**Қазақстан Республикасының жеңіл және тамақ өнеркәсібі**

**Жоспары:**

1. Жеңіл өнеркәсіп және оның салалары.
2. Тамақ өнеркәсібі- тұтас салалар кешені.
3. Тамақ өнеркәсібінің салалық құрамы.

Тамақ өнеркәсібі орналасу сипаты жағынан «барлық жерде кездесетін» сала болып табылады. Оның кәсіпорындары күнделікті қажетті азык-түлік шығаратындықтан, адамдар тұрақты мекендейтін жерлердің бәрінде бар. Кез келген жерде оған қажетті шикізат - астық, картоп, көкөністер, жемістер, сүт т.б. міндетті түрде табылады.

Тамақ өнеркәсібі - тұтас салалар кешені. Тек біздің еліміздегі олардың саны 14. Оның орналасуына шешуші әсерін тигізетіндер - **шикізат**және **тұтыну**факторлары. Тамақ өнеркөсібінің жалпы алғанда барлық жерде орналасуына қарамастан, кейбір салаларының өзіндік орналасу ерекшеліктері бар. **Материалды көп қажет ететін**салаларында дайын өнім бірлігін шығаруға кететін шикізат шығыны үлкен. Мысалы, 1 т күнбағыс майын алуға 2-3 т күнбағыс дәні, ал май алуға - 5-5,5 т мақта дәні қажет. Ондай кәсіпорындарды көбінесе шикізат өндіретін аудандарда орналастырады.

Шикізат факторының әсерін көрсететін нақты мысалға - қант өнеркәсібі географиясын жатқызуға болады. Біздің елімізде «тәтті өнімді» дәстүрлі түрде қант қызылшасынан өндіреді. Қызылша алысқа тасымалдауға келмейді (қанттылығы жойылады). Оның 1 т өнім алуға кететін шығыны 7 т құрайды. Өндіріс көп энергия жұмсалуымен ерекшеленеді (көп энергия, бу қажет). Сонда да олар шикізат базаларына таяу орналасады. Қант дайындау технологиясы көптеген операциялардан тұрады.

Қызылшаны зауытта топырақтан тазартып, қабығын аршиды да жұқа (0,5-1 мм) етіп кеседі. Кесілген қызылшаны бірнеше рет қайталап ыстық сумен жуу арқылы қанты алынады. Алынған қант шырынын әк ерітіндісімен қоспалардан тазартып, күкіртті газбен түссіздендіреді. Тазартылған шырынды буландырады. Алынған тосапты сірне мен қантқа бөледі. Қантты жуып, қайтадан буға ұстағаннан кейін, ақ қант алынады. Онда әлі де қоспалар қалады. Оларды толық жою үшін қантты рафинадтап қайнатады да, қалыптарға құяды. Құйма қанттардың үлкен кесектерін ұсақ бөліктерге бөліп шақпақ қант жасайды.

Біздің елімізде 8 кант зауыты бар. Олар қызылша өсіретін облыстарда орналасқан, құмшекер шығарады . Таразда шақпақ қант еөндірісі бар. Бұл саладағы «бірінші скрипканы» «Қант орталығы» компаниясы ойнайды.

Қант шығару-маусымдық сала болып есептеледі, өйткені қызылшаны ұзақ сақтауға болмайды. Отандық шикізат аздық етеді, барлық зауыттар жұмыла іске кіріскенде ол 20—30 күнге ғана жетеді. Қымбат бағалы құрал-жабдықтар тұрып қалмас үшін, Бразилия және басқа елдерден қант қамысы шикізатын сатып алады. Одан Қазақстан қантының 9/10-ы алынады.

Шикізат базаларына май айыру өндірісі, яғни өсімдік майын алу бағытталып орналасады. Қуатты зауыттар күнбағыс өсірілетін (Өскемен), мақта мен мақсары өсірілетін (Шымкент) аймақтарда орналасқан. Алматы мен Ақтөбенің зауыттары негізінен тасымалданып әкелінген майды рафинадтайды. Өскемендегі май айыру өндірісі халуа шығарумен үйлестірілген.

