

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, 2022

УДК 664.658.53](083.7)

Автори: В. М. Івченко, О. С. Зірнзак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська, Л. М. Братиця, І. В. Маслова, Л. І. Косенко

Друкується за рішенням вченої ради Українського науково-дослідного інституту продуктивності агропромислового комплексу (протокол № 5 від 30.12. 2022 р.)

Н83 **Норми** витрат праці для підприємств харчової і переробної промисловості/ В. М. Івченко, О. С. Зірнзак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ "Украгпромпродуктивність», 2022. 83 с.

ISBN 978-617-613-088-8

Викладено норми часу, виробітку і нормативи чисельності на трудові процеси у виробництві харчових продуктів окремих галузей харчової та переробної промисловості, розроблені у 2022 році з урахуванням новітніх технологій і сучасного устаткування.

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

УДК 664.658.53](083.7)

ISBN 978-617-613-088-8

© В. М. Івченко, О. С. Зірнзак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін., 2022

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 Норми витрат праці на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості.....	6
2 Норми витрат праці на виробництво молочних продуктів	13
3 Норми витрат праці на виробництво хліба та хлібобулочних виробів.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	82

ВСТУП

Харчова промисловість відіграє важливу роль у зростанні української економіки, забезпеченні соціально-економічної стабільності та продовольчої безпеки населення. Галузь має всі можливості для успішного реагування на глобальні виклики та інтеграцію у світовий торговельний простір, що зумовлено не тільки наявністю природних ресурсів, вигідним географічним положенням, а й високим ступенем розвитку продовольчого сектору [1].

На підприємствах харчової промисловості продовжують впроваджувати в процес виробництва різних товарів інноваційні технології та унікальне сучасне обладнання, в результаті чого процедура створення товарів є простою, швидкою і автоматизованою. Також слід зазначити, що підприємства харчової промисловості переходять на використання екологічно чистих сировинних продуктів, і тим самим стають найбільш конкурентоспроможними на внутрішньому та зовнішньому ринках [2].

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.

Нормування поряд з іншими складовими організації праці сприяє раціоналізації трудових процесів, усуненню втрат робочого часу, оптимальному об'єднанню колективних зусиль на основі прогресивних норм праці. Порівняння фактичних витрат праці з об'єктивно необхідними дозволяє виявити сховані резерви виробництва, що в підсумку призводить до зменшення трудомісткості продукції та зростання продуктивності праці.

Значення нормування праці як вихідної бази для узгодження дій різних виконавців і структурних підрозділів не зменшується, а навпаки зростає в умовах високомеханізованого виробництва. Без точних норм витрат праці неможливо забезпечити єдність, погодженість і безперервність роботи численних систем машин і устаткування, а також ритмічність випуску готової продукції [3].

В умовах ринкової економіки, коли підприємство стає економічно самостійним, а конкуренція товаровиробників на порядок денний гостро ставить проблему виживання, нормування праці набуває особливого значення як дієвий спосіб скорочення витрат живої праці, економії коштів на оплату праці, зниження собівартості продукції та підвищення її конкурентоспроможності.

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 фотометражних 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 [4–6].

У роботі брали участь:

фахівці НДІ «Укראгропромпродуктивність» В. М. Івченко, О. С. Зірзак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська;

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, С. В. Гандзюк; «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; «Рівнеагропромпродуктивність» – О. В. Чипак, Д. Б. Міщук; «Волиньагропромпродуктивність» – М. Т. Файдевич; «Чернігівагропромпродуктивність» – Л. М. Братиця, Г. Г. Ткаченко; «Західагропромпродуктивність» – Б. М. Гладун, Л. І. Косенко; «Львівагропромпродуктивність» – В. П. Медвідь, П. Д. Брухаль; «Закарпатагропромпродуктивність» – Ю. Е. Ковач; «Чернівціагропромпродуктивність» – Г. М. Прішко, З. І. Романюк; «Херсонагропромпродуктивність» – К. В. Маслов, І. І. Смола; «Миколаївагропромпродуктивність» – Н. М. Гордіюк; «Одесагропромпродуктивність» – А. М. Картакай, В. Р. Тінтулова; «Запорізькагропромпродуктивність» – І. М. Мягкий, Е. А. Щербак.

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

Сушіння зерна

Сушіння зерна пшениці сушаркою TORNUM

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Сушіння зерна пшениці	Сушарка TORNUM серії ТК8-32-3 продуктивністю 100 т/год	Приймання зміни. Управління системою завантаження та спостереження за навантаженням зерна. Спостереження за процесом сушіння зерна, управління системою регулювання вологості повітря та температури. Контроль якості сушіння зерна. Управління системою розвантаження зерна. Здавання зміни	Апаратник оброблення зерна, 5-й розр.	1	т	0,010	768,0



Фасування готової продукції

Фасування пшона в пакети по 400 г фасувальним напівавтоматом з ваговим дозатором ПАФ-20-В

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування пшона в пакети по 400 г	Фасувальний напівавтомат з ваговим дозатором ПАФ-20-В продуктивністю 20 пак./хв	Підготовка машини до роботи, заправлення плівкою, фарбою, встановлення дати, регулювання роботи машини, завантаження бункера машини, ведення процесу фасування, контроль якості фасування та маси пакетів, періодичне завантаження бункера дозувального пристрою. Прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 4-й розр.	1	т	1,91	4,19



Фасування крупи булгур у полімерні пакети масою 0,700 кг автоматом УФС-30А-3В

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування крупи булгур у полімерні пакети масою 0,700 кг	Автомат УФС-30А-3В продуктивністю до 30 пак./хв	Перевірка та підготовка автомата до роботи, пуск, прогрівання, заправлення плівки в автомат, встановлення основних параметрів на електронному пульті: маси та дати фасування на термодатері поперечного шва. Отримання мішків з крупою, завантаження крупи в бункер фасувального автомата, спостереження за роботою, вихід на робочий режим, забезпечення нормального перебігу технологічного процесу фасування, контроль маси пакетів та якості фасування, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	1	т	1,37	5,84



Фасування крупи кус-кус у полімерні пакети масою 0,700 кг автоматом AP-B4

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування крупи кус-кус у полімерні пакети масою 0,700 кг	Автомат AP-B4 продуктивністю до 40 пак./хв	Перевірка та підготовка автомата до роботи, пуск, прогрівання, заправлення плівки у автомат, встановлення основних параметрів на електронному пульті: маси та дати фасування на термодатері поперечного шва. Отримання мішків з крупою, завантаження крупи в бункер фасувального автомата, спостереження за роботою, вихід на робочий режим, забезпечення нормального перебігу технологічного процесу фасування, контроль маси пакетів та якості фасування, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	1	т	1,65	4,85



Фасування круп ячмінних у полімерні пакети масою 0,900 кг фасувально-пакувальним автоматом ЛЮКС ПАК

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування круп ячмінних у полімерні пакети масою 0,900 кг	Фасувально-пакувальний автомат ЛЮКС ПАК (Україна) продуктивністю 40 пак./хв	Піднесення порожніх картоних 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, вибраковування неякісних пакетів і висипання з них круп у бункер, обслуговування автомата та регулювання режиму роботи, заміна наповнених пакетами ящиків на порожні, прибирання робочого місця	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	1	т	0,87	9,21



