

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРАДИЦИОННОГО ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Низомиддинова Ш.Э.

Научный руководитель: ст. преподаватель Семашко Ю.В.
Белорусский национальный технический университет

Традиционное производство включает в себя и социальные аспекты трудовых отношений. Каждое изделие должно пройти через руки нескольких человек, как на старых фабриках. Это не конвейерное производство.

Качество каждого изделия, произведенного традиционным способом производства кондитерских изделий, находится на определенном уровне. Качественный продукт всегда быстро находит своего покупателя.

Работа с традиционным производством в крупносерийном массовом производстве требует много времени и денег, за исключением мелкосерийного производства на заказ. Также можно использовать несколько типов машин, чтобы немного упростить процесс.

Поскольку кондитерские изделия являются калорийными, как правило, богатыми сахаром пищевыми продуктами, ощутить их оригинальный вкус можно, внедрив в производство традиционные методы изготовления.

Например, традиционное производство узбекского национального десерта «Кокан Халва» делает этот десерт более аппетитным на вид и более уникальным на вкус.

Кокандская халва – сладкий, сливочный, средней мягкости и средней твердости десерт, идеально подходящий к чаю или кофе.

Традиционное производство этой халвы требует рабочей силы и необходимых продуктов. Не нужно приобретать дорогое производственное оборудование, а трудоустроить кондитеров можно будет на рынке труда. Можно начать производство этой халвы как малый бизнес.

Традиционное производство кокандской халвы не означает, что она готовится только с помощью человеческого труда. Также понадобятся основные средства, например, миксер или комбайн для перемешивания массы. Помимо этого, необходимо использовать труд квалифицированного менеджера для управления производством.