Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Виды хлебопекарных предприятий». Внимательно прочитайте лекционный материал ,заполните таблицы:

Виды предприятий

|  |  |
| --- | --- |
| Название предприятия | Для чего предназначено |
|  |  |
|  |  |

Классификация предприятий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| По производственной мощности  | По степени механизации  | По производственному профилю  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Жду ваших ответов до 28.05 на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте!

**ВИДЫ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Современные хлебопекарные предприятия подразделяются на хлебозаводы (бараночные заводы, сухарные заводы), механизированные и немеханизированные пекарни.

*Хлебозаводы*– это механизированные промышленные предприятия, предназначенные для выработки хлебных, хлебобулочных, бараночных или сухарных изделий или тех и других изделий в установленном ассортименте.

*Механизированные пекарни*– предприятия, предназначенные для выработки тех же изделий, что и на хлебозаводах, но только в меньшем объеме. Этот тип предприятий сохранился в небольших городах и населенных пунктах. Помимо строительства новых, механизированные пекарни оборудовались в приспособленных помещениях.

 *Немеханизированные пекарни*– предприятия, вырабатывающие хлебобулочные изделия в небольшом количестве (до 10 т в сутки), оборудованные жаровыми печами или печами с канальным обогревом, с ручным замесом и разделкой теста. Этот тип предприятий обычно размещается в сельской местности или в населенных пунктах лесоразработок, нефтепромыслов, изыскательских партий и т. п.

Хлебозаводы и механизированные пекарни можно классифицировать по трем признакам: по производственной мощности, степени механизации и производственному профилю.

*По производственной мощности*хлебопекарные предприятия делятся на три группы: предприятия большой мощности (более 100 т в сутки), предприятия средней мощности (от 20 до 100 г в сутки) и малой мощности (до 20 т в сутки). Производственная мощность предприятия устанавливается по ржаному формовому штучному хлебу массой 1 кг.

*По степени механизации*хлебопекарные предприятия разделяются на комплексно-механизированные, где применены комплексные поточные линии выработки хлебобулочных изделий, механизированные, на которых все основные производственные процессы механизированы, но применяется тарное хранение муки, тестомесильные машины с подкатными дежами, вагонетки для внутренней транспортировки готовой продукции и немеханизированные предприятия, где все операции выполняются вручную.

*По производственному профилю*хлебопекарные предприятия делятся на специализированные, предприятия широкого ассортимента и комбинированные.

Специализированные хлебопекарные предприятия предназначены для выработки хлебных изделии массового ассортимента с ограниченным выпуском изделий по наименованиям. Эти предприятия могут быть специализированы на выработке бараночных или сухарных изделии.

Предприятия широкого ассортимента предназначены для производства булочных, сдобных и мелкоштучных изделий.

Комбинированные предприятия вырабатывают как хлеб массовых сортов, так и булочные, сдобные и мелкоштучные изделия широкого ассортимента. На предприятиях могут быть созданы отделения для выработки мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, пряников, соломки и т. п.), бараночных изделии и сдобных сухарей.