**Жеміс-көкөніс өнеркөсібі**тез бұзылатын өнімдер - көкөніс, жеміс өңдеумен айналысады. Ол толығымен дерлік Қазақстанның оңтүстігінде, әсіресе, Алматы облысында орналасқан.

Шикізат көзіне бағытталатын салалардың ішінде балық өнеркәсібі ауыл шаруашылығымен тікелей байланыспағандықтан, ерекше сипатқа ие. Ол ірі көлдердің, су қоймалары мен өзендердің балық қорларын пайдаланады.

Балық аулаудан Каспий теңізі (Жайык өзенімен бірге) алда келеді, сонымен қатар Балқаш, Алакөл көлдері мен Бұқтырма су қоймасын да атауға болады. Еліміздегі балық аулаудың негізгі ауданы — Атырау облысы (ауланған балықтың 3/5-і). Ол бағалы бекіре тұқымдас балықтар түрін - бекіре, қорытпа, қызыл балық береді. Саланың басты кәсіпорны — «Атырау балық» АҢ (Балықшы с.)

Осы кәсіпорын ғана бекіре балықтарының уылдырығын өңдейді. Балқаштағы ескі кәсіпорын Балқаш балық ЖШС (Шашубай).

Тұтынуорындарына өндірістік өңдеуден өткен шикізатты пай-даланатын салалар таяу орналасады. Олардың өнімдері нашар сақталатын (торт, пирожный, басқа да кондитерлік өнімдер, нан) немесе жасалған шикізатынан тасымалдануы қиын болып келеді. Мысалы, 60 тонналық темір жол вагонына 55 т үн, ал макаронның 20 т ғана сыяды.

**Нан пісіру**көптеген елді мекендерде бар. Оның географиясы халықтың орналасуымен сәйкес келеді. Шағын наубайханалар көп, бірақ ірі қалаларда үлкен нан зауыттары да жұмыс істейді. Кондитер өндірісінің де кеңістікте таралу «бейнесі» осыған ұқсайды. Қарапайым өнімдерді қалалар мен ірі селоларда шығарады. Технологиясы күрделірек болып келетін кәмпит, әсіресе шоколад кәмпиттерін шығару 5—6 орталықта ғана шоғырланған. Сала өнімінің 90% ға жуығын 5 компания - «Рахат» (Алматы, Шымкент), «Баян сүлу» (Қостанай), «Ақтөбе кондитер фабрикасы» (Ақ-төбе), «Қарағанды кәмпиттері» мен «Хамле» (Қаскелен.) шығарады.

**Макарон өнімдерін** шығаратын кәсіпорндар тұтынушыларға бағыт-талып орналасқан. Бірақ кейде басқаша да болады. Жоғары сапалы шикізат қатты («макарондық») бидай өсірілетін ауданда орналасқан «Сұлтан» АҚ (Петропавл) ұн тарту макарон комбинаты елімізде ең таңдаулы өнім шығарады. Елдегі жалғыз Алматы шай фабрикасы Үндістан мен Шри-Ланкадан (цейлон шайы) әкелінетін шикізатты өңдеумен айналысады.

Тамақ индустриясының бір қатар салалары шикізатқа да, тұтынушыға да бағытталып жұмыс істейді. Ұн тартатын өнеркәсіптерастық өңдеумен айналысады. Ұнға қарағанда астықты тасымалдау жеңілірек. Соған байланысты, ұн тартатын кәсіпорындар тұтыну орталықтары ірі қалаларда да, бидай өсіретін жерлерде де орналасқан.

