

Вместе с тем, существует и ряд проблем, которые не позволяют пока еще избежать определенной неудовлетворенности тех или иных участников образовательного процесса своей ролью и эффективностью в нем, что обусловлено факторами объективного и субъективного характера. Это требует поиска различных направлений совершенствования образовательного процесса через устранение «узких» мест, о которых было заявлено в ответах студентов на вопросы предложенной им анкеты. Кроме того, должно быть учтено также мнение профессорско-преподавательского состава как активного участника организации данного процесса и работодателей как требовательных потребителей его результатов.

*М.М.Петухов, УО «БГЭУ» (г.Минск)*

## **СОСТОЯНИЕ И ВОЗМОЖНОСТИ РАЗВИТИЯ РЫНКА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

Мясная отрасль является одной из основных в пищевой промышленности республики, продукцией которой являются мясо и мясопродукты, а также пищевые и технические жиры, желатин, мыло, альбумин, кожевенное сырье, медицинские препараты, кишечные полуфабрикаты и ряд других продуктов.

В республике функционирует несколько сот предприятий, структуру которых составляют мясокомбинаты, птицекомбинаты, мясоконсервные комбинаты, колбасные цеха, убойные пункты, хладокомбинаты и др.

После значительного снижения объемов производства мяса и продуктов из него в начале 1990-х в стране на протяжении последнего десятилетия наблюдается неуклонный рост производства, о чем свидетельствуют данные Министерства статистики и анализа Республики Беларусь.

Производство всех видов мяса, включая субпродукты первой категории, в настоящее время находится на уровне 60–65% от уровня 1990 г. Однако, начиная с 1995 г. наблюдается ежегодный рост объемов производства практически по всем видам мяса (за исключением говядины и конины).

В 2006 г. производство мясных и мясо-растительных консервов составило 33% от уровня 1990 г. или 32,0 млн. условных банок, а производство мясных полуфабрикатов достигло уровня 1990 г. (109,1 тыс. т).

Высокими темпами роста характеризуется выработка колбасных изделий.

Уже в 2004 г. был достигнут уровень производства колбасных изделий 1990 г., а в 2006 г. он превысил его на 28,1%.

По данным Министерства статистики и анализа Республики Беларусь производство мяса и субпродуктов первой категории в 2007 году увеличилось на 6,0% (579,6 тыс. т), а колбасных изделий – сократилось на 1,8% (272,4 тыс. т).

Из общего числа предприятий, занимающихся переработкой и производством мяса и мясопродуктов, можно выделить 26 крупных технически оснащенных мясокомбинатов, на долю которых приходится около 63% перерабатываемого скота.

Крупные технически оснащенные мясокомбинаты достаточно равномерно распределены по территории страны. Больше всего их в Брестской области – 6 предприятий, 5 – в Гродненской, по 4 в Минской и Могилевской, по 3 – в Витебской и Гомель-

ской областях, а также один крупный мясокомбинат – в г. Минске (УП «Минский мясокомбинат»).

В областях, в которых расположено наибольшее количество мясокомбинатов, входящих в число 26 крупнейших, производство колбасных изделий выше.

Кроме вышеперечисленных 26 крупных мясокомбинатов в республике функционирует ряд других менее мелких предприятий.

Ассортимент продукции, выпускаемой мясной отраслью, составляет более 1600 наименований. По данным отдела прогнозирования и регулирования продовольственного рынка Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ассортимент мясной продукции, реализуемой розничной торговой сетью, составляет более 1000 наименований, в том числе 700 видов колбасных изделий, около 150 наименований полуфабрикатов и более 150 видов консервов.

Особое место в структуре ассортимента колбасных изделий, вырабатываемых предприятиями республики, занимают вареные колбасы. Результаты исследований свидетельствуют, что наибольший удельный вес в ассортиментной структуре занимают вареные колбасы высшего сорта – 258 наименований (66,3% от общего количества вареных колбас). В Беларуси также производится около 150 наименований вареных колбас первого, второго сортов, бессортных и мясо-растительных. На долю вареных колбас первого, второго сортов и мясо-растительных приходится по 10%, а бессортных – 4,1%.