Фасування борошна у поліпропіленові мішки масою 50 кг на пакувальному устаткуванні фірми Moramill

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування борошна у поліпропіленові мішки масою 50 кг	Пакувальне устаткування фірми Moramill, продуктивністю 15 т/зм	Одержання виробничого завдання. Підготовка робочого місця до роботи – піднесення порожніх мішків, заправлення нитки у механізм зашивання. Вмикання устаткування, фасування борошна у мішки по 50 кг, зашивання мішків, вимикання устаткування. Прибирання робочого місця, обдування устаткування, підмітання підлоги	Машиніст розфасувально-пакувальних машин, 3-й розр.	1	т	0,524	15,28



Переробки проса на крупу пшоняну на лінії Buhler

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Переробка проса на крупу пшоняну	Лінія Buhler, продуктивністю 3 т/год	Підготовка до роботи: заміна сит, зачищення, налаштування маршруту руху зерна, включення маршруту; спостереження за процесами очищення, лушення, пневмосепарації, шліфування та просіювання крупи, контроль за переміщенням зерна за якістю та кількістю. Ведення технологічного журналу, зняття показників лічильників	Апаратник оброблення зерна, 4-й розр.		т	0,508	15,754



2. Норми витрат праці на виробництво молочних продуктів

Приготування розчинів

Приготування шоколадної глазури для морозива в резервуарі для розтоплення глазури

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування шоколадної глазури для морозива	Резервуар для розтоплення глазури місткістю 150 л	Підготовка устаткування до роботи, одержання необхідних компонентів, сировини, відважування необхідної кількості компонентів на одну закладку згідно з рецептурою та піднесення до резервуара для розтоплення глазури. Завантажування ємкості інгредієнтами, контроль температури плавлення, активне спостереження за процесом перемішування та нагрівання маси, зливання глазури у відра і віднесення до лінії фасування. Миття резервуара, прибирання робочого місця	Варник глазури, 3-й розр.	1	т	8,27	0,967



Первинне оброблення молочної сировини

Очищення молока на сепараторі-бактофузі ОСЦБ - 10

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 ОСЦБ – 10 продуктивністю 10000 л/год	Підготовка устаткування до роботи, перевірка чистоти і справності сепаратора-бактофуги, наповнення молоком, установлення робочого режиму, спостереження за процесом очищення молока. Промивання устаткування, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,13	63,67



Очищення молока на сепараторі-вершковідділювачі HAUS MAXCREAM 100 T

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Сепарування молока	Сепаратор вершковідділювач HAUS MAXCREAM 10 T продуктивністю 10000 л/год	Підготувати устаткування до роботи, промити і продезінфікувати згідно з вимогами технології, подати молоко на сепаратор, спостерігати за процесом сепарування, своєчасного вивантаження осаду, контролювати швидкісний режим обертання барабана, періодично очищати приймальник осаду, після закінчення розібрати сепаратор, промити і продезінфікувати його згідно з вимогами технології, прибрати робоче місце	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,12	66,17



Очищення молока на сепараторі - вершковідділювачі RE 100 T

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Очищення молока	Сепаратор-вершковідділювач, RE 100 T продуктивністю 10000 л/год	Підготовка сепаратора-вершковідділювача до роботи, перевірка чистоти і справності сепаратора, наповнення молоком, установлення робочого режиму, спостереження за процесом сепарування молока. Промивання сепаратора, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,13	63,30



Очищення холодного і теплого молока на сепараторі-очиснику RE 100 P

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Очищення холодного і теплого молока	Сепаратор-очисник RE 100 P продуктивністю 10000 л/год	Підготувати устаткування до роботи, перевірити чистоту і справність сепаратора-очисника, наповнити молоком, установити робочий режим, спостерігати за процесом очищення молока. Промити молокоочисник, прибрати робоче місце	Сепаратор-ник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,12	64,04



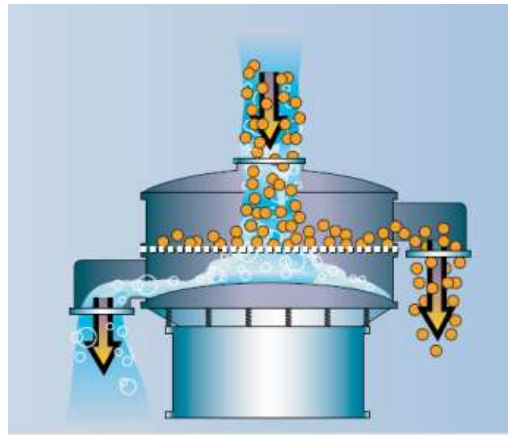
Очищення сироватки на сепараторі Ж5-ОХ2-С

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Очищення сироватки	Сепаратор Ж5-ОХ2-С продуктивністю 10000 л/год	Підготовка устаткування до роботи, промивання і дезінфікування згідно з вимогами технології, подавання сироватки на сепаратор, спостереження за процесом сепарування, своєчасним вивантаженням осаду. Контроль швидкісного режиму обертання барабана, періодичне очищення приймального осаду, проведення аналізу якості сироватки. Після закінчення роботи розбирання сепаратора, промивання і дезінфікування згідно з вимогами технології, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,13	63,83



Нанofільтрація демінералізованої сироватки на круглому вібросепараторі Vibro-Tnergi, ZS40

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Нанofільтрація або підзгущення сироватки до 18 % вмісту сухих речовин	Круглий вібросепаратор Vibro-Tnergi, ZS40, продуктивність 8-9 м ³ /год	Підготовка устаткування до роботи: огляд сепаратора, перевірка санітарного та робочого стану. Виведення устаткування на функцію очищення. Спостереження за процесом очищення сироватки. Регулювання подачі сироватки. Ведення технологічного процесу очищення, спостереження за рівнем сироватки в проміжному бачку та за ступенем очищення сироватки. Періодичне здавання проб на аналіз. Регулювання подачі води. Проведення санітарної обробки трубопроводу та устаткування, прибирання робочого місця	Сепараторник молока та молочної сировини, 4-й розр.	1	т	0,133	60



Гомогенізація молока на гомогенізаторі ПГ-10000-25

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Гомогенізація молока	Гомогенізатор ПГ-10000-25 продуктивністю 10000 л/год	Підготовка устаткування до роботи, подавання молока на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого молока за виробничим призначенням. Промивання гомогенізатора, прибирання робочого місця	Апаратник гомогенізації молока, 3-й розр.	1	т	0,12	69,0



Виготовлення молока

Виготовлення напою молочного з банановим смаком, 2,5% жиру на лінії «DAIRY MACHINERY LTD»

