

МОУ «Жарковская СОШ№1»

Проект

**«Пищевая промышленность области на
моём столе».**

Автор: Бодров Кирилл,
учащийся 9-а класса

Руководитель: Терейкина Елена Геннадьевна,
учитель географии

2019

Содержание работы

1. Введение

2. Основная часть

- Предприятия и продукция пищевой промышленности Тверской области
- Анализ продуктовой корзины в регионе и в моей семье
- Исследование потребительских предпочтений

3. Вывод

4. Заключение

5. Список использованной литературы

Введение

Цель: изучить географию продуктов питания Тверской области.

Задачи:

1. Исследовать информацию о пищевой промышленности Тверской области.
2. Узнать какие отрасли пищевой промышленности развиты в Тверской области.
3. Исследовать основные направления поступления продовольственных товаров на наш стол.
4. Проанализировать потребительскую корзину.
5. Сформулировать вывод.

Гипотеза: качественные и доступные продукты питания, поступающие на наш стол, производят в Тверской области.

Актуальность исследования: продукты питания в жизнедеятельности человека играют особую роль. Еда имеет очень важное значение в жизни каждого из нас. Она удовлетворяет аппетит, она исключительно важна для формирования тела, интеллекта, физической внешности и даже поведения. Учитывая все это, продукты питания приобретают особую важность и требуют нашего внимательного отношения.

Пищевая промышленность — группа промышленных отраслей, производящих пищевые продукты в готовом виде или в виде полуфабрикатов.

в подразделе пищевых производств выделено 13 отраслей:

- Мясная
- Рыбная
- Молочная
- Хлебопекарная
- Сахарная
- Чайная
- Консервная
- Мукомольная
- Кондитерская
- Чаеразвесочная
- Макаaronная
- Крупяная
- Маслодельная

Пищевая промышленность в последнее время была одной из наиболее быстро развивающихся и динамичных в Российской Федерации. Несмотря на значительную инвестиционную активность, действительный потенциал этого сектора еще полностью не раскрыт, что представляет прекрасные возможности для местных и международных участников рынка.

В настоящее время пищевая промышленность России объединяет около 30 подотраслей и свыше 25 тысяч предприятий с общей численностью занятых 1,5 миллиона человек. Доля пищевой промышленности в общем объеме промышленного производства неизменно составляет 11-12 процентов. В отраслевой структуре промышленного производства она занимает 4-е место после топливной промышленности (20 процентов), металлургии, машиностроения и металлообработки.

Наиболее развитые направления пищевой промышленности в Тверской области: чайная, молочная, мясная и хлебопекарная, мукомольная и крупяная.

Крупные предприятия хлебопекарной отрасли такие, как ОАО "Волжский пекарь", ЗАО "Хлеб" и ООО "Хлеб с Горбатки" в г.Твери, хлебокомбинаты в городах Кимры и Вышний Волочек, ОАО "Торжокский хлебокомбинат" выпускают хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия высокого качества и в широком ассортименте.

На территории области работают 34 молокозавода и 9 мясокомбинатов, выпускающих разнообразный ассортимент молочной продукции в различной расфасовке, масло, сыры, мясную продукцию, в том числе до 50 наименований в современной вакуумной упаковке. Наиболее крупными являются ОАО "Молоко" (г.Ржев), ОАО "Максатихинский маслозавод", ОАО "Молоко" (г.Конаково),ОАО «Старицкие сыры», ЗАО "Мясоперерабатывающий завод "Амрос" (г.Ржев), ОАО "Ржевский мясокомбинат", ОАО Вышневолоцкий мясокомбинат".

Из 3-х предприятий мукомольно-крупяной и комбикормовой промышленности наиболее крупным является ОАО "Мелькомбинат" (г.Тверь), производящее муку, различные крупы и комбикорма. Годовой объем выпуска этой отрасли составляют 1050,9 млн.руб.

Основная часть

Пищевая промышленность в Тверской области

ОАО «Волжский пекарь» - высокотехнологичное и динамично развивающееся предприятие по производству хлебобулочных и кондитерских изделий. Основано в 1940 году.

