DPRS лінія PLUS (виробництво Італія) продуктивністю 120 кг./год	Перевезення контейнера з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі, включення печі, виставлення параметрів випікання круасанів, завантаження контейнера з заготовками в піч, контроль та регулювання режимів випікання, спостереження за процесом випікання (тривалість випікання 18-20 хв, за температури 155-175°C), вивантаження контейнера з випеченими виробами з печі, підвезення його до столу укладання на відстань до 5 м, перевірка якості готової продукції	Пекар, 4-й розр.	36,4	0,220

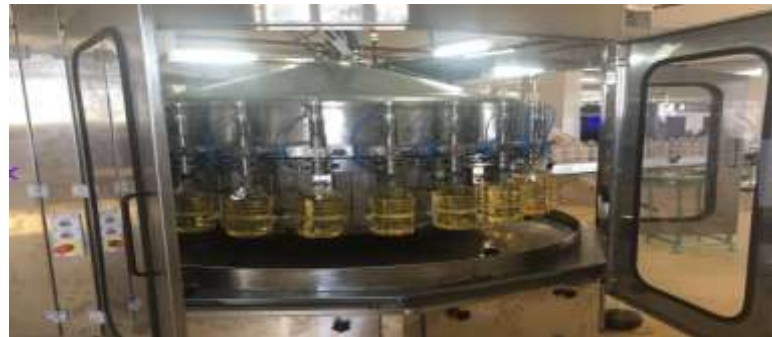


6. Норми витрат праці на виробництво олії та тваринних жирів

Фасування, оформлення, укладання, пакування готової продукції

Розливання олії рафінованої у поліетиленові пляшки місткістю 7,5 л на моноблоці 24-8

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку, за зміну
Розливання олії рафінованої у поліетиленові пляшки місткістю 7,5 л	Моноблок 24-8 продуктивністю 4000 шт./год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Встановлення робочого режиму, спостереження за процесом розливання олії, контроль маси, якості формування і маркування пляшок; періодичне завантаження: формувального вузла преформами, віброчаші ручками, етикетувального вузла клеєм та етикетками, закупорювального вузла кришками, клеєварки сухим клеєм. Спостереження за проходженням пляшок по транспортеру, за необхідності усунення заторів. Після закінчення роботи промивання і дезінфекція моноблока згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Оператор лінії у виробництві харчової продукції 5-й розр., – 3 особи	т	0,21	115,2



Фасування маргарину в пачки на фасувально-пакувальній машині "BENHIL5000D"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування маргарину "Вершковий люкс" 72,5% у пачки масою: 375 г 500 г	Фасувально-пакувальна машина «BENHIL-5000D» продуктивністю 135 пач./хв	Обслуговування фасувально-пакувальної машини: спостереження за розфасуванням та упакуванням маргарину в пачки, контроль рівномірного подавання фольги з рулону та формування пачки, фасування маргарину в пачку та її загортання, рівномірного подавання пачок маргарину на фасування в картонні короба. Контроль маси, вибіркоче зважування пачок, відбраковування неякісних пачок. Передавання готової продукції на наступну операцію. Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	тис. шт. брикетів	0,20	40,89
				т маргарину	0,52	15,33
				тис. шт. брикетів	0,23	34,38
				т маргарину	0,47	17,19



Формування коробів та укладання в них пачок з маргарином на машині "Schäfer&Flottmann 374"

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування коробів та укладання в них пачок з маргарином масою : 375 г 500 г	Машина "Schäfer&Flottmann 374" продуктивністю до 350 кор./год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Піднесення до робочого столу етикеток та ємності з клеєм. Наклеювання етикеток на заготовки картонних коробів, завантаження їх до машини; спостереження за формуванням коробів та укладанням в них пачок маргарину, заміна рулону пакувального паперу, контроль якості обандеролювання коробів. Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	тис. шт. коробів	4,70	1,70
				т маргарину	0,52	15,33
				тис. шт. коробів	4,19	1,91
				т маргарину	0,47	17,19



