O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI
SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

“SERVIS” KAFEDRASI



«OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI VA TO‘G‘RI OVQATLANISH – SOG‘LOM JAMIYAT GAROVI»

RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY ANJUMAN

MATERIALLARI

SAMARQAND - 2023

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

“SERVIS” KAFEDRASI

«OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI VA TO‘G‘RI OVQATLANISH – SOG‘LOM JAMIYAT GAROVI»

mavzusidagi respublika ilmiy-amaliy anjuman materiallari

TO‘PLAMI

Samarqand, 2023 yil 27 dekabr

“Oziq-ovqat xavfsizligi va to‘g‘ri ovqatlanish – sog‘lom jamiyat garovi”. Respublika ilmiy amaliy anjuman materiallari. Samarqand, SamISI, 2023 yil, 27 dekabr. 276 bet.

“Безопасность пищевых продуктов и правильное питание – залог здорового общества”. Материалы Республиканской научно- практической конференции. Самарканд, СамИЭС, 27 декабря 2023 г. 276 стр.

Ushbu ilmiy-amaliy anjuman materiallarida bugungi kunda dunyo aholisining demografik o’sish jarayonida sodir bo’layotgan oziq-ovqat xavfsizligi va to’g’ri ovqatlanish muammolarining nazariy va amaliy jihatlari hamda ularning istiqboldagi yechimlari to’g’risida masalalar yoritilgan. Unda oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning ijtimoiy-iqtisodiy muammolari, xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini yaratishning zamonaviy bio- va agro texnologiyalari, ovqatlanish va ovqat hazm qilish sohasidagi zamonaviy tadqiqotlarning dolzarb masalalari, to‘g‘ri ovqatlanish - sog‘lom turmush tarzini shakllantirishning muhim omillaridan biri ekanligi, innovatsion mahsulotlar yaratish – zamon talabi, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini oshirish va assortimentini shakllantirish – korxona raqobatbardoshligini ta’minlashning muhim omili ekanligi kabi masalalar bo‘yicha ilmiy-nazariy va amaliy tavsiyalarga boy bo‘lgan maqolalar va ma’ruza tezislari o‘rin olgan.

To‘plamdagi materiallardan professor-o‘qituvchilar, doktorantlar, mustaqil izlanuvchilar, magistrlar, talabalar va soha mutaxassislari foydalanishlarimumkin.

***Tashkil qo‘mita a’zolari*:**

***T*.S.Sharipov**	- SamISI O‘quv ishlari prorektori
I.X.Shukurov	- SamISI Servis kafedrasi mudiri, dotsent
R.Normaxmatov	- SamISI Servis kafedrasi professori
F.Axmedjanova	- SamISI Servis kafedrasi professori v.b.
J.S.Fayziev	- SamISI Servis kafedrasi dotsenti
Z.E.Mamarasulov	- SamISI Servis kafedrasi dotsent v.b.

TEXNIK MUHARRIR:
U.A.Abdurayimov

Maqolalar mualliflar tahririda bosilmoqda. Ularda keltirilgan raqamlar, faktlar, xulosa va tavsiyalarga mualliflar mas’ul. Maqolalarning mazmun va orfografik xatosi uchun mualliflar o‘zi javobgar.

© Samarqand iqtisodiѐt va servis instituti, 2023.

I-SHO‘BA. OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHNING IJTIMOIY-IQTISODIY MUAMMOLARI

Р.Нормахматов – СамИСИ профессори

ГЛОБАЛЛАШУВ ДАВРИДА ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИ МАСАЛАЛАРИНИ ТАРТИБГА СОЛИШНИНГ МУАММО ВА ЕЧИМЛАРИ

Аннотация: *Мақолада глобаллашув даврида озиқ-овқат хавфсизлиги масалаларининг муҳимлиги ва уни ечиш комплекс характерга эга бўлиб, бунда озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқарувчилар, олимлар, шу соҳанинг мутахассислари, сақлаш, ташиш ва сотиш билан шуғулланувчи субъектларининг иштироки, алқисса истеъмолчиларнинг фаоллиги ҳам муҳим эканлиги масалалари ёритилган. Шу билан бир қаторда бу борада муаллиф ўз фикр-мулоҳазаларини ҳам билдиради ва бу муаммоларнинг ечимига қаратилган таклифларни ҳам беради.*

Калит сўзлар: *Озиқ-овқат, озиқ-овқат хавфсизлиги, маҳсулот сифати, физиологик эҳтиёж, хавфсизлик, озиқ-овқат хавфсизлиги кўрсаткичлари, токсин, пестицид, радионуклид.*

Маълумки, БМТнинг инсон хавфсизлиги концепциясининг таркибий қисмларига жамоатчилик хавфсизлиги, иқтисодий хавфсизлик, экологик хавфсизлик, соғлом бўлиш хавфсизлиги, шахс хавфсизлиги, сиёсий хавфсизлик ва ниҳоят озиқ-овқат хавфсизлиги киради. Ана шу хавфсизликлар орасида озиқ-овқат хавфсизлиги муҳим ўрин тутади.

Шуни таъкидлаш жоизки, озиқ-овқат хавфсизлиги муаммолари тез-тез муҳокама қилинишига қарамасдан илмий ва ўқув-методик адабиётларда озиқ-овқат хавфсизлиги атамасининг бирдан-бир таърифи мавжуд эмас. Кўпчилик тадқиқотчиларнинг фикрича “озиқ-овқат хавфсизлиги – бу давлатнинг аҳолининг нормал ҳаёт фаолиятини таъминлаш учун озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган талабни қондиришни кафолатлаши”дир деб уқтирилади.

Ўзбекистон Республикасининг “Озиқ-овқат маҳсулотларининг сифат ва хавфсизлиги тўғрисида”ги қонунида озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлигига қуйидагича таъриф берилган: “Озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлиги - озиқ-овқат маҳсулотининг санитария, ветеринария, ветеринария-санитария, фитосанитария қоидалари ва нормаларига мослиги”дир.

Бизнинг фикримизча озиқ-овқат хавфсизлигининг энг мукаммал, аниқ, тўлиқ, замонавий таърифи халқаро муҳокама натижасида 2009 йилда бўлиб ўтган “Озиқ-овқат хавфсизлиги бутун дунё Саммитида” келтирилади. Бунга биноан “Озиқ-овқат хавфсизлиги – ҳамма одамлар учун уларнинг талабини тўлиқ қийматга эга бўлган, керакли ҳажмдаги, хавфсиз, юқори озуқавий қийматли озиқ-овқат маҳсулотлари билан қондириш, соғлом ва фаол ҳаёт фаолиятини жисмоний, ижтимоий ва иқтисодий жиҳатдан қўллаб-қувватлашига имконият мавжудлиги ҳолатидир”.

Бугунги кунда озиқ-овқат хавфсизлигини ўлчашнинг БМТнинг “Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти (ФАО)”, шунингдек ҳар бир мамлакатда озиқ-овқат хавфсизлигини ўлчаш бўйича тавсиялар мавжуд. Кўпчилик ҳолатларда озиқ-овқат хавфсизлигининг эришилган даражасини баҳолаш учун 5 та асосий мезонлар ажратиб кўрсатилади.

Биринчи мезон – бу озиқ-овқат компонентларига физиологик эҳтиёжнинг ва овқат рационида энергияга бўлган талабнинг қондирилиш даражаси. Бу мезон бўйича баҳолаш учун, биринчи навбатда овқатланиш структурасини акс эттирувчи ва инсоннинг энергияга бўлган талабининг 80 фоизини таъминловачи озиқ-овқат маҳсулотлари турини танлаш талаб этилади. Булар асосан тўққизта товар гуруҳидан иборатдир: сут маҳсулотлари, гўшт маҳсулотлари, тухум, нон маҳсулотлари, картошка, ўсимлик мойи, мевалар, сабзавотлар ва қанд-шакардир.

Иккинчи мезон – бу озиқ-овқат маҳсулотлари таркибида инсон соғлигига зарар келтирувчи моддаларнинг рухсат этилган меъёрлардан ошмаслиги билан тавсифланади. Кўпинча бу мезон бўйича овқат рационини баҳолашда озиқ-овқат маҳсулотларининг пестицидлар, радионуклидлар билан ифлосланганлиги кўрсаткичларидан фойдаланилади.

Учинчи мезон – бу озиқ-овқат маҳсулотларига физик ва иқтисодий жиҳатдан мумкинлик даражасини акс эттиради. Физик мумкинлик даражаси ички бозордаги озиқ-овқат маҳсулотлари миқдорининг истеъмол қилиниши учун талаб этиладиган озиқ-овқат маҳсулотларига нисбати билан ўлчанадиган катталикдир. Иқтисодий жиҳатдан мумкинлик даражаси деганда эса ҳар хил истеъмолчилар гуруҳи учун озиқ-овқат товарларини бозорда меъёр даражасида сотиб олиш учун имкониятнинг мавжудлиги тушунилади. Бунга аҳолининг ўз шахсий томорқа хўжаликларида етиштириб, истеъмол қилинадагн қишлоқ хўжалик маҳсулотлари миқдори ҳам қўшилади.

Тўртинчи мезон – бу мамлакатни озиқ-овқат билан ва агросаноат комплексини ресурс билан таъминлашнинг озиқ-овқат маҳсулотларини импорт қилишга боғлиқлик даражасидир. Кўпчилик мутахассисларнинг фикрича умумий истеъмол ҳажмида импорт маҳсулотлар ҳиссаси 25 фоиздан ошмаслиги мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

Бешинчи мезон – бу оператив ва стратегик озиқ-овқат заҳираларининг меъёрий истеъмолга мос келиши ҳисобланади. Маълум бир заҳираларнинг етарли даражада бўлиши экстремал шароитда улар ҳисобига аҳолини истеъмол савати ҳажмида озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш имкониятини беради.

Ҳеч муболағасиз озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш глобал муаммога айланиб бормоқда. БМТнинг маълумотларига кўра жаҳоннинг 54 мамлакатида оилалар моддий аҳволи даражасининг пасайиши кузатилган, 20 дан ортиқ давлатлар аҳолисининг асосий қисми очликдан қийналмоқда, 12 та мамлакатда аҳолининг ўртача умр кўриши қисқарган. Сўнгги йилларда дунёнинг бир неча юз миллионлар аҳолиси очликдан азият чекаяпти. Жаҳон аҳолисининг 900 миллионга яқин нафари оч қолаётган бўлса, 2050 йилга бориб бу рақам 2 миллиард кишига етиши тахмин қилинмоқда.

Мамлакатимизда ҳам кейинги йилларда ушбу муҳим масалага эътибор янада кучайтирилди. Соҳага оид қатор ҳуқуқий ҳужжатлар қабул қилиниб, улар асосида муайян чорва-тадбирлар амалга оширилмоқда. Масалан, Давлатимиз раҳбарининг 2020 йил 9-сентябрда қабул қилинган “Республика озиқ-овқат саноатини жадал ривожлантириш ҳамда аҳолини сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан тўлақонли таъминлашга доир чора-тадбирлар тўғрисида”ги Қарори ана шундай муҳим меъёрий ҳужжат ҳисобланади. Бу қарорда мамлакатимиз аҳолисиннинг турмуш даражасини яхшилаш ва ижтимоий-иқтисодий ривожланишининг асосий омили сифатида озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш зарурлиги асослаб берилган. Ёки жорий йилнинг 7-8 сентябрь кунлари Президентимизнинг таклифига биноан ФАОнинг техник кўмагида Самарқандда ташкил этилган озиқ-овқат хавфсизлиги бўйича халқаро конференцияни олиб кўрайлик. Мазкур анжуманда дунёнинг 32 та давлатидан 620 нафардан зиёдроқ хорижий меҳмонлар ҳамда 30 дан ортиқ нуфузли халқаро ташкилотлардан вакиллар қатнашиб, озиқ-овқат хавфсизлиги масалаларини муҳокама қилдилар.

Президентимизнинг шу анжуман қатнашчиларига йўллаган табригида қуйидаги фикрларни ўқиймиз: “Бизнинг юртимизда етишиб чиққан ғарбда “Авиценна” деган ном билан шуҳрат қозонган буюк аллома Ибн Сино обомиз ўрта асрслардаёқ “Кимки узоқ ва соғлом ҳаёт кечиришни истаса, аввало, овқатнинг сифати ва миқдорига эътибор қаратсин” деган. Қарангки, алломанинг XI асрларда билдирган бу фикрлари бугунги кунда ҳам ўз аҳамиятини йўқотган эмас.

Шу соҳага тааллуқли меъёрий ҳужжатлардан яна бри Ўзбекистон Республикаси Президентининг жорий йилнинг 6-сентябрида қабул қилинган “Соғлиқни сақлаш фаолиятини янада такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги Фармонини келтириш мумкин. Мазкур фармонда Соғлиқни сақлаш вазирлигига “Аҳоли саломатлиги – 2030” миллий стратегиясини ишлаб чиқиш, фуқароларнинг соғлом турмуш тарзини, соғлом овқатланишини ва жисомний фаоллигини қўллаб-қувватлаш, уларни аҳоли орасида ҳар томонлама тарғиб қилиш вазифаси юклатилган.

Энди ҳақли савол туғилади. Нима учун бугунги кунда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш глобал муаммога айланиб бормоқда ва унинг сабаблари нимада?

1. Дунё аҳолисининг озиқ-овқат маҳсулотлари ишлабчиқаришга қараганда жадал суръатлар билан кўпайиб бораётганлиги.

2. Сув тақчиллиги, иқлим инқирози ва ноқулай об-ҳаво шароитлари қишлоқ хўжалиги экинларининг ҳосилдорлигининг пасайиб кетишини келтириб чиқармоқда.

3. Ер шарида рўй бераётган урбанизация ва индустриализация жараёнлари натижасида қишлоқ хўжалиги ҳосилдор ерларидан фойдаланиш даражаси, яъни экин майдонларининг қисқариб бораётганлиги.

Бугунги кунда дунё бўйича бегона ўтлар, касалликлар ва зараркунандалар етиштирилаётган ҳосилнинг 20-30 фоизини нобуд қилмоқда. Агар ўтган асрснинг 80-йилларида бошоқли донлар ҳосилдорлиги энг юқори даражага

етган бўлса, бугунги кунда тупроқ унумдорлигининг ва ўсимликларни ҳимоя қилиш кимёвий воситалари самарадорлигининг пасайиши ҳисобига олинган ҳосил ҳам тобора пасайиб бормоқда. БМТнинг “Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкиоти (ФАО)” маълумоти бўйича дунё бўйича 1,3 млрд тонна озиқ-овқат маҳсулотлари нобуд бўлмоқда.

Айрим мамлакатларда давом этаётган фуқаролик урушлари, Жаҳон ва ҳудудий озиқ-овқат бозорларидаги турли беқарорликлар ва бошқа шу каби нохуш вазиятлар ҳам озиқ-овқат маҳсулотлари етиштиришни қийинлаштирмоқда ва бошқалар.

4. Қишлоқ хўжалигида кимёвий ўғит ва моддаларнинг ҳаддан ташқари ишлатилиши ҳамда ирригация ва мелиорация ишларининг етарли даражада, ўз вақтида бажармаслиги, агротехника қоидаларига етарли даражада эътибор берилмаслиги туфайли ерлар сифатининг ёмонлашуви, ер унумдорлигининг пасайиши.

Озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда, озиқ-овқат маҳсулотларининг истеъмол маданиятларини аниқлаш учун уларни уч гуруҳга ажратиб таҳлил қилиш мақсадгак мувофиқ ҳисобланади. Булар қуйидагилар:

1) озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолининг жисмоний имкониятлари;

2) озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолининг иқтисодий имкниятлари;

3) озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолида овқатланиш хавфсизлиги.

Шулардан, учинчиси “озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолида овқатланиш хавфсизлиги”га ҳар бир истеъмолчи дахлдорлиги ва қолаверса, институтда ўқитилаётган баъзи йўналишда таълим олаётган бугунги талабаларнинг келгусидаги фаолиятида зарур бўлиши мумкинлиги нуктаи назардан ёндашиб маълум бир фикрларимни баён қилмоқчиман.

Кўпчилик озиқ-овқат маҳсулотларининг техник регламентларида озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлик кўрсаткичларига қуйидагилар кириши кўрсатиб қўйилган:

1. Токсик (заҳарли элементлар миқдори (қўрғошин, маргумуш, кадмий, симоб).

2. Микотоксинлар (афлотоксин В, дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеарленон, охратоксин А, фумонизин, бензапирен).

3. Пестицидлар (гексахлорциклогексан ва унинг α, β, γ-изомерлари, ДДТ ва унинг метаболитлари, гексахлорбензол, симоб тутувчи органик пестиқидлар, 2,4-Д кислота, унинг тузлари, эфирлари).

4. Радионуклидлар (цезий-137, стронций-90).

Бундан ташқари, озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлик кўрсаткичларини баҳолашда озиқ-овқат хом ашёларини ишлаб чиқаришда қандай озуқабоп қўшимчалардан фойдаланилганлиги, шунингдек генетик модификация қилинган хом ашёлар қўшилганлиги ва қўшилмаганлиги ҳам жуда муҳим ҳисобланади.

Умуман олганда, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш глобал масштабга эга бўлиб бораётган бўлсада, унинг ечимида ҳар бир шахс, мутахассис ёйинки истеъмолчи ҳам иштирок этиши муҳим ҳисобланади. Бунга оддий бир мисол. Агар Сиз озиқ-овқат маҳсулотини сотиб олганда, унинг сақланиш муддати ўтиб

кетганлигини аниқласангиз ва бу маҳсулотни сотувдан олиб ташлашга эришсангиз, Сиз кимнингдир ҳаётига хавф туғилишининг олдини олган бўласиз. Шунингдек, амалий фаолиятимизда тез-тез учраб турадиган таркиби махсус ўзгартирилиб қалбакилаштирилган озиқ-овқат маҳсулотларининг сотилишининг олдини олиш ҳам бунга мисол бўла олади.

Бизнинг озиқ-овқат маҳсулотларининг истеъмолида овқатланиш хавфсизлигини таъминлаш бўйича таклифларимиз қуйидагилардан иборат:

1. Озиқ-овқат маҳсулотларининг, шунингдек импорт қилинаётган озиқ-овқат маҳсулотларининг ҳам бутун ҳаётий даври давомида Ўзбекистон Республикаси қонунчилиги талабларига мос келишини назорат қилиш.

2. Овқатланиш соҳасида функционал тадқиқотлар асосида озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлик кўрсаткичларини халқаро талаблар билан уйғунлаштириш.

3. Озиқ-овқат маҳсулотларининг сифати ва хавфсизлиги мониторингини доимий равишда олиб бориш ва бу ҳақда жамоатчиликни хабардор қилиш.

4. Бутундунё озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлиги куни – 7 июнга бағишлаб ҳар хил жамоатчилик тадбирларини – концент, фестивал, ярмарка, дегустация ва кулинария кўргазмаларини ўтказиб туришни йўлга қўйиш.

5. Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлик кўрсаткичларига тўлиқ жавоб берадиган ишлаб чиқариш корхоналарининг рўйхатини умумий ахборот воситаларида эълон қилиб туриш, уларни моддий ва маънавий рағбатлантиришни йўлга қўйиш.

6. Озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш корхоналарида озиқ-овқат хавфсизлигини бошқаришнинг HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – хавфли омиллар таҳлили ва критик нуқталар назорати замонавий тизимини жорий этиш.

7. Ўзбекистон соғлом турмуш тарзи ва фитнес ассоциацияси билан хорижий уюшмалар ўртасида бу соҳада ҳамкорликни кенг йўлга қўйиб, қўшма дастурлар ишлаб чиқиш, соғлом турмуш тарзини шакллантиришга қаратилган стандартлаштириш ва сертификатлаштириш тизимларини йўлга қўйиш, методологик қўлланмалар ишлаб чиқиш ва бошқалар.

8. Ҳар бир вилоятда озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлиги кўрсаткичларини аниқлай оладиган мустақил лабораториялар ташкил этиш.

9. Истеъмолчиларнинг озиқ-овқат маҳсулотларининг сифати, хавфсизлиги кўрсаткичлари бўйича билимларини ошириш, истеъмол маданиятининг ошириш бўйича семинарлар, қисқа курслар ташкил этилишини йўлга қўйиш.

Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигини аниқлашнинг оддий, ишончли,экспресс усулларини яратиш борасида илмий-тадқиқот ишлари олиб бориш ва бошқалар.

Хулоса қилиб айтганда бу глобал муаммонинг ечимида ҳар биримиз у ёки, бу шаклда иштирок этишимиз керак. Бу билан ўз фуқоралик бурчимизни бажарган бўламиз.

Адабиётлар:

1. Ўзбекистон Республикасинин “Озиқ-овқат маҳсулотларининг сифати

ва хавфсизлиги тўғрисида”ги Қонуни.

2. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2020-йил 9-сентябрь қабул қилган “Республика озиқ-овқат саноатини жадал ривожлантириш ҳамда аҳолини сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан тўлақонли таъминлашга доир чора-тадбирллар тўғрисида”ги қарор.

Каршибоев Х.К. - доцент СамИЭС

МАТЕМАТИЧЕСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ МАССОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Аннотация: *В данной статье рассмотрены математические методы анализа организаций массового обслуживания, оказывающие различные услуги населению для выявления эффективности деятельности и нахождения путей оптимизации. В качестве применения математического аппарата в обслуживании рассмотрен крупный супермаркет со столом заказов для которого и приведён анализ. Также показано на примере обслуживания рабочих инструментами из кладовой с неявными потерями, а именно необходимо ли содержать ещё одного кладового или текущее положение выгоднее, чем содержание нового кладового.*

Ключевые слова: *теория массового обслуживания, математический аппарат, системы массового обслуживания, распределение вероятностей.*

Аннотация: *Ушбу мақолада фаолият самарадорлигини ва оптималлаштириш йўлларини аниқлаш мақсадида аҳолига турли хил хизмат кўрсатувчи ташкилотлар таҳлилининг математик усуллари кўрсатилган. Математик аппаратнинг қўлланилиши сифатида буюртмалар столи мавжуд бўлган йирик супермаркет мисол тариқасида қаралган ва унга таҳлил келтирилган. Шунингдек ишчиларнинг анжомлар билан таъминлаш иши сезиларсиз, юқотишларсиз ишлашига мисол келтирилган, яъни хозирги ҳолати фойдалироқми ёки яна бир ишчининг сақланиши фойдалироқмилиги кўрсатилган.*

Калитли сўзлар: *оммавий хизмат кўрсатиш назарияси, математик аппарат, оммавий хизмат кўрсатиш тизими, эҳтимоллар тақсимоти.*

Abstract: *In this article the mathematical methods of the analysis of the organizations of a queuing rendering various services to the population for identification of effectiveness of activity and finding of paths of optimization are considered. As application of a mathematical apparatus in an upkeep the large supermarket with an advance orders section for which is considered the analysis is provided. It is also shown on the example of an upkeep of workers by tools from the storeroom with implicit losses namely whether it is necessary to support one more stockman or the current situation is more favorable, than contents new stockman.*

Key words: *theory of a queuing, mathematical apparatus, systems of a queuing, probability distribution.*

Теория массового обслуживания впервые применялась в телефонном обслуживании, а затем ив других областях хозяйственной деятельности.

Например, организация нормального процесса обслуживания покупателей связана с правильным определением следующих показателей: количества предприятий данного торгового профиля, численности продавцов в них (в том числе и «механических»), наличия соответствующих основных фондов, частоты завоза товаров, численности обслуживаемого населения, плотности обращаемости и потребности в соответствующих товарах (по

групповому и внутригрупповому ассортименту). Если предположить, что предприятие располагает необходимыми основными фондами, торгует товарами, имеющимися в достаточном количестве (при нормальной частоте завоза), то и тогда в процессе обслуживания остаются такие переменные величины, которые могут существенно повлиять на качество обслуживания. Надлежит, следовательно, выбрать такой оптимальный вариант организации торгового обслуживания населения, при котором время обслуживания будет минимальным, качество – высоким, не будет излишних народно-хозяйственных затрат. Математический аппарат теории массового обслуживания облегчает решение этой задачи. При этом различают две формы обслуживания: с неявными потерями и с явными потерями.

Систему массового обслуживания с неявными потерями (правило очередей) можно показать на примере обслуживания рабочих необходимым инструментом (из обособленных кладовых промышленного предприятия).

Допустим, что в инструментальной кладовой работают два кладовщика.

Требуется определить, в какой мере они своевременно обеспечивают заявки на обслуживание, поступающие от рабочих; в очереди за инструментом дороже, чем дополнительное содержание еще одного или двух кладовщиков?

Таблица 1

Расчет полного числа приходов рабочих в кладовую

Число прихо-дов в единицу времени (за15мин)	Наблю-даемое число прихо-дов,%	Наблю-даемая частота прихо-дов,%	Полное число прихо-дов рабочих (гр.1х х гр.2)	Число прихо-дов в единицу времени (за15 мин)	Наблю-даемая частота прихо-дов,%	Наблю-даемая частота прихо-дов,%	Полное число прихо-дов рабочих (гр.1х х гр.2
1	2	3	4	1	2	3	4
	0	0	0	15	23	7,67	345
1	0	0	0	16	20	6,67	320
2	1	0,33	2	17	18	6,00	306
3	3	1,00	9	18	16	5,33	288
4	5	1,67	20	19	13	4,33	247
5	8	2,67	40	20	11	3,67	220
6	10	3,33	60	21	10	3,33	210
7	12	4,00	84	22	8	2,67	176
8	13	4,33	104	23	5	1,67	115
9	16	5,33	144	24	3	1,00	72
10	18	6,00	180	25	1	0,33	25
11	20	6,67	220	26	1	0,33	26
12	19	6,33	228				
13	21	7,00	273				
14	25	8,33	350				
					300	99,99	

Для решения данной задачи необходимы прежде всего хронометражные замеры о потоке требований на обслуживание единицу времени. Если хронометраж осуществлялся в течение дней каждый мин за смену (кроме начала и конца рабочего дня), то за этот отрезок времени было произведено 300 наблюдений (30 наблюдений, умноженное на 10). Время наблюдений (7)

составит 4500мин (15 300). Причем таких промежутков, когда на склад никто не приходил или приходил только один рабочий, не наблюдалось, приход двух рабочих отмечался один раз, трех - три раза и т.д.

Частота при 300 наблюдениях равна

$$0{,}33(\frac{1}{300}\cdot 100),\quad \text{трех}\quad -1(\frac{3}{300}\cdot 100)\quad \text{ит.д.}$$

Для определения среднего числа приходов в единицу времени (X) исчисляется полное число приходов (N) как сумма произведений числа приходов (количества пришедших в кладовую рабочих) на наблюдаемое число приходов.

Таким образом, среднее число требований на обслуживание, т.е. среднее число приходов в единицу времени (X), составит

$$\lambda = \frac{N}{T} = \frac{4064}{4500} = 0{,}903 \quad \text{чел. - мин.}$$

Чтобы определить распределение вероятностей для длительности обслуживания при предположении, что закон распределения экспоненциальный, вычислим среднюю продолжительность одного обслуживания $(T_{облс})$; она равна 1,6 мин.

После этого можно установить интенсивность обслуживания (μ):

$$\mu = \frac{1}{T_{облс}}; \mu = \frac{1}{1{,}6} = 0{,}625 \quad \text{чел. – мин.}$$

В случае, когда $X < \mu,$ увеличение очереди не возникает, так как удовлетворение требований происходит не ранее их поступления. В нашем п

Точно определить величину очереди как случайную нельзя. Можно вычислить вероятность того, что в момент времени (t) очередь будет характеризоваться числом требований $P_n(t)$:

$$P_n(t) = \sigma^{\mathrm{n}}(1-\sigma);\ P_0(t) = (1-\sigma);\ \sigma = \frac{\lambda}{\mu},$$

где $P_0(t)$ – вероятность отсутствия требований.

В тех случаях, когда $a > 1,$ вероятность отсутствия очереди (σ_0) обычно берется из графиков (в нашем случае $a = 1{,}445$).

Для построения таких графиков воспользуемся таблицей значений P_0 для различных значений ст и n (n - количество кладовщиков в инструментальной кладовой).

По данным табл. 2, в нашем случае рассматривается многолинейная система, когда $\mathrm{n} > 1$ (количество кладовщиков превышает единицу).

Определим среднее время ожидания (T_c), которое складывается из среднего времени ожидания обслуживания в очереди $(T_{ож})$ и среднего времени обслуживания $(T_{обл})$:

Таблица 2

Значения P_n

σ^n	2	3	4	5	6	7	8
1	0,333	0,363	0,367	0,367	0,367	0,367	0,368
2		0,111	0,130	0,134	0,135	0,135	0,135
3			0,037	0,046	0,049	0,049	0,050
4				0,013	0,016	0,017	0,018

Предположим, что у рабочего потери от простоев составляют 5, а содержание кладовщика – 4 ден. ед. в единицу времени. За период времени T в систему поступает $\lambda\ \ Г$ заявок, т.е. $1{,}445\ \ Г$ заявок.

Потери вследствие простоя рабочих при различном числе кладовщиков, расходы на заработную плату кладовщиков, а также суммарные затраты и потери приведены в табл. 3.

Таблица 3

Количество кладовщиков	Потери от простоя рабочих	Затраты на содержание кладовщиков	Суммарные затраты и потери
2	$3{,}213 \cdot 1{,}445 \cdot 5T = 23{,}214T$	8Т	$31{,}214T$
3	$1{,}799 \cdot 1{,}445 \cdot 5T = 12{,}998T$	12Т	$24{,}998T$
4	$1{,}635 \cdot 1{,}445 \cdot 5T = 11{,}813T$	16Т	$27{,}813T$

Из данных табл. 3 следует, что экономически выгоднее в инструментальной кладовой иметь трех кладовщиков, поскольку суммарные затраты и потери будут наименьшими $(\min\ 24{,}9987)$.

Порядок исчисления показателя качества обслуживания с явными потерями покажем далее для условий простейшего потока требований.

Стол заказов при крупном супермаркете оборудован четырьмя телефонами. Среднее число вызовов в течение часа составляет 96, среднее время, затрачиваемое на прием одного заказа, -2 мин. Требуется определить, как полно загружены приемщики заказов, какова вероятность отказа в обслуживании.

Степень загруженности приемщиков определяется по формуле

$$\mu_1 = \sum_{k=1}^{n} \mathrm{KP_k} = \sum_{k=1}^{n} \frac{1}{(k_1 - 1)!} \left(\frac{\lambda}{\gamma}\right)^n P_0$$

По условиям если $n = 4$ (4 телефона, 4 приемщика заказов), $X = 96$ (число вызовов в течение часа); среднее время, затрачиваемое на прием одного заказа, составляет 2 мин, или $\frac{2}{60} = \frac{1}{30}$ единицу времени; значение параметра $\gamma = 1 : \frac{1}{30} = 30$, следовательно, $\frac{\lambda}{\gamma} = \frac{96}{30} = 3{,}2$. Величины вероятностей P_0, P_1, P_2, P_3, P_4 приведены в табл. 4. Значение членов второго столбца найдено по формуле

$$\frac{P_k}{P_0} = \frac{1}{k!}\left(\frac{\lambda}{\gamma}\right) = \frac{(3,2)^k}{k!}$$

Как известно,

$$\sum_{k=1}^{n} P_k = 1,$$

Отсюда

$$\frac{P_k}{P_0} = \sum_{k=0}^{4} \frac{P_k}{P_0} = \frac{1}{P_0} \quad \text{при } P_0 = \frac{1}{19,151} \approx 0,0522$$

Умножая каждое из значений $\frac{P_k}{P_0}$ на $P_0 = 0,0522$, получим величину P_k. Затем, умножая значения членов третьего столбца на значения первого столбца (на 0), второго (на 1) и т. д. и суммируя их, получим математическое ожидание числа занятых приемщиков:

$$\mu_1 = \sum_{k=0}^{4} KP_k = 2,4693.$$

Таблица 4

Число приемщиков	$\frac{P_k}{P_0}$	P_k	KP_k
0	1,0	0,0522	0
1	3,2	0,1670	0,1670
2	5,12	0,2673	0,5346
3	5,462	0,2851	0,8553
4	4,369	0,2281	0,9124
	19,151	0,9997	2,4693

Следовательно, каждый приемщик заказов будет занят в среднем 0,62 рабочего дня $\left(\frac{2,4693}{4}\right)$.

Ответим на второй вопрос: какова вероятность отказа в обслуживании?

Для этого найдем вероятность того, что все приемщики будут заняты в момент обращения очередного клиента:

$$P_n = \frac{\left(\frac{\lambda}{\gamma}\right)\frac{1}{n!}}{\sum_{m=0}^{n} \frac{1}{m}\left(\frac{\lambda}{\gamma}\right)^m}$$

Подставляя значения - $n = 4$, найдем значение P_n: $P_4 = 0,23$.

Полученный результат показывает, что из 100 заказчиков в среднем 77 будут обслужены, а 23 – нет. Следовательно, обслуживающую систему нельзя признать достаточной (23% отказов); экономия на численности обслуживающего аппарата отрицательно влияет на качество обслуживания населения.

Число приемщиков отдела заказов целесообразно увеличить до пяти, тогда математическое ожидание числа не обслуженных заявок составит лишь 0,13. Иными словами, из 100 заказчиков будет обслужено 87, а 13 получат отказы. Таким образом, увеличение числа приемщиков на одного повысит качество обслуживания с 77 до 87.

Литература

1. М.И. Баканов, М.В. Мельник, А.Д. Шеремет. Теория экономического
анализа. Учебник. / Под ред. М.И. Баканова. - М.: “Финансы и статистика” , 2007.
2. В.И. Колемаев и др. Теория вероятностей и математическая статистика. Учеб. пособия. –М.: «Высшая школа» 1991.
3. Экономическая теория: Учебник /Под ред. В.Д. Камаева. - М.: Владос, 2011.
4. И.Е.Гмурман. Теория вероятностей и математическая статистика. Учеб. пособия. – М.: «Высшая школа» 2009.

Каршибоев Х.К. – доцент СамИЭС

ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ МИРОВОГО ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

Аннотация: *В статье рассматриваются проблемы оценки конкурентоспособности услуг на гостиничных предприятиях, в которых качество рассматривается как важный фактор конкурентоспособности объекта. В статье используются экспертный, факторный и параметрический методы оценки конкурентоспособности услуг на гостиничных предприятиях, также изучаются вопросы формирования требований и продаж через регрессионные ссылки.*

Ключевые слова: *обеспечение качества, «входящие», «исходящие», «общие» и «специфические» факторы, качество обслуживания, согласованность, надежность, точность, распознавание, скорость передачи данных, регрессия, соответствие цены и качества.*

Annatotsiya*: Maqolada mehmonxonalar korxonalarida xizmatlarning raqobatbardoshligini baholash muammolari ko'rib chiqiladi, bunda sifat ob'ektning raqobatbardoshligining muhim omili sifatida qaraladi. Maqolada mehmonxona korxonalarida xizmatlarning raqobatbardoshligini baholash uchun ekspert, faktorial va parametrik usullardan foydalaniladi, shuningdek regressiya aloqalari orqali talablar va sotuvlar shakllanishi o'rganiladi.*

Kalit so'zlar*: sifatni ta'minlash, "kiruvchi", "chiquvchi", "umumiy" va "o'ziga xos" omillar, xizmat ko'rsatish sifati, izchillik, ishonchlilik, aniqlik, tan olish, bod tezligi, regressiya, pul qiymati.*

Abstract*: The article deals with the problems of assessing the competitiveness of services at hotel enterprises, in which quality is considered as an important factor in the competitiveness of an object. The article uses expert, factorial and parametric methods for assessing the competitiveness of services in hotel enterprises, and also studies the formation of requirements and sales through regression links.*

Keywords*: quality assurance, "inbound", "outbound", "general" and "specific" factors, quality of service, consistency, reliability, accuracy, recognition, baud rate, regression, value for*

Туристический бизнес — одна из наиболее быстро развивающихся отраслей мирового хозяйства. По некоторым оценкам, международный туризм входит в число трех крупнейших экспортных отраслей, уступая нефтедобывающей промышленности и автомобилестроению.

Всемирный совет по путешествиям и туризму, промышленная группа со штаб-квартирой в Лондоне оценивают экономическую деятельность в области путешествий и туризма в 2017 г. в 3,6 трлн. долл., то есть приблизительно 11% валового мирового продукта, что делает ее самой крупной отраслью в мировой экономике. Современные доходы от туризма оценивают в триллионы долларов США, что сопоставимо с ВНП «великих» держав.

Вклад индустрии туризма в структуру ВНП стран, наиболее популярных для посещения, пока весьма скромен.

Наибольшие доходы от туризма в ВНП имеют Австрия (8%), Испания (5,8%), Швейцария (5,2%). По темпам развития туризма выделяются Китай, Мексика, США. Вместе с тем в некоторых странах доходы от туризма являются определяющей статьей ВНП: Бермудские острова — 34,7%, Сейшельские острова — 27,4%, Антигуа — 58,5%, Багамы — 52,1%. По статистике в 49 наименее развитых странах мира туризм занимает второе место после нефти в качестве источника поступлений в иностранной валюте.

Туризм, как доходная и инфраструктурная сфера экономики, еще с советских времен обладал преимущественной базой в Узбекистане, что выгодно отличало эту центрально-азиатскую республику от большинства бывших союзных субъектов. Обусловлено это явление, прежде всего, географическим положением республики, большим потенциалом в области организации туристических привлекательных маршрутов и т.д.

Все это полностью объясняет то, что туризм на сегодняшний день играет одну из главных ролей в мировой экономике и является в настоящее время одним из самых прибыльных видов бизнеса в мире. Поэтому вопросы о будущем данной отрасли мирового хозяйства, о ее перспективах и динамике ее развития в наступающем третьем тысячелетии столь важны. В результате – туризм является сейчас одним из самых динамично развивающихся видов международного бизнеса. Интерес к туризму предпринимателей очевиден и объясняется рядом факторов. Во-первых, для того, чтобы начать заниматься туристским бизнесом, не требуется слишком больших инвестиций. Во-вторых, на туристском рынке вполне успешно взаимодействуют крупные, средние и малые фирмы. И при этом данный вид бизнеса позволяет быстро оборачивать капитал, а также (в сфере международного туризма) извлекать известные выгоды за счет валютных операций.

Ожидается постепенное смещение акцентов в развитии туризма от традиционных рынков Западной Европы, США, Японии и Канады к альтернативным рынкам, таким как Центральная и Восточная Европа, включая Россию, Китай, Южная Корея, Мексика, а также некоторые страны Ближнего Востока (табл.1.1.1.).

Одной из наиболее значимых тенденций развития мирового туризма является резкое усиление конкуренции на рынке туристического предложения как следствие появления все большего числа растущих стран с амбициозными планами привлечения туристов, а также перенасыщения на рынке однотипного туристского предложения. Рынок туризма весьма динамичен и незамедлительно реагирует на изменения условий приема туристов в туристских центрах. Например, цунами 2004 года в Тихоокеанском регионе серьезно пошатнуло позиции таких развитых туристских центров как Тайланд, Малайзия и Индонезия. В результате этого страны, стремящиеся сохранить, либо упрочить свои позиции на международном рынке, осуществляют планирование туризма на основе принципов устойчивого развития, предусматривают долгосрочные инвестиции в данную сферу и имеют четкие государственные стратегии развития туризма.

Таблица 1.1.1.

Распределение объемов въездного туризма по регионам мира
(международные туристские прибытия, млн. чел.)

Регионы мира	Прибытия				Прогноз	
	2010	2012	2015	2019	2020	2025
Всего	327,1	457,2	565,4	667,7	1006,4	1561,1
Африка	9,7	15,0	20,2	27,4	47,0	77,3
Америка (Северная и Южная)	64,3	92,8	108,9	130,2	190,4	282,3
Восточная Азия (Тихоокеанский регион)	31,1	54,6	81,4	92,9	195,2	397,2
Европа	212,0	282,7	338,4	393,4	527,3	717,0
Ближний Восток	7,5	9,0	12,4	18,3	35,9	68,5
Южная Азия	2,5	3,2	4,2	5,5	10,6	18,8

Основные составляющие стратегий, которые используются в мировой практике: детальный анализ собственных рынков с оценкой соотношения традиционных и перспективных направлений, учет общемировых тенденций и мультипликативного эффекта от развития туризма, проведение ежегодных международных кампаний под определенными запоминающимися девизами, а также широкое использование возможностей передовых информационных технологий как базовой платформы общения с потребителями туристских услуг. Сфера туризма при успешном развитии может стать одним из ключевых элементов, позволяющих создать условия для достижения стратегических целей развития страны, а именно, повышения благосостояния населения на основе динамичного и устойчивого экономического роста, обеспечения занятости населения, повышения уровня удовлетворения социальных и духовных потребностей, создания потенциала для будущего развития государства и укрепления международных позиций. Немаловажной тенденцией

современного туризма является повышение роли государственной политики развития туризма страны в целом, а также целевого продвижения отдельных туристских продуктов на отечественном и международном рынках (рис. 1).

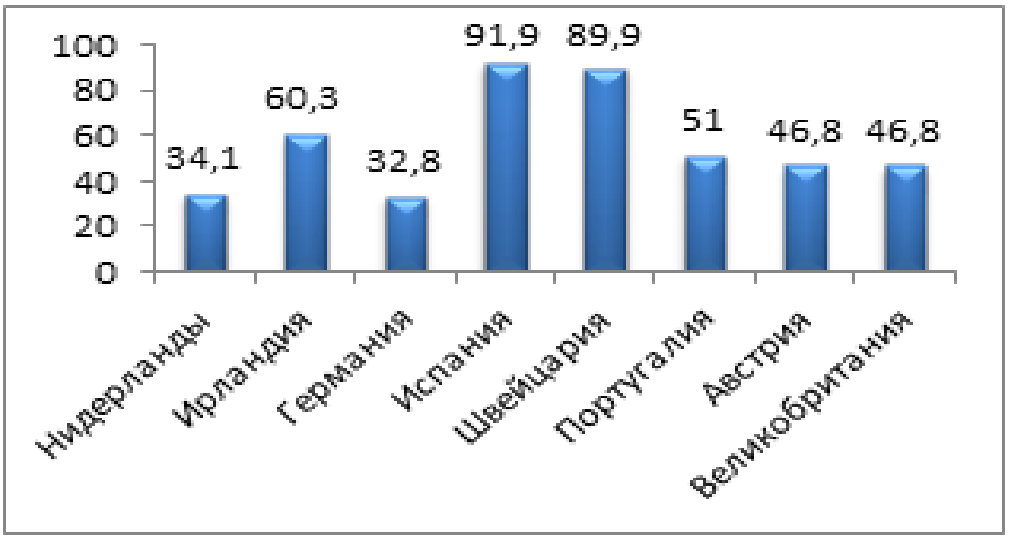


Рисунок 1.1. Бюджеты национальных туристских организаций, выделяемые на рекламу, млн. евро, 2018 г.

При условии проведения эффективной государственной политики туристская индустрия обеспечивает рост качества услуг, стимулирует развитие человеческого капитала, повышает качество жизни, создает и совершенствует инфраструктуру.

Список использованных источников

1. Азоев ГЛ. Конкуренция: Анализ, стратегия и практика. М.: ИНФРА-М, 1996.

2. Алексеев В. Практикум по маркетингу: Задачи, тесты, ситуации. М.: ИНФРА-М, 2001.

3. Амблер Т. Практический маркетинг. Издательство "Питер", 1999-400 с. (серия "Теория и практика менеджмента")

4. Андреева О.Технология бизнеса: Маркетинг: Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 1997.

5. Ассэль Г. Маркетинг: Принципы и стратегия. М.: ИНФРА-М, 2001.

6. Барышев А. Маркетинг: Учебник. М.: Академия, 2002.

7. Бейкер М. Маркетинг: Энциклопедия. СПб.: Питер, 2002.

8. Белявский И. Маркетинговое исследование: Информация, анализ, прогноз. М.: ИНФРА-М, 2001.

З.Б.Усманов - СамИСИ “Реал иқтисодиёти”
кафедраси катта ўқитувчиси
Д.Г.Худайназарова - СамИСИ тьютори

РЕСПУБЛИКАДА ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ

Республикамиз мустақиллигининг дастлабки кунларидан бошлаб халқимиз фаровонлигини ошириш, мамлакат иқтисодиётини юқори даражага кўтариш ва мустаҳкамлаш борасида давлат томонидан жорий этиб келинаётган ислоҳотлар ўзининг ижобий натижаларини бермоқда. Айниқса, бутунжаҳон глобал муаммоларидан бири аҳолининг озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган талабини қондириш ва бунда, ер, сўв ҳамда бошқа моддий бойликлардан унумли фойдаланиш мақсадида узоқни кўзлаб ишлаб чиқилган давлат дастурларининг амалга оширилиши мамлакатимиз ҳар бир фуқароси хонадонининг тўкин-сочин бўлишини таъминламоқда.

Озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш йўналишида янги ташкил этилаётган истиқболли лойиҳаларни техник-иқтисодий асосланишини тайёрлаш ҳамда янги лойиҳаларнинг инфратузилмасини яратиш, шунингдек, озиқ-овқат маҳсулотлари етиштириш ва чуқур қайта ишлаш соҳасига хорижий экспертларни жалб қилиш билан боғлиқ харажатларнинг бир қисмини қоплаб беришга субсидиялар мазкур лойиҳалар тўлиқ ишга туширилиб, тегишли далолатномалар расмийлаштирилгандан сўнг ажратилади.[1]

Ўзбекистон ўзининг бетакрор табиати, серҳосил тупроғи, ўзига хос иқлим шароити сабаб йилнинг тўрт фаслида ҳам қишлоқ хўжалиги соҳасида улкан натижаларга эришиб келмоқда. Бу каби имкониятлар сабаб Ўзбекистон ўз аҳолисини озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган талабининг катта қисмини ўз ички ресурслари орқали таъминлаб, катта ҳажмдаги маҳсулотни экспорт қилиш имкониятига эга давлатлар қаторидан жой эгаллаган.

Бунда ўтган беш йилда соҳа тараққиётини таъминловчи бир қатор қонун ҳужжатлари ва стратегияларнинг ишлаб чиқилганлиги алоҳида аҳамиятга эга. Жумладан, Президентимизнинг “Қишлоқ хўжалиги соҳасида давлат бошқаруви тизимини такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги ҳамда “Ўзбекистон Республикаси қишлоқ хўжалигини ривожлантиришнинг 2020-2030 йилларга мўлжалланган стратегиясини тасдиқлаш тўғрисида”ги Фармонлари, Қишлоқ хўжалигида ер ва сув ресурсларидан самарали фойдаланиш концепцияси ва бошқа ташкилий-ҳуқуқий чора-тадбирлар шулар жумласидандир.

Аммо сўнгги йилларда дунё мамлакатлари учун синов бўлиб келаётган пандемия, глобал даражадаги иқлим ўзгаришлари, сув танқислиги ҳамда гиёсиёсий вазиятлар соҳада амалга оширилаётган изланишларни янада

[1] Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг Республикада озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқарувчиларини янада қўллаб-қувватлаш тўғрисида 2022 йил 20 январдаги 37 сонли қарори

жадаллаштириш, озиқ-овқат маҳсулотлари нархининг барқарорлигини сақлаб қолиш учун авваламбор соҳага ресурс тежовчи технологияларни кенгроқ қўллашни, шу билан бирга, бор куч ва имкониятни сафарбар этишни тақоза этмоқда.

Таҳлилларга кўра, март ойида дунё бўйича озиқ-овқат нархлари 2021 йилнинг мос даврига нисбатан 34 фоизга ошган. Айниқса, йил бошидан жаҳон бозорларида буғдой нархи – 20 фоизга, маккажўхори – 19 фоизга, озуқа донлари – 20 фоизга ва ўсимлик ёғи эса – 23 фоизга кўтарилган. Шу билан бирга, Жаҳон бозорида минерал ўғитлар ва ёқилғи нархлари 2 бараварга ошгани сабаб, ҳозирги нарх-наво яна ҳам ошиши мумкинлиги прогноз қилинмоқда. Шу боис, куни кеча давлатимиз раҳбари раислигида озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришни кўпайтириш орқали бозорларда нарх-наво барқарорлигини таъминлаш ҳамда бизнесни қўллаб-қувватлаш бўйича қўшимча шароитлар яратишга қаратилган видеоселектор йиғилиши ўтказилди.

Унда жорий йилда қишлоқ хўжалигида фодаланиш мумкин бўлган ютуқлар билан бирга, олдимизда турган долзарб масалалар танқидий-таҳлил қилинди. Хусусан, жорий йилда юртимизда нисбатан ёғингарчилик яхши бўлганлиги ҳисобига, водий вилоятлари, Тошкент вилояти ва Самарқанд вилоятида сув захираси 20 фоизга кўпайгани, аммо Қорақалпоғистон Республикаси, Бухоро, Қашқадарё, Сурхондарё ва Хоразм вилоятларида сув таъминоти бўйича қийинчиликлар кузатилиши мукинлиги таъкидланди.

Аммо, ҳар қандай шароитда ҳам аҳолини сифатли ва арзон озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш учун мавжуд ер ресурсларидан самарали фойдаланиб, 2022 йилда 7,7 млн. тонна буғдой, 23 млн. тонна мева-сабзавот етиштириб, 1,5 млрд. долларлик экспортни таъминлашга алоҳида аҳамият қаратилди. Бунда озиқ-овқат маҳсулотларини кўпайтириш учун янги қўшилаётган 300 минг гектардан зиёд ер майдонларидан ҳамда 80 минг гектар пахта ва ғалла майдонлари қисқартирилиши натижасида 254 минг нафар аҳолига очиқ танлов асосида бўлиб берилган ерлардан самарали фойдаланиш зарурлигига тўхталиб ўтилди.[2]

Сир эмаски, юртимизда экспорт-импорт операцияларини тартибга солиш, эҳтиёж катта бўлган озиқ-овқат товарларини импорт қилишдаги тўсиқлар, носоғлом рақобат, айрим хўжалик юритувчи субъектлар томонидан импорт маҳсулотларининг монополлаштирилиши, нарх-навонинг сунъий оширилиши, тақчилликнинг юзага келиши каби бир қатор муаммолар ҳамон учраб турибди.

Маълумки, Ўзбекистонда қишлоқ хўжалиги иқтисодиётнинг етакчи тармоғи саналади. Унда 3,6 миллион киши, яъни иқтисодиётда банд бўлганларнинг 27 фоизи ишлайди. ЯИМда тармоқ улуши 32 фоизга тенг бўлса, соҳада фойдаланиладиган ер майдонлари республика ҳудудининг 45 фоизини эгаллайди. Ҳозирги вақтда 180 дан ортиқ турдаги қишлоқ хўжалиги ва озиқ-овқат маҳсулотлари 80 дан ортиқ мамлакатга экспорт қилинаётгани диққатга сазовор албатта. Яна бир эътиборли жиҳати, қишлоқ хўжалигида ишлаб чиқаришнинг кластер усули йўлга қўйилиб, у кенг қулоч ёзяпти. Улар

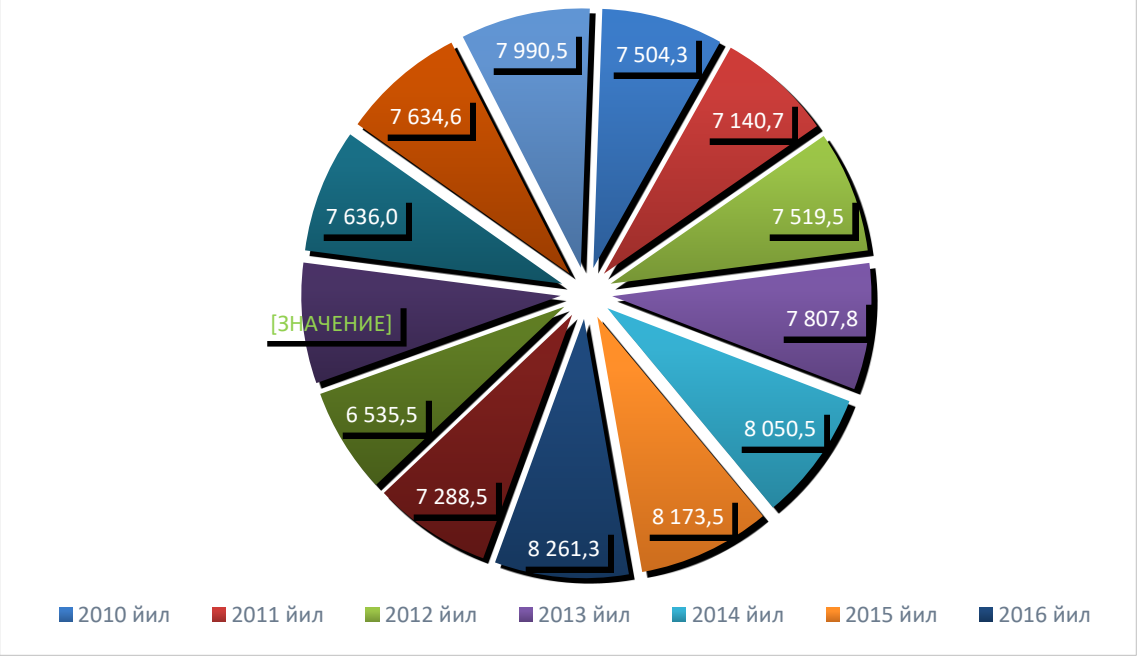
[2] https://parliament.gov.uz/oz/articles/63

билан қишлоқ хўжалиги ер майдонларининг 62 фоизи пахта-тўқимачиликда, 8 фоизи чорвачиликда ва 7,5 фоизи мева-сабзавотчиликда қамраб олингани бунинг тасдиғидир.

БМТ маълумотларига кўра, ҳозирда жаҳон аҳолисининг 815 миллион нафари оч қолаётган бўлса, 2050 йилга бориб бу сони 2 млрд. кишига етади. Уларнинг 12,9 фоизи ривожланаётган мамлакатларда яшайди. Беш ёшгача бўлган болалар ўртасидаги ўлимнинг 45 фоизи айнан тўйиб овқат емаслик натижасида келиб чиқаётир. Ҳозирги кунда ҳар йили 3,1 нафар бола айнан шу сабаб ҳаётдан кўз юммоқда.

1-расм

Республикада етиштирилган дон ва дуккакли дон маҳсулотлари минг тонна.[3]



Озиқ-овқат хавфсизлиги бутун дунё мамлакатлари олдида турган энг долзарб вазифалардан биридир. БМТ ҳам бугун озиқ-овқат маҳсулотларини етиштириш ва уларни тақсимлаш бўйича ёндашувни мутлақо ўзгартириш вақти келганини таъкидлаяпти. Зеро, идеал ҳолатда қишлоқ, ўрмон ва балиқчилик хўжаликлари барчани озиқ-овқат билан тўлиқ таъминлаш ва одамлар учун рисоладагидек даромад манбаини яратиб беришга қодир. Боз устига, бундай ҳолатда инсон манфаатлари йўлида ҳам қишлоқ хўжалиги ривожланади, ҳам атроф муҳитни муҳофаза қилиш бўйича чора-тадбирлар ижроси таъминланади.[4]

2021 йил 1 июлдан таълим, спорт ва тиббиёт муассасаларида хавфсизлик белгиси билан тамғаланмаган озиқ-овқат маҳсулотларини сотиш тақиқланади.

