

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування бездріжджового тіста безопарним способом
при виробництві хліба «Чіабата» 0,25 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування бездріжджового тіста безопарним способом для хліба «Чіабата», масою 0,25 кг	Тістомісильна машина Kemper SP 75 (місткість діжі – 120 кг тіста)	Підготовка тістомісильної машини до роботи, регулювання температури нагрівання води, підготовлення та зважування основної та допоміжної сировини, внесення компонентів згідно рецептури в діжу, вмикання машини та замішування тіста, контроль процесу замішування тіста, відвезення діжи з тістом для виброджування, спостереження за бродінням тіста, перевірка рівня та обминання тіста, визначення його готовності, вивантаження готового тіста в бункер тістоподільної машини. Очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття діжи	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	7,89	1,014



Філія «Чернігівагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці
на випікання хліба у ярусній подовій печі фірми Gimak,
які будуть внесені до науково-практичного видання

«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання: хліба пшеничного селянського подового, масою 0,6 кг	Піч хлібопекарська 4-ярусна подова фірми Gimak (площа випікання 15 м ²)	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання, виведення на технологічний режим). Підвезення візка із вистояними тістовими заготовками до печі: маса заготовки – 0,66 кг, завантаження палетів із тістовими заготовками на яруси (поди) печі (48 шт. х 4), спостереження за процесом випікання (тривалість випікання – 39 хв.), контроль та регулювання температурного режиму печі, визначення готовності виробів, вивантаження готових виробів із печі, укладання на лотки візка. Очищення листів від крихт хліба	Пекар, 4-й розр.	6,13	1,306
хліба бездріжджового «Чіабата», масою 0,25 кг		Те ж маса заготовки – 0,275 кг, завантаження палетів із тістовими заготовками на яруси (поди) печі (54 шт. х 4), спостереження за процесом випікання (тривалість випікання – 26 хв)	Те ж	8,71	0,918



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
упакування в поліетиленові пакети та укладання в ящики хліба бездріжового «Чіабата» масою 0,25 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Упакування в поліетиленові пакети та укладання в ящики хліба бездріжового «Чіабата» масою 0,25 кг	вручну	Підвезення контейнерів з охолодженими булочками, одержання пакетів на складі та піднесення до місця пакування, піднесення пластмасових ящиків до робочого місця, штампування етикеток, упакування хліба в пакети, вибракування деформованих виробів, скріплення пакетів кліпсатором, наклеювання етикеток на готовий виріб, укладання запакованих виробів в ящики, відвезення ящиків з готовою продукцією візком в експедицію на віддаль 10 м, прибирання крихт з робочого столу	Укладальник хлібобулочник виробів, 2-й розр.	т	16,1	0,497
				тис. упак.	4,03	1,986



Філія «Чернігів агропром продуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці
на процес нарізання на скибки хліборізальною машиною Matas продуктивністю 500 шт./год
та упакування у поліетиленові пакети хліба пшеничного селянського подового масою 0,6 кг,
які будуть внесені хліба до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Нарізання на скибки та упакування у пакети хліба пшеничного селянського подового масою 0,6 кг	Хліборізальна машина Matas продуктивністю 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини, отримання та піднесення пакетів, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, упакування хліба у відкритий п/е пакет, кліпсування та укладання готових виробів в ящики. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції, облік готової продукції. Перевірка стану ножів хліборізальної машини, періодичне очищення транспортера та лотків від крихт хліба	Різальник харчової продукції, 3-й розр., 1 особа, Укладальник хлібо-булочних виробів, 2 розр. – 1 особа	т хліба	7,09	2,256
				тис. уп.	4,25	3,761



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
приготування тіста тістомісильною машиною MASZ - Gliwice для виробництва хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста для хліба «Волинський-пшеничний» овальний, масою 0,600 кг	Тістомісильною машиною MASZ - Gliwice (Польща)	Оглядання устаткування; одержання сировини в складі, приготування тіста: засипання в діжу борошна, дріжджів, олії соняшникової, солі, води (за розрахунком), вмикання машини, спостереження за замісом тіста, вимкнення машини; перевірка якості тіста; визначення готовності тіста за органолептичними ознаками, зачищення місильного органу; прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1	т	3,2	2,48