Виробництва майонезу "Традиційний" 67% на варильному комплексі ВВК-300

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виробництво майонезу "Традиційний" 67%	Варильний комплекс ВВК-300», (варильна ємкість V=300 л)	Огляд устаткування, підготовка до роботи. Включення насоса, спостереження за подаванням води до варильної ємності, включення мішалки. Завантаження сипких та інших компонентів, спостереження за перемішуванням і нагріванням суміші, контроль тиску пари та температури нагрівання. Спостереження за пастеризацією суміші, її охолодженням, перемішуванням, гомогенізацією. Контроль якості майонезу, спостереження за перекачуванням майонезу в ємність. Регулювання роботи устаткування, прибирання робочого місця	Апаратник з приготування майонезу, 5-й розр.	т	6,19	1,29



Фасування майонезу в пластиковий стаканчик масою 180 г на фасувально-пакувальній машині CFM- 2С

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	продуктивності, за зміну
Фасування майонезу в пластиковий стаканчик масою 180 г	Фасувально-пакувальна машина CFM-2С, продуктивністю 1500 шт./год	Огляд устаткування, підготовка до роботи: включення машини, виставлення дати фасування на маркувальному пристрої, виставлення дози продукту на панелі керування, піднесення пакувальної тари, завантаження у касети машини. Включення насоса подачі майонезу в бункер та спостереження за його надходженням. Пуск і зупинка машини, спостереження за фасуванням і упакуванням майонезу та подаванням пластикових стаканчиків в ячейку столу машини, вивантаженням готового стаканчика та надходженням його на пакування в картонні ящики. Контроль якості фасування та герметичності закупорювання. Регулювання режимів роботи машини. Спостереження за миттям машини автономною системою (CIP). Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	тис. шт. стаканчиків	0,86	9,33
				т	4,76	1,68



СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. М. А. Ольховська. Управління нормуванням праці в умовах ринкової економіки. URL : <http://eprints.kname.edu.ua/40306/1/179-180.pdf>.
2. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво молочних продуктів / І. М. Демчак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2017. 184 с.
3. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості /І.М. Демчак, О.О. Митченко, О.М. Полонська, Л.П. Корніяш, А.Л. Солошонок. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2011. 125 с.
4. Методичні положення досліджень затрат праці у виробництві плодоовочевих консервів / В. В. Вітвіцький, П. Н. Глонь, Л. П. Корніяш. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2004. 92 с.
5. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво м'яса і м'ясних продуктів / І. М. Демчак, О. М. Полонська, А. Л. Солошонок, Г. П. Некова. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2018. 146 с.
6. Методичні положення визначення затрат праці у хлібопекарському виробництві / В. В. Вітвіцький, П. Н. Глонь, Л. П. Корніяш, О. М. Полонська. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2004. 80 с.
7. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво олії, маргарину і аналогічних харчових жирів /І.М. Демчак, О.О. Митченко, А.Л. Солошонок, Л.П. Корніяш, О.М. Полонська. Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2011. 148 с.

Наукове видання

Івченко Володимир Миколайович,
Солошонок Алла Леонідівна,
Полонська Ольга Миколаївна та ін.

**Норми витрат праці
для підприємств
харчової і переробної
промисловості**

Редактор *Г. Г. Руденко*

Комп'ютерне складання та верстання *О. М. Полонська, Л. М. Братиця*

Изложены нормы времени, выработки и нормативы численности трудовых процессов в производстве пищевых продуктов отдельных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

The norms of time, production and norms of number for labor processes in the production of food products of certain branches of food and processing industry are stated.

Підп. до друку 25.02.21

Гарнітура Times New Roman.

Обл.- вид. арк. 6,2.

Формат 84×108 1/32.

Друк офсетний.

Наклад 300 прим.

Папір друкарський № 2.

Ум. друк. арк. 4,5.

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
серія ДК № 1375 від 28.05.03