



Тамақ және жеңіл өнеркәсібі



Сабақтың мақсаты: Қазақстанның тамақ және жеңіл өнеркәсіптері туралы ақпарат бере отырып, студенттердің білімдерін толықтыру

Жоспар:

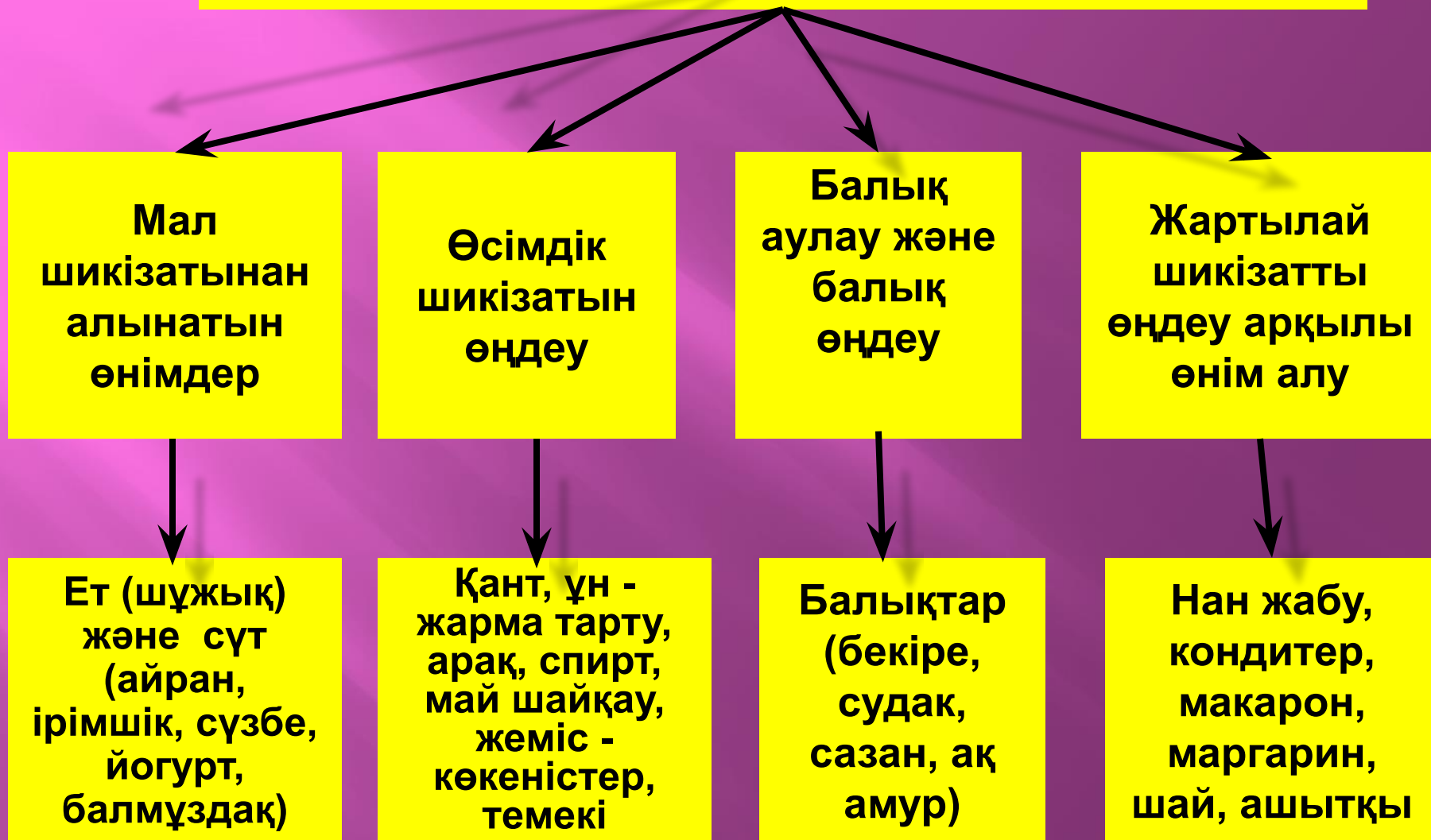
- 1. Тамақ және жеңіл өнеркәсіптерінің салалары**
- 2. Өнеркәсіп салаларының қазіргі даму жағдайы**
- 3. Өнеркәсіптердің даму болашағы**

Ел экономикасын көтеріп, халықтың әл ауқатын арттыру мемлекеттің маңызды мақсат -міндеттерінің бірі. Бұл ретте нақты шаралар ұйымдастырылып, жекелеген бір салалар басым бағыттар ретінде белгіленеді. Сондай сенім артқан секторлардың бірі - тамақ және жеңіл өнеркәсібі.

