

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
К.Ш.ТОКТОМАМАНОВА**

**ОШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ТАДЖИКСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Межгосударственный диссертационный совет К 08.17.564**

*На правах рукописи*  
*УДК: 338.439(575.2)(043.3)*

**Маметова Гулназ Абдикеримовна**

**ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МЯСА И МЯСНЫХ  
ПРОДУКТОВ В УСЛОВИЯХ ИНТЕГРАЦИИ  
(НА ПРИМЕРЕ ОШСКОЙ ОБЛАСТИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ)**

Специальность 08.00.05 – Экономика и управление народным хозяйством  
(экономика АПК)

**АВТОРЕФЕРАТ**  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата экономических наук

Жалал-Абад -2019

Диссертационная работа выполнена на кафедре «Финансы и кредит»  
Ошского технологического университета имени М.М.Адышева

**Научный руководитель:** доктор экономических наук, профессор  
**Кантороева Гулзат Кантороевна**

**Официальные оппоненты:** доктор экономических наук, профессор  
**Ишенов Бейшенбек Чонмурунович**

кандидат экономических наук, доцент  
**Кадыров Толкун Акпаралиевич**

**Ведущая организация:** кафедра Экономики и бухгалтерского учета Жалал-Абадского государственного университета, адрес: г.Жалал-Абад, ул. Ленина 57

Защита диссертации состоится 30 сентября 2019 года в 14.00 часов в Центре научных исследований, разработок и инноваций на заседании Межгосударственного диссертационного совета К 08.17.564 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата экономических наук при Международном университете им. К.Ш. Токтомаматова Ошском государственном университете и Таджикском национальном университете по адресу: Кыргызская Республика, 715613, г. Жалал-Абад, ул. Жени-Жок, 30.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке Международного университета им. К.Ш. Токтомаматова по адресу: Кыргызская Республика, 715613, г. Жалал-Абад, ул. Жени-Жок, 30.

Автореферат разослан 30 августа 2019 года.

**Ученый секретарь межгосударственного  
диссертационного совета К.08.17.564,  
д.э.н., доцент:**



**Маткеримова А.М.**

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

**Актуальность темы исследования.** В современных условиях усиливается необходимость теоретического исследования и практического освоения задач конкурентной борьбы в производственной сфере. Такая борьба происходит как на внутреннем рынке – между отечественными производителями и их зарубежными конкурентами, так и на внешнем рынке – между предприятиями и фирмами, опережающими других в экономическом и технологическом отношении.

Производство и переработка мясной продукции входит в число приоритетных отраслей, от состояния и потенциала его развития зависят продовольственная безопасность страны, а также уровень и темпы развития взаимосвязанных с ними предприятий пищевой промышленности.

С вхождением Кыргызской Республики во Всемирную торговую организацию (ВТО), интеграцией в Евразийский экономический союз (ЕАЭС) в качестве члена-государства возрастает значение отрасли производства мяса и мясных продуктов и повышения их конкурентоспособности. Поэтому требуется уделить особое внимание развитию животноводства и растениеводства, пищевой промышленности, повышению экспортного потенциала выпускаемой продукции.

Ужесточение конкуренции в мясоперерабатывающей промышленности и реализации мясных продуктов между отечественными производителями и зарубежными поставщиками, занимающимися импортом мясной продукции на рынки Кыргызстана повышает результативность мер по поддержанию позиций национальных компаний и фирм на отечественном рынке. Конкуренция способствует привлечению новых предприятий в отрасль, совершенствованию производственных процессов и внедрению инноваций на предприятиях. Это происходит в результате конкурентной борьбы, вынуждающей отечественных предприятий повышать качество мясопродуктов, обновлять ассортимент продукции, улучшать сервисное обслуживание потребителей, внедрять новые технологические процессы.

Животноводство является наиболее важной отраслью в стране, и в настоящее время его производительность выше в государственных и коллективных хозяйствах, чем в личных подсобных хозяйствах населения и фермерских хозяйствах. Отсюда следует отметить необходимость придания приоритета в развитии животноводства в будущем государственным и коллективным хозяйствам, т.е. хозяйствам в организованном виде и отрасль нуждается в этих целях в государственной поддержке.

Животноводство занимает важное место в структуре сельского хозяйства Ошской области, его доля в валовой продукции сельского хозяйства области в 2017 году составила 56,5 %.

Как показала практика производства мясопродуктов в Кыргызстане, достижение конкурентоспособности сопровождается многими серьезными недостатками, в частности, не перерабатывается преобладающая часть сырого мяса, реализуется на рынке неорганизованно, что снижает потенциал

конкурентной возможности. К сожалению, материальная база предприятий мясоперерабатывающей промышленности на очень низком уровне, т.е. оборудование, механизмы, техника изношены и не отвечают современным требованиям, что препятствует их конкурентоспособности. Следует отметить, что только одно предприятие по производству мяса по всей стране отвечает стандартам ЕАЭС.

Все вышеизложенное предопределило выбор темы диссертационной работы, цели и задачи исследования.

**Связь темы диссертации с основными научно-исследовательскими работами.** Диссертационное исследование является инициативным, тема работы соответствует общим научным и государственным исследовательским программам в Кыргызстане. А также данная работа тесно взаимосвязана с Национальной стратегией устойчивого развития Кыргызской Республики на 2013-2017 годы, стратегией инновационной модернизации экономического развития до 2020 года, Программой развития пищевой и перерабатывающей промышленности Кыргызской Республики на 2017-2021 годы, Концепцией инновационной модернизации экономического развития до 2035 года и темой комплексных научно-исследовательских работ ОшТУ “Социально-экономическое развитие Кыргызской Республики”.

**Цель и задачи исследования.** Целью исследования является определение теоретических, методических и практических аспектов повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов на примере Ошской области.

В соответствии с поставленной целью определены следующие **задачи**:

1. Уточнение экономической сущности и значения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов в условиях интеграции;
2. Определение факторов конкурентоспособности производства мясопродуктов;
3. Предложение методов оценки конкурентоспособности мяса и мясопродуктов для применения на практике Кыргызстана;
4. Определение резервов повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов на основе анализа современного состояния их производства и реализации в Ошской области Кыргызской Республики;
5. Предложение модели составления кластера производства и реализации мяса и мясопродуктов;
6. Разработка путей совершенствования производства и реализации мяса и мясопродуктов с вхождением в состав ЕАЭС;
7. Выработка мер по повышению конкурентоспособности мяса и мясопродуктов.

