**РЕФЕРАТ**

по истории Сибири

Ученицы 11«а» класса

Доволенской Средней

Общеобразовательной школы №2

Топоровой

Алёны

Сергеевны

2009г

**"Сладкая жизнь Сибири"**

**План.**

I Введение

II Основная часть:

1. Шоколад

2. История фабрики

3. Традиции фабрики

4. Ассортимент фабрики

5. Награды и достижения фабрики

III Заключение

IV Список литературы

**I Введение**

Скоро Новый год... Для меня это - запах мандаринов, шоколада, тающего во рту, хруст фольги, разноцветные гирлянды, заветный мешочек с новогодними подарками...

Эх, детство! Какое счастье испытываешь, когда в детском саду ты рассказываешь стишок и Дед Мороз протягивает тебе конфету, а затем дарит подарок - кулёк самых вкусных шоколадных сюрпризов!

Да и сейчас, когда уже я учусь в 11 классе, и знаю всю горькую правду про Деда Мороза, я всё же жду тот самый мешочек с разнообразными шоколадными изделиями, как у него в волшебном мешке...

В предновогодние деньки, заходя в магазины, мы видим на прилавках большой ассортимент ярких, красиво оформленных новогодних кондитерских изделий. И когда мы видим на упаковке символ “Медвежонка” то знаем, что это самые вкусные изделия Шоколадной фабрики "Новосибирская".

В преддверии Нового года, перед приобретением данной продукции, как для себя, так и в подарок, я решила ознакомиться с деятельностью шоколадной фабрики "Новосибирская" и представить это в виде реферата на урок истории Сибири.

**1. Шоколад**

Шоколад — термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.

В зависимости от способа обработки шоколадную массу подразделяют на десертную и обыкновенную.

* Десертная шоколадная масса имеет

высокие ароматические достоинства и тонкую дисперсность¹. Содержание сахара в ней не более 55%.

* Обыкновенная шоколадная масса обладает более

низкими вкусовыми и ароматическими достоинствами и менее тонкой дисперсностью. Содержание сахара в ней не более 63%.

В зависимости от состава шоколад делят на шоколад без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический и белый.

Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка — индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец (чили). В середине XVI века ученый-монах Бенцони представил королю Испании доклад о полезных свойствах жидкого шоколада. Доклад тут же засекретили, а шоколад объявили государственной тайной. За ее нарушение были казнены десятки человек. Долго шоколад был доступен только очень богатым: производство было сложным, а ингредиенты - очень дорогими. И лишь в конце XIX века кондитеры смогли добиться изготовления практически современного шоколада. А случившееся в самом начале XX века резкое удешевление какао и сахара сделало шоколад доступным всем. Рекламировавшийся как «кушанье королей», он начал свое триумфальное шествие.

Что обещали: лечение депрессий, улучшение самочувствия, быстрое заживление ран.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

¹Дисперсность — физическая величина, характеризующая размер взвешенных частиц в дисперсных системах. (Википедия)

**2. История фабрики**

В 1942 году промышленность города Новосибирска пополнилась новой фабрикой. Решением областного совета депутатов трудящихся строительство шоколадной фабрики было включено в план капитального строительства. В объём работ входило переоборудование под фабрику помещения склада Оптбакалея по ул. Никитина №14 и монтаж части эвакуированного оборудования Одесской кондитерской фабрики им. Розы Люксембург.

Строительство производилось по особому заданию Рабоче-Крестьянской Красной Армии (РККА) — для обеспечения летчиков военной авиации шоколадным пайком. Начальником строительства и первым директором шоколадной фабрики был назначен Сильвестр Иванович Якушев.

25 января 1943 г специальная комиссия приняла новую фабрику в эксплуатацию. В первый год на фабрике трудилось 78 человек, из которых – 52 рабочих. Первый начальник строительства и директор Якушев проработал на фабрике недолго. В июне его сменил Арон Юденевич Эфрон.

С первых дней своего существования Шоколадная фабрика им. Героев Сталинграда активно включилась в производственный процесс: ежемесячно выпускалось до тридцати тонн шоколадных изделий. Руководство шоколадной фабрики сумело мобилизовать коллектив на выполнение плана путём соцсоревнования и применения методов стахановской работы.