Ушбу расм маълумотларидан кўриниб турибдики Республикада етиштирилган дон ва дуккакли дон маҳсулотлар 2010 йилдан 2022 йилга бўлган

[3] Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Статистика агентлиги маълумотлари асосида муаллифлар ишланмаси
[4] https://xs.uz/uzkr/post/oziq-ovqat-khavfsizligini-taminlash-davr-talabi

даврни таҳлили қиладиган бўлсак 2010 йилга нисбатан 2022 йилда 1,0 баробарга ошганлигини кўришимиз мумкин.

“Аҳолининг соғлом овқатланишини таъминлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида”ги Президент қарорига кўра, озиқ-овқат маҳсулотларини таркибида туз, қанд ва ёғ миқдори инсон соғлиғи учун хавфсиз ёки зарарли эканлигини кўрсатувчи белгилар билан тамғаланади. 2021 йил 1 июлдан озиқ-овқат маҳсулотларини тамғалаш ихтиёрий равишда амалга оширилади; таълим, спорт ва тиббиёт муассасаларида хавфсизлик белгиси билан тамғаланмаган озиқ-овқат маҳсулотларини сотишга йўл қўйилмайди ҳамда бундай маҳсулотларни реализация қилиш савдо қоидаларини бузиш сифатида баҳоланади.[5]

Бугунги кунда мамлакатимизда озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, уларнинг сифати ва кўламини ошириш борасида Ўзбекистон озиқ-овқат саноати корхоналари уюшмаси тизимида салмоқли ишлар олиб борилмоқда. Таъкидлаш жоизки, Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.М.Мирзиёевнинг “Аҳолининг соғлом овқатланишини таъминлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида” ги 11.11.2020 й. 07.20.4887/1496-сонли қарори Унга асосан “Ёғ-мой ва озиқ-овқат саноати” ҳамда “Ўзгўштсаноат” уюшмаларининг негизида ёғ-мой, гўшт-сут, қандолатчилик, пиво-алкоголсиз ичимликлар, консерва ҳамда соҳанинг бошқа корхоналарини ихтиёрий равишда бирлаштириб турувчи озиқ-овқат саноати корхоналари уюшмаси ташкил топди. Мазкур уюшма муассислари сифатида жами 122 та, шу жумладан, 39 та ёғ-мой, 46 та гўшт-сут корхоналари, 21 та консерва, қандолат ва бошқа озиқ-овқат маҳсулотлар ишлаб чиқарувчи, 16 та хизмат кўрсатувчи корхоналар рўйхатга олинди. Ўтган давр мобайнида уюшманинг таркибига кирувчи корхоналар ва ташкилотлар фаолиятини мувофиқлаштириш ва улар ўртасида замонавий бозор муносабатларини кенг миқёсда ўзлаштириш масаласида бир қатор ижобий ишлар амалга оширилди.

Озиқ-овқат маҳсулотларининг янги рўйхатига имтиёзлар жорий этилиши ҳақида президент Шавкат Мирзиёев 23 март куни озиқ-овқат маҳсулотларини кўпайтириш, баҳорги экин мавсумини самарали ташкил этиш бўйича асосий вазифаларга бағишланган видеоселектор йиғилишида маълум қилди.

Тадбирда охирги икки йилда жаҳонда озиқ-овқат инфляцияси йилига 15−20 фоиздан пасаймаётгани, ўсимлик ёғи, сут ва гўштнинг жаҳон нархи сўнгги 30 йилдаги, дон маҳсулотлари ва шакар эса сўнгги 10 йилдаги энг юқори даражага кўтарилгани қайд этилди.

Экспорт-импортда логистика, ўғит ва ёқилғи харажатлари ошиб кетгани ҳам озиқ-овқат нархларига ўз таъсирини кўрсатаяпти. Таҳлилларга кўра, бу ҳолат 2023 йилда ҳам, келгуси йилларда ҳам сақланиб қолади.

Президент Ш.М.Мирзиёев 2024 йилгача 34 турдаги озиқ-овқат ва товарлар пишлоқ, творог, шоколад, қандолат маҳсулотлари, олма, нок, беҳи, йогурт, кефир, сут маҳсулотлари, макарон, чўчқа гушти импортига 2024 йилгача ноль ставка жорий этилишини тасдиқлади. Пиёз, салат барги

[5] Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.М.Мирзиёевнинг “Аҳолининг соғлом овқатланишини таъминлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида” ги 11.11.2020 й. 07/20/4887/1496-сонли қарори

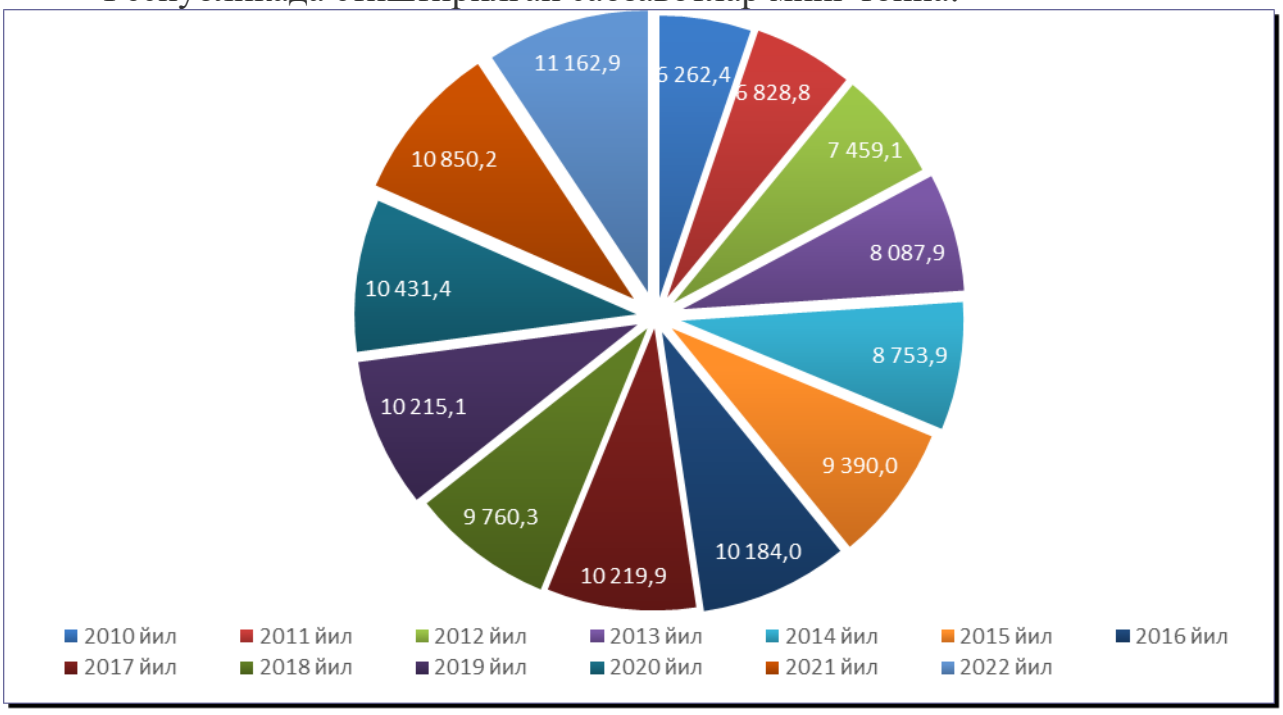
ипортига ҳам имтиёзлар жорий этилмоқда.[6]

Умуман олганда, янги корхоналарни ташкил этиш ва мавжуд корхоналарда модернизация ва реконструкция ишларининг олиб борилаётгани маҳаллий аҳолини иш билан таъминлашда ўзининг ижобий натижаларини кўрсатмоқда. Янги, қуритилган мева, шарбат, гўшт ва сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш қувватларини жорий этиш натижасида республикада 14 минг 390 та янги иш ўринларининг яратилгани фикримизга далил бўлади.

Айтиб ўтиш жоизки, республикамизда барча озиқ-овқат саноати корхоналари томонидан ишлаб чиқарилаётган умумий маҳсулот ҳажмида уюшма корхоналарида ишлаб чиқарилаётган маҳсулот улуши 27,9 фоизни ташкил этиши алоҳида эътирофга лойиқдир.

2-расм

Республикада етиштирилган сабзавотлар минг тонна.[7]



Ушбу расм маълумотларидан кўриниб турибдики Республикамизда 2010 йилдан 2022 йилгача етиштирилган сабзавотлар минг тонна ҳисобида кўрсаткичлар келтирилган 2010 йилга нисбатан 2022 йилда 1,8 баробарга ошганлигини кўришимиз мумкин. Бу эса Республикада етиштирилган сабзавотлар ҳар йили ошиб борганлигидан далолат беради.

Маълумки, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш замон талабидир. БМТ нинг “Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти томонидан таъкидланишича, озиқ-овқат хавфсизлигига эришиш, бу барча инсонларнинг хоҳлаган вақтда жисмоний, ижтимоий ва иқтисодий жиҳатдан етарли миқдорда хавфсиз озиқавий маҳсулотлар билан таъминланишни англатади. Ушбу маҳсулотлар шахсни физиологик меъёрлар бўйича қониқтирилиши, унинг хоҳиш-истагига

[6] https://www.gazeta.uz/uz/2023/03/23/zero-duty-rate/
[7] Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Статистика агентлиги маълумотлари асосида муаллифлар ишланмаси

мос келиши ва фаол соғлом турмуш тарзини шакллантириши шарт”. Аммо етарли даражада озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, озиқ-овқат хавфсизлиги таъминланишини англатмайди. Чунки ҳар бир инсон эҳтиёжига яраша маҳсулот сотиб олиш имкониятига эга бўлиши ҳам озиқ-овқат хавфсизлигини таъминловчи факторлардан биридир. Жумладан, озиқ-овқат хавфсизлиги ва уни таъминлаш омиллари қуйидагилардан иборат:

- жисмоний жиҳатдан озиқ-овқат маҳсулотларини олиш имконияти;
- иқтисодий жиҳатдан озиқ-овқат маҳсулотларини олиш имконияти;
- ташқи омилларга боғлиқ бўлмаган ҳолда мамлакатнинг озиқ-овқат мустақиллигига эришиш;
- мавсумий ва иқлимий омилларига чидамлилик;
- озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда ўсиш суръатларини таъминлаш.

Бир сўз билан айтганда, мамлакатда етарли миқдорда юқори сифатли, хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотларининг мавжудлиги ва аҳолининг тўлиқ рациондаги маҳсулотларни сотиб олиш имкониятига эгалиги бу озиқ-овқат хавфсизлигининг таъминланганлигини кўрсатади.

Ҳозирги кунда сифатли, экологик тоза қишлоқ хўжалик маҳсулотларини етиштириш мева-сабзавот ва узумни сифатли қайта ишлаш масалаларига алоҳида эътибор қаратилмоқда. Яқингача, маҳсулотларимиз асосан МДҲ мамлакатларида сотилган бўлса, энди юртимизда ишлаб чиқарилган озиқ-овқат маҳсулотлари Европа, Осиё, Америка қитъасининг ривожланган давлатларига, хусусан, Германия, Полъша, АҚШ, Голландия, сингари мамлакат бозорларига етказиб берилмоқда.

Бу эса ички бозор эҳтиёжини тўлароқ қондириш, экспорт маҳсулот миқдорини ошириш имконини беради.

Умуман олганда истеъмол товарлари бозорини тартибга солиш ва такомиллаштириш орқали товарлар бозорида соғлом рақобат муҳитини ривожлантиришга, тадбиркорлик субъектлари фаолиятининг самарадорлигини оширишга, ишлаб чиқарилаётган маҳсулотларнинг рақобатбардошлигини таъминлашга шарт-шароитлар яратади.

Бизнинг фикиримизча жамиятда яшовчи ҳар бир киши озиқ-овқат товарларга бўлган эхтиёжлари тўлиқ қондирилса, инсоннинг нормал ривожланиши ва фаолият юритиши, унинг организмида тўғри модда алмашинуви, саломатликни мустаҳкамлаш, касалликларнинг олдини олиш, кексайиш жараёнини секинлаштириш ақлий ва жисмоний жиҳатдан камчиликларсиз ривожланишига олиб келади. Бу эса ҳар бир кишиларни ўз фаолиятларини самарадорлиги юқори даражада бўлишига олиб келади.

ХамракуловаО.Д.- и.о.проф. каф. “Экономическая теория” СамИЭС

ПРОБЛЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ЭКОНОМИКЕ УЗБЕКИСТАНА

Аннотация: *В условиях интенсивной глобализации мирового сообщества возрастает значимость уровня самообеспечения продовольствием. Защита национальных и государственных жизненно важных интересов в сфере продовольственной безопасности входит в комплекс проблем национальной безопасности и является одной из острейших проблем XXI века. В работе рассмотрены проблемы продовольственной безопасности в развитии экономики Узбекистана, а также предложены рекомендации.*

Ключевые слова*: мировая экономика, национальная безопасность, продовольственная безопасность, Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО), Стратегия развития сельского хозяйсва РУ, продовольственная политика государства.*

Annotasiya: *Jahon hamjamiyatining jadal globallashuvi sharoitida o‘zini-o‘zi oziq-ovqat bilan ta’minlash darajasining ahamiyati ortib bormoqda. Oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi milliy va davlat hayotiy manfaatlarini himoya qilish milliy xavfsizlik muammolari majmuasiga kiritilgan va XXI asrning eng dolzarb muammolaridan biridir. Ishda O‘zbekiston iqtisodiyotini rivojlantirishda oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash muammolari o‘rganilib, tavsiyalar berilgan.*

Kalit so'zlar: *jahon iqtisodiyoti, milliy xavfsizlik, oziq-ovqat xavfsizligi, Birlashgan Millatlar Tashkilotining Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi tashkiloti (FAO), O‘zbekiston Respublikasining qishloq xo‘jaligini rivojlantirish strategiyasi, davlat oziq-ovqat siyosati.*

Annotation: *In the context of intensive globalization of the world community, the importance of the level of food self-sufficiency is increasing. The protection of national and state vital interests in the field of food security is included in the complex of national security problems and is one of the most pressing problems of the 21st century. The work examines the problems of food security in the development of the economy of Uzbekistan, and also offers recommendations.*

Key words : *world economy, national security, food security, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Agriculture Development Strategy of the Republic of Uzbekistan, state food policy.*

Национальная безопасность - состояние защищенности личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз, которое позволяет обеспечить конституционные права, свободы, достойные качество и уровень жизни граждан, суверенитет, территориальную целостность и устойчивое развитие национальной экономики.

Защита и реализация национальных и государственных жизненно важных интересов Узбекистана в сфере продовольственной безопасности входит в комплекс проблем национальной безопасности и представляет собой одну из острейших проблем XXI в., требующей детального рассмотрения и решения ради настоящего и будущего благополучия. Продовольственная безопасность включает в себя всю совокупность отношений воспроизводственного процесса: производство продовольствия, его распределение, обмен и потребление. В Стратегии развития сельского хозяйства РУ на 2020-2030 годы отмечается необходимость «разработки и реализации государственной политики по продовольственной безопасности, предусматривающей обеспечение пищевой

безопасности и улучшение потребительского рациона, производство продовольственной продукции в требуемом количестве»[1]

Продовольственная политика включает комплекс мер, призванных системно и эффективно решать задачи развития не только производства, внешней торговли, хранения и переработки, но и справедливого распределения основных продуктов. В стратегии развития нового Узбекистана на 2022-2026 годы в целях обеспечения продовольственной безопасности определена цель, направленная на увеличение доходов дехкан и фермеров как минимум в два раза с обеспечением ежегодного роста объемов сельского хозяйства не менее чем на 5 процентов за счет интенсивного развития сельского хозяйства и применения передовых достижений науки [2]. С 2020 года вопрос выращивания и доставки основных видов сельскохозяйственной и продовольственной продукции для потребления их населением считается наиболее актуальной задачей в глобальном масштабе в контексте эпидемиологических рисков, то есть в связи с пандемией COVID-19.Согласно последним данным, в 2020 г. продовольственная безопасность 135 миллионов человек находилась на кризисном и более низком уровне.[3]

Для страны важно учитывать как внешние, так и внутренние угрозы в обеспечении продовольственной безопасности. Внешние угрозы продовольственной безопасности страны проявляются в социально-экономических и политических процессах, факторах и реалиях, возникающих за пределами страны, в том числе в глобальном и общемировом масштабе, а также в соседних странах и странах-партнерах, представляющих для нее угрозу. К внутренним угрозам относятся факторы, процессы и реалии, которые негативно влияют на продовольственную безопасность страны, создают риски, затрудняют ее реализацию, вызывают возникновение проблемных ситуаций продовольственного обеспечения.

По итогам 2022 года доля сельского, лесного и рыбного хозяйства в ВВП Республики Узбекистан составила 25,1 % против 26,5 % в 2021 году. Если рассмотреть эту динамику за последние 5 лет, доля сельского, лесного и рыбного хозяйства в ВВП снизился с 29,7 % до 25,1 %.[4].

В целом, в Узбекистане наблюдаются тенденции сохранения внешних и внутренних факторов, препятствующих устойчивому развитию сельскохозяйственного производства и достижению продовольственной безопасности, они выражаются в следующем:

- один из главных факторов- это проблемы связанные с использованием земли: под влиянием интенсивных процессов урбанизации и других факторов площади сельскохозяйственных культур, в частности орошаемых земель в расчете на душу населения сокращаются; мелиоративное состояние, уровень использования потенциала мелиоративной системы;

- сохраняется тенденция возрастания дефицита земельно-водных ресурсов в результате экологических и климатических изменений и наблюдается повышение уровня их ухудшения в качественном отношении;

- отсутствие эффективной системы создания и реализации

инновационных идей, работ в аграрной сфере, в частности размер средств, расходуемых на науку и научные исследования и др., остается крайне малым.

Подводя итог вышеизложенному, мы считаем, что механизм обеспечения продовольственной безопасности должен включать в себя следующие инструменты и меры в области регулирования и стимулирования производства продовольственной продукции в агропромышленном комплексе:

- используя зарубежный опыт, продолжить работу по совершенствование нормативно-правовой базы обеспечения продовольственной безопасности;

- совершенствовать экономический механизм стимулирование развития производства продовольственной продукции за счет бюджетно-налоговой политики, предусматривая предоставление больших налоговых льгот, субсидий и дотаций; тарифное и нетарифное таможенное регулирование экспорта и импорта продовольствия.

- стимулирование привлечения инвестиций в сферу АПК. Использовать меры по стимулированию отечественных и иностранных инвестиций в отрасли агропромышленного комплекса, включая сельское и рыбное хозяйство, водные ресурсы, пищевую промышленность, создание свободных аграрных экономических зон, агропромышленных кластеров в регионах страны, создание благоприятной бизнес-среды для их развития;

Литература:

1. Стратегия развития сельского хозяйства Республики Узбекистан на 2020 -2030 годы- www.Lex.uz
2. Стратегия развития Нового Узбекистана на 2022-2026 годы.- - www.Lex.uz
3. Саммит по продовольственным системам: взгляд из Узбекистана - cer uz - www.Stat.uz

Рахматулла Ҳайитбоев - СамИСИ, доцент в.б.

ЭКОЛОГИЯ ВА ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИ МУАММОЛАРИ

Аннотация: *мақола жаҳон аҳолиси олдидаги экологик инқирозли муаммоларнинг аҳолини озиқ-овқат билан таъминлаш муаммоларига таъсирига бағишланган. Шунингдек, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда халқаро тавсиялар келтирилган.*

Аннотация: *статья посвящены влияние экологическо-кризисные проблемы на проблемы обеспечения населении безопасиными продуктами питания. А также приведены международные рекомендации по обеспечение населении безопасными продуктами питания.*

Abstract: *the article is devoted to the impact of environmental crisis problems on the problems of providing the population with food. International recommendations on providing the population with safe food are also provided.*

Калит сўзлар: *минтақа, оқсил, микроэлемент, витамин, сайёравий, очлик, қашшоқлик, қурғоқчилик, саҳролашув, демография, ишқорли ёмғирлар, омил.*

Ключевые слова*: зона, протеин, микроэлемент, витамин, глобал, голод, бедность, засущливость, опустынывания, демография, кислотные дожди, фактор.*

Keywords: *zone, protein, microelement, vitamin, global, hunger, poverty, aridity,*

desertification, demography, acid rain, factor.

Озиқ-овқат хавфсизлиги деганда биринчи галда аҳолини физиологик меъёрларга мос равишда истеъмол товарлари билан таъминлаш тушунилиб, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашнинг энг биринчи меъёрий кўрсатгичи, аҳолининг соғлом турмуш кечириши учун зарур бўлган озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатли, оқсил ва витаминларга бой бўлишидир.

Соҳа мутахассисларининг фикрича, озиқ-овқат хавфсизлиги меъёрларининг бузилишига бир қанча омиллар таъсир кўрсатади. Улар ичида озиқ-овқат маҳсулотларининг етишмаслиги етакчи ўринларнинг бирини эгаллайди. БМТнинг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти-ФАО ҳамда Жаҳон соғликни сақлаш ташкилоти (ВОЗ) маълумотларига кўра, 1990-1992 йилларда 1 миллиард 10 миллион (18,6%), 2000-2002 йилларда 929,6 миллион (14,9%), 2005-2007 йилларда 942,3 миллион (14,3%), 2010-2012 йилларда 820,7 миллион (11,8%), 2014-2016 йилларда 794,6 (10,9%) киши очлик ёки тўйиб овқат емасликдан азият чеккан.

Агар бунга дунёда аҳолининг 30% ортиғи етарлича миқдорда сифатли оқиқ-овқат маҳсулотларига эга эмаслигини, дунёнинг айрим минтақаларида истеъмол қилинаётган маҳсулотларнинг керакли оқсил, микроэлемент ва витаминларга бой эмаслигини ҳам қўшсак, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш халқаро миқёсда долзарб масала эканлигини кўрамиз.

Иқтисодий ўсишнинг паст суратлари, Ғарбий Осиё ва Марказий Африкадаги мамлакатларни қамраб олган сиёсий беқарорлик, шунингдек, глобал миқёсдаги қурғоқчилик, саҳролашув ва бошқа табиий омиллар ҳам озиқ-овқат хавфсизлигини келтириб чиқарувчи омиллар ҳисобланади. Бугунги кунда, БМТнинг “Минг йиллик ривожланиш мақсадлари”да кўзда тутилган вазифаларидан бири, яъни тўйиб овқат емаслик билан боғлиқ муаммо аста-секинлик билан ҳал этилмоқда.

Дунёнинг ривожланаётган 129 та мамлакатидан 72 тасида очлик билан боғлиқ муаммо барқарор сиёсий шароит ва иқтисодий ўсиш ҳисобига яхшиланмоқда. Аҳолининг қашшоқ қисмининг ҳаёт тарзини яхшилаш, ишлаб чиқаришни ривожлантириш, кичик фермерлик хўжаликларининг даромадини ошириш, ижтимоий ҳимоя каби сиёсатлар ишлаб чиқилмоқда.Лекин халқаро статистика қуйидаги маълумотларни ҳам эълон қилмоқда. Маълумотларнинг хабар беришича сайёрамизда 1 млрд. киши сурункали равишда оч юради, яъни ҳар 24 соатда 35000 киши очликдан ўлади, ҳар минутда 24 киши очликдан ўлаяпти, шулардан 18 таси 5 ёшдаги болалар. Кейинги ўн йилда очликдан ўлган одамлар сони иккинчи жаҳон уришида халок бўлганлардан кўп. БМТ маълумотлари бўйича ҳозир сайёрамизда 0,5 млрд. оч-ялонғоч, 1,5 млрд. таланчи бор, 3 млрд. киши тоза ичимлик суви билан таъминланмаган ва ҳакозо.

Фан-техника тараққиёти юксак даражага кўтарилган, "коинот асри", "компъютер" асрида дунёда инсоннинг бир парча нонга зорлиги ўта ачинарли ва таажубли ҳолдир. Чунки, В-52 бомба ташловчи самолётнинг бир учиб тушгани 41 минг доллар, бунга университетда 20 нафар талабани ўқитса бўлади. Ҳарбий мақсадларда 1 соатда сарфланадиган харажатга 3,5 млн. болани

юқумли касалликларга қарши эмлаш мумкин. Битта замонавий қирувчи самолётга сарфланган пулга 40мингта дорихона, битта ҳарбий кема қуриш харажатларига 9 млн. кишилик шаҳарни электр лаштириш мумкин. Дунё бўйича ҳар юз минг кишига 556 та солдат ва 85 та доктор тўғри келади ва ҳакозо. Келтирилган ҳарбий ҳаражатлар бир томондан, экологик вазият иккинчи томондан инсониятни сиқувга олган даврда яшамоқдамиз. Инсоният жамиятининг ҳарбий қуролланишни тартибга солиши қўлидан келади.. Лекин экологик хавфларнинг олдини олмасдан туриб, дунё аҳолисига озиқ-овқат етказиб бериш муаммосини ечиш қийин.

Дунё аҳолиси сонининг тез суратлар билан ўсиши, кўплаб муаммоларни келиб чиқишига сабаб бўлаётганлиги ҳам озиқ-овқат муаммоси ва атроф-муҳитдаги танг ҳолат ҳам зудлик билан ўз ечимини кутаётган муаммолар нинг энг ташвишли эканлигини давр кўрсатмокда. Бу жумбоқни ечишда балки, туғилишни камайтириш керак деган ҳисоб-китобу таклифларнинг ечим асоссиз эканлиги ҳам маълум бўлди.Аҳоли сонининг тез ўсиши озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган талаби ҳар 30 йилда икки марта ошмоқда. БМТ маълумотлари бўйича ҳар йили аҳоли ўсиши 2% га дон етиштириш 1% га ўсаяпти(олдин 2% эди).

Қискаси, Томас Мальтуснинг (1798) "тез ўсиб бораётган аҳолини озиқ-овқат билан ҳеч қачон тўлиқ таъминлаб бўлмаслиги назарияси" қуруқ сафсата эмас, балки, янгича таҳлил қилишни талаб қилмокда. Чунки Малтус назарияси асоссиз эканлигини ўша даврлардаёқ қатор олимлар назарий жиҳатдан исботлаган бўлсаларда, бироқ амалда унинг рўёбга чиқиши жуда мураккаб тарзда қийин кечмоқда. Аҳоли сонининг жадал кўпайиши, озиқ-овқат етишмаслиги муаммоларини келтириб чиқариши, атроф муҳитнинг салбий таъсир этиши билан ўзаро алоқада эканлиги ҳам исботланди.

Форрестер Ж. “Дунё статистикаси” маълумотлари асосида дунё аҳолиси сони 2020 йилда, табиий муҳит ифлосланиши 2050 йилда энг юқори даражага етишини башорат қилади. Унинг фикрича, тахминан 2030 йиллар атрофида тўлиқ экологик инқироз бошланади, ўта хавфли, юқумли касалликлар кўпаяди ва шундан сўнг аҳоли сони ҳам сезиларли даражада камаяди.

Кан Г. хулосаларига кўра 2000 йилда сунъий оқсил олиш ўзлаштирилади, озик-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш 2 маротаба ортади, фаровонликнинг ортиши аҳоли туғилиши даражасини камайтиради ва ҳакозо.Лекин, олимлар XXI асрнинг биринчи чорагида ҳам сунъий оқсилни топишаолмади. Бу каби назариялар, тахминлару ҳисоб-китоблар жуда кўплаб яратилмокда. Балки, келажакда бу тахминлар амалга ошар. Лекин муаммони бугун ечиш керак. Бир қатор олимларнинг фикрига кўра ҳозирги вақтда озиқ-овқатни тўлиқ ва турғун ҳолатда таъминлашни оддий йўл билан-қишлоқ хўжалигини ривожлантиришда экологик чегаралаш сиёсати қабул қилинса бўлди. Лекин, бу сиёсат бутун дунё миқёсида бўлиши лозим.Бунинг эса иложи йўк. Чунки, ривожланган мамлакатлар бу сиёсатни қабул қилиши мумкин, иқтисодий камбағал давлатлар эса қабул қилаолмайди. Бундай давлатлар кўп, асосий аҳоли ҳам шу давлатларда яшайди. Иккинчи йўл-озик-овқат билан таъминлашда ҳалқаро марказлар жаҳон бозорида озиқ-овкат баҳоларини сотиб олиш мумкин бўлган

даражада меъёрлаштириб турмоғи лозим.

Бу хилдаги таклифлар ҳам кўп, лекин ривожланган давлатлар бу таклифларни қабул қилиши ҳақиқатдан узоқ. Бу давлатлар ишлаб чиқарган маҳсулотларига ўзлари баҳо қўйишади. Чунки уларнинг маҳсулотлари сотилишдан фойда олиниши лозим. Фойдадан воз кечиш эса жуда қийин.

Ҳозирги вақтда жаҳоннинг кўплаб олимларининг фикрича муаммони ҳал қилишнинг ягона йўли-ер, ердан оқилона фойдаланиш, ер ислоҳати, илғор, экологик муҳофазаланган технологияни қўллашдир. Олимлар қишлоқ хўжалигидаги ер майдонларини кўпайтирмай туриб, ўсимликларнинг янги нави ва ҳайвонларнинг янги зотларини яратиш, деҳқончилик маданиятини орттириш ҳисобига маҳсулдорликни 90% га кўпайтиришни исботладилар.

Ҳозир тажриба далаларида гектарига 140 ц буғдой ва шоли, 240 ц маккажўхори дони берадиган навлар яратилган. Лекин амалда 23,40 ва 58ц ҳосил олинмоқда. Шунингдек, океанларнинг йиллик маҳсулдорлиги -360 млн.т эканлиги, бу ресурсларни кўпайтириш имкониятлари кўплиги ҳам озиқ-овқат таъминотида кўп муаммоларни ечади. Хуллас инсоният олдида беқиёс имкониятлар бор.

Лекин инсоният озиқ-овқат танқислигини билган ҳолда ўзининг тўкин яшашига қарши ҳолда исрофгарчилика йўл қўймоқда. Инсоният комфортга интилгани қанча кучли бўлса, сайёравий экологик инқирозлар ҳам шу даражаларда кучайиб бормоқда. Дунё бўйича йилига қишлоқ хўжалик экинларининг турли касалликларга чалиниш оқибатида 10-20% и, бегона ўтлар ва зараркунандалар туфайли -5-20% и, ҳосилни йиғиш, ташиш, қайта ишлаш ва сақлаш жараёнида 5-25% и нобуд бўлмоқда. Ушбу кўрсаткичлар йилига -20-70% ни ташкил этмоқда.

Инсониятнинг табиатга таъсири билан боғлиқ фаолияти зарур ва муқаррар. Чунки, инсон ушбу фаолиятларисиз ўзининг моддий эҳтиёжини қондира олмайди. Шунинг учун ҳам табиатда маълум ўзгаришлар бўлиши аниқ. Лекин табиатни ўзгартиришда унинг ривожланиш қонуниятларини билмаслик, кейинчалик инсонга анча қимматга тушиши ҳам аниқ бўлди. Инсон ўз фаолиятида табиатнинг ўзи-ўзини тиклаш ва тозалаш қонунини бузмагандагина экологик озиқ-овқат хавфидан қутилади.

Аҳоли сонининг ўсиши: озиқ-овқат маҳсулотлари муаммоси ва атроф-муҳит. Одамзод пайдо бўлган илк даврларда унинг табиий кўпайиши нисбатан жуда секин бўлган. Янги эра бошларида Ер юзасида тахминан 250-300 млн. киши яшаган бўлиб, шунинг 100-140 млн. атрофидагиси Ҳиндистон, 70 млн.га яқини Хитой, 10 млн.дан ошиғи, Осиё ва Шимолий Америкада яшаганлиги фанга маълум. Ўша даврларда Собиқ Иттифоқ ҳудудида 5-10 млн.киши яшаган, Марказий Осиё ва Кавказ орти минтақасида аҳоли анча зич бўлган.

Дунё аҳолиси сони XVII аср ўрталарига келибгина 0,5 млрд.га етган, XIX аср ўрталарида, қарийиб 200 йилдан сўнг 1 млрд. ни ташкил этди. Умуман дунё аҳолиси сони 1 млрд. бўлишига 1000 000 йил муддат лозим бўлган бўлса, 2 млрд. учун 80 йил, 3 млрд. га 30 йил, 4 млрд. га 15 йил, 5 ва 6 млрд. бўлишига 13-12 йил кифоя қилди(1-Жадвал).Ҳозир дунё аҳолисининг йилига ўртача 80

млн.кишига ортиб бораётганлиги эътиборга олинса, 2025 йилда сайёрамизда 8 млрд. 206 млн., 2050 йилда 9-10 млрд. аҳоли яшаши башорат қилинмоқда (БМТ башорати).

Дунё аҳолиси ҳар куни-250 минг кишига, ҳар ҳафтада- 1 млн. 700 минг кишига, ҳар ойда-7,5млн. кишига, бир йилда-90млн. кишига кўпаймоқда. Аҳоли сонидаги миллиардлар ва миллионларни ва уларни боқиш учун зарурий озиқ-овқатларни ҳисоблаш, бойлар, камбағаллар, тиланчилар, очлар, ривожланаётганлар ва бошқа-бошқаларни яна ҳисоблаш ва қабул қилиш жуда мураккаб масалалалардан эканлиги исботланган. Шунинг учун ҳам, Американинг оммавий журналларидан бири инсониятнинг ҳозирги ҳолати қуйидаги кўринишда ва ҳолатда эканлигини эълон қилди.

1-Жадвал

Дунё аҳолисининг ошиб бориши учун кетган вақт

Аҳоли сонининг ўзгариши	**Йиллар давомийлиги**	**Йил**
125000дан 1 млрд.гача	1 000 0000 дан 1850 гача	10 000 000
1дан 2 млрд.гача	1850 дан 1925 гача	75
2 дан 3 млрд.гача	1925 дан 1960 гача	35
3 дан 4 млрд.гача	1960 дан 1975 гача	15
4 дан 5 млрд.гача	1975 дан 1987 гача	12
5 дан 6 млрд.гача	1987 дан 1999 гача	12

Дунё аҳолиси 100 киши деб олинди ва кичкина бир қишлоқчага жойлаштирилди. Бу ҳолатда:

- бу қишлоқда яшаётган замонавий инсоннинг 57 таси Осиёликлар, 21 таси Европаликлар, 14 таси Шимолий ва Жанубий Америкаликлар, 8 таси Африкаликлар бўлади;

-100 кишидан 70 таси(рангли) оқ танли эмас;

- қишлоқдаги бойликнинг 50% и 6 кишининг қўлида ва бу 6 кишининг ҳаммаси АҚШ фуқаролари;

- қишлоқдагилардан 70 киши умуман ўқишни, ёзишни билмайди;

- қишлоқдагилардан 50 киши тўйиб овқат емаганлигидан доимий азобда;

- қишлоқдаги 80 киши меъёр талабларидаги уйларда эмас, амал-тақал ҳолатдаги чайла ва қамиш-капаларда яшамоқда;

- қишлоқдаги 100кишидан фақатгина 1 кишида университетни тугатганлиги ҳақида диплом бор.

- сайёрамизда яшаётган 7,5миллиард инсониятнинг қандай яшаётганлигини бу маълумотлар орқали бироз тушуниб олишимиз мумкин.

Дунё аҳолисининг тез суръатларда кўпайиши XXI асрнинг ўрталарида ўзининг энг юқори даражаларига кўтарилади. Бу жараён айниқса, Осиё, Африка ва Лотин Америкаси мамлакатларида «демографик портлаш»га сабаб бўлди.1950-1987 йиллар мобайнида ушбу мамлакатлар аҳолиси қарийб 2,26 мартага кўпайди. Дунё аҳолисининг 80% дан зиёди айнан ўша мамлакатларда

яшамоқда. XXI аср бўсағасига келиб, аҳолиси сони 10 млн. кишидан ортган мамлакатлар сони 71 тага етди. Шулардан 11 тасида аҳоли сони 100 млн. дан ортди. Аҳоли сони 10 млн.дан ортган мамлакатларнинг 50 дан ортиғи ҳам Осиё, Африка ва Лотин Америкаси хиссасига тенг келади. Умуман ушбу мамлакатларда дунё аҳолисининг салкам 95%и истиқомат қилмоқда. Хитой, Ҳиндисгон, АҚШ, Индонезия, Бразилия ва Россияда Ер шари аҳолисининг деярли ярми яшамоқда.

Дунё аҳолиси сонининг тез суръатларда ўсиши кўплаб муаммоларни келиб чиқишига сабаб бўлаёттанлиги эндиликда сир эмас. Айниқса, озиқ-овқат муаммоси ва атроф-муҳитдаги экологик танг ҳолат ечимини кутаёттан жумбоқларнинг энг ташвишлиси эканлигини давр кўрсатмоқда. Демак, ё туғилишни камайтириш ёки озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришни кўпайтириш лозим. Озиқ-овқат маҳсулотлари миқдори фақат ҳосилдорликни орттириш эвазига содир бўлиши мумкин. 2000 йилда жами 1,3 млрд. киши оч-ночор ҳолда бўлади. Дунё аҳолисининг ярмисида сувга бўлган талаб 2 ҳисса ортади, ўрмонлар майдони эса тенг яримга қисқаради.

Нефть етишмовчилиги ва баҳосининг ортиши натижасида саноати ривожланган мамлакатларда кўмирдан ва ядро энергиясидан фойдаланиши ортади. Кўмир истеъмолининг ортиши атмосфера таркибида чанг ва CO_2 чиқиндилари миқдорини орттиради. Умуман ифлословчи моддаларнинг ҳаво таркибида кўпайиши «ишқорли ёмғирлар» ёғадиган минтақалар кенгайишига сабаб бўлади.

Кейинги чорак асрда дунё бўйича ишлаб чиқарилган озиқ-овқат маҳсулотлари миқдори 2,5% га кўпайди. Бироқ, бу миқдор дунёнинг турли ҳудуд ва мамлакатларида бир хил эмас. Айниқса, ривожланаётган мамлакатларнинг айримларида ушбу кўрсаткич жуда паст даражада.Озиқ-овқат муаммосининг келиб чиқиши, қисман, ҳудудлардаги табиий ресурсларнинг камайиши, демографик вазият, техника ва технология имкониятлари каби омиллар билан боғлик бўлсада, бироқ, дунё бўйича аҳоли жон бошига ишлаб чиқариладиган озиқ-овқат миқдори илмий асосланган энг паст даражадан анча юқоридир.

Муаммонинг асосий сабаби, турли ҳудуд ва мамлакатларда истеъмолдаги номутаносибликдир. Кўпгина ривожланаётган мамлакатлар да истеъмолдаги озуқанинг қуввати ривожланган мамлакатларникидан деярли 3 марта пастлиги маълум. Ушбу муаммонинг ижобий ечими: мамлакатларнинг тўлиқ мустақил ривожланиши, фан-техника тараққиёти, ишлаб чиқариш кучларининг ривожланиши, меҳнат унумдорлиги, ишлаб чиқариш маданиятини юксалиши, аҳолининг илм савиясини ортиши билан ҳал қилиниши мумкин.

Экин далаларига белгиланган меъёрда солинадиган ўғитлар ерлардан олинадиган ялпи ҳосилдорликни, тупроқ унумдорлигини орттириши барчага маълум. Ҳар гектар буғдойзорни 80 кг турли ўғитлар билан озиқлантирилиши, ҳосилдорликни -20 ц, 110 кг билан ишлов берилиши -35-40 ц, 300-350 кг эса 50 ц\га етказиши амалиётда исботланган. Меъёрдаги ўғит ҳосилдорликни орттиришидан ташқари, экинларни турли ташқи таъсирларга чидамлилигини ҳам орттиради. Инсоният табиат ва табиий ресурслардан фойдаланишда

экологик мониторинг ва экологик- иқтисодий муҳофазаланган тизимга ўтиши шарт

Тавсия ва таклифлар:

1. Жаҳондаги давлатлар қишлоқ хўжалигини ривожлантириш ва ҳосилдорликни кўпайтириш каби қатор мажмуали тадбирларни амалга оширишни талаб қилади:

- ер ислоҳатини экологик-иқтисодий талаблар асосида ўтказиш;
- ўсимлик ва ҳайвонларнинг янги маҳсулдор зотларини яратиш;
- ер мелиорацияси ва ирригация тармоқларини яхшилаш, суғоришни замонавий технология асосида такомиллаштириш, иссиқхоналарни кенгайтириш, табиий минтақа иқлим шароитларини ҳисобга олган ҳолда йил давомида сабзавотлар етиштириш;
- тайёр маҳсулотларни сақлаш муддатини узайтириш;
- қишлоқ хўжалик экинларини табиий офатлардан сақлаш.

Xalikova L.N. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, i.f.d. (DSc)

OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINING IQTISODIY AHAMIYATI VA UNI TA’MINLASH MUAMMOLARI

Annotatsiya. *Maqolada oziq-ovqat xavfsizliginingmohiyatini ochib beruvchi yondashuvlar taxlil qilingan. Tashkiliy iqtisodiy mehanizmlar bo‘yicha oziq-ovqat xavsizligi nazariyasi takomillashtirilgan.*

Kalit so‘zlar. *Oziq-ovqat xavfsizligi, oziq-ovqat-muommosi, qishloq xo‘ligi tashkiloti, agrasanoat ishlab chiqarishi.*

BMTning Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi tashkiloti (FAO) hamda Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti ma’lumotlariga qaraganda, hozirgi vaqtda dunyoda 840 milliondan ortiq kishi to‘yib ovqatlanish imkoniyatiga ega emas. Bu jahon aholisining deyarli har sakkiz nafaridan biri, deganidir. Bundan tashqari, sayyoramiz nufusining 30 foizidan ziyodi to‘laqonli ravishda ovqatlanmaslik, eng asosiy mikroelement va vitaminlar yetishmasligi muammosini boshidan kechirmoqdaki, bularning barchasi oziq-ovqat xavf-sizligini ta’minlash naqadar dolzarb masala ekanligini yaqqol ko‘rsatib turibdi.

Aslida oziq-ovqat xavfsizligi juda keng tushuncha bo‘lib, u, eng avvalo, aholi ehtiyojini fiziologik me’yorlarga mos ravishda iste’mol tovarlari bilan ta’minlashni nazarda tutadi. Biroq keyingi paytda oziq- ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmining o‘sishi aholi soni va ehtiyojlarining ortishidan orqada qolayotgani, ayniqsa, qishloq xo‘jaligi hamda qayta ishlash sanoati rivoji uchun yetarli sharoit mavjud bo‘lmagan mamlakatlarda muammo tobora chuqurlashib borayotgani tashvishlanarlidir.

O‘zbekiston o‘zining oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashdan tashqari, meva-sabzavot va boshqa qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini eksport qilish orqali xorijiy

davlatlarning oziq-ovqat ta’minotiga munosib hissa qo‘shayotgani xalqaro hamjamiyat tomonidan yuksak e’tirof etilmoqda. BMT Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi tashkilotining 2015-yil iyun oyida Italiyaning Rim shahrida bo‘lib o‘tgan 39-konferensiyasida Mingyillik rivojlanish maqsadlariga erishgan davlatlarni taqdirlash marosimida O‘zbekiston 14 ta davlat qatorida oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashda erishgan mislsiz yutuqlari uchun maxsus mukofot bilan taqdirlangan.

Keyingi yillarda dunyo bo‘yicha iqlim o‘zgarishi oqibatida yuzaga kelayotgan ekologik omillar seleksionerlar oldiga yangi talablarni qo‘ymoqda. Ilmiy asoslangan, tajribada sinalgan, suv tanqisligi va qurg‘oqchil sharoitga moslashuvchan, turli zararkunandayu kasalliklarga chidamli, yuqori hosilli navlarni ko‘paytirishni hayotning o‘zi taqozo etmoqda.

Respublika doimiy aholi o‘rtacha soni 2020- yillarda 800 ming kishiga o sishiga qaramay, oxirgi 20 yil davomida aholi daromadlarining muntazam o‘sishi moliyaviy imkoniyatlarning mustahkamlanishini va aholi tomonidan asosiy oziq-ovqat mahsulotlarini iste’mol qilish hajmining oshishini ta’minladi. Jumladan, 2020- yil yakunlari bo‘yicha bugdoy importi 1,2 mlrd dollarni tashkil etib, otgan yilning shu davriga nisbatdan 28 foizga oshgan.2020 yilda oziq-ovqat tovarlari importi tarkibida kundalik istemol mahsulotlari 2,8million tonnani tashkil etib 12 foizga oshgan, go‘sht va go‘sht mahsulotlari 2 barobarga yoki 19 ming tonnage ortgan.

Shuni alohida ta’kidlash lozimki, mustaqilligimizning dastlabki yillarida iste’mol uchun zarur bo‘lgan g‘alla, go‘sht va go‘sht mahsulotlari, sut mahsulotlari, kartoshka va boshqa mahsulotlar chetdan keltirilgan bo`lsa, bugungi kunga kelib ushbu mahsulotlarni ishlab chiqarilishining jadal rivojlanishi natijasida xalqimiz ehtiyojlarini to`liq ta`minlabgina qolmay ko`plab chet mamlakatlariga eksport qilib kelinmoqda.

Istiqloldan avval yurtdoshlarimiz bugungi dorilamon kunlar, farovon hayot, beqiyos imkoniyatu g‘amxo‘rliklar haqida tasavvur ham qila olmasdi. Axir ilgari ular umr bo‘yi dalada mehnat qilib, kosasi oqarmay, biri ikki bo‘lmay, amallab ro‘zg‘or tebratgan, xolos. Bugun-chi? Yaratib berilgan qulay shart-sharoitlardan oqilona foydalanib, fidokorona mehnat qilayotgan dehqon va fermerlar nafaqat jamiyatimizga naf keltirayapti, balki o‘zlari katta manfaat hamda rag‘bat ko‘rayapti. Ularning ishlab topgan daromadi oila a’zolarining farovon turmush kechirishi, dasturxoni to‘kinligi, yurtimiz taraqqiyotining kafolati bo‘lib xizmat qilmoqda.

Odamlar uchun oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish dunyoda abadiy muammo bo‘lgan va doimo dolzarb bo‘ladi. Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hayotning birinchi sharti hisoblanadi. Shu bois, u doimo va o‘sib boruvchi hajmlarda amalga oshirilishi kerak, chunki sayyoramiz aholisi ortib bormoqda.

Oziq-ovqat xavfsizligiga tahdid deganda, oziq-ovqat bozorida oxirgi iste’molchilar uchun noqulay vaziyat o‘zgarishlariga olib keladigan shart- sharoit va omillar majmui tushuniladi. Oziq-ovqat xavfsizligiga tashqi va ichki tahdidlar ta’sir ko‘rsatadi. Oziq-ovqat xavfsizligiga tahdidlarning tashqi shart-sharoitlari iqtisodiyotning ochiqligi omili bilan bog‘liq. Ichki tahdidlar mamlakat iqtisodiyoti doirasida hosil bo‘ladigan ommaviy talab va ommaviy taklif o‘zgarishlarini nazarda tutuvchi ichki omillar ta’sirida yuzaga keladi. Qishloq xo‘jalik mahsulotlari taklifi nuqtai nazaridan bozor vaziyatiga ta’sir ko‘rsatuvchi muhim omillardan biri

iqtisodiyot agrar sektorining beqaror faoliyat ko‘rsatishi va buning oziq-ovqat xavfsizligiga salbiy ta’sir etishidir.

Agrosanoat kompleksi iqtisodiyotning ustuvor tarmoqlaridan biri bo‘lib, uning faoliyati ko‘p jihatdan xalq farovonligini oshirishga, taraqqiy etgan davlatga aylanib, xalqning siyosiy birligini mustahkamlashga bog‘liq.

Oziq-ovqat xavfsizligi odamlar hayotini ta’minlashda asosiy o‘rin tutadi, u birinchi navbatda, insonning asosiy huquqi uning mavjudligini ta’minlashga bo‘lgan huquqini amalga oshirishga qaratilgan ijtimoiy yo‘nalishni aks ettiradi.

Oziq-ovqat xavfsizligi milliy xavfsizlikning muhim tarkibiy qismidir, chunki u asosiy oziq-ovqat mahsulotlarining barqaror ishlab chiqarilishi va aholining undan foydalana olishini ta’minlaydi.

Ma’lumki, mustaqil O‘zbekistonda hozirgi zamon qishloq xo‘jaligini isloh qilishning muhim siyosiy xususiyati mavjud. Ana shu xususiyatni ko‘zda tutgan holda bugun shuni chuqurroq anglash joizki, umuman jamiyatimizning yangilanishi samaradorligi, mamlakatimizdagi demokratik jarayonlarning rivojlanishi darajasi qishloq xo‘jaligini isloh qilishning qanchalik muvaffaqiyatli kechayotganligiga, bu jarayon qishloq hayotining barcha jabhalariga qanchalik chuqurroq singib borayotganligiga bog‘liq. Qishloq xo‘jaligini isloh qilishning fuqarolik jamiyati asoslarini shakllantirishga ta’sir ko‘rsatuvchi aytib o‘tilgan siyosiy omili tarkibida oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash va xalq farovonligini oshirish masalalarini ajratib ko‘rsatish mumkin.

Agrar sektorni davlat byudjeti va byudjetdan tashqari maqsadli jamg‘armalar orqali qo‘llab-quvvatlash miqdorini oshirish va yo‘nalish- larini kengaytirish, shuningdek, turli imtiyoz va prefrensiyalar ko‘rinishidagi bilvosita qo‘llab-quvvatlash mexanizmlarini kuchaytirish mamlakat oziq-ovqat ta’minoti va xavfsizligini mustahkamlashga yordam beradi

Ma’lumki, «oziq-ovqat xavfsizligi»zamonaviy iqtisodiy, huquqiy va siyosiy fanlarning fundamental tushunchalaridan biridir. Ushbu tushuncha «oziq-ovqat bilan ta’minlanganlik» tushunchasining sinonimi bo‘lib, ayni paytda BMTning rasmiy terminologiyasiga muvofiq «oziq-ovqat siyosati», «oziq-ovqat rejalashtirilishi», «oziq-ovqat ta’minoti», «oziq-ovqat ehtiyoj- lari», «oziq-ovqat rezervlari», «oziq-ovqat resurslari» kabi turdosh atamalar bilan uzviy bog‘liq. Bundan ko‘rinadiki, oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning doirasi birmuncha keng.

Fuqarolik jamiyati institutlarining oziq-ovqat ta’minotidagi ishtiroki nimalarda ifodalanadi? Bir necha misol keltiramiz.

O‘zbekistonda qadimdan sug‘orish tizimi mavjud bo‘lgan. Sug‘orila- digan dehqonchilik respublikamiz oziq-ovqat mustaqilligining asosi hamda asosiy eksport mahsulotlari manbaidir. Mamlakatimizda, ayniqsa, mustaqil- lik yillarida erlarning meliorativ holatini yaxshilash, ularning unum- dorligini oshirish, moliyalash mexanizmlarini takomillashtirishga tizimli, izchil va boqichma-bosqich e’tibor qaratib kelinmoqda.

Qayta ishlab chiqarish jarayonida qishloq xo‘jaligi va sanoat o‘rtasidagi aloqalar alohida o‘rin tutadi. Qishloq xo‘jaligining asosiy funksiyasi aholining oziq-ovqatga bo‘lgan ehtiyojini qondirish, xom ashyo uchun esa – sanoatdir. Qishloq xo‘jaligining o‘ziga xosligi – uning boshqaruvi yerdan foydalanish bilan bog‘liq – ishlab

chiqarishning asosiy vositasi va tabiiy muhit.

Ma’lumki, iqtisodiyotning real sektori korxonalarini ko‘llab-quvvat- lash bo‘yicha chora-tadbirlar dasturida ularning barqaror faoliyatini ta’- minlash, eksport salohiyatini oshirish, o‘z mahsulotlarini ishlab chiqarish ko‘lamini kengaytirish bo‘yicha ko‘zda tutilgan qo‘shimcha choralar ichki manbalar hisobidan mamlakatimiz oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash uchun ishonchli zaxiralarni shakllantirish imkonini beradi. Bu esa jahon bozorlarida asosiy oziq-ovqat mahsulotlari narxi oshishi sharoitida alohida muhim ahamiyat kasb etadi. O‘z navbatida, bular vatanparvarlik tarbiyasini kuchaytirish va aholining, ayniqsa, yoshlarning iqtisodiy mada- niyatini oshirish bo‘yicha yangi, qo‘shimcha majburiyatlarni keltirib chiqaradi.

Qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishini modernizatsiya qilish borasida amalga oshirilayotgan chora-tadbirlar. Keyingi yillarda mamlakatimiz iqtisodiyotining real tarmoqlarida ishlab chiqarishni modernizatsiya qilish, texnik va texnologik yangilash tadbirlariga alohida e’tibor qaratilmoqda. Afsuski, biz modernizatsiya deganda, ko‘pincha sanoat tarmoqlarini modernizatsiya qilishni tushunishga o‘rganib qolganmiz. Holbuki, sanoat bilan bir qatorda iqtisodiyotimizning qishloq xo‘jaligi kabi yetakchi sohasini ham modernizatsiya qilish, uning tarkibiga kiradigan deyarli barcha tarmoq va ishlab chiqarish sohalarining butun kompleksida texnik va texnologik ishlarini amalga oshirishga katta ehtiyoj sezilmoqda. Demak, agrar ishlab chiqarishni modernizatsiya qilish va yangi bosqichga ko‘tarish masalalari shu kunning dolzarb vazifalaridan biriga aylantirmoqda. Shu munosabat bilan chorvachilik, g‘allachilik, kartoshkachilik kabi sohalarda ilg‘or mamlakatlar tajribalarini o‘rganish va amalda qo‘llash, bizning iqlim sharoitimizda g‘oyat muhim ahamiyat kasb etadigan zamonaviy sug‘orish tizimlari, energiyani tejaydigan zamonaviy texnologiya va agrotexnologiyalarni o‘rganish, urug‘chilik-seleksiya ishla- rini yanada takomillashtirish va qishloq xo‘jaligi ishlab chiqarishining mahsuldorligini oshirish bo‘yicha aniq chora-tadbirlar kompleksini ishlab chiqildi.

O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoyevning Oliy Majlisga Murojaatnomasida: «Ma’lumki, hozirgi kunda yurtimizda 51 foiz- dan ziyod aholi qishloq joylarda yashaydi. Biroq qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining mamlakat yalpi ichki mahsulotidagi ulushi 17 foizdan oshmaydi. Agrar soha mahsulotlarini qayta ishlash hajmi esa 10 foizga ham etmaydi. Holbuki, rivojlangan davlatlarda bu ko‘rsatkich 50 foizdan ortiqni tashkil etadi. Shu munosabat bilan qishloq xo‘jaligini yanada isloh qilish bo‘yicha kompleks dastur ishlab chiqish lozim.

Ayniqsa, oziq-ovqat xavfsizligi muammosini hal etish, genetik modifikatsiya qilingan mahsulotlar etishtirmaslik bo‘yicha qat’iy nazorat o‘rnatishga alohida e’tibor qaratish talab etiladi. So‘nggi yillarda mamlakatimiz bozorlarida import meva-sabzavot mahsulotlari ko‘payib borayotgani bizni albatta hushyorlikka chaqirishi kerak. Bunday holatning oldini olish uchun, avvalo, yo‘qolib borayotgan qadimgi navlarni tiklash, seleksiya ishlarini oqilona va samarali yo‘lga qo‘yish, sohaga ilm-fan yutuqlari, innovatsion ishlanmalarni keng joriy etishimiz zarur.

Chorvachilik sohasiga to‘xtaladigan bo‘lsak, qoramol va parranda sonini ko‘paytirish, bu borada sifat va mahsuldorlikka erishish uchun yetarli sharoit yaratishimiz zarur. Yaqin istiqbolda har bir tumanda ixtisoslashtirilgan bo‘rdoqichilik

komplekslari, yuqori texnologik parrandachilik fabrikalari, shuningdek, issiqxona xo‘jaliklari tashkil etilishi lozim.

