

Проект по окружающему миру на тему:

«Экономика родного края»

Цель:

Знакомство с экономикой родного края

Задачи:

Узнать что изготавливают на «СПК Заря»

Рассказать об основных видах деятельности «СПК Заря»

Гипотеза:

Допустим что «СПК Заря» изготавливают хлебобулочные изделия.

Допустим что «СПК Заря» производит только то, что может перерабатывать.

Этапы работы:

1. Определить область изучения.
2. Собрать материал по изучаемой теме.
3. Проанализировать собранный материал, отобрать нужное.
4. Оформить работу в виде презентации.

Информация

СПК «Заря» занимается фактически с 90-х годов прошлого века. Предпринимательством черепановец Александр ЛЕЙХТЛИНГ увлекся в 1992 году — на заре рыночных отношений в России. Может, поэтому его сельскохозяйственный производственный кооператив так и называется — «Заря». Сегодняшний СПК «Заря» Черепановского района занимается не только растениеводством, животноводством, но и переработкой сельхозпродукции, поставкой потребителям широкого спектра натуральных продуктов питания. В СПК «Заря» вырабатывают в месяц пятнадцать тонн мясных полуфабрикатов тридцати наименований, — В основном это мясные и мясо-капустные пельмени, котлеты, тефтели, голубцы, блинчики с начинками. Продукцию ценят за то, что она натуральная, без добавок.

В хлебном цехе выпекают белые, ржаные хлеба и булочные изделия. Основная работа у пекарей ночью, чтобы еще до зари, в пять часов утра, с пылу с жару загрузить в машины горячий хлеб и развезти по торговым точкам Черепановского района, Искитима, Бердска и Новосибирска.

У кондитеров — своя горячая пора. Они выпускают печенье более 80 наименований, торты свыше 30 наименований, пирожные 20 наименований!

Производит кооператив только то, что может перерабатывать. В хозяйстве более 600 коров. Часть молока пускается в производство продуктов питания. Бычки с откорма используются для получения говядины — основного сырья при производстве мясных полуфабрикатов. Имеется поголовье поросят, поэтому и свинина не покупная. Дают урожай поля. Кооператив приобрел и установил в Украинке мельницу. Мука отличная, идет на производство многих продуктов. Из ячменя вырабатывается ячневая крупа, перловка. Реализуются крупы в Новосибирске и на Алтае.

Основанный в 1992 году Александром ЛЕЙХТЛИНГОМ СПК «Заря» – пример не только сельхозпредприятия полного цикла «от поля и до прилавка», но и самой настоящей аграрной династии. Сейчас во главе хозяйства – новое поколение, супруги Евгения ЛЕЙХТЛИНГ и Сергей ЛАПУЗИН.

Евгения Лейхтлинг и Сергей Лапузин успевают всё: и руководить одним большим хозяйством, и воспитывать троих детей – Матвея, Полину и Григория. Память об Александре Лейхтлинге – это и его дети и внуки, это и сама «Заря», а теперь ещё и осуществившаяся давняя мечта. В интервью ПРЕДСЕДАТЕЛЮ в 2015 году Александр Матвеевич рассказывал, что обратился в областную администрацию с просьбой построить клуб в селе Украинка, которое в своё время спас от разорения и запустения. И вот клуб заработал.

Вывод:

На предприятии «СПК Заря» Основным видом деятельности является выращивание зерновых (кроме риса), зернобобовых культур и семян масличных культур. Кроме этого на «СПК Заря» делают вареники, манты, пельмени и разные хлебобулочные изделия.