**Объект диссертационного исследования:** предприятия, занимающиеся производством и реализацией мяса и мясопродуктов (Д(Ф)Х, ЖЖКЧ, СХК, переработкой и обслуживанием отрасли.

**Предмет исследования:** совершенствование организационно-экономических основ и рыночных механизмов повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов в Ошской области.

**Научная новизна диссертационной работы.** На основе проведенных теоретических и практических исследований получены следующие результаты, определяющие научную новизну работы:

- внесены уточнения в понятия конкуренции, конкурентоспособности и т.д. с авторской трактовкой для целей повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов;
- определены критерии конкурентоспособности продукции, уточнены и выделены две группы факторов, точнее предложены внешние и внутренние факторы;
- разработана методика оценки отрасли производства и переработки мяса с анализом конкурентоспособности продукции;
- определены резервы повышения производства, переработки и реализации мяса и мясопродуктов на основе анализа и оценки;
- обоснована необходимость создания интеграции производителей мяса, перерабатывающих и обслуживающих предприятий на кластерной основе в целях повышения конкурентоспособности отрасли;
- предложены перспективы развития производства и реализации мяса и мясопродуктов в Кыргызской Республике в условиях интеграции в пространство ЕАЭС;
- определены основные направления повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов, опираясь на современные тенденции в производстве мяса.

**Практическая значимость работы.** Результаты исследования определяют приоритетные направления повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов в Ошской области и других регионах, расширяют их применение в анализе. Отдельные аспекты исследования могут быть использованы в научно-исследовательских работах и в учебном процессе в вузах при преподавании дисциплин «Экономика сельского хозяйства», «Экономика предпринимательства», «Маркетинг» и «Логистика».

**Экономическая значимость исследования.** Результаты исследования развивают теорию и методологию о влиянии современной науки на региональную экономику. Выводы, полученные в результате исследования уточняют и дополняют основные положения экономических механизмов управления производством в рамках региона.

Реализация научных результатов исследования способствует углублению управления производством в перспективе, могут быть использованы в привлечении инвестиций, направленных на развитие инфраструктуры и реализации интеграционных проектов.

**Основные положения диссертации, выносимые на защиту:**

- предложена авторская трактовка конкурентоспособности производства и реализации мяса и мясопродуктов с учетом особенностей развития производства мяса и мясопродуктов;
- усовершенствована методика оценки факторов, влияющих на конкурентоспособность мяса и мясопродуктов;

- определены направления и организационные механизмы создания кластеров мяса для развития производства и реализации мяса и мясопродуктов в Ошской области;

- предложен экспортный потенциал конкурентоспособности мяса и мясопродуктов Кыргызской Республики в условиях интеграции в пространство ЕАЭС;

- разработаны положения по увеличению налогообложения.

**Личный вклад соискателя.** Обобщены теоретические и практические пути определения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов. Разработаны пути повышения конкурентоспособности на основе теоретического обобщения и комплексного анализа, с целью улучшения интеграции участников сферы производства и реализации мяса и мясопродуктов, совершенствования сбытовой деятельности в регионе предложено создание мясного кластера, отвечающего современным требованиям.

**Апробация результатов исследования.** Предложения и рекомендации, разработанные на основе исследования, приняты к практическому применению со стороны товаропроизводителей сельского хозяйства Ошской области в целях повышения конкурентоспособности продукции. Рекомендации по повышению конкурентоспособности мяса и мясопродуктов, улучшению экономических взаимоотношений между предприятиями сельского хозяйства, переработки и обслуживания использованы отделом регионального развития Ошской областной государственной администрации при составлении «Программы развития сельскохозяйственного производства Ошской области до 2020 года».

Основные положения диссертационной работы доложены в международных, республиканских и региональных научно-практических конференциях и семинарах, опубликованы в научных журналах.

**Публикация результатов исследования.** По теме диссертации опубликовано 8 научных статей, из них 5 статьи в зарубежных изданиях (со статусом РИНЦ); 3 статьи в республиканских изданиях (со статусом РИНЦ).

**Структура и объем диссертационной работы.** Диссертационная работа состоит из введения, трех глав, заключения и списка использованной литературы из 106 наименований. Работа изложена на 172 страницах компьютерного текста, включает 36 таблиц, 16 рисунков.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**Во введении** обоснована актуальность темы диссертационной работы, определены цель, задачи, научная новизна, личный вклад автора, значимость изучаемой проблемы, практическая и экономическая значимость исследования, положения, выносимые на защиту.

**В первой главе “Теоретико - методологические основы конкурентоспособности мяса и мясопродуктов”** рассмотрены экономическая сущность и содержание конкурентоспособности мяса и мясопродуктов, факторы и методы оценки конкурентоспособности производства мяса и мясопродуктов.

Животноводство является неотделимой частью сельскохозяйственного производства, и повышение конкурентоспособности его продукции способствует обеспечению продовольственной безопасности страны, увеличению экспортного потенциала и достижению успехов в процессе экономической интеграции. Поэтому вызывает большой интерес теоретическое и методическое изучение сущности и содержания конкурентоспособности мяса и мясной продукции.

Исследованию проблем конкурентоспособности посвящены труды многих зарубежных и отечественных ученых.

В качестве объектов исследования нами выбрана конкурентоспособность мясопродуктов, определяемая, в первую очередь, двумя факторами - ценой (ценовыми параметрами) и качеством (неценовыми параметрами). Конкурентоспособность мясопродуктов в конечном итоге определяет конкурентоспособность предприятия, далее отрасли и в целом национальной экономики.

На наш взгляд, конкурентоспособность мяса и мясопродуктов можно определить как соответствие произведенной каким-либо предприятием или другими субъектами продукции требованиям рынка, противостояние аналогичной продукции, выпущенной другими предприятиями-конкурентами на свободном внутреннем и внешнем рынках.