Со второй половины 1943г. фабрика им. Героев Сталинграда на базе оборудования шоколадного цеха начала освоение конфетного производства. В ассортимент уже входили: шоколад плиточный и фигурный, шоколадный порошок, несколько сортов полуфабрикатов, конфеты мягкие помадные и обмазные глазированные.

Производственную программу 1944 года коллектив шоколадной фабрики досрочно закончил к 1 декабря. Когда на побывку в родной город приехал трижды Герой Советского Союза летчик-истребитель А.И. Покрышкин, фабрика отправила к нему своих делегатов с подарками. На встрече со знаменитым земляком работники фабрики узнали, что летчику часто доводилось на фронте есть наш, новосибирский, шоколад и он очень ему нравился.

В 1946 году впервые фабрика начала выпускать продукцию – фигурный шоколад в фольге и незавернутые конфеты «Пальмира».

1947 год для Шоколадной фабрики «Новосибирская» стал еще одним шагом в сторону освоения выпуска новых конфет 11 сортов. Под руководством нового директора фабрики Шевелева В.С. был начат выпуск праздничного ассортимента, расфасованного в коробки. Всего было выработано за год 2000 штук, и ни одна из них не была забракована.

В 1962 году Новосибирской шоколадной фабрике исполнилось 20 лет. В это время в ее структуре имелись два основных цеха – конфетный и шоколадный. Основное здание – одноэтажное, площадью 10090 кв.м. с двухэтажной пристройкой. Выпуск кондитерских изделий составил 3383 тонн, в том числе конфет, глазированных шоколадной глазурью – 944 тонны, неглазированных конфет – 1195 тонн, мармелада и зефира – 421 тонна, драже – 637 тонн, вафель – 76 тонн, шоколада и какао-порошка – 110 тонн.

В 1961г. постановлением Совета Министров СССР было принято решение о реконструкции Новосибирской шоколадной фабрики с доведением объёма производства до 20 тысяч тонн кондитерских изделий в год. В 1965 году шоколадная фабрика «Новосибирская» вошла в число лучших пищевых предприятий Сибири и Дальнего Востока.

В 1977 г. количество изделий, пошедших аттестацию на Государственный Знак Качества выросло почти вдвое.

Ситуация радикально изменилась с началом перестройки – появилась возможность самостоятельно работать, самим назначать цены на свою продукцию. В сентябре 1992 года шоколадная фабрика «Новосибирская» была преобразована в акционерное общество закрытого типа, а с декабря 1996 года фабрика переименована в ЗАО «Шоколадная фабрика «Новосибирская». В 1997 году руководителем фабрики стал нынешний директор Николай Алексеевич Бакулин.

**3. Традиции фабрики**

Сегодня Шоколадная фабрика «Новосибирская» - предприятие с большим потенциалом дальнейшего развития, четко исполняющее требования законодательства в части полного и своевременного внесения в бюджет установленных налогов и сборов. На предприятии занято более 800 работников. Определенную роль фабрика играет и в культурной жизни города: оказывает помощь и поддержку в проведении городских мероприятий, фестивалей искусств. Дней славянской письменности в Новосибирске, в традиционных городских конкурсах профессионального мастерства, в ежегодных выставках, проводимых администрацией Новосибирской области («Дни урожая»), способствует пропаганде здорового образа жизни и развитию массового спорта, содействует органам внутренних дел в обеспечении охраны общественного порядка в городе.

60-летний юбилей Великой Победы отмечался коллективом фабрики с особым эмоциональным подъемом. В его рамках проведены праздничные мероприятия с участниками и ветеранами войны, трудившимися в разные годы на предприятии, а также принято самое активное участие в проведении встреч ветеранского актива Октябрьского района и Совета ветеранов города Новосибирска. Шоколадная фабрика «Новосибирская» вносит посильный вклад в поддержание памяти о подвиге нашего народа в годы Великой Отечественной войны – в 2005 году открылся памятник эвакуированным ленинградцам, трудившимся в Новосибирске в 1941-1945 гг., за участие в создании которого, фабрика получила благодарственное письмо мэра Новосибирска.

ЗАО Шоколадная фабрика «Новосибирская» проводит многочисленные акции и рекламные кампании для населения - с дегустациями новинок и уже выпускаемой продукции - с конкурсами и розыгрышами сладких призов, проводимых для жителей и гостей города в преддверии местных и национальных праздников.