Biz hozirgi vaqtda 1,5-2 milliard dollar miqdorida meva-sabzavot mahsulotlarini eksport qilmoqdamiz. Lekin ushbu sohada yiliga 10-15 mil- liard dollar mahsulot eksport qilish imkoniyati mavjud. Mahsulot tayyor- lash va eksport qilishda «O‘zagroeksport» aksiyadorlik jamiyati, birjalar, agrofirmalar va ulgurji kompaniyalar katta rol o‘ynashi lozim.

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini samarali realizatsiya qilish juda muhim masaladir. Shu maqsadda fermer xo‘jaliklarida yetishtirilgan mahsulotlar hajmi va miqdori haqidagi ma’lumotlarning yagona bazasini yaratish zarur» ligi vazifa etib belgilandi.

Xulosa va takliflar.

- Oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash ijtimoiy-iqtisodiy tizimining ishlash mexanizmini takomillashtirish.
- Axoli iste’mol xarajatlari tarkibida oziq-ovqat maxsulotlarining optimal ulushini ta’minlash, bu borada narxlarning turli omillar tasirida keskin tebranishga yo‘l qo‘ymaslik
- Tashqi savdo siyosatida jumladan, oziq-ovqat mahsulotlari eksport va import xajmlari o‘rtasida ijobiy balansni ta’minlashdan iborat

Foydalangan adabiyotlar

1. Mirziyoev, Shavkat. Yangi O’zbekiston taraqqiyot strategiyasi. To’ldirilgan ikkinchi nashri. – Toshkent: “O’zbekiston” nashriyoti, 2022. – 416 bet.

2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning Oliy Majlisga Murojaatnomasi. //Xalq so‘zi, 2020 yil 25 yanvar, № 19 (7521)-soni. uza.uz.

3. Mamatov A.A., Abulqosimov X.P., Mamatov S.A., Saidgaziyeva S.Sh. Iqtisodiy aytish. Darslik. – Toshkent: O‘zbekiston Respublikasi Jamoat 2 universiteti, 2020.- 731 bet.

4. I.S.Xotamov, M.K.Olimov, A.J.Ismoilov “Iqtisodiy” O‘quv qo‘llanma. – Toshkent: Iqtisodiyot, 2019 yil, 200 bet.

5. Iqtisodiy xavfsizlik: darslik. nafaqa / M.A. Gundorova; Vladimir. davlat un-t im. A.G. va N.G.Stoletovlar. - Vladimir: VlGU nashriyoti, 2020. - 207 bet.

6. Abulqosimov X.G., Rasulov T.S. va b. Mamlakat iqtisodiy havfsizligi va rakobatbardoshligini ta'minlashning barqaror yunalishlari. Monografiya. - T.: "Innovation rivozhlanish nashriyot - matbaa uyi". 2019. - 395 bet.

7. Kovalyov A.A. Iqtisodiy xavfsizlikni ta'minlash strategiyasi. Darslik - Sankt-Peterburg: Konovalova A.M. nashriyoti, 2019-188bet.

8. Sotvoldiyev N.J. Oziq-ovqat xavfsizligi tushunchasi va uning olmiy-nazariy konsepsiyasi. “Iqtisodiy va innovatsion texnalogiyalar” ilmiy jurnal №6 2017-y

Babayeva Nazira Asatullayevna – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Jismoniy madaniyat” kafedrasi o‘qituvchisi

YANGI ISHGA QABUL QILINGAN XODIMLARDA ADAPTATSIYA O’RNI VA MUAMMOSI

Annotasiya: *Ushbu maqolada adaptatsiya, psixologik adaptatsiya, ixtiyoriy va majburiy adaptatsiya, xodimlarda adaptatsiya muammosi, mehnat adaptatsiyasining asosiy jihatlari, adaptatsiya jarayonining bosqichlari to’g’risida keng yoritib o’tilgan.*

Kalit so’zlar: *Adaptatsiya, psixologik adaptatsiya, ixtiyoriy adaptatsiya, majburiy adaptatsiya, adaptatsiya bosqichlari.*

Аннотация: *В данной статье подробно рассмотрены адаптация, психологическая адаптация, добровольная и обязательная адаптация, проблема адаптации работников, основные аспекты трудовой адаптации, этапы адаптационного процесса.*

Ключевые слова: *Адаптация, психологическая адаптация, добровольная адаптация, вынужденная адаптация, этапы адаптации.*

Abstract: *This article discusses in detail adaptation, psychological adaptation, voluntary and mandatory adaptation, the problem of employee adaptation, the main aspects of labor adaptation, and the stages of the adaptation process.*

Key words: *Adaptation, psychological adaptation, voluntary adaptation, forced adaptation, stages of adaptation.*

Bo‘lajak mutaxassisni kasbiy mehnat faoliyatiga tayyorlash, uning mehnat bozorida raqobat qila olish qobiliyatini shakllantirish maqsadida ijtimoiy yetuk shaxsni voyaga yetkazish va tarbiyalash muhim ahamiyat kasb etadi. Bu vazifa insonning talab va ehtiyoji, qobiliyati, ruhiy-jismoniy imkoniyatlari hamda etnik omillar ta’sirini hisobga olgan holda, o‘quv jarayoni hamda o‘quv ishlab chiqarish jarayoni faoliyati doirasida dasturlashtiriladi va amalga oshiriladi.

Bunda mutaxassisning tanlagan kasbiga va unga aloqador mehnat jamoasiga ko‘nikishi, moslashishi muhim rol’ o‘ynaydi. Psixologiya tilida bunday ko‘nikish va moslashish adaptatsiyasi deb ataladi. Psixologik adaptatsiya inson boshqa odamlar bilan, qolaversa, jamiyat bilan o‘zaro ta’sir o‘tkazishda vujudga keluvchi destabilizatsiya holati, bezovtalanish, ichki psixik zo‘riqish kabilarni pasaytirish va bartaraf etishda shaxsning mudofaa, himoya vositasi sifatida gavdalanadi. Bunda psixikaning ximoya mexanizmlari shaxsning psixologik adaptatsiyasi usuli tarzida ro‘yobga chiqadi.

Psixologik adaptatsiya ixtiyoriy va majburiy turlarga ajratiladi. Ixtiyoriy adaptatsiya bu insonning xohishi, moyilligi orqali ro‘yobga chiquvchi holatdir. Odam o‘ziga zid, hatto unga yoqmaydigan salbiy, xohishga qarama-qarshi ijtimoiy hodisa va vaziyatlarga ilojsiz ravishda moslashishi mumkin (tutqinlik, zo‘ravonlik, vahobiylik, diktatura va hokazo). Bunday toifadagi ijtimoiy moslashuv majburiy adaptatsiya deb nomlanadi. Bu tipdagi adaptatsiya inson psixikasiga zarar keltirishda, ya’ni shaxsning axloqiy, intellektual sifatlarining deformatsiyasi hisobiga kechadi, unda mental va emotsional buzilishning avj olishi natijasida muhitning (makro, mikro, mize) o‘zgarishiga olib keladi, hatto inson o‘z ruhiy olamini o‘zgartirish o‘quvidan ham mahrum bo‘ladi.

Xodimlarda adaptatsiyasi muammosi. Moslashuvning asosiy moxiyati insonning o'z atrofidagi shart-sharoit, ijtimoiy muhit talablarini qabul qilishi va o'zlashtirishida namoyon bo'ladi. Mazkur ta'rif tashkilot miqyosida tahlil etil- ganda, xodimning o'zi bajarishi lozim bo'lgan faoliyat bilan tanishishi hamda yangi muhit talabiga mos ravishda o'z xulqini o'zgartirib borishini nazarda to'tamiz. Tashkilotda xodimlar adaptatsiyasi ishga yangi kelgan yoki o'zgargan mehnat sharoitlariga ko'nikishi lozim bo'lgan mutaxassisga tegishli deb qaraladi. Xususan, xodimning yangi mehnat jamoasiga qanchalik tez moslashishi, uning samarali mehnat faoliyatini erta boshlab yuborishidagi asosiy omildir. Hozirga kelib tashkilot yangi xodimning moslashuvi uchun juda qat'iy shartlar quyapti. Ushbu sohadagi qiyinchilik quyidagi sabablar orqali belgilangan:

- adaptatsiya davri ancha qisqa vaqtni talab etadi;
- tashkilotga yangi texnologiyalarning joriy etilishi, ularni o'zlashtirishda ma'lum qiyinchiliklar to'g'diradi;
- ustoz-shogird tizimining shakllanmaganligi;
- hatto bir mehnat bo'limi, guruh ichidagi raqobatning mavjudligi.

Sanab o'tilgan va shu kabi muammolar adaptatsiya jarayoni o'tishidagi asosiy qiyinchilikdir. Bundan tashqari qator tashkiliy-iqtisodiy va ijtimoiy omillar ham borki, ular yangi xodimning ishga moslashuvini qiyinlashtiradi va ular o'z mohiyatiga ko'ra ob'ektiv omillar toifasiga kiradi. Bular qatoriga noqulay ish sharoitini, mehnatning og'irligi, xodimlar o'rtasida majburiyat va huquqning noaniq taqsimlanganligi, xodim malakasining kasb talablariga mos kelmasligi, bajariladigan mehnatni ta'minlovchi resurslar etishmasligi, rag'batlantirish va haq to'lash tizimidagi xatolar, adolat tamoyilining buzilishi va boshqa sabablar kiradi.

Tashkilotda xodimlar adaptatsiyasiga yetarli e'tibor bermaslik, korxona uchun nafaqat tashkiliy qiyinchiliklar, balki moddiy zarar ham olib keladi. Aniqlanishicha, ish paytidagi baxtsiz xodisalar yangi kelgan ishchilarda tajribalilarga nisbatan ko'p sodir bo'ladi. Ishdan bushayotganlar orasida ishga joylashganiga olti oydan kam vaqt bo'lgan xodimlar ko'pchilikni tashkil qiladi.

Mehnat adaptatsiyasining asosiy jihatlari. Mehnat psixologiyasida mehnat adaptatsiyasining uchta o'zaro bog'liq tomoni farqlanadi: 1) kasbga moslashish; 2) moslashuvning psixo-fiziologik jihati va 3) ijtimoiy-psixologik adaptatsiya. Qo'yida mana shu adaptatsiya turlari haqida ma'lumot berib o'tamiz.

1. ***Kasbga moslashish.*** Adaptatsiyaning kasb bilan boshiq jihati xodimdan bajariladigan ishga qo'yiladigan talablarni o'zlashtirishni taqozo qiladi. Bu xil moslashuvda ob'ektiv va sub'ektiv omillar mavjud bo'lib, kasbiy adaptatsiyaning ob'ektiv omillari sifatida xodimning ma'lumoti, malakasi va tajribasini sanab o'tish mumkin. Sub'ektov omillar qatoriga esa xodimning kasbga bo'lgan munosabati, yangi ish joyidan ko'tayotgan niyati va umidi kirishi mumkin.
2. ***Mehnat adaptatsiyasining*** psixo-fiziologik jihatiga korxonadagi mehnat sharoitining psixo-fiziologik va tibbiy-gigiyenik tomoni kiradi. Adaptatsiyaning ushbu turini ifodalovchi asosiy ko'rsatkich sifatida xodimning toliqish darajasini olish mumkin. Xodim o'zining holatini, ish sharoiti va bajarayotgan mehnati og'irligini baholashi, ushbu adaptatsiya turining sub'ektiv tomonlaridir.
3. ***Ijtimoiy-psixologik adaptatsiya*** deganda xodimning mehnat jamoasidagi

mavjud munosabat tizimiga moslashishi, jamoaga xos bo’lgan me’yor va qoidalar hamda unga guruh tomonidan belgilangan rolni va mavqeni qabul qilish jarayoniga aytiladi. Bunday moslashuvning muvaffaqiyatli o’tishi, xodimning xarakter hislatlariga, uning muloqotga moyilligiga, hayotiy tajribasi va dunyoqarashining yangi sharoitga mos kelishiga bog’liq. Guruhning ahilligi, uning madaniyat darajasi bu xildagi adaptatsiya jarayonining muvaffaqiyatli o’tishi garovidir.

Xodimning jamoaga a’zo bo’lishi tashkilotning vazifa va maqsadidan kelib chiquvchi rolni qabul qilish bilan ifodalanadi. Xodim undan nima ko’tishayotgani va bu kutuvga ta’lluqli xatti-harakatlarni amalga oshirishi juda muhim. Masalan, biron-bir kishini rahbarlikka tayinlanar ekan, yangi rahbardan jamoa demokratik yoki avtokrat boshqaruv uslubini ko’tishi mumkin. Bu kutuvlarga mos kelish yoki kelmaslik darajasi ko’p jihatdan yangi rahbar va xodimlar o’rtasidagi munosabatlarni belgilab beradi. Hatto, xodimlar beixtiyor, yangi kelgan rahbarni eskisi bilan taqqoslab berishga ham moyil bo’lishadi. Shuning uchun xodim uchun adaptatsiya sharoitini yaratish mavjud rolga bo’lgan talablarni aniq ishlab chiqish va ijrosini ta’minlash maqsadidagi tadbirlarni uyushtirish bilan belgilanadi. Bu fikr ayniqsa, boshqaruv lavozimiga yangi kelayotgan rahbarlar uchun juda o’rinlidir. Odatda yangi lavozimni taklif etishar ekan, «Bir o’ylab ko’ring», deb xayrlashishadi. Taklifni qabul qilgan shaxsning «o’ylash» jarayonini esa yangi rolga o’zini chamalash deb atash mumkin. Agar shaxs rolni qabul qila olishiga ko’zi etsa, taklifga rozi bo’ladi, agar bu ikkilanishga olib kelsa, o’zi bilan ushbu rol orasida katta farqni sezgan bo’ladi. Shuning uchun yangi lavozimga moslashishning sifatli o’tishi qator tadbirlarni talab qiladi. Bu sohadagi birlamchi vazifa - ushbu rolga qo’yiladigan talablarni aniqlab olishdir. Bu jarayon qanchalik puxta o’tsa, rolni qabul qilish shunchalik oson kechishi mumkin.

Keyingi bosqich rolni qabul qilish, deb ataladi. Bunda inson yangi xatti-harakatlarni o’zida shakllantira boshlaydi. Bu jarayon inson tomonidan nafaqat xizmat yuzasidan, balki shaxsiy munosabatlar tizimidagi talab va xususiyatlarni ham o’zlashtirish davridir.

Navbatdagi bosqich esa qabul qilingan rolni ijro etish deb ataladi va bu holat o’zining ikki tomoniga ega: rolni ijro etuvchi shaxs xulqining atrofdagilar tomonidan baholanishi va uning o’zi baholashi tarzida amalga oshadi. Bu ikki baholash ko’rsatkichining o’zaro mos kelishi juda muhimdir. Shunday moslikka uzoq davom etuvchi ichki mehnat asosida erishiladi. Ushbu ko’rsatkichlar mosligini ta’minlovchi asosiy tadbirlardan biri xodimga uning xatti-harakatlari haqida qayta aloqa berib turishdir.

Qayta aloqa natijasida olingan ma’lumotlar asosida inson o’z xatti-harakatlariga o’zgartirish kiritadi va rolga muvofiq kelish uchun o’z ustida ishlay boshlaydi. Shu maqsadda ba’zi korxonalarda xodimlar bilan ishlovchi maxsus mutaxassislar tomonidan tashkil etiluvchi trening mashg’ulotlari juda o’rinlidir. Guruhiy tarzda tashkil etilgan bu mashg’ulotlarda ishtirokchilar, u yoki bu rolni xizmat talablariga yaqinlashtirilgan vaziyatda ijro etadilar va atrofdagilardan o’z xatti-harakatlari borasida «baho» oladilar. Bu tadbir natijasida ishtirokchi o’z xulqini risoladagiga qiyoslash va moslashtirish imkoniyati turiladi. Aniq reja va malakali mutaxasislar yordamida tashkil etilgan bunday tadbir, xodimning yangi rolni qabul qilishi va real

sharoitda samarali ijro etishi uchun asos yaratadi.

Adaptatsiya jarayonini takomillantirish imkoniyatlari. Yangi xodimlarni kasbga bo'lgan talablar asosida ishga qabul qilish adaptatsiya jarayoninig yengil o'tishini ta'minlovchi shartlardan biridir.

Tashkilot rahbari yangi xodim adaptatsiyasini iloji boricha qisqa fursatda va salbiy asoratsiz o'tishiga ko'maklashishi lozim. Bu sohada ilg'orlab ketgan ayrim tashkilotlar ham bo'lib, ularning boy tajribasini tatbiq etish tashkilot mehnat samaradorligini oshirishdagi yana bir qo'shimcha omildir. Masalan, Rossiyadagi «Svetlana» XKda yangi xodimlar adaptatsiyasini nazorat etish bo'yicha alohida dastur mavjud bo'lib, unga binoan bu jarayon tizimli ravishda olib boriladi. Xususan, ma'lum vaqt oralig'ida tashkilotdagi yangi xodimlar tomonidan nazorat savolnomalari to'ldiriladi va adaptatsiya darajalari aniqlanadi. Odatda bu ish bilan kadrlar bo'limi, kasbga munosiblik bo'limi mutaxassislari shug'ullanadilar. Mana shu so'rovlar asosida ish sharoitlariga o'rta yoki past darajada moslashayotgan xodimlar aniqlanadi. Keyingi bosqich sifatida adaptatsiya jarayoniga salbiy ta'sir etuvchi omillar aniqlanadi. Bu jarayonga endi tashkilotning yuqori bo'g'ini va maxsus bo'limlar xodimlari jalb etiladi. Adaptatsiya jarayoni muvaffaqiyatli o'tishiga salbiy ta'sir etuvchi omillarni bartaraf etish bo'yicha alohida chora- tadbirlar majmuasi ishlab chiqiladi. So'nggi bosqich sifatida ushbu tadbirlarning samarasi tekshirib ko'riladi. Bu sanab o'tilgan bosqichlar adaptatsiyani tadbiq etish jarayonining asosiy qismlari bo'lib, bu tadbirlarga yosh xodimning mehnat ko'rsatgichlaridan manfaatdor bo'lgan barcha rahbarlarning qatnashishi ko'zda tutiladi.

Moslashish davri ba'zi korxonalarda kasb talablarini o'zlashtirish bilan bog'liq, bo'lsa, boshqa tashkilotlarda moslashish muddati tashkilotning butkul hayot tarzi bilan uyg'unlashib ketishni nazarda to'tadi. Bu borada iqtisodiy rivojlangan mamlakatlar korxonalarida amalga oshirilayotgan kadrlar siyosatidan kelib chiquvchi tadbirlarni eslab o'tish ham o'rinlidir. Masalan, ko'pgina Yaponiya kompaniyalarida yuqori ahloq me'yorlariga ega bo'lish tashkilotning doimo diqqat markazida turadi. Xususan, «Madusita elektrik» kompaniyasida xodimni texnik malaka, korporadsiya falsafasi, maqsadi va siyosati bilan sug'orish uchun 8 oy vaqt ajratiladi. Bu moslashuv davri bo'lib, aynan shu vaqt oraligida yangi xodim kompaniya qadriyatlari, xulq me'yorlari va madaniyatini o'zlashtiradi. Bunday tarbiya korxona rejalari va iqtisodining ochiq-oydinligi bilan birgalikda olib boriladi, hamda xodimda tashkilot hayotida faol qatnashish motivatsiyasini shakllantirishga qaratiladi.

Adaptatsiya jarayoni bosqichlari. Rahbar xodimning yangi mehnat sharoitiga moslashishiga kumak ko'rsatar ekan, adaptatsiya jarayoni quyidagi asosiy bosqichlardan iboratligini nazarda tutishi lozim.

1. ***Yangi xodimning tayyorgarlik darajasini aniqlash.*** Aniqlangan daraja xodim manfaati yo'lida keyingi amalga oshirish lozim bo'lgan tadbirlarni rejalashtirish, zarur resurslarni qo'llash, xodimning tajriba sohasidan kelib chiqqan holda, uning qobiliyati va malakasi darajasidagi vazifalarni aniqlab olish imkonini beradi. Kasbiy sohadan tashqari xodimning muloqotga moyilligi darajasini bilish, tashkilotning kommunikatsiya tarmog'iga tezroq kirishib ketishini ta'minlash uchun asos bo'ladi.
2. ***Oriyentatsiya.*** Xodimni u bajarishi lozim bo'lgan vazifalar, majburiyatlar

bilan tanishtirish. Bu bosqichda amalga oshiriladigan tadbirlarni qo’yidagi guruhlarga bo’lishimiz mumkin:

• kompaniya asoslari - tashkilot tarixi va hozirgi holati xaqidagi asosiy ma’lumot, strategik rejalar, xodimlar va rahbariyat munosabatlari qoidalari, kasaba uyushmasi faoliyati, mehnat sharoitlari va ish tartibi, ish haqini belgilash tizimi, korxonadagi ijtimoiy ta’minot, maishiy xizmat va imtiyozlar;

• mahsulot - korxona maxsulotlari tarkibi bilan tanishtirish, ishlab chiqarish tizimi va texnologiyasi, asosiy mahsulot iste’molchilari va narxi, raqobatdosh mahsulotlar orasida tutgan o’rni;

• ishlab chiqarish - ishlab chiqarishga oid qarorlar. Qabul qilish tartibi va xususiyati, tashkilot rejalari va loyihalar bilan tanishtirish, ishlab chiqarish jarayonining asosiy tamoyillarini o’rtanish, bo’limning asosiy vazifalari va ma’suliyat darajasi, hisobot berish asoslari, mahsulotga yo’nalgan boshqaruv uslubini o’rtanish va Harajatlarni hisoblash, mehnatni muxofaza qilish va xavfsizlik asoslari;

• sotuvlar — tashkilotning bozordagi ulushi va reklama jarayoni, raqobatdosh tashkilotlarning imkoniyatlari, sotuv agentlarining faoliyati, sotuv uslublari;

• asosiy mehnat ko’nikmalari — aloqa vositalari va texnika jixozlaridan foydalanish bo’yicha mashqlar, muomalada bo’lish xususiyatlari, ish joyining xususiyatlari va talablarini o’zlashtirish, notiqlik san’ati, marketing va moliyaga ta’lluqli asosiy bilimlar, kasb talabidan kelib chiquvchi qo’shimcha malakalarni shakllantirish mashqlari.

Ushbu matndan ko’rinib turibdiki, ilg’or tashkilotlarda xodim adaptatsiyasini har tomonlama amalga oshirish ta’minlanadi. Ma’lumot, ko’nikma va malaka jihatlarni bunday qamrab olish yangi xodimning tashkilot hayotiga kirib borishini ta’minlaydi va barcha kuch-g’ayratini tashkilot maqsadi yo’lida safarbar etish imkonini beradi.

3. ***Adaptatsiyani amalga oshirish.*** Bu yangi xodimni yangi lavozimga va jamoada mavjud shaxslararo munosabatlar tizimiga moslashtirish jarayonidir. Bu bosqich doirasida yangi xodimning faol harakat qilishi, o’z-o’zini turli jabhalarda sinab ko’rishiga imkoniyat yaratish lozim. Xodimning erishayotgan muvaffaqiyatlari haqida ma’lumot berib boriladi va faoliyati yuzasidan unga zarur tavsiyalar beriladi.

4. ***Faoliyat ko’rsatish.*** Ushbu bosqichda adaptatsiya jarayoni tugaydi va xodim mustaqil ravishda o’z faoliyatini davom ettiraveradi. Bunda xodim mehnat faoliyati yo’nalishida yuzaga kelayotgan qiyinchiliklarni o’zi yengib o’tish kuchiga ega bo’ladi. Odatda, xodimning korxona talab va muhitiga moslashuvi 1 — 2 yil atrofida amalga oshadi. Adaptatsiya jarayoniga ko’mak ko’rsatish sharoitida esa bu jarayon bir necha oylarda muvaffaqiyatli o’tishi mumkin. Adaptatsiya jarayonining bu tarzda qisqartirish tashkilot uchun moddiy jihatdan ham ma’lum darajada foydalidir. Ayniqsa, bu ko’rsatkich tashkilotga ko’p yangi xodimlar qabul qilingan sharoitda o’z samarasini beradi.

Yangi xodim adaptatsiya jarayonining muvaffaqiyatli o’tishida ayniqsa, rahbarning o’rni katta. Xodim tashkilot qadriyatlarini o’zlashtirar ekan, o’z rahbarini namuna sifatida ko’radi. Adaptatsiya jarayonining boshlang’ich paytlarida rahbardan shaxsan olingan yo'riqnoma va tavsiyalar xodimning esida doimiy saqlanadi. Yangi xodim bilan birinchi xafta davomida va bir oydan so’ng suhbat o’tkazish juda

muhimdir. Bunda xodim tuqnash kelayotgan muammolar xal etiladi, kerakli maslaxatlar beriladi va xodimni ruhiy qo'llab-quvvatlash amalga oshiriladi. Mana shunday tadbirlar, suhbatlardan so'ng xodim tashkilotga xos xususiyatlarni o'rtanib, o'zlashtirib boradi.

Tashkilotga yangi xodim kelar ekan, ustoz-shogirt an'anasiga sodiq qolgan holda amalga oshirish maqsadga muvofiq bo'ladi. Shu bilan birga bular ustida nazorat ham bo'lishi lozimdir. Ma'lum o'n-o'n besh kunda yangi xodimdan so'rovnoma o'tkazib, ish jarayonida uchrayotgan muammolar to'g'risida suhbatlar tashkil etish shart deb hisoblayman.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. M.M.Axmedjanov "Kasbiy psixologiya" – Buxoro. 2023.

2. X.A.Tillashayxova, D.Z.Jo'raqulova "Boshqaruv psixologiyasi" Toshkent 2023.

3. С.В.Негматулина «МЕСТО И ПРОБЛЕМА АДАПТАЦИИ У ВНОВЬ ПРИНЯТЫХ СОТРУДНИКОВ» г. Шадринск 2014.

Babayeva Nazira Asatullayevna –
Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
"Jismoniy madaniyat" kafedrasi o'qituvchisi

PEDAGOG PSIXOLOGNING KASBIY O'Z-O'ZINI RIVOJLANTIRISH BOSQICHLARI

Annotasiya: *Mazkur maqolada pedagog psixologning kasbiy o'z-o'zini rivojlantirish, o'z-o'zini rivojlantirishning asosiy yo'nalishi, yangi bilimlarni egallsh, aks ettirish, o'z-o'zini tartibga solish, pedagog-psixolog o'z hayoti davomida kuzatishi, o'z-o'zini tahlil qilishi, yuqori darajadagi, o'rta darajadagi va past darajadagi kasbiy rivojlanishga ega pedagogik psixolog to'g'risida keng yoritib o'tilgan.*

Kalit so'zlar: *Pedagog-psixolog, kasbiy o'z-o'zini rivojlantirish, o'z-o'zini rivojlantirish bosqichlari, yangi bilimlarini egallash, aks ettirish, o'z-o'zini tartibga solish.*

Аннотация: *В данной статье рассматриваются профессиональное саморазвитие педагога-психолога, основные направления саморазвития, приобретения новых знаний, рефлексии, саморегуляции, наблюдения педагога-психолога в течение жизни, его з-самоанализа, Широко охвачены педагоги-психологи высокого, среднего и низкого уровня профессионального развития.*

Ключевые слова: *Педагогический психолог, профессиональное саморазвитие, этапы саморазвития, приобретение новых знаний, рефлексия, саморегуляция.*

Abstract: *This article discusses the professional self-development of a teacher-psychologist, the main directions of self-development, acquisition of new knowledge, reflection, self-regulation, observation of a teacher-psychologist throughout life, his self-analysis. Educational psychologists of high, medium and low levels of professional development are widely covered.*

Key words: *Educational psychologist, professional self-development, stages of self-development, acquisition of new knowledge, reflection, self-regulation.*

Zamonaviy dunyoda kasb mazmunining to'liq yangilanishi o'rtacha o'n yil ichida sodir bo'ladi. Demak, pedagog psixolog hamkasblaridan ortda qolishni

istamasa, ishning zamonaviy shakl va usullaridan foydalanishni maqsad qilgan bo‘lsa, u doimo rivojlanib, takomillashib borishi kerak. Ta'lim va tarbiya - bu an'anaviy va zamonaviy bir-biri bilan chambarchas bog‘langan va o‘zaro bog‘liq bo‘lgan tizimdir. Pedagog psixolog an'anaviy, buzilmas jihatlar va doimiy o‘zgarib turadigan zamonaviy tendentsiyalar o‘rtasidagi muvozanatni topishi kerak.

O‘qituvchi-psixologning kasbiy o‘z-o‘zini rivojlantirishda uchta asosiy yo‘nalishni ajratib ko‘rsatish mumkin:

a) yangi bilimlarni egallash;

b) aks ettirish;

v) o‘z-o‘zini tartibga solish ko‘nikmalarini egallash va ulardan foydalanish.

Yangi bilimlarning asosiy manbalari sifatida psixologik-pedagogik adabiyotlar, mutaxassislik bo‘yicha jurnallar, o‘quv-uslubiy qo‘llanmalar va tavsiyalar, me’yoriy-huquqiy hujjatlar va boshqa hujjatlar (qonunlar, qarorlar, ta’limni rivojlantirish dasturlari va boshqalar), gazeta-maqolalari, tele va audio dasturlar, videomateriallar hisoblanadi.

Internet tarmog‘ining keng tarqalishi bilan unda bolalar, o‘smirlar va yoshlarning muammolari, ular bilan ishlash, ta’lim va tarbiyaning turli jihatlariga bag‘ishlangan saytlar tobora ko‘payib bormoqda. Pedagog psixolog uchun umumiy madaniy bilimlarni (tarix, adabiyot, madaniyat bilimlari) to‘ldirish, jamiyatdagi ijtimoiy va siyosiy tendentsiyalarni tushunish muhimdir. Yangi bilimlarni yakka tartibda yoki malaka oshirish kurslarida, ma’ruzalarda va darslarning boshqa shakllarida qatnashish orqali olish mumkin.

Kasbiy tajribaga ega bo‘lish va to‘plashning asosiy usullaridan biri pedagogik aks ettirishdir. Refleksiya - bu odamning ichki ruhiy harakatlari va holatini o‘z-o‘zini bilish jarayoni. Fikrlashning falsafiy kontsepsiyasi insonning o‘z holatida sodir bo‘layotgan voqealar haqida o‘ylash jarayonini, o‘z fikrlarining mazmuniga e’tibor qaratish, barcha tashqi narsalardan mavhumlash qobiliyatini anglatadi. Ammo aks ettirish - bu nafaqat insonning o‘zini, uning ichki dunyosini, ishiga, boshqa odamlarga bo‘lgan munosabati va muloqot jarayonida nima sodir bo‘lishini tushunishdir. Shuningdek, u boshqalar tomonidan qanday qabul qilinishi va baholanishi, boshqalar uning shaxsiy va kognitiv xususiyatlarini va hissiy reaksiyalarini qanday ko‘rishini aniqlashdir.

Shaxsiy rivojlanish bu voyaga etganlik bilan yangi shaxsiy xususiyatlarning paydo bo‘lishini bog‘lash odatiy holdir:

1) mas’uliyatni o‘z zimmasiga olish qobiliyati;

2) tashabbuskorlik va tashkilotchilik qobiliyati;

3) boshqalarga hissiy va intellektual yordam ko‘rsatish qobiliyati;

4) mustaqillik, o‘ziga ishonch va qat’iyatlilik;

5) falsafiy umumlashmalarga moyillik;

6) o‘z tamoyillari va hayotiy qadriyatlar tizimini himoya qilish; rivojlangan iroda yordamida haqiqat muammolariga qarshi turish qobiliyati;

7) individual hayot tarzini shakllantirish va boshqalar.

Oramizda shunday insonlar borki biror kishiga mehr-muhabbatni his qiladigan ko‘pchilik odamlar his qilmaydiganlarga qaraganda o‘zlarini baxtliroq his qilishadi. Mehnat inson tuyg‘ularining eng muhim manbaiga aylanadi. Odatda

hayotda juda muhim rol o‘ynaydigan va insonning umumiy hissiy holati va kayfiyatiga sezilarli ta’sir ko‘rsatadigan his-tuyg‘ular uning ish faoliyati, muvaffaqiyati yoki muvaffaqiyatsizligi bilan bog'liq bo‘ladi.

Inson hayotining ushbu davri stressning rivojlanishi uchun juda yuqori potentsialga ega, bu yoshda ko‘plab kasalliklarning rivojlanishiga yordam beradi. Pedagog-psixolog o‘z faoliyati davomida sodir bo‘layotgan voqealarni kuzatadi, yuzaga keladigan muammolarni hal qiladi, o‘z kuzatishlarini ma’lum bir shaklga keltiradi va shu orqali tajriba orttiradi. Keyin u o’z kuzatishlarini tizimga kiritadi va ular o‘z ishida foydalanadigan bilimlarining bir qismiga aylanadi. Pedagogik psixolog o‘z tajribasidan hech qanday saboq olmasa ham, u doimo uni muvaffaqiyatga olib kelgan vaziyatni takrorlashi va muvaffaqiyatsizlik bilan yakunlangan vaziyatdan qochishi mumkin. Bu usul sinov va xatolikka asoslangan va mudofaa reaktsiyasining rivojlanishiga olib keladi. Shu tarzda ishlaganda harakatlar tizimi moslashuvchan va moslashuvchan bo‘lishi mumkin emas.

Moslashuvchan tizimni ishlab chiqish uchun siz o‘zingizning tajribangizni va hamkasblaringiz tajribasini tahlil qilishingiz, undan foydali va zarur bo‘lgan hamma narsani chiqarib olishingiz kerak, nima uchun u yoki bu texnika yaxshi ishlashini va nima uchun bir holatda yaxshi ishlagan narsa ishlamaganligini tushunishga harakat qilishingiz kerak. Boshqasi, ya’ni aks ettiruvchi tahlil bilan shug‘ullanadi. Fikrlash asosida tajriba orttirgan pedagog-psixolog o‘zi uchun harakat, ko‘nikma va malakalarning moslashuvchan tizimini ishlab chiqadi va mustahkam ilmiy va amaliy asosga ega bo‘ladi. Pedagogik aks ettirishning eng yuqori darajasi - bu kasbda o‘z-o‘zini aks ettirishdir.

Reflektiv tahlilning bir necha asosiy usullari mavjud:

- individual mulohaza yuritish (kun voqealarini, o‘z harakatlari, harakatlari va o‘quvchilarning reaksiyalarini mustaqil tahlil qilish);
– ustozdan – tajribali hamkasbdan yordam so‘rash;
- malaka darajasida teng bo‘lgan hamkasblar guruhida aks ettirish.

Ko‘zgu paytida odamlar o‘rtasida bir-birining qo‘shaloq ko‘zgu aksi paydo bo‘ladi (men o‘z ko‘zimdaman, men boshqa birovning ko‘zidaman), buning natijasi odamning o‘zining aslida nima ekanligini tushunishidir.

Mulohaza paytida javob berilishi kerak bo‘lgan savollarning taxminiy ro‘yxati:

- kasbim haqida nima deb o‘ylayman;
- bolalar haqida nima deb o‘ylayman, ularni qanday qabul qilaman;
- mening xususiyatlarim qanday (shaxsiy, hissiy, kognitiv) va ular ishda qanday namoyon bo‘ladi;
- men o‘zimni kasbda qanday his qilyapman va hokazo.

O‘z-o‘zini tahlil qilish har bir o‘qituvchi va psixolog tomonidan, tajribasi va ish stajidan qat’i nazar, oddiy kundalik faoliyat sifatida qabul qilinishi kerak. Agar sizda hatto kichik mahorat bo‘lsa, bu ko‘p vaqt talab qilmaydi, lekin undan foyda shubhasiz bo‘ladi. Masalan, dars yoki konsultatsiyadan so‘ng o‘tkaziladigan tahlil pedagogik psixologga nafaqat dars davomida o‘z xatti-harakatlarini, ijobiy va salbiy tomonlarini aniqlashga yordam beradi, balki unga "tugatish" uchun ham yordam beradi.

Fikrlash paytida bir qator qoidalarga rioya qilish kerak:
- konsentratsiya - har qanday begona fikrlarga yo‘l qo‘ymaslik va paydo bo‘ladigan uyushmalar yo‘liga tushmaslik;
- o‘z-o‘zini singdirish - hech kim va hech narsa chalg‘itmasligi kerak;
- harakatlaringiz va his-tuyg‘ularingizga urg‘u bering.

Tuyg‘ular va his-tuyg‘ular aks ettirishning muhim elementidir. Boshqalar bilan nafaqat xatti-harakatlar (o‘zingizniki va o‘quvchilaringiz), balki ular tomonidan yuzaga kelgan his-tuyg‘ular haqida ham o‘ylash yoki muhokama qilish kerak. Kattaroq samaradorlik uchun siz pedagog-psixologning ishida oldindan belgilangan parametrlarning mavjudligi yoki yo‘qligi haqida fikr yuritishingiz mumkin. Masalan, sinf bilan yoki auditoriya bilan ishlashda o‘quv materialini rejalashtirish, o‘quvchi-talabalarga individual yondashish, tarbiyaviy ish asoslarini bilish, o‘qituvchining hissiy xulq-atvori, o‘quvchilar mehnatini faollashtirish, o‘z xatti-harakatlarini tahlil qilish va baholash kabi parametrlarni ajratib ko‘rsatish mumkin. Ro‘yxatdagi parametrlarning har biri o‘ziga xos xususiyatlarga ega. Masalan, talabalarga individual yondashuvni tavsiflashda quyidagilarni ajratib ko‘rsatish mumkin:

Yuqori darajadagi kasbiy rivojlanishga ega pedagogik psixolog:
- individual farqlarni tushunadi va rag‘batlantiradi;
- o‘z ishini o‘quvchilarning individual farqlarini hisobga olgan holda quradi;
- har kuni barcha talabalarning muvaffaqiyatini rivojlantiradi va rag‘batlantiradi;
- o‘z ishini o‘rganish nazariyasi va eng yangi ilmiy tadqiqotlarga asoslaydi;
- ish jarayonida o‘quvchilarni guruhlarga bo‘lib, ularning o‘rganish uslubi, qiziqishlari, bilim darajasi va hokazolarga mos keladigan topshiriqlar beradi;
- odamlarning individual xususiyatlari haqidagi bilimlarini doimiy ravishda rivojlantiradi;
- talabalarning kuchli va zaif tomonlarini biladi va boshqa o‘qituvchilar bilan samarali ishlaydi.

Kasbiy rivojlanish darajasi o‘rtachadan yuqori bo‘lgan mutaxassis:
- o‘quvchilarning individual farqlarini tan oladi;
- individual farqlarni hisobga olgan holda ko‘pgina ish turlarini rejalashtiradi;
- o‘quvchilarning o‘quv uslubiga mos ravishda rivojlanishi uchun muayyan shart-sharoitlarni yaratadi;
- o'quvchilarning individual xususiyatlarini vaqti-vaqti bilan boshqa o‘qituvchilar bilan muhokama qilish, ularga bilim olishda yordam berish;
- odamlarning individual xususiyatlarini o‘rganadi, lekin ulardan har doim ham kundalik ishlarida foydalanmaydi;
- barcha talabalarning rivojlanishi uchun zarur shart-sharoitlarni yaratadi. Kasbiy rivojlanish darajasi o‘rtacha bo‘lgan o‘qituvchi:
- talabalar o‘rtasidagi aniq va eng keng tarqalgan farqlarni tan oladi;
- ba‘zan vazifalarni o‘zgartiradi va talabalarni guruhlarga ajratadi;
- ba‘zan sinfdagi barcha o‘quvchilarning ishlashi uchun zarur shart-sharoitlarni yaratadi;
- ta‘limda muammolar yuzaga kelganda, individual farqlar haqidagi bilimlardan foydalanadi.

Kasbiy rivojlanish darajasi past bo‘lgan mutaxassis:

- “butun sinf” bilan ishlaydi;
- talabalar o‘rtasida juda kamdan-kam hollarda farq qiladi;
- odamlar o‘rtasidagi individual farqlarga qiziqish yo‘qligini ko‘rsatadi;
- ishni rejalashtirishda o‘quvchilarning ehtiyojlari va ularning turli xil ta’lim uslublarini hisobga olmaydi.

Shunga o‘xshash "ro‘yxatlar" pedagog-psixolog ishining barcha xususiyatlari uchun ishlab chiqilishi mumkin. Agar ular qo‘llanilsa, o‘qituvchilar qanday rivojlanish darajasida ekanligini aniqlaydilar va kasbiy takomillashtirish yo‘llarini belgilaydilar. O‘z-o‘zini boshqarish ko‘nikmalarini egallash va ulardan foydalanish pedagogik psixologning kasbiy o‘sishining asosiy omilidir.

Foydalanilgan adabiyotlar / Рекомендации / References:

1. Н.В.Телегина «Основы профессионального саморазвития педагога», Москва 2021.

2. Василевская Галина Николаевна «Саморазвитие педагога»; Москва 2019.

3. Мищенко А. И. Введение в педагогическую профессию. Под ред. И. А. Зязюна. - М., 2016.

4. А.В.Чемякина «ПСИХОЛОГИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ»; Ярославль 2015.

Икрамов Мурат Акрамович - ТДИУ
“Маркетинг кафедраси профессори, и.ф.д.,
E-mail: ikramov.m@mail.ru
Эшматов Санжар Азимқулович - ТДИУ
“Маркетинг кафедраси мустақил изланувчиси
E-mail: eshmatov_84@mail.ru

ЖАҲОНДА ОЗИҚ-ОВҚАТЛАР ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШНИНГ ИЖТИМОИЙ- ИҚТИСОДИЙ МАСАЛАЛАРИ

Аннотация. *Ушбу мақолада озиқ-овқатлар хавфсизлигини таъминлаш борасидаги тадбирлар тахлили амалга оширилиб, муаллиф томонидан дунё минтақалари бўйича жон бошига озиқ-овқат истеъмоли тадқиқ этилган, Давлатнинг озиқ-овқат хавсизлигини таъминлашдаги сиёсати ва унинг зарурий жиҳатлари ўрганилган.*

Калит сўзлар: *озиқ-овқатлар хавфсизлигини, озиқ-овқат маҳсулотлари, озиқ-овқат хавфсизлиги мезонлари, маркетинг, истеъмол, қишлоқ хўжалиги.*

Аннотация. *В данной статье анализируются меры продовольственной безопасности, рассматривается потребление продуктов питания на душу населения по регионам мира, рассматривается государственная политика в области продовольственной безопасности и ее существенные аспекты.*

Ключевые слова: *безопасность пищевых продуктов, пищевые продукты, критерии безопасности пищевых продуктов, маркетинг, потребление, сельское хозяйство.*

Abstract. *This article analyzes food security measures, examines per capita food consumption by regions of the world, examines the State's policy on food security and its essential aspects.*

Keywords: *food safety, food products, food safety criteria, marketing, consumption, agriculture.*

Озиқ-овқат муаммоси бутун жаҳон оммасини очарчилик билан курашишнинг узоқ муддатли стратегиясини ишлаб чиқишни тақозо этади. Мамлакатимизнинг ижтимоий-иқтисодий ривожланиш стратегияси бир томондан мустақил тамойилларни, бошқа томондан жаҳон иқтисодиёти интеграциялашувини ва озиқ-овқат бозорларини шакллантиришни назарий асосларини ишлаб чиқишни талаб этади. Шунингдек, озиқ-овқат муаммоси хусусиятларини ҳозирги босқичда дунё, мамлакат ва худудлари ўртасида ўрганиш даркор.

Озиқ-овқат товарларига бўлган талаб ҳамда таклиф, унинг амалий ва назарий томонлари, хусусиятлари тўлиқ даражада кўриб чиқилмаган. Бундан ташкари, озиқ-овқат маҳсулотларга бўлган талаб фақатгина ўзига хос хусусиятларга эгадир. Чунки озиқ-овқат бозоридаги талабнинг ўзига хослигига сабаб биринчидан, озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган аҳолининг истеъмол хусусиятлари бўлса, иккинчидан, аҳоли истеъмолининг тўловга кобилиятлигидир. Бироқ, фойдаланиш мумкин бўлган илмий адабиётларда озиқ-овқат маҳсулотларини муайян гуруҳидаги талабни ўрганиш ҳамда озиқ-овқат бозоридаги талаб ва таклифни гипотетик шарт шароитлари билан иқтисодий-математик моделларни таҳлили кўрсатилгандир. Ушбу муаммоларни бартараф этишда Америкалик қишлоқ хўжалик мутахассислари фикрича, озиқ-овқат бозоридаги талабга қуйидаги омиллар таъсир кўрсатади:

- озиқ-овқат маҳсулотларининг экологик тозалиги ва унда соғлик учун фойдали элементларни мавжудлиги;

- экологик тоза, хайвонлар ва ўсимликлар овқатида ишлатилиши мумкин бўлган озуқани етиштирадиган атроф муҳит;

-бозорни озиқ-овқат маҳсулотлари билан ҳар доим, мунтазам таъминлаш;

- арзон ва сифатли озиқ-овқат маҳсулотларини мавжудлиги ва бошқалар.

Хорижий мамлакатлар тажрибаси шундан далолат берадики, ҳатто иқтисодий ривожланган давлатларда ҳам ўзини-ўзи озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлашга ҳар доим эриша олмайди. Масалан, Япония кўп миқдорда озиқ-овқат маҳсулотларини импорт қилади ва ички талабнинг ўзгарувчанлигига қарамасдан ички ишлаб чиқариш ҳажми унинг ўзини-ўзи озиқ-овқат билан таъминлаш даражасининг бор йўғи 50 фоизини ташкил этади. Аммо, мамлакат бошқа давлатлардан озиқ-овқат таъминотида тобе бўлмайди, озиқ-овқат маҳсулотларини четдан харид қилиш ва уни ички бозорда сотиш фаолияти билан шуғулланувчи миллий компаниялар зарур турдаги озиқ-овқат маҳсулотларини импорт қилиш имкониятига эга. Бундан ташқари, Япония халқаро савдо-сотиқда йирик экспортёр сифатида иштирок этиб, экспортдан тушаётган маблағи импорт ҳаражатларидан юқоридир.

Шунингдек, жаҳон озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти кейинги 50 йил ичидаги аҳволини таҳлил қилган ҳисоботидаги маълумотларга кўра дунё аҳолисининг 20 фоиз камбағал аҳолисига умумжаҳон даромадларининг 1 фоизи тўғри келади. Аммо, 20 фоизи энг бой қисмига эса умумжаҳон

даромадларининг 86 фоизи тўғри келади. 2000 йилда дунё аҳолиси 6 млрд кишига кунига ўртача 2800 ккалдан истеъмол қилинган, 1950 йилда эса бу кўрсаткич 2,5 млрд кишига 2450 ккалдан бўлган, яъни охирги 50 йил ичида озиқ-овқат истеъмоли ўсган.

1960-1994 йиллар ичида эса, дунё аҳолисининг энг бой 20 фоиз ва энг камбағал 20 фоиз аҳолиси даромадлари нисбати 30:1 дан 78:1 га ўзгарди. Шунингдек, 1960 йилда ривожланаётган давлатларда яшаётган аҳолини озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмоли, ривожланган давлатда яшайдиган аҳолининг истеъмол меъёрини 66 фоизни, 1970 йилда 69 фоизни, 1980 йилда 75 фоизни, 1999 йилга келиб 83 фоизни ташкил этган. Ушбу кўрсаткич 2006 йилда 91 фоизга етди. Бундан кўриниб турибдики, озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган эҳтиёж даражаси ортмоқдадир.

Шунингдек, ривожланган давлатлар таҳлили шуни кўрсатадики, 40 йил ичида озиқ-овқат истеъмоли 1,1 баробарга ўсган бўлса, ривожланаётган давлатларда эса 1,4 баробарга ўсган. Бундай кўрсаткичнинг ўсиши асосан Осиё давлатлари ҳисобига 1,4 баробар ва энг кам даражада Жанубий ва Марказий Америка ҳамда Африка давлатларида 1.2 баробар тўғри келган.

Озиқ-овқат истеъмоли тузилмасига ҳам умумиқтисодий омиллар таъсир этади. Булар аҳоли даромадлари даражаси, мамлакат иқтисодиётини ривожланганлик даражаси, қишлоқ хўжалиги ва озиқ-овқат саноатининг ҳолати ва бошқалардир.

1-жадвал

Дунё минтақалари бўйича жон бошига озиқ-овқат истеъмоли (кунига ккал)

Минтақалар ва мамлакатлар	1999	2005	2010	2015	2019
Дунё бўйича ўртача	2433	2535	2711	2808	2898
Ривожланаётган давлатлар	2138	2288	2519	2684	2709
Ривожланган давлатлар	3144	3220	3320	3245	3320
Африка	2204	2288	2337	2415	2493
Осиё	2119	2255	2550	2723	2833
Шимолий ва Марказий Америкаси	2873	3051	2240	3402	3650
Лотин Америкаси	2458	2651	2608	2845	2945
Европа	3212	3329	3381	3236	3200

Жаҳон озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилотининг глобаллашуви шароитларида ҳар бир давлат ёки минтақа истеъмолини физиологик меъёрларини таъминлаш зарур. Бу биринчи навбатда, жон бошига ўртача калориялар истеъмоли ўсиши билан бирга улар таркибида хайвон маҳсулотлари, жумладан мева ва сабзавотлар улуши ошади, бунда дон маҳсулотлари каби асосий ўсимлик маҳсулотлари улуши қисқаради. Масалан, 1990-йилларда аҳоли даромадларини ўсиши ва овқатланиш таркибини ўзгариши ҳисобига Хитойда гўштга бўлган талаб миқдори катта суръатларда ўсган. Хитойда беш йил ичида чўчқа гўшти истеъмоли 20 фоизга, кўй гўшти истеъмоли 33 фоизга ўсди. Шунингдек, сут маҳсулотларига бўлган умумжаҳон талаби 2,0 баробарга ўсди. Шунинг учун минтақа ичидаги алоҳида давлатлар, ҳар бир давлатнинг иқтисодий ва бошқа гуруҳлари ўзаро ўхшаш бўлган озиқ-

овқат истеъмоли кўрсаткичлари қанчалик шартли бўлмасин дунёнинг алоҳида худудларидаги истеъмол тузилмасини таҳлил қилиш имкониятини беради.

Умуман олганда, дунё аҳолиси XX аср охирига келиб, суткасига 2898 ккалдан озиқ-овқат истеъмол килган, бу кўрсаткич 1970 йилдагига нисабатан 1,2 марта кўпдир. Бунда истеъмол қилинган озиқ-овқатнинг 83,6 фоизи ўсимлик маҳсулотларига ва 16.4 фоизи гўшт маҳсулотларига тўғри келади. Бу икки товар гуруҳлари бўйича истеъмол тузилмаси сезиларли ўзгаришларга олиб келади. Шунингдек, истеъмол қилинадиган ўсимлик маҳсулотлари таркибида ёғлар, мева ва сабзавотлар улуши ошди. Шу билан бирга дон, мевали илдизлар улуши камайди; шакар ҳамда алкоголли маҳсулотлар улуши эса нисбатан ўзгармасдан қолди.

Озиқ-овқат хавсизлиги муаммосини глобал (жаҳон) миқёсда халқаро ташкилотлар ва маҳсус органлар (ФАО, халқаро савдо ташкилоти, озиқ-овқат хавфсизлиги қўмитаси) ҳал қиладилар. Уларнинг асосий вазифаси инсоният ривожланишини таъминлаш мақсадида давлатлар иқтисодиётини барқарорлаштириш қўмаклашишдир. Мазкур вазифаларни амалга ошириш:

- ишлаб чиқариш хажмини ошириб боришга таъсир кўрсатувчи узоқ муддатли дастур ва лойиҳаларни ишлаб чиқиш ва жорий этиш;
- захираларни яратиш ва ноқулай иқтисодий ва экологик вазиятларда ёрдам ташкил қилиш орқали амалга оширилади.

Адабиётлар рўйҳати:

1. Блауг М. Экономическая мысл в рестроспективе. –Москва: Пер.с. анг., 1994. -320-342с.
2. Д.Н.Саидова, И.Б.Рустамова, Ш.А.Турсунов. “Аграр сиёсат ва озиқ-овкат хавфсизлиги”. Ўқув қўлланма. Т.: “ЎзР Фанлар Академияси Асосий кутубхонаси” босмахонаси нашриёти, 2016. – 257 б..
3. Leisse J. Brands in Trouble // Advertising Age. 1992. December 2. P 16.
4. Aaker D. Managing Brand Equity. The Free Press, 1991.
5. Широченская И. П. Основные понятия и методы измерения лояльности // Маркетинг в России и за рубежом. 2004. № 2
6. Мировой рынок продовольствия в эпоху «генной» революции, 2020, изд. «Экономика», 27 стр.
7. http://agriculture.uz/filesarchive/Agrar_policy_Food_security_20072016_all.pdf

Х.И.Аллаёров - СамИСИ, Маркетинг кафедраси ассистенти

ИҚТИСОДИЁТНИНГ РАҚАМЛАШТИРИШ ШАРОИТИДА МИЛЛИЙ АЛОҚА ХИЗМАТЛАРИГА БЎЛГАН ТАЛАБНИНГ ОШИШИ

Аннотация: *Мақолада иқтисодиётнинг рақамлаштирилиши шароитида алоқа тармоғи мавқейининг ошиши ва унинг ўзига хос хусусиятлари ёритилган. Тармоқ*

хизматларига бўлган талабнинг ошиши, унинг юкланиш даражасининг ортиб боришига таъсир этиши ва бундай шароитда истеъмолчиларга сифатли ва белгиланган меъёрда хизмат кўрсатиши учун тармоқнинг тайёр бўлишлиги кўрсатилган.

Калит сўзлар: *Иқтисодиёт, ахборот, тармоқ, алоқа, ресурс, рақамлаштириш, рақобат.*

Аннотация: *статья экономика оцифровка состояние связи разветвление позиционирования примирение и унижение узига характерны для еритилгана. Как и в случае с другими видами деятельности, в настоящее время существует широкий спектр услуг, которые могут повлиять на качество продукции, а также на качество продукции и качество продукции.*

Ключевые слова: *экономика, информация, сеть, коммуникация, ресурс, цифровизация, конкуренция.*

Annotation: *The article economics digitization the state of communication branching positioning reconciliation and humiliation of uzig are characteristic of yeritilgan. As with other activities, there is currently a wide range of services that can affect product quality, as well as product quality and product quality.*

Keywords: *economy, information, network, communication, resource, digitization, competition.*

Сўнгги йиллардаги жаҳон ахборот технологиялари бозоридаги ижобий ўзгаришлар глобаллашув жараёнини тезлашувига, жамиятни ҳамда иқтисодиётни ахборотлашувига олиб келди. Бу эса ўз навбатида инсониятни ахборотга бўлган қарашини ўзгартирди ва бизнес қилишнинг янги қирраларини очиб берди. Бундай ўзгаришлар мамлакатимизга ҳам ўз таъсирини ўтказмай қолмади. Мамлакатимизда ахборотлашган жамият шаклланиши ахборотни асосий ресурслардан бирига айланишига олиб келди. Ахборот-коммуникация технологияларини ривожланиши ахборотларни сақлаш, қайта ишлаш, узатиш имкониятларини яратади. Ўз ўрнида ундаги ахборот алмашинувдаги ахборотларни узатиш, қабул қилиш жараёнларини ахборот-коммуникация технологиялари ва тизимлари ривожланиши билан бевосита боғлаш мумкин. Бундай ривожланиш мамлакатимизни келажакда ривожланган мамлакатлар қаторидан ўрин эгаллашига пойдевор ҳисобланади.