Найменування операції	Тип та марка устаткування, спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Виробництво напою молочного з банановим смаком, 2,5% жиру	Ємність балансова та ферментації, 500 л, порційний пастеризатор-ферментатор, 1000 л, гомогенізатор TESSA HOMOGENIZER JJ, 1000 л/год, сепаратор Cream separator FJ 600, 600 л/год	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Приймання, сепарування, нормалізація, нагрівання, гомогенізація, пастеризація, охолодження молока, внесення цукру і базової суміші, гомогенізація та охолодження молочного напою. Відбирання проб молока та визначення вмісту жиру. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр.	1	т	17,384	0,460
Фасування напою молочного з банановим смаком, 2,5% жиру в пляшки по 500 г	Дозатор розливу готового продукту M2 (комбі), 250 – 400 уп./год	Приготування розчину OXIN L 101. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині пляшок. Підготовка дозатора до роботи, складання лінії подачі, встановлення робочого режиму, пробний пуск, регулювання. Вручну встановлення під дозатор пляшок для наповнення напоєм та передача іншому працівнику для подальшого фасування. Періодична перевірка маси. Ведення документації, розбирання та миття дозатора та лінії, прибирання робочого місця	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	9,872	0,810

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8
Закривання пляшок кришками, маркування, укладання у ящики та транспортування в холодильну камеру	Вручну, маркувальний пристрій	Нанесення дати та номера партії на етикетку маркувальним пристроєм. Піднесення і миття в дезінфікуючому розчині OXIN L 101 кришок. Закривання заповненої пляшки кришкою вручну. Наклеювання самоклеючої етикетки на пляшку вручну та укладання у ящик (по 24 шт.). Перенесення ящиків з фасованим напоєм у холодильну камеру. Прибирання робочого місця	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	20,484	0,390

Ємність балансова і ферментації



Пастеризатор-ферментатор



Гомогенізатор



Дозатор розливу готового продукту



Надівання кришок вручну



Наклеювання етикеток вручну



Виготовлення кисломолочних продуктів

Розливання йогурту «Злагода абрикос-морква» 3,2% жирності у скляні пляшки 0,200 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 йогурту «Злагода абрикос-морква» 3,2% жирності у скляні пляшки по 0,200 л	Лінія Index 6 продуктивністю 6000 пл./год	Підготовка лінії до роботи, промивання і дезінфекція. Завантаження пляшок, заправлення етикетувальні плівки, здійснення пробного зливання, установлення робочого режиму лінії. Спостереження за процесом розливання йогурту, контроль параметрів процесу, усунення заторів пляшок, регулювання руху транспортера, контроль чистоти пляшок, за необхідності налагодження вузлів лінії, після закінчення роботи промивання і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Оператор лінії розливання молока та молочної продукції у пляшки, 4-й розр.	6	т	9,27	5,18



Виготовлення вершкового масла

Виробництво масла вершкового «Екстра» 83% жирності на лінії DAIRY MACHINERY LTD

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Приймання молока	Ємність балансова та ферментації, V=500 л	Приймання молока за допомогою насоса з бідонів у ємність балансову і ферментації об'ємом 500 л	Апаратник пастеризації та охолодження молока,	1	т	0,665	12,023
Нагрівання молока до 40 °С	Ємність балансова та ферментації, V= 500 л	Нагрівання молока до 40 °С і подача на сепаратор	4-й розр.	1	т	0,455	17,60
Сепарування молока	Сепаратор Cream separator FJ 600, 600 л/год	Сепарування молока. Подання високожирних вершків на пастеризацію	Те ж	1	т	3,113	2,57
Пастеризація високожирних вершків	Ємність пастеризації і заквашування, V=300 л	Пастеризація високожирних вершків до температури 86° С	«	1	т	3,917	2,043
Охолодження вершків	Ємність пастеризації і заквашування, V=300 л	Охолодження високожирних вершків, випускання в 125-літрові пластикові ємності на візочках	«	1	т	6,623	1,208

1	2	3	4	5	6	7	8
Ферментація вершків	Холодильна камера	Переміщення в холодильну камеру для ферментації. Після ферментації переміщення вершків у термостатну камеру або в цех для нагрівання їх до 18 °С	Апаратник пастеризації та охолодження молока, 4-й розр	1	т	3,599	2,223
Виготовлення масла на маслоутворювачі	Маслоутворювач циклічної дії TES-Vt-Ch 32, об'єм 32 л	Після досягнення необхідної температури завантаження вершків по 2 відра (22-20 л) вручну в маслоутворювач, спостереження за сколочуванням, зливання сколотин, промивання масла холодною водою, вивантаження у ємності вручну та перенесення у холодильну камеру		1	т	216,086	0,037
Фасування масла вершкового «Екстра», 83% жиру в круглій пачки по 200 г, маркування, укладання та транспортування в холодильну камеру	Вручну, маркувальний пристрій	Дезінфекція стола розчином OXIN KD-103 та розкладання пакувального паперу на стіл, зважування масла по 200 г на вагах та формування кульки масла вручну, за допомогою нагрітого в окропі циліндра з кришкою формування циліндричних головок масла, обмотування пакувального паперу навколо головки масла. За допомогою маркувального пристрою нанесення дати та номера партії на етикетку. Наклеювання самоклеючої етикетки на запаковану головку масла. Перев'язування головки масла мотузкою. Укладання на деко та переміщення в холодильну камеру	Укладальник-пакувальник, 3-й розр.	1	т	165,418	0,0484

Сепаратор



Маслоутворювач



Маркувальний пристрій



Формування головок масла вручну



Обмотування головок масла



Укладання готової продукції



Гомогенізація вершкового масла на гомогенізаторі ГМ

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Гомогенізація вершкового масла	Гомогенізатор ГМ продуктивністю 600-1500 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, подавання вершкового масла на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого масла за виробничим призначенням. Промивання гомогенізатора, прибирання робочого місця	Маслороб, 4-й розр.	1	т	0,86	9,66



Гомогенізація блоків вершкового масла перед повторним пакуванням на гомогенізаторі Fasa BN

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Гомогенізація блоків вершкового масла перед повторним пакуванням	Гомогенізатор Fasa BN продуктивністю 1200 кг/год	Підготовка устаткування до роботи, подавання масла на гомогенізацію, спостереження за процесом гомогенізації, регулювання параметрів процесу, направлення обробленого масла за виробничим призначенням. Промивання гомогенізатора, прибирання робочого місця	Маслороб, 4-й розр.	1	т	0,95	8,38



Виготовлення сирів

Виготовлення сиру з використанням пластифікатора-чеддеризатора CHZ-500

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення сиру	Пластифікатор-чеддеризатор CHZ-500 продуктивністю 500 кг/год	Підготовка пластифікатора-чеддеризатора до роботи, перевірка чистоти і справності чеддеризатора, наповнення сирною масою (шматочки не більше 100x100 мм), установлення робочого режиму, спостереження за процесом роботи чеддеризатора, формування готової сирної маси, яка подається через отвір. Промивання чеддеризатора, прибирання робочого місця	Сировар, 4-й розр.	1	т	4,04	1,98



Виготовлення сиркового батончика «Злагода» у шоколадній глазурі масою 120 г на лінії РАКМА