**Сүт өнеркәсібінің**бастапқы сатылары (пастерленген сүт, қаймақ, кілегей, айран шығару) тұтынушыға таяу орналасады. Оның соңғы сатылары, мысалы, **май шайқау**(мал майы және сары май дайындау) мен **ірімшік жасау** көп сүт алынатын жерлерде көбірек дамыған. Еліміздің ең «сүтті» аудандары — Солтүстік пен Оңтүстік (барлық сүттің 70%-ын береді). Бұл салалар бойынша олар өзара бірінші және екінші орындарды бөліседі. Егер Қазақстандағы негізгі «май шайқау» Оңтүстікте (әсіресе, Алматы) болса, «негізгі сыр жасаушы» - Солтүстік (Солтүстік Қазақстан облысы). **Ет өнеркәсібінің** орналасуы екі жақты болып келеді. Ет өнімдерін даярлау (шұжық, жіңішке шұжық (сосиска), орама, сүрленген шошқа еті т.б.) өнімді пайдаланатын орталықтарға «бекітілсе», ал ет консервілерін (бұқтырылған ет) өндірісі - шикізат көзіне таяу орналасады. Бірақ, көбінесе бұл өндірістер бір кәсіпорындарға -комбинаттарға біріктіріледі. Тұрғындарды қазіргі уақытта жас етпен қалалық және ауылдық («колхоз», «жасыл») базарлар қам-тамасыз етеді.

 **Жеңіл өнеркәсіп**

Бұл саланың мақсаты - тұрғындарды әдемі, әр алуан, ең бастысы «тиімді — жоғары сапалы киіммен және аяқ киіммен қамтамасыз ету. Ондай тауарлар өсімдік (мақта, жібек) және жануарлар (тері, былғары) өнімдерінен алынады. Біздің еліміз үшін бұның маңызы зор, өйткені, адамдар суық қыс пен ыстық жазда жасанды теріден гөрі мақтадан тігілген киімдер мен былғары аяқ киімдерін киюді артық көреді.

Қазақстанның жеңіл өнеркәсібінің жақсы шикізат базалары бар: мақта, жүн, табиғи былғары мол. Дегенмен, ол экономикадағы ең бір «шешімін таппаған» сала болып есептеледі. Ел көбінесе Қазақстан шикізатынан жасалған шет елдің киімі мен аяқ киімін киеді.

Бұл сала жоспарлы экономикада негізгілердің қатарына жатқызылған жоқ. 1990 жылдардың басында оның құрал-жабдықтарының 70%-ы 10 жыл бұрынғы ескі болатын. Экономикалық дағдарыс жылдарында ол мүлдем іс-әрекетсіз жағдайда қалды. Арзан (көбінесе сапасыз) шет елдік тауарлар «толқыны» Қазақстанның жеңіл өнеркәсібін жайпап өтті. Жұмыскер саны мен өнім өндіру 10 есе, ал аяқ киім тігу 1000 есеге қысқарды. Қазіргі кездегі елдің өнеркәсібіндегі оның «үлесі» бар болғаны 1%-ды құрайды (1990ж - 15%). Кәсіпорындардың бір бөлігі үкіметтің армия мен полицияға аяқ киім мен формаға тапсырыс беруі арқасында ғана «аман қалды».

Қазіргі кезде жеңіл өнеркөсіпте оң өзгерістер байқалады. Бірақ, оған Қазақстан индустриясындағы алдыңғы қатарлылардың бірі болуы үшін көп нәрсе жасау керек.

Жеңіл өнеркәсіптің 13 саласы бар. Оның негізгілері — тоқыма, тігін, мақта-мақга, былғары, тері илеусалалары. Ол басқа салалармен және салааралық кешендермен тығыз байланысқан.

Жеңіл енеркәсіп (кей жағдайда болмаса) - материалдан гөрі еңбекті көп қажет ететін, экологиялық жағынан «таза» және көбінесе «әйелдер» қызметінің саласы. Өнеркәсіптің өнімі және өңделген шикізаты тасымалдауға қолайлы, әрі ұзақ сақталады. Бұл оның салаларының таралып орналасу «бейнесін» көрсетеді. Оның дамуы ауыр өнеркәсіпті аудандарда еңбек қорларын толығырақ пайдалануға, айтарлықтай минералдық және басқа табиғи қорлары жоқ жерлерде кәсіпорындар ашуға мүмкіндік береді.

Жеңіл өнеркәсіптегі басты сала - **тоқыма**өнеркәсібі. 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.

Мата шығару өңдеудің 4 сатысынан өтеді.

