

ШҰЖЫҚ ӨНДІРІСІНІҢ ҚАЗІРГІ ЖАҒДАЙЫ МЕН ДАМУЫ

Тарихи тұрғыдан алғанда, Қазақстандағы ауыл шаруашылығының негізгі саласы - мал шаруашылығы болып табылады. Осыған байланысты, Қазақстандағы тамақ өнеркәсібінің ежелгі саласы - ет өндірісінің өнім саны бойынша бірінші орында келеді. Ол республикадағы барлық азық-түлік өнімдерінің шамамен 30% -ын қамтамасыз етеді.

Азық-түлік өндірісі елдің экономикалық және азық-түлік қауіпсіздігіне тікелей әсер етеді. Республикада ет өндіру дәстүрлі түрде ауыл шаруашылығындағы басты және басым бағыттардың бірі болып саналады. Қолданыстағы ет өңдеу кәсіпорындарын қайта жарақтандыру қарқынды жүргізілуде. Ет өңдеу кәсіпорындарында өндірістік цехтарды қайта құру жүріп жатыр, яғни шұжық пен ет өнімдерін өндіруге, бұйым-түюге және орауға арналған әлемдік көшбасшылардың (Ресей, Германия, Италия және Франция) жаңа жабдықтары орнатылуда. «Ордабасы құс» ЖШС - күркетауық етіп өсіруге және өңдеуге арналған Оңтүстік Қазақстандағы ең ірі күс өндіру кешені болып табылады. Бұл кәсіпорын Кеден одағы (ЕАЭО) елдеріне өнімнің жалпы көлемінің 35% -ын экспорттай бастады, кәсіпорын шамамен 8 мың тонна дайын өнім шығарады. Жақын арада компания толық өндірістік қуаттылыққа жетіп, ассортимент номенклатурасын 100 түрге дейін кеңейтіп, экспортты 50% -ға дейін арттыруды жоспарлап отыр. Қазақстандағы ет өндіруші одақтың өкілдері ет экспортының өсуін 2019 жылдың соңына қарай ішкі тұтыну-ды жауып отыратын саланың жүйелі дамуының нәтижесі деп санайды. Қазіргі уақытта жағдай тұрақталды және қазақстандық ет пен шұжықтар өзінің сапасы мен ерекше дәмінің арқасында ішкі нарықта ғана емес, сонымен қатар шетелдерде де сұранысқа ие. Өңделген ет өнімдері экспортының өсімі байқалады.

Қазақстанда шұжық нарығының жылдық орташа өсімі 2008 жылға дейін жылына шамамен 20% құрады. 2011 жылы өсім 3% құрады (48993 тонна). 2012 жылы шұжық нарығының көлемі 55305 тоннаны құрады, 2011 жылмен салыстырғанда өсім 13% құрады. 2013 жылы шұжық нарығының көлемі екі есеге артты: 41% -ға (77 988 тоннаға дейін). Әрі қарай бұл нарық көлемі өзгеріссіз қалды, жыл сайын 3% аздап төмендеу үрдісі байқалды. Нәтижесінде, 2015 жылдың соңында шұжық нарығы 73 651 тоннаны құрады. Қазақстандық тұтынушылардың шұжық өнімдерін таңдаудағы маңызды жағдайлар өнімнің сыртқы түрі, жүйелілік, түсі, иісі. Тұтынушылар ең алдымен көздерімен таңдайды. Екінші орында тұтыну тәжірибесі. Бұл фактор азық-түлік тауарларына тән, өйткені адамдар ең алдымен өткен сатып алулар мен тұтыну тәжірибелеріне негізделген. Әрине, тауардың бағасы тұтынушылар үшін де маңызды. Жақсы шұжық арзан болмайды деген белгілі стереотип те бар. Қазақстандағы шұжық өндірушісі атауы сияқты фактор да маңызды. Бренд -

бұл тұтынушыларға шұжық таңдауды жеңілдететін ұжымдық бейне болып табылады. Өндірушінің атауы сапа деңгейі мен бағаны және ұсыныстарын қамтиды. Сондықтан азық-түлік нарығында шұжық өндірушінің және брендтің беделі өте маңызды.

Қазақстандағы шұжық өндірушілер жаңа технологияларды игеруді жалғастыруда, яғни нарыққа жаңа брендтер мен өндірушілер шығады, мал шаруашылығы мен ет өнімдерін қайта өңдеу салалары мемлекет тарапынан белсенді субсидияландырылады.

Оңтүстік Қазақстан университеті. М. Әуезов-Қазақстан Республикасының ірі және көпсалалы университеті, өңірдің ғылыми-білім беру, зияткерлік, мәдени орталығы. Университетте аймақ, республика және әлемдік кеңістік экономикасының, ғылымы мен мәдениетінің барлық секторлары үшін мамандар даярланады. Оңтүстік Қазақстан университеті. М. Әуезов республиканың жоғары білім беру саласының ең жарқын брендтерінің бірі болып табылады.

“Тоқыма және тамақ инженериясы” Жоғары мектебі 2008 жылы құрылды. Жоғары мектеп құрамына 5 кафедра кіреді, онда 100 жоғары білікті оқытушы, оның ішінде 6 доктор, 27 ғылым кандидаты, 67 магистр және аға оқытушы жұмыс істейді. Жыл сайын дөріс оқуға жақын және алыс шетелдерден ғалымдар шақырылады. “Тоқыма және тамақ инженериясы” Жоғары мектебінің кафедралары арасында тамақ саласының жоғары білікті мамандарын даярлау бойынша “Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі” кафедрасы ерекше орын алады.

Қазіргі уақытта кафедра төрт мамандық бойынша мамандар даярлайды: сүт және сүт өнімдерінің технологиясы; Ет және ет тағамдарының технологиясы; Қоғамдық тамақтану технологиясы және майлар мен өсімдік майларының технологиясы. 6Bo7240-азық-түлік өнімдерінің технологиясы мамандығы бойынша бакалаврларды даярлау деңгейі артып келеді, өйткені тамақ өндірісінің жоғары білікті мамандарына қажеттілік пен сұраныс артқан. Жыл сайын азық-түлік мамандығына сұраныс артып келеді, өйткені Қазақстанда тамақ өндірісінің деңгейі артқан. Біздің кафедраның түлектері облыстың және Қазақстанның басқа аймақтарының тамақ өндірістерінде жұмысқа орналасудың жоғары дәрежесіне ие. Біздің мамандықтарымыз бойынша оқуға ниет білдірушілердің барлығын бізге оқуға шақырамыз. Біз сіздерді Шымкент қаласы, Тәуке хан даңғылы 5, М. Әуезов атындағы ЮКУ, “Д” корпусы, “Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі” кафедрасы, каб. 313 мекен-жайы бойынша күтеміз.

М.АБИШЕВ,

*М. Әуезов атындағы
ОҚУ-нің доценті, к.т.н.,
Н.ХАНЖАРОВ, доценті,
к.т.н.,*

Г.КОШТАЕВА,

оқытушы,

И.САДЫРБАЕВА,

аға оқытушы.