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення сиркового батончика «Злагода» у шоколадній глазурі масою 120 г	Лінія РАКМА продуктивністю 60 шт./хв	Підготовка лінії до роботи, заправлення фольгою, установлення дати реалізації. Перевірка дозувального пристрою, підготовка ящиків, піднесення до лінії, завантаження глазури у бункер вручну. Підвезення сиркової маси у ящиках за допомогою візка до лінії і завантаження у бункер вручну, підвезення до лінії джему, завантаження у бункер лінії вручну. Спостереження за процесом формування, глазурування, охолодження і загортання сиркових батончиків у фольгу, періодичне зважування батончиків на вагах, вибраковування нестандартної продукції, укладання готових сиркових батончиків у ящики, наклеювання етикетки. Миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Оператор лінії у виробництві харчової продукції, 4-й розр.	4	т	15,8	2,02



Загортання глазурованих сирків масою 50 г у кашировану алюмінієву фольгу загортальним автоматом М6-ОЗБ

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Загортання глазурованих сирків масою 50 г у кашировану алюмінієву фольгу	Загортальний автомат М6-ОЗБ продуктивністю 180 кг/год	Підготовка автомата до роботи, піднесення пергаменту та ящиків, заправлення автомата пергаментом, встановлення дати на маркувальному пристрої, випробовування автомата на холостому ході. Спостереження за подаванням сирків транспортером на приймальний стіл, укладання сирків у спеціальні комірки столу, спостереження за загортанням у пергамент, контроль якості пакування, укладання готової продукції у ящики, промивання і дезінфекція автомата, прибирання робочого місця	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	7,25	1,10



Виготовлення сухих молочних продуктів

Сушіння згущеної сироватки на розпилювальній сушарці А1- ОРЧ 24-01

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Сушіння згущеної сироватки	Розпилювальна сушарка А1- ОРЧ 24-01 продуктивністю до 750 кг/год	Підготовка устаткування до роботи (перевірка санітарного стану). Спостереження за сушінням сироватки. Візуальний контроль: показників струму двигунів відсмоктуючого вентилятора, нагнітального вентилятора, розпилювача, вентилятора пневмотранспорту; температури повітря на вході в сушильну вежу і на виході з неї, вихідного продукту, повітря охолоджувача, готового продукту; обертів двигуна насоса-дозатора; наявності продукту в системі; розрідження та надлишкового тиску в башті; рівня продукту в приймальних ємностях сушильної установки та інших показників роботи. Ведення технологічного процесу сушіння. Чищення і миття устаткування, прибирання робочого місця	Апаратник згущення молока та іншої молочної сировини, 4-й розр.	2	т	4,76	3,36



Виготовлення морозива

Виготовлення морозива ескімо «Banket» у кондитерській глазури масою 85 г на ескімогенераторі карусельному RIA-10

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива ескімо «Banket» у кондитерській глазури масою 85 г	Ескімогенератор карусельний RIA-10 продуктивністю до 8000 шт./год	Підготовка устаткування до роботи, промивання і дезінфекція ескімогенератора згідно з вимогами технології. Підвезення паличок, фольги та заправлення паличкотримача, установлення дати на маркувальному пристрої. Завантаження бункера глазури, установлення робочого режиму ескімогенератора і температурного режиму охолоджувального агрегату. Спостереження за процесом фасування морозива, контроль маси порцій та якості фасування і маркування, контроль температурного режиму процесу охолодження морозива. Укладання в ящики готового морозива, обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, промивання і дезінфекція ескімогенератора, прибирання робочого місця	Виробник морозива, 4-й розр. Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	3 1	т	9,93	3,22



Виготовлення морозива-рулету шоколадного з соусом із какао в білій глазурі «Слиток Platinum» масою 585 г на екструзійній лінії MARK S.P.A. ML-900-100

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива-рулету шоколадного з соусом із какао в білій глазурі «Слиток Platinum» масою 585 г	Екструзійна лінія MARK S.P.A. ML-900-100 продуктивністю 600 шт./год	Підготовка лінії до роботи: миття і дезінфекція. Піднесення ящиків до лінії, установлення дати на маркувальному пристрої, під'єднання трубопроводів, подавання суміші на дозатор, установлення робочого режиму. Спостереження за формуванням морозива-рулету, контроль маси, спостереження за подаванням транспортером морозива в гартувальну камеру, вивантаження морозива із гартувальної камери вручну, укладання у ящики, обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Виробник морозива, 4-й розр. Гартівник морозива, 3-й розр. Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	3 1 2	т	33,8	1,42



Виготовлення морозива шоколадного з соусом із какао «Ласунка клуб» масою 2,0 кг на екструзійній лінії 2

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива шоколадного з соусом із какао «Ласунка клуб» масою 2,0 кг	Екструзійна лінія 2 продуктивністю до 600 шт./год	Підготовка лінії до роботи: миття і дезінфекція. Піднесення ящиків до лінії, установлення дати на маркувальному пристрої, під'єднання трубопроводів, подавання суміші на дозатор, установлення робочого режиму. Спостереження за формуванням морозива, контроль маси, спостереження за подаванням морозива в гартувальну камеру за допомогою транспортера, вивантаження морозива із гартувальної камери вручну, укладання у ящики, обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Виробник морозива, 4-й розр.	3	т	9,06	5,3
			Гартівник морозива, 3-й розр.	1			
			Укладальник-пакувальник, 2-й розр.	2			



**Виготовлення морозива пломбіру у вафельному ріжку з кондитерською глазур'ю «Калина-Малина» масою 155 г на лінії
EXPERT 6000-inLine**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виготовлення морозива пломбіру у вафельному ріжку з кондитерською глазур'ю «Калина-Малина» масою 155 г	Лінія EXPERT 6000-inLine продуктивністю 6000 шт./год	Підготовка лінії до роботи: миття і дезінфекція. Підвезення до лінії вафельних ріжків, кришок, глазури, установка дати на маркувальному пристрої, заправка магазину лінії стаканчиками і кришками, установка робочого режиму лінії і температурного режиму камери гартування. Спостереження за процесом фасування морозива, контроль маси порцій, якості фасування і маркування, спостереження за процесом проходження фасованого морозива по конвеєру в гартувальну камеру, контроль температурного режиму процесу загартовування морозива, укладання готового морозива в ящики, обандеролювання. Після закінчення роботи від'єднання трубопроводів, миття і дезінфекція лінії, прибирання робочого місця	Виробник морозива, 4-й розр.	3	т	7,84	4,08
			Гартівник морозива, 3-й розр.	1			



Фасування і загортання морозива в брикетах на вафлях «Пломбір ванільний» масою 100 г автоматом МБ-АРГ

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування і загортання морозива в брикетах на вафлях «Пломбір ванільний» масою 100 г	Автомат МБ-АРГ продуктивністю 300 кг/год	Підготовка автомата до роботи: миття і дезінфекція. Підвезення до автомата наповнювача, пергаментного паперу, вафлів, заправка автомата, завантаження бункера автомата наповнювачем, установлення робочого режиму. Спостереження за процесом дозування і фасування морозива, контроль маси пакетів і якості фасування. Миття і дезінфекція автомата, прибирання робочого місця	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 4-й розр.	1	т	4,52	1,77