Для более глубокого исследования сущности конкурентоспособности мяса и мясопродуктов считаем целесообразным рассмотреть их критерии и факторы. В качестве критериев служат качественные и количественные характеристики продукции как основа для оценки конкурентоспособности, а в качестве факторов – непосредственные причины изменения конкурентоспособности.

Конкурентоспособность производящих мясопродукты предприятий – это, в первую очередь, результаты производственно-финансовой деятельности, отражающие практически получение прибыли на конкурентном рынке с использованием всех имеющихся в наличии средств и возможностей эффективной хозяйственной деятельности.

Прежде чем определить конкурентоспособность предприятия и разработать стратегию конкурентоспособности необходимо провести тщательный анализ рыночной конкурентной среды и главное - конкурентоспособность выпущенной предприятием продукции и конкурентов.

Производство и реализация конкурентоспособных мясопродуктов – это обобщающий показатель функционирования мясоперерабатывающих предприятий в конкурентной среде, способность эффективного использования его финансового, производственного и трудового потенциала.

Мы считаем, что конкурентоспособность мясоперерабатывающего предприятия – это уровень более лучшего по сравнению с предприятием-конкурентом удовлетворения общественных потребностей в экологически чистых и безвредных мясопродуктах, обусловленный уровнем платежеспособности, финансовой устойчивости и рентабельности предприятия.

В результате изучения факторов конкурентоспособности продукции мясоперерабатывающих предприятий АПК Ошской области автором уточнены и выделены две группы факторов:

*1. Внешние факторы конкурентоспособности продукции мясоперерабатывающих предприятий АПК:*

- политика, проводимая государством и областными местными органами власти, а также деятельность предприятий по нормативному обеспечению предпринимательской деятельности в сфере животноводства и мясоперерабатывающей отрасли являются основными внешними факторами. Анализ государственной политики КР отражен в третьей главе, на его базе прогнозированы будущие показатели животноводства и определена конкурентоспособность продукции отрасли мясопроизводства АПК;

- государство может влиять на конкурентоспособность товара прямо и косвенно. Прямое влияние оказывается через таможенно-тарифную систему, кредитно-финансовый механизм, стандартизацию и сертификацию и т.д. Косвенное влияние оказывается через инновационную и предпринимательскую активность в регионе, высокий уровень организации и управления производства на предприятии, которые, являясь особыми и основными факторами, могут обуславливать развитие сельского хозяйства в регионе и государстве в целом, оказать влияние на конкурентоспособность продукции пищевой промышленности. Размер и качество сырьевой базы определяет объем производства, цену и качество готовой продукции;

- особенности продукции мясоперерабатывающих предприятий АПК.

*2. Внутренние факторы конкурентоспособности продукции мясоперерабатывающих предприятий АПК:*

- к внутренним факторам конкурентоспособности товаров относится имидж предприятия. Имидж в качестве составляющей влияет на выбор потребителей. Люди в своей жизни уделяют особое внимание соответствию брендов своим требованиям;

- эффективность использования ресурсов определяется технологией производства, наличием и качеством собственной сырьевой базы, объемом и использованием производственной мощности, применением безотходных технологий, использованием собственных и заемных ресурсов и т.п. Как отмечено выше, наличие и использование ресурсов определяется во многом уровнем развития животноводства;

- оперативность и способы реализации готовой продукции мясоперерабатывающей отрасли АПК с учетом сроков реализации продукции имеют большое значение. Мясо и колбасная продукция - скоропортящиеся продукты, их доставка и реализация требует наличия дополнительного оборудования. Необходимо вести политику реализации товаров целенаправленно, так, чтобы товары не залежались на местах сбыта и складах, и в то же время учитывались потребности потребителей;

- степень технического снабжения и уровень технологии производства, передовой опыт и обмен опытом, внедрение инноваций, организация труда и производства являясь неотделимой частью обеспечения качественной

продукцией, влияет на сокращение расходов производства, обеспечивает не только конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности, но и стабильность развития предприятия по финансово-экономическим характеристикам и эффективность использования ресурсов.

На рисунке 1 отражены основные факторы внутренней и внешней среды, влияющие на конкурентоспособность производства мяса, обобщенные на основе анализа литературных источников, исследования категории «конкурентоспособность производства мяса». Ключевым внутренним фактором производства мяса является конкурентоспособность продукции (рис. 1).



Рисунок 1. Факторы, влияющие на конкурентоспособность мясной продукции

На основе вышеизложенного предлагаем следующее определение конкурентоспособности мясной продукции: «конкурентоспособность мясной продукции - это совокупность потребительских свойств, а также возможные качественные и стоимостные характеристики реализации продукции с финансовыми результатами соответствующего уровня с отражением отличий от продукции конкурента».

Рынок мяса и мясопродуктов Кыргызстана начал интегрироваться в мировой рынок продовольствия. Мировые тенденции на рынке мяса и постоянные процессы в его динамике оказывают особое влияние на состояние отечественного рынка мясопродуктов.

Проблема оценки конкурентоспособности продукции является сложной и комплексной, поскольку конкурентоспособность складывается из множества различных факторов. Вместе с тем, такая оценка является необходимой для

осуществления нескольких мероприятий предприятием, таких как: разработка основных направлений создания и выпуска продукции; оценка перспектив реализации конкретных видов продукции формирование номенклатуры; ценообразование на продукцию и т.д.

На сегодня методика и методология оценки не разработана полностью. Сложность категории «конкурентоспособность» обуславливает множество способов его оценки.

**Вторая глава, называемая “Современное состояние производства и реализации мяса и мясопродуктов в Ошской области Кыргызской Республики”, посвящена анализу и оценке уровня развития производства и реализации сыроймясной продукции, анализу состояния мясоперерабатывающей сферы, состояния реализации и потребления мяса и мясопродуктов.**

Животноводство является важным компонентом сельского хозяйства Кыргызстана. У нас имеются возможности для экспорта и увеличения скота и сырья, получаемого из него: мяса, кожи, шерсти и молока.