Около 20% ассортимента вареных колбас производится в натуральных оболочках. Такой низкий процент может быть связан с определенными трудностями использования натуральных оболочек при производстве, а также с вопросами хранения готовой продукции, так как максимальный срок хранения в натуральных оболочках существующего ассортимента колбас не превышает 8 суток (10 – для вареных колбас высшего сорта). В то же время использование искусственных оболочек способствует увеличению продолжительности хранения: до 60 суток для вареных колбас высшего сорта, до 35 суток – для колбас первого сорта, до 30 суток – для мясо-растительных и до 25 суток – для бессортных и вареных колбас второго сорта.

Значительное расширение ассортимента выпускаемой мясной продукции в Беларуси обуславливает необходимость перепрофилирования предприятий, специализации и концентрации производства. Это позволит максимально эффективно использовать сырье в зависимости от конъюнктуры рынка на основе поэтапной модернизации перспективных предприятий. Для решения данных задач постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 15 июля 2005 г. была принята Программа развития мясной и молочной промышленности на 2005–2010 гг. Она предусматривает:

- техническое перевооружение мясоперерабатывающих предприятий;
- усовершенствование структуры производства;
- углубление специализации и повышение концентрации мощностей по переработке мясного сырья;
- повышение качества сырья и готовой продукции.

Ускоренное обновление основных производственных фондов на новой технической основе является одним из главных направлений интенсификации производства в мясоперерабатывающей промышленности. Без такого обновления невозможен качественный переход производства на выработку продукции повышенной биологической ценности и широкого ассортимента в объемах, полностью удовлетворяющих спрос населения с учетом возраста, состояния здоровья, размера доходов и других факторов.

В связи с этим для расширения ассортимента, улучшения качества продукции и ее упаковки, снижения себестоимости выпускаемой продукции, повышения ее конкурентоспособности на внутреннем и внешнем рынках предусмотрено техническое перевооружение предприятий (в два этапа).

Техническое переоснащение мясоперерабатывающих предприятий создает основу для повышения качества и безопасности продукции, получения сертификатов соответствия системы менеджмента качества требованиям СТБ ИСО 9000-2001 и внедрения Международной системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР).

Научно-техническое обеспечение мясной промышленности предусматривает разработку и использование новых видов упаковки, обеспечивающей повышение сроков годности и сохранение качества продуктов; создание новых и совершенствование действующих процессов обработки мяса и мясных продуктов; научное обоснование рецептур мясных продуктов при оптимальных соотношениях белка, жира, влаги и других веществ, отвечающих требованиям рационального питания; разработку комбинированных мясных продуктов функционального назначения с использованием современных пищевых добавок, микроингредиентов; разработку новой и пересмотр действующей нормативно-технической документации. В рамках Программы планируется разработка и освоение линий для производства колбас и сосисок, вакуумных шприцев, варочно-копильных камер.

*В.И.Яшкин, к.ф.-м.н., доцент,  
В.В.Позняков, к.э.н., доцент, УО «БГЭУ» (г.Минск)*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ В ТУРИСТИЧЕСКОМ БИЗНЕСЕ**

Успешное развитие туризма в Республике Беларусь идет параллельно с развитием и адаптацией научных концепций и адаптацией уже апробированных в мировой практике математических моделей в этой сфере. Для решения задач такого характера применяются методы дифференциальных уравнений, теоретико-вероятностные методы, методы математического программирования и эконометрики, а также методы других разделов математики. Внедрение математических методов способствует более эффективному и рациональному использованию материальной базы, распределению финансовых и трудовых ресурсов. Удачное внедрение должно привести к извлечению максимально возможной в реальной ситуации прибыли.

В системе туристического бизнеса организации работают в условиях жесткой конкуренции, появления более мощных объединенных туристических структур. Выживание каждого поставлено в прямую зависимость от быстроты его реакции на новые факторы конкуренции, умения сократить как цикл возникновения нового туристического продукта, так и рыночный цикл нового продукта. С целью сохранения своих позиций на рынке туристических услуг организация должна постоянно находиться в стадии выбора и принятия эффективных инвестиционных решений. Принятие конкретного решения на практике вызывает большие сложности, так как такого рода процессы соответствуют трудно формализуемым моделям. Экономическая эффективность туристической деятельности определяется с помощью системы показателей. К таким