

**Філія «Чернігів агропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
*процес приготування тіста тістомісильною машиною Kemper SP 75*  
**для багета гречаного з насінням льону масою 0,25 кг**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста для багета гречаного з насінням льону 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, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, спостереження за дозріванням тіста й визначення його готовності, підвезення діжі з готовим тістом до діжеперекидача і вивантаження в бункер подільної машини. Очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття діжи	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	7,09	1,129



**Філія «Чернігівагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці**  
**на випікання у ротаційно-конвекційній печі Imprex Rotor булки здобної витушка, масою 0,4 кг,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Норма	
				часу, люд.-год	виробітку за зміну,г
Випікання булки здобної витушка, масою 0,4 кг	Піч електрична ротаційно-конвекційна Imprex Rotor (площа випікання 8,6 м <sup>2</sup> )	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання, виведення на технологічний режим). Приготування яєчної суміші та крихти для оздоблення виробів. Вивантаження візка з тістовими заготовками з шафи вистоювання, підвезення до печі, змащення яєчною сумішшю та посипання крихтою й завантаження візка із тістовими заготовками в піч, спостереження за процесом випікання (тривалість циклу випікання – 24 хв), вивантаження візка з готовими виробами з печі і переміщення вбік для охолодження, укладання охолоджених виробів у лотки контейнера з подальшим переміщенням в експедицію, прибирання робочого місця. Контроль та регулювання температурного режиму печі. Очищення листів від крихт хлібобулочних виробів	Пекар, 4-й розр.	11,42	0,701



**Філія «Чернігів агропромпродуктивність»**

**розроблені тимчасові норми праці**

*на процес нарізання на скибки хліборізальною машиною Matas продуктивністю 500 шт./год.  
та упакування у п/е пакети хліба пшеничного «Гости до сніданку» формового масою 0,45 кг,  
які будуть внесені хліба до науково-практичного видання*

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год	виробітку за зміну
Нарізання на скибки та упакування у п/е пакети: хліба пшеничного «Гости до сніданку» формового масою 0,45 кг	Хліборізальна машина Matas продуктивністю 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини, отримання та піднесення п/е пакетів та етикеток. Штампування етикеток. Підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер машини, спостереження за різанням хліба на скибки, упакування нарізаної хлібини у відкритий п/е пакет, скріплення пакетів з хлібом кліпсатором, наклеювання проштампованої етикетки та укладання запакованого хліба в ящики. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Відвезення візків з хлібом до експедиції, облік готової продукції. Перевірка стану ножів хліборізальної машини, періодичне очищення машини від крихт хліба	Різальник харчової продукції, 3-й розр., – 1 особа, Укладальник хлібобулочних виробів, 2-й розр. – 1 особа	т хліба	9,09	1,76
				тис. уп.	4,09	3,91
хліба Мустасарі «по-Скандінавськи» формового масою 0,4 кг				т хліба	10,09	1,586
				тис. уп.	4,04	3,964



**Філія «Чернівецькаагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес формування дрібноштучних виробів (круасанів) масою 0,06кг з листкового тіста**  
**на тістоподільному автоматі для формування виробів ( круасанів) Rondo Cromaster ,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Формування дрібноштучних виробів (круасанів) масою 0,06кг з листкового тіста	Автомат для формування виробів (круасанів) Rondo Cromaster ( продуктивність до 8000 шт. /год)	Підготовка робочого місця, огляд, перевірка, підключення автомата. Піднесення від камери охолодження розкоченого листкового тіста на скалці, закріплення скалки на валок, розкочування краю тіста, розрівнювання на стрічці транспортеру злегка притискаючи. Включення автомату на пробний пуск, перевірка роботи автомату та якості нарізання, спостереження за нарізанням тіста, формуванням виробів, контроль якості виробів. Приймання сформованих виробів (круасанів) зі стрічки транспортера, укладання на рамки, застелені пергаментним папером, встановлення заповнених рамок на полицки вагонетки, передавання на відстоювання виробів. Прибирання робочого місця	Тістороб, 4-й розр.	1	1т дрібноштучних виробів	4,62	1,73

Автомат для формування виробів ( круасанів) Rondo Cromaster



**Філія «Чернівецькаагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**випікання дрібноштучних виробів з листкового тіста (круасанів без начинки) масою 0,06кг,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операцій	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання дрібноштучних виробів з листкового тіста (круасанів без начинки) масою 0,06кг	Ротаційна піч Roto Passat-SE (Кёниг, Австрія), (площа поду 12м <sup>2</sup> )	Підготовка робочого місця, огляд та перевірка устаткування. Включення печі, встановлення температурного режиму на розігрів печі. Підвезення хлібопекарського візка з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі. Виставлення на електронному табло параметрів по програмі випікання круасанів з листкового тіста. Завантаження візка в піч. Контроль і регулювання параметрів пекарської камери, спостереження за процесом випікання, паровим та температурним режимом. Вивантаження візка з готовими виробами з печі, перевірка якості готової продукції, транспортування на охолодження. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	37,9	0,21



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**поділ тіста машиною «PARTA U2» для виробництва калача «Волинський» масою 0,400 кг,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста для виробництва калача «Волинський» масою 0,400 кг	Тістоподільна машина «PARTA U2» (Німеччина). Діжа об'ємом 120 л	Вмикання машини та встановлення параметрів ваги тістових заготовок, підвезення діжі до столу, вивантаження тіста, поділ та формування заготовок, регулювання та контроль маси тістових заготовок, прибирання робочого місця.	Формувальник тіста, 3-й розр.	2	т	7,05	2,27