Мясопроизводство тесно взаимосвязано с производством, подготовкой, хранением, переработкой, реализацией и транспортировкой мяса и мясопродуктов и является важной отраслью АПК Ошской области. Область производит пятую часть, точнее 20,5 % мяса, произведенного в республике (табл. 1).

Таблица 1 – Динамика производства мяса в Кыргызской Республике, тыс т.

Регионы	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	в 2017 г. к 2013 г., в %
Всего по республике	193,2	202,8	208,3	212,4	216,6	112,1
Баткенская область	15,2	15,1	15,2	13,8	14,2	93,4
Жалал-Абадская область	27,8	29,2	30,6	31,7	32,9	118,3
Иссык-Кульская область	25,3	26,3	27,3	28,2	28,8	113,8
Нарынская область	23,4	23,5	23,7	24,1	24,1	102,9
Ошская область	40,5	42,1	39,9	43,5	44,5	109,8
Таласская область	11,0	11,4	11,2	12,4	12,4	112,7
Чуйская область	49,3	54,2	56,5	57,7	58,6	118,8
город Бишкек	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	66,7
город Ош	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	100,0

Источник: Сельское хозяйство КР (2013-2017 гг.). - Бишкек: Нацстаткомитет, 2018. – 81с.

По данным таблицы 1 видим, что за последние годы уровень мясопроизводства возрос почти во всех областях (кроме города Бишкек, Баткенской области). Основная часть производства мяса приходится на Чуйскую область (27,0 %), Ошскую область (20,5 %), Жалал-Абадскую область (15,2 %), Иссык-Кульскую область (13,3 %), Нарынскую область (11,1%), динамика производства показывает рост по Чуйской области 18,8%, Жалал-

Абадской области 18,3 %, Иссык-Кульской области - 13,8 %, Нарыну - 2,9 %. В то же время снизились темпы роста в городе Бишкек (33,3 %), Баткенской области (6,4 %).

Динамика производства сырого мяса по районам Ошской области нижеследующая (табл. 2).

Таблица 2 – Динамика производства мяса (в живом весе) по районам Ошской области, тыс. тонн

Продукция	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	В 2017 г. к 2013 г. в %
<b>Всего по области</b>	74,6	77,3	78,7	80,3	81,7	109,5
Араван	5,4	5,6	5,6	5,7	5,7	105,5
Кара-Суу	19,3	20,0	20,4	20,8	21,2	109,8
Узген	13,7	14,2	14,6	14,9	15,2	110,9
Ноокат	13,2	13,6	13,9	14,1	14,5	109,8
Кара-Кульджа	9,0	9,4	9,5	9,7	9,9	110,0
Алай	9,0	9,3	9,5	9,6	9,7	107,7
Чон-Алай	4,9	5,0	5,1	5,1	5,2	106,1

Источник: Социально-экономическое развитие Ошской области за 2013-2017 гг. - Ош: Ошское областное управление госстатистики, 2016.

Данные таблицы 2 показывают, что уровень производства мяса в последние годы увеличился во всех районах области. По всей области производство мяса увеличилось на 9,5 %.

В настоящее время в хозяйствах Ошской области можем наблюдать необходимость укрупнения хозяйств в сфере мясопроизводства, и недостаточность применения научных и организационных мер к ним.

Животноводство мясного направления относится в число рентабельных производств и размещается, как правило, в близлежащих к городам, районным и производственным центрам местностях.

Промышленность производства мясопродуктов – отрасль пищевой промышленности, объединяющая предприятия, производящие различные мясопродукты из мяса. В эту отрасль входят предприятия, которые производят разные колбасы, мясные консервы и другие продукты, изготовленные из мяса.

К основным конкурентным преимуществам Кыргызстана можно отнести наличие определенного количества домашних животных. Поэтому мясное направление животноводства является важной отраслью. Мясо в сыром виде реализуется на внутреннем рынке, однако потенциал обработки продуктов животноводства, т.е. мясоперерабатывающая отрасль развита слабо. Используя их производственные мощности полноценно, мы можем удовлетворить потребности населения страны в мясопродуктах при рациональном и сбалансированном питании.

На наш взгляд, важную роль в современном развитии мясоперерабатывающих производств играют инвестиции и инновации. Для развития отрасли особенно важны государственная поддержка и экономическое

стимулирование производства конкурентоспособной продукции высокого качества.

Состояние мясоперерабатывающих производств зависит напрямую от состояния сельского хозяйства.

В разрезе регионов Чуйская область занимает первое место по производству мясопродуктов. Наблюдается рост производства мяса и пищевых субпродуктов по Баткенской области – в 4 раза, в Жалал-Абаде в 3 раза, городе Ош - 2,8 раза, Чуйской области - 61,8 %, Ошской области - 32,7%, на Иссык-Куле - 24,8%, Таласе - 20,8%.

Слабое и неэффективное использование производственной мощности обуславливает низкий уровень производства мясопродуктов. Динамика производства мясопродуктов отражена в нижеследующей таблице (табл. 3).

Таблица 3 –Уровень переработки мясопродуктов по Кыргызской Республике и Ошской области

Продукция	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017г.	Темп роста, %
<b>Кыргызская Республика</b>						
Производство сырого мяса, тыс. т	193,2	202,8	208,3	212,4	216,6	112,1
Переработанные мясопродукты, тыс. т	11,7	11,7	13,8	15,6	17,7	151,3
Уровень переработки, %	6,0	5,7	6,6	7,3	8,2	136,7
<b>Ошская область</b>						
Производство сырого мяса, тыс. т	40,5	42,1	39,9	43,5	44,5	109,8
Переработанные мясопродукты, тыс. т	3,4	3,5	3,7	4,2	4,5	132,3
Уровень переработки, %	8,4	8,3	9,3	9,6	10,1	120,2

Источник: Промышленность КР (2013-2017 гг.)- Бишкек: Нацстаткомитет, 2018. – 183с.

Динамика производства сырого мяса за последние пять лет показывает увеличение на 12,1 %, уровень его переработки по республике в 2017 году возрос на 36,7 %, а по Ошской области данный показатель составил 20,2 %. Это характеризует высокий уровень переработки.