Ўзбекистонда телекоммуникация технологияларини кенг қўллаш ҳамда «ахборотлашган жамият» сари жадал интилиш мақсадида амалий чоралар кўрилмокда. Аммо, бу борада қилинган ишлардан келгусида қилиниши керак бўлган ишлар кўлами ниҳоятда кенгдир. Жаҳонда телекоммуникация соҳаси ривожи жуда тезлик билан руй бераётганлиги сабабли бу борадаги ҳар қандай сусткашлик мамлакат тараққиётига ўта салбий таъсир этиши мумкин. Ахборот-коммуникация соҳасининг ўрни ва аҳамиятини таърифлашда унинг камида икки таркибий қисмини - телекоммуникация ва ахборот яратиш соҳаларини ажратиб қараб кўриш лозим. Ўзбекистон телекоммуникация соҳасининг ривожланиш хусусиятлари ва қонуниятларини таҳлил қилган ҳолда соҳанинг устувор ва жадал ривожланишини таъминлаш, унинг бозор ислоҳотлари талабларига мос келувчи замонавий бошқарув тизимини шакллантиришга қаратилган илмий-амалий таклиф ва тавсиялар ишлаб чиқиш лозим.

Ахборот-коммуникация технологиялари шиддат билан тараққий этиб бораётган бугунги глобаллашув шароитида мазкур соҳанинг илғор ютуқларини

барча тармоқ ва жабҳаларга кенг жорий этиш мамлакатимизнинг келгуси равнақида муҳим омил ҳисобланади. Зеро, ахборот технологиялари бозорининг зарур таркибий қисми бўлган дастурий маҳсулотлар индустрияси миллий иқтисодиётнинг барқарорлигини оширишда, рақобатда устуворликка эришишда, валюта тушумларининг кўпайишида, импорт ўрнини босувчи миллий маҳсулотлар ишлаб чиқариш сиёсатини амалга оширишда ўзига хос ўрин тутади. Дастурий маҳсулотларни қисман ёки тўлиқ ишлаб чиқиш, уларни жаҳон бозорига олиб чиқиш, экспорт қилишни кенг жорий этган хориж тажрибалари, хусусан Корея, Ҳиндистон, АҚШ, Хитой мамлакатлари мисолида олиб қарасак, шундан далолат берадики, дастурий маҳсулотлар индустриясини ривожлантириш ҳар бир соҳага ахборот технологияларини кенг жорий этишга, аҳолини иш билан бандлигини оширишга, интеллектуал мулкни шакллантириш ва ривожлантиришга, давлат экспорт салоҳиятини кучайтиришга, инвестициялар жалб этишга, натижада эса, мамлакат иқтисодиётини ўсишига олиб келади. Корея, Ҳиндистон, Хитой ва бошқа давлатларнинг бой тажрибасини ўрганган ҳолда бугунги кунда Ўзбекистонда ҳам ахборот технологияларини жорий этишга катта эътибор қаратилмоқда.

Шу билан бирга, мамлакатимизда ахборот технологияларини ривожлантириш борасида ҳуқуқий база шаклланган бўлиб, «Алоқа тўғрисида»ги, «Телекоммуникациялар тўғрисида»ги, «Электрон ҳисоблаш машиналари учун яратилган дастурлар ва маълумотлар базаларининг ҳуқуқий ҳимояси тўғрисида»ги, «Ахборотлаштириш тўғрисида»ги, «Муаллифлик ҳуқуқи ва турдош ҳуқуқлар тўғрисида»ги ва бошқа қатор қонунлар, қонуности ҳужжатлари шулар жумласидандир. Соҳага оид 11 та қонун, 40 дан зиёд Ўзбекистон Республикаси Президенти ва ҳукумат қарорлари, қатор норматив-ҳуқуқий ҳужжат ва стандартлар қабул қилинган. Қабул қилинаётган меъёрий-ҳуқуқий ҳужжатларда дастурий таъминотни ишлаб чиқариш фаолиятини рағбатлантиришга қаратилган комплекс чора-тадбирлар белгилаб келинмоқда. Ахборот ва компьютер технологиялари соҳасига ўқитиш ҳамда дастурий воситаларни реализация қилиш хизматларини кўрсатувчилар учун қўшилган қиймат солиғидан озод этиш бўйича нормалар бир неча йиллар давомида амал қилиб келмоқда. Охирги беш йил мобайнида дастурий маҳсулотларни ишлаб чиқишга ихтисослашган корхоналар, бошқа микрофирма ва кичик корхоналарга нисбатан ягона солиқ тўловини тўлашда имтиёзлар берилгани уларнинг иш самарадорлигини оширишда хизмат қилмоқда.

Алоқа хизматлари соҳаси бутун иқтисодиёт учун муҳим аҳамиятга эга. Рақобатбардош, самарали ва қиймати нуқтаи назаридан афзал бўлган алоқа тармоқлари ишлаб чиқаришнинг умумий самарадорлигини оширишга, иш ўринларини кўпайтиришга, экспорт салмоғи ва солиқ тушумларини ўсишига, яъни иқтисодий тараққиётни орқага тортувчи монопол хизмат кўрсатишдан тубдан фарқ қиладиган ижобий тенденцияларни шакллантиришга олиб келади. Ривожланган мамлакатлар тажрибаси шуни кўрсатадики, буларнинг барчаси ўз навбатида соҳани янада жадалроқ ривожлантиришни тақозо этади. Яъни телекоммуникация тармоқлари нафақат жамият тараққиётини ва мамлакат хавфсизлигини

таъминлашнинг, балки мамлакат иқтисодиёти барқарор ўсиб боришининг муҳим омили бўлиб қолишининг асосий шартларидан биридир. Бу эса соҳанинг ривожига бўлган алоҳида эътиборни талаб этади.

Инновацион жараёнлар бошқаруви илмий тадқиқот натижаларини амалга ошириш ва ишлаб чиқишга йўналтирилган, янги маҳсулот, хизмат ёки амалиётга жорий этилган такомиллаштирилган технологик жараёнларни қамраб олади. Шу ўринда айтиб ўтиш жоизки, алоқа хизматлари соҳаси бир вақтнинг ўзида ҳам ишлаб чиқарувчи ҳам хизмат кўрсатувчи соҳа бўлиб, тақдим этилаётган алоқа хизматлари бир вақтнинг ўзида ишлаб чиқарилади ва истеъмол қилинади. Алоқа хизматлари соҳасини ушбу хусусиятларини ҳисобга олган ҳолда шуни айтиш мумкинки, инновацион жараёнлар соҳа хусусиятларидан келиб чиққан ҳолда ёндошувни ва ўзига хос бошқарувни талаб этади.



1.-Расм. Алоқа хизматлари соҳасида инновацион жараёнлар бошқарувига таъсир этувчи омиллар*

*Муаллиф томонидан ишлаб чиқилган.

Алоқа хизматлари соҳасининг ривожланиш тенденциялари юқорида келтирилган инновацион жараёнлар бошқарувини амалга оширишда инновацион стратегияни танлаб олиш муҳим аҳамият касб этади.

Ҳозирги пайтда бутун дунёда алоқа хизматлари маркетингини бошқариш тизими ва унинг ташкилий тузилмаси буни янгича мушоҳада қилиш ва ислоҳотлар ўтказишдан иборат тадрижий ривожланиш босқичини бошдан

кечирмокда. Бу ахборот-коммуникация технологиялари ва хизматларининг жадаллик билан ривожланиши, бозор муносабатлари ривожининг асосий қонуниятлари қарор топиши ва янги йўналишлар пайдо бўлиши, иқтисодий муносабатларнинг, шу қаторда ахборот-коммуникация технологиялари ва хизматларининг глобаллашуви билан боғлиқдир.

Хулоса ўрнида шуни айтиш мумкин-ки, Ҳозирги кунда алоқа хизматлари бозорининг кенгайиши, янги хизмат турларининг жорий этилиши, мавжуд хизмат турларининг ҳажмини ошириш, Ўзбекистон бозорига хорижий алоқа хизмати кўрсатувчи ташкилотларнинг кириб келиши, айрим хизмат турлари бўйича ички бозорда рақобатчилик ҳолатининг юзага келиши шароитида иш юритиш алоқа корхоналари учун кўрсатилаётган хизматларни бевосита истеъмолчиларга етказиб бериш ҳамда мустаҳкам бозор сегментига эга бўлишда бошқарув фаолиятини такомиллаштириш муҳим аҳамият касб этади.

G’ulomiddinov Jamoliddin G’ulomiddinovich - SamISI mustaqil tadqiqotchisi
E-mail: gulomiddinovjamol@gmail.com

O’ZBEKISTON IQTISODIYTIDA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISTE’MOLI VA UNGA TA’SIR ETUVCHI OMILLAR

Annotasiya: *Ushbu maqolada oziq-ovqat mahsulotlaridan samarali foydalanish, oziq-ovqat mahsulotlari ta’sir etuvchi omillar, haridorlarning ehtiyojlarini aniqlash, Iqtisodiy omillar,aholining shaxsiy xo’jaliklaridan olayotgan mahsulotlari, tarmoqlarida iqtisodiy o’sish sur’atining dinamikasini hamda tarmoqlarni samarali rivojlantirishning o’ziga xos xususiyatlari tadqiq qilingan.*

Tayanch so’zlar: *Oziq-ovqat mahsulotlari iste’moli, xo’jalik sub‘ektlarining mustaqilligi, samaradorlik, mehnat unumdorligi, iqtisodiy o’sish, asosiy fondlar, bandlar, ichki omillar, tashqi omillar, iste’molchilar.*

Аннотация: *В данной статье рассматриваются эффективное использование продовольственных товаров, факторы, влияющие на продовольственные товары, определяющие потребности покупателей, экономические факторы, динамика темпов экономического роста в отраслях, продукция населения из частных фермерских хозяйств, а также эффективное развитие отраслей изучены характеристики.*

Ключевые слова*:Потребление продуктов питания, независимость хозяйствующих субъектов, эффективность, производительность труда, экономический рост, основные фонды, занятость, внутренние факторы, внешние факторы, потребители.*

Abstract: *This article examines the effective use of food products, factors influencing food products that determine the needs of buyers, economic factors, the dynamics of economic growth rates in industries, population products from private farms, as well as the effective development of industries and studied characteristics.*

Key words: *Food consumption, independence of economic entities, efficiency, labor productivity, economic growth, fixed assets, employment, internal factors, external factors, consumers.*

O’zbekistonda iqtisodiyotni modernizatsiyalash va diversifikatsiyalash sharoitida uning tamoyillariga to’la-to’kis amal qilishga katta e‘tibor berilmoqda. Bu

esa, o’z navbatida, aholining bozor sharoitida ishlash va yashash tartibqoidalari to’g’risidagi tasavvurlarini ham o’zgarib borishiga olib kelmoqda. Shu bilan birga, bozor iqtisodiyotining asosiy g’oyalari tamoyillari, talablarini amalga oshirish imkoniyatlari ham kengayib bormoqda.

Respublikamizda bozor tovarlar bilan to’yinib, bozorning barqaror tuzilmasi va infratuzilmasi shakllanib kelmoqda, xo’jalik sub‘ektlarining mustaqilligi kengayib, tadbirkorlikning rivojlanishiga qulay muhit yaratilmoqda. Bularning hammasi bozor munosabatlarining ob‘ektiv qonuniylik va demokratik asoslarining kuchayib borishi va natijada bozorning yangi bosqichiga o’tish uchun shart-sharoit yaratilayotganidan dalolat beradi. Bozorning bu yangi bosqichi haridor bozori va sifat bozori bo’lib, bu bosqichda to’la mazmundagi tovar iste‘molchilar tasavvuriga mos keladigan tushunchalar bilan baholanadi. Tovarni iste‘molchi sifatli deb qabul qilgan taqdirda uning harid qilinishi sodir bo’ladi.

Iste‘molchi aniq tovar sifati, o’zi uchun muhim bo’lgan alohida xossalarini boshqa ishlab chiqaruvchi yoki sotuvchining aynan bir xil tovarning xuddi shunday xossalari bilan taqqoslab, uning ahamiyati, qadr-qimmati to’g’risida xulosa chiqaradi. Bu esa korxona, firma uchun eng katta yutuq hisoblanadi.

Shunday qilib bozor, ishlab chiqarilgan, taklif etilayotgan va sotilayotgan tovarlar zamonaviy talabga naqadar mos, ularga sarf qilingan harajatlar naqadar foydali ekanligini baholovchi asosiy mezondir. Mahsulot talab va taklifni hisobga olgan holda, raqobatbardosh bo’lishi va u umum qabul qilingan standartlarga javob berishini nazarda tutgan holda ishlab chiqarilishi lozim . Jumladan, xalqimizni oziqovqat mahsulotlari bilan to’liq ta‘minlashga zamin tug’dirdi, kerak bo’lsa, ularni chet mamlakatlarga eksport qilishga imkon bermoqda.

Shu boisdan har bir korxona, firma, tadbirkor o’z faoliyatini ana shu talablar nuqtai nazaridan tashkil etishi va amalga oshirishi, respublika iqtisodiyotida marketing elementlaridan samarali foydalanishi maqsadga muvofiqdir. Masalan, U.Breddik marketing strategiyasining quyidagi elementlarini qayd qiladi:

– haridorlarning ehtiyojlarini aniqlash;
– raqobatchilarning strategiyasini tushunish;
– mahsulotlar ishlab chiqarish va ularning bozori;
– narx-navoning hosil bo’lishi;
– tovarlar harakati; ta‘minlash.

Shuningdek, K.Berri, A.Pulfordlar marketing strategiyasining quyidagi jihatlarini ko’rsatib o’tadilar: bozorlar iste‘molchilar, kuch-raqobat ustunligi, faoliyat kengligi, maqsadi, resurslar, vaqt. Har qanday mahsulot va xizmatlarga bo’lgan talabning shakllanishiga bir necha omillar ta‘sir ko’rsatadi. Shuningdek, oziq-ovqat mahsulotiga bo’lgan talabning shakllanishiga ham qo’yidagi omillar mavjud.

1. Demografik omillar – aholi soni, uning tarkibi, jinsi, yoshi, oila soni va ularning o’rtacha ko’rsatkichlarining o’zgarishi va h.k.

2. Iqtisodiy omillar – aholining pul daromadlari va ularning ijtimoiy guruhlarga taqsimlanishi, chakana savdo baholari, tovarlar taklifi hajmi va tarkibi, aholini ijtimoiy himoya qilish fondlari, aholining shaxsiy xo’jaliklaridan olayotgan mahsulotlari va boshqalar.

3. Tabiiy iqlim sharoitlari – yil davomida fasllarning uzun-qisqaligi, hududning

relefi va boshqalar.

4. Ijtimoiy omillar – aholining ijtimoiy va mamlakatlar bo'yicha tarkibi, ularning bilim va madaniy saviyalari, tarixiy urf-odatlari, an'analari, milliy bayramlari va boshqalar.

Odamning yashashi va komil inson bo'lib yetishishi uchun ular turli narsalarga ehtiyoj sezishadi. Ba'zi bir ehtiyojlarning kamayishi bilan ularning o'rniga boshqa bir yangi narsaga ehtiyoj paydo bo'ladi. Shuningdek, oziq-ovqatga bo'lgan ehtiyoj aholi sonining o'sishiga ham bog'liq, bu esa, demografik omillar sirasiga kiradi.

Aholi sonining o'sishi oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojning o'sishiga olib kelmoqda. Shuning uchun O'zbekiston Respublikasining aholi talabi, asosan, mahalliy oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashga qaratilgan. Shu nuqtai nazardan, maqoladagi asosiy vazifalardan biri sifatida oziq-ovqat mahsulotlarining me'yorga nisbatan iste'molini o'rganish va unga ta'sir ko'rsatuvchi omillarni tahlil qilishga qaratilishi lozim.

Umuman, bugungi kunda mamlakatimizning oziq-ovqat sanoatida tadbirkorlik sub'ektlari tomonidan ishlab chiqarilayotgan bir qancha mahsulotlar tabiiyligi, arzonligi, qulayligi va sifati bilan ajralib turadi. Biroq, bu mamlakatimiz oziq-ovqat sanoati tarmoqlarida muammolar yo'q va hamma imkoniyatlar ishga solindi, degani emas. Chunki, mazkur mahsulotlarni mamlakatimiz aholisiga sotish bilan birga, xorijiy mamlakatlarga ham eksport qilinadi. Zero, ekologik toza, sifatli mahsulotlarga jahonning barcha davlatlarida ham ehtiyoj katta. Faqat ularga mahsulotni yetkazib berish mexanizmlarini yo'lga qo'yish kifoya. Bu esa, sohani yanada jadal rivojlantirish uchun katta imkoniyatdir. Ishdagi tahliliy natijalar shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat sanoatida tadbirkorlik faoliyatining rivojlanishi hisobiga viloyatda mehnat resurslarini yangi ish o'rinlari bilan ta'minlash yanada ortadi. Bugungi kunda bu sohada mehnat qilayotgan ishchi-xodimlar soni ham sezilarli darajada ko'payib bormoqda.

Tadbirkorlik subektlari tomonidan yetishtirilayotgan poliz ekinlari va sabzavot mahsulotlarining o'ziga xos xususiyatlarini hisobga olgan holda, ularni yetishtirish va sotish davridan emas, balki iste'molchi talabini hisobga olgan holda, ekinlar seleksiyasini yaratish va ularni ekish vaqtidan oxirgi iste'molchiga yetib borishigacha bo'lgan bo'g'inlari yaratilishi kerak. Buning uchun bozorga tadbirkorlik sub'ektlari tomonidan ishlab chiqarilgan poliz ekinlari va sabzavot mahsulotlarini yetkazib berish bilan bog'liq muammolarni hal qilishda quyidagilarga alohida e'tibor berish zarur:

– tabiiy-iqlim sharoitlari va tashkiliy-iqtisodiy salohiyatdan yetarli darajada samarali foydalanish;

– poliz ekinlari va sabzavot mahsulotlari yetishtirish bo'yicha ixtisoslashgan xo'jaliklar va ulgurji bozorlar tashkil etish;

– poliz ekinlari va sabzavot mahsulotlari saqlash uchun zamonaviy muzlatkichlar bilan ta'minlash;

– poliz ekinlari va sabzavot mahsulotlarini yetishtirishning intensiv texnologiyasiga o'tish hamda texnologik xususiyatlarga ega bo'lgan yuqori hosilli, kasallikka chidamli, mexanizatsiyalashgan qayta ishlovga yaroqli navlarni yaratish.

G’ulomiddinov Jamoliddin G’ulomiddinovich - SamISI mustaqil tadqiqotchisi
E-mail: gulomiddinovjamol@gmail.com

O’ZBEKISTONDA OZIQ-OVQAT SANOATINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI

Annotasiya: *Ushbu maqolada oziq-ovqat sanoati korxonalari ishlab chiqarayotgan mahsulotlar turini kengaytrish, oziq-ovqat mahsulotlaridan samarali foydalanish, haridorlarning ehtiyojlarini aniqlash, Iqtisodiy omillar, iqtisodiy o’sish sur’atining dinamikasini hamda tarmoqlarni samarali rivojlantirishning o’ziga xos xususiyatlari tadqiq qilingan.*

Tayanch so’zlar: *Oziq-ovqat mahsulotlari iste’moli, xo’jalik sub‘ektlarining mustaqilligi, samaradorlik, mehnat unumdorligi, iqtisodiy o’sish, asosiy fondlar, bandlar, ichki omillar, tashqi omillar, iste’molchilar.*

Аннотация: В данной статье рассматриваются расширение вида продукции, выпускаемой предприятиями пищевой промышленности, эффективное использование пищевой продукции, выявление потребностей потребителей, экономические факторы, динамика экономического роста и особенности эффективного развития отраслей. изучаются.

Ключевые слова: Потребление продуктов питания, независимость хозяйствующих субъектов, эффективность, производительность труда, экономический рост, основные фонды, занятость, внутренние факторы, внешние факторы, потребители.

Abstract: This article discusses the expansion of the type of products produced by food industry enterprises, the effective use of food products, identifying consumer needs, economic factors, the dynamics of economic growth and features of the effective development of industries. are being studied.

Key words: Food consumption, independence of economic entities, efficiency, labor productivity, economic growth, fixed assets, employment, internal factors, external factors, consumers.

O’zbekistonda mustaqillikning dastlabki yillaridan ijtimoiy yo’naltirilgan bozor iqtisodiyotiga asoslangan huquqiy demokratik davlat qurish, barcha sohalarda keng ko’lamli izchil islohotlarni amalga oshirish bo’yicha o’zining tadrijiy taraqqiyot yo’lini tanladi. Bunda aholini to’g’ri ovqatlanish me‘yorlariga mos, yuqori sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta‘minlash mamlakatimizni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning asosiy yo’nalishlaridan biri etib belgilandi.

O‘zbekiston Respublikasini birinchi prezidenti 1991 yil 29 noyabrda qabul qilingan ―Respublikada dehqon (fermer) xo’jaliklarini yanada mustahkamlash va tadbirkorlik faoliyatini davlat yo’li bilan qo’llab-quvvatlash to’g’risida‖gi farmoni mamlakatimizda fermerlik harakatini rivojlantirish uchun asos bo’lib xizmat qildi. Bu borada qabul qilingan Yer kodeksi, Fermer xo’jaligi to’g’risida‖, Dehqon xo’jaligi to’g’risida‖ va Tadbirkorlik faoliyati erkinligining kafolatlari to’g’risida‖gi qonunlar fermerlikni rivojlantirish, ularning iqtisodiy hamda moliyaviy mustaqilligini ta‘minlash uchun mustahkam huquqiy asos yaratdi.

Qishloq xo’jaligi xom ashyosini chuqur qayta ishlash, yetishtirilgan mahsulotlarni saqlash infratuzilmasini rivojlantirishga ham alohida e‘tibor qaratilmoqda. O’tgan yili qishloq xo’jaligi mahsulotlarini qayta ishlaydigan korxona, yangi sovutish kamerasi tashkil etildi va modernizatsiya qilindi.. Bu esa,

yil davomida narxlarning mavsumiy keskin oshib ketishiga yo'l qo'ymasdan, aholini asosiy turdagi qishloq xo'jaligi mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlash, ushbu mahsulotlarni eksport qilishni kengaytirish, narx-navo barqarorligini saqlash imkonini bermoqda.

Mustaqillik yillarida go'sht iste'moli aholi jon boshiga 1,3 marotaba, sut va sut mahsulotlari 1,6 barobarga, qayta ishlangan meva-sabzavot mahsuloti iste'moli esa deyarli 4 barobarga oshgan. Bu xalqimiz turmush tarzining o'sib borayotganidan guvohlik beradi.

Tahlillarning ko'rsatishicha, respublikada, umuman olganda, iste'molning minimal darajasi asosan mahalliy ishlab chiqarish hisobiga ta'minlanmoqda.

Oziq-ovqat sanoati korxonalari ishlab chiqarayotgan mahsulotlar turi ham sezilarli darajada kengaydi. Masalan, soya, maxsar, kungaboqar kabi tarkibida moy bo'lgan o'simliklarni yetishtirish uchun ajratilayotgan yer maydonlaridan olingan hosil hisobiga yog'-moy korxonalari tomonidan yiliga o'rtacha 95 ming tonna xom ashyo tayyorlanib, qayta ishlanmoqda. Non va non mahsulotlari turi ham ko'paydi. Ayni paytda mamlakatimiz korxonalarida uch yuzdan ziyod turdagi non mahsulotlari tayyorlanmoqda.

Oziq-ovqat sanoati korxonalari tomonidan 3 mingdan ko'proq nomdagi turli oziq-ovqat mahsuloti ishlab chiqarilmoqda va oziq-ovqat mahsulotlari assortimenti har yili 80 ta yangi nom bilan boyib bormoqda.

Ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning sifatini ta'minlash maqsadida oziqovqat sanoatining korxonalari ISO-9001 xalqaro sifat standartlari va tayyor mahsulotlar xavfsizligi xalqaro sifat standarti ISO-22000 joriy qilingan.

Mahalliy oziq-ovqat va xom ashyo ishlab chiqarishni barqaror rivojlantirish, bozorga xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari va iste'mol me'yorlarida o'rnatilgan assortimentda yetkazish bo'yicha choralar amalga oshirilmoqda. Bu choralar respublikada oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini oshirishga ko'maklashmokda.

Real sektor korxonalarida ishlab chiqarishni modernizatsiya va diversifikatsiya qilishni rag'batlantirish hamda qo'llab-quvvatlash bo'yicha amalga oshirilgan chora-tadbirlar oziq-ovqat tovarlari ishlab chiqarishning o'sishini ta'minladi. 2022 yilda oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarish umumiy hajmi 18729,2 mlrd. so'mni, o'sish sur'ati esa o'tgan yilga nisbatan 114,4 foizni tashkil etdi.

2021 yilga nisbatan mahsulotlar ishlab chiqarish hajmi shakar sanoatida – 23,7 foizga, meva va sabzavot sanoatida – 17,9 foizga, go'sht va sut sanoatida – 5,7 foizga, yog' va moy sanoatida – 3,7 foizga o'sgani kuzatildi.

Hisobot davrida, o'tgan yilning tegishli davriga nisbatan, tarmoqning yirik korxonalari tomonidan ishlab chiqarish hajmlari quyidagi mahsulot turlari bo'yicha oshirildi: go'sht konservalari – 8,0 martaga, go'sht va o'simlik konservalari – 2,0 martaga, shinni (melassa) – 40,9 foizga, margarin va spredlar – 16,5 foizga, marmelad, jele – 20,2 foizga, uzoq saqlanmaydigan qandolat mahsulotlari – 17,8 foizga, shakar – 16,3 foizga, uzoq saqlanmaydigan boshqa non mahsulotlari – 14,0 foizga, ishlov berilgan suyuq sut – 11,4 foizga, saryog' – 7,9 foizga, bug'doy noni – 6,3 foizga.

Shuningdek, 2021 yilga nisbatan, spirt nastoykalari (113,4 foiz), pivo (105,3 foiz) ishlab chiqarish hajmi oshdi.

Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmining asosiy qismi Toshkent shahri (tarmoqning umumiy hajmidagi ulushi 22,2 foiz), Toshkent (18,2 foiz), Samarqand (13,4 foiz) va Farg'ona (6,5 foiz) viloyatlari korxonalari hissasiga to'g'ri kelmoqda.

Tarmoqdagi kichik tadbirkorlik sub'ektlari tomonidan mahsulot ishlab chiqarish hajmining 2021 yilning shu davriga nisbatan 14,3 foizga oshishi ta'minlandi hamda ularning oziq-ovqat sanoati jami hajmidagi ulushi 69,0 foizni tashkil etdi.

2022 yilda respublikada 1901 ta oziq-ovqat sanoati korxonalari yangidan tashkil qilingan, 2023 yil 1 yanvar holatiga respublikada tarmoqning 11711 ta korxonasi faoliyat ko'rsatmoqda.

Mamlakatimizda faoliyat ko'rsatayotgan Oziq-ovqat sanoati korxonalari uyushmasi aholiga sanoat mahsulotlari, iste'mol tovarlari, o'simlik yog'i, margarin, mayonez, shakar va boshqa mahsulotlar yetkazib berayotgan yuzdan ziyod korxonani o'z tarkibida birlashtirgan. Ular ishlab chiqarayotgan mahsulotlarning bir qismi eksport qilinayotir.

Ayni paytda tarmoq korxonalari sohada iqtisodiy islohotlarni chuqurlashtirish, oziq-ovqat mahsulotlari turini kengaytirish va ichki bozorni yurtimizda ishlab chiqarilayotgan sifatli tovarlar bilan to'ldirish ishlarini izchil davom ettirmoqda. Ishlab chiqarishni modernizatsiya qilish, texnik va texnologik yangilash bo'yicha investitsiya loyihalarining amalga oshirilishi bu borada muhim omil bo'layotir.

O'zbekistonning oziq-ovqat sohasidagi islohotlari Xalqaro jamoatchilik tomonidan ham keng e'tirof etilmoqda. Jumladan, BMT Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO)ning 39-sessiyasi doirasida 2022 yilda O'zbekiston Mingyillik rivojlanish dasturi bo'yicha yutuqlari (oziq-ovqat sohasidagi omilkorligi) uchun mukofotlandi.

Shuningdek, O'zbekiston Britaniyaning ―Economist‖ jurnali tomonidan 2022 yil natijalariga ko'ra tuzilgan yangi oziq-ovqat xavfsizligi darajasi reytingida 9 pog'onaga ko'tarildi 7 . Bu reytingga hammasi bo'lib 109 davlat kiritilgan. O'zbekiston reytingdan 64-o'rin egallab, o'tgan yilgi natijasini 9 punktga yaxshiladi.

Ma'lumotlarga ko'ra, O'zbekiston sanab o'tilgan mezonlar ichida ―etarlilik‖ bo'yicha eng ko'p ball olgan. Tadqiqotchilar ma'lumotlariga ko'ra, O'zbekistonda oziq-ovqat mahsulotlari shunchalik ko'pki, har bir fuqaro kuniga 39 kilokalloriyadan iste'mol qilish mumkin. Hisob-kitob qilishda xalqaro tashkilotlar va milliy institutlar ma'lumotlaridan foydalanilgan. Davlatning reytingdagi yuqori pozitsiyasi uning oziq-ovqat xavfsizligi yuqori darajada ekanligini bildiradi.

2018-2022 yillarda oziq-ovqat sanoatida 391 ta investitsiya loyihasini amalga oshirish, kamida 1 million 300 ming tonna meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash hajmiga ega bo'lgan 2 mingdan ortiq zamonaviy sovutish kameralarini qurish, saqlash joylarining umumiy hajmini 2 million tonnagacha yetkazish nazarda tutilmoqda. Ko'rsatib o'tilgan chora-tadbirlarning amalga oshirilishi natijasida 2018-2022 yillarda oziq-ovqat xavfsizligini yanada mustahkamlash va oziq-ovqat mahsulotlarining asosiy turlari bilan respublikaning o'zini-o'zi ta'minlashi,

shuningdek, tashqi bozorlarda talab yuqori bo’lgan ushbu mahsulotlar eksportini sezilarli oshirish ta‘minlanadi. Shuningdek, ―2018-2022 yillarda ishlab chiqarishni tarkibiy o’zgartirish, modernizatsiya va diversifikatsiya qilishni ta‘minlash chora-tadbirlari‖ Dasturida 2019 yildan boshlab O’zbekistonda quritilgan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish ko’rsatib o’tilgan 10 . Dasturga binoan nazarda tutilgan prognozlarga ko’ra, 2019 yilda 180 tonna mahsulot ishlab chiqarilsa, 2022 yilga kelib bu ko’rsatkich 2300 tonnagacha yetadi. Umuman olganda, istiqlol yillarida mamlakatimizda ichki iste‘mol bozori va aholini, ayniqsa, qish-bahor mavsumida meva-sabzavot mahsulotlari bilan barqaror ta‘minlash, ularni eksport qilish ko’lamini kengaytirishga doir keng ko’lamli chora-tadbirlar amalga oshirildi, jumladan, chekka tumanlardagi savdo tarmoqlarini ijtimoiy ahamiyatga ega oziq-ovqat tovarlari bilan uzluksiz ta‘minlashga ham katta e‘tibor berildi.

Xulosa qilib aytganda, so’nggi yillarda oziq-ovqat sanoatini rivojlanirishga ijobiy ta‘sir etgan omillar quyidagilardir:

– sifat menejmentining xalqaro andozalari asosida jahon oziq-ovqat mahsulotlari bozorida milliy bozor ulushini oshirish;

– zamonaviy agrotexnologiyalarni jalb qilish bo’yicha loyihalarni amalga oshirish borasida xalqaro moliya institutlari va investorlar bilan hamkorlik qilishni rivojlantirish;

– oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishni kengaytirish, sohaga xorijiy investitsiyalarni jalb qilish, yuqori texnologiyali uskunalarni joriy etish, eksport salohiyatini oshirishga oid zarur qo’shimcha choralar ko’rish va boshqalar. O’zbekistonda hayotga tatbiq etilayotgan iqtisodiy islohotlar, oziq-ovqat xavfsizligini, chunonchi, qishloq xo’jaligini tubdan isloh etish va oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish hisobidan ta‘minlash bo’yicha amalga oshirilayotgan choratadbirlarni quyidagi yo’nalishlarda izchil davom ettirish maqsadga muvofiqdir:

– oziq-ovqat mahsulotlarini jahon bozori talablari darajasida tayyorlash uchun korxonalarga zamonaviy texnologiyalar, sifatni boshqarishning yangi standartlarni joriy etish;

– savdo logistika markazlari tashkil etish;

– yarim tayyor va tayyor mahsulotlar, idishlar, qadoqlash materiallari ishlab chiqaruvchi yangi korxonalar tashkil etish;

– oziq-ovqat mahsulotlarini vakuum usulida halqaro talablar darajasidagi shisha idishlarda qadoqlash usulini kengaytirish va boshqalar.

Агзамов Шахбоз Акмалович – СамИСИ
мустақил тадқиқотчиси

ТУРИЗМ ТРАНСПОРТ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ ТАШКИЛ ҚИЛУВЧИ ВОСИТАЛАР ТАРКИБИ ВА УНИ МОҲИЯТИ

Аннотация: *Ушбу мақолада туризм транспорт инфратузилмасини ташкил қилувчи воситалар таркиби ва уни моҳияти изоҳлаб берилган*

Калит сўзлар: *туризм, инфратузилма, восита, меҳмонхона, мотел, кемпинг, транспорт, алоқа, коммуникация, таълим ва коммунал хўжалик, турар-жой, йўл, аэропорт, кема.*

Аннотация: *В данной статье описаны структура и сущность инструментов, составляющих туристско-транспортную инфраструктуру.*

Ключевые слова: *туризм, инфраструктура, транспортное средство, гостиница, мотель, кемпинг, транспорт, связь, связь, образование и коммунальные услуги, жилой дом, дорога, аэропорт, корабль.*

Abstract: *In this article, the structure and essence of the tools that make up the tourism transport infrastructure are described*

Key words*: tourism, infrastructure, vehicle, hotel, motel, camping, transport, communication, communication, education and utility, residential, road, airport, ship.*

Инфратузилма (лотинча “Infra” - остида, пастда, “struktura” - тузилма, жойлашув) тизимнинг ишлашини таъминлайдиган ва бир-бирига чамбарчас боғланган хизмат кўрсатиш тузилмалари ёки объектлар тўпламидир[8]. Унинг умумий тузилмасини иқтисодий ёки сиёсий ҳаёт ташкил этади. У бутун бир иқтисодий ва сиёсий характердаги бир маромда кечадиган ҳаёт фаолиятини таъминлашга қаратилган. Иқтисодий инфратузилмага транспорт, алоқа, коммуникация, таълим ва коммунал хўжалик, турар-жой, турмуш тарзига ўргатиш, аҳолининг биргаликда ҳаёт кечириши учун зарур бўлган эҳтиёжларини қондириш мажмуи киради. Бошқача айтганда, инфратузилма аҳоли ҳаёт кечириши учун зарур бўлган хўжалик ва маданий объектлар, унинг хизмат кўрсатувчи тармоқларини ташкил қилувчи (йўллар, каналлар, омборлар, транспорт, алоқа, энергетика, сув таъминоти, фан, таълим, соғлиқни сақлаш, молиявий ташкилотлар ва ҳ.к.) маҳаллий бошқарув мажмуаси бўлиб ҳисобланади.

Туризм транспорт инфратузилмаси туризм соҳасининг ажралмас қисми бўлган икки элементни ўз ичига олади.

Туризм транспорт инфратузилманинг биринчи ва иккинчи тизимига туристик фаолият ва турмаҳсулотларни ишлаб чиқариш билан бевосита боғлиқ бўлган, автомобилларни ижарага берувчи компаниялар, такси парклари, ва транспорт бошқа корхоналар ва ташкилотлар киради.

Бундан кўриниб турибдики, туристик транспорт инфратузилмалар ўз таркибига жойлаштириш воситалари (меҳмонхоналар, мотеллар, кемпинглар, меҳмон уйлар), овқатлантириш корхоналари (ресторан, бар, кафе), алоқа йўллари йиғиндиси (йўллар, аэропортлар, кемалар ҳ.к.), коммуникациялар (электр тармоқлари, оқова сув тармоқлари, чиқиндиларни тўпловчи корхоналар, алоқа, бўлимлари), ҳуқуқни ҳимоя қилиш, жамоат тартибини сақловчи идоралар, тиббиёт ташкилотлари, маиший хизмат кўрсатувчи ташкилотлар, дўконлар, спорт иншоатларини бирлаштиради ва туристик хизмат кўрсатувчи корхоналар билан чамбарчас ҳолда боғлангандир.

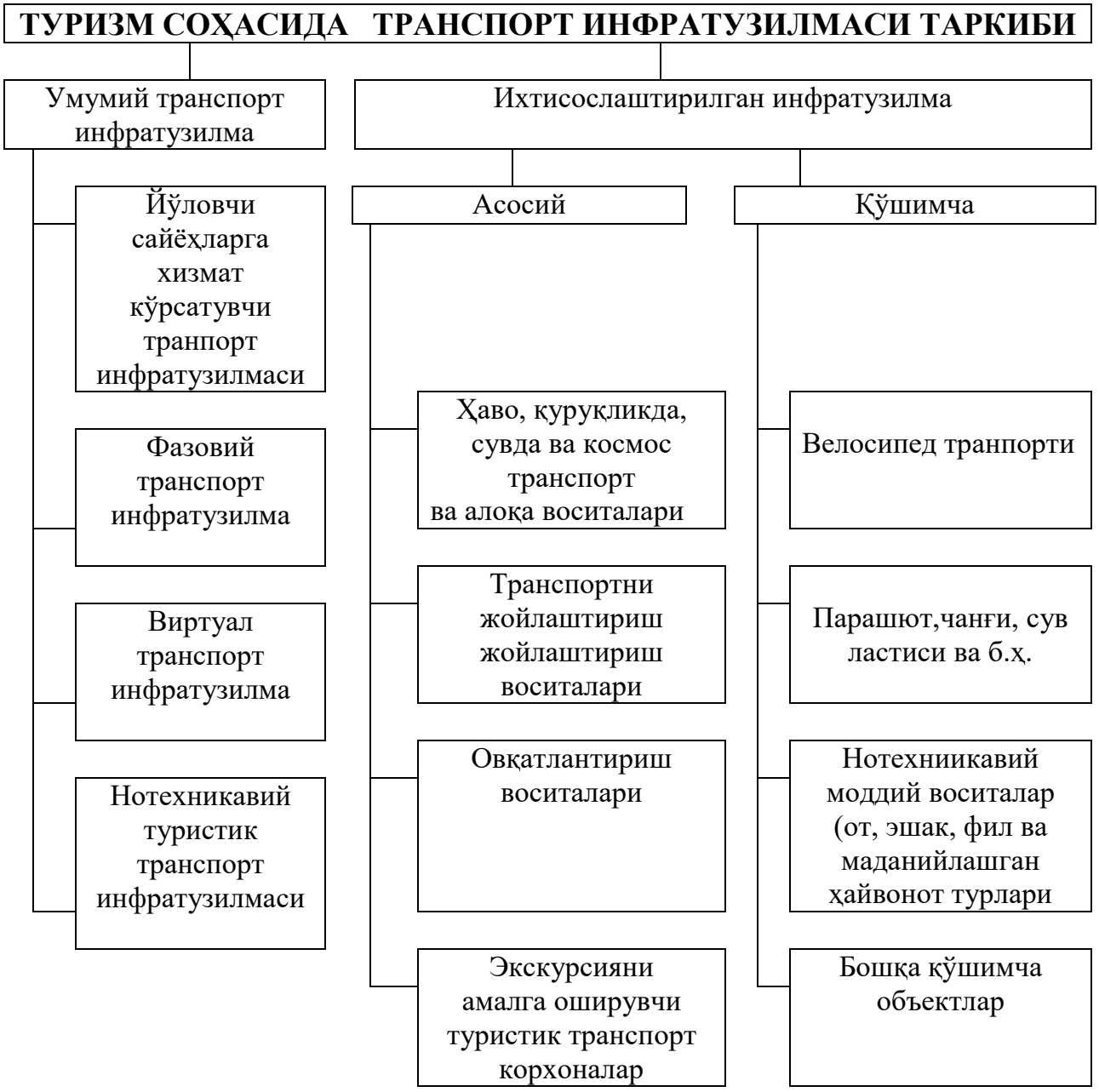
Туризм транспорт инфратузилмаси олдига қўйган мақсад ва вазифани бажариши учун унинг шаклланган тузилмаси бўлиши лозим. Шунинг учун туризм инфратузилмаси таркибини қуйидаги 1-расмда келтириб ўтамиз.

Туризм транспорт инфратузилмасини ривожлантириш ва шакллантириш устида тадқиқотлар олиб борган олимлари ва тадқиқотчилар турли хил вақтларда ва шароитларда ўзларининг хулосаларини берганлар. Бунда олимлар ва тадқиқотчиларнинг фикрларини бир тизимга келтириб ўтамиз.

[8] X.M. Mamatqulov. Turizm infratuzilmasi. O‘quv qo‘llanma. -T.: Ozbekiston faylasuflari milliy jamiyati, 2011. -4 b.

Туризм транспорт инфратузилмасини ривожлантириш ва шакллантириш устида тадқиқотлар олиб борган олимлари ва тадқиқотчилар турли хил вақтларда ва шароитларда ўзларининг хулосаларини берганликлари ўрганилиб олимлар ва тадқиқотчиларнинг фикрларини бир тизимга келтирилди.

Туризм транспорт инфратузилмасини ривожлантиришнинг аҳамияти шундаки, инфратузилма –туристик секторга хизмат қиладиган иншоатлар, мухандислик ва коммуникацион тармоқлар мажмуаси, шу жумладан телекоммуникациялар, йўллар, туризм саноатининг тегишли корхоналари (қайта ишлаш, маиший, энергетика), туристларнинг сайёҳлик объектларига кириш-чиқиш учун қулай шароитлар яратиш ва улардан туризм учун мақсадли фойдаланишни, шунингдек туризм индустрияси корхоналарининг ишлаш имкониятларини таъминлайди.



1-расм. Туризм транспорт инфратузилмасининг таркибий тузилиши[9].

[9] Туризм транспорт инфратузилмасининг таркибий қисмлари муаллиф томонидан ишлаб чиқилган

Янада аниқроқ қилиб оладиган бўлсак, туризм транспорт инфратузилмаси - туристик секторнинг ишлаши учун мўжалланган, сайёҳлик ташкилот-ларининг туристик ресурсларидан мақсадли фойдаланишини, шунингдек, туризм индустрияси корхоналарининг ишлаш шароитларини таъминлай-диган саноат, ижтимоий ва рекреацион мақсадлари учун мавжуд тузилмалар ва тармоқлар мажмуидир деган тушунчани беришимиз мумкин.

Юқоридагилардан хулоса қилиб оладиган бўлсак, бизнинг фикримизча "Туризм транспорт инфратузилмаси –бу сайёҳларнинг эҳтиёж ва талабларини қондириш учун транспорт воситалари асосида хизмат кўрсатадиган ташкилотлар ва объектлар мажмуасидир"[10] –деган хулосага келиш мумкин.

Туризм транспорт инфратузилмасини ривожлантиришнинг аҳамияти шундаки, у туризм секторининг бир маромда ишлаши учун туристик ресурслардан самарали, тўғри фойдаланишни таъминлаш ва туризм индустрияси корхоналари фаолиятини яхшилашни таъминлайди.

Туристик мақсадларда қўлланиладиган транспорт воситалари уч турга бўлинади: қуруқликда, сувда ва ҳавода ҳаракатланувчи.

Қуриқликда туристлар ҳаракатланишида кўпроқ автомобил ва темирйўл транспортларидан кенг фойдаланади. Айниқса, автомобил транспорти туризмда энг кўп ва кенг миқёсда фойдаланилади. Темир йўл транспорти ўрта масофаларга туристларни минимал нархларда тез ва қулай шароитда етиб боришларини таъминлайди. Баъзи бир ҳолларда темир йўл транспорти туристик саёҳат мақсадларида ҳам фойдаланиши мумкин.

Туризмда транспорт воситалари орасида сув транспорти ҳам кенг тарқалган бўлиб, сув ости (сув ости кемалари, батискафлар ва махсус сув остига шўнғиш қурилмалари) ва сув усти (теплоходлар, йирик саёҳат кемалари, денгиз паромлари, сайр кемалари, яхталар, катерлар) транспортларида туристларга хизмат кўрсатилади.

Ҳаво транспорти воситалари таркиби хилма-хил транспорт воситаларини қамраб олади ва у фуқаро авиациясидан тортиб, то экзотик ҳисобланган ҳаво шарлари, дельтапланларни ўз ичига олади. Туризмда ҳаво транспортининг қўлланилиши аввало авиацияда йўловчи ташишдан фойдаланиш сифатида кўриб чиқилади. Ҳаво транспортининг муҳим хусусияти шундан иборатки, у нисбатан жуда қимматлигига қарамай, юқори тезлиги, шинам ва қулайлиги билан туристларни олис масофаларга ташишда сўзсиз етакчи ўринни эгаллайди.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. X.M. Mamatqulov va bosh. Xalqaro turizm. Darslik. –T.: Ozbekiston faylasuflari milliy jamiyati, 2009. -18 b.

2. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Энциклопедия туризма: справочник. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 368 с.

3. Карпова Г.А., Хорева Л.В. Экономика и управление туристской деятельностью: учебное пособие в 2-х частях. Ч.1. − СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2011. − 268 с.

4. Тухлиев Н.Т., Абдуллаева Т. Менежмент и организация бизнеса в туризме Узбекистана. – Т.: ГНИ "O'zbekiston milliy ensiklopediyasi", 2006. – 368 с.

[10] Тадқиқотчининг "Туризм транспорт инфратузилмаси"га берган таърифи.

Агзамов Шахбоз Акмалович – СамИСИ
мустақил тадқиқотчиси

ТУРИЗМ ТРАНСПОРТ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ РИВОЖЛАНИШИГА ТАЪСИР ҚИЛУЧИ ОМИЛЛАР ТАҲЛИЛИ

Аннотация: *Ушбу мақолада туризм транспорт инфратузилмасини ривожланишига таъсир қилучи омиллар таҳлили баён этилган*

Калит сўзлар: *туризм, инфратузилма, ахборот, георафия, сиёсат, иқтисод, инновация, техника, технология, хавфсизлик.*

Аннотация: *В данной статье описан анализ факторов влияющих на развитие туристической транспортной инфраструктуры.*

Ключевые слова: *туризм, инфраструктура, информация, география, политика, экономика, инновации, техника, технологии, безопасность.*

Abstract: *This article describes the analysis of factors affecting the development of tourism transport infrastructure*

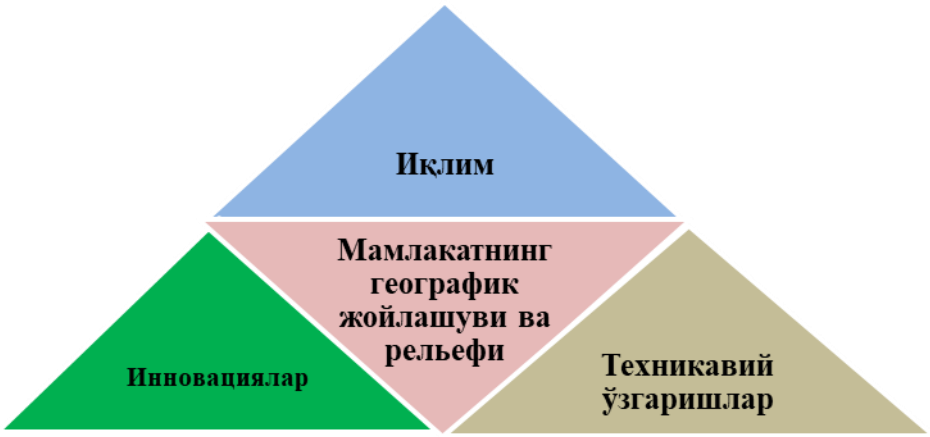
Key words: *tourism, infrastructure, information, geography, politics, economy, innovation, technique, technology, security.*

Туризм индустриясига XXI асрда илмий-техника тараққиёти жуда катта улкан таъсир ўтказди. Бугунги кунда ҳатто “майда” турагентлар ёки туроператорларнинг асосий ва ёрдамчи функцияларни автоматлаштириш учун ҳисоблаш техникларидан фойдаланиш имкониятига эга эканликларини айтиш мумкин.

Туризм соҳаси замонавий ахборот технологияларини амалиётда жорий этиш учун энг қулай, идеал равишда мослашган. Унинг учун қисқа муддатда транспорт воситалари ва меҳмонхоналардаги номер фонди имкониятлари ҳақида маълумот берувчи тизим талаб қилинади. Бу тез резервлар яратиш, тузатишлар киритиш, туристик хизматлар чоғида ёрдамчи вазифаларни ҳал этишини зудлик билан таъминлайди. Бундай автоматлаштириш воситалари вақтни, ортиқча харажатларни тежайди. Масалан, чипталар олиш, ҳисоб ва йўл кўрсаткичлар тайёрлаш, ахборот маълумотномаси ва ҳисоб-китобни таъминлаш шулар жумласига киради.

Шу билан биргаликда туризм инфратузилмасини шаклланишига ва ривожланишига бир қатор омиллар етакчи таъсирини ўтказади. Бу омиллардан қуйидагиларни кўриб чиқишни мақсадга мувофиқ деб биламиз.

Географик омиллар. Кишилар табиат қўйнига чиқиб, жуда кўп манзарали жойларни кўриш ва улардан баҳраманд бўлишга интилади. Сайёҳлик, дам олиш учун табиий шароитнинг хилма-хиллиги даражаси ва хусусияти муҳим аҳамиятга эга. Яъни маълум бир ҳудуднинг ер усти кўриниш манзараси (ландшафти), иқлими, ўсимлик ва ҳайвонат дунёси хилма-хиллиги кишиларнинг дам олиши, ўз саломатлигини тиклаши учун асосий воситалардан бири бўлиб ҳисобланади.



1-расм. Туризм транспорт инфратузилмаси ривожланишига таъсир этувчи омиллар архитектураси[11].

Туризм транспорт инфратузилмаси ривожланишида минтақа ва мамлакталарнинг қулай географик жойлашуви омиллари етакчи роль ўйнайди.

Масалан, сайёҳлик фирмалари экзотик, бетакрор табиий объектларни кўпроқ реклама қилади. Айниқса Осиё, Африка, Марказий ва Жанубий Америка, Австралия ва Океания каби мамлакатлар ўзининг диққатга сазавор табиий экзотикалари билан Европа ва Шимолий Амрикалик сайёҳларни ўзига жалб қилади. Колумбияда "Колумбия Қушлари" номи билан атала-диган ноёб сайёҳлик тури, "Pan American" авиакомпаниясининг 24 кунлик Австралия ва Янги Зеландияга қиммат баҳо тошлар ва минералларни топиш учун саёҳат уюштириши мамлакат туризми инфратузилмасини мувофиқлаш-тириш ва шакллантирилишига олиб келди.

Иқтисодий географик омилларга туризмнинг моддий техника базаси, яъни меҳмонхоналар фонди, умумий овқатланиш корхоналари (ресторан тармоқлари), спорт иншоотлари, томоша ва сайр қилиш, дам олиш, бир қатор сервис хизмати кўрсатиш объектлари ички ва ташқи коммуникация тармоқлари автомобил, темирйўл, ҳаво йўллари, денгиз ва дарё транспорти, алоқа воситалари, интернет тармоғи киради. Туризм инфратузилмасининг жадал ривожланишига янги темир йўллар, автомобил трассалари, денгиз, дарё, ҳаво транспортлари, замонавий туристик автобуслар, енгил автомобиллар, шу жумладан ётиб ухлайдиган комфортабелли автомобиль тиркагичлар, мотоцикллар, мотороллерлар, янги денгиз ва дарё пассажир кемалари, теплоходлар, тез учар реактив ҳаво лайнерлари ҳ.к. буларнинг ҳаммаси катта имкониятлар туғдиради.

Иқтисодий омиллар. Туризм ривожланишига макроиқтисодий омиллар билан бир қаторда микроиқтисодий омиллар ҳам катта таъсир кўрсатади. Макроиқтисодий барқарорсизлик, ишсизлик даражасини ўсиши, пулнинг қадрсизланиши кабилар жамиятни қўзғатади ва безовта қилади. Айрим ҳолларда эса кишилар ишдан таътилга чиқанларида ўз уйида қолиб, ҳеч қаёққа сайёҳатга бормасдан ўтиришга тўғри келади. Қачонки, бирор мамлакатнинг иқтисодиёти юксалишда бўлса, ишлаб чиқариш имкониятлари юқори, яъни

[11] Тадқиқотчи томонидан ишлаб чиқилди

валюталар миқдорининг ортиб бориши билан белгиланади. Қайси бир мамлакатда туризмдан келадиган фойда ЯИМда салмоғи юқори бўлган тақдирда инвестициялар яъни инфратузилмасини ривожлантиришга сарф этилади. Шу билан бирга миллий даромадини ўсиши, айниқса аҳоли шахсий эҳтиёжи қобилиятини қондиришга қаратилган харажатларнинг ўсиши даражаси, уларнинг сайёҳликка бўлган қизиқишини уйғотади. Кишиларнинг дам олишида туристик маҳсулотлар ва туристик товарлар баҳоси энг муҳим омиллардан бири бўлиб ҳисобланади. Айниқса, туризмни молиялаштиришда валюта курси муҳим роль ўйнайди. Валюта алмаштиришнинг соддалиги, унинг осонлиги кабилар. Масалан, 2002 йил 1-январдан бошлаб, Еваропа ҳудудидаги давлатларда “Евро”нинг муомалага киритилгани (19та давлатда), ҳудуддаги сайёҳлар учун ягона валютага ва 26та давлатнинг ягона виза системасига (Шенген келишувига асосан) ўтилиши ва Европа Иттифоқи (Буюк Британия 2020 йил 1 январдан бошлаб ЕИни тарк этгандан кейин 27та давлат) давлатлари ўзаро иқтисодий-ижтимоий алоқалари мисол бўла олади.

Савдо алоқалари. Хорижий мамлакатларда сайёҳатга борадиган туристлар, одатда, ўша ерда нималарни харид қилиши қизиқтиради. Бу ноёб, маҳаллий ҳунармандчлик маҳсулотларини, сувенерларни, қариндош уруғлари, оила аъзолари учун харид қилишидир. Бундай сувенерлар, совғалар одатда сайёҳлар гавжум жойларда супермаркетларда, дўконларда сотилади.

Туризм ривожланган бир қатор мамлакаттларда хорижий давлатлардан келадиган сайёҳларнинг талаб ва эҳтиёжларини ҳисобга олган ҳолда саноат экспортини ривожлантиради. Ҳозирги кунда Бирлашган Араб Амирлиги (БАА), Греция, Италия, Сингапур, Ҳиндистон, Хитой, Жанубий Корея каби мамлакатлар хорижий туристларга узоқ муддатли фойдаланиладиган товарларини (кийим-кечаклар, заргарлик тақинчоқлари, рўзғор буюмлари, электорника, радио, телефон, телевизор, видеотехника асбоблар) сотишга киришганлар.

Сиёсий омиллар. Сиёсий омилларга келганда туристларни қабул қилиб олувчи ва туристларни жўнатувчи мамлакатларда муҳим туристик маршрутлар йўналишидаги ҳудудларда, минтақаларда сиёсий вазиятнинг ҳолатига ҳам боғлиқ бўлади.

