Падвядзём вынікі. Галоўныя фактары размяшчэння лёгкай прамысловасці — спажывецкі і наяўнасць працоўных рэсурсаў. Тэкстыльная вытворчасць — самая буйная па аб'ёме прадукцыі.

Праверце сябе. 1. Назавіце асноўныя фактары размяшчэння лёгкай прамысловасці. 2. Якія прадпрыемствы тэкстыльнай прамысловасці працуюць на мясцовай сыравіне, якія — пераважна на прывазной? 3. Назавіце буйныя прадпрыемствы па вытворчасці тканін у Беларусі.

Праблемныя пытанні. 1. Чым выклікана рэгіянальная канцэнтрацыя вытворчасці прадукцыі лёгкай прамысловасці? 2. Чаму ў Беларусі ў апошнія гады назіраецца скарачэнне выпуску ваўняных тканін? 3. Якія, на ваш погляд, перспектывы развіцця лёгкай прамысловасці?

Ад тэорыі да практыкі. Распрацуйце буклет прадукцыі лёгкай прамысловасці для школьнай формы і прадстаўце ў ім беларускія брэнды.

§ 39. Геаграфія харчовай прамысловасці

Успомніце. *Прывядзіце прыклады прадукцыі харчовай прамысловасці.*

1. Асаблівасці развіцця і фактары размяшчэння вытворчасці харчовых прадуктаў. Вытворчасць прадуктаў харчавання ў краіне — гэта сучасная галіна, якая дынамічна развіваецца і прадпрыемствы якой выпускаюць больш за чвэрць прадукцыі апрацоўчай прамысловасці, што гарантуе харчовую бяспеку краіны. У Беларусі выпрацоўваюцца амаль усе неабходныя прадукты харчавання на прадпрыемствах дзяржаўнай і прыватнай формаў уласнасці. У сувязі з вялікай разнастайнасцю прадукцыі харчовая прамысловасць уключае больш за 20 вытворчасцей, кожная з якіх мае свае асаблівасці (мал. 131). Дзякуючы мадэрнізацыі і ўкараненню сучасных

Харчовая прамысловасць	→ Вытворчасць мяса і мясапрадуктаў
	→ Вытворчасць малочных прадуктаў
	→ Рыбная прамысловасць
	→ Вытворчасць алеяў і жывёльных маслаў і тлушчаў
	→ Вытворчасць прадуктаў мукамольна-крупяной прамысловасці
	→ Вытворчасць цукру
	→ Вытворчасць іншых прадуктаў (хлеба і хлебабулачных вырабаў, шакаладу і цукрыстых кандытарскіх вырабаў, харчовай солі, напояў і інш.)

Мал. 131. Структура харчовай прамысловасці

тэхналогій прадпрыемствы галіны выпускаюць прадукцыю, якая карыстаецца попытам як на ўнутраным рынку, так і за мяжой.

Асноўны ўплыў на размяшчэнне прамысловасці робяць сыравінны і спажывецкі фактары. На крыніцы сыравіны арыентуюцца вытворцы цукру, масла, крухмалу, на спажыўца — тыя, што выпускаюць хлеб і хлебабулачныя вырабы, малако, кандытарскія вырабы. Некаторыя вытворчасці (мяса і мясапрадуктаў, мукамольна-крупяной прамысловасці) імкнуцца як да крыніц сыравіны, так і да спажыўца. Са з'яўленнем новых транспартных сродкаў, паляпшэннем транспартных шляхоў сыравінны фактар становіцца больш уплывовым. Эканамічна больш эфектыўнымі становяцца сярэднія і малыя прадпрыемствы.

Удзельная вага харчовай прамысловасці ў структуры апрацоўчай прамысловасці складае 28 %. У рэгіянальным разрэзе лідарства ў вытворчасці харчовых прадуктаў належыць Брэсцкай і Мінскай абласцям. Найбуйнейшыя прадпрыемствы харчовай прамысловасці ўваходзяць у склад Мінсельгасхарча і канцэрна «Белдзяржхарчпрам».

Рэспубліка Беларусь — адзін з вядучых сусветных экспарцёраў харчавання. Займае сёмае месца па экспарце масла сметанковага, дзясятае — па экспарце сухога абястлушчанага малака, восьмае — па экспарце сыроў і тварагу, дванаццатае месца — па экспарце сухога цэльнага малака.

2. Вытворчасць мяса і мясапрадуктаў. Найбуйнейшыя мясакамбінаты знаходзяцца ў Мінску і абласных цэнтрах. Іх размяшчэнне арыентуецца на спажыўца. Сыравінны фактар абумовіў размяшчэнне мясакамбінатаў у малых і сярэдніх гарадах (Ваўкавыск, Слуцк), аграгарадках. Мясакансервавыя камбінаты працуюць у Оршы, Бярозе, Слуцку. Значная частка прадукцыі экспартуецца.

3. Вытворчасць малочных прадуктаў. Займае 20 % аб'ёму вытворчасці харчовай прамысловасці. Уключае больш за 200 прадпрыемстваў: гарадскія малочныя заводы, масла-, сыраробныя і малочна-кансервавыя заводы. Вытворцы натуральнамалочнай прадукцыі арыентуюцца на спажыўца ў буйных гарадах.

Мал. 132. На прадпрыемстве «Савушкін прадукт», г. Брэст

Найбуйнейшымі прадпрыемствамі па вытворчасці цэльнага малака

з'яўляюцца «Савушкін прадукт» (мал. 132) (Брэст), «Бабушкіна крынка» (Магілёў), камбінаты ў Гродне, Віцебску, Гомелі, Мінску.

У якіх гарадах вашай вобласці вырабляюць марожанае, масла, сыры?