**Загортання морозива у вафельних стаканчиках «Грейпфрут-лісові ягоди» масою 100 г
загортальним автоматом ОЗС**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Загортання морозива у вафельних стаканчиках «Грейпфрут-лісові ягоди» масою 100 г	Загортальний автомат ОЗС продуктивністю 250 кг/год	Підготовка автомата до роботи: миття і дезінфекція, заправлення плівкою рулонотримача, установлення робочого режиму. Спостереження за процесом загортання вафельних стаканчиків із морозивом у паперовий конус, перевірка якості загортання. Після закінчення роботи розбирання, миття і дезінфекція автомата, прибирання робочого місця	Оператор розфасувально-пакувального автомата, 3-й розр.	1	т	5,08	1,58



Технохімічний і мікробіологічний контроль

Визначення чистоти молока за допомогою аналізатора «Екомілк»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норматив оперативного часу, хв	Норма часу, люд.-хв
Визначення чистоти молока	Аналізатор «Екомілк»	Промивання електродів, розливання молока в дві мірні склянки, запуск приладу, вимірювання, очищення аналізатора та електродів від залишків молочної проби, зчитування та друкування результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	5,3	7,51



Визначення вологості в плавлених сирах за допомогою вологоміра Кварц 21М-33

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норматив оперативного часу, хв	Норма часу, люд.-хв
Визначення вологості: в плавлених сирах	Вологомір Кварц 21М-33	Подрібнення продукту на тертці. Підготовка паперового пакета, заповнення зневоднених пакетів подрібненим продуктом, зважування. Висушування наважки на апараті Кварц протягом 8 хв при температурі 160-162 °С. Витягування з пристрою пакета з сировиною, перенесення в ексікатор і охолодження протягом 1-2 хв, зважування висушеної наважки. Вміщення в пакет маси плавленого або зрілого сиру, зважування, вміщення наважки в прилад для сушіння, перенесення наважки в ексікатор, охолодження та зважування, опрацювання результатів	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	15,8	22,6
у зрілих сирах			1	Те ж	15,3	21,9	



Визначення бактеріального забруднення молока за допомогою аналізатора *Bacsomatic*

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст роботи	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норматив оперативного часу, хв	Норма часу, люд.-хв
Визначення бактеріального забруднення молока	Аналізатор Bacsomatic	Вимірювання температури молока. Вибір параметрів аналізу на інтерфейсі приладу. Вимірювання бактеріального забруднення молока за допомогою пристрою. Експорт результатів в електронну таблицю	Лаборант хіміко-бактеріологічного аналізу, 4-й розр.	1	1 аналіз	10,5	15,0



3. Норми витрат праці на виробництво хліба та хлібобулочних виробів

Приймання та підготовка сировини до виробництва

Підготовка сировини

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приймання, переміщення, зважування, підготовка сировини (насіння соняшнику) - при виробництві хліба житньо-пшеничного «Добродій соняшниковий» формового масою 0,450 кг	Вручну	Отримання на складі сировини (ядро соняшнику сире) в пакетах 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

Приготування тіста

Приготування тіста тістомісильною машиною Л4-ХТ-2В

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста тістомісильною машиною Л4-ХТ-2В - при виробництві булочки «Карамельна» 0,025 кг	Тістомісильна машина Л4-ХТ-2В (об'єм 140 л), виробник Україна	Приймання зміни, отримання завдання, підвезення порожніх діж, вмикання та вимикання дозаторів спостереження за внесенням у діжу соляного розчину і борошна, зважування та внесення вручну у діжу дріжджів, цукру, маргарину, ваніліну, молока сухого знежиреного, яєць курячих, вмикання та вимикання тістомісильної машини, спостереження за замісом тіста, підвезення діж із тістом до місця вистоювання, прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1	кг	1,4	2,10



Приготування тіста заварного прискореним способом із використанням додаткової сировини тістомісильною машиною МТМ-4,05

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування прискореним способом заварного тіста із використанням додаткової сировини: - для хліба заварного із насінням соняшнику, льону та солоду житнього - для хліба житньо-пшеничного заварного на заквасці із повидлом	Тістомісильна машина МТМ-4,05 продуктивністю 80 кг тіста/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. Прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1 т тіста	6,71	1,192
			Те ж	Те ж	6,65	1,203



Приготування тіста тістомісильною машиною МТ-25-01

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста - для хліба «Брокат»	Тістомісильна машина МТ-25-01, продуктивністю 95 кг/год	Одержання завдання, підготовка робочого місця та машини до роботи, одержання 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, прибирання робочого місця, миття та чищення машини	Тістороб, 3-й розр.	т	19,09	0,419



Поділ тіста та формування тістових заготовок

Поділ та формування тістових заготовок тістоподільною машиною «Восход-ТД-2М»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок - для хліба формового житньо-пшеничного «Добродій соняшниковий» масою 0,450 кг	Тістоподільна машина «Восход-ТД-2М» продуктивністю 18-42 шт./хв	Підвезення порожніх форм до місця формування, налагодження регулювання параметрів роботи тістоподільної машини, активне спостереження за роботою подільної машини та переміщенням заготовок по транспортеру, регулювання швидкості руху транспортера, контроль та регулювання маси заготовок (0,49-0,5 кг), подача форм на укладання, укладання заготовок у форми вручну, установлення форм з тістовими заготовками на візок-стелаж, завантаження візка у шафу вистоювання. Прибирання робочого місця	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	4,16	3,846



Поділ, формування тістових заготовок тістоподільною, тістоокруглювальною, тістозакатною машинами фірми «Восход»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ, формування тістових заготовок - для хліба по-догового заварного житнього із висівками та кмином масою 0,450 кг	Тістоподільна машина Восход-ТД-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 тістових заготовок (0,88 кг), знімання заготовок із транспортера закатної машини, формування тістових заготовок та укладання на листи візка, завантаження візка з тістовими заготовками у шафу вистоювання (тривалість вистоювання 40-50 хв). Прибирання робочого місця	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. – 1 особа Формувальник тіста, 3-й розр. – 1 особа	1 т тіста	3,54	4,515



Поділ тіста тістоподільною машиною GLIMEK та формування заготовок округлювальною машиною GLIMEK-CR-260

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста на заготовки та формування заготовок - для хліба пшеничного подового «Орільський» масою 0,600 кг	Тістоподільна машина GLIMEK, округлювальна 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. Прибирання робочого місця	Машиніст тістообробних машин, 4-й розр.	1	т	2,46	3,25



Поділ та формування тістових заготовок вручну

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
1	2	3	4	5	6	7	8
Поділ та формування тістових заготовок: - батон «Бутербродний», маса тістової заготовки 0,470 кг	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 по 850 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку. Прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 3-й розр.	1	т	13,980	0,572
- хліб «Соціальний» формовий, маса тістової заготовки 0,570 кг	Те ж	Піднесення форм до робочого місця. Підготовка форм (змащування олією). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 570 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у форми, встановлення на вагонетку. Прибирання робочого місця	Те ж	1	т	12,597	0,635
- хлібець «Дарницький» подовий, маса тістової заготовки 0,500 кг	«	Піднесення форм-кошиків до робочого місця. Посипання формувального столу борошном. Підготовка форм-кошиків для вистоювання хлібців (посипання борошном). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 500 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку. Прибирання робочого місця	«	1	т	12,889	0,621