Маълумки, мамлакатдаги ички вазиятнинг қай даражада турғунлиги кўп ҳолларда халқаро туризм оқимининг йўналишини белгилайди. Табиийки, давлатлараро туристларни алмаштиришда, мамлакатлар ўртасидаги ўзаро келишувчилик муносабатлари ҳам муҳим аҳамиятга эга бўлади. Одатдаги дипломатик алоқалар, туризм соҳасидаги келишувлар, шартномалар, коммуникациялар ва транспорт воситаларидан ҳамкорликда фойдаланиш, туристик рекламаларни бир-бирлари билан алмаштириш, буларнинг ҳаммаси туризмнинг ривожига ижобий таъсир кўрсатади.

Ижтимоий-демографик омиллар**.** Дунё мамлакатларида демографик жараёнлар (аҳолининг туғилиши, ўлими, табиий кўпайиши, аҳоли миграцияси кабилар) ҳам халқаро туризм соҳасининг ривожланишига ўз таъсирини кўрсатади. Ер шарининг турли давлатларида, ҳудудларида ва минтақаларида аҳоли сонининг кўпайиб бориши, айниқса шаҳар аҳолиси агломерация

доирасининг борган сари кенгайиб бориши кишиларнинг дам олиши ва сайёҳликка чиқишни тақазо қилади. Шу борада туризмнинг ривожланишига таъсир этувчи демографик омилларни қуйидагича ифодалаш мумкин: дунё халқларининг бир-бирига ўхшашлигининг умумий томонлари, уларнинг қизиқишлари; айрим малакавий соҳалардаги кишиларнинг махсус сайёҳлик гуруҳда фаол иштирок этишнинг кучайиб бориши; туристлар таркибидаги хотин-қизлар ва ёшлар салмоғининг ортиб бориши; халқаро аҳамиятга эга бўлган курорт ва санаториялар тармоғининг кўпайиб бориши, уларда даволанишга мойил бўлган касаллар сонининг ортиб бориши; кишиларнинг атроф муҳитга бўлган қарашлари, тушунчалари ва муносабат-ларнинг ўзгариб бориши ҳ.к. жуда катта роль ўйнайди.

Саёҳат хавфсизлиги. Туризмнинг ривожи билан сайёҳларнинг хавфсиз-лигини таъминлаш борган сари муҳим ва зарурий масала бўлиб қолмоқда. Ҳозирги кунда туризм соҳасида сайёҳларни жўнатувчи ва қабул қилиб олувчи ҳар бир мамлакат учун сайёҳларнинг дам олиш пайтларида, транспорт ҳаракати йўналишларида уларнинг хавфсизлигини таъминлаш чора-тадбирлари ҳар бир мамлакат учун оддий, одатдаги ҳаётий ҳолда бўлмоғи зарур. Халқаро келишилмовчиликлар ёки ҳарбий хатти ҳаракатлар, халқаро жиноятчилик, терроризм воқеа ва ҳодисалари халқаро туризм оқимига нафақат тўсқинлик қилади, балки унинг ривожига жуда катта зарба беради. Бу тўғрида халқаро туризмнинг асосий генератори (бошловчиси) бўлган ҳар бир мамлакатнинг ташқи ишлар вазирлиги ўзларининг фуқаролари сайёҳатга борадиган мамлакатлардаги нохуш воқеа ва ҳодисалар тўғрисида хабардор қилиб бориши лозим. Сайёҳларни сайёҳатга борадиган мамлакталардаги нохуш воқеа ва ҳодисалар тўғрисида хабардор қилиб бориши лозим. Сайёҳлар сайёҳатга борадиган мамлакатдаги меҳмонхоналар, овқатланиш корхоналарининг санитария-гигиеник ҳолати, шу жумладан ичимлик суви тўғрисида объектив маълумотларини, юқумлик инфекцион касалликлар келиб чиқиши хавф-хатари тўғрисидаги зурурий маълумотлар билан олдиндан хабардор бўлиши керак.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. X.M. Mamatqulov va bosh. Xalqaro turizm. Darslik. –T.: Ozbekiston faylasuflari milliy jamiyati, 2009. -18 b.

2. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Энциклопедия туризма: справочник. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 368 с.

3. Карпова Г.А., Хорева Л.В. Экономика и управление туристской деятельностью: учебное пособие в 2-х частях. Ч.1. − СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2011. − 268 с.

4. Тухлиев Н.Т., Абдуллаева Т. Менежмент и организация бизнеса в туризме Узбекистана. – Т.: ГНИ “O’zbekiston milliy ensiklopediyasi”, 2006. – 368 с.

Халиков Йўлчи Мухаммадюсупович – СамИСИ
мустақил тадқиқотчиси

ИЖТИМОИЙ ХИЗМАТЛАР СОҲАСИНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ СТРАТЕГИК ЙЎНАЛИШЛАРИ

Аннотация: *Ушбу мақолада ижтимоий хизматлар соҳасининг иқтисодий механизмларни такомиллаштириш борасида тавсиялар баён этилган*

Калит сўзлар:*ижтимоий хизмат, ташкилий, иқтисодий, спорт, жисмоний тарбия, аҳоли, давлат, хусусий, маркетинг, бозор, талаб, таклиф.*

Аннотация: *В данной статье представлены рекомендации по совершенствованию экономических механизмов в сфере социальных услуг.*

Ключевые слова: *социальное обслуживание, организационное, экономическое, спортивное, физическое воспитание, население, государственное, частное, маркетинг, рынок, спрос, предложение.*

Abstract: *This article presents recommendations for improving economic mechanisms in the field of social services.*

Key words: *social services, organizational, economic, sports, physical education, population, public, private, marketing, market, demand, supply.*

Ижтимоий хизматлар соҳасини ривожлантиришни белгилаб берадиган омилларни аниқлаш соҳа хизматларини ривожлантиришнинг ташкилий-иқтисодий механизмининг асосий йўналишларини белгилаб олиш учун шарт-шароит яратади. Бизнингча, бу жараён ташкилий-иқтисодий механизм элементлари ва воситалари турига қараб, ижтимоий хизматлар соҳасидаги иерархик бошқарувнинг турли даражаларида реализация қилиниши керак.

Ўзбекистонда давлат ушбу соҳани барқарор ривожланиши ва интенсивлиги ҳамда самарадорлигига алоҳида эътибор бериши сабабли, авваламбор, республикада ижтимоий хизматлар ривожланишига салмоқли инвестициялар киритиб, келгусидаги барча мақсадларни самарали ҳал қилиш йўналишларини аниқлаб олиш зарур.

Ижтимоий хизматлар соҳасидаги сиёсатни шакллантиришда давлат қуйидаги йўналишлардаги мақсадларни назарда тутади.

Биринчидан, мамлакат ички ва ташқи хавфсизлигини таъминлаш, мудофаа салоҳиятини юксалтириш ва мустаҳкамлаш кўзланади. Давлат ҳар доим армия эҳтиёжлари учун биринчи навбатда ёш авлодни жисмонан камол топиши ва ривожлантириш билан шуғулланади, чунки армия ҳаётига мослашган чиниққанлар давлат учун зарурдир.

Иккинчидан, ижтимоий хизматлар соҳаси орқали аҳоли саломатлиги таъминланади ва репродуктив ҳолат яхшиланади, корхоналарда меҳнат самарадорлиги, интенсивлиги ва меҳнат унумдорлигини ошириш мақсад қилиб қўйилади, бу эса, бир томондан, ишчи кучи сифатини ошиши ва интеллектуал салоҳиятни юксалишини таъминлайди, иккинчи томондан мамлакатда соғлом инсонлар келажак фаровонлигини оширади.

Учинчидан, жамиятда ижтимоий соҳанинг барқарорлигини таъминлаш ва коньюнктурани яхшилаш назарда тутилади. Ижтимоий хизматлар соҳасини ривожланишини рағбатлантириш ҳисобига давлат ҳар хил ички иллатларнинг олдини олиш, ёшларни баркамол авлод қилиб тарбиялаш, ёшлар ўртасида

жиноятчиликни камайтириш воситаси ва чораси сифатида фойдаланади.

Тўртинчидан, миллатнинг юксалиши ва жиплашувига эришилади. ижтимоий хизматлар фаолияти, айниқса, мамлакат фуқаролари бирдамлиги ва жипслилигини оширишда спорт фаолияти бўйича халқаро ва миллий даражадаги мусобақаларда эришилган ютуқлар, муваффақиятлар муҳим аҳамиятга эга ва уларни ватанпар қилиб тарбиялашнинг кучли воситасидир.

Бешинчидан, давлатнинг халқаро даражадаги нуфузи ва обрўсини ошириш асосий стратегик йўналиш ва мақсадлардан бири ҳисобланади. Масалан, халқаро майдонларда спортчиларнинг муваффақият қозонишлари давлатнинг барча иқтисодиёт соҳалари ва тармоқларида юқори инсоний, иқтисодий, технологик ва илмий салоҳиятга эга устуворлигини таъминлашга қодирлигини намоён қилади. Бу стратегия ва мақсадлар ижтимоий хизматлар соҳасидаги фаолиятни тартибга солувчи асосий ҳужжатда қонунчилик йўли билан эътироф этилиши керак.

Бундан ташқари, “янги қонун қабул қилиш ва уни амалга ошириш учун тадбирлар рўйхатини ишлаб чиқишдан олдин нафақат давлат ва жамият ташкилотларини, балки ижтимоий хизматларни хусусий секторини таҳлил қилиш зарур. Ҳозирги вақтгача бу таҳлил тизимсиз, Ўзбекистоннинг турли минтақаларида ўтказилади ва шу сабабли мамлакатнинг жисмоний тарбия-спорт ҳаракати тузилмаси ҳақида яхлит тасаввур бера олмайди. Юзага келган вазиятни обектив баҳолашгина уни яхшилашнинг муқобил усулларини такомиллаштириш ҳамда ижтимоий хизматлар соҳасида давлат сиёсати амалга ошишини таъминлаш имконини беради”[12].

Соҳанинг меъёрий-ҳуқуқий базаси давлат сиёсати мақсадларини амалга оширишнинг муҳим воситасидир. Ўзбекистонда мазкур соҳадаги меъёрий-ҳуқуқий база мақбул емас, шу туфайли биз уни яхшилаш учун қатор чора-тадбирларни таклиф қилдик.

Ўзбекистонда спорт оид атиги битта қонун қабул қилинган. Бизнингча, ижтимоий хизматларни ривожлантиришнинг алоҳида йўналишларини очиб берадиган қонунлар тизимини яратиш мақсадга мувофиқ. Ўзбекистондаги ижтимоий хизматлар тўғрисидаги қонун барча бу тизимнинг бошида туриши керак. Унда мамлакат бутун ижтимоий хизматлар тизимининг асосий тушунчалари ва принциплари ёзиб қўйилган бўлиши, шунингдек, бу соҳадаги давлат сиёсатининг асосий мақсадлари ва устуворликлари эълон қилинган бўлиши керак. “Асосий қонунда эълон қилинган давлат сиёсати мақсадларининг ҳар бири бу соҳадаги жисмоний тарбия ва спорт субъектлари ўртасидаги муносабатларни тартибга соладиган мустақил қонунга айланиши керак”[13]. Бу эса, ҳозирги кунда “Жисмоний тарбия ва спорт кодекси”ни ишлаб чиқиш ва қабул қилишни зарурат этади. Таклиф этилаётган кодексда профессионал спорт, терма жамоалари спортчиларини тайёрлаш, болалар ва ўсмирлар спорти, ногиронлиги бўлган шахслар ўртасидаги спорт алоҳида

[12] https://www.dissercat.com/content/organizatsionno-ekonomicheskii-mekhanizm-razvitiya-uslug-v-sfere-fizicheskoi-kultury-i-sport

[13] https://www.dissercat.com/content/organizatsionno-ekonomicheskii-mekhanizm-razvitiya-uslug-v-sfere-fizicheskoi-kultury-i-sport

бобларда келтирилиши керак. Ушбу кодекс давлат томонидан қўйилган мақсадларга еришишга қаратилган қатор дастурлар, шунингдек, уларни амалга ошириш механизмларини очиб берадиган қонун ости ҳужжатлари билан қўллаб-қувватланиши керак.

Бунда “ижтимоий хизматлар соҳасидаги ҳуқуқий базани шакллантиришда қуйидагиларни ҳисобга олиш зарур. **Биринчидан,** қонунчилик базаси жисмоний тарбия ва спорт соҳасидаги халқаро ҳуқуқий ҳужжатлар мазмунига мос келиши керак. Бунга Жисмоний тарбия ва спорт халқаро хартияси, Европа спорт хартияси ва Олимпия харитаси, шунингдек бошқа халқаро ҳуқуқий ҳужжатлар киради. Хорижий мамлакатлар, шу жумладан МДҲ ва Болтиқ бўйи мамлакатларининг ижтимоий хизматлар соҳасидаги ўз қонунчилик базасини шакллантириш бўйича тажрибасини ҳам ҳисобга олиш зарур. **Иккинчидан,** бизнингча, қонун давлатнинг жисмоний тарбия ва спортни ривожлантиришга доир сиёсатини аниқ шакллантириши керак”[14], чунки, “Ўзбекистон Республикасида жисмоний тарбия ва оммавий спортни ривожлантириш концепсиясига”[15] мувофиқ Ўзбекистон Республикасида 2023-йилгача ижтимоий хизматларни ривожлантириш бўйича сиёсатдаги мақсад ва вазифалар бўйича устуворликлардан бири сифатида эълон қилинди. **Учинчидан,** ижтимоий хизматлар бўйича ҳуқуқий база Ўзбекистоннинг таълим, соғлиқни сақлаш, молия, солиқ, суғурта соҳасидаги қонун ҳужжатларининг ва бошқа асосий Республика қонун ҳужжатларининг амалдаги нормалари билан ўзаро боғлиқ бўлиши керак. **Тўртинчидан,** ижтимоий хизматлар соҳасида ижро этувчи ҳокимият органлари ва жамоат спорт бирлашмалари билан биргаликда қонунчилик базасини такомиллаштириш учун меъёрий-ҳуқуқий базани такомиллаштириш ва мунтазам янгилаб бориш зарур, чунки жамиятдаги трансформацион жараёнлар унинг тизим фаолият шартларига мос бўлишини талаб қилади.

Бу соҳада **бошқарувнинг самарали тузилмасини шакллантириш** ижтимоий хизматларнинг ташкилий-иқтисодий механизмини такомиллаштиришнинг энг муҳим йўналиши ҳисобланади. Бизнингча, вазирлик, спорт федерациялари ва миллий олимпия қўмитаси ваколатларини бирлаштирган Ўзбекистон спорт конфедерациясини ташкил етиш мақсадга мувофиқ. Чунки, бу конфедерация ижтимоий хизматлар соҳасида бошқарув самарадорлигини оширишга амалий жиҳатдан кўмаклашади.

Айтиш жоизки, тизимда бошқарувнинг яхши йўлга қўйилмаганлиги соҳада молиявий маблағлардан етарли даражада фойдаланишга шарт-шароит яратмаяпти. Ҳаммамизга маълумки, бугунги кунда спорт турлари бўйича асосий раҳбарликни федерациялар қилади. Шундай экан, соҳада фаолиятни назорат қилиш ва мониторингини ўтказиш орқали олий орган таъсис этиш керак. Масалан, вазирлик иштирокида давлат улуши 51,0 % бўлган жамоат ташкилотини яратиш мумкин, улушнинг қолган қисми еса тэнг тақсимланиши (федерациялар ўртасида) мақсадга мувофиқ. Мазкур ҳолат давлат томонидан

[14] https://www.dissercat.com/content/organizatsionno-ekonomicheskii-mekhanizm-razvitiya-uslug-v-sfere-fizicheskoi-kultury-i-sport
[15] https://lex.uz/docs/4200883

ижтимоий хизматларни ривожлантириш жараёнини назорат қилишга муваффақ бўлинади.

Давлат бошқарув органларида “спорт лоббиси”ни ташкил этиш ижтимоий хизматларни ривожлантиришда муҳим босқич ҳисобланади. Бу мақсад учун аъзолари спортда катта муваффақиятга эришган йирик тадбиркорлар ва жамият арбоблари бўлган “спорт партияси” ёки “спорт уюшмаси”ни ташкил этиш таклиф этилади. “Бу иш фаолияти давлат ҳокимияти органларида жисмоний тарбия ва спорт манфаатларини ҳимоя қилишга қаратилган бўлиши керак. Унинг ишининг асосий йўналишлари қуйидагилар бўлиши керак: ижтимоий хизматларни барча даражадаги бюджетлардан молиялаштиришни оширишда фаол иштирок этиш, оммавий спортни ривожлантириш учун молиялаштириш манбаларини излаш, ҳомийларни профессионал спортга жалб қилиш фаолияти. Бу, энг аввало, оммавий спорт соҳасини моддий-техник ва молиявий таъминлашни марказлаштириши ва барқарорлаштириши керак”[16].

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Абалян А. Г. Вовлечение населения в занятия физической культурой и спортом: анализ успешных зарубежных практик на примере Великобритании / А. Г. Абалян, Т. В. Долматова, Т. Г. Фоминенко // Вестник спортивной науки. - 2018. - № 5. - С. 53-64.

2. Абдуллаев Ё.А. Бозор иқтисодиёти асослари.-Т.: Меҳнат, 2002. - 297 б.

3. Абдураҳманов Қ.Х. Ўзбекистонда инсон омили ва манфаатлари энг олий қадрият. – Т.: Ғафур Ғулом номидаги нашриёт–матбаа ижодий уйи, 2017. - 364 б.

4. Абдукаримов Б.А. Ички савдо иқтисодиёти. Дарслик, II қисм – Т.: «Фан ва технология», 2008.

5. Агеевец В.У. Экономика физической культуры и спорта: Учебное пособие. - М.: «ФиС», 1983. - 135 с.

Халиков Йўлчи Мухаммадюсупович – СамИСИ
мустақил тадқиқотчиси

ИЖТИМОИЙ ХИЗМАТЛАР СОҲАСИНИНГ ИҚТИСОДИЙ МЕХАНИЗМЛАРНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ БОРАСИДА ТАВСИЯЛАР

Аннотация: *Ушбу мақолада ижтимоий хизматлар соҳасининг иқтисодий механизмларни такомиллаштириш борасида тавсиялар баён этилган*

Калит сўзлар:*ижтимоий хизмат, ташкилий, иқтисодий, спорт, жисмоний тарбия, аҳоли, давлат, хусусий, маркетинг, нарих, талаб, таклиф.*

Аннотация: *В данной статье представлены рекомендации по совершенствованию*

[16] https://www.dissercat.com/content/organizatsionno-ekonomicheskii-mekhanizm-razvitiya-uslug-v-sfere-fizicheskoi-kultury-i-sport

экономических механизмов в сфере социальных услуг.

Ключевые слова: *социальное обслуживание, организационное, экономическое, спортивное, физическое воспитание, население, государственное, частное, маркетинг, рынок, спрос, предложение.*

Abstract: *This article presents recommendations for improving economic mechanisms in the field of social services.*

Key words: *social services, organizational, economic, sports, physical education, population, public, private, marketing, market, demand, supply.*

Ижтимоий хизматларни ташкилий-иқтисодий механизмларини такомиллаштириш асосида ривожлантиришнинг йўналишларидан яна бири бу соҳасида тадбиркорликни ривожлантириш ҳисобланади. Бизнингча, бунинг учун қуйидаги йўналишларда ишларни олиб бориш мақсадга мувофиқ: масалан, таълим, тиббиёт, фан, спорт клубларини яратиш ва кенгайтириш орқали тадбиркорликни ривожлантириш; соҳани жозибадорлигини ошириш ва ушбу жараённи молиялаштириш тизини ривожлантириш керак.

Ижтимоий хизматлар соҳасида “тадбиркорликни ҳамда хусусий секторни янада ривожлантириш, аҳолига кўрсатиладиган спорт-соғломлаштириш хизматлари сифатини яхшилаш, жисмоний тарбия ва спорт соҳасида давлат-хусусий шериклик учун қулай шароитлар яратиш мақсадида республикамизда меъёрий-ҳуқуқий асослар яратилган”[17].

Фикримизча, ижтимоий хизматлар кўрсатишга ихтисослашган ташкилотлар ва муассасалар учун уларни қўллаб-қувватлаш мақсадида тегишли имтиёзларнинг бир қисмини жорий этиш ва сақлаб қолиш зарур. Мамлакатимизда спорт клублари фаолиятини ташкил етиш, рағбатлантириш ривожлантириш мақсадида ушбу соҳада тадбиркорлик фаолиятини қўллаб-қувватлаш бўйича имтиёзлар жорий қилиниши керак. Бу борада халқаро тажрибадан фойдаланиш яхши натижа беради. Унга кўра, спорт клубларига мотивация бериш мақсадида даромадларнинг зарур энг кам миқдорини жорий етиш лозим. Бунда муассаса низомида кўрсатилган вазифаларни амалга ошириш учун ажратилган маблағлардан мақсадли фойдаланиш бундай имтиёзлар беришнинг асосий шарти бўлиши керак.

Ижтимоий хизматлар ташкилотларига ёки спорт мусоқабаларини ўтказишга пул киритадиган корхоналар ва ҳомийлар учун рағбатлантирувчи тизимни ривожлантириш муаммолари солиққа тортиш билан бевосита боғлиқ. Қайд этилганидек, ижтимоий хизматлар соҳасидаги лойиҳаларнинг аксарияти иқтисодий жиҳатдан ноқулай бўлишига олиб келишининг асосий сабаби кўпчилик солиқ имтиёзларини бекор қилиш жараёни билан боғлиқ, бу эса ижтимоий хизматлар соҳасининг иқтисодий салоҳиятини заифлашувига олиб келади.

Ижтимоий хизматларни ривожлантиришнинг зарур шарти ички имкониятлардан унумли фойдаланиш усуллари ва воситаларини такомиллаштириш ҳисобланади. Бунга ижтимоий хизматлар кўрсатиш бўйича фаолият самарадорлигини ошириш чора-тадбирларини ишлаб чиқиш ва унинг усулларини такомиллаштириш механизми киради.

[17] Qonun hujjatlari ma’lumotlari milliy bazasi, 31.03.2018 y., 09/18/248/0969-son.

Масалан, ижтимоий хизматлар турларидан бири томошабоп спорт хизматлари секторини кўриб чиқишда қайд этиш лозимки, республиканинг кўпчилик спорт клубларини яратиш, уларнинг фаолиятини ташкил этиш ва ривожлантириш Ғарб давлатларидагидан тубдан, кескин фарқ қилувчи жиҳатларга эга. Бундан ташқари, "ўртача Ўзбекистон клубининг бюджети Европа клубининг бюджетидан 15-20 баробар кам"[18]. Бунинг асосий сабаби, биринчидан, тижорат корхоналарининг профессионал даражада спорт клубларини бошқариш тажрибасининг етарли даражада эмаслиги, иккинчидан, спорт учун интеграцион жараёнларни таъминлаш мақсадида муҳим мақсадли гуруҳлар ўртасида самарали ҳамкорликнинг кучсиз эканлиги ҳисобланади. Чунки, кўпчилик ижтимоий хизматлар муассасалари ва ташкилотлари асосан ички муаммолар (ташкилий)ни ечиш билан банд бўлиб, улар ўз эътиборларини ижтимоий хизматлар фойдаланувчисига тўлиқ қаратмаганлар, трансформацион жараёнлар ва ўзгарган шарт-шароитлар, замонавий стратегияларни ҳисобга олмай анъанавий жараёнлар бўйича фаолият юритишни давом эттирмоқдалар.

Тадқиқотларимиз натижаларидан келиб чиқиб республикада ижтимоий хизматлар соҳасида фаол ривожланиш хусусиятига эга профессионал спорт клублари фаолияти самарадорлигини ошириш йўллари ва механизмлари қуйидагилардан иборат бўлиши лозим деб ҳисоблаймиз:

Биринчидан, спорт клублари қўшимча даромадларни олишга йўналтирилган ўзларининг турли хил рамзий белгилари ва лицензияланган товарларни реализация қилиш орқали тадбирларни рағбатлантириши ва фаоллаштириши зарур. Ушбу манбадан иборат даромадларни шаклланиши бугунги кунда долзарб ҳисобланади, чунки, ўзларининг машҳурлигига эга спорт жамоларининг анча кам қисмигина бу билан мақтана олади. Бундай ҳолда соҳада маркетинг тадқиқотлари стратегиясини реализация қилиш асосида профессионал спорт клублари фаолиятлари бўйича натижаларини ошириш ва ўзларининг брендини оммалаштириш муҳим ҳисобланади.

Иккинчидан, ҳуқуқларни сотиш бўйича фаолиятни ташкил қилиш орқали ҳудудий ва республика телевизион компаниялари воситасида мусобақалар трансляциясини ўтказиш зарур. Бу борада муайян ижобий қадамлар оммалашмоқда, бироқ хорижий давлатлар, ҳусусан, Ғарб жамоаларининг кўрсаткичлари билан миллий жамоалар оладиган маблағларни ҳеч қандай ҳолатда ҳам таққослаб бўлмайди.

Учинчидан, чипталар сотишни ташкил етиш натижасида даромадни оширишда томошабинни трибунага жалб қилиш тадбирларини олиб бориш ва ўтказиш зарур.

Ўзбекистондаги спорт ареналари сиғими ендиликда аста-секинлик билан кэнгаймоқда ва бу жараённи юксалиши учун ушбу ҳолат кучли омилдир. Профессионал спорт тизимида ҳозирги қўйилаётган қатъий талаблар асосида спорт иншоотлари сиғими ва техник жиҳозланишини кучайтирилиши мусобақалар ўтказиш бўйича инфратузилма обектлари моддий-техник

[18] https://eec.eaeunion.org/comission/department/dep_razv_integr/strategicheskie-napravleniya-razvitiya.php

базасини ривожлантириш ва истиқболли кэнгайтиришг стратегиясини шакллантириш бўйича иш олиб боришга мажбур қилиши керак.

Ижтимоий хизматлар бўйича фаолиятни ривожлантириш мақсадларига таянган ҳолда унинг келгусидаги йўналишларини аниқлашда бериладиган урғуни бироз ўзгартириш зарур. Агар, спорт жамоаси бюджетининг бир қисминигина ташкил етувчи профессионал спорт мусобақаларини ўтказиш учун чипталар сотуви орқали тушадиган маблағлар пуллик ижтимоий хизматлар сектори учун ижтимоий хизматлардан тушадиган маблағларнинг деярли ягона манбаси ҳисобланади.

Шу нуқтаи назардан фирма самарали фаолиятининг калити бўлиб, потенсиал ва амалдаги фойдаланувчи (мижоз)лар билан тўғри ишлаш ҳисобланади. Яъни, хусусий тижорат фирмалари фаолиятининг истиқболли йўналиши сифатида ижтимоий хизматлар кўрсатувчи жараён ўзаро муносабатлар маркетингини реализация қилиш ҳисобланади.

Бизнингча, у ҳам томошабоп спорт хизматлари самарадорлигини оширишнинг, ҳам пуллик ижтимоий хизматлар сектори фаолиятининг жуда истиқболли воситаси ҳисобланади, чунки, мижозларларнинг энг муҳим мақсадли гуруҳлари билан ўзаро муносабатлар ўрнатиш, ўрнатилган алоқаларни қўллаб-қувватлаш ҳамда ушбу йўналишда самарадорликни миқдорий баҳолаш имконини беради.

Маркетинг тадқиқотларини ўказиш бўйича турли хил воситалардан фойдаланиш асосида ўзаро муносабатларни амалга ошириш жараёни истеъмолчи ҳамда ижтимоий хизматлар муассасалари ва ташкилоти ўртасида мустаҳкам алоқаларни ўрнатишга қуйидаги тадбирларни амалга оширишни тавсияларни таклиф этамиз :

– нарх сиёсати соҳасида – мижознинг қониқиш даражасига қараб тоифаланган нархларни, чегирмалар тизимини, доимий мижозлар учун турли хил бонусларни жорий этиш кабиларни;

– тақсимот муносабатлари соҳасида – Интернет орқали сотувни амалга оширишни, корхоналарни бориб атрофлича кўриб чиқишни, абонементлар, каталоглар бўйича хизмат кўрсатишни;

– тарғибот ва ташвиқот соҳасида – махсус акциялар ўтказишни, шахсий алоқаларни ўрнатиш ва кенгайтиришни, маркетинг тадқиқотларини ўтказишни, мижозлар клубларини ва ҳоказоларни.

Ижтимоий хизматлар ташкилотининг бошқарув тизими томонидан муваффақиятли фаолият кўрсатиш учун маркетингли тадбирларни амалга рширишда қуйидаги тамойилларга риоя этиш лозим: биринчидан, мақсадларни аниқ қўйиш; иккинчидан, бозорнинг эҳтиёжи қандайлиги, турли мақсадли гуруҳлар еҳтиёжлари нимада ифодаланишини аниқ билиш ва таҳлил қилиш; учинчидан, ўз эксклюзив ютуқларини реклама қилиш орқали мақсадли гуруҳларга таклиф қилиш ва бунда ташкилот томонидан максимал фойда олишни таъминлаш; тўртинчидан, уларни қўллаб-қувватлаш ва рағбатлантириш тизимини жорий қилиш орқали барча мақсадли гуруҳлар билан ҳамкорликни ўрнатиш. Бунга бир тарафдан фойдаланиш имкониятининг мавжудлиги, очиқлик, “Фаир плай” тамойили, бошқа тарафдан

спортда маркетингнинг замонавий усуллари ва воситаларини қўллашга тайёрлик кўмаклашади.

Бизнинг фикримизча, ижтимоий хизматлар соҳасида мақсадли гуруҳларни шакллантиришни тавсия қилиш мақсадга мувофиқ ҳисобланади ва уларнинг таркиби қуйидагилардан иборат бўлиши керак:

1. Масалан ижтимоий хизмат назорати билан мунтазам шуғулланувчилар – аъзолари. Ушбу мақсадли гуруҳ билан ишлашда янги мижозларни жалб қилишдан кўра мавжуд мижозлар ҳақида қайғуриш ва уларни сақлаб қолиш анча арзондир. Бу мақсадларни амалга ошириш йўналишида спорт муассасалари ва ташкилотлари кўп миқдорда тадбирларни ва ишларни бажарганлар, шу билан бирга янада кўп ишларни, тадирларни амалга оширишлари керак. Замонавий инновацион усулларни жорий етиш орқали мижозларларга хизматлар кўрсатиш бўйича маълумотлар банкини яратиш, ижтимоий назорат фаолиятини ташкил этиш юзасидан (клуб карталари ва абонементлар тизими, дастурлар, сотув тизими) каби бевосита маркетинг тадқиқотлари бўйича усулларни қўллаш лозим. Масалан, ижтимоий хизматларнинг оммабоп тури ҳисобланмиш спорт билан Ўзбекистон аҳолисининг 8,9 %и шуғулланиши ушбу мақсадли гуруҳ ўсиш учун жуда катта салоҳиятга эга. Шу билан бирга, бу кўрсаткич Европада қарийб 60 % атрофида аҳоли спорт билан фаол шуғулланади ёки унга қизиқади. Бунда пухта ўйланган ахборот сиёсати орқали жамоатчилик фикрини шакллантириш спорт билан шуғулланувчилар аудиториясини кенгайтириш томон қўйилган энг биринчи қадамдир, аниқ бир спорт воқеаси маркетингига эътибор қаратиш иккинчи қадам бўлиши керак. Яна шуни таъкидлаш лозимки, шунчаки спорт атрибутикаларини сотиш ва ранг-баранг кўринишдаги буклетларни тарқатиш орқали мавжуд ўзаро муносабатларни сақлаб қолиш ва мижозлар доирасини кенгайтириш учун бу тадбирларни амалга ошириш етарли ҳисобланмайди. Бунда турли хил маркетинг тадқиқотлари бўйича тадбирларини (VIP-хизмат кўрсатиш, сотишни рағбатлантириш, аҳолининг айрим гуруҳлари учун таклифлар, лотереялар, яъни “ўзаро очиқ мулоқот”) комплекс амалга ошириш талаб етилади.

2. Ижтимоий хизматларни оммалаштириш ва тарғиб қилишда оммавий ахборот воситаларининг роли жуда катта. ОАВ жамоатчилик ва спортнинг тижорат манфаатлари ўртасидаги кейинги боғлаб турувчи бўғин ҳисобланади. Шунинг учун матбуотни бу соҳадаги ролини кучайтиришга алоҳида урғу бериш зарур, чунки мақсадли гуруҳларнинг интеграцион жараёнларни ривжлантириш асосида ўзаро муносабатларни сифат жиҳатидан яхшилаш жараёнида матбуот тарғибот ишларини амалга ошириш орқали спорт фаолиятини ривожлантиришда алоҳида ҳиссага эга.

3. Ижтимоий хизматлар дастурларини реализация қилиш жараёнида молиялаштириш доирасида корхоналар алоҳида ўрингa эга. Масалан потенциал ҳомийлар, тадбиркорлар спортчилар билан учрашувлар ўтказиш, улар ўз хизматларидан фойдаланиш ҳуқуқини бериш воситасида ўзаро муносабатларни амалга оширишда мақсадли гуруҳ билан ҳамкорликни кучайтириш муҳим аҳмиятга. Бизнингча, республикамиз учун мақсадли

гуруҳларни ташкил қилиш энг манфаатли ва катта қизиқишни уйғотади. Алоҳида хўжалик субектлари ва спорт муассасалари ўртасида самарали ҳамкорликни амалга оширишни кэнгайтиришда солиқ имтиёзларига оид қонунчилик базаси йўқлиги ушбу йўналишда фаолиятни ривожлантириш самарадорлигини оширишга тўсиқ бўлмоқда.

4. Давлат ҳокимиятининг турли даражалардаги органлари. Мазкур ҳокимият органларининг ижтимоий хизматларни алоқадорлиги ҳам хизматни тарғиб қилиш орқали, ҳам потенсиал инвесторлар ва ҳомийлар билан воситачилик орқали ижтимоий хизматлар ташкилотлари ўз ривожида муайян кўмак олиш имконига эга бўлади.

Ижтимоий хизматлар кўрсатувчи ташкилотлар самарали ишлашининг муҳим шарти кўрсатиладиган хизматлар сифати ҳисобланади. Айнан мижозлар талабларини қондириш ижтимоий хизмат ташкилотига ўз мижозларини ушлаб қолишда ёрдам беради. Бундан ташқари, давлат томонидан ижтимоий хизматлар сифатини жамоатчилик назорат қилишини таъминлаш учун ўз хусусиятига эга хизматлар сифати давлат стандартини ишлаб чиқиш мақсадга мувофиқ.

Ижтимоий хизматлар соҳаси ташкилотлари раҳбарлари учун хизмат кўрсатувчи ходимларни рағбатлантириш тизимини шакллантириш ҳам жуда муҳимдир. Бозор муносабатларига ўтиш ходимлар зиммасига фойдаланувчилар эҳтиёжларини имкон қадар тўлиқ қондиришни юклайди, шу туфайли жисмоний тарбия-спорт ташкилотининг тадбиркорлик тузилмаси энг самарали тузилма ҳисобланади. Бунда муайян ходим даромади тадбиркорлик тузилмасининг иш фаоллигига тўғридан-тўғри боғлиқ бўлади. Бу борада иш ҳақини ҳисоблашда қатъий белгиланган маошларнинг аввал мавжуд бўлган тизими эскирди.

Тадқиқотлар натижасида, шундай хулосага келиш мумкинки, Ўзбекистонда ижтимоий хизматларни ривожлантиришнинг кўплаб заҳиралари мавжуд. Бу заҳиралардан фойдаланиш ҳудудларда оммавий ижтимоий хизмат турларини масалан, театр, туризм, спортни ривожлантиришга шарт-шароит яратади, бу эса, бир томондан, аҳоли саломатлигини мустаҳкамлаш, ҳаёт давомийлигини узайтириш, иккинчи томондан, халқаро спорт майдонида Ўзбекистоннинг нуфузини янада ошириш имконини беради.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Абалян А. Г. Вовлечение населения в занятия физической культурой и спортом: анализ успешных зарубежных практик на примере Великобритании / А. Г. Абалян, Т. В. Долматова, Т. Г. Фоминенко // Вестник спортивной науки. - 2018. - № 5. - С. 53-64.

2. Абдуллаев Ё.А. Бозор иқтисодиёти асослари.-Т.: Меҳнат, 2002. - 297 б.

3. Абдураҳманов Қ.Х. Ўзбекистонда инсон омили ва манфаатлари энг олий қадрият. – Т.: Ғафур Ғулом номидаги нашриёт–матбаа ижодий уйи, 2017. - 364 б.

4. Абдукаримов Б.А. Ички савдо иқтисодиёти. Дарслик, II қисм – Т.: «Фан ва технология», 2008.

5. Агеевец В.У. Экономика физической культуры и спорта: Учебное пособие. - М.: «ФиС», 1983. - 135 с.

Ne`matov Jamshid Toyirovich – SamISI
mustaqil tadqiqotchisi

KAMBAG'ALLIK VA QASHSHOQLIK TUSHUNCHALARINING MOHIYATI

Annotatsiya: *Maqolada kambag'allik va qashshoqlik tushunchalari mohiyati bayon etilgan*
Kalit so'zlar*: davlat, siyosat, qonun, qashshoqlik, kambag`allik, global, iqtisodiyot*
Аннотация: *В статье раскрыта сущность понятий бедность и нищета.*
Ключевые слова: *государство, политика, право, бедность, бедность, глобальная, экономика.*
Abstract: *The essence of the concepts of poverty and poverty is described in the article*
Key words: *state, politics, law, poverty, poverty, global, economy*

O'zbekiston tarixida ilk bor kambag'allik masalasi 2020 yilning 24 yanvarida O'zbekiston Respublikasi prezidentining Oliy Majlisga murojaatnomasida ko'tarilib, mazkur mavzu ijtimoiy-iqtisodiy siyosatning asosiy kun tartibiga aylandi.

Aholi o'rtasida ijtimoiy nafaqa va moddiy yordam pulini to'lash yoki ularning miqdorini oshirish orqali ushbu muammoni hal etish mumkin, degan fikr mavjud. Bu – bir tomonlama yondashuv bo'lib, muammoni to'la yechish imkonini bermaydi. Zero, kambag'allikni kamaytirish – bu aholida tadbirkorlik ruhini uyg'otish, insonning ichki kuch-quvvati va salohiyatini to'liq ro'yobga chiqarish, yangi ish o'rinlari yaratish bo'yicha kompleks iqtisodiy va ijtimoiy siyosatni amalga oshirishga qaratilgan bo'lishi lozim. Bundan tashqari, kambag'allikdan chiqib ketish uchun eng muhim omil – bu insonning intilishi, o'z kuchiga tayangan holda, aniq maqsad sari harakati bo'lishi kerak.

Mamlakatimiz rahbarining ko'rsatmalariga binoan kambag'allikni qisqartirishning aniq dastak va mexanizmlarini ishlab chiqish, xorijiy tajribani inobatga olgan holda kambag'allik darajasini aniqlash mezonlari va baholash uslubi, ijtimoiy ta'minotning minimal standartlari va me'yoriy asoslarini puxta ishlab chiqish maqsadida qisqa muddatlarda Jahon banki, BMT Taraqqiyot dasturi, Osiyo taraqqiyot banki kabi xalqaro tashkilotlarining 14 nafar eksperti jalb qilindi.

Mazkur ekspertlar bilan birgalikda yuqoridagi vazifalarni o'zida qamrab olgan «2021-2023 yillarda O'zbekiston Respublikasida kambag'allikni qisqartirish konsepsiyasi» loyihasi ishlab chiqilgan. Hozirda ushbu hujjat loyihasi o'rnatilgan tartibda tegishli vazirlik va idoralar bilan kelishilgan holda O'zbekiston Respublikasi prezidenti administrasiyasiga tasdiqlash uchun kiritilgan.

Bevosita kambag'allik va qashshoqlik tushunchalariga keladigan bo'lsak, shuni alohida ta'kidlash joizki, hozirda jahon bo'ylab kambag'allik yoki qashshoqlik tushunchalarining umumqabul qilingan hamda yagona kelishilgan ta'rifi ishlab chiqilmagan. Har bir mamlakat o'zi uchun belgilangan kambag'allik mezonidan kelib chiqib tavsiflaydi.

BMT ta'rifiga ko'ra, qashshoqlik – insonning hayot kechirishi uchun zarur bo'lgan daromad va resurslar yetishmasligi, bundan tashqari, ochlik va to'yib ovqatlanmaslik, sog'liqni saqlash, ta'lim yoki boshqa asosiy xizmatlardan foydalanishda cheklovlarning mavjudligi, turar joyning yo'qligi, xavfli tabiiy va

texnogen muhitda hamda ijtimoiy tengsizlik sharoitida yashashiga nisbatan aytiladi *(BMTning «Ijtimoiy himoya borasida yuqori darajadagi Butunjahon sammiti»dan)*.

Kambag'allik esa insonning hayoti davomida tanlov va imkoniyatlarga ega bo'lmasligi, jamiyatda to'laqonli ishtirok etish uchun to'siqlarning mavjudligi, bundan tashqari, oilasini boqishi va kiyintirishi, ta'lim olishi yoki kasalxonada davolanishi, biror sohada faoliyat yuritishi yoki daromad olishga imkon beradigan mehnat bilan ta'minlash imkoniyatlari yetishmasligi hamda kredit olish imkoniyatining cheklanganligida namoyon bo'ladi. Shuningdek, kambag'allik — bu insonlar, uy xo'jaliklari va jamoalarning ijtimoiy jihatdan chegaralanganligi, xavf-xatarlar oldida chorasizligi hamda nochorligi sanaladi *(BMT Yevropa Iqtisodiy komissiyasining «Kambag'allikni o'lchash bo'yicha qo'llanma»sidan, 2017 yil Nyu-York, Jeneva)*.

Bundan tashqari, Jahon banki tomonidan 2015 yildagi 115 ta mamlakatda o'tkazilgan tadqiqotlar natijasida taklif etilgan uslubiyotga ko'ra, barcha mamlakatlar uchun 2011 yildagi narxlarda xarid qobiliyati pariteti bo'yicha qashshoqlik chegarasi 1,9, kambag'allik chegarasini esa mamlakatlar aholisi daromadlarining past, o'rta va yuqori darajalaridan kelib chiqib 1,9; 3,2; 5,5 va 21,7 AQSh dollari etib belgilash tavsiya etilgan.

Yuqoridagi ta'rif va uslubiyotlardan kelib chiqib, alohida qabul qilingan kambag'allikni aniqlash uslubiyoti asosida jami daromadi (yoki xarajati) belgilangan kambag'allik chegarasiga yetmagan aholi qatlamini kambag'al, hayot kechirishi uchun zaruriy ehtiyojlarini mutlaqo qondirish imkoniyati bo'lmagan qatlamni esa qashshoq aholi deb e'tirof etish mumkin.

Zamonaviy iqtisodiy adabiyotlarda qashshoqlikning yagona tushunchasi mavjud yemas. "Qashshoqlik" tushunchasining turli xil talqinlari mavjud, ammo bu yoki boshqa ta'riflarning barchasi o'xshashdir.

Qashshoqlik - bu shaxs yoki ijtimoiy guruhning iqtisodiy holatining o'ziga xos xususiyati bo'lib, unda ular hayot, mehnat qobiliyatini saqlab qolish, nasl berish uchun zarur bo'lgan minimal yehtiyojlarning ma'lum bir doirasini qondira olmaydi.

Birlashgan Millatlar Tashkiloti ta'rifiga ko'ra, qashshoqlik - bu inson hayoti uchun zarur bo'lgan daromad va resurslarning yetishmasligi, shuningdek, ochlik, to'yib ovqatlanmaslik, sog'liqni saqlash, ta'lim va boshqa asosiy xizmatlardan foydalanishda cheklovlar mavjudligi, uy-joy yetishmasligi, yashash joyida yashash. xavfli tabiiy va texnogen muhit, shuningdek, ijtimoiy tengsizlik sharoitida ("Birlashgan Millatlar Tashkilotining ijtimoiy himoya bo'yicha Butunjahon sammitidan").

Qashshoqlik inson hayotida tanlov va imkoniyatning yetishmasligi, jamiyatda to'liq ishtirok yetishiga to'siqlar, oilani boqish, ta'lim olish, kasalxonada davolanish, har qanday sohada faoliyat yoki ish bilan shug'ullanish imkoniyatining yetishmasligida namoyon bo'ladi. daromad olish imkoniyati va cheklangan imkoniyatlarda kredit olish. Shuningdek, qashshoqlik odamlarning, xonadonlarning va jamoalarning ijtimoiy nuqtai nazardan cheklanganligi, umidsizlik, xavf-xatar oldida nochorlikdir (BMT Iqtisodiy Komissiyasining "Kambag'allikni o'lchash bo'yicha qo'llanma" dan, 2017 yil, Nyu-York, Jeneva).

Bundan tashqari, Jahon banki tomonidan 2015-yilda 115 ta davlatda o'tkazilgan tadqiqotlar natijasida taklif yetilgan metodologiyaga ko'ra, barcha mamlakatlar uchun 2011 yil narxlarida xarid qobiliyati pariteti bo'yicha kambag'allik chegarasi – 1,9 AQSh dollari miqdorida belgilanishi tavsiya yetilgan. kam, o'rta va yuqori daromadli mamlakatlardan kelib chiqqan holda qashshoqlik chegarasi - 1,9; 3.2; 5,5 va 21,7 AQSh dollari.

Yuqoridagi ta'rif va usullardan kelib chiqib, qashshoqlikni aniqlashning alohida metodologiyasiga asoslanib, aholining umumiy daromadlari (yoki xarajatlari) belgilangan qashshoqlik chegarasiga yetmaydigan qismi kam ta'minlangan, aholi qatlami yesa kambag'al deb tan olinishi mumkin. zarur yashash yehtiyojlarini mutlaqo qondirishga qodir yemas , tilanchi deb hisoblash mumkin.

Qashshoqlik nisbiy va noaniq tushuncha bo'lib, ma'lum bir jamiyatdagi umumiy turmush darajasiga bog'liq (Jini koyeffisiyenti, Thyeil indeksi).

Qashshoqlik - bu inson yoki oilaning daromadlari hayot uchun ijtimoiy zarur bo'lgan iste'molni saqlashga imkon bermasa, odamlarning moddiy ta'minlanmaganligining o'ziga xos holati. Qashshoqlik - bu shaxs yoki guruhning iqtisodiy holatining o'ziga xos xususiyati, agar ular zarur tovarlarning narxini o'zlari to'lay olmaydilar.

Qashshoqlik - bu odamlarga jamiyat tomonidan ye'tirof yetilgan minimal standartlar darajasida iste'mol qilishga imkon bermaydigan hayot sharoitlari. Qashshoqlik muammosi u yoki bu shaklda har qanday jamiyatda o'zini namoyon qiladi. Shu ma'noda, u universaldir va hamma joyda diqqat markazida bo'ladi. Biroq, qashshoqlikning aniq, umumiy qabul qilingan ta'rifi yo'q. Bu ziddiyatli xarakterga yega va doimiy ravishda konkretlashtiriladi va o'zgartiriladi.

Qashshoqlikning sabablari va jamiyatdagi o'rni haqidagi tadqiqotlarda 18-asrdan 20-asrning birinchi yarmigacha bo'lgan davr ajratiladi (A. Smit, D. Rikardo, T. Maltus, G. Spenser, J. Prudon, Ye. Reklyus, K.Marks, C.But va S.Rountri) va 20-asrda qashshoqlik haqidagi tadqiqotlar (F.A.Xayek, P.Taunsend va boshqalar). A.Smit asarlarida qashshoqlikning nisbiy mohiyatini qashshoqlik va ijtimoiy sharmandalik o'rtasidagi bog'liqlik, ya'ni ijtimoiy me'yorlar va ularga amal qilishning moddiy imkoniyati o'rtasidagi tafovut orqali allaqachon ochib bergan. 19-asrda qashshoqlik chegarasini oila byudjeti asosida hisoblash va shu bilan mutlaq qashshoqlik mezonini joriy yetish, kambag'allikni aniqlash mezonlarini daromad darajasi va shaxsning asosiy yehtiyojlarini qondirish bilan bog'lash taklif qilingan. uning mehnat qobiliyati va sog'lig'ini ma'lum darajada ushlab turish. Kambag'allik muammolarini o'rganishga ham iqtisodchilar, ham sosiologlar katta hissa qo'shdilar, ularning ko'pchiligi jamiyatda qashshoqlikning mavjudligini tan oldi; nuqtai nazarlardagi farq, birinchi navbatda, qashshoqlik muammosini hal qilishda davlat aralashuvi zarurligini tan olish yoki rad yetishda va bunday aralashuv ko'lamida yedi.

"Qashshoqlik" tushunchasining har xil turlarini va ularning mazmunli xususiyatlarini ko'rib chiqing

1) Mutlaq qashshoqlik va nisbiy qashshoqlik.

Mutlaq qashshoqlik deganda odamlarning oziq-ovqat, kiyim-kechak, uy-joy, ichimlik suvi, tibbiy muassasalar kabi yeng zarur hayotiy yehtiyojlariga ham yerisha olmaydigan vaziyat tushuniladi. ularning asosiy yehtiyojlarining aksariyati.

Hayotning asosiy yehtiyojlarini qondirish uchun zarur bo’lgan minimal daromad miqdori kambag’allik chegarasi deb ataladi. Shuning uchun mutlaq qashshoqlik deganda aholi daromadlari darajasi qashshoqlik chegarasidan past bo’lgan vaziyat tushuniladi.

Mutlaq qashshoqlik va nisbiy qashshoqlik o’rtasida quyidagi ta’riflar asosida bir qator farqlarni ajratish mumkin:

1) asosiy yehtiyojlarni qondirish;

2) daromad chegarasi;

3) mavjud bo’lgan mamlakat va boshqalar.

Yuqoridagilarni umumlashtirib, biz qashshoqlikning quyidagi belgilari mavjudligining qonuniyligini tan olishimiz mumkin:

1) Birlamchi va ikkilamchi qashshoqlik. Birlamchi qashshoqlik yeng maqbul resurslar va kuchlarga yega bo’lishiga qaramay, oqilona turmush tarzini tashkil yetish haqida bahslashmaydigan, hali ham qashshoqlik chegarasidan past bo’lgan oilalar orasida mavjud; Ikkilamchi qashshoqlik, pul mablag’lari yetarli darajada ajratilmaganligi sababli hayotning asosiy yehtiyojlari qondirilmaydigan oilalarni tavsiflaydi. 2) "Barqaror" va "suzuvchi" qashshoqlik. "Barqaror" qashshoqlik kambag’allik odatda qashshoqlikni takrorlashi bilan bog’liq. Materiallar xavfsizligining past darajasi sog’lig’ining yomonlashishiga, kasbiy yo’qotish tufayli malakalarning yo’qolishiga va oxir-oqibat degradasiyaga olib keladi. "Suzib yuruvchi" qashshoqlik kamroq tez-tez uchraydi, kambag’allar harakat qilib, o’z doiralarini tark yetishlari va yangi sharoitlarga moslashib, yaxshiroq hayot sifatiga yega bo’lishlari bilan bog’liq. 3) Ijtimoiy va iqtisodiy qashshoqlik. Ijtimoiy qashshoqlik "zaiflarni", iqtisodiy qashshoqlik "kuchli" ishchilarni anglatadi. "Zaif" ning qashshoqligi - bu nogironlar, nogironlar, kasallar, jismoniy va psixologik jihatdan beqarorlar, shuningdek, asossiz og’ir yukni ko’tarishga majbur bo’lgan ishchilar (ko’p bolali oilalarning non boqishlari va boshqalar). "Kuchli"larning qashshoqligi favqulodda vaziyatlarda, odatda "oddiy" turmush darajasini ta’minlaydigan daromad olishga qodir bo’lgan to’laqonli ishchilar o’zlari qabul qilingan farovonlik darajasini ta’minlay olmaydigan vaziyatga tushib qolishganda yuzaga keladi.

Ne`matov Jamshid Toyirovich – SamISI
mustaqil tadqiqotchisi

QASHSHOQLIKKA OLIB KELUVCHI OMILLAR VA ULARNING QISQACHA TAHLILI

Annotatsiya: *Maqolada qashshoqlikka olib keluvchi omillar va ularning qisqacha tahliliini izohlari keltirilgan*

Kalit so’zlar*: davlat, siyosat, qonun, qashshoqlik, kambag`allik, global, submadaniyat, iqtisodiyot, bank, boy, ishsizlik .*

Аннотация: *В статье описаны факторы, приводящие к бедности, и их краткий анализ.*

Ключевые слова: *государство, политика, право, бедность, нищета, глобальная,*

субкультура, экономика, банковское дело, богатые, безработица.

Abstract: The article describes the factors that lead to poverty and their brief analysis

Key words: state, politics, law, poverty, poverty, global, subculture, economy, banking, rich, unemployment.

Zamonaviy iqtisodiy adabiyotlarda qashshoqlikning yagona tushunchasi mavjud yemas. "Qashshoqlik" tushunchasining turli xil talqinlari mavjud, ammo bu yoki boshqa ta'riflarning barchasi o'xshashdir.

Qashshoqlik - bu shaxs yoki ijtimoiy guruhning iqtisodiy holatining o'ziga xos xususiyati bo'lib, unda ular hayot, mehnat qobiliyatini saqlab qolish, nasl berish uchun zarur bo'lgan minimal yehtiyojlarning ma'lum bir doirasini qondira olmaydi.

Birlashgan Millatlar Tashkiloti ta'rifiga ko'ra, qashshoqlik - bu inson hayoti uchun zarur bo'lgan daromad va resurslarning yetishmasligi, shuningdek, ochlik, to'yib ovqatlanmaslik, sog'liqni saqlash, ta'lim va boshqa asosiy xizmatlardan foydalanishda cheklovlar mavjudligi, uy-joy yetishmasligi, yashash joyida yashash. xavfli tabiiy va texnogen muhit, shuningdek, ijtimoiy tengsizlik sharoitida ("Birlashgan Millatlar Tashkilotining ijtimoiy himoya bo'yicha Butunjahon sammitidan").

Ijtimoiy tengsizlik muammosining yeng keskin ko'rinishlaridan biri - qashshoqlik va boylikning qutblanishi, qashshoqlikning vatandoshlarimizning muhim qismining turmush darajasiga aylanishidir. Qashshoqlik muammosi insonni insondan (jamiyatdan), mehnatning shart-sharoitlari va natijalaridan, mehnatning o'zidan begonalashtirishning ijtimoiy shakllari, asosiy hayotiy ne'matlarni iste'mol qilishni sezilarli darajada cheklash bilan bog'liq. kambag'allar submadaniyati jamiyat hayotini beqarorlashtiruvchi omilga aylanadigan shunday sharoitlar.

Qashshoqlik muammosi ijtimoiy takror ishlab chiqarishning obyektiv belgilangan nisbatlarini buzish natijasida yuzaga keladi:

- faoliyat nisbati (ijtimoiy xilma-xil mehnat turlari nisbati, ijtimoiy ishlab chiqarishdagi band va ishsiz aholi nisbati);
- davlat nisbati (aholining moddiy, ma'naviy va ijtimoiy ne'matlar bilan ta'minlanish darajasi bo'yicha tabaqalanishi, farovonlik yelementlari va uni takror ishlab chiqarish fazalari o'rtasidagi munosabat);
- munosabatlar nisbati: inson – jamiyat – tabiat, odam – ijtimoiy guruh – sinf – jamiyat. Ular jamiyatning ishlab chiqaruvchi va iste'molchi kuchi o'rtasidagi asosiy nisbatga asoslanadi, uning ifodasi ish va bo'sh vaqt nisbati hisoblanadi.