Бірінші сатысы - металлургиядағы кен байыту сияқты, мақтаны, жүнді өңдеу болып табылады. Ол мақта тазалайтын зауыттар мен жүн жуатын фабрикаларда атқарылады. Мақтаны дөнінен, қорапшасының қалдықтарынан, жапырағынан, сабағынан ал, жүнді кір мен майдан, басқа да лас заттардан тазартады. Тазаланған талшықтардан қатаң мата тоқылатын жіп иіріледі. Алынған қатаң матаны бояу, бетіне өрнек салады (әрлеу).

1 т жуылған жүн алу үшін 2 т жуылмаған жүн, ал 1 т мақта талшығын алу үшін 3 т. астам мақта шикізаты қажет. Сондықтан, бастапқы өңдеу кәсіпорындары шикізат көздеріне жақын орналастырылады.

Әрбір келесі сатыны жекелеген жіп иіру, тоқыма немесе өрлеу фабрикаларында атқаруға болады. Бірақ ол көлік шығынын көбейтіп, дайын өнімнің бағасын қымбаттатып жібереді. Мақта-мата өндірісінің негізгі сатыларын бір комбинатта жинақтау тиімдірек болады.

**Мақта-мата өнеркәсіптері**Оңтүстікте шоғырланған. Барлық мақта тазалау зауытары (олар 30-дай) Оңтүстік Қазақстан облысында орналасқан. Жіпті Алматы мен Шымкентте иіреді. Матаны ең көп шығаратын — «Мата тоқу компаниясы» АҢ (бұрынғы Алматы мақта-мата комбинаты). Ол негізінен қатаң мата түрін шығаруға маманданған. Мақта кешені (кластер) Оңтүстік Қазакстан облысында құрылуда.

Кластер орталығы Шымкент қаласында жіп иіру фабрикалары салынып, тесек-орын, түкті джинси маталарын шығаратын тоқыма өндірісі қайта жасақталған.

**Жүн өнеркәсібі**мардымсыз дамыған. Жүнді бастапқы өңдеу фабрикалары Оңтүстікте (Таразда, Шымкентте, Алматыда) және Шығыста (Семейде), ал мата тоқитын фабрикалар Фабричный кентінде (Алматы маңында), Қостанай мен Семейде орналаскан. Өскеменде жасанды талшықтардан мата тоқылады. 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 энергиясына жақын орналасады. Еліміздегі тері өңдеу өнеркәсібінің 4 негізгі орталығы -Петропавл, Тараз, Рудный мен Семейдегі зауыттар. Қостанайда, Алматыда, Таразда, Ақтауда аяк киім фабрикалары жұмыс істейді.

Семейдің «Тері-былғары» комбинаты елімізде қой терісін өңдеу арқылы өнім шығаратын (тон, ішік, бас киім) ірі кәсіпорын болса, Шымкенттегі «Қазақиталкаракөл» - қаракөл терісін өңдейтін бірден-бір кәсіпорын болып табылады.

Киізден жасалатын аяқ киімнің (пима) 70%-дайы Қостанай облысында шығарылады.

Жеңіл өнеркәсіптің «кез келген жерде» орналаса беретін саласы - **тігін өнеркәсібі.**Ол көбінесе тұтынушыға таяу орналасады. Өнімнің негізгі бөлігін шағын тігін шеберханалары шығарады. Бірақ Шымкенттегі «Восход» сияқты ірі фабрикалар да бар.

**Бақылау сұрақтары:**

1. Қазақстанда қанша қант зауыты бар

2. Қант шығару қандай сала болып есептеледі

3. Мақта мен мақсары өсірілетін аймақ

4.Жеміс-көкөніс өнеркөсібі қай облыста

5. Алматы шай фабрикасы шикізатты қайдан алады?

6. Жеңіл өнеркәсіптің қанша саласы бар

7. Жеңіл өнеркәсіптегі басты салаласы қайсы

8. Оңтүстікте шоғырланған қай өнеркәсіптер

9. Жүн өнеркәсібіқалай дамыған

10. Киізден жасалатын аяқ киімнің (пима) 70%-дайы қай облыста