

ПОЛОЦКИЙ ХЛЕБОЗАВОД



Создатели презентации:
учащиеся региона

Полоцкий хлеб



*с любовью
для Вас*

История предприятия

История Полоцкого хлебозавода начинается с 1933 года.

Во время Великой Отечественной войны в 1941-1945г.г. завод был полностью разрушен.

Восстановление завода началось сразу же после освобождения г.Полоцка в 1944г.

В 1963 году построена на территории хлебозавода пекарня

В 1963 году начато строительство нового хлебозавода №2 в районе Новка. В связи с ростом населения в г. Полоцке и Новополоцке.

На сегодняшний день мощность завода составляет:

18 тонн/сутки - хлебобулочных изделий

700 кг/сутки - кондитерских изделий



Ассортимент продукции

- Хлебобулочные изделия
- Сухарнобараночные изделия
- Кондитерские изделия
- Хлебцы
- Заказные торты
- Полоски кондитерские "ЛеХрустье"
- Трубочка вафельная



Полоски кондитерские
Полочки
ВЕСНИК

Хлебобулочные изделия



Хлеб «Полотовский» с семечками подовый

Хлеб «Околица» новый подовый



Хлеб «Родны»



Хлеб «Старажытны Полацк»

Багет «Пацеха»



Батон «Праздничный»



Хлеб тостовый "Калядный"



Хлеб "БОРОДИНСКИЙ"



Сухарнобараночные изделия



СУШКИ "ЛеХрустьё" С АРОМАТОМ ВАНИЛИ



СУШКИ "ЛеХрустьё" С МАКОМ



СУШКИ "ЛеХрустьё" ГОРЧИЧНЫЕ



СУШКИ "ЛеХрустьё" С ЛУКОМ



СУШКИ "ЛеХрустьё" С АРОМАТОМ КАРАМЕЛИ



ХЛЕБЦЫ экструзионные



Хлебцы



ХЛЕБЦЫ «ПОЛОЦКИЕ»



Полоски кондитерские "ЛеХрустье"



с яблоком и корицей



со вкусом шоколада и трюфеля



со вкусом кофе с пломбиром



с имбирем, корицей и ароматом апельсина



со вкусом карамели и тирамису



с ароматом "Тоффи"

Трубочка вафельная



Вафельная трубочка "ЛеХрустье" с молочной начинкой



Вафельная трубочка "ЛеХрустье" с молочно-шоколадной начинкой



Вафельная трубочка "ЛеХрустье" с молоком сгущенным вареным

Кондитерские изделия



Торт «Сказка»



Торт «Ленинградский»



Торт «Карамель в шоколаде»



Торт «Тоффи»



Торт «Знатный»



Торт «Виртуоз»



Торт «Виконт»

Заказные торты



Награды

Полоцкий хлебозавод получил ГРАН-ПРИ I степени Республиканского смотра хлебобулочных и кондитерских изделий "СМАКОТА-2022" за серию хлебцев "ТРИ ГРАЦИИ" и Хлебцы "Полоцкие" экструзионные ржаные с чесноком.



Производство хлебобулочных изделий

1. Приготовление теста
2. Отлежка теста
3. Разделка теста
4. Окончательная расстойка хлеба
5. Выпечка хлеба



Профессии на хлебозаводе

1. Бисквитчик
2. Пекарь
3. Кондитер
4. Тестовод



Бисквитчик

На бисквитных фабриках ведет технологический процесс изготовления бисквита, печенья высших сортов, пряников и сдобных изделий на агрегатах и поточно-механизированных линиях. Он должен знать рецептуру и технологию приготовления бисквита, пряников, сдобных изделий, кремов, начинок; способы определения качества сырья, полуфабриката и готовой продукции.



Кондитер

На кондитерских фабриках или в специальных цехах хлебозавода изготавливает торты, пирожные, кексы, рулеты. Он должен знать виды выпускаемой продукции, сырья, сорта муки и ее свойства; рецептуры и режимы приготовления кондитерских изделий, способы отделки готовых изделий; уметь обслуживать оборудование.



Пекарь

На хлебозаводах и в пекарнях выпекает хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия в печах различных систем. Рассчитывает количество сырья и нормы выхода продукции. Должен знать технологический процесс производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий; способы определения готовности теста к выпечке и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; требования, предъявляемые ко всем сортам хлеба и хлебобулочных изделий; правила обслуживания печей.



Тестовод

На тестомесильных машинах и тестоприготовительных агрегатах хлебозаводов приготавливает тесто по определенной рецептуре для выпечки хлебобулочных изделий, баранок, сухарей. Должен знать: сорта и свойства муки и другого сырья; рецептуру и технологический процесс приготовления различных видов теста, опары; способы оценки качества и определения готовности сырья и теста; правила обслуживания оборудования.



Где можно получить профессию?

Обучение проводится в учреждениях образования:

- УО ПТО (колледжи, лицеи)

- УО "Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии" - Общественное питание (кондитер) - дневная

- УО "Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения" - Технология хлебопекарного производства - дневная

- УО "Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения" - Технология пищевых производств (Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств) - заочная

- УО "Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения" - Общественное питание - дневная

Преимущества нашего завода:

- На предприятии работают опытные квалифицированные специалисты.
- Технологическая база завода позволяет выпекать вкусные хлебобулочные изделия максимально быстро и качественно.
- Ассортимент продукции непрерывно расширяется.
- Полоцкий хлебозавод пользуется уважением у партнеров и обладает репутацией надежного ответственного исполнителя.
- Наряду с производственными помещениями есть фирменный магазин, кофейня «Полацкі куток» и турбаза



Фирменная торговля

- магазин «Хлебная лавка», г. Полоцк, пр. Ф. Скорины 11;
- магазин "Хлебная лавка", г. Полоцк, ул. Скорины 37;
- киоск "Свежий Хлеб", г. Полоцк, ул. Октябрьская 56;
- торговая точка мини-рынок "Эконом" г. Новополоцк, ул. Держинского;
- торговая точка района Аэродром (возле магазина "Светофор"), г. Полоцк;
- магазин «Хлеб», г. Миоры, ул. Кирова 39;
- магазин «Колосок», д. Новый Погост, ул. Держинского 17А;
- автомагазин по Миорскому району;
- магазин «Горячий хлеб», г. Верхнедвинск, ул. Московского 1.



Кофейня

**"Полацкі Куток", которая находится по адресу:
проспект Франциска Скорины, д. 11.
Время работы: 10:00 – 23:00 (без выходных)**



Контакты

**ОАО "Витебскхлебпром"
филиал Полоцкий хлебозавод**

**Адрес: 211400, Витебская
область, г. Полоцк, ул.
Октябрьская, 56**

Телефоны: +375 214 438694

Факс: +375 214 461328



Е-Mail: polhlebz@mail.ru