Shunday qilib, pastga qarab ijtimoiy harakatchanlikning beshta global omilini ajratib ko'rsatish mumkin:

1) siyosiy determinizm - pastga qarab ijtimoiy harakatchanlik - olib borilayotgan iqtisodiy islohotlar natijasi, urushlar oqibatlari va boshqalar;

2) jinoyatchilik - ijtimoiy harakatchanlik jinoiy xatti-harakatlar (o'g'irlik, tovlamachilik, zo'ravonlik, talonchilik) bilan bog'liq.

3) hayotdagi shaxsiy omadsizlik - "ijtimoiy tub" ga tushish kasallik, nogironlik, taqdir, oiladagi yomon tarbiya bilan izohlanadi;

4) o'z aybi, illatlarga moyilligi - ijtimoiy harakatchanlik jarayoni mastlik, giyohvandlik, giyohvandlik, fohishalik bilan kuchayadi;

5) ijtimoiy izolyasiya, pastga qarab harakatchanlik ijtimoiy me’yorlarga bo’ysunmaslik, uysizlik, jamiyatdan izolyasiya, oila va yaqinlar bilan aloqalarni yo’qotish, ish yetishmasligi, Xudoga ishonish tufayli yuzaga keladi.

Kambag’allarning u yoki bu guruhida bo’lish xavfini belgilaydigan eng tipik omillarga quyidagilar kiradi:

a) Ishsiz bo’lish yoki past sifatli (ya’ni, kam maoshli yoki xavfsiz) ishlarga yega bo’lish, chunki bu munosib daromad olish imkoniyatini cheklaydi va odamlarni ijtimoiy tarmoqlardan uzib qo’yadi;

b) past darajadagi ta’lim va malaka, chunki bu odamlarning o’zini rivojlantirish va jamiyat hayotida to’liq ishtirok yetishi uchun munosib ish joylariga kirish imkoniyatini cheklaydi; (ta’limning yetishmasligi qashshoqlikning asosiy sabablaridan biridir),

c) Oilada yordam yo’q: Ko’p odamlar o’z oila a’zolaridan olgan boyliklari tufayli hayotga boy bo’lishadi. Oddiy oilasi bo’lmagan odam kamdan-kam hollarda farovon hayot kechiradi. Oilaning yetarli darajada qo’llab-quvvatlanishi insonga ta’lim olishda, shuningdek, biznes yoki sarmoyada to’g’ri qaror qabul qilishda yordam beradi. Agar oila bo’lmasa, yaxshi va farovon yashash uchun hyech bo’lmaganda yaxshi do’stlar va yaxshi odamlar kerak.

d) nogironlik yoki sog’lig’ining yomonlashishi, chunki u ishga kirish imkoniyatini cheklaydi, shuningdek, kundalik xarajatlarning oshishiga olib keladi;

y) yetnik ozchiliklar va immigrantlar/hujjasiz muhojirlar a’zosi sifatida, ular kamsitish va irqchilikdan ayniqsa ta’sirlanganligi va shuning uchun ishga joylashish yehtimoli kamroq bo’lganligi sababli, ular ko’pincha yomonroq jismoniy sharoitlarda yashashga majbur bo’lishadi va asosiy xizmatlardan foydalanish imkoniyati cheklangan. ,

f) xizmatlardan foydalanish imkoniyati pastroq bo’lgan uzoq yoki o’ta noqulay jamoada yashash.

Umuman olganda, qashshoqlik turmush darajasi, sog’liqni saqlash, ta’lim, bolalar va butun jamiyatga ta’sir qiladi. Qashshoqlikdan azob chekayotgan odamlar odatda past turmush darajasiga yega.

Ular ta’lim olish imkoniyatiga yega yemaslar va sog’liqni saqlash va ta’lim olish imkoniyatiga yega yemaslar. Bu inson kapitalining past sifatiga olib keladi va shu bilan iqtisodiy o’sishni xavf ostiga qo’yadi. Qashshoqlik kambag’al bolalarning rivojlanishiga salbiy ta’sir qiladi. Masalan, qashshoqlik to’yib ovqatlanmaslikning sababi bo’lib, bu bolaning aqliy tafakkurining rivojlanishiga va sog’lom tanaga ta’sir qilishi mumkin.

Qashshoqlik, shuningdek, siyosiy beqarorlik va urush, ommaviy yemigrasiya va terrorizm xavfi ortishiga olib kelishi mumkin.

Shunday qilib, qashshoqlik jiddiy ijtimoiy-iqtisodiy hodisa bo’lib, unga qarshi kurashish kerak. Qashshoqlikka qarshi kurash insoniyatning ijtimoiy tengsizlik va adolasizlik kabi global muammolarini hal yetish, hayotiy muhim moddiy va ma’naviy yehtiyojlarni qondirish, insonlar faoliyatining yeng muhim ma’nosi sifatida munosib farovonlik va farovonlik darajasiga yerishishni o’z ichiga olgan murakkab vazifadir.

Довуров Уйғун Шермуродович – СамИСИ,
мустақил тадқиқотчи

“ТАДБИРКОР” ВА “ТАДБИРКОРЛИК ФАОЛИЯТИ” ТУШУНЧАЛАРИГА НАЗАРИЙ ЁНДОШУВЛАР ВА УЛАРНИНГ ТАЛҚИНИ

Аннотация: *Мақолада “Тадбиркор” ва “тадбиркорлик фаолияти” тушунчаларига назарий ёндошувлар ва уларнинг талқини илмий далиллар асосида тадқиқ этилган.*

Калит сўзлар: *давлат, таълим, хизмат, иқтисодиёт, тадбиркорлик, самарадорлик, транспорт, савдо, фойда .*

Аннотация: *В статье рассматриваются теоретические подходы к понятиям «Предприниматель» и «предпринимательская деятельность» и их трактовка на основе научных данных.*

Ключевые слова: *государство, образование, услуга, экономика, предпринимательство, эффективность, транспорт, торговля, прибыль.*

Abstract: *The article examines theoretical approaches to the concepts of "Entrepreneur" and "entrepreneurial activity" and their interpretation based on scientific evidence.*

Key words: *state, education, service, economy, entrepreneurship, efficiency, transport, trade, profit.*

Замонавий иқтисодиётда хизматлар соҳасининг тутган ўрни ушбу соҳада иқтисодий ўсишга асос бўладиган муҳим омиллар шакллантирилиши билан изоҳланади. Булар айнан, янги илмий маълумотлар, ақлий капитал, ахборот технологиялари, молиявий хизматлар сектори, консалтинг ва б.қ. Хизматлар таркибининг сифат жиҳатдан кенгайиши янги иш ўринларини яратиш, инвестицион фаолиятни фаоллаштириш, илғор ахборот-коммуникация технологияларини ривожлантириш ва самарали бошқарув усулларини жорий қилиш учун зарур бўлган хизматлар соҳасига хорижий капиталнинг кириб боришини ошириш ҳамда солиқ ва пул-кредит сиёсатини такомиллаштириш имконини беради. [19]

Таҳлилларнинг гувоҳлик беришича, республикамиз иқтисодиётида хизматларнинг салмоғини 100% деб оладиган бўлсак, унда транспорт ва савдо хизматлари биргаликда 57,7%; молиявий хизматлар 12,8%; алоқа ва ахборотлаштириш хизматлари 6,8% ва таълим соҳасидаги хизматлар 3,6%; кўчмас мулк билан боғлиқ хизматлар 3,3% ва бошқа хизматлар 3,2%ни ташкил этган. Шунингдек, яшаш ва овқатланиш хизматлари 3,1%; шахсий хизматлар 2,7%; ижара хизматлари 2,2%; компьютерлар ва маиший товарларни таъмирлаш бўйича хизматлар 2,0%; соғлиқни сақлаш соҳасидаги хизматлар 1,4%; меъморчилик, муҳандислик изланишлари, техник синовлар ва таҳлил соҳасидаги хизматлар 1,2%ни ташкил этган.

Тадбиркорлик фаолияти ҳақида ҳам фикр юритсак, у жуда кенг тушунча ҳисобланади. Ушбу фаолият билан жисмоний ва юридик шахслар шуғулланиши мумкинлиги мамлакатимиз тегишли Қонун ҳужжатларида

[19] Қ.Бердикулов. Замонавий жамиятда хизматлар соҳасининг ўрни қандай? https://stat.uz/uz/press-sluzhba/novosti-gks//3598-zamonavij-zhamiyatda-khizmatlar-so-asining-rni-andaj

белгилаб қўйилган. У тўғрисида жуда кўп манбаларда турлича мулоҳазалар билдирилади. Масалан, тадбиркор - бу қандайдир бир тадбир қабул қилувчи тушунчаси келиб чиқади. Маълумки, биринчилар қаторида А.Смит тадбиркорлик фаолияти билан жиддий қизиққан. Бироқ, унгача ўн йиллар олдин ушбу муаммоларни Р.Кантильон ўз асарларида батафсил тадқиқ этган. Айнан унинг томонидан: "бозорда талаб ва таклиф ўртасидаги фарқ бозор муносабатларининг алоҳида субъектларига товарни арзон баҳода сотиб олиш ва қимматроқ нархда сотиш имконини беради" деган қоида шакллантирилган. Шунингдек, айнан у томонидан ушбу бозор субъектларини тадбиркорлар деб аталган ("тадбиркор" – французчадан таржима қилинганда "ўртадаги воситачи" деган маънони англатади). Замонавий иқтисодий адабиётларда тадбиркорликнинг моҳияти ва аҳамияти аниқ ҳамда етарлича тўлиқ тарзда очиб берилмаган. Аксарият ҳолларда унга тадбиркорлик фаолиятининг мақсади сифатида қаралади. Масалан, А.Н.Азрилян таҳрири остида нашр этилган катта иқтисодий луғатда унга қуйидагича таъриф берилган: "Тадбиркорлик – фуқароларнинг мустақил ташаббуси асосида ўз номидан, мулкий жавобгарлик асосида ёки юридик шахс номидан ҳуқуқий жавобгарлик остида фойда ёки шахсий даромад олишга йўналтирилган фаолияти тушунилади"[20].

Бошқа бир гуруҳмуаллифлар бу масалага қуйидагича ёндашадилар: "тадбиркорлик – бу иқтисодий фаолиятнинг алоҳида тури бўлиб, унинг замирида мустақил ташаббус, жавобгарлик, тадбиркорлик ғоясига асосланган, фойда олишга йўналтирилган, мақсадга мувофиқ фаолият ётади."[21]

Иқтисодчи олим Ниязова М.В. тадбиркорлик фаолиятини иккига бўлиб, яъни, шакли ва таркиби бўйича изоҳлайди ва уларга олий таълим муассасаларига боғлаб қуйидагича алоҳида таъриф беради: "Олий ўқув юртининг тадбиркорлик фаолияти шаклига кўра – бу таълим муассасаси уставига мувофиқ назарда тутилган, мустақил ва таълим тўғрисидаги қонунчиликда таъқиқланмаган ҳамда таълим жараёнини таъминлаш учун фойда кўринишидаги кутилган натижага эришиш мақсадидаги фаолиятдир"[22]. Шунингдек, агар тадбиркорлик фаолиятини умумий амалга ошириш жараёни яъни, "янги ресурслар комбинацияси (табиий, моддий-техник, меҳнат, интеллектуал)" сифатида қаралса ва энг юқори ютуқларни қўлга киритиш учун олий ўқув юртининг барча хўжалик фаолияти бозор иқтисодиёти шароитида тадбиркорлик фаолиятига боғлиқдир. "Олий ўқув юртининг тадбиркорлик фаолияти таркиби бўйича – бу бозор иқтисодиёти шароитида таълим жараёни самарадорлигини ва таълим хизматлари сифатини оширишга йўналтирилган инновацион хўжалик фаолиятидир"[23]. Натижада, рақобатбардошлик, олий ўқув

[20] Большой экономический словарь. М.: Ин-т экономики, 1994. С. 313.

[21] Ишмухамедов Б.Ж.,Муратов Р.С..Тадбиркорлик фаолиятини асослари.Услубий қўлланма – Тошкент: "Иқтисодиёт", 2018 йил,137 бет.

[22] Ниязова М.В. Проблемы оценки эффективности предпринимательской деятельности бюджетных вузов. //Журнал Университетское управление: практика и анализ. 2003, №3. http://www.umj.ru/index.php/pub/inside/360.

[23] Ниязова М.В. Проблемы оценки эффективности предпринимательской деятельности бюджетных вузов. //Журнал Университетское управление: практика и анализ. 2003, №3. http://www.umj.ru/index.php/pub/inside/360.

юрти ички жараёнлари ва ишлаб чиқариш ресурслари каби таянч омилларни бошқариш мумкин бўлади.

Олий ўқув юртларида тадбиркорлик фаолиятини фаоллаштириш бозор иқтисодиёти ва иқтисодиётни модернизациялаш шароитида олий таълим тизимида таълим хизматлари бозори сегментлари деб аталувчи давлат ва хусусий олий ўқув юртлари ўртасида рақобатнинг кучайишига сабаб бўлди.

Давлат олий ўқув юртлари хусусий таълим муассасаларидан қуйидаги хусусиятларига кўра фарқланади:

1. Таълим фаолиятини назорат қилувчи ва тартибга солувчи ҳар томонлама йирик ҳажмли бевосита ҳамда билвосита кўрсаткичлар, амалларнинг мавжудлиги;

2. Бюджетдан молиялаштириш манбалари ҳисобидан маблағларни сарфлашда сметали режалаштириш, маблағлардан мақсадли фойдаланиш ва қатъий молиявий назоратнинг мавжудлиги;

3. Бюджетдан молиялаштиришнинг харажат тамойили бюджет ташкилотини ўз фаолияти натижасида фойда олишни назарда тутмаслиги.

Сўнгги йилларда мамлакатимизда олиб борилаётган иқтисодий ислоҳотлар натижасида давлат ва хусусий олий ўқув юртлари ўртасидаги чегара олиб ташланмоқда. Аксарият олий ўқув юртлари тадбиркорлик фаолиятини бюджетдан ташқари даромад манбаларидан бири сифатида фаол ривожлантиришмоқда. Айрим олий ўқув юртлари эса давлатдан субсидия олишга ҳаракат қилмоқдалар. Бунга бир қатор изоҳ ёки тушунтиришларни келтириш мумкин. Масалан, олий ўқув юртларини давлат бюджетидан молиялаштиришнинг қисқараётганлиги, демографик ўсиш туфайли олий таълим олиш истагини билдирган ёшлар сонининг ошаётганлиги ва бошқа сабаблар.

Тадбиркорликни қуйидаги турли ҳолатларига қараб аниқлаш мумкин:

– юқори фойда олишга йўналтирилган фаолият;

– фуқароларнинг ташаббуси билан фойда олишга йўналтирилган товарлар ишлаб чиқаришга ва хизматлар кўрсатишга асосланган фаолият;

– хусусий мулкдан фойдаланиш ҳуқуқи асосида ишлаб чиқариш функцияси;

– фойда олиш мақсадида инновацион ғоялар ва ишланмалар жараёнини ташкил қилиш;

– ишлаб чиқаришни ривожлантириш ва фойда олиш ҳамда капитални кўпайтиришга (ўстиришга) қаратилган функцияси;

– ташкилотнинг амалдаги хўжалик юритиш шаклини оптималлаштириш ва қайта таркиблаш йўлларини қидириб топиш орқали такомиллаштиришга йўналтирилган махсус хусусий фаолият тури.

Кўпчилик амалиётчилар ва илмий тадқиқотчилар тадбиркорликнинг пировард мақсади фойда олиш деб урғу беришади. Бироқ, тадбиркорликнинг натижаси нафақат фойда олиш, балки битта ёки бир нечта ижтимоий гуруҳ истеъмолчиларининг доимо ўзгариб турувчи ва ошиб борувчи талабларини қондириш асосида ишлаб чиқариш (хизмат кўрсатиш) жараёнининг

узлуксизлигини таъминлашдан иборатдир. Шу боис, тадбиркор истеъмолчилар талабларини қондириш билан бир қаторда максимал фойда олиш учун ишлаб чиқариш, хизмат кўрсатиш, таъминот, сотиш (маркетинг), етказиб бериш (логистика), бошқариш (менежмент) каби бўлимларнинг ҳар бирини ҳам ўз вақтида назорат қилишига тўғри келади. Шунингдек, тадбиркорлик нафақат турли бизнес юритиш шакли, балки бу хўжалик юритиш шакли ҳамдир. У истеъмолчилар ўртасида товар ва хизматларни тақсимлаш асосида доимий равишда ташаббус кўрсатиб, ишлаб чиқариш, хизмат кўрсатиш, маркетинг жараёнларига ўзининг хусусий инновацион ғояларини сингдириб боради. Ушбу ташкилий тадбирларни тўғри амалга ошириш натижасидагина тадбиркорлик субъектлари юқори фойда олиши мумкин.

Фойда миқдорининг ўсишига эришиш учун тадбиркорлик жараёнини зарурий молиявий, меҳнат ва моддий ресурслар билан таъминлайдиган бир қатор қуйидаги комплекс вазифаларга ечим топишга тўғри келади: молиялаштириш манбаларини излаб-топиш; тез-тез ўзгариб турувчи, кучли рақобат шароитида таълим муассасасини яшовчанлигини таҳлил қилиш; буюртмачи ва мижозлар эҳтиёжларини қондириш; хизматлар ҳажмини кўпайтириш; малакали ходимлар билан таъминлаш ва уларнинг салоҳиятини ошириш; маркетинг стратегиясини ишлаб чиқиш; таъминотчи ташкилотлар ва бизнес бўйича ҳамкор (шерик)ларни танлаш; ташкилотнинг молиявий барқарорлигини ошириш; атроф-муҳит муҳофазаси бўйича чора-тадбирларни ишлаб чиқиш ва ҳ.к.лар.

Тадбиркорлик фаолияти асосан қуйидаги тўрт соҳада амалга оширилиши мумкин: ишлаб чиқариш (хизмат кўрсатиш), тижорат, молиявий ва истеъмол. “Тадбиркор” ва “тадбиркорлик фаолияти” терминлари, иқтисодий тушунчаларининг эволюцияси илмий-техник тараққиёт даражаси ҳамда ишлаб чиқариш, айирбошлаш, товар ва хизматлар тақсимотининг тикланиши билан боғлиқ (1-жадвал).

1-жадвал

“Тадбиркор” ва “тадбиркорлик фаолияти” тушунчалари тўғрисида айрим фикрлар ва қарашлар[24]

Таъриф муаллифи ёки асари номи	**Таърифнинг мазмуни**
Ричард Кантильон	Тадбиркор – ноаниқлик (мавҳум) шароитда ўз эҳтиёжларини қондирувчи ва қарор қабул қилувчи инсон. Тадбиркор даромади – риск учун тўлов.
Адам Смит	Тадбиркор – рискли тижорат ғояларини амалга оширувчи ва корхона эгасидир. Унинг асосий функцияси – анъанавий хўжалик фаолияти доирасида ишлаб чиқаришни ташкил этиш ва бошқариш.
Карно Бодо	Тадбиркор – олдиндан қабул қилинаётган иш учун жавобгарликни олувчи шахс, яъни у ишни режалаштирган, назорат қилган, ташкил

[24] http://www.aup.ru/books/m72/7_2.htm, http://www.aup.ru/books/m72/1_1.htm веб-саҳифаси маълумотлари асосида муаллиф томонидан тузилди.

	қилган бўлса корхонага эгалик қилади. У аниқ ақл ва қобилият, турли ахборот ва билимларга эга бўлиши керак.
Жан Батист Сей	Тадбиркорлик – бу бозор кенгликларидаги аниқ нуқтада ишлаб чиқаришнинг рационал комбинациялашган омилларидир. Тадбиркор – ишлаб чиқариш бирлиги доирасида инсонларни бир жойга тўплаган шахс.
Фрэнсис Уокер	Тадбиркор – бу ўзининг ташкилотчилик қобилияти ҳисобига фойда олувчидир.
Альфред Маршалл	Ҳар бир истаги бор ҳам тадбиркор бўла олмайди. Тадбиркорларнинг “табиий” танлови Ч.Дарвин томонидан очилган қонунга мувофиқ, табиатан амалга ошади.
Макс Вебер	Тадбиркорлик фаолияти – бу рационалликни қамраб олишдир (рационаллик деганда у қўйилган маблағдан, бажарилган ишдан фойдаланишдан максимал фойда олиш, самарадорликка эришишни тушунган). Тадбиркорлик асосида рационал аҳлоқ қоидалари, дунёқараш, диний эҳтиёжлар ётади ва улар тадбиркорлик фаолиятига жиддий таъсир кўрсатади.
И. фон Тюнен	Тадбиркор – алоҳида сифатларга эга (риск қила оладиган, ностандарт қарорлар қабул қила оладиган ва ўз ҳатти-ҳаракатларига жавоб бера оладиган) ва шунинг учун олдиндан кўзда тутилмаган (режалаштирилмаган) даромадга давогардир.
Джон Мейнард Кейнс	Тадбиркор – хўжалик юритувчининг ўзига хос ижтимоий-психологик шакли. Асосий тадбиркорлик сифатлари: истеъмол ва жамғаришнинг мақбул даражасини сақлаб туриш, риск қилишга мойиллик, фаоллик руҳи, келажакдаги юксак истиқболга ишонч ва бошқалар. Тадбиркорлик фаолиятининг асосий мотивлари – энг юқорига, мустақилликка, катта мерос қолдиришга интилиш ва ҳ.к.лар.
Дэвид Макклелланд	Тадбиркор – мақбул риск шароитида фаолият кўрсатувчи серҳаракат инсон.
Питер Друкер	Тадбиркор – ҳоҳлаган имкониятдан фойдаланиб, максимал фойда олувчи инсон.
Альберт Шапиро	Тадбиркор – ташаббус кўрсатиб, ижтимоий-иқтисодий механизмни ташкил этувчи ҳамда риск шароитида фаолият кўрсатувчи ва кўрилиши мумкин бўлган омадсизлик бўйича тўлиқ жавобгарликни ўз бўйнига олувчи инсон.
Роберт Хизрич	Тадбиркорлик – қийматга эга бўлган бирон-бир янги нарсани яратиш жараёнидир, тадбиркор эса – бу ушбу жараёнга ўз вақти ва кучини сарфлайдиган, барча молиявий, психологик ва ижтимоий рискни ўз зиммасига олган ҳамда эришилган натижадан қониқиш ҳосил қилган пулда рағбат олган инсондир.
Т.Ю.Горькова	Тадбиркор – бу бизнесда марказий фигура, у ягона хўжалик жараёнида барча ишлаб чиқариш омилларини бирлаштириш борасида ўз вазифасини қўяди.

Демак, юқоридаги олим ва илмий-тадқиқотчилар томонидан уларнинг асарларида билдирилган фикр-мулоҳазаларини таҳлил қилиб, бизнингча, тадбиркорлик – тадбиркорлик фаолияти тушунчаларининг иқтисодий моҳияти юзасидан қуйидаги хулосаларга келиш мумкин:

1. Тадбиркорлик – ишлаб чиқаришга, бозорда товар(хизмат)ларни етказиб беришда мустақил инновацион ёндашувга асосланган ҳамда тадбиркорга даромад келтирувчи иқтисодий фаолликнинг алоҳида шаклидир.

2. Тадбиркорликнинг самараси асосида барча кучини қўйилган мақсадга эришиш учун жами имкониятлардан тўлиқ фойдаланадиган, ўз ҳатти-ҳаракатлари учун жавобгарликни тўлиқ ўз зиммасига оладиган инсон (жамоа)нинг инновацион[25], ташаббускорлик фаолияти ётади.

3. Тадбиркорнинг мақсади – товар (маҳсулот)ларни ишлаб чиқариш, иш бажариш, хизмат кўрсатиш ва бозорга етказиб бериш орқали даромад олиш ҳамда англанган равишда ўзини шахс сифатида жамоатдаги эътиборини қозонишдир.

4. Тадбиркорлик фаолияти ўйлаш, фикр юритиш даражаси – тадбиркорлик ғоясини туғилиши билан бошланиб, қарор қабул қилишгача бўлган вақтни ўз ичига олади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Қ.Бердиқулов. Замонавий жамиятда хизматлар соҳасининг ўрни қандай? https://stat.uz/uz/press-sluzhba/novosti-gks//3598-zamonavij-zhamiyatda-khizmatlar-so-asining-rni-andaj

2. Большой экономический словарь. М.: Ин-т экономики, 1994. С. 313.

3. Ишмухамедов Б.Ж.,Муратов Р.С..Тадбиркорлик фаолиятини асослари.Услубий қўлланма – Тошкент: “Иқтисодиёт”, 2018 йил,137 бет.

4. Ниязова М.В. Проблемы оценки эффективности предпринимательской деятельности бюджетных вузов. //Журнал Университетское управление: практика и анализ. 2003, №3. http://www.umj.ru/index.php/pub/inside/360.

5. Ниязова М.В. Проблемы оценки эффективности предпринимательской деятельности бюджетных вузов. //Журнал Университетское управление: практика и анализ. 2003, №3. http://www.umj.ru/index.php/pub/inside/360.

Довуров Уйғун Шермуродович – СамИСИ,
мустақил тадқиқотчи

ТАЪЛИМ ХИЗМАТЛАРИНИНГ ИҚТИСОДИЙ МАЗМУНИ ВА УНИ НАЗАРИЙ МАСАЛАЛАРИ

Аннотация: *Мақолада таълим хизматларининг иқтисодий мазмуни ва унинг назарий масалалари иқтисодчи олимларнинг ёндошувларидан келиб чиқиб илмий далиллар асосида баён этилган*

Калит сўзлар: *давлат, таълим, хизмат, иқтисодиёт, товар, самарадорлик, сезилмаслик, шартнома, ижтимоий, грант.*

Аннотация: *В статье на основе научных данных, основанных на подходах экономистов, описывается экономическое содержание образовательных услуг и его теоретические вопросы.*

Ключевые слова: *государство, образование, услуга, экономика, товар, эффективность, нематериальное, нематериальное, контракт, перспектива, социальное, грант.*

[25] Новаторлик – доимий янгиликка интилувчи деган маънони англатади.

Abstract: *The economic content of educational services and its theoretical issues are described in the article based on scientific evidence based on the approaches of economists.*

Key words*: state, education, service, economy, goods, efficiency, insensitivity, , contract, social, grant.*

Бугунги кунда тадқиқотлар таҳлилининг кўрсатишича, олий таълим соҳасидаги иқтисодий муносабатларнинг хусусиятлари уни биринчи навбатда жамият манфаати нуқтаи назаридан талқин этилиши зарурлигини кўрсатиб туради. Иқтисодиётда ишлаб чиқариладиган товар ва хизматлар орасида жамият манфаати деб аталувчи айрим товар ва хизматлар тури мавжуд бўлиб, уларнинг ижтимоий аҳамияти ва уларда давлат мулкчилиги шакли юқорилиги нуқтаи назардан келиб чиққан ҳолда бозор уларни ишлаб чиқаришга жазм этмаган бўлар эди. Аксарият ҳолларда ижтимоий хизматлар ҳам хусусий, ҳам жамият манфаатларнинг белгиларига эга, яъни «аралаш» жамият манфаати ҳисобланади. Хусусан, олий таълим хизматлари ҳам улар қаторига киради. Бироқ, олий таълим муассасалари тўлиқлигича жамият манфаатини ифода этади, дейиш мумкин эмас. Фақат фундаментал тадқиқотлар ва умумтаълим фундаментал кадрлар тайёрлаш цикли соф жамият манфаати талабларига жавоб бера олади. Яна бир бошқа жиҳатдан олий таълимни хусусий манфаат сифатида кўриш мумкин, чунки уни олиш шахсни ўз-ўзини амалга ошириши унинг ижодий салоҳиятга боғлиқ ҳисобланади, касбий тадбиркорлик муваффақият кафолати билан хизмат қилади ва меҳнат бозори коньюнктураси тебранишларидан ижтимоий ҳимоя воситаси ҳисобланади. Шу нуқтаи назардан олганда, ҳозирги пайтда олий таълим хизматларининг иқтисодий табиатини ўрганиш чет эл ва мамлакат мутахассислари орасида устувор тадқиқот йўналиши ҳисобланади.

Таълим хизматлари тўғрисидаги фикр мулоҳазаларга тўхталар эканмиз, даставвал хизмат ва таълим тушунчаларига иқтисодчи олимлар томондан берилган таърифларга эътибор қаратсак.

Ф.Котлер: “Хизмат деганда - бир томондан иккинчи томонга даромад олиш учун таклиф этилган исталган чора-тадбирлар тушунилади. Бунда, асосан бирор нарсага эгалик қилиш хиссиёти сезилмайди”[26] деб таъриф берган. Шунингдек, юқоридаги таърифни изоҳлаш учун бунда хизматни товардан фарқ қиладиган қуйидаги хусусиятларига қисқача аҳамият қаратсак. Улар қуйидагилардир:

- Сезилмаслик. Хизматларни кўриш мумкин эмас, фақат уларни амалга ошириш (бажариш) вақтида эшитиш, хис қилиш мумкин.

- Манбадан ажралмаслик. Хизматни ўз манбасидан ажратиб бўлмайди. Уни фақат ишлаб чиқарувчи ҳамкорлиги, яъни мавжудлигида амалга ошириш мумкин.

- Сифатнинг доимий эмаслиги. Хизмат сифати уни кўрсатиш жойи ва вақти ҳамда уларни ишлаб чиқарувчиларга боғлиқ ҳолда кенг ҳажмда тебраниб туради.

- Сақланмаслик. Хизматларни кейинги сотиш ёки фойдаланиш учун сақлаб

[26] Котлер Ф. «Маркетинг менеджмент», «ПИТЕР», 1998.

бўлмайди.

ЮНЕСКОнинг 20-бош конференциясидаги сессиясида: “Таълим остида шахснинг ўзини тутиш ва имкониятларини такомиллаштириш натижаси ва жараёни тушунилади. Бунда, у ижтимоий етуклик ва индивидуал (шахсий) ўсишга эришиш воситасидир” деб таъриф берилган.

Ўзбекистон Республикаси “Таълим тўғрисида”ги Қонунида: “Таълим – инсон, жамият, давлат манфатларидаги ўқиш ва тарбиянинг давлат томонидан ўрнатилган таълим даражаларига эга бўлишни назарда тутувчи мақсадли йўналтирилган жараёнидир”[27] деб эътироф этилган.

В.Щетинин ўз ўрнида таълимга уни тармоқ сифатида: “Жамиятнинг кадрлар салоҳиятини қайта ишлаш ва ривожи ҳамда аҳолининг таълим хизматларига бўлган кўп томонлама эҳтиёжларини қондиришга йўналтирилган таълим фаолиятини амалга ошириш билан шуғулланувчи корхона, ташкилот ва муассасалар мажмуи тушунилади”[28] деб фикр билдирган. Таърифга изоҳ берадиган бўлсак, таълимнинг асосий мақсади – педагогик жараён сифатида инсонни ишчи, ходим, фуқаро шахсиятини ўстириш ҳисобланади.

Мазкур муаммоларни ўрганишга бағишланган маҳаллий ва хорижий иқтисодий адабиётларни таҳлил қилиш натижасида таълим хизматларига берилган аниқ таъриф мавжуд эмаслиги кузатилди.

Бироқ, энг кўп тарқалган таърифларга кўра В.П.Щетининнинг: “Таълим хизматлари деганда давлат, жамият ва инсоннинг кўп йиллик эҳтиёжларини қондириш мақсадида фойдаланиладиган билим, ахборот, малака ва кўникмалар тизимидир”[29] деб берган таърифи эътиборлидир.

Таълим хизматларига истеъмол нуқтаи назардан бошқача томондан ёндашиш мақсадга мувофиқ. Чунки, таълим хизматлари ишчи кучига трансформация қилинса, бунда нафақат у таълим хизматларининг ялпи истеъмолига, балки ушбу хизматларни истеъмоли жараёнидаги шахсий меҳнатнинг сифати ва миқдорига, шахсий қобилиятларга, уни амалга ошириш ва бошқа субъектив омилларга ҳам боғлиқ. Шу боис, ушбу ёндашувдан келиб чиққан ҳолда, таълим хизматларидаги фарқларни ўқитувчи ва ўқувчи ўртасидаги ҳамкорликдаги маҳсулот ҳисобланган ялпи билим, малака ва кўникмаларда англаш мумкин. Бунда, ушбу маҳсулотни истеъмолчилари асосан таълим олувчилар бўлиб ҳисобланади. Шу боис, ушбу маҳсулот, яъни таълим хизматини ўқитувчилар меҳнати деб тушуниш мумкин. Юқоридагилардан келиб чиққан ҳолда, унга қуйидаги иқтисодчи олим Е.Н.Попов берган таърифни келтиришни жоиз топамиз: “Айнан таълим хизматлари (ўқитувчиларнинг ялпи меҳнати) иқтисодий адабиётларда келтирилгандаги каби билим, малака ва кўникмалар мажмуи эмас, балки таълим муассасасининг товар маҳсулоти сифатида қаралади”[30].

Иқтисодчи олим Ф.Котлер таълим хизматларига янада аниқроқ таъриф

---

[27] Ўзбекистон Республикаси “Таълим тўғрисида”ги 1996 йил 30 август Қонуни.

[28] Щетинин В. «Рынок образовательных услуг в современной России», Школа, №3, 1997.

[29] Щетинин В.П. «Своеобразие российского рынка образовательных услуг», Мировая экономика и международные отношения, №11, 1997.

[30] Попов Е.Н. «Услуги образования и рынок», Российский экономический журнал, № 6, 1992.

беради. Унинг фикрича: “Таълим хизматлари таълим муассасасининг ҳохлаган турдаги маҳсулоти – бу таълим муассасаси томонидан аниқ ижтимоий самарадорликка эришиш учун таълим, касбий тайёргарлик, ўқитиш ва қайта тайёрлашга бўлган эҳтиёжни қондириш мақсадида ишлаб чиқиладиган таълим дастури”[31] деб номланади. Шу боисдан, бизнингча, унга қуйидагича: “Таълим дастури – бу таълим муассасаси томонидан ресурсларга мувофиқ таъминланган истеъмолчининг касбий тайёргарлик ёки таълим даражаларини ўзгартиришга йўналтирилган таълим хизматларининг мажмуидир” деб таъриф беришни мақсадга мувофиқ деб ҳисоблаймиз.

Таълим хизматлари тушунчасига бўлган қарашлар ичида иқтисодчи олим Е.И.Скрипакнинг фикрига кўра: ““Таълим хизматлари” иқтисодий категорияси ўз ичига хўжалик субъектлари (корхона ташкилот ва давлат) томонидан ишлаб чиқариш ва истеъмол қилиши учун ҳохиш, асос ва маъсулият шартларини олади ва янада тор “пуллик таълим хизматлари” тушунчаси билан алмаштирилади”[32] деб изоҳланган.

Юқоридагилардан келиб чиққан ҳолда, хизматларнинг аввалроқ санаб ўтилган анъанавий тавсифларидан таълим хизматларига тегишли хусусиятларига тўхталиб ўтсак.

Биринчидан, хизматлар моддий тавсифга эга эмаслиги боис, таълимда уни кўрсатишни эътироф этувчи энг муҳим кўрсаткичлар сифатида сезиш мумкин. Ушбу мақсадга эришиш учун таълим стандартлари, ўқув режа ва дастурлари, таълим усуллари ҳақидаги ахборот, таълим шакллари ва шартлари, сертификатлар, лицензиялар, дипломлар каби кўрсаткичлар хизмат қилади.

Иккинчидан, манбадан ажралмаслик хусусиятини таълим хизматларига нисбатан татбиқ этилса, бунда бундай хизматларни олди-сотдисида сотувчи ўзига хос товарга эгалик (мулк) ҳуқуқини йўқотади, истеъмолчи эса бундай ҳуқуқни сотиб олмайди. Буни кенг маънода иқтисодчи олим Е.Н.Попов қуйидагича изоҳлайди: ““ўзига хос товар” бир вақтнинг ўзида ишлаб чиқарилади, берилади, истеъмол қилинади ҳамда йўқолади”[33]. Бундай вазиятда ўқитувчини ҳохлаган турдаги алмаштириш таълим хизматларини кўрсатиш жараёни, натижасини ва айниқса истиқболдаги талабни ўзгартиради, унга таъсир этади. Бундан ташқари, таълим хизматларининг хусусиятларини айнан уни истеъмоли уни кўрсатишни бошлаш билан содир бўлишида кўриш мумкин.

Учинчидан, таълим хизматларида сифатнинг доимий эмаслик муносабатини таълим хизматини кўратиш жараёни ва натижасида уни бажарувчилардан ажратиб бўлмаслик ва бунда қатъий стандартларни ўрнатиб бўлмаслиги билан изоҳлаш мумкин. Буни иқтисодчи олим А.П.Панкрухин қуйидаги сабаб: ““келадиган ва чиқадиган материал”нинг ўзгарувчанлиги”[34] билан эътироф этади. Ушбу эътирофга аниқлик киритадиган бўлсак, таълим

[31] Котлер Ф. «Маркетинг менеджмент», «ПИТЕР», 1998.

[32] Скрипак Е.И. «К вопросу о понятии «образовательная услуга»», интернет-сайт Кемеровского государственного университета www.history.kemsu.ru

[33] Попов Е.Н. «Услуги образования и рынок», Российский экономический журнал, № 6, 1992.

[34] Панкрухин А.П. «Философские аспекты маркетингового подхода к образованию», Alma Mater, № 1, 1997.

хизмати истеъмолчиларининг нимани ҳохлаши ва уларга қандай масалада қандай ўқув материалини берилиши ва натижада қандай маҳсулот яратилиши ўзгариб туриши билан тушунтирилади.

Тўртинчидан, таълим хизматлари ўзининг сақланмаслик хусусиятларини қуйидаги икки кўринишда намоён қилади: 1. Бир томондан, иқтисодчи олим А.Панкрухин: “таълим хизматларини унга талабнинг ошишини кутган ҳолда моддий-товар кўринишида олдиндан тўлиқ ҳажмда тайёрлаш ва тўплаш мумкин эмас” деб таъкидласа, иккинчи томондан, таълим хизматларини (ҳудди бошқа моддий қийматликлар сингари) уни сотувчи(ўқитувчи)да ҳам истеъмолчи(таълим олувчи)да ҳам қайта тайёрлаш мақсадида сақлаб бўлмаслигидир. Шунингдек, таълим хизматларининг ушбу хусусиятини бошқача ифодалаш мумкин. Бироқ, шуни таъкидлаш жоизки, айрим ўқув маълумотлари қисман тайёрланиши ва (электрон маълумот сақлаш воситалари, компакт дисклар ва кассеталарда) сақланиши мумкин. 2. Бошқа бир томондан, таълим хизматларининг сақланмаслигини инсоннинг олинган ахборотнинг табиий унутиш ҳамда билимларнинг маънавий эскириши хусусияти билан илмий-техник ва ижтимоий ривожланишга олиб келиши орқали изоҳлаш мумкин.

Олий таълим хизматларининг хусусиятларини чуқурроқ таҳлил қиладиган бўлсак, кўпчилик илмий-тадқиқотчиларнинг фикрига кўра таълим хизматлари “жамоатчилик манфаати (товари)” ҳисобланади. Шуни таъкидлаш жоизки, жамоатчилик манфаати(товари)га - бозор бера олмаган пул миқдорида ўлчаб бўлмайдиган жамият эҳтиёжларини қондиришга қаратилган иш ва хизматлар киради. Ўз ўрнида, жамоатчилик манфаати (товари)ни унинг қиймати ва уни амалга оширига бўлган маъсулиятни давлат ўз зиммасига олади. Бироқ, кўпчилик мутахассислар мазкур турдаги хизматлар фақат жамоатчилик манфаатидаги товар деб ҳисоблашмайди. Масалан, иқтисодчи олим С.Фишер бунда: “давлат жамоатчилик манфаати ҳақида ғамхўрлик қилиши, бизнес соҳасини таълим хизматларини кўрсатишда иштирок этишини чекламайди”[35], деб фикр билдиради. Иқтисодчи Дж.Стиглиц эса: “маълум бир қисмдаги, яъни бошланғич ва ўрта таълим хизматларини жамоатчилик манфаатидаги, қолган қисмини эса, яъни олий, малака ошириш, қайта тайёргарлик ва касбий таълим хизматларини эса жамоатчилик манфаатидан устун хизматлар”[36] деб эътироф этади.

Юқоридагилардан ташқари, олий таълим хизматларини яна бир қатор муҳим жиҳатларини эътиборга олиш жоиз деб ҳисоблаймиз. Улар:

– мавсумийлик;

– юқори қиймат (олий таълим хизматлари юқори қийматга эга (катта миқдорда тўловни талаб қилади), чунки бунда мутахассиснинг шахсияти шаклланади, бу турли ривожланган мамлакатларда яхши малакали, дипломли мутахассис юқори ҳақ эвазига ишга таклиф қилинади);

– узоқ муддат талаб қилиши (мамлакатимизда бакалавриатура – 4 йил,

[35] Фишер С., Дорнбуш Р., Шмалензи Р. «Экономика», «Дело», Москва, 1993.
[36] Стиглиц Дж., «Экономика государственного сектора», Инфра-М, Москва, 1997.

магистратура – 2 йил, жами 6 йил);

– ўз натижасини тезда бермаслиги;

– натижаларнинг таълим олувчининг истиқболдаги ҳаёти ва иш шартларига боғлиқлиги;

– истиқболда ҳам таълим хизматларидан фойдаланишнинг зарурлиги;

– таълим хизматлари истеъмолчиларининг ёшига боғлиқлиги.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Котлер Ф. «Маркетинг менеджмент», «ПИТЕР», 1998.

2. Ўзбекистон Республикаси “Таълим тўғрисида”ги 1996 йил 30 август Қонуни.

3. Щетинин В. «Рынок образовательных услуг в современной России», Школа, №3, 1997.

4. Щетинин В.П. «Своеобразие российского рынка образовательных услуг», Мировая экономика и международные отношения, №11, 1997.

5. Попов Е.Н. «Услуги образования и рынок», Российский экономический журнал, № 6, 1992.

6. Котлер Ф. «Маркетинг менеджмент», «ПИТЕР», 1998.

7. Скрипак Е.И. «К вопросу о понятии «образовательная услуга»», интернет-сайт Кемеровского государственного университета www.history.kemsu.ru

8. Попов Е.Н. «Услуги образования и рынок», Российский экономический журнал, № 6, 1992.

9. Панкрухин А.П. «Философские аспекты маркетингового подхода к образованию», Alma Mater, № 1, 1997.

10. Фишер С., Дорнбуш Р., Шмалензи Р. «Экономика», «Дело», Москва, 1993.

11. Стиглиц Дж., «Экономика государственного сектора», Инфра-М, Москва, 1997.

Yuldasheva Dilnoza Bekmurodovna -
filologiya fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD), dotsent,
Samarqand iqtisodiyot va servis instituti,
dilyuldasheva83@gmail.com

TILNING HUDUDIY O'ZGARISHLARI HAQIDA BA’ZI QARASHLAR

Annotatsiya: Ushbu maqolada til o'zgarishlari va ularning regional xususiyatlarini tahlil qilinadi, turli mintaqalardagi tillarning o'zgarganliklarini, ularning ma'nolari va fonetik xususiyatlarini taqqoslash orqali, til o'zgarishlarini tushuntiriladi. Shuningdek, maqola, turli geografik hududlardagi xalq tillari, ularning tarixiy o'zgarishlari va boshqa insonlar to'g'risida ma'lumotlar asosida til o'zgarishlarini ko'rsatib o’tildi. Mavzu yuzasidan, xalq tillarining tahririy va fonetik xususiyatlarining asosiy sabablari, ularning tarixiy rivojlanishi, obyektiv va subyektiv o'zgarishlari hamda boshqa sabablar boyicha so’z boradi.

Kalit so’zlar: Dialektologiya, tilning hududiy o'zgarishlari, leksika, fonetika, tilning

iqtisodiy va madaniy rivojlanishi, ilmiy metodlar, tadqiqotlar.

Аннотация: В данной статье анализируются языковые изменения и их региональные особенности, объясняются языковые изменения путем сравнения изменений языков в разных регионах, их значений и фонетических особенностей. Также в статье показаны языковые изменения на основе информации о национальных языках разных географических регионов, их исторических изменениях и других народах. По теме будут обсуждаться основные причины редакционных и фонетических особенностей национальных языков, их историческое развитие, объективные и субъективные изменения и другие причины.

Ключевые слова: Диалектология, региональные изменения языка, лексика, фонетика, экономическое и культурное развитие языка, научные методы, исследования.

Abstract: This article analyzes language changes and their regional features, explaining language changes by comparing language changes in different regions, their meanings and phonetic features. The article also shows language changes based on information about the national languages of different geographical regions, their historical changes and other peoples. The topic will discuss the main reasons for the editorial and phonetic features of national languages, their historical development, objective and subjective changes and other reasons.

Keywords: Dialectology, regional changes in language, vocabulary, phonetics, economic and cultural development of the language, scientific methods, research.

Kirish. Dialektologiya - tilshunoslik sohasi. Tilning mavjud lahjalari, shevalarini o‘rganadi. Unda lahja va shevalarning fonetik, morfologik, sintaktik va leksik xususiyatlari tavsif qilinadi. Milliy tilning paydo bo‘lishi va rivojida shevalarning tutgan o‘rni, milliy tilga asos bo‘lgan shevalar aniqlanadi. Shevalararo, shuningdek, adabiy til va qardosh tillar bilan ularning munosabatlari belgilanadi. Shevalarning tarqalish chegaralari — lingvistik geografiya tomonidan o‘rganiladi. Bu jihatdan Dialektologia ikkiga: 1) tasviriy (yoki dialektografia); 2) tarixiyga ajraladi. Birinchisida mahalliy lahja va shevalarning fonetik tuzilishi, grammatik qurilishi, leksik tarkibi haqida mufassal ma’lu-mot beriladi. Ikkinchisida tilning dialektal xususiyatlarini qayd etish bilan birga, ularning kelib chiqishi, rivojlanishi va shakllanish tarixi o‘rganiladi. Dialektologia tadqiqotlari tilning grammatik, leksik, orfografik va orfoetik me’yorlarini belgilashda mu-him ahamiyatga ega. Dialektologia tilshunoslik, etnografiya, folklor va b. bilan jips aloqada rivojlanadi. Fattoh Abdullayev, G‘ozi Olim Yunusov, A.K.Borovkov, Shonozar Shoabdurahmonov va b. o‘zbek dialektologiasi rivojiga sezilarli hissa qo‘shgan.

Asosiy qism. Dialektologiya, tillarning geografik hududlar bo'yicha o'zgarishlarini va ularning xususiyatlari, turli dialektlar va nutfiy shakllarini o'rganuvchi ilmiy soha hisoblanadi. Bu soha, turli hududlardagi insonlar orasidagi til muhitlarini va ularning o'zgarganliklarini tahlil qiladi. Tillarning turli hududlardagi, shuningdek, etnik guruhlarning izchil dialektlarini ifodalovchi so'z, fraza yoki gap. Dialektlar, tilning geografik tarqalishi va ularning o’zaro aloqador xususiyatlari bilan ajralib turadi.

Dialektologiya va til o'zgarishlari sohasida bir nechta ilmiy tadqiqotlar olib borilgan. Bu tadqiqotlar, turli hududlardagi tillarning o'zgarishlarini, dialektlarni, ularning xususiyatlarini va insonlararo aloqalarini tahlil qilish uchun amalga oshirilgan. Quyida bir nechta ilmiy tadqiqotlardan ba'zi namunalar keltiriladi:

1. "A Survey of Dialect Variation and Change in the Arabic Dialects" Muallif(lar): Clive Holes

Bu tadqiqot, arab dialektlarining o'zgarishlari, turli hududlardagi xususiyatlari va ularning fonetik, leksik, va grammatik tahlillarini o'z ichiga oladi.

2. "The Atlas of North American English: Phonetics, Phonology and Sound Change" Muallif(lar): William Labov, Sharon Ash, Jonathan Harrington

Amerika tilining geografik hududlardagi dialektlari, ularning fonetik va fonologiyasi va o'zgarishlarini o'rganishda ishlatilgan ilmiy tadqiqot.

3. "Dialectology: Second Edition" Muallif(lar): J.K. Chambers, Peter Trudgill

Bu kitob, dialektologiya sohasidagi asosiy konseptlarni, metodlarni, va yangi o'zgarishlarini tushuntirib beradi.

4. "Dialect Change in Spatial Perspective" Muallif(lar): J.K. Chambers

Tadqiqot, dialektlarning o'zgarishi va ularning geografik hududlar bo'yicha tahlili, shu jumladan, til o'zgarishlarining geografik ko’lamda qanday shakllanishi haqida.

Dialektologiya sohasidagi yangiliklar va ularning o'ziga xos qulayliklari, til o'zgarishlarini tahlil qilish va dialektlarni o'rganishda rivojlanayotgan metodlar, yangi tekshiruvlar va ilmiy yondashuvlarni o'z ichiga oladi. Quyida bir nechta misollarni keltirib o’tdik:

1. Til korpuslari va dialektologiya:

Dialektologiya sohasidagi yangiliklardan biri, til korpuslarining yaratilishi va ularni dialektologik tadqiqotlar uchun ishlatilishi. Til korpuslari, turli hududlardagi tilni va dialektlarni boshqarish, tahlil qilish, va muqobil qilishda o'ziga xos qulayliklar yaratadi.

Qulayligi: Ushbu korpuslar, turli geografik hududlardagi til o'zgarishlarini amaliyotda korsatish, leksika va fonetik xususiyatlarni tahlil qilish va tilda paydo bo'lgan o'zgarishlarni aniq va to'liq o'rganishda yordam beradi.

2. GMT va Dialektologiya:

GMT (Geografik Ma'lumotlar Tizimi) texnologiyalari, geografik ma'lumotlarni visualizatsiya qilish va tahlil qilishda ishlatiladi. Dialektologiya sohasida, turli hududlardagi dialektlarni geografik xaritalar orqali o'rganish va ularning aloqadorligini ko'rsatishda qulay.

Qulayligi: Bu qulaylik, til o'zgarishlarini geografik shaklda tahlil qilish, xalq tillarining geografik tarqalishi va ularning aloqadorliklarini nazarda tutish uchun yaxshi foydalaniladi.

3. Yirik ma’lumotlar va axborotlar:

Yirik ma’lumotlar va axborotlar (Big Data) sohasidagi rivojlanish, turli tillardagi dialektlarni va til o'zgarishlarini yuqori miqdordagi axborotlar orqali tahlil qilishga imkoniyat yaratadi.

Qulayligi: Rivojlanayotgan axborotlar tahlili va yirik ma’lumotlar, turli geografik hududlardagi insonlararo aloqalarni va til o'zgarishlarini dastlab o'rganishga, keyin esa bu tushunchlarni mustaqil ravishda tasniflashga imkon beradi.

Xulosa. Dialektologiya sohasidagi so'nggi ilmiy rivojlanishlar va yangiliklar bilan tilning regional o'zgarishlarini o'rganishning ahamiyati qisqacha bayon qilindi. Maqola, tilshunoslik sohasida mustaqil tadqiqotlar olib borish, til o'zgarishlarini o'rganishda innovatsion metodlardan foydalanish, va insonlararo aloqalarni chuqur tahlil qilishning ilmiy, amaliy, va ijtimoiy ahamiyatini ko'rsatib beradi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati:

1. "Dialectology: Second Edition" - J.K. Chambers, Peter Trudgill
2. "A Survey of Dialect Change in England" - Paul Kerswill
3. "Dialect Change: Convergence and Divergence in European Languages" - Peter Auer, Frans Hinskens, Paul Kerswill
4. "The Handbook of Dialectology" - Charles Boberg, John Nerbonne, Dominic Watt
5. "Dialectology Meets Typology: Dialect Grammar from a Cross-Linguistic Perspective" - Bernd Kortmann, Johan van der Auwera

Odilova. S.A. – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti O‘zbek tili va adabiyoti kafedrasi katta o‘qituvchisi, f.f.n.

RUS TILI TARIXI HAQIDA

Annotatsiya *: Bugungi kunda tillarga bo'lgan talab va ehtiyoj ortib bormoqda. Bu tillarning eng rivojlangani rus tilidir. Hozirgi kunda rus tili bolalar darsliklariga kiritilgan, professional bo‘lish uchun esa rus tilini bilish shart. Hozirda rus tiliga talab yuqori.*

Kalit so‘zlar*: adabiy asarlar, adabiy yodgorliklar, olijanob tillar, fransuz tili, rus tili, rus adabiyoti, klassiklar, qadimgi Sharq slavyan adabiy tili, slavyan kirill alifbosi, cherkov slavyan tili, shimoliy va markaziy rus qabilalari, rus shevalari, Petrovskiy davri, kitob, nutq , xalq tili*

Rus adabiy tilining tarixi - bu adabiy asarlarda qo'llaniladigan rus tilining shakllanishi va o'zgarishi.

Tilning ajdodi - qadimgi rus tilining saqlanib qolgan eng qadimgi adabiy yodgorliklari 11-asrga to'g'ri keladi. Bu jarayon 18—19-asrlarda xalq so‘zlashuvchi rus tili bilan dvoryanlar tili bo‘lgan fransuz tili o‘rtasidagi qarama-qarshilik fonida sodir bo‘ldi. Rus adabiyoti klassiklari rus tilining imkoniyatlarini faol ravishda o'rganib chiqdilar va ko'plab til shakllarining novatorlari edilar. Ular rus tilining boyligini ta'kidlab, ko'pincha uning xorijiy tillardan ustunligini ta'kidladilar. Bunday taqqoslashlar asosida bir necha bor nizolar paydo bo'ldi, masalan, g'arbliklar va slavyanofillar o'rtasidagi nizolar . Rus adabiy tilining me'yorlarini o'zgartirish bugungi kungacha davom etmoqda.

Qadimgi Sharq slavyan adabiy tilining yaratilishiga olib kelgan rus tilida yozuvning kiritilishi va tarqalishi odatda umumiy slavyan kirill alifbosi bilan bog'liq. Moraviyada cherkov slavyan yozuvi kiritildi 863 yilda Kiril va Metyus qadimgi cherkov slavyan tiliga asoslangan bo'lib , u o'z navbatida janubiy slavyan dialektlaridan, xususan, qadimgi bolgar tilining makedoniya lahjasidan olingan . Kiril va Metyusning adabiy faoliyati Yangi va Eski Ahdning Muqaddas Yozuvlari kitoblarini tarjima qilishdan iborat edi. Kiril va Metyusning shogirdlari tarjima qilgan Cherkov slavyan tili yunon tilidan juda ko'p diniy kitoblar. Ba'zi tadqiqotchilar Kiril va Metyus kirill alifbosini emas , balki glagolit alifbosini kiritgan deb hisoblashadi ; Kirill alifbosi ularning shogirdlari tomonidan ishlab chiqilgan.

Cherkov slavyan tili ko'plab slavyan xalqlari orasida tarqalgan cherkov madaniyati tili emas, balki kitob tili edi. Rus zaminida ulamolar cherkov slavyan so'zlarini tuzatib, ularni rus tiliga yaqinlashtirdilar. Shu bilan birga ular mahalliy shevalarning xususiyatlarini ham kiritdilar.