Бұл өнеркәсіптердің басқа өнеркәсіптерден ерекшелігі:

1. Дамуының күрделі технологияларға тәуелді еместігі;
2. Көп қаржы салуды қажет етпейтін сала;
3. Шикізатпен қамтитын басты секторы ауыл шаруашылығы

Тамақ өнеркәсібінің шикізатты пайдалануына қарай бөлінуі



Тамақ өнеркәсібінің орналасу факторлары

```
graph TD; A[Тамақ өнеркәсібінің орналасу факторлары] --> B[Тұтынушыға жақын орналасқан салалар]; A --> C[Шикізат көзіне жақын орналасқан салалар]; A --> D[Шикізат көзіне де, тұтынушыларға да жақын орналасқан салалар]; B --> E[Кондитерлік, нан пісіру, макарон, шай шығару]; C --> F[Жарма, май айыру, қант, консерві, балық]; D --> G[Ет, ұн тарту, сүт];
```

**Тұтынушыға
жақын
орналасқан
салалар**

**Кондитерлік, нан
пісіру,
макарон,
шай шығару**

**Шикізат көзіне
жақын
орналасқан
салалар**

**Жарма,
май айыру, қант,
консерві,
балық**

**Шикізат көзіне де,
тұтынушыларға да
жақын орналасқан
салалар**

**Ет, ұн тарту,
сүт**

Мал шикізатынан алынатын өнімдерге ет және сүт өнімдері жатады. Тамақ өнеркәсібі өнімінің 50% береді. Қазақстан ет өнімі бойынша ТМД елдерінің ішінде Ресей, Украиндан кейінгі үшінші орында. Ет комбинаттары Петропавл, Алматы, Лисаков, Екібастұз, Жетігенде (Алматы облысы) орналасқан.

Сүт кәсіпорындары республиканың солтүстік, шығыс және оңтүстік шығысында Астанада, Павлодарда, Қостанай, Қарағанды, Алматы, Тараз, Өскеменде орналасқан.

Республикамызда 220 ет өңдейтін, 256 сүт өңдейтін, 1922 дәнді-дақылдарды өңдейтін және 8 қант зауыты, 621 өсімдік майын шығару, 57-жарма, 13 жеміс-көкөніс консерві кәсіпорындары бар.





«Семей еткомбинаты» ЖШС жаңа кезеңде 2003 жылы «Семей ет комбинаты» деген Жауапкершілігі Шектелген Серіктестік құрылды. «Мұнда ет өнімдерін шығару және өңдеу бойынша жаңа технологиялық жүйе, яғни, құны 215 млн. теңге тұратын «Шаллер» Австрия фирмасының қазіргі заманғы жабдығы орнатылды. Бұл жаңа технологиялармен комбинат әлі де биіктерге жетпек.

Комбинаттың өндіріс алаңында қолайлы. Қазіргі күні «Семей еткомбинаты» ЖШС мал өңдеуде, ет, шұжық және консерві өнімдерін шығарудағы арнайы кәсіпорын болып саналады. көлік және темір жолдары бар. Шикізат дайындайтын жерлерге көліктің тура жетуі шығынды аз жұмсауға мүмкіндік жасап отыр. Бір ауысымда 35 мың ет консерві өнімін, ал шұжық, тартылған ет, тұшпараны 10 тоннаға дейін шығарады. Бір тәулікте 24 тоннаға дейін өнім шығарып, сатуға мүмкіншілік бар.

«Семей еткомбинаты» ЖШС «Халал» өнімін шығаруға және сатуға сертификат алды. Бұл өндіріс үшін соятын және шұжық өнімдерін өндіретін жаңа цех ашылды. Бұған дейін «Халал» өнімдері Шығыс Қазақстанға басқа аймақтардан әкелінетін.



