



## METHODOLOGICAL ASPECTS OF DETERMINING THE LEVEL OF PROFESSIONAL SATISFACTION OF EMPLOYEES IN IMPROVING THE QUALITY OF HOTEL BUSINESS IN KAZAKHSTAN

*S.Nakhipbekova\**, *N.Batyrova*, *G.Mombekova*, *G.Baibosynova*  
International Kazakh-Turkish University named after H. A. Yasavi  
Turkestan, Kazakhstan

*e-mail: [symbat.nakhipbekova@ayu.edu.kz](mailto:symbat.nakhipbekova@ayu.edu.kz)*

**Summary.** *The article explores the methodological aspects of determining the level of professional satisfaction of employees in improving the quality of the hotel business. The ability of the hotel business to provide quality services to customers and increase their profitability depends on the satisfaction of their employees. In this context, the purpose of the study is to determine the general level of employee satisfaction, which is very important for the hotel business, to determine the factors influencing satisfaction, to determine the relationship between certain demographic characteristics of employees and job satisfaction and the region, status and legal structure. According to the results, the overall level of employee satisfaction was found to be good and there are twelve factors that affect satisfaction: leadership, education and development, customer orientation, management improvement, occupational safety, communication, appearance, complaints, working hours, business environment, management environment, quality of work.*

**Key words:** *hotel, quality management system, hotel industry, professional satisfaction.*

МРНТИ 06.54.57  
УДК 664

<https://doi.org/10.51579/1563-2415.2021-1.35>

## ИННОВАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

<sup>1\*</sup>*Л.В.Олейник*,<sup>2</sup>*Ш.И.Каркинбаева*,<sup>3</sup>*К.Т.Ауезова*

<sup>1</sup>*Рудненский индустриальный институт, Казахстан, г. Рудный*

<sup>2,3</sup>*Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева,*

*Нур-султан, Казахстан*

*e-mail: [lvoleinik@mail.ru](mailto:lvoleinik@mail.ru)*

**Аннотация.** *На сегодняшний день одна из самых важнейших тем – это продовольственная безопасность, в связи с чем огромное внимание, авторами уделяется теме инновационного подхода в пищевой промышленности. В статье рассмотрено реальное состояние дел пищевой промышленности Казахстана, в разрезе регионов, выявлены проблемы. В работе раскрыты и выявлены основные факторы инновационного развития в пищевой промышленности и определен комплекс мер по повышению уровня инновационной активности предприятий отрасли. Важным вопросом является импортозамещение и ресурсоэффективность, который должен решаться инновационным путем развития пищевой промышленности. Предложены пути внедрения инноваций в предприятиях пищевой промышленности с учетом отраслевой специфики. Пищевая промышленность является стратегически важной отраслью экономики РК в целом, поэтому разработка и внедрение инновационных технологий на предприятиях пищевой промышленности представляет достаточный интерес. Авторами затрагивается вопрос возможности использования в пищевых производствах электрофизических методов воздействия, в частности кавитационного воздействия. Представлены сведения о существующих за рубежом разработках и уже внедренных в пищевой промышленности, путь которых вполне приемлем для Казахстана.*

**Ключевые слова:** *инновации, пищевая промышленность, внедрение, комплексный подход, инновационное развитие.*

**Основные положения:** В статье говорится о современном состоянии инновационной деятельности в пищевой промышленности Казахстана. Затрагиваются вопросы современного состояния развития и уровня внедрения инновационных технологий в пищевой промышленности. Также раскрываются проблемы практического использования инноваций и развития инновационной деятельности в контексте поиска путей развития отрасли. Приводятся сведения о существующих внедренных разработках в этом направлении.

**Введение.** Инновации в пищевой промышленности должны быть направлены, в первую очередь, на решение таких вопросов как повышение качества и безопасности продуктов питания, в том числе продуктов социально-значимых и продуктов первой необходимости. Кроме того, одной из приоритетных задач для пищевой отрасли является решение проблемы импортозамещения и ресурсоэффективности. Все эти задачи, преимущественно, решаются путем внедрения новых рецептур и новых технологий производства, либо мо-



дификаций отдельных технологических операций. В настоящее время патентные исследования показывают наличие огромного количества разработок в этой области, однако многие из них так и остаются без внедрения. Решением такой проблемы может стать комплексный подход внедрения инноваций, который должен реализовываться путем эффективного взаимодействия производителей и научных организаций.