1	2	3	4	5	6	7	8
Поділ та формування тістових заготовок: - хліб «Особливий» подовий, маса тістової заготовки 0, 680 кг	Вручну	Піднесення форм-кошиків до робочого місця. Посипання формувального столу борошном. Підготовка форм-кошиків для вистоювання хліба (посипання борошном). Поділ тіста на шматки вручну, зважування по 680 г, формування тістових заготовок вручну, укладання сформованих заготовок у кошики, встановлення на вагонетку. Прибирання робочого місця.	Формувальник тіста, 3-й розр.	1	т	9,662	0,828
- сосиска в тісті, маса тістової заготовки 0,100 кг	Те ж	Піднесення дек 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 вручну, укладання сформованих заготовок на деко, встановлення на вагонетку, прибирання робочого місця	Те ж	1	т	128,635	0,062
- хліб «Брокат» масою 0,500 кг	«	Отримання завдання, підвезення тіста у чанах до робочого місця; вибирання тіста із чанів та складання на робочому столі, поділ тіста на шматки ножом 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	«	2		17,84	0,897

1	2	3	4	5	6	7	8
Формування тістових заготовок - для булочки «Карамельна» масою 0,250 кг	Вручну	Отримання завдання; підготовка робочого місця до роботи, 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 кондитерських листів із тістовими заготовками у візки (18 листів у візку) та відвезення візків у шафу вистоювання, очищення формувального столу від крихт, прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 3-й розр.	4	т	11,47	2,79



Формування тістових заготовок для круасанів масою 0,020 кг на пристрої Rondinette

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування тістових заготовок - для круасанів масою 0,020 кг	Пристрій для скручування круасанів Rondinette (виробн. Rondo (Швейцарія))	Огляд робочого місця та устаткування, підготовка до роботи; приймання тістових заготовок круасанів зі стрічки транспортера тісторозкочувальної машини після їх нарізання на трикутники (маса заготовки 24 г), укладання вручну на стрічку пристрою для скручування круасанів, спостереження за скручуванням заготовок. Регулювання щільності скручування тістових заготовок у пристрої та їх довжини; змітання борошна з подавального транспортера пристрою для формування круасанів та з робочого столу. Виключення машини, прибирання робочого місця, винесення відходів	Формувальник тіста, 3-й розр.	т тіста	18,37	0,436



Формування заготовок листового тіста масою 1 кг тісторозкочувальною машиною TEKNO STAMAPLAM 507 B

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування заготовок листового тіста масою 1 кг	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 у поліетиленові пакети, укладання в контейнер та встановлення його в холодильну камеру, листкування охолодженого тіста тісторозкочувальною машиною, прибирання робочого місця	Формувальник тіста, 4-й розр.	1	т	25,72	0,311



Розкочування тіста та нарізання на порції на машині Manomat-Cutomat SSO 675C

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Розкочування тіста та нарізання на порції - для круасанів масою 0,020 кг	Тісторозкочувальна машина зі станцією нарізання Manomat-Cutomat SSO 675C (виробн. Rondo (Швейцарія))	Огляд устаткування та підготовка його до роботи. Викочування вагонетки із заготовками листового тіста з морозильної камери, виймання порцій тіста з пакетів (1 порція – 4 кг), укладання пласта тіста на стрічку транспортера тісторозкочувальної машини. Включення машини, спостереження за розкочуванням тіста, регулювання зазорів між валками (товщини пласта тіста). Включення режиму нарізання, спостереження за нарізанням тіста на порції у виді трикутників масою 24 г, прибирання обрізків тіста зі стрічки, обмітання тістових заготовок від залишків борошна за допомогою щітки, збризування водою заготовок. Підсипання в процесі роботи борошна в борошнопідсипач машини. Виключення устаткування, зняття та чищення робочих органів, протирання стрічки конвеєра тісторозкочувальної машини від борошна; прибирання робочого місця, винесення відходів	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр.	т тіста	18,37	0,436



Випікання

Випікання хліба «Білого подового» масою 0,700 кг у тунельній газовій печі «MINEL»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба «Білого подового» масою 0,700 кг	Тунельна газова піч «MINEL» (Словенія)	Приймання зміни. 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 под печі, спостереження за процесом випікання, контроль параметрів температурного та парового режимів за показниками КВПіА (230-240 ⁰ С), виймання хліба з печі та укладання його у лотки вагонетки, перевірка якості готової продукції. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр. Уклада-льник хлібобу-лочних виробів, 2-й розр.	1 1	т	4,52	3,537



Випікання хліба «Селянський житньо-пшеничний» та «Старокиївський солодовий» масою 0,600 кг у ротаційній печі «Revent 724»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба «Селянський житньо-пшеничний», «Старокиївський солодовий» масою 0,600 кг	Ротаційна піч 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). Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	4,19	1,90



Випікання хліба пшеничного подового «Орільський» масою 0,600 кг у ротаційній печі «Roto Passat-SE»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба подового пшеничного «Орільський» масою 0,600 кг	Ротаційна піч Roto Passat-SE (Кёниг, Австрія), (площа поду 12м ²)	Підготовка робочого місця, огляд та перевірка устаткування. 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 хліба подового. Завантаження візка-стелажа у піч. Контроль і регулювання параметрів пекарської камери, спостереження за процесом випікання, паровим та температурним режимом. Вивантаження візка-стелажа із готовими виробами з печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження. Прибирання робочого місця	Пекар, 4 розр.	1	т	10,44	0,766



Випікання хліба «Селянський» масою 0,500 кг у ротаційній електричній печі Bongard 8,64E

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба «Селянський» масою 0,500 кг	Ротаційна електрична піч BONGARD 8,64E, виробник Франція	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Виймання тістових заготовок із шафи вистоявання, надрізування тістових заготовок та посадження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання, вивантаження готових виробів із печі, очищення поду печі від крихт. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	16,74	0,478



Випікання хліба «Брокат» масою 500 г у ротаційній печі MIWE Roll-in

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба «Брокат» масою 0,500 кг	Ротаційна піч MIWE Roll-in	Одержання завдання, перевірка стану печі, включення печі та вихід на технологічний режим, посадка в піч готових заготовок, спостереження за процесом випікання, виймання готового хліба, виключення печі та прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	31,62	0,253



Випікання хліба подового заварного житнього із висівками та кмином, масою 0,400 кг у ротаційній печі «Муссон-ротор»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба подового заварного житнього із висівками та кмином, масою 0,400 кг	Піч ротаційна Муссон-ротор продуктивністю 160 шт./цикл (тривалість циклу – 42 хв.) площа випікання 9,7 м ²	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 і відвезення на охолодження, знімання хліба з листів і укладання в лотки, контроль та регулювання температурного режиму печі. Прибирання робочого місця	Пекар, 3-й розр.	т хліба	5,926	1,35