**Астанада “ФудМастер НС ”
компаниясы сүт пен айран, йогурт,
балмұздақ шығарады**

**Алматы облысының Есік
қаласында “ФудМастер Асептик”
мен “ФудМастер Глобал”
фирмалары табиғи шырын сусынын
шығарады.**

**Оңтүстік Қазақстан облысындағы
Георгиев май ірімшік зауыты сүзбе,
шаруа майы, “Ленгр” және “Чечил”
ірімшігі, брынза шығарса, Жамбыл
облысының Қордай елді мекенінде
май ірімшік зауытында
“Голландық”, “Костромдық” ірімшігі,
шаруа майын, сүзбе шығарады.**



Компаниялардың дамуындағы қиындықтар:

- 1. Шикізат мәселесі;**
- 2. Өнімдер құйылатын тетрапакеттер шетелден әкелінеді;**
- 3. Салық туралы заңның жиі ауысуы;**
- 4. Ұлттық валюта теңгенің жиі құбылуы;**
- 5. Білікті мамандар тапшы.**

Ұн тарту астықтық аудандарға бағдарланады. Ірі кәсіпорындары: Астана, Қостанай, Көкшетау, Семейде.

Шикізат факторының әсерін көрсететін нақты мысалға - қант өнеркәсібі (Алматы, Жамбыл) географиясын жатқызуға болады.

Май шайқау өндірісінде Өскеменде күнбағыс, Шымкентте мақта майын өндіру комбинаттары жұмыс істейді. Өскемендегі май айыру өндірісі халва шығарады.

Шараптың шикізаты жүзім, жеміс-жидектер. Оның кәсіпорындары: Алматы, Тараз, Шымкент, Талдықорғанда орналасқан. Арақ - спирт жасаудың шикізаты астық, картоп. Оның кәсіпорындары: Алматы, Талғар, Өскемен, Петропавл, Лисаковск, Тараз.



ҚР темекі нарқына американың “Филипп Морис” компаниясы 1993 жылдан бастап енді. **Алматы темекі комбинатының** Қостанай, Павлодар, Орал, Қарағанды, Шымкент қалаларында өкілдіктері бар. Темекі Алматы облысының Еңбекшіқазақ және Талғар аудандарында, Жамбыл, Оңтүстік Қазақстан облыстарында да өсіріледі.

Қазақстанда Жапонияның жуық ұйым, мекемелері жұмыс істейді. Ең ірісі “Джей Ти Ай Сентрал Эйжа” компаниясы.



Балық өңдеу кәсіпорындары: Атырау, Баутино, Балқыш Алғазы, Приозерск (Зайсан). Арал қаласында Дания мемлекеті көмегімен камбала балығын аулау және оны өңдеу жүзеге асады. Бұл салада 80 кәсіпорындар бар Соның жетеуінің балық өнімдерін Еуропа одағына экспорттайды.

Ең басты экспорттық өнім *судак филесі* болып табылады.

Алматы маңындағы Түргендегі «Техноимпорт» ЖШС форель балығын өндіреді.



Ірі кондитер фабрикаларына Алматы “Рахат” (1942ж), Қарағанды (1941ж) және Қостанай “Баян Сұлу” (1970ж) жатады. Макарон фабрикалары Ақтөбе, Петропавл (Сұлтан), Семей, Қарағанды қалаларында. Ашытқы мен маргарин шығарудың басты орталығы Алматы қаласы.



Жеңіл өнеркәсіп

- ❖ **Жеңіл өнеркәсіптің** мақсаты - тұрғындарды әдемі, әр алуан, ең бастысы тиімді — жоғары сапалы киіммен және аяқ киіммен камтамасыз ету.
- ❖ Өндірістің жалпы көлеміндегі үлесі 2,2% құрайды.
- ❖ Қазақстан жеңіл өнеркәсібі 18 ғасырда қалыптасқан. Алғаш пайда болған саласына былғары өндірісі жатады. Ол Семей мен Ақмолада 20 ғ. басында пайда болды.
- ❖ 1910 жылы Алматы облысында Қарасай ауданының Фабричный поселкесінде ең алғашқы шұға фабрикасы салынды.