Сущность термина «инновация» впервые заговорила в начале XIX века. По происшествии, достаточно длительного периода времени термин инновация стал рассматриваться как одна из закономерностей технических инноваций [1]. Шумпетер в своей работе «Теория экономического развития» рассматривал инновации как средство предпринимательства с целью получения прибыли.

**Методы.** В основу исследования легли такие методы, как дедукция, в частности, рассматривался опыт Европейских развитых стран, статистический анализ инновационной развитости предприятий Казахстана в разрезе регионов. Применили метод экстраполяции, то есть путем проведения логико-методологической процедуры распространения выводов, сделанных относительно пищевой промышленности и ее инновационное состояние, а также распространение выводов, сделанных на основе настоящего исследования.

**Результаты и обсуждения.** В современной экономической литературе термин «инновация» характеризуется как превращение потенциального научно-технического прогресса в реальный, воплощенный в новых продуктах и технологиях. В ряде исследований зарубежных ученых термин «инновация» получил широкое распространение с переходом экономики к рыночным отношениям. До этого в отечественной экономической литературе проблемы инноваций широко освещались только в рамках исследований научно-технического прогресса. Обобщая существующие точки зрения на сущность и сущность рассматриваемого экономического термина, инновация может быть определена следующим образом:

Инновации - это социальный, технический, экономический процесс, который благодаря практическому использованию идей и изобретений приводит к созданию продуктов и технологий, которые обладают лучшими по своим свойствам [2];

Инновации - это социальный, технический, экономический процесс, который благодаря практическому использованию идей и изобретений приводит к созданию продуктов и технологий, которые обладают лучшими по своим свойствам [3];

Инновация - это процесс реализации новой идеи в любой сфере жизни человека, способствующий удовлетворению существующих потребностей на рынке и приносящий экономические выгоды;

Инновации в области производства пищевых продуктов - это новые технологии, новое оборудование, новые формы организации, финансирования и кредитования производства, новые подходы к обучению, подготовке и повышению квалификации кадров. По предмету и сфере применения в агропромышленном комплексе целесообразно различать четыре типа инноваций: селекционные и генетические; технические, технологические и производственные; организационные, управленческие и экономические; социально-экологический. Следует отметить, что инновационные процессы, как в разрезе отдельных предприятий пищевой промышленности, так и в агропромышленном комплексе в целом, имеют свою специфику. Их важное отличие заключается в разнообразии региональных, отраслевых, функциональных, технологических и организационных особенностей. Сложность и особенности сельскохозяйственного производства характеризуются высоким уровнем рисков инновационных процессов, к которым относятся:

- риск финансирования научных исследований и результатов производства;
- риск временного разрыва между затратами и результатами;

- неопределенность спроса на инновационную продукцию не интересует частных инвесторов вкладывать средства в развитие сельского хозяйства. Анализ отечественной и зарубежной литературы по данной проблеме позволяет сделать вывод, что термин «инновация» напрямую связан с таким понятием, как «инновационный процесс». Инновационный процесс - это комплекс последовательных работ от получения новой идеи до ее использования потребителем в виде нового или улучшенного продукта, технологического процесса, новых способов организации и управления производством. Его можно представить в виде структуры, состоящей из следующих звеньев: сфера, производящая инновации, организационно-экономический механизм трансфера инноваций, потребители инновационной продукции. Координирующим, регулирующим и контролирующим органом в данном случае являются государственные органы [4].

Всего в Казахстане в 2019 году функционировало 4 319 предприятий из них 683 обрабатывающей промышленности по продуктовым и процессным инновациям. Наиболее инновационно-активными являются г. Алматы, где имеется 140 предприятий и Алматинская область 88 предприятий и на 3-м месте Карагандинская область у которой 72 инновационных предприятия. Однако, самыми инновационно-малоактивными оказались Атырауская и Мангистауская, там всего по 8 предприятий, и в Западно-Казахстанской области всего 9 предприятий.

Исследование показало важность и необходимость внедрения качественно нового подхода в развитии инновационной составляющей пищевой промышленности Казахстана.