В настоящее время на «Волжском пекаре» действуют двадцать поточных производственных линий, а компьютеризованное обеспечение гарантирует безупречное соблюдение технологии. «Волжский пекарь» выпускает 100 тонн хлебобулочных, 60 тонн бараночных изделий и 40 тонн кондитерских изделий, в том числе 10 тонн вафель ежедневно. В его ассортименте порядка 300 наименований, а годовой выпуск продукции – более 70 тысяч тонн. Это 52% от общего производства хлебобулочных и кондитерских изделий в Тверской области.

Продукция под брендом «Волжский пекарь» успешно продаётся в 6 зарубежных странах (Израиль, Казахстан, Узбекистан, Киргизия, Абхазия и Южная Осетия). Также в 62 регионах России – от Калининграда до Владивостока, от Мурманска до Севастополя.

ОАО «Торжокский мясокомбинат»

На окраине Торжка в начале XX века был расположен филиал Калининского мясокомбината. Сюда колхозы и совхозы района свозили на убой скот, а туши животных после разделки увозили в областной центр. В дальнейшем, на базе этого филиала было основано самостоятельное предприятие “Торжокский мясоперерабатывающий комбинат”. Со временем на нем стали выпускать небольшое количество колбас (всего 200-300 кг за смену), и сопутствующую продукцию. С годами комбинат расширил свою территорию, возвел новые производственные здания. Были построены колбасный цех (до 5 тонн в сутки), цех полуфабрикатов (до 2 тонн в сутки), и мясожировой цех. С 1992 года комбинат приобрел статус акционерного общества.

На сегодняшний день география поставок продукции ОАО “Торжокский мясокомбинат” включает в себя всю Тверскую область, частично — Московскую область.

За последние годы произошли кардинальные изменения по развитию комбината и налаживанию связей с организациями и предприятиями области. В настоящее время мясокомбинат функционирует в полном объеме, обеспечивая замкнутый цикл производства, начиная от приема скота, до поставки готовой продукции в торговые точки и организации. Также хорошо развито направление по организации питания детских учреждений: лагеря, детские сады, школы и т.п. На предприятии на сегодняшний день полностью завершена реконструкция

Структура мясокомбината:

Убойный цех, цех сухих кормов, мясосклад, колбасный цех, отдел сбыта и экспедиция.

АО «Птицефабрика Верхневолжская»

крупнейшее предприятие в Тверском регионе, стабильное и эффективно развивающееся, делающее ставку на современные технологии, выпуск широкого ассортимента высококачественной продукции из мяса птицы.

Птицефабрика расположена на автодороге республиканского значения Р-90 Тверь–Волоколамск в 22 км от города Твери в деревне Рязаново Калининского района и в 15 км от федеральной автотрассы М-10 Москва–Санкт-Петербург.

Птицефабрика включает в себя все стадии производства мяса птицы от выращивания до реализации. Все технологические этапы происходят внутри

На рынке продуктов питания более 35 лет. Благодаря высокотехнологичному перерабатывающему комплексу, строгому контролю качества, высокопрофессиональному коллективу, лучшим поставщикам сырья и оборудования, АО «Птицефабрика Верхневолжская» является одним из ведущих предприятий Тверского региона, а продукцию АО «Птицефабрика Верхневолжская» можно рекомендовать для использования в производстве детского питания, для ослабленных и пожилых людей.

«Ржевская птицефабрика»

Фабрика построена в 1990 году, в 1998 году куплена "Дантон-Птицепром", постепенно до 2005 года была проведена полная реконструкция фабрики, обновлены производственные линии (установлено оборудование голландской фирмы "Мейн"), инкубаторы и птичники соответствуют современным санитарно-техническим нормам.

В 2016г в связи с увеличением производственной мощности, фабрику дооснастили новым упаковочным оборудованием. Предприятие выпускает более 20000 тонн мяса бройлеров в год, на фабрике трудится более 800 человек.

Ржевская птицефабрика является одним из главных предприятий города Ржева.

Удобное расположение (всего 225 км от Москвы и 100 км от Твери) даёт возможность доставлять потребителю свежую продукцию в кратчайшие сроки.