Cherkov slavyan diniy matnlari Rossiyada tarqalgach, asta-sekin Kirill va Metyus yozuvlaridan foydalangan adabiy asarlar paydo bo'la boshladi. Birinchi bunday asarlar XI asr oxiriga to'g'ri keladi. Bular " Qonun va inoyat haqidagi ertak " (1051), " Vladimir Monomaxning ta'limoti " (1096), " O'tgan yillar haqidagi ertak " (1113), " Boris va Gleb haqidagi ertak ", "Feodosiyning hayoti" Pechora" va " Igorning uy egasi haqidagi ertak " (1185-1188) va ikkinchisi zamonaviy rus tilining asosini tashkil etgan Chernigov-Kursk dialektining aniq belgilari bilan yozilgan. Ushbu asarlar cherkov slavyan tilining an'anaviy qadimgi rus tili bilan aralashmasi bo'lgan tilda yozilgan bo'lib , u qadim zamonlardan beri dialekt zonalariga bo'lingan: janubi-g'arbiy (Kiev va Galisiya-Volin dialektlari), g'arbiy (Smolensk va Polotsk dialektlari), janubi-sharqiy. (Ryazan va Kursk-Chernigov dialektlari). lahjalar), shimoli-g'arbiy (Novgorod va Pskov dialektlari), shimoli-sharqiy (Rostov-Suzdal dialektlari) .

IN Atrofida dastlab faqat ba'zi shimoliy va markaziy rus qabilalari to'plangan va o'zi Vladimir knyazligining markazlaridan uzoqda bo'lganligi sababli qo'shni Chernigov knyazligining Chernigov-Kursk lahjasida gaplashgan Moskva muvaffaqiyatga erishdi - rahmat. dastlab mintaqaviy, keyin esa davlat xarakteriga ega bo‘lgan boshqa turdosh qabilalarning markazga tabiiy jalb etilishi shimoliy guruh va markaziy rus dialektlari guruhining sharqiy tarmog‘i egallagan butun mamlakatni birlashtirish edi. Moskvaning o'zida Chernigov-Kursk, umumiy markaziy rus tili va shimoliy lahjalarning xususiyatlarini o'zida mujassam etgan yangi dialekt shakllandi: markaziy rus tilidan unli tovushlarni, shimoliylardan - undoshlar yoki v, aspirativ rning o'zgarishi. ravishdosh kelishigi (tavo, prastova), qattiqlashuv t III shaxs birlik va ko‘plikda. Rus tilida mavjud Janubiy Buyuk Rus (Janubiy Rus) dialekti , Shimoliy Buyuk Rus tilidan keskin farq qiladi , lekin Belarus tili va Ukraina tilining Volin lahjasi bilan eng kuchli bog'liqdir. Bu to'g'ridan-to'g'ri Janubiy Buyuk Rus va Belorus dialektlari ilgari bir xil dialektik guruhga tegishli bo'lganligini ko'rsatadi, ular zamonaviy Shimoliy Buyuk Rus dialektiga mos keladiganidan farq qiladi .

L.I.Zizaniya (1596) va Meletius Smotritskiy (1619) grammatikasida kodlangan.

Hech qanday stilistik yo'nalishsiz qo'llangan bu turma-xil elementlarning barchasi tilda aniq stilistik chegaralanishning yo'qligi, anarxiya va tartibsizlik manzarasini yaratdi. Xuddi shu tartibsizlik morfologik tizimda ham kuzatilib, unda eski va yangi shakllar bilan birga adabiy me’yorga mos kelmaydigan so‘zlashuv, so‘zlashuv shakllari tilga kirib borgan.

Petrin davridagi rus adabiy tili uchun quyidagi tendentsiyalar aniq paydo bo'ldi:

1) kitob uslubining qulashi,

2) so‘zlashuv, xalq tili elementlarining ishtiroki;

3) G'arbiy Yevropa ta'sirining faollashishi. Bularning barchasi me'yorning xilma-xilligi va beqarorligiga olib keldi, bu esa tilni tartibga solishga qaratilgan islohotlarni talab qildi, bu keyingi 100 yilni, 18-asrning qolgan qismini va 19-asrning dastlabki 30 yilini talab qildi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni Sh.M. Mirziyoyev “O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo‘yicha Harakatlar strategiyasi to‘g‘risida”gi O‘zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to‘plami. № 6. [Elektron pecypc]. URL: https://lex.uz/docs/3107042
2. “Oliy ta’lim tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida” - [Elektron resurs]. URL: https://lex.uz/docs/3171587 Abramov N. Rus tilidagi sinonimlar lug‘ati va ma’nosiga o‘xshash so‘zlar.
3. Ifodalar. - M.: Ruscha lug'atlar, 1999. Elektron versiya: gramota.ru. Yu.Axmanova O.S. Lingvistik atamalar lug'ati. M., 2001 yil .

Babayeva Nazira Asatullayevna - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Jismoniy madaniyat” kafedrasi o‘qituvchisi

OILAVIY NIZOLARNING OLDINI OLISHNING MUHIM STRATEGIYALARI

Annotasiya: *Maqolada nizo, oilada vujudga kelishi mumkin bo’lgan nizoli vaziyatlar, nikoh va oilaviy munosabatlarning oilaviy muammolarni aniqlash uchun o’tkazilgan so’rovnoma, oilaviy nizolar turlari, ularning oldini olish strategiyasi, nizo va oilaviy munosabatlarning oldini olishning muhim texnikasi*

Kalit so’zlar: *Oila, nizo, oilaviy nizo, strategiya, oilaviy nizolar, oilaviy munosabatlar, hissiy intensivlik, nizolarning murakkabligi, munosabatlarning davomiyligi, bir-birlarini qadrlash, ustuvorliklarni belgilash, aravani birga tortish.*

Аннотация: *В статье был проведен опрос с целью определения конфликтности, конфликтных ситуаций, которые могут возникнуть в семье, брачно-семейных отношениях, семейных проблем, видов семейных конфликтов, стратегий их предотвращения, важных приемов предотвращения конфликтных и семейных отношений.*

Ключевые слова: *Семья, конфликт, семейный конфликт, стратегия, семейные конфликты, семейные отношения, эмоциональная напряженность, сложность конфликтов, продолжительность отношений, ценить друг друга, расставлять приоритеты, тянуть тележку вместе.*

Annotation: *The article conducted a survey to determine the level of conflict, conflict situations that may arise in the family, marital relations, family problems, types of family conflicts, strategies for their prevention, important techniques for preventing conflict and family relationships.*

Keywords: *Family, conflict, family conflict, strategy, family conflicts, family relationships, emotional tension, complexity of conflicts, duration of relationships, value each other, set priorities, pull the cart together.*

“Nizo – bu o’zaro kelishmovchilik yoki qarama – qarshilik, dushmanlik, adovat orqasida tug’ilgan holat, munosabat; ihtilof, nifoq”. Adovat, ihtilof, nifoq tufayli o’zaro janjallar sodir bo’ladi. Odamlar janjal haqida o’ylaganlarida dushmanlik, qo’rqitish, bosqinchilik, tortishuv kabi noxushliklarni nazarda tutishadi. Nizo bo’yicha yirik mutaxassis B.I.Xasan quyidagi ta‘rifni taklif qiladi. Har qanday nizo - bu qadriyatlar, ustanovkalar, motivlar qaramaqarshiligidir. Bu ta‘rifda nizoning

asosiy tarkibiy qismi sifatida, qaramaqarshilik va to’qnashuvning mavjudligini ta‘kidlash joiz, bunda nizo o’zaro ta‘sir tavsifi sifatida qaraladi. Bunda ta‘sir ichdan yoki tashqaridan bo’lishini hisobga olish kerak. Ko’pchilik nizoga berilgan ta‘riflar o’xshash bo’lib, uning asosida to’qnashuvlar, kurash, kelisha olmaslik yotadi. Har qanday nizo uning xarakteri, mazmuni, turidan qat‘iy nazar o’z ichiga qarshi turishni, qarshi kurashni oladi. (2.2)

Qadimdan biron-bir oila, urug’, mahallada nizo kelib chiqadigan bo‘lsa, o‘sha urug‘ yoki mahallaning yoshi ulug‘, barcha hurmat qiladigan a’zolari nizolashayotgan taraflarni insofga chaqirib, ularning orasini isloh qilishga, nizoni tinch yo‘l bilan bartaraf etishga harakat qilishgan va bu amaliyot hozirgi kunga qadar saqlanib qolgan. (1)

O'zbekistonda so'nggi davrlarda oilani qo'llab-quvvatlash, xotin-qizlarga ijtimoiy ko'maklashish, xususan ular bandligini ta’minlash, ular imkoniyatlarini ro'yobga chiqarish hamda oilaviy turmush, uning pastu-balandi, oila iqtisodiyoti, oila psixologiyasi bo'yicha zamonaviy bilim, malaka va ko’nikmalar bilan ularni qurollantirish dolzarb va davlat siyosati darajasidagi vazifaga aylandi. (6.1)

Nizolarning eng xarakterlilaridan biri bu er va xotin o‘rtasidagi o’rtasidagi nizolardir. Xo'sh, eng ezgu niyatlar bilan bir-birlarini sevib oila qurgan yoshlar nega oila qurishgandan keyin ularning o‘zaro munosabatlarida nizo-janjallar ro'y beradi? Ular nima uchun urushadilar? Umuman er-xotinlik hayotida nizolarsiz, urush-janjallarsiz ham yashasa bo'ladimi? Bu kabi savollarni yana ko'p davom ettirish mumkin. **Oilaviy nizolar bo’lmasligi kerak degan tushuncha yo’q. o’tmish donishmandlaridan biri er-xotin nizolarini garmdoriga qiyoslagan. Garmdori achchiq, lekin me’yorida bo’lsa ishtahani ochadi, me’yoridan ortib ketsa, og’iz, lab, tilni kuydirishi noxush hissiyotlarni yuzaga keltirishi mumkin** (3.1)

Oila a'zolarining qarashlari yoki e'tiqodlari qarama-qarshi bo'lsa, mojaro yuzaga kelishi mumkin. Ba'zida odamlar bir-birini noto'g'ri tushunib, noto'g'ri xulosaga kelishganda nizolar paydo bo'lishi mumkin. Tinchlik yo'li bilan hal etilmagan mojaro masalalari janjal va norozilikka olib kelishi mumkin. Vaqti-vaqti bilan bir-biringiz bilan kelishmaslik odatiy holdir. Vaqti-vaqti bilan nizolar oilaviy hayotning bir qismidir. Biroq, davom etayotgan ziddiyat stressli va munosabatlarga zarar etkazishi mumkin. Ba'zi odamlar o'zlarining his-tuyg'ularini boshqarishda qiynaladilar va ataylab xafagarchilikka, tajovuzkorlikka yoki hatto zo'ravonlikka aylanishadi. Ijobiy muloqot qilish oila a'zolarining tinch yo'l bilan hal qilishlari uchun mojarolarni kamaytirishga yordam beradi. Bu, odatda, har kim murosaga rozi bo'ladi yoki rozi bo'lmaydi.(8.1)

«Ijtimoiy fikr» respublika jamoatchilik fikrini o‘rganish markazi Xalqaro oila kuni arafasida nikoh va oilaviy munosabatlarning eng dolzarb masalalari, mavjud oilaviy muammolarni aniqlash va ularning yechimini topishga qaratilgan sotsiologik tadqiqotlar o‘tkazdi. Bu haqda O‘zA xabar bermoqda. O‘tkazilgan so‘rovlarda respublikaning barcha hududlari, shahar va qishloq joylarida yashovchi, turli soha va tarmoqlarda band bo‘lgan 18 va undan katta yoshdagi fuqarolar ishtirok etdi, deyiladi xabarda. So‘rovnomada qatnashgan ishtirokchilar soni haqida ma’lumot berilmagan.

So‘rov natijalarining ko‘rsatishicha, 41,2 foiz ishtirokchilarning oilalarida nizo va janjallar bo‘lib turadi. Fuqarolarning fikriga ko‘ra, quyidagilar so‘nggi yillarda oilaviy mojarolar yuzaga kelishining asosiy sabablari hisoblanadi:

- oila a’zolari o‘rtasidagi o‘zaro tushunmovchilik;
- moddiy qiyinchiliklar;
- o‘zining oilaviy majburiyatlariga mas’uliyatsiz munosabatda bo‘lish;
- er-xotindan birining o‘z hukmini o‘tkazishga, so‘zsiz bo‘ysundirishga erishishga intilishi;
- boshqa oila a’zolarining manfaatlari va fikrini inobatga olmaslik;
- oila a’zolarining bir-biriga befarqligi; er-xotindan birining spirtli ichimliklarga ruju qo‘yishi;
- oilaning biron-bir a’zosi kasalligi va shular bilan bog‘liq muammolar.(7.1)

Ko'pincha, oilaviy muammolarni hal qilishning bir qismi, birinchi navbatda, oilaviy munosabatlardagi nizolarning zaharli va uzoq davom etadigan narsaga aylanishining oldini olishni tushunishdan boshlanadi. Ba'zi oilalarda chuqur ildiz otgan avlodlar o'rtasidagi ziddiyat mavjud bo'lib, ular hech qachon hal etilmagan va bu, albatta, oila a'zolari o'rtasida juda ko'p xafagarchilik va noroziliklarga olib kelgan. Biroq, bu mutlaqo keraksiz. O'ylaymizki, yaqin munosabatlardagi kelishmovchiliklarni boshqarishning eng samarali strategiyasi birinchi navbatda uning paydo bo'lishining oldini olishdir. Hech narsani bu tarzda hal qilish kerak emas. Endi, shuni aytib o'tganimizdan so'ng, biz hammamiz tushunamizki, har qanday oilaviy munosabatlarda mojaro ehtimoli bor. Oilaviy munosabatlardagi ziddiyat turli yo'llar bilan namoyon bo'lishi mumkin. Bowlby (1982) kabi ba'zi ekspertlarning fikriga ko'ra, oilaviy nizo boshqa turdagi nizolardan uch jihatdan farq qiladi: kelishmovchilikning intensivligi, nizoning murakkabligi va munosabatlarning uzunligi.

Hissiy intensivlik. Avvalo, oila a'zolari o'rtasidagi o'zaro ta'sir ko'pincha inson tajribasida mavjud bo'lgan eng yaqin va hissiy jihatdan eng kuchli hisoblanadi. Eng kuchli rishtalar kattalar juftligi, ota-onalar va bolalar o'rtasida yoki aka-uka o'rtasida shakllanadi va ular eng yuqori darajadagi bog'lanish, mehr va sadoqat bilan ajralib turadi. Odamlar ko'pincha uzoq vaqt davomida kundalik aloqada bo'lishadi, bu ularning aloqalarini mustahkamlashga yordam beradi. Biroq, bu yaqin munosabatlarda jiddiy muammolar yuzaga kelganda, katta ijobiy hissiy ishtirok ham o'ta salbiy his-tuyg'ularga aylanishi mumkin. Ma’lumki, turli xildagi zo’ravonliklar, qotilliklarning aksariyati oilalarda sodir bo‘ladi. Oila ichidagi nizolar ko'pincha boshqa ijtimoiy guruhlar ichidagi nizolarga qaraganda kuchliroqdir. Bundan kelib chiqadiki, oilalardagi nizolarni boshqarish qiyinroq bo'lishi mumkin va bunday nizolarning oqibatlari bu intensivlik natijasida yanada halokatli bo'lishi mumkin.

Murakkablik. Murakkablik deb ataladigan oilaviy nizolarning ikkinchi farqlovchi jihatini tushunish, ularning ba'zan chalg’itadigan fazilatlarini tushunish uchun juda muhimdir. Bu oilaviy munosabatlardagi murakkablikning eng keng tarqalgan turi bo’lgan ambivalentlik misollari. Sevgi, hurmat, do'stlik, xafagarchilik, rashk, raqobat va norozilik - bularning barchasi oilaviy aloqalar tarmog’ini yaratish uchun birlashadi. Bu xususiyatlarning ko'pchiligini har bir oilaviy munosabatlarda topish mumkin. Bir-biriga bog’langan xatti-harakatlarning muntazam namoyon

bo'lishi oilada tez-tez uchraydigan nizolarni kamroq muammoga aylantiradi. Kelishmovchilikning natijasi ko'pincha o'sha paytda faol bo'lgan munosabatlarning fazilatlari bilan belgilanadi. Oilalarga o'z muammolarini muvaffaqiyatli hal qilishda yordam berishning birinchi qadami - bu mojarolar ko'p qirrali ekanligini tushunishdir.

Munosabatlar davomiyligi. Oilaning uchinchi farqlovchi xususiyati - bu munosabatlarning davomiyligi, ma'lum nizolarning davomiyligi va shakllangan disfunktsional nizo shakllarining uzoq muddatli ta'siri. Bunday uzoq muddatli ta'sir qilish mojaro natijasida zarar ko'rish ehtimolini oshiradi. Bunday vaziyatlardan uydan qochish, ajrashish yoki oilaviy rishtalardan uzish va boshqa usullar bilan holi bo'lish mumkin. Biroq, kelishmovchilikning psixologik oqibatlari mavjud bo'lib, ular aloqa to'xtatilgandan keyin ham davom etadi.(9.1)

Aksariyat hollarda nizo ikki (yoki undan ortiq) qarama-qarshi tomonlar bir-biriga mos kelmaydigan qarama-qarshi qarashlar, manfaatlar yoki maqsadlarga ega bo'lganda yuzaga keladi.

Oilaviy nizolarning oldini olishning muhim strategiyalari mavjud. Hozir aynan 5 strategiya to'g'risida to'xtalib o'tamiz.

Bir-birlarini qadrlash. Uzoq muddatli oilangizning rishtalari sizni ajratib turadigan har qanday masaladan ko'ra muhimroqdir. Agar bunday bo'lmasa, kelishmovchilikni qabul qilish o'rniga, oila a'zolari sifatida bir-biringizni qadrlash sabablari haqida o'ylang va tez-tez minnatdorchilik bildirishni unutmang. Bu "qasddan minnatdorchilik" deb ataladi.

Har safar oila a'zolaringizni tasdiqlash, maqtash yoki ko'nglini ko'tarish orqali o'z ijobiy fikringizni ochiq ifoda etsangiz, qanchalik kichik bo'lishidan qat'i nazar, siz o'z munosabatlaringizni va oilangiz kelajagini qurasiz. Bu oilaviy munosabatlardagi nizolarning oldini olishga katta yordam beradi.

Ustuvorliklarni belgilash. Doktor Jon Gottmanning so'zlariga ko'ra (yuqorida), munosabatlar kontekstidagi hissiy tajribalarimiz ushbu munosabatlarning umumiy sifati va salomatligi uchun juda muhimdir. Agar bu to'g'ri bo'lsa, u holda ustuvorlikni o'rganish munosabatlarda juda qimmatli qobiliyatga aylanadi. Oilaviy munosabatlardagi ma'lum bir voqea haqida bahslashish har doim ham foydali emas, chunki ularning barchasi bir xil ahamiyatga ega emas.

Ba'zi epizodlar oddiy hayotning oddiy qismidir, boshqalari esa muhimroq va narsalarning katta sxemasiga ko'proq ta'sir qilish potentsialiga ega. Natijada, nizolarni oldini olish va sog'lom oilaviy rishtalarni saqlab qolish uchun har qanday hodisa haqida bahslashishga arziydimi, degan savolni o'zingizdan so'rash juda muhimdir. Urushda g'alaba qozonish uchun ba'zan birinchi navbatda jangda mag'lub bo'lish kerak. Mojarolarni minimallashtirish va sog'lom oilaviy munosabatlarni saqlashni o'rganish uchta narsadan iborat: xabardorlik, haqiqatan ham muhim bo'lgan narsalarni birinchi o'ringa qo'yish va shu ustuvorliklarga muvofiq harakat qilish.

Chegaralarni aniqlash. Sog'lom munosabatlar sog'lom munosabatlar chegaralarining mavjudligi bilan tavsiflanadi. Oilaviy munosabatlarda ziddiyatga yo'l qo'ymaslik uchun har bir kishi nafaqat oilada, balki har bir a'zo o'rtasida ham mavjud chegaralarni bilishi kerak. Tegishli chegaralarni belgilash qobiliyati, albatta, o'z ehtiyojlari va cheklovlarini bilishga bog'liq. Oilaviy o'zaro munosabatlar kontekstida bu sizning oila a'zolaringizning ehtiyojlari va chegaralarini bilishni ham o'z ichiga

oladi. Agar siz janjaldan qochish va oilaviy aloqalarni saqlab qolishni istasangiz, o'z taxminlaringiz va ularni atrofingizdagilarga etkazishingizning oqibatlarini etkazish juda muhimdir. Endi bu suhbatlar har doim ham oson emas. Aslida, ko'p hollarda ularga ega bo'lish juda qiyin.

Biroq, kelishmovchiliklardan qochish va oila a'zolarining chegaralaringizni chetlab o'tishlariga yo'l qo'ymaslik, faqat kelajakdagi xatti-harakatlar uchun pretsedent yaratishga xizmat qiladi va kelajakda xuddi shu narsa sodir bo'lish xavfini oshiradi. Xulq-atvor namunalarini o'rnatish, shuningdek, kelajakdagi mojarolarning haqiqiy xavfi buning natijasida yuzaga keladi. Boshqacha qilib aytadigan bo'lsak, sizning shaxsiy chegaralaringizni, shuningdek, oila a'zolaringizning chegaralarini tushunish kelajakda nizolardan qochishingizga yordam beradi.

Oilaviy uchrashuvlarni rejalashtirish. Doimiy oilaviy muloqot noto'g'ri muloqotni kamaytirishga yordam beradi, bu esa nizo kelib chiqish xavfini kamaytirishga yordam beradi. Ammo muammo shundaki, bugungi tez sur’atlar bilan rivojlanayotgan dunyoda oilalar kamdan-kam hollarda oila qanday ishlashini muhokama qilish uchun guruh bo'lib o'tirishga vaqt ajratadilar. Binobarin, rejalar ba'zan ota-onalar tomonidan tez va ishonchli tarzda, ko'pincha boshqa oila a'zolari bilan maslahatlashmasdan tuziladi va bu ko'pincha katta nizolarga olib kelishi mumkin. Buning teskarisi: oilaviy yig'ilishlarni o'tkazish har kimni qaror qabul qilish jarayoniga jalb qilish va oilaviy munosabatlardagi nizolarni oldini olishning ajoyib usuli hisoblanadi. Endi, ko'p odamlar ushbu turdagi yig'ilishlar haqida o'ylashganda, ular stressli, qiyinchiliklarga to'la va turli to'siqlar va qiyinchiliklar bilan ajralib turadigan muhitni tasavvur qilishadi. Biroq, bu tashvishlar tezda hal qilinadi va oilaviy yig'ilishlar oilalarga vaqtlarini birgalikda qanday o'tkazish va nizolardan qochishga yordam berish uchun ishlatilishi mumkin.

Aravani birga tortish. Mojarolarning oldini olish va oilaviy munosabatlarni saqlab qolish uchun oilani tan olish va himoya qilish muhimdir. Siz bir jamoasiz, shuning uchun siz bir-biringizga amaliy yordam, qo'llab-quvvatlash va dalda berish uchun birgalikda harakat qilishingiz kerak. Yuqorida aytib o'tilganidek, nizo ko'pincha ikki yoki undan ortiq kishilarning talablari, umidlari va talablari bir-biriga zid bo'lganida yuzaga keladi va bu ko'pincha oilada sodir bo'lishi mumkin. Rostini aytsam, bu kutilgan natija. Garchi oila bir necha kishidan iborat bo'lishi mumkin bo'lsa-da, siz shaxsiy manfaatlar uchun bir-biringiz bilan raqobatlashishdan ko'ra, siz hali ham bir jamoa bo'lib birga ishlayotganingizni unutmaslik kerak.

Davolashdan ko'ra har doim profilaktika afzalroqdir. Siz va oila a'zolaringiz o'rtasidagi sog'lom aloqalar uchun mustahkam asos yaratish choralarini ko'ring, shunda kelajakda nizolarning oldini olish va hal qilish osonroq va kamroq stressli bo'ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Deutsch, M. (1973). Konkretning echimi: Konstruktiv va halokatli jarayonlar. Nyu-Xeyven, KT: Yel universiteti matbuoti.

2. Deutsch, M (1983). Konfliktlarni hal qilish: nazariya va amaliyot, Siyosiy psixologiya 4.

3. Nauret, R. Oiladagi muammolar yosh bolalarga zarar etkazadi. Rochester universiteti.
4. Pavlina, S. (2006). Oilaviy munosabatlarning muammolarini tushunish.
5. Burton, J. (1990). Mojaro: Qarorning oldini olish va oldini olish. Nyu York. Sent-Martin matbuoti.
6. Levinson, D. (1989). Madaniyatlararo nuqtai nazardan oiladagi zo'ravonlik. Newbury Park, Kaliforniya: Sage.
7. Makkubbin, H., Figli, S (1983). Stress va oila: vol 1. Normativ o'tishlar bilan kurashish. Nyu-York: Bruner / Mazel.

Наркулов Ш.З. – СамИСИ Сервис
кафедраси ассистент стажери

МАМЛАКАТИМИЗДА ТУРИЗМ СОҲАСИНИ РИВОЖЛАНТИРИШДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ТИЗИМИНИ КЕНГАЙТИРИШ ДАВР ТАЛАБИДИР

Аннотация. *Ушбу мақолада сайёҳларга хизмат кўрсатиш тизимини кенгайтириш ва улар учун барча шароитларни яратиш масалаларига алоҳида урғу берилган.*

Калит сўзлар: *халқаро туризм, ички туризм, соҳа, турист, овқатланиш, турпакет, тадбиркор.*

Аннотация. *В данной статье особый акцент сделан на расширении системы обслуживания туристов и создании для них всех условий.*

Ключевые слова: *международный туризм, внутренний туризм, промышленность, турист, питание, турпакет, предприниматель.*

Annotation. *In this article, special emphasis is placed on expanding the system of serving tourists and creating all conditions for them.*

Key words: *international tourism, domestic tourism, industry, tourist, food, tour package, entrepreneur.*

Ўзбекистонда туризмни ривожлантириш, сайёҳларга хизмат кўрсатиш тизимини кенгайтириш ва улар учун барча шароитларни яратиш мақсадида янги туристик мажмуалар, меҳмонхоналар, кемпинглар, ресторанлар, барлар, транспорт соҳалари, қурилиш учун катта маблағлар ажратилмоқда. Бундай суръатда туризмни ривожлантириш албатта умумий овқатланишни ҳам ривожлантиришини тақоза этади, чунки барча туристлар гоҳ ички турист бўлсин, гоҳ ташқаридан келсин, улардан қатъий назар ресторан хўжалигига ёки овқатланиш тармоғидан фойдаланишга мажбур.

Акс ҳолда, инсонлар овқатланиш учун барча маҳсулотларни ўзлари билан олиб юриши керак ёки уй шароитларида тайёрлаб, истеъмол қилиши керак. Аммо туристларда бундай имкониятлар йўқ, шунинг учун ҳам улар овқатланишдан фойдаланишга мажбурдир ва мана шу ҳолатларнинг мавжуд бўлиши туризм умумий овқатланишни уйғун ҳолда ривожлантириши учун имкон беради. Шунинг учун хам туризмда асосий хизмат турларидан бирини овкатлантириш хизмати ташкил этади.

Туристларни овқатлантиришнинг ягона кўрсатмаси ёки тавсияномаси йўқ. Бундай кўрсатмалар ва тавсияномаларни ишлаб чиқиш ҳам ўта мураккаб ҳисобланади. Чунки, туристларни овқатлантириш туризмнинг соҳаларида ҳам туризмнинг турларида ҳам ўзига хос бўлган, бири-бирига ўхшамаган хизматларни талаб қилади. Дастлаб туризмнинг соҳаларида туристларни овқатлантиришни кўриб чиқганимизда туризмнинг соҳаларида туристларни овқатлантиришни шартли равишда қуйидаги икки гуруҳга бўлиш мумкин:

1. Ички туризмда туристларни овқатлантириш.
2. Халқаро туризмда туристларни овқатлантириш.

1. *Ички туризмда туристларни овқатлантиришнинг* ҳам турли ташкилий усуллари мавжуд. Ички туризмда шартнома ёки турни сотиб олган туристларни овқатлантириш муаммоларни келтириб чиқармайди. Чунки турпакетни олдиндан сотиб олган турист ёки туристлар турпакетдаги оавқатлантириш хизматларини (таомларни ҳам) биладилар(турпакетда уларга кўрсатиладиган барча хизматлар номма-ном ёзилган, нархлари кўрсатилган бўлади).

Иккинчи йўналишда ҳозирги вақтда Ўзбекистон ички туризмида туристларнинг овқатланиши уларнинг ҳоҳишлари бўйича, ихтиёрий келишув асосида амалга оширилмоқда. Бунда туристлар туроператордан транспорт, жойлаштириш ва гид-бошловчи хизматларини сўрашади. Овқатланишни ўзларининг танлови асосида амалга оширишади.

Ички туризмда келтирилган иккала йўналишда ҳам кўп ҳолларда туристларнинг овқатлантириш умумий овқатлантириш корхоналарида ёки ҳаммамизга қулай ва манзур бўлган чойхоналарда амалга оширилади.

2. *Халқаро туризмда туристларни овқатлантиришда* анча муаммолар бор. Бу муаммолар қуйидагилардан иборат:

- халқаро турист ёки туристлар олдиндан сотиб олган турпакетида қўйилган миллий таомлардан воз кечиши мумкин;
- халқаро турист ёки туристлар овқатлантириш турпакетда белгиланган овқатлантириш корхонасида овқатланишга қарши бўлиши мумкин;
- халқаро турист ёки туристлар овқатлантириш хизматларидан қониқмаслиги мумкин ва бошқалар.

Келтирилган ҳар учала ҳолатлардан чиқиш учун тадбиркор туроператор уларга ўзларининг танлови бўйича овқатланишни таклиф қилади ва улар олдиндан сотиб олган турпакетдаги овқатлар ва овқатлантириш хизматларининг нархлари албатда ўзгаради.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Мирзиёев Ш.М. Янги Ўзбекистонда еркин ва фаровон яшайлик. “Тошкент, “Тасвир” нашриёт уйи, 2021 йил. – 52 бет.

2. Мирзиёев Ш.М. Инсонпарварлик, езгулик ва бунёдкорлик-миллий ғоямизнинг пойдеворидир. Тошкент, “Тасвир” нашриёт уйи, 2021 йил. – 36 бет.

3. Мирзиёев Ш.М. Янги Ўзбекистон тараққиёт стратегияси. Тошкент, “Ўзбекистон” нашриёти, 2022 йил. – 416 бет.

4. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2022-йил 31-мартдаги “Ветеринария ва чорвачилик соҳасида кадрлар тайёрлаш тизимини тубдан

такомиллаштириш тўғрисида”ги ПҚ-187-сон қарори.

5. Файзиев Ж. ва бошқалар. “Озиқ-овқат маҳсулотлари тадқиқотларининг физико-кимёвий усллублари”. Ўқув қўлланма, Самарқанд. 2010 йил.

6. Нормахматов Р., Пардаев Ғ.Я., Исмоилов И.Ш. “Озиқ-овқат маҳсулотлари экспертизаси обектлари” Дарслик. Тошкент. Тафаккур. 2019 йил.

Shodmanova Zubayda Ubaydullayevna - SamISI
“Iqtisodiyot nazariyasi” kafedrasi assistenti

XIZMATLAR SOHASIDAGI KORXONALARNING IQTISODIY XAVFSIZLIGINI TA’MINLASH MEXANIZMLARINI TAKOMILLASHTIRISH

Annotatsiya: *Bu maqolada xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligini ta’minlash mexanizmini rivojlantirish va milliy iqtisodiyotimizni rivojlantirish haqida nazariy qarashlar va tahlillar bayon qilingan.*

Аннотация: *В данной статье изложены теоретические взгляды и анализ развития механизма обеспечения экономической безопасности предприятий сферы услуг и развития нашей национальной экономики.*

Abstract: *This article describes the theoretical views and analyzes of the development of the mechanism for ensuring the economic security of enterprises in the service sector and the development of our national economy.*

Kalit so‘zlar: *iqtisodiy xavsizlik, xizmatlar sohasi, iqtisodiyot, xavfsizlikni ta’minlash mexanizmi, tadbirkorlik*

Ключевые слова: *экономическая бедность, сфера услуг, экономика, механизм безопасности, предпринимательство.*

Key words: *economic poverty, service sector, economy, security mechanism, entrepreneurship*

Xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizlikni ta’minlash mexanizmlarini rivojlantirishning ilmiy-nazariy asoslari qaralgan.

Xavfsizlikni ta’minlash insoniyat paydo bo‘libdiki uning oldida muhim masala bo‘lib kelgan. Shu o‘rinda bugungi bozor munosabatlari sharoitida barcha korxonalarda erkinlik bilan faoliyat yuritayotgan bir paytda, uning iqtisodiy xavfsizligini ta’minlash ham o‘ta dolzarb va ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyatga ega muhim jarayonlardan biridir. Iqtisodiy xavfsizlikni ta’minlash jahon siyosiy iqtisodiyotida ham jiddiy muammolardan biri bo‘lib kelayotganligi mavzuning dolzarbligidan darak beradi. Xususan, xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligini ta’minlash bu sohani turli tahdidlardan himoya qilish, yo‘qotishlarni minimallashtirish, mulk ustidan nazoratni ta’minlash, korxonalarning nafaqat ichki balki tashqi atrof-muhit ta’siridan himoyalash chora-tadbirlarini o‘rganish zarurligini ko‘rsatadi. Undan tashqari milliy iqtisodiyotimizni rivojlanishida turli global muammolardan himoyalash, jamiyatimizning bir qancha sohalarida bo‘layotgan jarayonlarni jilovlash, xususan korrupsiya va xufyona iqtisodiyot bilan bog‘liq masalalarni o‘rganish orqali ularni yo‘qotish bo‘yicha tavsiyalar ishlab chiqish bugungi kunda muhim ahamiyat kasb etadi.

Iqtisodiy xavfsizlikni ta’minlash – davlatning mustaqilligini, barqarorligini ta’minlash kafolatidir. U milliy resurslar ustidan nazoratini o‘rnatadi, milliy

manfaatlarni himoya qilgan holda, tashqi iqtisodiy faoliyatni tartibga soladi, mamlakatimizda korxonalarning ishlab chiqarish qudratini oshirib, iqtsodiyotimizni yanada rivojlanishiga turtki bo‘ladi. ”Iqtisodiy xavfsizlik” tushunchasi o‘zida mustaqillikni, iqtisodiy qudratni, raqobatbardoshlikni va iqtisodiy o‘sish, normal turmush tarzi kabi asosiy elementlarni mujassamlashtirgan.

Xizmatlar sohasida tadbirkorlikning tez sur’atlar bilan rivojlanishi sohada raqobatning kuchayishiga, xizmatlar turlarining ko‘payishi va sifatining yaxshilanishiga xizmatlar faoliyatining iqtisodiy xavfsizligini ta’minlash zarurligini talab qiladi. Bu o‘z navbatida keng xalq ommasining xizmatlardan foydalanish imkoniyatlari oshishiga va nihoyat, xizmat ko‘rsatish sohasi faoliyati samaradorligining oshishiga yordam beradi. Kichik korxonalar bozordagi talab o‘zgarishlariga tez moslasha oladi, xizmat turlarini tez o‘zgartirish, resurslardan samarali foydalanish, ishlab chiqarishni qisqa muddatda va katta yo‘qotishlarsiz o‘zgartirish imkoniga ega bo‘ladi. Kichik tadbirkorlikning rivojlanganligi xizmat ko‘rsatish sohasi yuqori daromadliligining eng muhim omillaridan biri hisoblanadi. Statistik ma’lumotlar tahlili shuni ko‘rsatdiki, O‘zbekiston Respublikasida 2023 yilning yanvar-avgust oylarida xizmatlar sohasida 40168 ta kichik biznes sub’ektlari tashkil qilinib, 1-sentyabr holatiga ushbu sohada faoliyat ko‘rsatayotgan korxona va tashkilotlar soni 336 613 taga yetdi. Bugungi kunda, malakatimizda faoliyat olib borayotgan korxonalarning 70,4 foyizi xizmatlar sohasiga to‘g’ri kelmoqda hamda jami aholining 55 foyizidan ortig’i xizmatlar sohasida ishlab kelishmoqda. Aynan xizmatlar sohasining rovojlanishida iqtisodiy xavfsizligni ta’minlash mexanizmlari ustida ilmiy-nazariy ishlar olib borish zarurligini ko‘rsatadi.

Adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “2022-2026 yillarga mo‘ljallangan Yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to‘g’risida”gi 2022 yil 28 yanvardagi PF-60-sonli Farmoni.

2. O‘zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to‘plami, 2022 yil 1-son.

3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Hududlarda aholini tadbirkorlikka keng jalb qilish va oilaviy tadbirkorlikni rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora tadbirlar to‘g’risida”gi 2019 yil 7 martdagi PQ–4231-son Qarori.

4. L.N.Xalikova, B.A.Iskandarov. Iqtisodiy xavfsizlik. O‘quv qo‘llanma / Samarqand iqtisodiyot va servis instituti – Samarqand.: «FAN BULOG‘I» nashriyoti, 2023-234 bet.

5. www.stat.uz. O‘zbekiston Respublikasi statistika qo‘mitasi ma’lumotlari.

Shodmanova Zubayda Ubaydullayevna - SamISI
“Iqtisodiyot nazariyasi” kafedrasi assistenti

XIZMATLAR SOHASIDAGI KORXONALARNING IQTISODIY XAVFSIZLIGI. TAHLIL VA TAKOMILLASHTIRISH

Annotatsiya: *Ushbu tezisda xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligi, ushbu soha rivojlanishining ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati, sohada amalga oshirilayotgan tarkibiy o‘zgarishlar, xizmatlar sohasida faoliyat yuritadigan korxonalarning iqtisodiy xavfsizligi*

masalalari tahlil qilingan. Tezisda xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligini ta'minlash uchun keng qamrovli mexanizmlarni ishlab chiqish va takomillashtirish masalalari yoritilgan.

Аннотация: *В данной тезис анализируются вопросы экономической безопасности предприятий сферы услуг, социально-экономическая значимость развития данной отрасли, структурные изменения в отрасли, экономическая безопасность предприятий, работающих в сфере услуг. Тезис посвящена разработке и совершенствованию комплексных механизмов обеспечения экономической безопасности предприятий сферы услуг.*

Abstract: *This thesis analyzes the issues of economic security of enterprises in the service sector, socio-economic importance of the development of this sector, structural changes in the sector, economic security of enterprises operating in the service sector. The thesis covers the development and improvement of comprehensive mechanisms to ensure the economic security of enterprises in the service sector.*

Kalit so‘zlar: *xizmat ko‘rsatish sohasi, korxona, xizmat ko‘rsatish jarayoni, iste’molchilar, iqtisodiy xavsizlik, xavfsizlikni ta’minlash mexanizmi.*

Ключевые слова: *сфера услуг, предприятие, процесс обслуживания, потребители, экономическая безопасность, механизм безопасности.*

Key words: *service industry, enterprise, service process, consumers, economic security, security mechanism.*

Xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligi, xususan, xizmat sifati, mijozlarning ishonchlilik darajasi va ma’lumotlar xavfsizligi muammosi kabi ko‘plab o‘zgaruvchan faktorlar tufayli o‘ziga xos bo‘lgan muammolarga ega. Bu soha banklar, birja kompaniyalari, telekommunikatsiya korxonalari, xizmat ko‘rsatuvchi tadbirkorlik subyektlari va boshqalar orasida o‘zgartirib turadi va xavfsizlikni ta’minlash uchun xususiy yondashuvlarni talab qiladi.

Xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligi, quyidagi muhim jihatlarga bog‘liq:

Xizmat sifati. Xizmatlar odatda tanish va ko‘rish bo‘yicha emas, balki his qilish, tajriba olish, yoritish kabi texnikaviy xususiyatlarni o‘z ichiga oladi. Bu esa xizmatlar sohasidagi korxonalarning ishlab chiqarish jarayonlarini tashqi xavfsizlikdan farqli ravishda baholash va himoya qilish zaruratini tug‘diradi.

Mijozlarning ishonchlilik darajasi. Xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligi, o‘z mijozlarida ishonch hissiyotini oshirish, ularning qoniqishlarini tushunish, ularning talablari va kutishlari bo‘yicha yaxshi natija orqali o‘sishni talab qiladi. Ishtirokchilar uchun boshqa asosiy ko‘nikmalarni o‘rganish, korxonalarning ishonchlilik va murojaatlarni qo‘llab-quvvatlash xususiyatlari bo‘yicha o‘zlarini yangilashlari xavfsizlikni oshirish uchun muhimdir.

Ma’lumotlar xavfsizligi. Xizmatlar sohasi ko‘pchilik sohalar singari ma'lumotlar bilan bog‘liqdir. Mijozlarning shaxsiy ma'lumotlari, xizmatlar tarixi va boshqa maxfiy ma'lumotlar bu sohaning muhim qismlarini tashkil qiladi. Ma’lumotlar xavfsizligini ta'minlash uchun yangi texnologiyalar va xavfsizlikni oshirish strategiyalarini qo‘llashni keng qamrovli talab qiladi.

Tizimlar va texnologiyalar. Xizmatlar sohasi, avtomatlashtirilgan xizmat ko‘rsatish, tizimlar orqali murojaatlar qabul qilish va boshqa texnologik innovatsiyalarni o‘z ichiga olgan. Bu esa, xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligini ta'minlashda xususiy texnologiyalarni qo‘llab-quvvatlash,

shuningdek, texnikaviy ta'minotni oshirish va yagona yo‘nalishli integratsiyani o‘rganishni talab qiladi.

Umumiy xarajatlar va bozor tuzilmalari. Xizmatlar sohasidagi korxonalarning xavfsizligi, global xarajatlar, xususan, kiber-hamkorlik va bozor tuzilmalari orqali o‘zaro aloqada bo‘ladi. Xarajatlarning yanada kengayishi, xorijiy xavfsizlik standartlariga rioya qilish va xarajatlar bilan bog‘liq xavfsizlik xavfsizlikni oshirishda muhim ahamiyatga ega.

Ushbu muammolarga qarshi kurashish uchun xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligini ta'minlash, mexanizmlarini takomillashtirish uchun texnikaviy, moliyaviy, resursli va siyosiy yo‘nalishlarni birlashtiruvchi, integrativ va tizimli strategiyalarni rivojlantirish talab etiladi.

Xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligini tahlil qilish, korxonalarning moliyaviy, operatsion va boshqa sohalardagi xavflarga nisbatan qanday qaror qabul qilishlari va xavfsizlikni ta'minlash uchun qanday mexanizmlarni rivojlantirishlari kabi muhim mavzularga oid batafsil tahlilni o‘z ichiga oladi. Quyidagi bo‘limlarda bu tahlil kengroq tushuntiriladi.

Moliyaviy xavfsizlik. Xizmatlar sohasidagi korxonalarning moliyaviy xavfsizligini tahlil qilishda, korxonalarning moliyaviy muhiti, qarzlar, to‘lovlar, va moliyaviy hisob-kitoblarni o‘rganish talab etiladi. Moliyaviy xavfsizlikni ta'minlash uchun korxonalarning qanday moliyaviy siyosatlarni amalga oshirishlari kerakligi, daromadlarni boshqarish va moliyaviy ta'limotlarni yangilashlari tahlil qilinadi.

Bu turdagi xavfsizlik quyidagi usullar bilan takomillashtirillishi mumkin:

To‘lov tizimlarining xavfsizligi. Xizmat ko‘rsatuvchi korxonalarning to‘lov tizimlarini himoya qilish va ularga o‘zgartirishlar kiritish uchun kiber-xavfsizlikni mustahkamlash.

Qarzlar va kreditlar xavfsizligi. Moliyaviy operatsiyalarda qarzlar va kreditlar hisoblanishi, moliyaviy axborotni himoya qilish uchun maxsus chora-tadbirlarni qo‘llashni talab etadi.

Operatsion xavfsizlik. Operatsion xavfsizlik, korxonalarning kundalik faoliyatlarida yuzaga keladigan muammolarni o‘z ichiga oladi. Xizmatlar sohasidagi korxonalarning operatsion xavfsizligini tahlil qilish, korxonalarning tizimlarini, xizmat ko‘rsatish jarayonlarini, xodimlarini tuzilishini va operatsion jarayonlarini baholashni o‘z ichiga oladi. Tizimlarining yaxshi boshqarilishini ta'minlash, xizmatlarining sifatini oshirish va qanday qilib muammo va sabablarini tez va samarali ravishda bartaraf etish tahlil qilinadi.

Bu turdagi xavfsizlik quyidagi usullar bilan takomillashtirilishi mumkin:

Tizim va dasturlar xavfsizligi. Korxonalarning tizimlarini, dasturlarini va axborot bazalarini himoya qilish uchun xavfsizlik sohasidagi yangi texnologiyalardan foydalanish.

Mijozlarning ma’lumotlarini himoyalash. Korxonalar mijozlarning shaxsiy va maxfiy ma'lumotlarini xavfsiz saqlash uchun amaliyotlarni takomillashtirishlari zarur.

Ma’lumotlar xavfsizligi. Ma’lumotlar xavfsizligi, xizmatlar sohasidagi korxonalarning ma'lumotlarini himoya qilish, xavfsiz tizimlarni ta'minlash va xavfsizlikni oshirish uchun texnikaviy usullarni o‘rganishni o‘z ichiga oladi. Tizimlar, korporativ ta’limotlar, yozuvchilar va mijozlarning ma’lumotlari va

umumiy tarmoqlardagi ma’lumotlarni o‘z ichiga oladigan, tajribali texnologiyalar va protokollar qo‘llanishni tahlil qiladi.

Bu turdagi xavfsizlik quyidagi usullar bilan takomillashtirilishi mumkin:

Kiberxavfsizlik. Korxonalarning ma’lumotlarini tarmoqlar, internet saytlari va dasturlar orqali xavfsiz saqlash uchun kiber-xavfsizlikning yuqori darajada amalga oshirilishi.

Konfidensiallik. Ma’lumotlarni xavfsiz saqlash va ularga faqat muayyan shaxslar yoki bo‘limlar kirishi mumkin bo‘lgan maxfiylik siyosatini yuritish.

Xodimlar va inson resurslari. Xizmatlar sohasidagi korxonalarning xavfsizligini tahlil qilishda, xodimlar va inson resurslarning o‘zlarini xavfsiz his qilishlari muhim ahamiyatga ega. Xodimlarning xavfsizlikga qarshi tayyorlanishlari, hamma ishchilar uchun ma'lumotlar yashash joylarini xavfsiz saqlash va boshqarish, shuningdek, korxonalarning boshqarish tizimi, amaliyotlarini kuzatish va xavfsizlikni oshirish uchun qanday qadam solishlari tahlil qilinadi.

Bu turdagi xavfsizlik quyidagi usullar bilan takomillashtirillishi mumkin:

Tayyorgarlik va o‘qitish. Xodimlarni jismoniy va aqliy ravishda tayyorlash uchun tizimli dasturlarni o‘rganish va amalga oshirish.

Jismoniy xavfsizlik. Jismoniy xavfsizlik, korxonalarning fizikaviy xavfsizligini ta’minlashni o‘z ichiga oladi. Bu bo‘limda, xizmatlar sohasidagi korxonalarning fizikaviy obyektlarini, tizimlarini va hodisalarni xavfsiz saqlash uchun qanday turdagi xavfsizlik chora-tadbirlarini amalga oshirishlari tahlil qilinadi.

Tahlil natijasida, xizmatlar sohasidagi korxonalarning iqtisodiy xavfsizligi, moliyaviy, operatsion, ma’lumotlar, inson resursi va jismoniy xavfsizlikni takomillashtirish uchun strategiyalar va mexanizmlar rivojlantirish lozimligi kengaytirib boriladi.

Bu masalalarni samarali tahlil qilish, xizmatlar sohasidagi korxonalarga iqtisodiy xavfsizlikni oshirishda muhim bo‘lib, ularni amaliyotga tadbiq etish uchun ishonchli strategiyalarni rivojlantirish zarur.

Adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “2022-2026 yillarga mo‘ljallangan Yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to‘g’risida”gi 2022 yil 28 yanvardagi PF-60-sonli Farmoni.

2. O‘zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to‘plami, 2022 yil 1-son.

3. L.N.Xalikova, B.A.Iskandarov. Iqtisodiy xavfsizlik. O‘quv qo‘llanma / Samarqand iqtisodiyot va servis instituti – Samarqand.: «FAN BULOG‘I» nashriyoti, 2023 -234 bet.

4. H.P.Abdulkasimov, A.A. Mamatov, S.A. Mamatov, S.S. Saidgazieva. Iqtisodiy xavfsizlik. Darslik. Toshkent.: O’zbekiston Respublikasi Jamoat xavfsizligi universiteti, 2022 - 732 bet

5. www.stat.uz. O‘zbekiston Respublikasi statistika qo‘mitasi ma’lumotlari.

II-SHO‘BA. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI YARATISHNING ZAMONAVIY BIO- VA AGRO TEXNOLOGIYALARI

Safarov U.T. – dotsent, texnika fanlari nomzodi,
Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti,
tel. +998.93.850-42-87,
e-mail: u_safari2010@mail.ru

SUT MAHSULOTLARI – OVQATLANISH RATSIONI XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHNING ISTIQBOLLI YO‘NALISHLARI

Annotatsiya. *Sut mahsulotlari xavfsizligini ta’minlashning ovqatlanish ratsioni to‘laqonli bo‘lishidagi ahamiyati ta’kidlangan. Oziq-ovqat sifati va xavfsizligini nazorat qilishda hozirgi kundagi eng muhim yo‘nalish HACCP ti– zimini joriy etishdan iborat ekanligi ko‘rsatib o‘tilgan. Kritik nazorat nuqtalari bo‘yicha xavflar tahlili nafaqat sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonala– rida, balki oziqaviy qo‘shimchalar va konservantlar ishlab chiqaruvchi sohalar–da ham yo‘lga qo‘yilishi zarurligi haqida fikr yuritilgan. Bunda oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimini sertifikatlash katta ahamiyatga ega bo‘lib, u ISO 22000 xalqaro standartlaridan foydalanishga asoslanishi ta’kidlanadi. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasida xavfsizlikni boshqarish tizimini yo‘l–ga qo‘yishning 6 bosqichi keltirilib, bunda kritik nuqtalar bo‘yicha nazorat: kirish, texnologik va tayyor mahsulot chiqishining nazoratidan tashkil topishi lozimligi ko‘rsatib berilgan.*

Kalit so‘zlar: *sut mahsulotlari, sifat, xavfsizlik, HACCP, sertifikatlash, ISO 22000 , kirish , texnologik , tayyor mahsulot chiqishi nazorati.*

Аннотация. *Подчеркивается значение обеспечения пищевой безо– пасности молочных продуктов, как фактора полноценности рациона питания. Показано, что в настоящее время самым важным направлением контроля качества и безопасности пищевой продукции является внедрение системы НАССР. Анализ опасностей по критическим точкам контроля необходимо внедрить не только на производственных предприятиях молочной продукции, но и на отраслях производства пищевых добавок и консервантов. При этом большое значение приобретает сертификация системы управления безопасности пищевой продукции, основывающейся на применении международных стандартов ISO 22000. Приводится 6 этапов внедрения системы управления безопасности молочных продуктов в производственном предприятии, в которой контроль по критическим точкам состоит из: входного, технологического и контроля на выходе готовой продукции.*

Ключевые слова: *молочные продукты, качество, безопасность, НА ССР, сертификация, ISO 22000, входной, технологический, контроль на выходе готовой продукции.*

Abstract. *The importance of ensuring the food safety of dairy products is emphasized as a factor in the adequacy of the diet. It is shown that currently the most important area of quality control and food safety is the implementation of the HACCP system. Hazard analysis based on critical control points must be implemented not only in dairy production plants, but also in the food additive and preservative industries. At the same time, certification of the food safety management system, based on the application of international standards ISO 22000, is of great importance. 6 stages of implementation of a dairy product sa– fety management system in a production enterprise are given, in which control at critical points consists of: input, process and output control of the*

finished production products.

Key words: *dairy products, quality, safety, HACCP, certification, ISO 22000 , input , technological , control at the output of finished products.*

Sut va sut mahsulotlari (ichimlik suti, qatiq, suzma, sariyog‘, ayron, pishloq va boshq.) inson hayoti uchun juda qimmatli hisoblanadigan shifobaxsh ne’matlar va parhezli taomlar qatoriga kiradi. Ayniqsa bolalar, keksa kishilar hamda bemorlarning ovqatlanishida sut mahsulotlarining ahamiyati nihoyatda kattadir. Ular tarkibida tana uchun zarur bo‘lgan barcha oziqaviy va biologik faol moddalar borligi bilan boshqa hamma oziq–ovqat mahsulotlaridan farq qiladi.

Sutning tarkibi murakkab bo‘lib, unda 100 dan ortiq oziqaviy moddalar – yog‘ kislotalari, aminokislotalar, vitaminlar, qand, turli mineral tuzlar, gormonlar va boshqalar bor. Shuning uchun sut mahsulotlarining xavfsizligini ta’minlash barchaning ovqatlanish ratsioni oziqaviy va fiziologik nuqtai–nazardan to‘laqonli bo‘lishi yo‘lidagi muhim masalalardan biridir.

Oziq–ovqat sifati va xavfsizligini nazorat qilishda faqatgina tizimli yondashuv unga bo‘lgan xavflarni aniqlash, baholash va minimallashtirish imkonini beradi. Hozirgi kundagi shunday yondashuvlardan biri sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida *xavflarni tahlil qilish va kritik nazorat nuqtalari (HACCP)* tizimini joriy etishdan iborat.

Kritik nazorat nuqtalari bo‘yicha xavflar tahlili oziq–ovqat sanoatida iste’molchilar uchun oziq–ovqat xavfsizligini ta’minlashning umumiy nazorat qilish tizimi bo‘lib, u AQSH da va Yevropa Ittifoqidagi ko‘plab oziq–ovqat kompaniyalarida muvaffaqiyatli amalga oshirilgan. Dastlab mikrobiologik xavflarni nazorat qilish uchun ishlab chiqilgan, nazorat nuqtalari bo‘yicha xavfni tahlil qilish usullari, shu jumladan boshqa xavfli sohalarda, xususan kimyoviy va biologik moddalar ishlab chiqarish sohalarida ham qo‘llanilishi mumkin. Ya’ni bunday nazoratni oziqaviy qo‘shimchalar va konservantlar ishlab chiqaruvchi sohalarda yo‘lga qo‘yish, sut mahsulotlari (masalan, turli yogurtlar, muzqaymoq, har xil yumshoq suzmali, pishloqli mahsulotlar) xavfsizligini ta’minlashning muhim omili hisoblanadi.

HACCP tamoyillari konsepsiyasi asosida yaratilgan va ko‘plab mamlakatlarda joriy qilingan oziq–ovqat xavfsizligini boshqarish tizimini sertifikatlash (OOXBTS) oziq–ovqat xavfsizligining Global Tashabbusi doirasida tasdiqlangan besh turdagi sertifikatlashlashdan biridir. Oziq–ovqat sanoati sohasida amaldagi me’yoriy–huquqiy baza O‘zbekiston Respublikasining “Oziq–ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to‘g‘risida”gi (1997 yil 30 avgust, 483–I–son) qonuni, Vazirlar Mahkamasining 20.01.2022 yildagi “Respublikada oziq–ovqat mahsulotlari ishlab chiqaruvchilarini yanada qo‘llab–quvvatlash to‘g‘risida”gi 37–son qaroriga asoslanadi. Bundan tashqari “Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida”gi va ko‘plab idoraviy hujjatlarning qonunosti hujjat– lari (asosan SanPiN va GOSTlar) shular jumlasidandir. Shu bilan birga, O‘zbekistonning jahon iqtisodiyotiga teng asosda integratsiyalashuvi faqat xalqaro standartlarda qabul qilingan qoidalar va me’yorlardan foydalanilgan taqdirdagina mumkin bo‘ladi.