Жеңіл өнеркәсіптің құрылымы

Шикізат	Жартылай фабрикатты даяр өнім	Соңғы (дайын) өнім
Мақта Жүн Тері Жібек Былғары	Иіру өндірісі Тоқыма саласы Тері өндіру Мех өнеркәсібі	Тігін Трикотаж Аяқ киім Кілем Галантерия

Жеңіл өнеркәсібінің бағытталуы

Шикізатқа



**Мақта
Жүн
Жібек
Былғары**

Тұтынушыға



**Тігін
Тоқыма
Аяқ киім**

**Шикізатқа
және
тұтынушыға**



**Мақта-мата
Жүн
Жібек
Тері**

Жеңіл өнеркәсіп географиясы



- ❖ Жеңіл өнеркәсіптегі басты сала - *мата тоқу* саласы. Негізінен ауыл шаруашылық өнімдерін пайдалана отырып, ол мақта, жүн, зығыр, жібек маталары мен тоқыма өнімдерін, киіз шығарады. Оларды өсімдік (мақта, зығыр) немесе жануарлар (жүн, жібек) өнімдерінен химиялық талшықтар қоса отырып жасайды.



- ❖ Жеңіл өнеркәсіп (кей жағдайда болмаса) - материалдан гөрі еңбекті көп қажет ететін, экологиялық жағынан «таза» және көбінесе «әйелдер» қызметінің саласы. Өнеркәсіптің өнімі жөне өңделген шикізатты тасымалдауға қолайлы, әрі ұзақ сақталады. Бұл оның салаларының таралып орналасу «бейнесін» көрсетеді.
- ❖ Бірінші сатысы - металлургиядағы кен байыту сияқты, мақтаны, жүнді өңдеу болып табылады. Ол мақта тазалайтын зауыттар мен жүн жуатын фабрикаларда атқарылады. Мақтаны дәнінен, қорапшасының қалдықтарынан, жапырағынан, сабағынан алып, жүнді кір мен майдан, басқа да лас заттардан тазартады. Тазаланған талшықтардан қатаң мата тоқылатын жіп иіріледі. Алынған қатаң матаны бояп, бетіне өрнек салады (әрлеу).

- ❖ **Мақта-мата өнеркәсіптері** Оңтүстікте шоғырланған. Барлық мақта тазалау зауыттары (олар 30-дай) Оңтүстік Қазақстан облысында орналасқан. Оларға «Қазақ-Орыс текстилі» ЖШС, «Ютекс» ЖШС, «Меланж» ЖШС және т.б. жатады.



Жүн өнеркәсібі жақсы дамыған. Жүнді бастапқы өңдеу фабрикалары Оңтүстікте (Таразда және т.б.) және Шығыста (Семейде), ал мата тоқитын фабрикалар Фабричный кентінде (Алматы маңында), Қостанай мен Семейде орналасқан. Тоқыма өнеркәсібінде Алматы ерекше орын алады.

❖ *Былғары, аяқ киім және тері өңдеу өнеркәсіптері бір-бірімен тығыз байланысты. Тері өңдеу (табиғи былғары алу) шикізат көзіне, су мен электр қуатына жақын орналасады. Еліміздегі тері өңдеу өнеркәсібінің негізгі орталықтары - Өтеген батыр (Алматыоблысы) өнеркәсіптері бір-бірімен тығыз байланысты. Тері өңдеу (табиғи былғары алу) шикізат көзіне, су мен электр қуатына жақын орналасады. Еліміздегі тері өңдеу өнеркәсібінің негізгі орталықтары - Өтеген батыр (Алматыоблысы), Петропавл өнеркәсіптері бір-бірімен тығыз байланысты. Тері өңдеу (табиғи былғары алу) шикізат көзіне, су мен электр қуатына жақын орналасады. Еліміздегі тері өңдеу өнеркәсібінің негізгі орталықтары - Өтеген батыр*



**Тамақ және жеңіл өнеркәсіпті жоғары деңгейде
дамыту үшін не істеуіміз керек?**

- Өнеркәсіпті автоматтандыруды жетілдіру**
- Өнімнің сапасын жоғарылату және бағасын
орнықтыру**
- Өнімдерді жарнамалауды дамыту**
- Инвестиция тарту**

Бекіту сұрақтары

- 1. Неліктен тамақ өнеркәсібі –экономиканың ең «жаппай орналасқан» саласы болып табылады?
- 2. Жеңіл өнеркәсібінің негізгі міндеті қандай?
- Оның қандай салалары дамыған?
- 3. Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын орналастырудың ерекшелігі неде?
- 4. Қазақстанда мақта-мата өнеркәсіптерінің негізгі орталықтары қай жерлерде орналасқан? Неге?