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
поділ тіста машиною «Восход» для виробництва хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста для виробництва пшеничного хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600 кг	Тістоподільна машина «Восход», діжа об'ємом 180 кг	Вмикання машини та встановлення параметрів маси тістових заготовок, підвезення діжі до столу, вивантаження тіста, поділ та формування заготовок, регулювання та контроль маси тістових заготовок, прибирання робочого місця	Машиніст тістообробних машин, 2-й розр.	2	т	5.0	3.2



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сіль-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробі-тку за зміну
Випікання хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600 кг	Термомасля-на піч Daub (3 печі), візки з деками.	Оглядання устаткування, виведення печі на технологічний режим: виставлення посадочної температури 235°C; підвезення візків із тістовими заготовками (2 етажерки по 10 дек, 200 шт.) з камери вистоювання до печі на відстань до 10 м; завезення візків у печі, спостереження з оглядового віконця за перебігом процесу випікання (тривалість випікання – 35 хв), температурним і паровим режимом; вивезення візків з печі на охолодження, відвезення продукції в склад, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	1,78	4,5



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
укладання хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600 кг в лотки контейнера вручну,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Укладання хліба «Волинський пшеничний» масою 0,600 кг в лотки контейнера	Контейнер, візок, вагонетки	Підвезення порожніх ящиків на візку (по 16 шт. на візок) до робочого місця, укладання виробів із вагонеток в ящики по 14-16 шт. з одночасним вибракуванням, перевірка кількості виробів у ящиках, встановлення ящиків на візок, відвезення виробів на візку в експедицію на відстань до 20 м, заповнення виробничого журналу, прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр.	1	т	4,35	1,84



Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес формування тістових заготовок вручну для хліба білого подового масою 0,700 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну т
Формування тістових заготовок вручну для хліба білого, подового, масою 0,700 кг	Вручну	Отримання завдання, підготовка форм (змащування олією), підвезення діжі з тістом до формувального стола, поділ тіста на шматки ножем, зважування шматків тіста; формування заготовок вручну та укладання у форми, завантаження вагонетки із тістовими заготовками у шафу вистоювання; прибирання робочого місця	Формувальник тіста 4-й розр.	1	т	17,88	0,447



Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
приготування тіста для хліба білого подового тістомісильною машиною «MASZ»,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	Виробітку за зміну т
Приготування тіста для хліба білого подового масою 0,700 кг	Тістомісильна машина MASZ (місткість діжі 120 л)	Одержання завдання, підготовка робочого місця та обладнання до роботи, просіювання борошна, підготовка основної і додаткової сировини та завантаження у діжу, замішування тіста, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжи з тістом, прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1	т	17,86	0,448



Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання хліба білого подового масою 0,700 кг у ротаційній печі MIWE Roll-in,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, 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	Піч MIWE Roll-in	Одержання завдання, підготовка печі до роботи, підвезення тістових заготовок до печі і завантаження тістових заготовок у піч, спостереження за процесом випікання хліба, перевірка готовності та якості, вивантаження готових виробів із печі, відвезення готових виробів на охолодження, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	17,47	0,458



Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

поділ та формування тістових заготовок вручну для хліба цільнозернового житньо-пшеничного масою 0,570 кг,

які будуть внесені до науково-практичного видання

«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ та формування тістових заготовок для хліба цільнозернового житньо-пшеничного масою 0,570 кг	вручну	Одержання завдання, підготовка робочого місця до роботи, підготовка форм (змащення олією), підвезення діжі та вивантаження тіста на робочий стіл, поділ тіста на порційні шматки, формування тістових заготовок вручну, укладання заготовок у підготовлені форми, відправлення тістових заготовок на остаточне вистоявання (40-50 хв.) в шафу вистоявання, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	106,7	0,075



Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування тіста тістомісильною машиною Good Food для хліба цільнозернового масою 0,570 кг
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста для хліба цільнозернового масою 0,570 кг	Тістомісильна машина Good Food, продуктивністю 55 кг/год, (місткість діжі 21 л)	Одержання завдання, підготовка робочого місця та устаткування до роботи, підготовка сировини, просіювання борошна, зважування та додавання інгредієнтів за рецептурою в діжу тістомісильної машини, замішування тіста, спостереження за процесом замішування, відвантаження тіста в іншу діжу для бродіння, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	55,94	0,143



Філія «Миколаївагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання хлібобулочних виробів у ротаційній печі Europa,
які будуть внесені до науково-практичного видання

