

Філія «Чернігівагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування тіста тістомісильною машиною Kemper SP 75
для хліба пшеничного «Тост» темний формового масою 0,33 кг та хліба пшеничного цільнозернового
із льоном і кунжутом формового масою 0,7 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	Чи-сіль-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування тіста: із сумішшю сухою хлібопекарською солодовою для хліба пшеничного «Тост» темний формового масою 0,33 кг	Тістомісильна машина Kemper SP 75 (місткість діжі – 120 кг тіста)	Підготовка тістомісильної машини до роботи, регулювання температури нагрівання води, підготовки та зважування основної та допоміжної сировини (борошна пшеничного, суміші сухої для тостового хліба, борошна житнього обдирного, суміші сухої хлібопекарської солодової, дріжджі хлібопекарські, цукрового та сольового розчинів, солодового екстракту), внесення компонентів згідно рецептури в діжу, спостереження і контроль процесу замішування тіста, відвезення діжі з тістом на дозрівання, спостереження за виробжуванням тіста, визначення його готовності, підвезення діжі з тістом до діжеперекидача, вивантаження в бункер подільної машини. Очищення діжі від залишків тіста, змащення і миття діжи	Тістороб, 4-й розр.	1	т тіста	6,73	1,19
для хліба пшеничного цільнозернового із льоном і кунжутом формового масою 0,7 кг		Те ж із дозуванням компонентів згідно рецептури в діжу із закваскою				6,78	1,18



Філія «Чернігів агропромпродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці
на процес нарізання на скибки хліборізальною машиною Matas продуктивністю 500 шт./год.
та упакування у фірмові п/е пакети хліба пшеничного «Тост» темний формового масою 0,33 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 пакети хліба пшеничного «Тост» темний формового масою 0,33 кг	Хліборізальна машина Matas продуктивністю 500 шт./год	Підготовка робочого місця та огляд устаткування, налагодження та регулювання роботи хліборізальної машини, отримання та піднесення фірмових пакетів, підвезення хліба до робочого місця та викладання з лотків на транспортер хліборізальної машини, спостереження за нарізанням хліба на скибки, упакування хліба у відкритий фірмовий 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 хлібобулочних виробів, 2 розр. – 1 особа	т хліба	12,24	1,307
				тис .уп.	4,03	3,966



Філія «Волиньагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

процес приготування тіста тістомісильною машиною MASZ - Gliwice (Польща) для виробництва хліба «Делікатесний» збагачений вітамінами, масою 0,600 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
Приготування тіста для виробництва хліба «Делікатесний» збагачений вітамінами масою 0,600 кг	Тістомісильна машина MASZ - Gliwice (Польща)	Оглядання устаткування, одержання сировини в складі, виготовлення тіста: засипання в діжу борошна, дріжджів, олії соняшnikової, солі кухонної, 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, 3-й розр.	1	т	3,03	2,64



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
поділ тіста машиною «PARTA U» для виробництва пшеничного хліба «Делікатесний» масою 0,600 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 пшеничного хліба «Делікатесний» масою 0,600 кг	Тістоподільна машина «PARTA U2» (Німеччина), діжа об'ємом 120 л	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	3,22	4,97



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання хліба «Делікатесний» масою 0,600 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
Випікання хліба «Делікатесний» масою 0,600 кг	Термомасляна 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, 200 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 – 35 хв), температурним і паровим режимом; вивантаження візків з печі, відвезення продукції; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	1,77	4,53



Філія «Волиньагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
різання хліба «Делікатесний» масою 0,600 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 пшеничного хліба «Делікатесний» 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; ввімкнути машину, виложити на конвеєр 20 шт. хлібин, порізати машиною хліб 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	2.96	5.4



Філія «Волиньагропродуктивність»
розроблені тимчасові норми праці на
укладання хліба «Делікатесний» масою 0,600 кг в лотки контейнера вручну,
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
Укладання хліба «Делікатесний» масою 0,600 кг овальної форми в лотки контейнера	Вручну (контейнер, візок, вагонетки)	Підвезення порожніх ящиків на візку (по 16 шт.) 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	Уклада-льник хлібобулочних виробів, 3-й розр.	1	т	4,28	1,87



Філія «Закарпаттяагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес випікання хліба цільнозернового житньо-пшеничного масою 0,570 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	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробі-тку за зміну
Випікання хліба цільнозернового житньо-пшеничного масою 0,570 кг	Пароконвекційна піч UnoX XB693	Одержання завдання, підготовка печі до роботи, піднесення тістових заготовок до печі і завантаження їх 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	28,67	0,279