Сухое абястлушчанае малако выпускаюць у Слоніме, п. г. т. Акцябрскі; малочныя кансервы — у Глыбокім і Рагачове; малочныя прадукты для дзіцячага харчавання — у Ваўкавыску. Вытворчасць марожанага наладжана ў Брэсце, Мар'інай Горцы, Мінску; масла і сыра — у Бярозе, Верхнядзвінску; паўцвёрдых і мяккіх сыроў па італьянскіх тэхналогіях — у Тураве.

У 2025 г. прадукцыя Рагачоўскага малочна-кансервавага камбіната (згушчанае малако), прадпрыемстваў «Беллакт» (сухія малочныя сумесі для дзіцячага харчавання), «Савушкін прадукт» (сыр цвёрды «Брэст-Літоўск») адзначаны Дзяржаўным знакам якасці.

Мал. 133. На прадпрыемстве «Санта-Брэмар», г. Брэст

4. Рыбная прамысловасць у якасці сыравіны выкарыстоўвае прывазную марскую рыбу і рыбу айчынных прыродных і штучных вадаёмаў. Перапрацоўкай марской рыбы і морапрадуктаў займаюцца больш за 15 прадпрыемстваў. Найбольш буйныя з іх: «Белрыба» (Мінск), «Санта-Брэмар» (Брэст) (мал. 133).

5. Вытворчасць алеяў і жывёльных маслаў і тлушчаў. У Беларусі выпускаюць алеі, маргарыны, маянэзы. Найбуйнейшыя прадпрыемствы: Віцебскі алейнаэкстракцыйны завод, Бабруйскі завод раслінных алеяў, Мінскі маргарынавы завод, Гомельскі тлушчавы камбінат, «Рапс» (Мінскі раён).

Адным з асноўных прадпрыемстваў у Беларусі па перапрацоўцы семя рапсу ў алей з'яўляецца «Рапс». Тэхналагічны працэс вытворчасці дазваляе захоўваць усе карысныя рэчывы расліны і вырабляць высакаякасную прадукцыю. Чаму ў Беларусі атрымала развіццё вытворчасць рапсавага алею?

З якіх сельскагаспадарчых культур атрымліваюць прасяныя, ячныя, манныя, аўсяныя крупы?

6. Вытворчасць прадуктаў мукамольна-крупяной прамысловасці. У Беларусі каля 2 тыс. прадпрыемстваў перапрацоўваюць збожжа на муку і крупы. Значную частку прадукцыі выпускаюць Баранавіцкі, Барысаўскі, Віцебскі, Лідскі і Мінскі камбінаты хлебапрадуктаў.

У 2025 г. Дзяржаўным знакам якасці адзначана прадукцыя прадпрыемстваў «Лідахлебапрадукт» (мука) і «Віцебскхлебпрам» (хлеб «Каравай Прыдзвіння»).

7. Вытворчасць цукру. Цукровая прамысловасць пачала развівацца ў Беларусі ў XIX ст. У другой палове XX ст. былі пабудаваныя прадпрыемствы па вытворчасці цукру ў Гарадзеі, Жабінцы, Скідзелі і Слуцку. Яны амаль цалкам працуюць на мясцовай сыравіне (цукровыя буракі). Прадпрыемствы па вытворчасці цукру цалкам задавальняюць унутраныя патрэбы краіны і экспартуюць прадукцыю.

Чаму для вытворчасці цукру галоўным фактарам размяшчэння з'яўляецца сыравінны?

8. Вытворчасць іншых прадуктаў. Вытворчасць хлеба і хлебабулачных вырабаў распаўсюджана па ўсёй тэрыторыі Беларусі. Шакалад і цукеркі вырабляюць на прадпрыемствах «Камунарка» (Мінск), «Спартак» (Гомель), зефір і мармелад — «Чырвоны харчавік» (Бабруйск) і «Чырвоны Мазыранін» (Нароўля). Асноўны вытворца харчовай солі — «Мазырсоль». Адным з найбуйнейшых прадпрыемстваў па вытворчасці кансерваў дзіцячага харчавання і фруктовых сокаў з'яўляецца «Гама смаку» ў Клецку.

З якой сыравіны робяць харчовую соль?

З іншых падгалін харчовай прамысловасці ў Беларусі пэўнае развіццё атрымалі макаронная прамысловасць, вытворчасць харчовых канцэнтратаў, крухмалу, мінеральных вод і безалкагольных напояў, перапрацоўка і кансерваванне садавіны і агародніны.

Падвядзём вынікі. Галоўныя фактары размяшчэння харчовай прамысловасці — спажывецкі і сыравінны. У краіне назіраецца рост выпуску прадуктаў харчавання. Мясныя і малочныя прадукты, цукар экспартуюцца.

Праверце сябе. 1. Назавіце асноўныя фактары размяшчэння харчовай прамысловасці. 2. Назавіце і пакажыце на карце буйныя цэнтры вытворчасці: а) мяса і мясных прадуктаў, б) малочных прадуктаў, в) цукру, г) прадуктаў мукамольна-крупяной прамысловасці.

Праблемныя пытанні. 1. Як вы думаеце, чаму ў структуры апрацоўчай прамысловасці найбольшая доля належыць харчовай прамысловасці? 2. Назавіце прадпрыемствы харчовай прамысловасці, размешчаныя ў вашым рэгіёне. Якую прадукцыю яны вырабляюць?

Ад тэорыі да практыкі. Вашым сябрам прапанавалі прыняць удзел у конкурсе і выканаць заданне: вызначыць прадукцыю па этыкетках. Дапамажыце ім падрыхтавацца да конкурсу. Распрацуйце плакаты, на якіх адлюструеце прадукцыю харчовай прамысловасці ў выглядзе этыкетак (на выбар).