«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання:	Ротаційна піч Europa виробництва Італії на шпильці 15 рівнів продуктивністю:	Підготовка робочого місця. Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання і підвезення до печі на відстань до 10 м. Завантаження візка з тістовими заготовками до печі та встановлення технологічного режиму випікання. Спостереження за процесом випікання хлібобулочних виробів. Вивантаження готових виробів з печі та відвезення на охолодження на відстань до 10 м. Прибирання робочого місця					
булки хот-дог масою 0,07 кг	360 шт. масою 25,2 кг за цикл		Пекар, 4-й розр.	1	т	29,2	0,274
батону масою 0,35 кг	150 шт. масою 52,5 кг за цикл		Те ж	Те ж	Те ж	13,8	0,58
пирога з яблуком масою 0,25 кг	135 шт. масою 33,75 кг за цикл		«	«	«	22,0	0,364
пампушок масою 0,05 кг	810 шт. масою 40,5 кг за цикл		«	«	«	18,6	0,429



Філія «Одесагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання батона бутербродного масою 0,3 кг у ротаційній печі Fimak FD-150YC,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання батона бутербродного масою 0,3 кг	Піч ротаційна Fimak FD-150YC	Одержання завдання, огляд устаткування, перевірка технічного і санітарного стану; вмикання печі, виведення її на технологічний режим; визначення візуально готовності тістових заготовок у шафі остаточного вистоювання, викочування вагонетки з шафи, заочування у піч (відстань до 5 м), виставлення параметрів технологічного процесу на пульті керування; спостереження за роботою устаткування та перебігом технологічного процесу; вимикання печі, викочування вагонетки з готовими виробами, переміщення її до місця охолодження; укладання хліба у лотки контейнера, переміщення в експедицію; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	40,4	0,198



Філія «Одесагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання хліба пшеничного масою 0,9 кг в хлібопекарській тунельній печі SARMASIK TH-2100,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба пшеничного масою 0,9 кг	Піч тунельна SARMASIK TH-2100	Одержання завдання, огляд устаткування, перевірка технічного і санітарного стану; вмикання печі, виведення її на технологічний режим; визначення візуально готовності тістових заготовок, вмикання автоматичної подачі тістових заготовок на під печі, виставлення параметрів технологічного процесу на пульті керування; активне спостереження за роботою устаткування та перебігом технологічного процесу; вимикання печі, вмикання стрічки виходу готових виробів з печі; укладання хліба у лотки контейнера, переміщення в експедицію, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	6,54	1,223



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
приготування тіста для виробництва житньо-пшеничного хліба «Литовський» масою 0,600 кг
тістомісильною машиною SP-200 KD,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста для хліба житньо-пшеничного «Литовський» масою 0,600 кг	Тістомісильна машина SP-200 KD, (фірма Kumkaya) діжа об'ємом 200 кг тіста (130 кг борошна), візок	Оглядання устаткування; одержання сировини в складі; приготування тіста: засипання в діжу борошна, дріжджів, олії соняшникової, солі кухонної, води (за розрахунком); вмикання машини, спостереження за замісом тіста, вимкнення машини; перевірка якості тіста (органолептично); зачищення місильного органу; прибирання робочого місця	Тістороб, 3-й розр.	1	т	3,01	2,66



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання пирога з маком та вишнею масою 0,500 кг у печі Lider 270 (фірма Kumkaуа, Туреччина),
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання пирога з маком та вишнею масою 0,500 кг	Піч ротатійна Lider 270 (фірма Kumkaуа, Туреччина), продуктивністю 0,3 т/год	Оглядання устаткування, виведення печі на технологічний режим: виставлення посадочної температури 220°C; підвезення контейнерів із тістовими заготовками з камери вистоювання до печі на відстань до 10 м; викладання тістових заготовок на под печі по 60 шт. на полиці (6 полок), завантаження печі; відвезення порожніх контейнерів; спостереження з оглядового віконця за перебігом процесу випікання (тривалість випікання – 38 хв), температурним і паровим режимом; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	4,57	1,75



ВИРОБНИЦТВО МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Філія «Полтаваагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

виробництво ниткоподібних макаронних виробів на напівавтоматичній лінії AMB-100, фасування ниткоподібних макаронних виробів у поліпропіленові пакети по 1000 г фасувальною машиною FILLING MACHINE F-999, запаювання поліпропіленових пакетів запаювачем Continuous Band Sealer FRB-77011,

