



Автор: Черных
Юля,
ученица 9 класса

Пищевая промышленность

Пищевая промышленность

— крупнейшая составная часть народного хозяйства, насчитывающая более сорока отдельных отраслей, занимающихся производством продуктов питания как в готовом виде, так и полуфабрикатов.



СУЩЕСТВУЮЩИЕ ПРОБЛЕМЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Пищевая промышленность- старейшая отрасль, но в своем развитии она значительно отстает от многих других отраслей. Связано это с тем, что в советский период истории развитию этой отрасли не уделялось должного внимания; Последовавший после развала СССР кризис экономики наиболее сильно ударил по пищевой промышленности, так как остро стала сказываться нехватка сырья, значительная часть которого оказалась в бывших республиках Союза. За 1990-1995 гг. производство продуктов питания сократилась на 51%; Материально- техническая база отрасли находится в критическом состоянии. Дефицит современного оборудования и технологий не позволяет вырабатывать конкурентоспособную продукцию, наращивать производство важнейших продуктов.



Крупнейшими группами отраслей пищевой промышленности являются:

- ❑ Мясная, рыбная
- ❑ Молочная (включает в себя масло и сыродельное производство)
- ❑ Мукомольно-крупяную
- ❑ Промышленные товары

Группа предприятий пищевой промышленности, производящая промышленные товары, в свою очередь, делится на разнообразные производства: макаронное, хлебопекарное, плодоовощное, спиртовое, сахарное, виноводочное, соляное, чайное и др.



МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Чтобы выпускаемое в продажу натуральное молоко отвечало высоким требованиям санитарной гигиены, необходимо соблюдать несколько условий, главными из которых являются чистота и стерильность коров, операторов и оборудования, а также незамедлительное охлаждение и переработка продукта. Основная доля ответственности за чистоту и санитарно-гигиенические характеристики молока лежит на фермерах, занимающихся молочным хозяйством, и молочных заводах. Дойка коров проводится дважды или трижды в день.

Для хранения свежего молока высшего сорта используются сливные цистерны с охлаждаемыми теплоизолированными стенками, позволяющие охладить значительный объем парного молока до температуры не выше 10°C за 2 ч или менее. Идеальной для вынужденного хранения молока в сливной цистерне считается плюсовая температура не выше 4°C . Ежедневно или через день специальный грузовик-молоковоз с герметично закрывающейся термостатированной цистерной забирает молоко из стационарной сливной цистерны молочной фермы. Большинство водителей таких молоковозов проводят первичный анализ молока, имея на то соответствующие лицензии. Обычно водитель осматривает поверхность молока в сливной цистерне фермера, проверяя, нет ли следов несоблюдения требований к условиям доения и хранения, нюхает молоко и измеряет его температуру. Если он обнаруживает какие-либо недостатки молока, то отказывается его принимать. В



ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Технологический процесс изготовления хлебных изделий из теста. Основным сырьём в Х. п. служат пшеничная и ржаная Мука различных сортов, вода, хлебопекарные Дрожжи и поваренная соль. В качестве дополнительного сырья употребляются сахар, патока, жиры, натуральное или сухое молоко, молочная сыворотка, яйца, мак, пряности и др. Основные этапы Х. п.: приём и хранение сырья; приготовление, разделка и выдержка теста; выпечка и охлаждение Хлеба, иногда его упаковка.

Хлебопекарная отрасль представлена – 17 крупными и средними хлебопекарными предприятиями, 65 хлебозаводами потребительской кооперации и более чем 500 мини пекарнями. В отрасли работают около 7 тыс. человек, выпуская ежедневно более 600 тонн хлеба и хлебобулочных изделий более 500 наименований



РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Решение этих выявленных проблем пищевой промышленности крайне необходимо для увеличения конкурентоспособности производств пищевых продуктов. Так как от этого в итоге, будет зависеть продовольственная безопасность.

Конкурентоспособность пищевой промышленности позволит достичь определенной устойчивости их собственного финансового положения. Для поддержания конкурентоспособности на оптимальном уровне нужно постоянно заниматься разработкой и принятием рациональных управленческих решений. А это возможно лишь при наличии рациональной и эффективной системы внутрипроизводственного планирования.

Определяется эффективность функционирования предприятий-производителей в современной рыночной экономике в большей степени эффективностью действий систем планирования, а также каждого ее составляющего отдельного элемента.

Эффективность внутрипроизводственного планирования будет зависеть от его правильной организации. Анализ уже существующих организованных управленческих структур показывает, что на большинстве исследуемых предприятий отсутствуют планово-экономические и плановые службы, отделы, а занимаются выработкой плановых решений не специальные плановые службы предприятий, а работники иных отделов.

Это свидетельство того, что плановые работы на данных предприятиях централизованно не ведутся, и результатом это является малая эффективность деятельности этих субъектов.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ! ☺