Мы считаем, что к проблемам мясоперерабатывающей отрасли Ошской области можно отнести:

- отсутствие современных лабораторий по определению качества сырого мяса и переработанных мясопродуктов;
- недостаточность объемов сырого мяса для переработки и отсутствие соглашений с организованными фермами;
- низкое качество сырья;
- отсутствие инфраструктуры по сбору мяса;
- теневой оборот;
- слабость мер государственной поддержки и регулирования отрасли;
- отсутствие юридических контрагентов по покупке-продаже сырья и т.д.

Ошская область располагает сырьевой базой по мясопереработке и для его развития требуется поддержка государственных органов, привлечение зарубежных и отечественных инвесторов, использование потенциала стран ЕАЭС. Для этого необходимо развивать в соответствии со стандартами начиная от ферм, кормовых баз до лабораторий, убойных пунктов. А также нужно увеличить ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями производства мясопродуктов.

Учитывая географическое положение регионов страны, можно отметить, что город Ош расположен в центре регионов юга республики и инфраструктура в нем развита сравнительно лучше. Вместе с тем, назрела необходимость строительства современного предприятия по производству мясопродуктов или поиска возможностей реконструкции Ошского мясокомбината. Для успешного функционирования сельских товаропроизводителей, сбалансированного развития сельского хозяйства и всего АПК требуется вертикальная кооперация, которая создается в следующих целях:

- обеспечение реализации, хранения, переработки мясопродуктов на основе добровольного объединения сельскохозяйственных товаропроизводителей, удовлетворение их социально-экономических потребностей для обеспечения материально-техническими ресурсами;
- обеспечение прибыли сельскохозяйственным товаропроизводителям, работающим не получая прибыль;
- создание конкуренции в сфере реализации, хранения, переработки мясопродуктов и обеспечении материально-техническими ресурсами;
- обеспечение прямой поставки сырого мяса от производителя к потребителю;
- содействие приобретению необходимых ресурсов сельскохозяйственными товаропроизводителями на выгодных условиях и улучшению возможностей финансирования хозяйственной деятельности.

Нами разработан возможный вариант формирования кооператива вертикального типа в мясопроизводстве на основе анализа состояния и развития системы производства, хранения, переработки и реализации мясопродуктов и размещения их производственной мощности.

Организационная структура вертикальной интеграции мясного комплекса АПК на примере Кара-Суйского района Ошской области отражена на рисунке 2.

Создание сельхозкооперативов вертикального типа по приобретению, первоначальной обработке, хранению, переработке и реализации мяса, во-первых, препятствует монопольному установлению покупных цен предприятий переработки, во-вторых, способствует экономии транспортных расходов, поскольку кооперативы специализируются на одной определенной деятельности и способны использовать транспортные средства полностью, в-третьих, организация кооперативов выгодна и для перерабатывающей промышленности, так как они могут эффективно контролировать поступление сырья надлежащего качества большими партиями по графику, и в то же время обеспечивает оптимальную загрузку перерабатывающей мощности.



Рисунок 3. Схема вертикальной интеграции мясного комплекса АПК  
в Кара-Суйском районе Ошской области

Источник: составлен автором на основе личных исследований

Краткий анализ возможностей создания кооперативного движения в Ошской области его развития на примере мясопродуктов показал наличие резервов создания кооперативов, достижения экономических результатов.

В то же время для реализации потенциальных возможностей, помимо организационных, расчетных, технологических и других процедур требуется подготовка нормативных основ.

Мясо и переработанные мясопродукты отличаются природно-климатическими условиями страны, потенциалом животноводства, естественными и другими параметрами, а требования к ним со стороны ЕАЭС, стран ЕС, арабских стран (ОАЭ, Катар), Ирана, Турции и др. стран ужесточаются. Поэтому возникает необходимость проведения анализа вместе с производством мясопродуктов, также обеспечения его реализации. Объем реализации скота и птицы (в живом весе) по области возрос на 4,1%. А доля его реализации составила 19,7%. В условиях интеграции необходимо повысить потенциал внешнеэкономических отношений региона со странами ближнего и дальнего зарубежья (в том числе со странами ЕАЭС, ЕС и др.).

**Третья глава исследования называется “Пути совершенствования конкурентоспособности мяса и мясопродуктов в условиях интеграции”, в ней рассмотрены вопросы создания кластера производства мяса и мясопродуктов, развития производства и реализации мяса и мясопродуктов с вхождением в ЕАЭС, повышения их конкурентоспособности.**

Базовым направлением экономического развития при повышении конкурентоспособности мясной продукции в настоящее время является процесс формирования кластеров, имеющих огромное значение.

В качестве формирования кластерного типа нами предложена модель регионального кластера по производству мяса и мясoproductов на примере Ошской области (рис. 3)



Рисунок 3. Модель регионального кластера по производству мяса и мясoproductов в Ошской области

Актуальность организации такого кластера в Ошской области связана с определенными преимуществами по сравнению с другими регионами, такими как: благоприятный природно-экономический потенциал, развитая транспортная инфраструктура, наличие необходимого для сферы АПК кадрового потенциала, наличие мощности по переработке и хранению мясопродуктов, развитая торговая сеть, масштабный рынок для реализации готовой продукции на внутреннем (региональном) рынке, возможности межрегионального экспорта мяса и мясопродуктов, а также в страны пространства ЕАЭС, соседние (Китай, Узбекистан, Таджикистан) и дальние страны (Иран, Арабские страны, Турция и др.).

Важную роль в организации регионального кластера по производству мяса и мясопродуктов играет Отдел регионального развития государственной администрации Ошской области, департамент сельского хозяйства районной администрации. Их действия в данном направлении заключаются не в оказании поддержки отдельным предприятиям, а в развитии сотрудничества всех участников кластера с областными структурами управления.

Предложенная модель инновационного кластера в регионе будет эффективным при интеграции предприятий в единый блок с обеспечением принципов кооперации своей продукции на рынок, без использования административных ресурсов и частных инвесторов для повышения конкурентоспособности своей продукции.