які будуть внесені до науково-практичного видання

«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Виробництво ниткоподібних макаронних виробів на напівавтоматичній лінії AMB-100	Напівавтоматична лінія AMB-100 (паспортна продуктивність 100 – 120 кг/год)	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Засипання борошна в приймальний бункер, спостереження за технологічним процесом приготування тіста, регулювання подачі борошна та води у тістозмішувальне корито макаронного шнекового пресу, регулювання температурного режиму, розрівнювання ниткоподібних макаронних виробів на решітках для сушіння, переміщення їх у сушильну камеру, перемішування в процесі сушіння, регулювання температури та вологості в сушильній камері. Оформлення технологічних журналів, прибирання робочого місця, миття устаткування	Оператор потоково-автоматичної лінії, 5-й розр., Підсобний робітник	2	т	21,13	0,378

Фасування макаронних виробів у поліпропіленові пакети по 1кг	Фасувальна машина FILLING MACHINE F-999 продуктивністю 15-25 циклів/хв	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи. Перевірка ступеню вологості, охолодження макаронних виробів. Завантаження вручну в бункер фасувальної машини. Встановлення маси на електронному пульті, пробний пуск, вихід на робочий режим, забезпечення технологічного процесу фасування, контроль маси пакетів. Прибирання робочого місця	Оператор лінії з виробництва харчової продукції, 4-й розр.	1	т	11,903	0,672
Запаювання поліпропіленових пакетів з ниткоподібними макаронними виробами	Запаювач Continuous Band Sealer FRB-77011(продуктивністю 16 м/хв	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи, встановлення дати на термодатері. Пробний пуск, вихід на робочий режим, забезпечення технологічного процесу запаювання, контроль якості запаювання. Переміщення у склад готової продукції. Прибирання робочого місця	Те ж	Те ж	Те ж	4,244	1,885



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
фасування макаронних виробів «Спіральки» в полімерні пакети масою по 0,7 кг на автоматі АР-В4 продуктивні-
стю до 40 пак/хв, які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	Виробітку за зміну
Фасування макаронних виробів «Спіральки» в полімерні пакети масою 0,7 кг	Автомат АР-В4 продуктивністю до 40 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 макаронними виробами, розшивка мішків, завантаження макаронних виробів 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	тн	1,95	4,1

Призначений для фасування та пакування сипучих та дрібноштучних харчових продуктів вагою від 30г до 1000г у поліпропіленові пакети з продуктивністю до 40 пакетів/хв.



Додаткове обладнання:

Завантажувальний бункер
Завантажувальний транспортер ЗТ-1
Приймальний бункер
Автомат з дозаторами
Стрічковий транспортер



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
фасування макаронних виробів «Ріжки кручені» в полімерні пакети масою 1,0 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування макаронних виробів «Ріжки кручені» в полімерні пакети масою 1,0 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 макаронними виробами, розшивка мішків, завантаження макаронних виробів 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	1,8	4,44

Автомат УФС-30А-3В продуктивністю до 30 пак/хв



Завантажувальний бункер
Завантажувальний транспортер ЗТ-1
Приймальний бункер
Автомат з дозаторами
Стрічковий транспортер



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на процес
фасування макаронних виробів «Ріжки кручені» в полімерні пакети масою 2,5 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування макаронних виробів «Ріжки кручені» в полімерні пакети масою по 2,5 кг	Фасувальний автомат АФ-50(10)-В 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 макаронними виробами, розшивка мішків, завантаження макаронних виробів 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	тн	1,95	4,1

Автомат АФ-50(10)-В продуктивністю до 30 пак/хв.



Завантажувальний бункер
Завантажувальний транспортер ЗТ-1
Приймальний бункер
Автомат з дозаторами
Стрічковий транспортер



Філія «Чернівціагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес фасування макаронних виробів «Спагетті» в полімерні пакети масою по 0,45 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Фасування макаронних виробів «Спагетті» в полімерні пакети масою по 0,45 кг	Фасувально-пакувальний автомат лінії Buhler (Швеція) 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 коробок з макаронними виробами, розпаковка коробок, завантаження макаронних виробів 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	2,97	2,69

Фасувально-пакувальний автомат лінії Buhler (Швеція) продуктивністю до 30 пак/хв.