Таблица 1

Показатели инновационной активности предприятий обрабатывающей промышленности по продуктовым и процессным инновациям за 2019 год

	Количество предприятий - всего, единиц	из них	Уровень активности в области инноваций, в %
		имеющие инновации	
Республика Казахстан	4 319	683	15,8
Акмолинская	185	33	17,8
Актюбинская	154	28	18,2
Алматинская	386	88	22,8
Атырауская	95	8	8,4
Западно-Казахстанская	142	9	6,3
Жамбылская	138	34	24,6
Карагандинская	435	72	16,6
Костанайская	200	32	16,0
Кызылординская	70	15	21,4
Мангистауская	125	8	6,4
Павлодарская	249	23	9,2
Северо-Казахстанская	142	16	11,3
Туркестанская	127	19	15,0
Восточно-Казахстанская	353	59	16,7
г.Нур-Султан	358	64	17,9
г.Алматы	868	140	16,1
г. Шымкент	292	35	12,0

ЕС усиливает инновации в пищевой промышленности. Финансируемые усилия направлены на обеспечение устойчивого удовлетворения потребностей в питании растущего населения в ближайшие десятилетия. Одним из интересных достижений в технологии пищевых продуктов является работа ведущих институтов, развитых стран, которые разрабатывают средства для 3D-печати продуктов питания. Учитывая массовое распространение 3D-печати за последние несколько лет, это развитие, вероятно, было неизбежным. Технология будет работать, создавая конечный продукт слой за мельчайшим слоем. Это решение откроет безграничные возможности для изменения формы, текстуры, состава и, в конечном итоге, вкуса пищевых продуктов в будущем.

Эксперты считают, что данная технология будет популярна как среди производителей продуктов питания, так и среди розничных продавцов и потребителей.

Одна из основных проблем производителей продуктов питания - как продлить срок хранения без ущерба для вкуса или качества продуктов. Это постоянная проблема с незапамятных времен с первыми решениями, такими как обработка дымом или солью, ферментация и другие решения, широко используемые с древних времен. Это метод консервации, который в недалеком будущем может в четыре раза или даже в 10 раз увеличить срок хранения пищевых продуктов.

Обработка под высоким давлением - это процесс холодной пастеризации, при котором продукты, запечатанные в упаковке, попадают в среду с высоким изостатическим давлением (300-600 МПа), которое передается через воду. Этот метод эффективно инактивирует микроорганизмы, чтобы гарантировать безопасность пищевых продуктов. Такое сочетание высокого давления и низкой температуры окружающей среды безопасно сохраняет вкус, пищу, внешний вид, текстуру и пищевую ценность продуктов. Данный способ - кавитационного воздействия вполне применим и на территории Казахстана.

Совершенно новые методы, которые в настоящее время разрабатываются, включают процесс, называемый обработкой под высоким давлением

Обработка под высоким давлением учитывает сенсорные и питательные свойства продуктов из-за отсутствия термической обработки и сохраняет их первоначальную свежесть в течение всего срока хранения.

Рестораны и знаменитые повара могут уйти в прошлое, так как ученые заняты разработкой одной из первых в мире автоматизированных кухонь - так называемого робота-шефа. Он состоит из пары полностью сочлененных и автоматизированных роботизированных манипуляторов, которые могут для всех целей и задач воспроизводить движения рук и кистей рук человека. Разработчики считают, что их робот-повар обладает



таким же уровнем ловкости, как и любой другой человек, особенно когда дело касается скорости и чувствительности.

Этот робот-повар черпает вдохновение у знаменитых шеф-поваров, чьим кулинарным навыкам робот следит буквально. Каждый записанный «рецепт» - это не только список ингредиентов и набор инструкций, но также полное и точное воспроизведение реальных движений и движений оригинального шеф-повара.

Сельское хозяйство является главным поставщиком продуктовых рынков, а его вертикальное развитие может стать крупномасштабным будущим. Поскольку все больше и больше людей переезжают в города, а традиционное сельское хозяйство требует больших участков земли, решение будущего растениеводства может заключаться в выращивании сельскохозяйственных культур «вверх». В этой концепции вертикального развития нет ничего нового, она была впервые предложена Диксоном Деспоммье, который отметил, что расширение концепции садов на крыше может стать будущим сельского хозяйства. Он задумал построить специально построенные фермерские «башни», которые позволили бы выращивать урожай на каждом уровне зданий, включая крышу.

Эти виды ферм обычно делятся на две категории - гидропоника (растения выращивают в бассейне с водой, обогащенной питательными веществами) или аэропоника (обнажают корни и опрыскивают обогащенным питательными веществами туманом). Ни то, ни другое не требует почвы, и, как правило, также включается искусственное освещение, если солнечного света нет в избытке.