Для повышения конкурентоспособности продукции животноводства требуется решение следующих стратегических задач:

- уменьшение мелких фермерских структур в животноводстве и переработке его продукции в Кыргызстане, сокращение монополизации предприятий переработки и агросервиса, осуществление глубокой переработки сырьевых возможностей сельского хозяйства;

- импорт племенных материалов (животных) высокой ценности зарубежных селекций и создание на их базе племенных хозяйств репродукторов;

- строительство специализированных сараев для производства говядины высокого качества, соответствующего международным требованиям и стандартам;

- гармонизация отечественных стандартов по говядине и баранине с международными требованиями;

- укрепление племенной базы и повышение генетического потенциала животных и птиц с осуществлением крупномасштабной селекции в животноводстве и обеспечением научного сопровождения;

- обеспечение надлежащего ухода за животными посредством создания устойчивой кормовой базы и расширения посевных площадей кормовых культур, создание сети семеноводческих хозяйств по производству семян кормовых культур, улучшение и рациональное использование пастбищ и сенокосов;

- стимулирование процесса формирования среднего и крупного товарного производства в животноводстве, перевод отрасли на промышленную основу;

- расширение действующей производственной мощности на основе современных технологий и строительство новых;
- развитие инфраструктуры по убою скота, подготовке, хранению, транспортировке и реализации продукции животноводства;
- модернизация технологических процессов производства продукции животноводства;
- развитие ветеринарной системы в соответствии с требованиями международных стандартов и обеспечение безопасности и ветеринарно-санитарного благополучия пищевой продукции;
- расширение мер государственной поддержки отрасли животноводства;
- кадровое, научное и информационно-маркетинговое обеспечение отрасли животноводства.

## **ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ**

По результатам диссертационного исследования были сделаны следующие выводы и предложения:

1. Проблема обеспечения конкурентоспособности охватывает широкую область и включает следующие уровни: конкурентоспособность страны, отрасли, предприятия и продукции (товара). Конкурентоспособность товара является основным результатом конкурентоспособности предприятия и состоит из трех необходимых элементов: свойства товара, свойства конкурирующих товаров и потребителей.

На наш взгляд, конкурентоспособность мяса и мясопродуктов можно охарактеризовать как соответствие произведенной каким-либо предприятием или другими субъектами продукции требованиям конкурентного рынка, противостояние аналогичной продукции других предприятий-конкурентов на свободном внутреннем и внешнем рынке.

2. В качестве критерия оценки конкурентоспособности мяса и мясопродуктов служат качественные и количественные характеристики продукции, а в качестве фактора – прямые причины изменения конкурентоспособности.

По результатам исследования факторов конкурентоспособности продукции мясоперерабатывающих предприятий АПК Ошской области автором уточнены и выделены две группы факторов: внешние – политика государственных и местных органов власти, создание государством конкурентных преимуществ товара, цена, качество, ритмичность сырья и средств производства, потребители мяса и мясной продукции, а также внутренние факторы – имидж предприятия, технология производства, собственная сырьевая база и его качество, использование производственной мощности, оперативность и способы реализации готовой продукции, техническое обеспечение, уровень производственных технологий, внедрение инноваций. Вышеизложенный перечень не является окончательным, поскольку считаем правильным изучение конкурентоспособности отдельного предприятия с учетом действия внешних и внутренних факторов конкретного предприятия.

3. Оценка конкурентных возможностей разных предприятий, по мнению автора, покажет сильные и слабые стороны одного предприятия по сравнению с другим.

На наш взгляд, конкурентоспособность продукции нужно оценивать комплексно, по всем критериям и направлениям деятельности предприятия. Нами разработана методика оценки конкурентоспособности продукции отрасли производства и переработки мяса.

4. Анализ животноводства и производства мяса в Ошской области показал необходимость укрупнения хозяйств мясного направления, недостаточность научных и организационных мер.

В целом, сравнение производительности животноводства Ошской области, в частности среднего живого веса одной головы скота с общереспубликанским показателем показало, что по области: овцы и козы больше на 8 кг, свиньи больше на 16 кг, а крупный рогатый скот меньше на 6 кг, лошади на 4 кг. Производство мяса по всей области увеличилось за последние 5 лет на 9,8%.

В 2017 году в Ошской области произведено 4 574,5 т мяса и пищевых субпродуктов, рост за последние пять лет составил 32,7%. Неудовлетворительное и неэффективное использование производственной мощности обуславливает низкий уровень производства мясопродуктов. Уровень переработки мясопродуктов по всей республике составил 8,2%, по области данный показатель составил 10,1%.

На наш взгляд, к проблемам мясоперерабатывающей отрасли Ошской области относятся: отсутствие современных лабораторий по определению качества сырого мяса и переработанных мясопродуктов; недостаточность сырого мяса для переработки и отсутствие соглашений с организованными фермами; низкое качество сырья; отсутствие инфраструктуры по сбору мяса; теневой оборот; слабость мер государственной поддержки и регулирования отрасли; отсутствие юридических контрагентов по покупке-продаже сырья и т.д.

Анализ экспорта и импорта мяса и мясопродуктов в Ошской области показал, что импортные поступления мяса и целых домашних птиц осуществляются из Турции, а колбасные продукты и аналогичные продукты из мяса, субпродукты привозятся из Канады, при этом импорт увеличился в 5 раз, а по экспорту в 2017 году в области не было никаких движений.

5. Ошская область располагает огромными посевными площадями (49,1 тыс. га), которые являются потенциальным ресурсом для производства кормов с целью удовлетворения потребностей животноводства в зерновых продуктах, кормовых культурах. А площадь пастбищ составляет 1,3 млн га, сенокосов 75,4 тыс. га. На территории Ошской области размещены 1 мясокомбинат, десятки птицефабрик, миницеха по производству полуфабрикатов и колбасных продуктов, что подтверждает наличие необходимой мощности для переработки сырого мяса, произведенного в регионе.

Мы считаем, что главным преимуществом кластерного метода развития отрасли производства мяса в Ошской области является повышение

экономической заинтересованности при реализации общей стратегии развития через возможности улучшения инвестиционной привлекательности хозяйствующих субъектов в рамках кластера, а также повышение конкурентоспособности и эффективности производства мяса и мясопродуктов.