**4. Ассортимент фабрики**

Ни один праздник не обходится без шоколадных изделий Шоколадной фабрики "Новосибирская". В качестве примера я предоставляю список продукции, изготовляемой этой фабрикой, в котором каждый найдет знакомое название изделия:

* Конфеты в коробках
* Конфеты желейные, глазированные

шоколадной глазурью

* Конфеты неглазированные
* Конфеты неглазированные с кремовым корпусом куполообразной формы
* Конфеты с корпусом из молочной помады куполообразной формы, глазированные шоколадом
* Конфеты с корпусом на основе пралине, глазированные шоколадной глазурью
* Конфеты с начинкой между слоями вафель, глазированные шоколадом
* Конфеты с помадными корпусами, глазированные шоколадной глазурью
* Шоколадные фигуры и конфеты офольгованные
* Торты
* Зефир
* Мармелад
* Новогодние подарки

**5. Награды и достижения фабрики**

Поддержание стабильно высокого качества. Строгое соблюдение технологических рецептур - основа товарной политики предприятия.

На протяжении всего времени своего существования Шоколадная фабрика «Новосибирская» стремилась сохранить качество настоящего российского шоколада. На фабрике принципиально не используются заменители, а работа производится только на натуральном сырье.

Высокое качество продукции подтверждается специалистами кондитерской области и бесчисленными наградами, дипломами и медалями, полученными на различных международных и российских выставках-ярмарках, среди которых:

* Сибирская ярмарка (Новосибирск).
* Нижегородская ярмарка.
* Кузбасская ярмарка (Новокузнецк).
* Якутская ярмарка.
* INTERSIB (Омск).
* Дальневосточная ярмарка (Хабаровск).
* Golden label (Париж, Франция).
* Golden Ear (Израиль).
* Birmingham torch award (Бирмингем, Алабама, США).
* ВДНХ (Москва).
* ПРОД-ЭКСПО (Москва).
* World Food (Москва).

В конце декабря 2005 года Шоколадная фабрика "Новосибирская" получила официальные документы на сертификат соответствия международному стандарту качества ГОСТ Р ИСО 9001-2001(ИСО 9001:2000). Данный сертификат удостоверяет: система менеджмента качества применительно к разработке, производству и поставке кондитерских изделий и полуфабрикатов соответствует требованиям ГОСТа. Такой вывод комиссии "Органа по сертификации систем качества "Ростест-Москва".

**III Заключение**

Ознакомившись с деятельностью Шоколадной фабрики "Новосибирская" я узнала, что продукция фабрики - шоколадные конфеты (весовые и наборы), зефир и мармелад. Ассортимент продукции постоянно расширяется и обновляется, уже сегодня насчитывает более 100 наименований.

Поддержание стабильно высокого качества. Строгое соблюдение технологических рецептур - основа товарной политики предприятия. Технологи фабрики постоянно внедряют оригинальные собственные разработки, применяя в качестве ингредиентов натуральное сырье - дары сибирской природы.

Не просто удерживать лидерские позиции на рынке кондитерских изделий, особенно в последние годы, когда уровень конкуренции заметно вырос. Но Шоколадная фабрика "Новосибирская" при неизменном ориентире на высокое качество и натуральность продукции сохраняет ее доступность всем категориям потребителей, а они отвечают ей привязанностью и любовью.

Шоколадная фабрика “Новосибирская” знакома каждому новосибирцу с детства и уже стала неотъемлемой частью жизни города, и когда горожане видят символ фабрики - “Медвежонка” – то у них на лицах неизменно появляются улыбки!

Я живу в Сибири, и горжусь тем, что наш край славится такими объектами промышленности и занимает призовые места во всём мире.

Работа над рефератом расширила мои знания в вопросе

промышленности Новосибирска. Я закрепила ранее приобретённые навыки отбора и упорядочивая информации. Научилась оформлять сам реферат. В целом своей работой я довольна.**IV Список литературы/**

**Интернет-ресурсы:**

http://sibinfo.net/chok/

http://chfn.uniconf.ru/

http://metronsk.ru/kljj/255/

http://54e.ru/company/c\_2280.html

http://1nsk.ru/city/home/844.html?id=1220