

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/esse/330460>

**Тип работы:** Эссе

**Предмет:** История

Под пищевой промышленностью понимают комплекс промышленных отраслей, которые производят пищевые продукты либо в чистом виде, либо в виде полуфабрикатов. Сюда же относят производство напитков и табачных изделий. В некоторых классификациях к пищевой промышленности могут относить также те отрасли, которые заняты жировым производством мыла и моющих средств. Иными словами, к группе отраслей пищевой промышленности относятся мясная, рыбная, масложировая, молочная, мукомольная, крахмальная, хлебобулочная, сахарная, кондитерская, макаронная промышленность, промышленность по переработке фруктов и овощей, производство полуфабрикатов и кормов для животных. Пищевая промышленность СССР начинает складываться после окончания Гражданской войны и создания Союза ССР. Восстанавливать пищевую промышленность советскому руководству приходилось практически из руин. Поскольку даже те предприятия, которые не были разрушены в результате Гражданской войны, вынужденно бездействовали из-за нехватки сырья и топлива. По подсчетам исследователей к 1921 г. в стране функционировало только 61 маслособойный завод из 270, существовавших в Российской империи к началу Первой мировой войны. Кроме того, значительно сократилась переработка молока и мясной продукции. В целом объем выпускаемой продукции предприятиями отрасли по сравнению с 1913 г. сократился к 1920 г. на 80%, в 1921-1922 гг. удалось сократить этот разрыв до 57,5%. Все это привело к значительному сокращению производства продуктов питания.

Начало выхода пищевой промышленности СССР из кризиса совпало с началом введения новой экономической политики (НЭПа). Этому способствовали объективные причины. Во-первых, в результате развития сельскохозяйственной кооперации удалось наладить снабжение предприятий пищевой промышленности сырьем. Во-вторых, предприятия сельскохозяйственной кооперации также стали налаживать переработку сырья. Со своей стороны, отрасли пищевой промышленности, особенно такие, как мясная, молочная, сахарная, спиртовая и консервная, стали оказывать помощь крестьянским хозяйствам в виде технической помощи и снабжения их сортовыми семенами. Существенную помощь в снабжении предприятий пищевой промышленности сырьем стали оказывать совхозы. Важными мерами стали и принятые в 1923-1925 гг. решения об отмене натурального налога, закупке продукции у крестьян за деньги, повышение заготовительных цен, начало планового регулирования системы заготовок. Все это позволило укрепить экономические связи пищевой промышленности с сельским хозяйством.

Однако эти меры не могли решить все проблемы, стоящие перед пищевой промышленностью. Для восстановления народного хозяйства за счет внутренних накоплений требовалось усиливать концентрацию производства и введения системы хозяйственного расчета. Для организации системы централизованного контроля и снабжения в структуре ВСНХ было создано Управление предприятиями по обработке пищевых и вкусовых веществ, в ведение которого были переданы практически все предприятия пищевой промышленности. Исключение составили бойни и рыбные промыслы, которые находились в ведении Наркомпрода.

Мощный толчок развитию пищевой промышленности дал курс на индустриализацию страны, поскольку все увеличивающийся рост городов и промышленных предприятий требовал все больших объемов продукции пищевой промышленности. Для качественного и эффективного снабжения требовалось увеличить поставки сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки, необходимо было по этим показателям превзойти уровень 1913 г. Однако мелкие крестьянские хозяйства справиться с поставленной задачей были не в состоянии. И в 1927 г. правительство объявило курс на коллективизацию сельского хозяйства.

С учетом того, что пищевая промышленность этого времени основывалась на мелких кустарных предприятиях, таких как маслособойни, мельницы, пекарни, кондитерские, колбасные мастерские, можно говорить о том, что к середине 1920-х гг. пищевой промышленности в стране не существовало. Только в 1925 г. был пущен первый хлебозавод, к 1927 г. – 21 молокоперерабатывающий завод, к 1931 г. – 10 мясокомбинатов. В 1926 г. приступили к созданию птицеперерабатывающей промышленности и за три года

смогли ввести в строй 101 птицекомбинат. Строительство промышленных предприятий шло и в других отраслях пищевой промышленности. О необходимости развития всех отраслей пищевой промышленности и индустриализации сельского хозяйства говорилось в резолюции XV съезда ВКП(б).

Успехи пищевой промышленности в годы первой пятилетки напрямую были связаны и с развитием новых отраслей машиностроения, которые стали производить оборудование для перерабатывающих комбинатов. В 1931 г. в составе ВСНХ было образовано объединение «Союзпродмашина». Оно стало проектировать, выпускать и монтировать широкий спектр оборудования для предприятий пищевой промышленности, в первую очередь речь шла об оборудовании для элеваторов, мельниц, хлебозаводов и маслобойных заводов. Оборудование для пищевой промышленности производили и другие объединения. Однако, несмотря на все успехи сельскохозяйственного машиностроения, говорить об успехах пищевой промышленности было бы невозможно, если бы отсутствовала ее сырьевая база. Эту сырьевую базу на рубеже 1920-х – 1930-х гг. обеспечивали колхозы и совхозы страны.