6. По результатам анализа, проведенного по производству, реализации и потреблению мясопродуктов в странах ЕАЭС можно сделать вывод, что у Кыргызстана есть большие возможности развития интеграционных процессов в пространстве ЕАЭС и можно эффективно развивать данную отрасль. Поэтому основная цель должна заключаться в динамичном развитии сфер АПК (сельского хозяйства, пищевой промышленности, торговли), повышение его конкурентоспособности и на его основе проведение согласованной агропромышленной политики, направленной на обеспечение стран ЕАЭС мясопродуктами.

7. Для повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов государством должны проводиться организационные работы, работы по укреплению нормативной базы. С этой целью усилением ветеринарной службы, обеспечением племенных свойств животных в животноводстве, интеграцией мясоперерабатывающих предприятий с производителями сырого мяса, соответствием выпущенной продукции международным стандартам (ИСО, ХАССП), созданием и развитием торгово-логистических центров можно повысить экспортный потенциал производства мясопродуктов. Гранты и помощь различных международных организаций должны использоваться в животноводстве, производстве и реализации мясопродуктов рационально и эффективно.

#### **СПИСОК ОПУБЛИКОВАННЫХ РАБОТ ПО ТЕМЕ ДИССЕРТАЦИИ:**

1. Маметова Г.А. Оценка динамики социально-экономической дифференциации южного региона Кыргызской Республики [Текст] / Г.А. Маметова, С.Ж. Артыкбаева // Международная научная конференция «Актуальные вопросы экономики и управления». - 2015. - №10. - С. 120-125
2. Маметова Г.А. Факторы и условия роста конкурентоспособности пищевой промышленности [Текст] / Г.А. Маметова // Новый университет. - Ижевск, 2017. - №2-3 (65). - С. 5-83.
3. Маметова Г.А. Повышение эффективности сельскохозяйственного производства за счет улучшения использования основных фондов [Текст] / Г.А. Маметова, К.А. Эргешов // Наука, образование и техника. - Ош, 2017. - №1 – С
4. Маметова Г.А. Эт жана эт продукциясынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүнүн манызы жана мааниси [Текст] / Г.А. Маметова // Наука, образование и техника. - Ош, 2017. - №1. - С. 54-57.
5. Маметова Г.А. Теоретические основы эффективности производства в сельском хозяйстве [Текст] / Г.А. Маметова, К.А. Эргешов, К.М. Маатов // Экономика и бизнес: теория и практика. - Новосибирск, 2017. - №2. - С. 56-61

- 6.Маметова Г.А. Эт жана эт азыктарын өндүрүүнүн кластерин калыптандыруу [Текст] / Г.А. Маметова // Известия Иссyk-Кульского форума бухгалтеров и аудиторов стран ЦА. – Б., 2017. - №1(16). - С.13-18
- 7.Маметова Г.А. Конкурентоспособность мяса и мясных продуктов в Ошской области Кыргызской Республики в условиях интеграции [Текст] Г.А. Маметова // Экономика и бизнес: теория и практика. - Новосибирск, 2019. - №2. – С.79-83
- 8.Маметова Г.А. Повышение конкурентоспособности продукции животноводства в Кыргызской Республике [Текст] Г.А. Маметова, Г.К. Ташкулова // Экономика и бизнес: теория и практика. - Новосибирск, 2019. - №2. – С.151-155

**Маметова Гулназ Абдикеримовнанын 08.00.05 - экономика жана эл чарбасын башкаруу адистиги боюнча экономика илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн «Интеграция шартында эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатуу (Кыргыз Республикасынын Ош облусунун мисалында)» деген темада даярдаган диссертациясынын**  
**РЕЗЮМЕСИ**

**Ачкыч сөздөр:** атаандаштык жөндөмдүүлүк, эт жана эт азыктары, эт өндүрүшү, эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгү, эт кластери, эт рыногу, эт өндүрүшүндөгү кооперация.

**Диссертациялык иштин негизги максаты:** Ош облусунун мисалында эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатуу жолдорун теориялык, усулдук жана практикалык жүзүндө аныктоо эсептелет.

**Диссертациялык изилдөөнүн объектиси:** эт жана эт азыктарын өндүрүү жана сатуу менен алектенген (Д(Ф)Ч, ЖЖКЧ, АЧК, кайра иштетүү жана тармакты камсыз кылуучу мекемелер.

**Изилдөөнүн предмети:** Ош облусунда эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатуунун уюштуруучулук-экономикалык негиздерин жана рыноктук механизмдерин өркүндөтүү.

**Изилдөөнүн теориялык жана методологиялык негиздерин** экономикалык илимдин классиктеринин эмгектери, изилденүүчү көйгөй боюнча атамекендик жана чет өлкөлүк белгилүү окумуштуулардын эмгектери, эт тармагы боюнча чарбалык субъектилердин ишмердүүлүгүн жана мамилелерин жөнгө салуучу республиканын мыйзам актылары жана нормативдик документтери, эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатуу боюнча автордун жеке изилдөөлөрү түздү.

Илимий иште изилдөөнүн аналитикалык, экономика-статистикалык, монографиялык, эсептик-конструктивдик жана салыштырма ыкмалары колдонулду.

**Изилдөөнүн илимий жаңылыгы:** эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатуу максатында атаандаштык, атаандаштык жөндөмдүүлүк ж.б. түшүнүктөргө тактоо киргизилди; продукциянын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн изилдөө менен автор тарабынан критерийлер аныкталып, факторлордун эки тайпасы такталды жана бөлүп каралды, тактап айтканда сырткы жана ички факторлор сунушталды; этти өндүрүү жана кайра иштетүү тармагынын продукцияларынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн анализдөө менен аларды баалоонун методикасы иштелип чыкты; эт жана эт азыктарын өндүрүү, кайра иштетүү жана сатууну анализдөө жана баалоо аркылуу атаандаштыкты жогорулатуунун резервдери аныкталды; тармактын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатуу максатында эт өндүрүүчүлөр, кайра иштетүүчү ишканалар жана камсыз кылуучу ишканаларды кластердик негизде интеграциясын түзүү зарылчылыгы негизделди; ЕАЭБ мейкиндигине интеграциялануу шартында Кыргыз Республикасында эт жана эт азыктарын өндүрүү жана сатууну өркүндөтүүнүн келечеги сунушталды; учурдагы эт өндүрүүдөгү прогрессивдүү тенденцияларга таянып эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн арттыруудагы негизги багыттар аныкталды.

