

05.12.2024 р

Урок № 1

Тема уроку : Значення технохімічного контролю, основні правила роботи в навчальних лабораторіях.

Мета уроку: Ознайомитись з предметом, з основними правилами роботи в лабораторіях.

Конспект уроку:

Контроль технологічного процесу виробництва є одним із основних засобів запобігання випуску нестандартної продукції, зміцнення технологічної дисципліни, зниження витрат і втрат на всіх стадіях виробництва.

Технологія виготовлення і параметри технологічного процесу, які забезпечують виробництво доброякісної продукції, регламентуються технологічною інструкцією, що розробляється і затверджується на галузевому рівні поряд з рецептурою на виготовлення виробу.

На підприємстві контроль технологічного процесу і якості хлібних виробів здійснює виробнича лабораторія. Вона контролює сировину, що надходить на підприємство, розробляє виробничі рецептури на асортимент продукції, яка виготовляється, встановлює параметри технологічного процесу виготовлення виробів згідно затверджених технологічних інструкцій з урахуванням хлібопекарських властивостей борошна, якості хлібопекарських дріжджів, застосування добавок тощо, і контролює їх додержання.

Лабораторія контролює якість готових виробів, вихід хліба, розробляє і впроваджує раціональні технології виробництва продукції.

Контроль технологічного процесу включає перевірку виконання рецептур, дотримання технологічного режиму приготування напівфабрикатів за вологістю,

кислотністю, температурою, тривалістю бродіння, а також температурного, вологісного режимів і тривалості вистоювання та випікання тістових заготовок, правильності укладання і зберігання готових виробів. Одним із основних завдань контролю технологічного процесу є контроль кількісних показників, тобто витрат і втрат на всіх стадіях виробництва, розробка заходів по їх зменшенню.

Очолює лабораторію завідувач, який підпорядковується головному інженеру підприємства. Всю свою роботу лабораторія будує відповідно до існуючого Положення виробничих лабораторій підприємств хлібопекарської промисловості. Згідно з цим Положенням лабораторія виконує наступні основні функції:

- 1) на основі плану виробництва розробляє технологічний план і режим технологічного процесу для кожного сорту виробів, які затверджуються головним інженером або директором підприємства;
- 2) здійснює технохімічний контроль основного і додаткового сировини і готової продукції;
- 3) контролює правильність дотримання технологічного режиму в виробництві відповідно до обсягу робіт, передбачених Положенням про виробничих лабораторіях хлібопекарської промисловості;
- 4) вивчає причини окремих недоліків якості виробів і розробляє заходи щодо їх запобігання;
- 5) розробляє і впроваджує: нові сорти виробів; нові, передові технологічні схеми, що забезпечують поліпшення якості продукції;
- 6) бере участь у впровадженні нового технологічного обладнання та передової організації виробництва;
- 7) впроваджує нові методи контролю технологічного процесу, сировини і готової продукції;

8) веде звітність за затвердженими формами і представляє її у встановлені терміни.

Предмет- “ Технохімічний контроль хлібопекарного виробництва” вивчається всього 19 годин. На уроках ми ви познайомитися з організацією роботи лабораторії, з основами стандартизації, з правилами контролю якості сировини, тіста, готових виробів, технологічного процесу, виходу готової продукції.

<https://www.youtube.com/watch?v=Bg5PgbAPAgY>

Домашнє завдання : Опрацюйте матеріал, подивіться відео, законспекуйте основні тези.