Філія «Чернівецькаагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
процес приготування інгредієнтів (родзинок, волоських горіхів)
при виготовленні кексів «Паска традиційна» масою 0,5 кг,
які будуть внесені до науково-практичного видання

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

Найменування роботи	Спосіб виконання, тип, марка устаткування	Зміст робіт	Професія, розряд	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Приготування інгредієнтів (родзинок, волоських горіхів) при виготовленні кексів «Паска традиційна» масою 0,5 кг	Миття вручну, Обжарювання горіхів в електричній шафі, Візок ручний, Ваги циферблатні	Транспортування на візку у виробничий цех до робочого місця необхідних інгредієнтів в коробках і мішках : (родзинок, волоських горіхів). Розшивання мішків, відкривання коробок, відважування, висипання та перебирання від домішок (інспекція) родзинок, горіхів. Промивання теплою водою родзинок через сита, насипання горіхів на металеві листи і підсушування в електрошафі, спостереження за підсушуванням, перемішування горіхів при підсушуванні. Відважування в ємкості, передавання підготовлених інгредієнтів на наступні операції.	Готувач харчової сировини та матеріалів, 2-й розр.	1	т	30,0	0,267



Філія «Миколаївагропромпродуктивність»

Розроблені тимчасові норми праці на

випікання лаваша домашнього масою 0,35 кг в ротаційній печі Eurora продуктивністю 75 шт. 26,25 кг за цикл,

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	виробі-тку за зміну
Випікання: лаваша домашнього масою 0,35 кг	Ротаційна піч Eurora виробництва Італії на шпильці 15 рівнів продуктивністю: 75 шт. масою 26,25 кг за цикл	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, вивантаження готових виробів з печі та відвезення на охолодження на відстань до 10 м. Прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	27,2	0,294



Філія «Одесагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання батону «Студенський» масою 0,2 кг у ротаційній печі Fimak FD-150YC,
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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання батону студенського масою 0,2 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 у лотки контейнера, переміщення в експедицію; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	36,4	0,22



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
приготування тіста для виробництва булки з родзинками масою 0,150 кг
тістомісильною машиною SP-200 KD,
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	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробі-тку за зміну
Приготування тіста для булки з родзинками масою 0,150 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, інших інгредієнтів згідно рецептури; вмикання машини, спостереження за змісом тіста, вимкнення машини; перевірка якості тіста (органолептично); зачищення місильного органу; прибирання робочого місця	Тістороб, 3-й розр.	1	т	3,08	2,6



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
поділ тіста на шматки машиною DM-2000 та формування тістових заготовок машиною SM-3100
(фірма Kumkaya, Туреччина) для булки з родзинками масою 0,150 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	Чи-сель-ність, осіб	Оди-ниця ви-міру	Норма	
						часу, люд.-год	виробі-тку за зміну
Поділ тіста на шматки та формування тістових для булки з родзинками масою 0,150 кг	Тістоподільна машина DM-2000, тістоокруглювальна машина SM-3100 (фірма Kumkaya)	Оглядання та вмикання устаткування, спостереження за роботою тістоподільної та тістоокруглювальної машин, регулювання та контроль маси тістових заготовок, вимикання машин; прибирання робочого місця	Машиніст тістообробних машин, 3-й розр. Формувальник тіста, 3-й розр.	2	т	15,92	1,005



Філія «Рівнеагропромпродуктивність»
Розроблені тимчасові норми праці на
випікання булки з родзинками масою 0,150 кг у печі Lider 270 (фірма Kumkaya, Туреччина),
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	Чисельність, осіб	Одиниця виміру	Норма	
						часу, люд.-год	виробітку за зміну
Випікання булки з родзинками масою 0,150 кг	Піч ротаційна Lider 270 (фірма Kumkaya, Туреччина), продуктивністю 0,3 т/год	Оглядання устаткування, виведення печі на технологічний режим: виставлення посадочної температури 210°C; підвезення контейнера із тістовими заготовками (480 шт.) з камери вистоювання до печі на відстань до 10 м; викладання тістових заготовок на бляхах (по 30 шт.) на под печі; відвезення порожніх контейнерів; спостереження з оглядового віконця за перебігом процесу випікання (тривалість випікання – 20-22 хв), температурним і паровим режимом; прибирання робочого місця	Пекар, 4-й розр.	1	т	5,71	1,4