ЗАО «Хлеб»

ЗАО «Хлеб» - крупнейшее широкопрофильное хлебопекарное предприятие Верхневолжья. Современное технологическое оборудование отечественного и зарубежного производства («GOSTOL» (Словения), СІРА (Италия), FRICH (Германия), «Equipment Douon» (Канада), «IBIS» (Польша) и др.) позволяет выпускать высококачественную продукцию, ассортимент которой сейчас составляет более 200 наименований.

Соотношение в хлебе белков и углеводов находится в единственно верной пропорции, составляющей один к шести. Входят в состав хлеба витамины необходимой группы В, клетчатка, макроэлементы, микроэлементы и множество чрезвычайно полезных составляющих для нормального функционирования органов и систем человеческого организма.

Исторически сложилось так, что ЗАО «Хлеб», ранее известный как хлебозавод №1, действительно первый, причём не только среди хлебокомбинатов — это первое государственное пищевое предприятие области. 11 апреля 1928 года пленумом ВКП (б) было принято решение о включении в план строительства на месте бывшего стекольного заводика по адресу Станционное шоссе, 33 первого хлебозавода с революционным названием «За пятилетку!».

Высочайшее качество продукции, отлаженный за многие годы технологический процесс и постоянно обновляемый ассортимент заслуженно обеспечивают популярность продукции ЗАО "Хлеб" не только в Твери и области, но и за ее пределами.

«Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод»

«Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод» - ведущее отраслевое предприятие Тверской области, которое входит в число лучших пищевых промышленных предприятий РФ. Средняя производительность завода в сутки составляет свыше 50 тонн готовой продукции. В настоящее время выпускаемой продукции насчитывается более 250 наименований. Все производственные мощности оснащены новейшим европейским оборудованием. Вся продукция «Дмитрогорского продукта» пользуется признанием среди покупателей, благодаря высокому качеству, натуральности и вкусу!

На сегодняшний день «Дмитрогорский продукт» охватывает четыре региона: Москва и Московская область, Тверь, Ярославль и Владимир.

Продукция:

- Варено-копченые колбасы
- Говядина и телятина обработанные и консервированные
- Говядина сушеная
- Клецки замороженные
- Колбасы вареные
- Колбасы, сосиски, сардельки говяжьи
- Колбасы, сосиски, сардельки свиные
- Мясо копченое
- Окорок вареный
- Пельмени замороженные
- Свиная обработанная и консервированная

ОАО «Молоко»

Ржевский городской молочный завод начал свою работу в апреле 1968 года, а сегодня ОАО «Молоко» - один из лидеров областной молочной промышленности – предприятие с

давними традициями и большим опытом в переработке молока и производстве молочных продуктов.

Важной задачей предприятия является обеспечение высокого качества и безопасности вырабатываемой молочной продукции. Основными слагающими для этого является внедрение новых передовых технологий, новейшего оборудования и слаженная работа всего коллектива.

В настоящее время общество производит свыше 20 наименований продукции. Это, традиционно, цельномолочные и кисломолочные продукты, творог и творожные изделия, масло сливочное и шоколадное.

В связи с вступлением России в Таможенный союз, в настоящее время на предприятии внедряется система менеджмента качества и регламенты таможенного союза. Подтверждением высокого качества производимой продукции служат многочисленные дипломы, награды, полученные коллективом на выставках и смотрах-конкурсах. Масло сливочное вошло в 100 лучших товаров России и получило Диплом «Тверская марка XXI века». А само предприятие за достижение высоких производственных показателей неоднократно было признано «Лучшим предприятием молокоперерабатывающей промышленности Тверской области».

Главными факторами успеха продукции ОАО «Молоко» является:

- Привлекательная цена;
- Постоянно растущий уровень качества;
- Круглогодичное производство.

Уже более сорока пяти лет высококвалифицированные специалисты предприятия бережно хранят традиции производства продукции высочайшего качества.

Анализ потребительской корзины

Потребительская корзина - минимальный набор продуктов питания, учитывающий диетологические ограничения и обеспечивающий минимально необходимое количество калорий. В потребительскую корзину входят также необходимый набор непродовольственных товаров, услуг, необходимых платежей. Таким образом, потребительская корзина состоит из продуктов, товаров и услуг, необходимых для сохранения здоровья человека и обеспечения его жизнедеятельности. Нужна корзина для того, чтобы рассчитывать прожиточный минимум. Другими словами: стоимость выживания среднего гражданина в условиях действующих цен.