**Випікання хліба заварного з насінням соняшнику та льону формового масою 0,400 кг
у ротаційній печі Gimak DF.113**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба заварного з насінням соняшнику та льону формового масою 0,400 кг	Ротаційна піч Gimak DF.113 (Туреччина) продуктивністю 240 шт./цикл	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання, виведення на технологічний режим). Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підвезення до печі і завантаження в піч, спостереження за процесом випікання (тривалість циклу випікання – 36 хв), визначення готовності хліба, вивантаження візка з готовим хлібом з печі і відвезення на охолодження, виймання охолодженого хліба з форм і укладання в лотки з подальшим переміщенням в експедицію. Контроль та регулювання температурного режиму печі	Пекар, 3-й розр.	т	6,914	1,157



Випікання подового хліба та батона у ротаційній печі «Melani Lux»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання: - подового хліба - батона масою 0,450 кг	Піч ротаційна Melani Lux продуктивністю 1000-1500 кг тіста	Підготовка робочого місця до роботи, підготовка листів і візків, підкочування до формувальних столів. Ведення процесу випікання хлібобулочних виробів. Контроль температурного режиму і вологості в пекарській камері за контрольно-вимірювальними приладами. Визначення закінчення процесу випікання; виймання хліба, охолодження	Пекар, 3-й розр.	т	5,98	1,17
				Те ж	7,60	0,92

63



Випікання булочки «Карамельна» масою 0,025кг у ротаційній печі «REVENT»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання булочки «Карамельна» масою 0,025 кг	Ротаційна піч «REVENT» продуктивністю до 100 кг/год	Приймання зміни, отримання завдання, огляд та перевірка устаткування. Включення печі, встановлення температурного режиму на розігрівання печі. Підвезення візка-стелажа з вистояними заготовками з шафи вистоювання до печі. Виставлення на електронному табло параметрів за програмою випікання тістечок масою до 0,025 кг. Завантаження візка-стелажа у піч, спостереження за процесом випікання та температурним режимом. Вивезення візків з готовою продукцією з печі та відвезення для охолодження (10 м), прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	кг	2,3	1,537



Випікання тістечок «Вишенька» масою 0,045 кг у конвекційній печі XEBL 16EU Unox DPRS

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання тістечок «Вишенька» масою 0,045 кг	Конвекційна піч XEBL 16EU Unox DPRS лінія PLUS (Італія), продуктивністю до 100 кг/год	Підготовка робочого місця, огляд та перевірка устаткування. 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 з готовими виробами з печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	кг	0,034	232,6



Випікання багета «Часникового» масою 0,200 кг та булочки «Хот-дог» масою 0,070 кг у печі «ШПЕ- 2»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання: багета «Часникового» масою 0,200 кг булочки «Хот-дог» масою 0,070 кг	Піч ШПЕ- 2 продуктивністю 0,3 т /зміну	Приймання зміни, огляд пекарської шафи, включення, регулювальні роботи, приготування яєчної суміші для змащування тістових заготовок багетів або булочок, вивантаження етажерки з тістовими заготовками з шафи вистоювання і підвезення до пекарської шафи, змащення тістових заготовок яєчною сумішшю і завантаження листів 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, прибирання робочого місця	Пекар, 5-й розр.	1	т	44,69	0,179
						43,01	0,186



Випікання круасанів масою 0,020 кг у ротаційній печі «REVENT 725»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання круасанів масою 0,020 кг	Ротаційна піч Revent 725 продуктивністю по булочних виробках 125 кг/год	Огляд хлібопекарської печі та підготовка до роботи (виведення на робочий режим). Викочування візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підкочування до печі, відкриття дверцят печі, встановлення візка в камеру та включення його обертання. Спостереження за випіканням круасанів, контроль температурного режиму випікання; визначення їх готовності. Виключення обертання візка в печі, відкривання дверцят та його викочування, встановлення на охолодження. Контроль якості готових круасанів органолептично: колір виробів та їх запах, якість м'якшу. Перекладання готових круасанів з листиків на лотки, зважування, подавання на наступну операцію – наповнення круасанів начинкою. Прибирання робочого місця, здавання зміни	Пекар, 3-й розр.	т круасанів	22,81	0,351



Наповнення круасанів начинкою за допомогою шприца-дозатора «MAC.PAN MDSE»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Наповнення круасанів начинкою	Шприц-дозатор MAC.PAN MDSE, продуктивністю 3500 порц./год	Підготовка до роботи шприца-дозатора, перевірка санітарного стану, регулювання порції начинки (5 г), протирання робочого столу від забруднень. Відкупорювання банок з начинкою (джеми різних видів), вивантаження начинки в ємність шприца-дозатора. Підкочування до робочого місця вагонеток з готовими круасанами для їх наповнення та вагонеток з порожніми лотками для укладання в них круасанів з начинкою. Перевірка роботи дозатора на холостому ходу: натискання на важіль подачі начинки декілька разів для надходження її з ємності в носик насадки дозатора. Наповнення круасанів начинкою за допомогою шприца-дозатора: взяття круасана з лотка по одному, піднесення його до носика насадки дозатора, подавання всередину дози начинки натисканням важеля, укладання круасана на лоток. Зачищення ємності за допомогою лопатки від залишків начинки; протирання підлоги та робочого столу від залишків джему. Прибирання робочого місця, промивання шприца-дозатора	Кондитер, 3-й розр.	тис. шт. круасанів (т круасанів)	1,11	7,19
					44,52	0,180



Різання

Різання хліба пшеничного подового «Подільський» масою 0,650 кг машиною Gebruder Herlitzius

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання хліба пшеничного подового «Подільський» масою 0,650 кг	Машина Gebruder Herlitzius (Німеччина) продуктивністю 400-500 шт./год	Оглядання устаткування; отримання виробничого завдання; підвезення на візку ящиків із хлібом до робочого місця на відстань до 10 м; піднесення ящиків з хлібом до машини на відстань до 1 м; увімкнення машини, нарізання машиною хліба на скибочки, передавання на пакування; підмітання щіткою крихт із робочого столу машини; оформлення виробничого журналу; прибирання робочого місця	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	1	т	4,73	1,69



**Нарізання на скибки хліба формового заварного з насінням соняшнику та льону масою 0,400 кг
хліборізальною машиною «Gimак» та упакування у фірмові пакети**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Нарізання на скибки хліба формового заварного з насінням соняшнику та льону масою 0,400 кг та упакування у фірмові пакети	Хліборізальна машина фірми Gimак продуктивністю до 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини (перевірка стану ножів, встановлення необхідної товщини нарізання), підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної 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. Перевірка стану ножів хліборізальної машини, періодичне очищення стрічки транспортера від крихт хліба. Прибирання робочого місця	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	т хліба тис. шт.	6,25 2,50	1,28 3,20



Нарізання та пакування хліба житнього масою 600 г у поліетиленову плівку на лінії D/Packing Slicer 208

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-хв	виробітку за зміну
Нарізання та пакування хліба житнього масою 600 г у поліетиленову плівку	Лінія D/Packing Lane Slicer 208, продуктивністю до 1200 уп./год	Підготовка рулонів плівки і доставка у цех, завантаження у 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	тис. шт.	19,7	6,8