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
*поділ тіста машиною «Восход» для виробництва батона «Молочний» масою 0,450 кг,*  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Поділ тіста для виробництва батона «Молочний» масою 0,450 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	Формувальник тіста, 3-й розр.	2	т	6,35	2,52



alyanstavort.kz

**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**процес випікання калача «Волинський» масою 0,400 кг у термомалярній печі Daub,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання калача «Волинський» масою 0,400 кг	Термомалярна 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 стоек по 10 дек, 180 шт.) з камери вистоювання до печі на відстань до 10 м; завантаження візків у печі, спостереження з оглядового віконця за перебігом процесу випікання (тривалість випікання – 32 хв), температурним і паровим режимом; вивантаження візків з печі, відвезення продукції; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	2,71	2,95



**Філія «Волиньагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**різання батона «Молочний» масою 0,450 кг машиною «MATAS» продуктивністю 1500 шт./год,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**  
**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання батона «Молочний» масою 0,450 кг	Машина MATAS продуктивністю 1500 шт./год	Оглянути устаткування, отримати виробниче завдання; підвезти на візку з експедиції ящики з батонами до робочого місця на відстань до 10 м; піднести ящики до машини на відстань до 1 м; ввімкнути машину, виложити на конвеєр 20 шт. продукції, порізати машиною на скибочки, передати по конвеєру на пакування, змести щіткою крихти із робочого столу машини, оформити виробничий журнал, прибрати робоче місце	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	2	т	4,1	3,9



**Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»**

**Розроблені тимчасові норми праці на**

***приготування тіста для хліба «Ягелонський» з родзинкою масою 0,400 кг тістомісильною машиною Good Food,***

**які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста для хліба «Ягелонський» з родзинкою масою 0,400 кг	Тістомісильна машина Good Food, продуктивністю 55 кг/год, (місткість діжі 21 л )	Одержання завдання, підготовка робочого місця та обладнання 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	57,97	0,138



**Філія «Миколаївагропромпродуктивність»**  
**Розроблені тимчасові норми праці на**  
**випікання хлібобулочних виробів у ротаційній печі Eurora,**  
**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-сельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання:	Ротаційна піч Eurora 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 з маком масою 0,22 кг	150 шт. масою 33,0 кг за цикл		Пекар, 4-й розр.	1	т	17,8	0,449
пирога з маком масою 0,4 кг	120 шт. масою 48,0 кг за цикл		Те ж	Те ж	Те ж	15,2	0,526
пирога з вишнею масою 0,3 кг	90 шт. масою 27,0 кг за цикл		«	«	«	26,8	0,298



**Філія «Рівнеагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на процес**  
**пакування пирога з маком та вишнею масою 0,500 кг машиною UM – 1200,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год/т	виробітку за зміну
Пакування пирога з маком та вишнею масою 0,500 кг	Машина UM – 1200 продуктивністю до 250 кг/год	Оглядання машини, одержання в складі плівки та піднесення її до робочого місця на відстань до 100 м; вмикання машини для підігріву; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (8 шт.) до робочого місця на відстань до 50, пакування: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та запаювання; 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 50 м; оформлення документів; вимкнення машини; прибирання робочого місця	Укладальник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	т	9,3	0,86

**Філія «Рівнеагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на процес**  
**пакування калача «Святковий» масою 0,650 кг машиною Italdibipak T 55040 ZN продуктивністю до 900 шт./год,**  
**які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Одиниця виміру	Норма	
					часу, люд.-год/т	виробітку за зміну
Пакування калача «Святковий» масою 0,650 кг	Машина Italdibipak T 55040 ZN продуктивністю до 900 шт./год	Оглядання машини, одержання в складі плівки та піднесення її до робочого місця на відстань до 10 м; вмикання машини для підігріву; закріплення рулону з плівкою; підвезення на візку ящиків (10 шт.) до робочого місця на відстань до 10, пакування: розмотування поліетиленової плівки з рулону для щільного обгортання та запаювання; 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	3,77	2,12



**Філія «Рівнеагропромпродуктивність»**  
**розроблені тимчасові норми праці на**  
**різання пшеничного хліба «Європейський» масою 0,600 кг хліборізальною машиною MATAS**  
**продуктивністю 1500 шт/год.,**

**які будуть внесені до науково-практичного видання**

**«Методичні положення та норми витрат праці на виробництво хліба і хлібобулочних виробів»**

Найменування операції	Тип та марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Норма	
					часу, люд.-год/т	виробітку, т за зміну
Різання пшеничного хліба «Європейський» масою 0,600 кг	Машина MATAS продуктивністю 1500 шт./год	Оглянути устаткування, отримати виробниче завдання; підвезти на візку з експедиції ящики з хлібом до робочого місця на відстань до 10 м; піднести ящики з хлібом до машини на відстань до 1 м; виложити на конвеєр 20 шт. хлібин, ввімкнути машину, порізати хліб на скибочки, передати на пакування; змести щіткою крихти із робочого столу машини; оформити виробничий журнал; прибрати робоче місце	Різальник харчової продукції, 3-й розр.	1	2,81	5,7