Продукты питания на 2019 год, включаемые в потребительскую корзину для основных социально-демографических групп населения (трудоспособное население, пенсионеры, дети) в Тверской области, устанавливаются в следующем составе и объемах (в натуральных показателях):

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБЪЕМ ПОТРЕБЛЕНИЯ (В СРЕДНЕМ НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА В ГОД)		
	ТРУДОСПОСОБНОЕ НАСЕЛЕНИЕ	ПЕНСИОНЕРЫ	ДЕТИ
ХЛЕБНЫЕ ПРОДУКТЫ (ХЛЕБ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА МУКУ, МУКА, КРУПЫ, БОБОВЫЕ), КГ	128,4	98,7	78,3
КАРТОФЕЛЬ, КГ	100,5	80,0	88,4
ОВОЩИ И БАХЧЕВЫЕ, КГ	115,2	99,0	113,4
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ, КГ	60,0	45,0	118,1
САХАР И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА САХАР, КГ	22,2	21,2	21,9
МЯСОПРОДУКТЫ, КГ	58,7	54,0	44,4
РЫБОПРОДУКТЫ, КГ	19,0	17,0	18,6
МОЛОКО И МОЛОКОПРОДУКТЫ В ПЕРЕСЧЕТЕ НА МОЛОКО, КГ	290,8	267,8	359,5
ЯЙЦА, ШТУК	210	200	201
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ, МАРГАРИН И ДРУГИЕ ЖИРЫ, КГ	11,5	9,0	5,9
ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ (СОЛЬ, ЧАЙ, СПЕЦИИ), КГ	4,9	4,1	3,5

Посчитать, сколько один житель Тверской области потратит на этот продуктовый набор в месяц, несложно: объем потребления умножаем на среднюю стоимость продуктов, предоставленную органами статистики. Получаем 3630р. Прожиточный минимум на душу населения в Тверской области составляет 10 076 рублей.

Если сравнить другие регионы, входящие в состав Центрального федерального округа (кроме Москвы и Московской области). Средняя стоимость потребительской корзины в Тверской области составила 3630 руб., в Смоленской области – 3614 руб., Ивановской – 3503 руб., Владимирской – 3465 руб., Тульской – 3385 руб., Ярославской – 3283 руб., Калужской – 3262 руб., Брянской – 3189 руб., Рязанской – 3181 руб., Курской – 2813 руб.

Таким образом, можно сделать вывод, что потребительская корзина Тверской области является самой дорогой в составе Центрального федерального округа (кроме Московской области).

Какие же продукты вошли в потребительскую корзину нашей семьи на одного человека? (ниже список продукции и сумма корзины)

В потребительскую корзину моей семьи вошли такие товары как:

Молоко 1л-49р (1 раз в неделю) - средняя стоимость 196р
Батон 300г-29р (каждый день) - средняя стоимость 870р
Курица 1кг-129р (3 раза в неделю) - средняя стоимость 1548р
Фарш 2кг-198р (1 раз в неделю) - стоимость 792р
Свинина 2кг-560р (1 раз в неделю) - стоимость 2240р
Масло растительное 1л-79р (1 раз в месяц) - средняя стоимость 79р
Фрукты 2кг в неделю (яблоки-59р, груши-120р, бананы-70р, апельсины-49, виноград-119р) - стоимость 2976р
Яйца 10штук-36р (20 штук в неделю) - стоимость 288р
Рыба 1кг-118р (1 раз в неделю) - стоимость 472р
Картофель (свой) – стоимость 0р
Овощи (свои) – стоимость 0р
Сахар 900г-38р (1 раз в месяц) - стоимость 38р
Чай 100ш-150р (1 раз в месяц) - стоимость 150р
Макароны 450г-32р (2 раза в неделю) - стоимость 256р
Крупа различного вида и мука 1 раз в неделю (гречневая крупа 80г-43р, овсяные хлопья 350г-37р, кукурузная крупа 750г-65р, мука 1кг-35р, пшено 800г-58р, рисовая крупа 900г-98р, ячневая крупа 80г-50р) - стоимость 1544р
Сыр Российский 300г-102р (1 раз в неделю) - стоимость 408р
Сырок глазированный 1штука-20р (4 штуки в неделю) - стоимость 320р
Творог 500г-100р (2 раза в неделю) - стоимость 800р
Сметана 180г-35р (1 раз в неделю) - стоимость 140р

Сумма всей потребительской корзины моей семьи, состоящей из 4 человек, за месяц составила - 13117р.