Эти виды хозяйств имеют явные преимущества перед более традиционными методами ведения сельского хозяйства. Физическая площадь земли сведена к минимуму, возможно круглогодичное сельское хозяйство и устранены агрохимикаты.

Использование предложенных путей развития инновационного процесса позволит перейти к созданию высокоэффективной, стратегически ориентированной системы создания, внедрения и коммерциализации инноваций на пищевых предприятиях.

Одним из основных условий обеспечения непрерывного экономического роста является качественное обновление производственного сектора, особенно отраслей, приоритетное развитие которых в сфере инноваций предусматривает техническое перевооружение и модернизацию всех секторов экономики.

Инновационное развитие страны - одна из стратегических задач Казахстана. Инновационный путь развития предусматривает достижение экономического роста как за счет активного внедрения инноваций, так и за счет роста ВВП за счет прибыли от инновационной деятельности. Одним из главных условий обеспечения непрерывного экономического роста является качественное обновление производственного сектора, особенно отраслей, приоритетное развитие которых в инновационной сфере обеспечивает техническое перевооружение и модернизацию всех секторов экономики. Важным фактором развития и укрепления новой экономики является интенсификация инноваций. Основная роль в этом принадлежит науке как генератору научно-технического развития.

Наиболее полное и эффективное внедрение инноваций происходит на крупных предприятиях, таких как финансово-промышленные группы, холдинги, транснациональные корпорации и т.д. Эти типы организаций обладают значительными финансовыми ресурсами, которые обеспечивают им быстрое создание и внедрение новых научных знаний, и технические решения [5].

Крупные научно-исследовательские предприятия, учебные заведения и финансовые компании могут свободно объединяться на определенный период времени для совместного финансирования и проведения НИОКР, а также опытно-конструкторских работ по созданию и дальнейшему использованию новых дорогостоящих, перспективных технологий и преодолению актуальных в настоящее время научных проблем.

**Заключение.** Исследования промышленных инноваций показывают, что инновации наиболее успешно внедряются в пищевой промышленности.

Быстрый оборот и постоянный спрос на продукты питания позволили многим предприятиям сформировать новую рыночную политику, направленную на разработку новых видов продукции, модификацию существующих, новые направления в обеспечении процесса хранения продуктов питания и т.д.

Таким образом, подводя итоги, можно отметить, что в современных условиях формирования рыночных отношений образовательной подсистеме в пищевой промышленности отводится важное место. Переход отрасли на инновационный уровень развития - объективная закономерность развития промышленного производства в XXI веке. Взаимосвязь инноваций и образовательной подсистемы, как показывает исследование, заключается в том, что именно их взаимное сочетание обеспечит решение первостепенных задач, стоящих перед отраслью.

#### **Список использованной литературы:**

- 1 Шумпетер, Й. Теория экономического развития: Пер. с нем. - М.: Прогресс, 1982. - С. 456.
- 2 Инновационный менеджмент: Учебник для вузов / С.Д. Ильенкова, Л.М. Гохберг, С.Ю. Ягудин и др.; Под. ред. проф. С.Д. Ильенковой. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. - С. 9.
- 3 Кулагин А.С. Немного о термине «инновация» // Инновации. - 2004. - №7. - С. 58.



4 Минниханов Р.Н. Инновационный менеджмент в АПК / Р.Н. Минниханов, В.В. Алексеев, Д.И. Файзрахманов, М.А. Сагдиев. - М.: Изд-во МСХА, 2003. - С. 13.

5 Таубаев А.А. Формирование и развитие наукоемкого сектора в Казахстане. — Караганда: Санат-Полиграфия, 2007.— 170 с.

#### References:

- 1 Shumpeter, I. Teoriya ekonomicheskogo razvitiya: Per. s nem. – М.: Progress, 1982. – S. 456.
- 2 Innovatsionnyi menedzhment: Uchebnik dlyavuzov / S.D. Ilenkova, L.M. Gokhberg, S.Yu. Yagudini dr.; Pod. red. prof. S.D. Ilenkovi. - 2-e izd., pererab. idop. - М.: YuNITI-DANA, 2003. - S. 9.
- 3 Kulagin A.S. Немного о термине «innovatsiya» // Innovatsii. - 2004. - №7. - S. 58.
- 4 Minnikhanov R.N. Innovatsionnyimenedzhment v APK / R.N. Minnikhanov, V.V. Alekseev, D.I. Faiz-rakhmanov, M.A. Sagdiev. - М.: Izd-voMSKhA, 2003. - S. 13.
- 5 Taubaev A.A. Formirovanie i razvitie naukoemkogo sektora v Kazakhstane. — Karaganda: Sanat-Poligrafiya, 2007.— 170 s.

### АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНЕРКӘСІБІНДЕГІ ИННОВАЦИЯЛАР

<sup>1\*</sup>Л.В.Олейник, <sup>2</sup>Ш.И.Каркинбаева, <sup>3</sup>Қ.Т.Әуезова

<sup>1</sup>Рудный индустриалды институты, Рудный, Қазақстан

<sup>2,3</sup>Еуразия ұлттық университеті. Л.Н. Гумилев, Нұр-Сұлтан, Қазақстан

**e-mail:** [lvoleinik@mail.ru](mailto:lvoleinik@mail.ru)

**Түйін.** Бүгінгі күні ең маңызды тақырыптардың бірі - азық-түлік қауіпсіздігі, соған байланысты авторлар тамақ өнеркәсібіндегі инновациялық тәсіл тақырыбына үлкен назар аударады. Мақалада Қазақстандағы тамақ өнеркәсібіндегі жағдайдың нақты жағдайы аймақтар тұрғысынан қарастырылып, проблемалар анықталған. Жұмыста тамақ өнеркәсібіндегі инновациялық дамудың негізгі факторлары ашылып, анықталған және саладағы кәсіпорындардың инновациялық белсенділік деңгейін арттыру бойынша шаралар кешені анықталған. Импортты алмастыру және ресурстардың тиімділігі маңызды мәселе болып табылады, оны тамақ өнеркәсібін дамыту арқылы инновациялық жолмен шешу қажет. Салалық ерекиеліктерді ескере отырып, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында инновацияларды енгізу жолдары ұсынылады. Тамақ өнеркәсібі тұтастай алғанда Қазақстан Республикасы экономикасының стратегиялық маңызды саласы болып табылады, сондықтан тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында инновациялық технологияларды әзірлеу және енгізу жеткілікті қызығушылық тудырады. Авторлар тамақ өндірісінде әсер етудің электрофизикалық әдістерін, атап айтқанда, кавитация әсерін қолдану мүмкіндігі туралы мәселе көтереді. Шетелде болған және тамақ өнеркәсібіне енгізілген, оның тәсілі Қазақстан үшін қолайлы болып табылатын жаңалықтар туралы ақпарат ұсынылған.

**Түйіндісөздер:** инновация, тамақ өнеркәсібі, енгізу, кешенді тәсіл, инновациялық даму.

### INNOVATION IN THE FOOD INDUSTRY

<sup>1\*</sup>L.V.Oleinik, <sup>2</sup>Sh.I.Karkinbaeva, <sup>3</sup>K.T.Auezova

<sup>1</sup>Rudny Industrial Institute, Rudny, Kazakhstan

<sup>2,3</sup>Eurasian National University. L.N. Gumilyov, Kazakhstan, Nur-Sultan

**e-mail:** [lvoleinik@mail.ru](mailto:lvoleinik@mail.ru)

**Summary.** The article talks about the current state of innovation in the food industry in Kazakhstan, touches on the current state of development and the level of implementation of innovative technologies in the food industry, and also reveals the problems of the practical use of innovations and the development of innovation in the context of finding ways to develop the industry. A classification of innovations of food industry enterprises, taking into account the industry specifics, as well as a mechanism for improving innovation at the industry level through the introduction of a conceptual scheme of interaction between participants in the innovation process, is proposed. The food industry is a strategically important sector of the economy of the Republic of Kazakhstan as a whole, therefore, the development and implementation of innovative technologies at food industry enterprises is of sufficient interest.

The authors raise the issue of the possibility of using electrophysical methods of exposure in food production, in particular, cavitation exposure. The information about the existing implemented developments in this direction is given. The work reveals and identifies the main factors of innovative development in the food industry and defines a set of measures to increase the level of innovative activity of enterprises in the industry.

**Key words:** innovation, food industry, implementation, integrated approach, innovative development.