Ряд важных для развития пищевой промышленности решений был принят на Декабрьском объединенном пленуме ЦК и ЦКК ВКП(б) 1930 г. Во-первых, с этого времени комбинаты консервной промышленности стали строиться в непосредственной близости от колхозов и совхозов, специализирующихся на выращивании определенных видов овощей, фруктов и ягод, требовавшихся на расширения ассортимента продукции. В этих же рамках действовали и предприятия сахарной промышленности, которые со своей стороны также обеспечивали сельские хозяйства высококачественными семенами сахарной свеклы.

Животноводческие и молочные фермы стали создавать вблизи крупных промышленных городов, чтобы обеспечить население большим ассортиментом мясoperерабатывающей промышленности.

Значительных изменений и улучшений удалось добиться в области переработки рыбы. Строились новые рыбоконсервные заводы и фабрики по производству рыбного филе, выпускались холодильники для заморозки рыбы. Качественным шагом вперед в рыбoperерабатывающей отрасли стало создание плавучих предприятий, на которых лов и переработка сырья осуществлялись одновременно. Все это вместе дало возможность сократить долю малоценной соленой рыбы за счет увеличения ассортимента свежемороженой и консервированной рыбы.

Большую роль в становлении пищевой промышленности СССР сыграло создание в 1929-1930 гг. целой сети специальных институтов питания, в задачу которых входило не только исследование теоретических основ питания, но и разработка практических рекомендаций по использованию продовольственных ресурсов. Руководящая роль принадлежала существовавшему с 1920 г. Институту физиологии питания. Кроме того, было открыто 10 научно-исследовательских институтов, которые занимались исследованиями в области питания.

Ни одна отрасль промышленности не может существовать без квалифицированных профессиональных кадров. Эта проблема также начала решаться в годы Первой пятилетки, когда в стране была создана сеть высших и средних учебных заведений для подготовки специалистов в области пищевой промышленности. Второй пятилетний план развития народного хозяйства страны предусматривал дальнейшее расширение, техническую реконструкцию и механизацию всех отраслей пищевой промышленности. Продолжалось строительство и вводились в эксплуатацию новые промышленные предприятия – мясокомбинаты, сахарные и маслобойные заводы, кондитерские фабрики.

Развернувшееся в 1935 г. стахановское движение охватило и пищевую промышленность. Работники фабрик и заводов отрасли начали активно обучаться на курсах по техминимуму, добиваться максимальной производительности труда. Стали широко внедряться рационализаторские предложения, разработанные рабочими предприятий. Все это позволило в кратчайшие сроки не только освоить новые типы машин и оборудования, но существенно повысить коэффициент использования основных фондов. Тесное содружество рабочих предприятий пищевой промышленности с профильными институтами приводило к созданию новых технологических схем и разработке нового более совершенного оборудования.

С 1930-х гг. регулярным стало проведение отраслевых конференций, на которых происходил обмен практическим опытом, а кроме того, пересматривались технологические схемы, удельные нормы расхода сырья и т.п. На этих же конференциях вырабатывались новые системы оплаты труда, пересматривались нормы выработки, анализировались проекты новых предприятий и усовершенствование старых.

Для централизации предприятий пищевого машиностроения в 1938 г. было создано Главное управление машиностроения пищевой промышленности – Главпищемаш. Под его непосредственным руководством осуществлялось проектирование строительства и реконструкция старых пищевых предприятий. К концу Второй пятилетки удалось превзойти показатели 1913 г. практически по всем отраслям пищевой промышленности. Так, Московская фабрика «Красный Октябрь» вырабатывала продукции в 1913 г. 7,1

тысяч тонн, а в 1940 – 55,4; фабрика «Большевик» – соответственно 5,4 и 54,8; Харьковская 3 и 34,4; Одесская – 2,4 и 28,7 .

До начала Великой Отечественной войны предприятия пищевой промышленности были оборудованы новейшими образцами технического оборудования для отрасли. Например, в консервной промышленности внедрялись полуавтоматические и автоматические закупорочные машины, автоматические вакуум-установки, томатно-соковые линии, линии зеленого горошка. В кондитерской промышленности устанавливали автоматизированные линии по производству шоколадных конфет, бисквитные линии, заверточные и упаковочные автоматы. Упаковочные автоматы внедрялись в рафинадной, концентратной и других отраслях промышленности. Устанавливались моечные, разливные и закупорочные автоматы для разлива и закупорки молока и напитков .

-

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://stuservis.ru/esse/330460>