При этом продукция, произведенная в Тверской области, составила 68,42% от всей потребительской корзины. В неё не вошли 6 продуктов: рыба, фарш, фрукты, сахар растительное масло, чай.

Рыбпродукты и фарш мы получаем из Калининградской и Псковской областей, сахар из Московской области, чай из Краснодарского края, а растительное масло из Ставропольского и Краснодарского края.

При этом продукция , произведенная в Тверской области составила.....% от всей потребительской корзины

Также я хочу затронуть тему об основных поставках продукции Тверской области. Одну вторую всей потребительской корзины Тверская область производит самостоятельно. Остальную же часть она получает из предприятий других областей таких как: Владимирская (овощи), Смоленская (хлебобулочные изделия, молочная и мясная продукция, овощи), Псковская область (хлеб,мясо и консервы) Рязанская (мука),Тульская (макаронные изделия),Калининградская (рыба и консервы), Ставропольский и Краснодарский край (подсолнечное масло, рис, чай), Московская область (кондитерские изделия)..... В большей степени это связано с недостаточной обеспеченностью региона рядом природно-климатических ресурсов, малым вовлечением земель в сельское хозяйство, со слаборазвитой переработкой сельхозпродукции. Но в общем я считаю, что пищевая промышленность Тверской области находится на неплохом уровне. Учитывая все недостатки в развитии пищевой промышленности, в ближайшее время она без труда обеспечит всю продуктовую корзину для населения сама.

Опрос:

1. Покупаете ли вы продукцию, которую производят в Тверской области.
2. Выберите 1 наименование продукции из списка, которую вы больше всего используете в своём рационе питания: Дмитрогорская колбаса, хлебобулочные изделия Волжского пекаря, Торопецкое молоко, Старицкий сыры, курицу из Ржевской птицефабрики, мука из Мелькомбината Тверской области.
3. Если вам дадут выбрать продукцию Тверской или любой другой области, то какую вы выберете и почему?

4. Какие плюсы и минусы вы можете выделить в развитие пищевой промышленности Тверской области?

Результаты опроса

В опросе принимали участие 40 человек.

На 1 вопрос 100% ответили, что они покупают продукцию, произведённую в Тверской области.

На 2 вопрос 40% ответили, что они чаще всего используют хлебобулочные изделия Волжского пекаря. 20% выбрали курицу из Ржевской птицефабрики. 20% выбрали Торопецкое молоко. 15% ответили, что чаще используют Дмитрогорскую колбасу. 5% выбрали муку из Мелькомбината Тверской области.

На 3 вопрос 40% выбрали продукцию из Тверской области, потому что им более спокойно и надёжно покупать продукцию из своей области.

А 60% выбрали продукцию из другой области, т.к они считают, что там производят более вкусную и качественную продукцию.

На 4 вопрос люди ответили:

Плюсы: 1 качественная и вкусная продукция, 2 надёжность.

Минусы: 1 небольшой ассортимент.

Вывод: Я думаю, что я добился своей цели. Я исследовал информацию о пищевой промышленности в Тверской области. Узнал основные направления и наименования продукции, которая поступает на мой стол. Также исследовал потребительскую корзину и проанализировал её.

Заключение: Я с уверенностью могу сделать вывод, что в Тверской области очень хорошие перспективы и есть условия для развития пищевой промышленности.

Литература

https://ru.wikipedia.org/wiki/Пищевая_промышленность

https://ru.wikipedia.org/wiki/Экономика_Тверской_области

<https://trudtk.ru/zarabotnaja-plata/potrebitelskaja-korzina-sostav-cena-na-mesjac/>

<http://тверскойпродукт.рф/производители-пищевой-продукции/>