**Изилдөөнүн практикалык мааниси:** Изилдөөнүн натыйжалары Ош облусунда жана башка аймактарда эт жана эт азыктарынын атаандаштык жөндөмдүүлүгүн жогорулатууну өнүктүрүүнүн приоритеттүү багыттарын аныктап, талдоодо колдонууну кенейтет. Изилдөөнүн кээ бир аспектилерин илимий-изилдөө жумуштарында жана жогорку окуу жайлардын окуу процессинде «Айыл-чарбасынын экономикасы», «Ишкердиктин экономикасы», «Маркетинг» жана «Логистика» предметтеринде колдонсо болот.

## РЕЗЮМЕ

диссертации Маметовой Гулназ Абдикеримовны на тему: «Повышение конкурентоспособности мяса и мясных продуктов в условиях интеграции (на примере Ошской области Кыргызской Республики», представленной на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.00.05 - экономика и управление народным хозяйством (экономика АПК)

**Ключевые слова:** конкурентоспособность, мясо и мясопродукты, мясопроизводство, конкурентоспособность мяса и мясопродуктов, кластер мяса, рынок мяса, кооперация в производстве мяса.

**Целью диссертационной работы** является теоретическое, методическое и практическое определение путей повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов на примере Ошской области.

**Объект диссертационного исследования:** предприятия, занимающиеся производством и реализацией мяса и мясопродуктов (Д(Ф)Х, ЖЖКЧ, СХК, переработкой и обслуживанием отрасли.

**Предмет исследования:** совершенствование организационно-экономических основ и рыночных механизмов повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов в Ошской области.

**Теоретическую и методологическую основу исследования** составили труды классиков экономической науки, работы известных отечественных и зарубежных ученых по исследуемой проблеме, законодательные акты и нормативные документы республики по регулированию деятельности и взаимоотношения хозяйствующих субъектов отрасли мяса, личные исследования автора повышению конкурентоспособности мяса и мясопродуктов.

В работе использованы аналитические, экономико-статистические, монографические, расчетно-конструктивные и сравнительные методы.

**Научная новизна исследования:** внесены уточнения в понятия конкуренции, конкурентоспособности и т.д. с авторской трактовкой для целей повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов; определены критерии конкурентоспособности продукции, уточнены и выделены две группы факторов, точнее предложены внешние и внутренние факторы; разработана методика оценки отрасли производства и переработки мяса с анализом конкурентоспособности продукции; определены резервы повышения производства, переработки и реализации мяса и мясопродуктов на основе анализа и оценки; обоснована необходимость создания интеграции производителей мяса, перерабатывающих и обслуживающих предприятий на кластерной основе в целях повышения конкурентоспособности отрасли; предложены перспективы развития производства и реализации мяса и мясопродуктов в Кыргызской Республике в условиях интеграции в пространство ЕАЭС; определены основные направления повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов, опираясь на современные тенденции в производстве мяса.

**Практическая значимость исследования.** Результаты исследования определяют приоритетные направления повышения конкурентоспособности мяса и мясопродуктов в Ошской области и других регионах, расширяет применение в анализе. Отдельные аспекты исследования могут быть использованы в научно-исследовательских работах и в процессе преподавания в вузах предметов «Экономика сельского хозяйства», «Экономика предпринимательства», «Маркетинг» и «Логистика».

## SUMMARY

**Mametova Gulnaz Abdikerymovna's dissertations on the topic: "Improving the competitiveness of meat and meat products in the context of integration (on the example of the Osh region of the Kyrgyz Republic" submitted for the degree of candidate of economic sciences in the specialty 08.00.05 - economics and national economy management (economics of the agroindustrial complex))**

**Keywords:** competitiveness, meat and meat products, meat production, competitiveness of meat and meat products, meat cluster, meat market, cooperation in meat production.

**The aim of the thesis is a theoretical,** methodical and practical definition of ways to improve the competitiveness of meat and meat products on the example of the Osh region.

**The object of the dissertation research:** enterprises engaged in the production and sale of meat and meat products (D (F) X, ZHKCH, SCC, processing and maintenance of the industry.

**Subject of research:** the improvement of the organizational and economic foundations and market mechanisms to improve the competitiveness of meat and meat products in the Osh region.

**The theoretical and methodological basis of the study** was the works of the classics of economic science, the work of well-known domestic and foreign scientists on the problem under study, legislative acts and regulatory documents of the republic on regulating the activities and relationships of economic entities of the meat industry, personal research of the author to increase the competitiveness of meat and meat products.

The work used analytical, economic and statistical, monographic, design-calculated and comparative methods.

**Scientific novelty of the research:** clarification of the concepts of competition, competitiveness, etc. with the author's interpretation in order to increase the competitiveness of meat and meat products; criteria for the competitiveness of products are defined, two groups of factors are specified and outlined, external and internal factors are more precisely proposed; developed a methodology for assessing the industry of production and processing of meat with an analysis of the competitiveness of products; identified reserves to increase the production, processing and sale of meat and meat products on the basis of analysis and evaluation; the necessity of creating the integration of meat producers, processing and serving enterprises on a cluster basis in order to increase the competitiveness of the industry; offered prospects for the development of production and sales of meat and meat products in the Kyrgyz Republic in the context of integration into the EEU space; the main directions of improving the competitiveness of meat and meat products, based on current trends in meat production.

**The practical significance of the study.** The results of the study determine the priorities for improving the competitiveness of meat and meat products in the Osh region and other regions, expanding the application in the analysis. Certain aspects of the research can be used in research works and in the process of teaching in universities the subjects of "Agricultural Economics", "Business Economics", "Marketing" and "Logistics".

Подписано в печать 30.08.2019 г.  
Формат 60х84 1/16. Объем 1,5 п.л.  
Заказ №1572. Тираж 100 экз.

---

Отпечатано в РИО ОшГУ,  
г. Ош, ул. Н. Исанова 81.