

Філія «Чернігів агропромпродуктивність»**Розроблені тимчасові норми праці****на випікання у ротаційно-конвекційній печі Imprex Rotor булки здобної «Ромашка з маком» масою 0,35 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
Випікання булки здобної «Ромашка з маком» масою 0,35 кг	Піч електрична ротаційно-конвекційна Imprex Rotor (площа випікання 8,6 кв.м) продуктивністю 33,6 кг/цикл	Підготовка робочого місця та устаткування до роботи (огляд, перевірка технічного стану печі, розігрівання, виведення на технологічний режим). Приготування яєчної суміші для оздоблення виробів. Вивантаження візка з вистояними тістовими заготовками з шафи вистоявання, підвезення до печі, змащення яєчною сумішшю 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 його 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.	13,05	0,613



Філія «Чернігівагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці

на випікання у тунельній печі Werner хліба бездріжджового «Ремісничий на хмелю» подового масою 0,8 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/т	виробітку за зміну, т
Випікання хліба бездріжджового «Ремісничий на хмелю» подового, масою 0,8 кг	Піч хлібопекарська тунельна Werner продуктивністю до 13,9 т/добу	Приймання зміни, контроль та регулювання температурного режиму печі, спостереження за рівномірним розподілом тістових заготовок (вага тістової заготовки 0,88 кг) на під печі, процесом випіканням (тривалість випікання – 43 хв.), вивантаженням готових виробів з печі на транспортер, перевірка готовності та якості випікання хліба, очищення транспортера від крихт хліба.. Прибирання крихт зі стрічки транспортеру. Контроль та регулювання температурного режиму випікання виробів	Пекар, 4-й розр.	1,726	4,634



Філія НДІ «Чернівецькаагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес різання хліба пшеничного формового "Тостовий" масою 0,55 кг хліборізальною автоматичною
машиною Slice-Up Lux та упакування машиною Clips –Up Lite,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Різання хліба пшеничного формового "Тостовий" масою 0,55кг, упакування в пакети з кліпсуванням	Машина хліборізальна автомати-чна Slice-Up Lux продуктивністю до 1200 шт /год, Машина для кліп-сування пакетів Clips –Up Lite в комплекті з прин-тером дати, лічи-льником та розд-мухувачем паке-тів	Отримання на складі і піднесення упаковки з поліетиленовими пакетами з логотипом фірми, етикеток, пакувальної стрічки для кліпсатора пакетів. Підвезення контейнерів з остиглою продукцією, порожніх ящиків під готову продукцію, підготовка етикеток. Ре-гулювання роботи хліборізальної машини та машини для упакування, пробний пуск нарі-зки та упакування. Викладання хліба на тра-нспортер різальної машини, спостереження за нарізанням хліба, подавання нарізаного хліба на упакування, пакування продукції, герметизація пакетів кліпсатором. Контроль якості нарізання та упакування хліба. Укла-дання готової продукції в ящики і транспор-тування в експедицію	Укладаль-ник-пакуваль-ник гото-вої проду-кції, 3-й розр.	2	т	5,35	2,99



Філія НДІ «Чернівецькаагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання хліба пшеничного формового "Тостовий" масою 0,55кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання
«Методичні положення та норми витрат праці для хлібопекарського виробництва»

Найменування роботи	Тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання хліба пшеничного формового "Тостовий" масою 0,55 кг	Ротаційна піч Revent-725 (Швеція) (тах площа по-ду до 8,6 м ²)	Готує робоче місце, оглядає та перевіряє обладнання. Включає піч , встановлює температурний режим на розігрів печі. Підвозить візок-стелаж з вистояними заготовками з ферментаційної камери до печі. Виставляє на електронному табло параметри по програмі випікання хліба формового. Завантажує візок-стелаж в піч. Контролює і регулює параметри пекарської камери, спостерігає за процесом випікання, паровим та температурним режимом. Вивантажує візок -стелаж з готовими виробами, транспортує до столу укладання на віддаль до 10 м. Знімає кришки та вибиває хлібини з форм на стіл, перевіряє якість готової продукції, укладає на лотки контейнерів, де хліб охолоджується до температури 30 ⁰ С. Охолоджений хліб подається на пакування. Прибирає робоче місце	Пекар, 4-й розр.	1	т	27,3	0,293



Ротаційна піч Revent-725 (Швеція)
різного
(max площа поду до 8,6 м²)



Випікання хліба пшеничного формового "Тостовий" масою 0,55кг на-



ФІЛІЯ «ЗАКАРПАТТЯАГРОПРОМПРОДУКТИВНІСТЬ»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес приготування тіста для »булочки плетенка з сиром, масою 0,235 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, т
Приготування тіста	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, очищення діжі, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	59,70	0,134



ФІЛІЯ «ЗАКАРПАТТЯАГРОПРОМПРОДУКТИВНІСТЬ»

Розроблені тимчасові норми праці на процес випікання

« булочки плетенка з сиром масою 0,235 кг,

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 т
Випікання «булочки плетенка з сиром масою 0,235 кг»	Пароконвекційна піч Unoх ХВ693	Одержання завдання, підготовка печі до роботи, піднесення 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, прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	24,57	0,325



ФІЛІЯ «ЗАКАРПАТТЯАГРОПРОМПРОДУКТИВНІСТЬ»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес поділу та формування тістових заготовок вручну для хліба «Ягелонський» з родзинкою, масою 0,400 кг,

які будуть внесені до науково-практичного видання

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

Найменування роботи	Спосіб виконання	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	Виробітку за зміну т
Поділ та формування тістових заготовок для хліба «Ягелонський» з родзинкою, масою 0,400 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, відправка тістових заготовок на остаточне вистоювання в камеру розстоечну, прибирання робочого місця	Тістороб, 3-й розр.	1	т	121,2	0,066