

19.12.2024 р

Урок № 3

Тема уроку : Нормативна документація по технохімічному контролю виробництва . Поняття про стандарт.

Мета уроку: Ознайомитись з нормативною документацією по технохімічному контролю виробництва та зі стандартами.

Стандартизація - це закріплення в нормативних документах вимог до конкретних видів продукції.

Якість хлібобулочних виробів - це сукупність характеристик, що обумовлюють споживацькі властивості виробів і забезпечують їх безпечність для людини. Хлібопекарські підприємства повинні забезпечувати виробництво продукції, показники якості якої відповідають нормативним документам.

У хлібопекарському виробництві головними нормативними документами є стандарти й технічні умови, вони мають силу закону зафіксовані в них вимоги мають беззастережно виконувати.

Види стандартів. Згідно із Законом України "Про стандартизацію" стандарт є документом, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, і розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу.

Технічні умови - це документ, що встановлює технічні вимоги. яким мають відповідати продукція. процеси чи послуги. Технічні умови можуть бути стандартом, його частиною або окремим документом.

Основним завданням стандартів у хлібопекарській промисловості є захист інтересів споживача і держави у питаннях якості продукції, забезпечення її безпечності для життя і

здоров'я людини, підвищення якості продукції відповідно до розвитку науки і техніки, потреби населення.

У стандартах на хліб і хлібні вироби передбачено такі розділи: технічні вимоги, методи випробувань, нормативні посилання, зберігання та транспортування. У розділі "Технічні вимоги" передбачені вимоги до виду та якості сировини, вид хліба - формовий чи подовий, ваговий або штучний; вимоги за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, стан м'якушки, смак і запах); нормативи показників, що визначають фізико - хімічними методами: вологість, кислотність, пористість, вміст цукру і жиру у виробках з цією сировиною; для сухарних і бубличних виробів - відповідно намокання і набухання. У розділі "Методи випробувань" указані стандарти за якими необхідно проводити випробування.

У розділі "Нормативні посилання" вказані посилання на відповідні стандарти або викладені вимоги, спеціальні для даного виробу. У хлібопекарській промисловості застосовуються такі категорії стандартів, передбачені ДСТУ 1.0-93:

державні стандарти України- ДСТУ;

галузеві стандарти України—ГСТУ;

стандарти товариств (спілок)-СТТ;

технічні умови України-ТУ

стандарти підприємств-СТП;

ГОСТи колишнього СРСР.

Державні стандарти розробляють на продукцію, роботи і послуги, потреба в яких носить міжгалузевий характер. Галузеві стандарти розробляють на продукцію певної галузі в разі відсутності державних стандартів України чи у випадку необхідності встановлення вимог, які перевищують або доповнюють вимоги державних стандартів.

Технічні умови на продукцію, для якої відсутні державні чи галузеві стандарти, встановлюються різними відомствами та підприємствами і є обов'язковими лише для них. У хлібопеченні ТУ розробляють на нову продукцію чи продукцію з обмеженим терміном виробництва. Стандарти підприємств розробляють на продукцію, яку

виготовляють лише на конкретному підприємстві. У цей час проводиться робота з поступової заміни ГОСТів колишнього СРСР на національні стандарти та їх гармонізації зі стандартами Європи.

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

Домашнє завдання : ознайомитись і законспектувати

Відповісти на питання: «Які стандарти ви бачите на готовій х/п продукції у нашому місті?».

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net