Різання хліба пшеничного подового «Орільський» масою 0,600 кг хліборізальною автоматичною машиною Slice-Up Lux та упакування машиною Clips-Up Lite

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання хліба пшеничного подового «Орільський» масою 0,600 кг та упакування в пакети	Машина хліборізальна автоматична Slice-Up Lux продуктивністю до 1200 шт./год, Машина для кліпсування пакетів Clips-Up Lite в комплекті з принтером дати, лічильником та роздмухувачем пакетів	Отримання на складі і піднесення упаковки з поліетиленовими пакетами з логотипом фірми, етикеток, пакувальної стрічки для кліпсатора пакетів. Підвезення контейнерів з 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 хлібобулочних виробів, 3-й розр.	2	т	5,11	3,13



Укладання, пакування готової продукції

Укладання в лотки охолодженого хліба «Селянський житньо-пшеничний» масою 0,600 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання в лотки охолодженого хліба «Селянський житньо-пшеничний» масою 0,600 кг	Вручну (циркуляційний стіл, контейнери, лотки)	Отримання завдання, підготовка робочого місця до роботи, 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	т	1,4	3,27



Укладання булочки «Карамельна» масою 0,250 кг у лотки контейнера вручну

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання булочки «Карамельна» масою 0,250 кг	Вручну	Приймання зміни, отримання завдання на виконання роботи, підвезення контейнерів, перекладання готових виробів з візка в лотки контейнера, відвезення контейнерів з готовою продукцією, прибирання робочого місця	Уклада-льник хлібобу-лочних виробів, 2-й розр.	1	т	13,18	0,607

Фасування круасанів у картонні коробки типу «Екран», масою 1 кг

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування круасанів у картонні коробки типу «Екран», масою 1 кг	Вручну	Отримання змінного завдання. Підготовка робочого місця до роботи: протирання робочого столу та електронних вагів від забруднень. 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. Прибирання робочого місця	Укладаць хлібобулочних виробів, 2-й розр.	т	10,89	0,73



Укладання коробок з круасанами масою 1 кг у поліетиленові пакети, запаювання пакетів за допомогою запаювача імпульсного типу HI-500

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання коробок з круасанами масою 1 кг у поліетиленові пакети, запаювання пакетів	Підлоговий запаювач імпульсного типу HI-500	Отримання змінного завдання. Огляд устаткування, включення, виставлення часу запаювання пакетів. Перевірка роботи запаювача на холостому ході (взяття порожнього пакета, розміщення країв під притиском, зварювання пакета, перевірка якості зварювання шва). Піднесення поліетиленових пакетів до робочого місця (відстань до 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). Прибирання робочого місця	Укладаць хлібобулочних виробів, 2-й розр.	тис. шт. коробів (т круасанів)	8,55	0,94



Пакування обіднього хліба масою 900 г у поліетиленову плівку на пакувальній машині BAFU FWL280

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування обіднього хліба масою 0,900 кг у поліетиленову плівку	Пакувальна машина BAFU FWL280 продуктивністю до 280 упак./хв	Підготовка до роботи. Перевірка справності устаткування. Підвезення рулонів плівки і заправлення її в машину. Спостереження 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 хлібобулочних виробів, 3-й розр.	1	т	0,257	31,14



Пакування бісквіта «Асорті» масою 0,500 кг машиною Italdibipak T 55040 ZN (Італія)

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування бісквіта «Асорті» масою 0,500 кг	Пакувальна машина Italdibipak T 55040 ZN (Італія) продуктивністю до 600-900 шт./год	Огляд машини, 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.) з 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.); віднесення ящиків на відстань до 1 м і встановлення на піддон; транспортування виробів на гідравлічному візку в експедицію на відстань до 30 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	т	4,88	1,64



Пакування пампушок «Особливі» масою 0,500 кг машиною Gramegna siat group GT 40

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування пампушок «Особливі» масою 0,500 кг	Пакувальна машина Gramegna siat group GT 40 (Бельгія) продуктивністю 500 шт./год	Огляд машини; одержання у складі плівки та піднесення її до робочого місця на відстань до 50 м; вмикання машини для підігрівання; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (8 шт.) до робочого місця на відстань до 10 м; взяття виробу з транспортера, пакування: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та запаювання; укладання виробу в ящики (по 10-15 шт.); віднесення ящиків на відстань до 1 м і встановлення на піддон; транспортування виробів на гідравлічному візку в експедицію на відстань до 30 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	т	9,59	0,834



Пакування плетінки з маком масою 0,400 кг машиною Gramegna siat group GT 40

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця вимі-ру	Норма	
						часу, люд.-хв/шт.	виробі-тку за зміну
Пакування плетінки з маком масою 0,400 кг	Пакувальна машина Gramegna siat group GT 40, продуктивністю до 400-500 шт./год	Огляд машини; одержання у складі плівки та піднесення її до робочого місця на відстань до 50 м; вмикання машини для підігрівання; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (8 шт.) до робочого місця на відстань до 10 м; взяття виробу з транспортера. Ведення процесу пакування: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та запаювання; укладання виробу в ящики (по 10-15 шт.); віднесення ящиків на відстань до 1 м і встановлення на піддон; транспортування виробів на гідравлічному візку в експедицію на відстань до 20 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Уклада-льник хлібобу-лочних виробів, 2-й розр.	1	шт.	0,287	1668
						9,59	0,834



Пакування печива масою 300 г у поліетиленову плівку на лінії з ваговим мультиголовочним дозатором АФ-50-В10

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Пакування печива масою 300 г у поліетиленову плівку	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	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	1	тис. шт.	0,36	22,4



СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Розвиток промисловості для забезпечення зростання та оновлення української економіки : науково-аналітична доповідь / за ред. д-ра екон. наук Дейнеко Л.В. ; НАН України, ДУ «Ін-т екон. та прогнозув. НАН України». Київ, 2018. 158 с.
2. Харчова промисловість України: сучасний стан, тенденції та перспективи розвитку. Інноваційна економіка. Науково-виробничий журнал. 2018. № 9-10. С 51-60.
3. Никифоренко В. Г. Управління персоналом Навчальний посібник. Одеса : Атлант, 2013. 275 с.
4. 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 «Украгропромпродуктивність», 2011. 125 с.
5. Методичні положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво молочних продуктів / І. М. Демчак, А. Л. Солошонок, О. М. Полонська та ін. Київ : НДІ «Украгропромпродуктивність», 2017. 184 с.
6. 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.

Наукове видання

Івченко Володимир Миколайович,
Зіринзак Олена Степанівна,
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*

Изложены нормы времени, выработки и нормативы численности на трудовые процессы в производстве пищевых продуктов отдельных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, разработанные в 2022 году с учетом новейших технологий и современного оборудования.

The norms of time, production and quantity norms for labor processes in the production of food products of certain branches of the food and processing industry, developed in 2022 taking into account the latest technologies and modern equipment, are set out.

Підп. до друку	Формат 84×108 1/32.	Папір друкарський № 2.
Гарнітура Times New Roman.	Друк офсетний	Ум. друк. арк. 4,2.
Обл.- вид. арк. 6,0.	Наклад 300 прим.	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