Sut mahsulotlari xavfsizligini boshqarish tizimini ishlab chiqish va joriy etish

uchun asos sifatida, korxonaning muvaffaqiyatli faoliyatining ajralmas manbai sifatida ISO 22000 xalqaro standartlari qatoridan , jumladan :

• XS (xalqaro standart) ISO 22000:2005. “Oziq–ovqat xavfsizligini boshqarish tizimlari. Mahsulot zanjiridagi har qanday tashkilotlarga qo‘yiladigan talablar" (muvofiqlik deklaratsiyasi va sertifikatlash uchun ishlatiladi) ;

• XS ISO/TSH (texnik shartlar) 22004:2005. “Oziq–ovqat xavfsizligini boshqarish tizimlari . ISO 22000:2005 ni qo‘llash bo‘yicha ko‘rsatmalar" ;

• XS ISO/TSH 22002–1:2009. “Oziq–ovqat xavfsizligi uchun zarur dasturlar. 1-qism. Oziq–ovqat ishlab chiqarish" ;

• XS ISO 22005:2007. “Ozuqa va oziq–ovqat zanjirlarida kuzatuvchanlik. Tizimni ishlab chiqish va joriy etishning umumiy tamoyillari va asosiy talablari”dan foydalanishni yo‘lga qo‘yish lozim.

Sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasida xavfsizlikni boshqarish tizimini yaratish va joriy etish quyidagi bosqichlarni o‘z ichiga olishi kerak.

1. Tashkilotni o‘rganish, biznes jarayonlaridagi nomuvofiqliklar va to‘siqlarni aniqlash va nomuvofiqliklarni bartaraf etishning mumkin bo‘lgan usullari bo‘yicha tavsiyalar berish.

2. Sifat tizimini yaratish va joriy etish loyihasini tashkil etish, loyiha ishtirokchilarini buyurtmachidan boshlab o‘qitish.

3. Sifat tizimi hujjatlarini ishlab chiqish va uni korxona bo‘linmalarida joriy etish.

4. Ichki auditorlarni tayyorlash va bo‘limlarda rejali ichki sifat auditini o‘tkazish.

5. Sertifikatlashtirishga tayyorgarlik ko‘rish va sertifikatlashtirish sifati auditini o‘tkazish.

6. Sifat tizimini sertifikatlash.

Sut sanoati korxonalarida OOXBTS ni joriy etish alohida ustuvor ahamiyatga ega, chunki oziq–ovqat mahsulotlarining ushbu segmenti turli shahar va qishloq joylarida ishlab chiqariladi va unda iste’molchilar sifatida aholi va shu guruhning boshqa mahsulotlarini ishlab chiqaruvchi korxonalar ishtirok etadi.

Yana bir muammo shundan iboratki, sut mahsulotlarining iste’mol bozoridagi vaziyat chakana savdoda sotiladigan sutning qayday ulushi to‘laqonli oziq–ovqat mahsuloti ekanligini aniq aytishga imkon bermaydi, bu esa ishlab chiqarishdagi o‘zgarishlarning yetarlicha kuzatilishi yo‘qligini aniq ko‘rsatadi.

So‘nggi yillarda sut va sut mahsulotlarining sifati va xavfsizligi muam mosini hal qilish usullari yangi texnologik usullar va operatsiyalarni ishlab chiqish, qadoqlash materiallarini ishlab chiqish, ishlab chiqarish va tayyor mahsulotlarga sanitariya–gigiyena talablarini takomillashtirish, mikrobiologik tadqiqot usullarining ishlab chiqishlari bilan bog‘langan.

Ishlab chiqarishni nazorat qilish dasturi ishlab chiqaruvchi korxonada ishlab chiqarish nazoratini tartibga soluvchi asosiy hujjatdir. Sut mahsulotlarining har bir turi uchun ishlab chiqaruvchi korxonaning mas’ul shaxslari tomonidan alohida shunday dastur ishlab chiqiladi va xavfsiz mahsulotlar ishlab chiqarish uchun shaxsan javobgar bo‘lgan menejeri tomonidan tasdiqlanadi.

Kirish nazorati ishlab chiqarishda ishlatiladigan asosiy va yordamchi

xomashyo va materiallarni olgandan keyin amalga oshiriladi. Xom ashyoning kiruvchi tekshirishini o‘tkazishda :

- ularning sifati va xavfsizligini tasdiqlovchi qo‘shimcha hujjatlarni tekshirish kerak ;
- qadoqlashning yaxlitligi, to‘g‘ri etiketlanishi, tashqi ko‘rinishi va to‘liqligi;
- xom sut, xom qaymoq yoki xom zardobning standartlashtirilgan sifat ko‘rsatkichlari ustidan majburiy nazoratni amalga oshirish;
- dasturda belgilangan tartibda yordamchi xomashyo (sut xom ashyosi, ta’m beruvchi komponentlar, oziq–ovqat qo‘shimchalari) va materiallar (idishlar va o‘rash materiallari) ning standartlashtirilgan ko‘rsatkichlari ustidan nazoratni amalga oshirish ;
- kiritish jarayoni natijalarini qayd etish uchun mahsulotlarni jurnallarda ro‘yxatdan o‘tkazish ushbu nazoratni amalga oshirish va sifatni ta’minlashda muhim momentlardir.

Kiruvchi tekshiruv natijalariga ko‘ra, xom ashyoning mahsulot ishlab chiqarishda foydalanishga yaroqliligi yoki yaroqsizligi to‘g‘risida qaror qabul qilinadi.

Texnologik (ishlab chiqarishdagi) nazorat mahsulot ishlab chiqarish bosqichida amalga oshiriladi va texnologik rejimlarni yuqori sifatli va xavfsiz mahsulotlarni olishni ta’minlaydigan tarzda boshqarish imkonini beradi. Nazorat qilinadigan ko‘rsatkichlarni o‘lchash natijalari belgilangan shakldagi jurnallarda qayd etiladi.

Tayyor mahsulot chiqarilishini nazorat qilish ishlab chiqarilgan mahsulotni savdoga yoki yetkazib berishga chiqarish bosqichida amalga oshiriladi. Ushbu bosqichni o‘tkazishda :

- mahsulotning sifati va xavfsizligini : a) texnologik retsepturalar,
- b) me’yoriy hujjatlar va
- c) texnik hujjatlar talablariga muvofiqligini nazorat qilish.

Shuningdek nazorat qilinadigan ko‘rsatkichlarni o‘lchash natijalarini yakuniy nazorat natijalarini qayd etish jurnalida ro‘yxatdan o‘tkazish kerak. Ushbu nazorat natijalari bo‘yicha korxonadan jo‘natilgan mahsulotning har bir partiyasi uchun uning talablarga muvofiqligini tasdiqlovchi qo‘shimcha hujjatlar tuziladi.

Xom ashyo, ingrediyentlar va mahsulot bilan kontaktda bo‘luvchi materiallar, shuningdek, yakuniy mahsulot tavsiflari yozuvlari har bir shunday vositalar partiyasi uchun alohida bo‘lishi tavsiya etiladi. Tegishli ma’lumotlarni olishda yetkazib beruvchilar va iste’molchilar bilan o‘rnatilgan ma’lumotlar aloqasi juda muhim ahamiyatga ega.

Muhim element – texnologik sxemalarning tavsifi. Texnologik diagram malar jarayonning haqiqiy holatini aks ettirishi kerak, ular ishlab chiqarishning barcha bosqichlari ketma–ketligi va o‘zaro ta’sirini tavsiflashi kerak. Shunday qilib, sut mahsulotlari ishlab chiqarishning butun jarayonini bosqichma– bosqich kuzatib borish orqali eng muammoli joylarni topish va keyinchalik zararlanish xavfining paydo bo‘lishini aniqlaydigan boshqaruv choralarini belgilash mumkin.

Nazorat chorasi tanlangandan so‘ng, uning mo‘ljallangan nazorat dara– jasiga

erishish qobiliyatini hisobga olish kerak. Agar nazorat choralarini tasdiqlash mumkin bo‘lmasa, ularni HACCP rejasi va ishlab chiqarish tartib–qoidalari doirasida qo‘llash mumkin emas.

Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko‘paytirishning katta resurslari qishloq joylaridagi oilaviy korxonalar faoliyatini tartibga solishdan iborat. Ushbu omil, jumladan sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish sohasiga ham tegishlidir. Qishloq joylaridagi oilaviy korxonalar sharoitida sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarishdagi muhim muammolardan biri bundagi xom ashyo, yarim tayyor va tayyor mahsulotlarni saqlash uchun yetarli imkoni– yatlarning mavjud emasligidir, bu esa o‘z navbatida sut va sut mahsulotlarining xavfsizligiga o‘z ta’sirini ko‘rsatadi.

Bu masalada innovatsion yechimlardan biri sut va sut mahsulotlarini, ayniqsa sut xom ashyosini elektromagnit nurlanish bilan ishlov berishdan ibo– rat. Xususan elektromagnit nurlanishning sut tarkibidagi *Streptococcus Sali– varius subsp. thermophilus* va *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* mikroflorasiga va ularning toza mikroblar naminasiga ta’siri o‘rganilgan. Olingan natijalar elektromagnit nurlanishning sut va sut mahsulotlari sifatiga hamda xavfsizligiga ijobiy ta’siri mavjudligini ko‘rsatadi. Bunda elektromagnit nurlanishning sut va sut mahsulotlarini saqlashda qisqa muddatli ta’sir ettirilishi maqsadga muvofiq bo‘ladi.

Xulosa. Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligini ta’minlash muhim vazifalardan biridir. Buning uchun hozirgi davrda sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida xavflarni tahlil qilish va kritik nazorat nuqtalari (HACCP) tizimini joriy etish lozim. HACCP tamoyillari asosida oziq–ovqat xavfsizligini boshqarish tizimini sertifikatlash oziq–ovqat xavfsizligi doirasidagi asosiy sertifikatlashlashdir. Bunda ISO 22000 xalqaro standartlaridan foydalanish yo‘lga qo‘yilishi muhim. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonasida xavfsizlikni boshqarish tizimini yaratish 6 bosqichda amalga oshirilishi kerak. Sut mahsulotlarining har bir turi uchun ishlab chiqarishni nazorat qilish dasturi ishlab chiqilib, unda kritik nuqtalar bo‘yicha nazorat: kirish, texnologik va tayyor mahsulot chiqishining nazoratidan tashkil topishi lozim.

Ulmas Safarov - *assistant of professor, Samarkand state university of veterinary medicine, livestock and biotechnologies*
Izatullo Asrorov - *master degree student, Samarkand state university of veterinary medicine, livestock and biotechnologies*

EFFICIENCY OF REFRIGERATION EQUIPMENT OF SMALL MILK PROCESSING ENTERPRISES

Abstract: *It is a food product consists of a dispersed medium (plasma dissolved in milk sugar and mineral salts), a colloidal phase (proteins and salts) and a small dispersed phase (milk fat), milk contains various elements.*

Keywords: *Processing plants, refrigeration equipment, food science, food safety, enterprise*

temperature, storing warehouses, dairy products.

Introduction. Ensuring food security by increasing the production of livestock products in the country, wide introduction of modern methods of production, thereby creating an added value chain, developing cooperative relations, state support of the livestock industry and its branches , as well as the organization of effective use of modern information and communication technologies and scientific achievements in this field, the stable supply of livestock products to the population, and the expansion of production opportunities in livestock and its industries, the state policy on ensuring food safety in this field ensure effective implementation; strengthening quality control in the livestock sector.

Materials and methods: Experience M. Karimov, N.Q. Mukhamadyev, Sh. M. Karimova, Food chemistry (2018), Musulmanova M.M. - Food chemistry (2012) and Choriyev A.J., Dodayev Q.O., Ismailov T.A., Karaboyev D.T. - It was carried out on the basis of the technology of preserving and preserving agricultural products (2012).

Milk intake-high quality raw milk can be used to produce high quality dairy products. High-quality raw milk refers to a complex of chemical composition, physico-chemical and microbiological indicators that determine the ability of milk to be processed. Received milk is processed. Milk processing includes the following processes: reception, cleaning, heat treatment, cooling, packaging and storage for a certain period. When receiving milk, its chemical indicators and quantity that meet the standard requirements are taken into account. Milk is filtered to remove impurities. Various filters are used for cleaning: cotton filter, discs, gauze, synthetic materials, metallic sieve, etc.

Primary processing of milk - mechanical processing of milk consists of the following processes (operations): cleaning of milk from mechanical particles and biological impurities, separation and homogenization of milk.

Two types of homogenization methods can be used in the production of milk products: whole or pieces. In whole homogenization, all the milk intended for processing is homogenized. In partial homogenization, the milk is separated, the resulting cream is homogenized, mixed with skimmed milk, and processing continues. appropriate for use. Homogenization pressure in the production of dairy products is given in the following table:

Purified milk is quickly cooled in order to stop the growth of microorganisms. In small enterprises, plate coolers are used to cool milk. Milk with an acidity of 19-20 T can be stored for a certain period (6 hours).

In this case, milk is heat treated. Heat treatment of milk is carried out at a temperature of 76 0C for 15-20 seconds. After heat treatment, milk is quickly cooled to a temperature of 4-6 0C in a plate refrigerator.

Table-1

Homogenization pressure in the production of dairy products

Product name	One-step homogenization	Two-stage homogenization
Pasteurized milk	12,5±2,5	-
Sterilized milk	22,5±2,5	-
Pasteurized cream, fat content %,		
8,10 and 20	10-15	-
35,40	5-7,5	-
Sterilized cream, amount of fat 10%		1- stage -17,5
		2- stage -3,5
Sour milk products	15±2,5	
Cottage cheese	6±1,5	
Sour cream, fat content %		
20	9-12	1- stage -9-12 2- stage -5-6
25	8-11	1- stage – 8-11 2- stage h – 5-6
30	8-10	1- stage -8 -10 2- stage – 3-5
Dietary sour cream fat content %		
10	10-15	-
15	10-15	-
sour cream with the addition		
Condensed cans with sugar	8-10	-
Sterilized condensed cans	15±1	3±0,5
Dry milk products	10-15	1- stage 11,5-12,5 2- stage -2,5-3
Highly soluble dry milk products		1-stage -8-10 2- stage -2,5-3,5

Conclusion. Cooled milk, whose temperature does not exceed 10 0C, is sent to large milk production enterprises in bottles or tanks. Milk is received according to the standard "Cow milk, requirements at the time of purchase" standard. According to the requirements of this standard, cow's milk must be milked from a healthy cow, cooled to 2 ^{0}C and filtered within 2 hours after milking. The temperature of the milk should not exceed 10 0C at the time of receiving the milk. In terms of appearance and consistency, milk should be a homogeneous liquid, yellowish in color, without precipitation, density equal to 1027 kg/m.

REFERENCES:

1. M. Karimov, N.Q. Mukhamadyev, Sh. M. Karimova, Food Chemistry Textbook T. ToshSTU, 2018.
2. Musulmanova M.M. - Food chemistry. Bishkek. Technician. 2012.
3. Choriyev A.J., Dodayev Q.O., Ismailov T.A., Karaboyev D.T. - Technology of preservation and conservation of agricultural products. T. 2012.

Egamberdiyev Azizbek Akramjon o‘g‘li -
Namangan muhandislik-texnologiya
instituti tayanch doktoranti
egamberdiyevazizbek206@gmail.com,
tel: +99893 496-28-13

TADQIQOT OBYEKTLARI (ANJIR, QOVUN VA XURMO)NING TARKIBIDAGI UGLEVODLAR MIQDORINI ANIQLASH

Annotatsiya. *Ushbu maqolada meva va sabzavotlarni vakuum-sublimatsion usulda quritishning afzalliklari, shuningdek tadqiqot obyektlari bo’lmish anjir, qovun va xurmoning kimyoviy va minerallar tarkibini o’rganish borasidagi tadqiqot natijalari o’z aksini topgan.*

Kalit so’zlar. *Meva, sabzavot, anjir, qovun, xurmo, kimyoviy tarkib, mineral tarkib, vitamin, ozuqaviy qiymat, samaradorlik.*

Аннотация. *В данной статье отражены преимущества вакуумно-сублимационной сушки фруктов и овощей, а также результаты исследований по изучению химического и минерального состава инжира, дыни и хурмы, являющихся объектами исследований.*

Ключевые слова. *Фрукты, овощи, инжир, дыня, финики, химический состав, минеральный состав, витамины, пищевая ценность, эффективность.*

Annotation. *This article reflects the advantages of vacuum-sublimated drying of fruits and vegetables, as well as the results of research on the chemical and mineral composition of figs, melon xa Persimmon, the objects of research.*

Keywords. *Fruits, vegetables, figs, melons, dates, chemical composition, mineral composition, vitamin, nutritional value, efficiency.*

Kirish. Nam materiallarni qurituvchi agent yordamida suvsizlantirish jarayoni quritish deb ataladi. Bu jarayonda namlik bug’lanish yo’li bilan qattiq faza tarkibidan gaz (yoki bug’) fazasiga o’tadi. Nam materiallarni quritish jarayonini sanoatda tashkil etish katta ahamiyatga ega bo’lib, quritilgan mahsulotlarni transport vositasida uzatish arzonlashadi, ularning tegishli xossalari yaxshilanadi, shuningdek mahsulolarning sifat ko’rsatkichlarini uzoqroq muddatga saqlash imkoniyati mavjud. Qattiq, nam materialga issiqlik ta’sir etish usuliga qarab quritish jarayoni bir necha turlarga bo’linib, ular orasida sublimatsion usulda quritish rivojlanib borayotgan yo’nalishlardan biridir. Materiallarni muzlagan holda, yuqori vakuum ostida suvsizlantirish jarayoni sublimatsiyali quritish deb nomlanadi. Bunday sharoitda material tarkibidagi namlik muz holida bo‘lib, so‘ngra bu muz suyuqlik holatiga o‘tmasdan, to‘g‘ridan-to‘g‘ri bug‘ga aylanadi. Ushbu usulda umumiy energiya va ekspluatatsion sarflar boshqa quritish usullariga (dielektrik quritishdan tashqari) qaraganda yuqori. Shuning uchun, bu quritish usuli qimmatbaho moddalar, yuqori

temperaturaga chidamsiz va biologik xossalari uzoq muddat davomida saqlanib turishi kerak bo'lgan materiallarni (go'sht, meva, sabzavot, meditsina va farmatsevtika mahsulotlari) quritish uchun ishlatiladi. Lekin, ushbu jarayonda mahsulot deyarli vitaminlarini o'zida saqlab qoladi va tashqi ko'rinishi deyarli o'zgarmaydi [1, 2].

Respublikamizda yetishtirilayotgan meva va poliz mahsulotlarining 100 dan ortiq turlari mavjud bo‘lib, ularni quritish yo‘li bilan saqlash imkoniyati to‘laligicha mavjud emas. Shu sababdan, ko‘plab yetishtirilayotgan poliz mahsulotlaridan - qovun, shuningdek, o‘zining tansiqligi va saqlash imkoniyatinig chegaralanganligi bilan ajralib turuvchi - xurmo va anjir mevalarini sublimatsiya usulida quritish jarayonini amalga oshirish va uni texnik parametrlarini o‘rganish ushbu ilmiy tadqiqot ishidagi asosiy vazifalarimizdan biri hisoblanadi. Tadqiqot obyektlari sifatida eng serhosil, respublikamizda xomashyo bazasi yetarli bo'lgan, tarkibida inson organizmi uchun yetrali darajada vitamin va minerallarga boy bo'lgan xurmoning **"Zenju-maru",** qovunning "Shakarpalak", anjirning **"Kadota"** navlari tanlab olindi [3].

Tahlil va natijalar. Xurmo tarkibidagi shakar miqdori aniqlash jarayoni quyidagi ketma-ketlikda amalga oshirildi: mahsulotni tozalab yuvib, quritib olindi; so‘ngra qirg‘ichdan o‘tkazib, tiniq suvi ajratib olindi. Bunda ajratib olingan suv tarkibida hech qanday aralashma bo‘lmasligi talab etiladi (misol uchun po‘sti); mahsulot tarkibidagi shakar miqdorini aniqlashda foydalaniladigan refraktometr qurilmasini soz holatda ekanligi aniqlab olindi. Refraktometrning ishchi holatda ekanligini aniqlash uchun uning buyum stolchasiga 2 tomchi distillangan suv tomiziladi. Okulyardan kuzatilganda shkala nolni ko‘rsatishi, qurilmaning ishchi holatda ekanligini ifodalaydi; mahsulotdan ajratib olingan toza suyuqlikdan pipitka yordamida 2 tomchi olib, refraktometrning buyum stolchasiga tomizildi; qurilmaning linzasi indikator oynasiga yo‘naltirildi; so‘ngra natijani aniqlash uchun okulyardan kuzatuv olib borildi. Kuzatuv natijasiga ko‘ra 3 ta gorizontal ko‘ringan chiziq shkalaning qaysi raqamini ko‘rsatsa, shu ko‘rsatkich mahsulotning shakar miqdorini ifodalaydi.

Tajriba jarayoni №01301000044 raqamli RL-1 markadagi refraktometr yordamida olib borildi. Anjir va qovun tarkibidagi shakar miqdorini aniqlash jarayoni ham xuddi shu ketma-ketlikda amalga oshirildi. Olingan natijalar 1-jadvalda ketltirilgan.

1-jadval

Hazm bo‘ladigan uglevodlar miqdori *(100 g namunada)*

№	Tarkibi	Xurmo "Zenju-maru"	Qovun "Shakarpalak"	Anjir "Kadota"
1	Mono- va disaxaridlar	12,5 g	7,3 g	12,1g
2	Glyukoza	5,4 g	1,1 g	3,2 g
3	Saxaroza	1,5 mg	5,9 g	2,8 g
4	Fruktoza	5,6 mg	2 g	2,1 g
5	Kraxmal va dekstrin	-	0,1 g	0,83 g

Xulosa. Tadqiq qilinayotgan namunalardagi uglevod miqdorini aniqlash bo‘yicha olib borilgan tajribalardan shuni ko‘rish mumkinki, barcha namunalarda mono-va disaxaridlar 7,3÷12,5 g oralig‘ida o‘zgaradi. Eng kam ko‘rsatkich qovunnig “Shakarpalak” navida bo‘lib, 7,3 g ni tashkil etadi. Biroq ushbu namunada saxaroza miqdori boshqa namunalarga qaraganda 2 marotaba ko‘p ekanligi aniqlandi. Glyukoza miqdori xurmoning “Zenju-maru” navida eng ko‘p miqdorda, ya’ni 100 gramm namunada 5,4 mg ni tashkil etadi. Qolgan namunalarda mos ravishda 1,1 va 3,2 g gacha yetadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati

1. Z.Salimov. “Kimyoviy texnologiyaning asosiy jarayonlari va qurilmalari”, II tom. Darslik. Toshkent – “O’zbekiston” – 1995. – 238 b.

2. N.R.Yusupbekov, H.S.Nurmuhamedov, S.G.Zokirov. “Kimyoviy texnologiya asosiy jarayon va qurilmalari”. Darslik. Toshkent. 2015 y. - 644 b.

3. Эргашев О.К., Эгамбердиев А.А., Ҳамдамов А.М., Маллабаев О.Т. Исследование процесса сублимационной сушки плодов сливы. UNIVERSUM: ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ. Выпуск: 12(105) декабрь 2022 г. Часть 4. г. Москва. С. 22-25. https://7universum.com/pdf/tech/12(105)/12(105_4).pdf.

4. Эргашев О.К., Эгамбердиев А.А., Мелибоев М.Ф. Study of energy and resource efficiency of sublimation drying of fruits and vegetables. UNIVERSUM: ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ. Выпуск: 3(108) март 2023 г. Часть 5. г. Москва. С. 15-18. https://7universum.com/pdf/tech/3(108)/3(108_5).pdf

5. Эргашев О.К., Эгамбердиев А.А. Possibility of using energy-saving vacuum-sublimation dryer in fruit and vegetable drying. Scientific and Technical Journal Namangan Institute of Engineering and Technology. Volume 7, Issue 3, 2022. ISSN 2181-8622. 62-67 p.

6. Эргашев О.К., Эгамбердиев А.А. Choosing acceptable parameters for experiment on new energy-saving vacuum sublimation drying equipment. Scientific and Technical Journal Namangan Institute of Engineering and Technology. Volume 8, Issue 2, 2023. ISSN 2181-8622. 92-96 p.
http://niet.uz/index.php/nj/article/view/173/80

7. Эгамбердиев А.А. Мева ва сабзавотларни қуритиш жараёни, қуритишга қўйиладиган талаблар. “Инновацион технологиялар, IT-технология ва ишлаб чиқаришда меҳнат мухофазаси муаммолари ва ечимлари” мавзусидаги хорижий ҳамкорлар иштирокида республика илмий-амалий анжуман материаллари тўплами. 1-том. Андижон машинасозлик институти, 2022-йил. 207-210 б.

Кулиев Н.Ш. - к.т.н., доцент, Бухарский инженерно-технологический институт
Калонова Д.Т. - докторант Бухарский инженерно-технологический институт
n.kuliyev1962@mail.ru

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭМУЛЬГАТОРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ЭМУЛЬСИОННОЙ СТРУКТУРОЙ

Аннотация. *Майонез ишлаб чиқаришда эмульгатор сифатида қизилмия илдизи сувли экстрактининг хусусиятлари ўрганилди. Янги эмульсия маҳсулотлари технологиясини ишлаб чиқишда 1,02 г/см^3 зичликдаги қизилмия илдизи экстракти оптимал эканлиги аниқланди. Майонезнинг рецептуралари қизилмия илдизи экстрактининг сирт фаол хусусиятларига асосланган ҳолда ишлаб чиқилган. Янги маҳсулот намуналари сифати ва озиқ-овқат маҳсулотларига қўйиладиган талабларга жавоб бериши жиҳатидан юқори баҳоланди.*

Калит сўзлар: *эмульсия, экстракт, зичлик, паста, пюре, барқарорлик, калория, тухум оқсили, сут оқсили, сирт-фаол моддалар, рацион, дисперс система.*

Аннотация. *Изучены свойства водного экстракта корня солодки как эмульгатора в производстве майонезов. Установлено, что экстракт корня солодки с плотностью 1,02 г/см^3 наиболее оптимален при разработке технологии новых эмульсионных продуктов. На основании поверхностно-активных свойств экстракта корня солодки составлены рецептуры майонезов. Образцы новой продукции получили высокую оценку по показателям качества и соответствуют требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам.*

Ключевые слова: *эмульсия, экстракт, плотность, паста, пюре, устойчивость, калория, яичный белок, молочный белок, поверхностно-активные вещества, рацион, дисперсная система.*

Annotation. *The properties of an aqueous extract of licorice root as an emulsifier in the production of mayonnaise have been studied. It has been established that licorice root extract with a density of 1.02 g/cm3 is most optimal when developing the technology of new emulsion products. Mayonnaise recipes have been developed based on the surface-active properties of licorice root extract. Samples of new products were highly assessed in terms of quality and meet the requirements for food products.*

Key words: *emulsion, extract, density, paste, puree, stability, calorie, egg white, milk protein, surfactants, diet, dispersed system.*

Продукты питания с эмульсионной структурой приобретают все большую популярность. В основном это высококалорийная продукция, в связи с чем возникла необходимость разработки рецептур эмульсионной продукции пониженной калорийности, которая по органолептическим показателям не отличалась бы от традиционно потребляемой. Решить данную проблему можно с помощью применения растительных эмульгаторов и введения в эмульсии овощных, фруктовых, ягодных пюре или паст. Также эмульсии легко усваиваются организмом, способствуют выведению из него токсинов и радионуклидов, предупреждают ожирение, накопление холестерина. Благодаря ценным биологическим свойствам пищевые эмульсии используют в профилактическом, диетическом и лечебном питании.

Одним из способов оптимизации жирового баланса организма – существенное повышение в рационе питания доли растительных масел в нативном состоянии, чего можно достичь путём употребления различных майонезов, кремов, соусов, паст, приправ и т.п. Благодаря эмульсионным продуктам натуральные растительные масла вводятся в организм в наиболее легкоусвояемом эмульгированном виде.

В нашем стране и за рубежом широко распространен такой эмульсионный продукт, как майонез. Это многокомпонентный продукт, относящийся к высококонцентрированным жировым эмульсиям, содержит растительное масло, яичный порошок, сухое молоко, сахар, воду, вкусовые ароматические добавки. В качестве эмульгаторов при производстве майонеза используют яичный белок, молочный белок, поверхностно-активные вещества.

Одно из основных проблем дисперсных систем это устойчивость и стабилизация эмульсии. Значительный интерес в этом отношении представляют эмульгаторы растительного происхождения, это экстракты корня солодки. Большое содержание сапонинов в корнях солодки обусловливает высокую пенообразующую способность водного экстракта, что способствует образованию устойчивых эмульсий при низком содержании жировой фракции. Допустимое количество сапонинов, используемое в пищевой промышленности не должно превышать 0,03 % массы продукта. Отрицательное воздействие сапонинов уменьшается при их взаимодействии с лецитином и стеринами. Изучали свойства водного экстракта корня солодки как эмульгатора в производстве майонезов. Для решения поставленной цели нужно было исследовать эмульгирующие свойства, которые оценивают по пенообразующей способности, эмульгирующим емкости и способности.

Пенообразующая способность характеризуется поверхностно-активными свойствами. Она обусловлена присутствием сапонинов в корнях солодки. Для придания продукту с пониженным содержанием жира необходимой структуры можно вводить не только растительные белки, но и сапонинсодержащие экстракты, так как последние образуют растворы повышенной вязкости.

Эмульгирующая емкость показывает максимальное количество масла, способного связываться с пенообразователем до формирования стойкой эмульсии. Экстракт корня солодки обладает высокими пенообразующими свойствами, что дает возможность получать стойкие эмульсии при низком содержании масла и исключить из рецептур яичный порошок.

Эмульгирующая способность - это показатель, характеризующий отношение объема разрушенной эмульсии при центрифугировании и нагревании к общему объему эмульсии. По результатами исследования подтверждено, что сапонинсодержащий экстракт корня солодки позволяет получить стойкую эмульсию с пониженным содержанием жира без яичного порожка.

При приготовлении и изучении свойства экстракта корня солодки было установлено следующее. Плотность экстракта и содержание в нем сухих веществ возрастают с увеличением продолжительности варки. Конец процесса фиксируется по плотности раствора, равной 1,06 г/см^3. Пенообразующая

способность экстракта корня солодки находится в прямой зависимости от плотности раствора, т.е. с увеличением плотности до определенного предела возрастает пенообразующая способность, которая при плотности экстракта 1,02 г/см^3 становится постоянной.

Следующий этап изучения свойств экстракта корня солодки заключался в определении минимального количества масла, поглощаемого экстрактом корня солодки до перехода системы из состояния масло-вода в состояние вода-масло. По результатами исследования следует, что минимальное количество масла связывается в эмульсию с экстрактом плотностью 1,02 г/см^3 в соотношении массы экстракта к массе масла 1:10. При плотности экстракта корня солодки, равной 1,009 г/см^3, объем поглощаемого масла несколько меньше, чем при плотности 1,02 г/см^3, однако эмульсия менее устойчива, что подтверждают эмульгирующей способности.

Таким образом, экстракт корня солодки с плотностью 1,02 г/см^3 является оптимальным при разработке технологии новых эмульсионных продуктов.

На основании описанных поверхностно-активных свойств экстракта корня солодки разработаны рецептуры диетических майонезов, где в качестве наполнителей использованы пюре из овощей, фруктов и ягод. Консистенция майонезов зависит от вида пюре и его влажности. Наиболее целесообразно вводить компоненты в количестве 40-50 % к массе для пюре. Установлено, что последовательность введения масла и наполнителя не влияет на консистенцию и стойкость майонезной эмульсии. Полученные образцы новой майонезной продукции получили высокую оценку по показателям качества и соответствуют требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам.

Разработанные майонезы относятся к низкокалорийным за счет замены продуктов животного происхождения на растительные. Полученные образцы майонезов можно использовать как приправы к различным видам закусок, салатов, рыбных и мясных блюд.

A.Yu.Xudayberdiyev – SamDVMChBU dosenti
Z.E.Mamarasulov – SamISI katta o'qituvchisi
O.Narzullayeva - SamDVMChBU magistri

INSON ORGANIZMIGA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ORQALI KELIB TUSHADIGAN BEGONA IFLOSLANTIRUVCHILARNING TASNIFI

Annotasiya: *ushbu ishda inson organizimida yo'l qo'yilishi mumkin bo'lgan chegarasi va ayrim toksik elementlarning (qo'rg'oshin, margumush, kadmiy, simob, qalay, xrom va boshqalar) inson organizmiga salbiy ta'siri bo'yicha tavsiflar keltirib o'tildi.*

Kalit so'zlar: *oziq-ovqat xavfsizligi, FAO, VOZ, toksik elementlar: qo'rg'oshin, margumush, kadmiy, simob, qalay, xrom, elementlarning xususiyatlari, chegarlangan miqdori.*

So’nggi yillarda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishga, uning xavfsizligini ta’minlashga katta e’tibor qaratib kelinmoqda. Shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi kimyoviy birikmalar havo, suv va tuproq o’rtasida taqsimlanishi hamda ularning fizik-kimyoviy xususiyatlariga muvofiq kechadi. Bu esa oziq-ovqat mahsulotlarining turli ifloslanishlariga olib keladi.

Shu sababli ham oziq-ovqat xavfsizligi, uni barqaror yetkazib berish, ochlik va qashshoqlikka qarshi kurash masalalari bugungi kunda o’ta dolzarb bo’lib qolmoqda.

Hozirgi davrda Yurtimizda qishloq xo’jaligini yanada samarali va resurs tejaydigan sohaga aylantirish, qishloqda aholi hayot darajasini yaxshilash, xalqimizni arzon va barqaror narxlarda xavfsiz va vitaminlarga boy oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta’minlash, sog’lom ovqatlanishni yo’lga qo’yish masalalariga alohida e’tibor berilmoqda.[37]

Chet el tadqiqotchilarini ma’lumotlariga ko’ra atrof-muhitdan organizmga kelib tushadigan begona moddalarni 30-80 %i yashash sharoitiga bog’liq holda oziq-ovqat bilan kelib tushadi deb ta’kidlaydilar.

Odam organizmiga oziq-ovqat mahsulotlari bilan kelib tushadigan va yuqori toksiklikga ega bo’lgan begona moddalar o’z navbatida ksenobiotiklar yoki ifloslantiruvchilar deb yuritiladi va bularga quyidagilarni keltirib o’tish mumkin:

- metall ifloslanishlar (simob, kadmiy, qo’rg’oshin, margumush, mis, rux, qalay va boshqalar);
- radionuklidlar;
- pestisidlar va ularni metabolitlari;
- nitratlar, nitritlar va nitrozobirikmalar;
- polisiklik aromatik va xlortutuvchi uglevodorodlar;
- dioksinlar va dioksinga o’xshash moddalar.

Aholi uchun eng katta yillik o’lim xavflari ifloslanishni kimyoviy omillaridan kelib chiqadi. Bunda oziqaviy tizimlar va zanjirlarni ta’siri natijasidagi o’lim xavfini qo’shimcha omili ovqatlanish mahsulotlari hisoblanadi.

Shu boisdan metallar va metallorganik birikmalar (metallarning eng toksik shakli) atrof-muhit, shu jumladan biomuhit va oziq-ovqat mahsulotlarining ustuvor ifloslanishiga tegishli bo’lib, ularga suv, tuproq va o’simliklardan, shuningdek havodagi metallarning ayerozollaridan kelib tushadi. Odamlar uchun xavfli bo’lgan konsentrasiyadagi toksik elementlar oziq-ovqat mahsulotlariga nafaqat xom ashyodan, balki qayta ishlash jarayonida, ya’ni tegishli texnologik ko’rsatmalarga rioya qilinmaganida kelib tushishi mumkin.

Hozirda Oziq-ovqat va qishloq xo’jaligi tashkiloti (FAO) va Butunjaxon sog’liqni saqlash tashkiloti (VOZ)ning oziq-ovqat kodeksi bo’yicha qo’shma komissiyasi simob, qo’rg’oshin, kadmiy, mishyak, mis, qalay, rux va temirni oziq-ovqat mahsulotlarini xalqaro savdodagi miqdori nazorat qilinadigan komponentlar qatoriga kiritgan. Ulardan eng xavflilari dastlabki uchtasi hisoblanadi. Ushbu metallarning ionlari yaxshi kompleks hosil qiluvchilardir, shuning uchun ular biologik faol markazlar bilan mustahkam aloqalar hosil qilishga qodir. Ular tabiiy ionlarni almashtiradi va metallofermentlarni ingibasiya qiladi. Natijada, tanada

[37] https://president.uz/uz/lists/view/6645

ko’plab kasalliklar yuzaga keladi - hujayra membranalarining o’tkazuvchanligi o’zgaradi, oqsil sintezi sekinlashadi va energiya almashinuvi jarayonlari buziladi. Boshqa toksik metallar tirik organizmlarda ikkita rolni o’ynaydi. Kichik hajmlarda ular hayotiy jarayonlarning normal kechishini tartibga soluvchi biologik faol moddalarning bir qismidir, ammo yuqori dozalarda ular toksik ta’sir ko’rsatadi.

Yuqoridagilardan kelib chiqib, ushbu toksik elementlarining xususiyatlariga to’xtalib o’tamiz.

Simob kumulyativ ta’sirga ega juda toksik zahardir, shuning uchun yosh hayvonlarda u qari hayvonlarga qaraganda kamroq va yirtqichlarda esa ular oziqlanadigan obyektlarga qaraganda ko’proq. Bu bilan, ayniqsa, tunes kabi yirtqich baliqlar ajralib turadiki, bu yerda simob 0,7 mg/kg yoki undan ko’p to’planishi mumkin. Shuning uchun, yirtqich baliqlar ovqatlanishda ishlatilmasligi kerak. Boshqa hayvon mahsulotlaridan, simobning “ombori” – bu hayvonlarning buyragi hisoblanib, ularda 0,2 mg/kg.gacha simob to’planadi. Bu, albatta, xom mahsulotga tegishli. Buyraklar oldindan suvni almashtirish orqali 2-3 soat davomida ko’p marotaba ivitiladi va ikki marta qaynatilganligi sababli, mahsulotda qolgan simob miqdori deyarli ikki baravar kamayadi.

Simob o’simlik mahsulotlaridan ko’p miqdorda: yong’oq, kakao urug’i va shokoladda (0,1 mg/kg.gacha) mavjud bo’ladi. Boshqa mahsulotlarni ko’pchiligida simob miqdori 0,01-0,03 mg/kg.dan oshmaydi.

Qo’rg’oshin tirik organizmlar uchun eng kuchli zaharli moddalardan biridir. Qo’rg’oshinning noorganik birikmalari metabolizmni buzishi va fermentlarning ingibitorlari sifatida namoyon bo’lishi aniqlangan. Qo’rg’oshin organizm skeletlarida to’planishi va ulardan remobilizasiya qilinishi jarayonlarida kalsiyga o’xshaydi. Qo’rg’oshinning inson tanasiga kirishi asosan nafas yo’llari orqali ro’y beradi.

Ko’pgina o’simlik va hayvonot mahsulotlarida uning tabiiy miqdori 0,5-1,0 mg/kg.dan oshmaydi. U ko’p miqdorda yirtqich baliqlarda (tunesda 2,0 mg/kg.gacha), mollyuskalar va qisqichbaqasimonlarda (10 mg/kg.gacha) mavjud bo’ladi.

Asosan, qo’rg’oshin miqdorini ko’payishi yig’iladigan tunuka taraga joylashtirilgan konservalarda kuzatiladiki, uning detallari ma’lum miqdordagi qo’rg’oshinga ega bo’lgan kavshar yordamida ulanadi. Afsuski, kavsharlash ba’zan past sifatli bo’ladi.

Kadmiy noyob tarqoqlashgan elementlardan biridir. Uning xususiyatlari ruxga yaqin. Kadmiy ruxni ko’plab hayotiy muhim fermentativ reaksiyalarda almashtirishga qodir bo’lib, bu ularning uzilishiga yoki to’xtishiga olib keladi. Kadmiyning birikmalari, ularning yig’ilish holatidan qat’i nazar juda zaharli hisoblanadi. Toksikliligi bo’yicha kadmiy, simob va mishyakka o’xshaydi. Uning kamroq eriydigan birikmalari, asosan, nafas olish yo’llari va oshqozon-ichak traktiga ta’sir qiladi, qonda so’rilgandan so’ng esa ko’proq eriydigan birikmalari markaziy asab tizimiga ta’sir qiladi (o’ta xavfli zaharlanish) va ichki organlarda degenerativ o’zgarishlarni keltirib chiqaradi (asosan jigar va buyraklarda) hamda fosfor-kalsiy metabolizmini buzadi.

Oziq-ovqatlar tarkibidagi tabiiy kadmiy miqdori qo’rg’oshindan 5-10 baravar kam. Uning yuqori konsentrasiyalari kakao kukuni (0,5 mg/kg.gacha), hayvonlar

buyraklarida (1,0 mg/kg.gacha) va baliqlarda (0,2 mg/kg.gacha) kuzatiladi. Yig'iladigan tunuka taraga joylashtirilgan konservalarda kadmiyning miqdori ko'payadi, chunki kadmiy qo'rg'oshin singari mahsulotga ma'lum miqdordagi kadmiyni o'z ichiga olgan kavshardan o'tadi.

Toksik elementlarning yo'l qo'yiladigan darajasiga qo'yiladigan gigiyenik talablar barcha turdagi oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlariga taqdim etiladi. Sanitariya nazorati organlari oziq-ovqat xom ashyosi va tayyor oziq-ovqat mahsulotlaridagi zaharli yelementlarning miqdori bo'yicha qat'iy me'yorlarni o'rnatdilar. Ba'zi mahsulotlarda og'ir metallarning ruxsat etilgan maksimal darajasi 3-jadvalda keltirilgan.

1-jadvalda oziq-ovqat mahsulotlaridagi yo'l qo'yiladigan chegaraviy konsentrasiyalari (PDK) miqdori ko'rsatilgan.

Jadvalda ko'rish mumkinki, SanPiN 2.3.2.1078 – "Oziq-ovqat xavfsizligi va ozuqaviy qiymatga gigiyenik talablar" sanitariya me'yorlariga muvofiq oltita toksik elementlari chegaralangan miqdori nazorat qilinadi: simob, qo'rg'oshin, kadmiy, margumush (mishyak), qalay va xrom. So'nggi ikki element esa yig'iladigan tunuka taradagi konservalarda aniqlanadi.

1-jadval

Turli oziq-ovqat mahsulotlaridagi og'ir metallarning yo'l qo'yiladigan miqdor darajalari*

Oziq-ovqat mahsulotlari	**Mahsulotdagi metall miqdori, mg/kg**					
	Qo'rg'oshin (Pb)	Margumush (As)	Kadmiy (Cd)	Simob (Hg)	Qalay (Sn)	Xrom (Cr)
Go'sht, kolbasalar	0,5	0,1	0,05	0,03	5,0	20
Sut va sut mahsulotlari	0,1	0,05	0,03	0,01	1,0	5
Baliq va baliq mahsulotlari	1,0	1,0-5,0	0,2	0,3-0,6	10	40
Don va un	0,5	0,2	0,1	0,03	10	50
Sabzavot, meva va rezavorlar	0,04-0,5	0,2-0,5	0,03-0,1	0,02-0,1	5,0	10,0
Ichimlik suvi	0,03	0,05	0,001	0,0005		

* SanPiN 2.3.2.1078 amaldagi sanitariya me'yorlariga muvofiq

Shuningdek, temir, mis va rux hozirda oziq-ovqat mahsulotlarida nazorat qilinmaydi, chunki ushbu elementlar oz miqdorda organizm uchun foydali hisoblanadi. Masalan, qon gemoglobinidagi temir miqdori uning tanadagi umumiy miqdorining 70 foizini tashkil qiladi. Mis gemosianin tarkibiga kiradi, u esa qon hosil qilish funksiyasi bilan bog'liq. Ba'zi fermentlarning tarkibiga kiruvchi ruxning mavjudligi gipofiz gormonlari, buyrak usti bezlari va oshqozon osti bezining normal ishlashi uchun zarurdir. Ko'p miqdorda bu elementlar odamlar uchun zaharli bo'lishi va zaharlanishni keltirib chiqarishi mumkin. Ammo, oziq-ovqat mahsulotlarida, qoida tariqasida, ular xavfli miqdorda mavjud emas.

Demak, biz ishda oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida xavfli hisoblanadigan ayrim toksik elementlarning inson organizmi uchun zarur xususiyatlarini o'rganib chiqdik.

Xulosa qilib shuni aytish mumkinki, oziq-ovqat mahsulotlarining turli omillar orqali ifloslanishi va odam ovqatlanishda noto'g'ri iste'mol qilinishi tufayli yuqoridagi toksik elementlarning me'yoridan ortishi natijasida inson organizmida turli xavfli zaharlanishlarni va kasalliklarni keltirib chiqaradi. Shu sababli ham turli oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilganda toksik elementlarning me'yoridan ortib ketishiga yo'l qo'ymasligimiz kerak bo'ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Fayziyev J.S., Qurbonov J.M. Oziq-ovqat mahsulotlari tadqiqotining fizik-kimyoviy uslublari. Darslik. – Toshkent, «Ilm-Ziyo», - 2009 y. – 240 b.

2. Burova T.Ye. Biologicheskaya bezopasnost prodovolstvennogo srya i produktov pitaniya. Laboratorny praktikum: Ucheb.-metod. posobiye / Pod red. A.L. Ishevskogo. SPb.: NIU ITMO; IXiBT, 2014

3. Burova T.Ye. Biologicheskaya bezopasnost srya i produktov pitaniya. Potensialno opasnye veщyestva biologicheskogo proisxojdeniya:Ucheb. posobiye. SPb.: NIU ITMO; IXiBT, 2014.

4. R.Normaxmatov, G'.Y.Pardayev, Sh.I.Islomov. Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi obyektlari. Darslik.-T "Fan va texnologiyalar nashriyot matbaa uyi", 2021. 63 bet

5. https://president.uz/uz/lists/view/6645

Болиева Ирода - СамИСИ, "Сервис" факултети Сат 122 гуруҳ талабаси
Рўзибой Нормахматов - СамИСИ, техника фанлари доктори, профессор
Акрам Ғафуров - СамИСИ, катта ўқтувчи

БЕҲИ – B_9 ВИТАМИНИ (ФОЛАТ КИСЛОТАСИ)НИНГ МУҲИМ МАНБАИДИР

Аннотация *мақолада беҳи меваси таркибида В гуруҳига кирувчи витаминлар миқдори бўйича ўтказилган тадқиқот синовлари натижалари келтирилади. Тадқиқот натижалари беҳи мевасида В гуруҳига кирувчи витаминлардан B_1, B_2, B_6, B_9, B_{12} кабиларнинг борлигини кўрсатди.. Бу эса беҳи меваси ва ундан тайёрланган консерва маҳсулотларини профилактик мақсадларда фойдаланиш мумкинлигидан далолат беради.*

Аннотация *в статье приведены результаты исследований, проведенных по содержанию витаминов входящих в группу В Результаты исследований выявлено, что основными витаминами входящих в группу В являются витамины B_1, B_2, B_6, B_9, B_{12}. В связи с этим свежие плоды айвы и их продукты переработки с успехом могут быть использованы для профилактических целей.*

Abstract *the article presents the results of studies conducted on the content of vitamins included in group B. The results of the studies revealed that the main vitamins included in group B are vitamins B1, B2, B6, B9, B12. In this regard, fresh quince fruits and their processed products can be successfully used for preventive purposes.*

Калит сўзлари: *витамин, фолат кислотаси, беҳи, мева, нон беҳи, фермент.*

Кириш. Шуни алоҳида такидлаш жоизки, инсонинг соғлом бўлиши, нормал ҳаёт кечириши ва иш фаолиятининг самарадорлигини таъминловчи асосий омиллардан бири-бу мувозанатлашган овқатланиш тамойилига риоя қилиб яшаш ҳисобланади. Ана шу мувозанатлашган овқат рационига эришишнинг муҳим шартларидан бири эса, юқори даражада тозаланган озиқ-овқат маҳсулотлари мўл-кўл бўлган рациондан, таркиби 50-60 % сархил мева ва сабзавотлардан иборат табиий рационга ўтиш ҳисобланади. Айнан ҳўл мева ва сабзавотларгина инсон ҳаёти учун энг зарур бўлган биологик фаол моддалар (витаминлар, ферментлар, органик кислоталар, минерал моддалар ва бошқа бирикмалар) манбаи ҳисобланади.

Бу ҳақда инсон умрини узайтириш бўйича америкалик мутахассис Пол Брэгг қўйидаги фикрни билдиради: “Унутманг, ҳўл сабвзавот ва мева организмнинг ўзига хос тозаловчиси ва заҳарсизлатирувчи воситаси ҳисобланади. Улар заҳарнинг эски қатламларини юмшатиб, организмдан чиқиб кетишга имкон яратади. Бу айнан ажойиб соғлиқга эришиш учун зарур бўлган жараён ҳисобланади” (3).

Республикамиз аҳолисининг рационида мева ва сабзавотлар ҳиссасини 50-60% га етказиш учун ҳамма шарт-шароитлар мавжуд деб ҳисоблаш мумкин. Жумладан, Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралдаги “Ўзбекистон республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар стратегияси тўғрисида”ги ПФ-4947 сонли фармонида “... таркибий ўзгаришларни чуқурлаштириш ва қишлоқ хўжалиги ишлаб чиқаришни изчил ривожлантириш, мамлакат озиқ-овқат хавфсизлигини янада мустаҳкамлаш, экалогик тоза маҳсулотлар ишлаб чиқаришни кенгайтириш, аграр секторнинг экспорт салоҳиятини сезиларли даражада ошириш” деб бежиз айтилмаган (1).

Тадқиқот объекти ва усуллари. Республикамиз аҳолисининг рационини витаминлар билан бойитишда беҳи мевасининг ва уни қайта ишлаб олинадиган маҳсулотларнинг ҳам маълум даражада ўрни бор. Шу сабабли биз республикамизда кенг тарқалган уруғли мевалардан бири беҳи меваси таркибида B_9 витаминининг (фолат кислотаси) миқдори ва унинг қанчалик даражада инсон учун аҳамиятли эканлиги бўйича илмий тадқиқот ишларини ўтказдик.

Биз тадқиқот обекти сифатида республикамизнинг жанубий Сурхондарё вилояти Олтинсой тумани боғларида етиштирилган беҳининг “Нон-беҳи” навидан фойдаландик.

“Нон-беҳи” меваси таркибида В гуруҳга кирувчи витаминлар миқдорини Ўзбекистон Республикаси Фанлар Академиясининг Биоорганик кимё институти лабораториясида аниқладик.

Тадқиқот натижалари ва унинг муҳокомаси. Олинган тадқиқот натижалари 1-жадвал маълумотларида келтирилади.

Бу жадвал маълумотларидан кўриниб турибдики, беҳи меваси таркибида В гуриҳига кирувчи витаминларнинг деярлик ҳаммаси мавжуд экан. Айниқса беҳи меваси таркибида B_9 витаминининг миқдори B_1, B_2, B_6, B_{12} витаминларига нисбатан анча кўплиги билан тавсифланади. Бу эса беҳи меваси инсон организми учун B_9 (фолат кислотаси) витаминининг муҳим манбаи бўлиб

хизмат қилиши мумкинлигидан далолат беради.

1-жадвал

Беҳининг “Нон-беҳи” навининг В гуруҳи витаминлари бўйича таркиби

Т/р	В гуруҳи витаминлари	Ўлчов бирлиги	Миқдори
1.	B_1 (тиамин)	мг%	0,06
2.	B_2 (рибофлавин)	мг%	0,03
3.	B_6 (пиридоксин)	мг%	0,86
4.	B_9 (фолат кислотаси)	мкг%	4,28
5.	B_{12} (кобаламин)	мкг%	0,62

Маълумки, сўнгги йилларда кўпгина меъёрий нормаларга аниқлик киритилиб, фолат кислотаси бирикмасига бўлган нормалар ҳам ўзгартирилган. Шундай қилиб Бутунжаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти бу витаминга бўлган суткалик нормани бирмунча пасайтириб, уни 200 мкг миқдорида тавсия қилади (2).

B_9 витамини иммунитетни мустаҳкамлайди, юрак ва қон томирларининг нормал ишлашини таъминлайди, қизил қон таначаларининг ҳосил бўлишида, нуклеин кислоталари, аминокислоталарнинг синтезида иштирок этади. Овқат ҳазм бўлишини нормаллаштиришга ҳам ёрдам беради.

Фолат кислотасининг етишмаслиги энг кўп тарқалган автоминоз турларидан бири ҳисобланади. Инсон овқатида 3-4 ой мобайнида B_9 витаминининг етишмаслиги анемия касаллигининг ривожланишини келтириб чиқаради.

Фолат кислотаси янги ҳужайраларни соғлом ҳолатда сақлаш ва яратиш учун зарур бўладиган витамин ҳисобланади. Айниқса фолат кислотаси ёш организмнинг ривожланишида муҳим аҳамият касб этади. Инсон организмида B_9 витаминг етишмаслиги саротан касаллигининг ривожланиш хавфини кучайтириши мумкинлиги тўғрисида ҳам маълумотлар мавжуд.

Фолат кислотаси кўпчилик ферментларнинг кофермента ҳисобланиб, бир қанча ферментатив жараёнларда ҳам иштирок этади.

Хулоса. Беҳи меваси таркибида яхши илвира ҳосил қилувчи пектин моддасининг миқдори юқори бўлганлиги сабабли ундан севиб истеъмол қилиланиган конфитюр, джем каби юқори сифатли маҳсулотлар ҳам тайёрланади. Шундай экан ҳар биримиз ўз организмимизнинг В гуруҳи витаминларига бўлган талабини қондиришда рационимизда сархил беҳи меваси ва уни қайта ишлаб олинган маҳсулотларнинг ҳам бўлишини таъминлашимиз ҳам мақсадга мувофиқ ҳисобланади. Натижада ҳар биримиз соғлом бўлишдек энг катта бойликга эришамиз.

Адабиётлар

1. Ўзбекистон Республикаси давлат статистика қумитаси. Ўзбекситон қишлоқ хўжалиги статистик тўплами. Тошкент, 2007-2016.

2. Европейское региональное бюро ВОЗ: Здоровая пища и питание их семей, стр.35.

3. Пол Брегг. Соғлиқ ва узоқ яшаш сирлари. Тошкент, “Навруз”, 2017, 192-бет.

N.A.Abdivafoyeva – SamISI Sat-122 guruh talabasi
U.A.Abdurayimov- SamISI Servis kafedrasi assistenti

OZIQ–OVQAT XAVFSIZLIGI – INSON SALOMATLIGI GAROVI

Annotasiya: *Ushbu maqolada oziq-ovqat xavfsizligi masalalarining muhimligi va GMO mahsulotlarini ichlab chiqarish keng tus olgani hamda ushbu mahsulotlarning inson sog'ligi uchun foyda va zararlari yoritilgan.*

Kalit so'zlar: *Oziq-ovqat, oziq-ovqat xavfsizligi, mahsulot sifati, GMO, xavfsizlik, oziq-ovqat xavfsizligi ko'rsatkichlari.*

Bugungi kunda dunyo aholisining kun sayn o'sib borishi jahon miqiyosida global oziq-ovqat yetishmovchiligi bilan bog'liq muammolarni keltirib chiqarmoqda. Bu esa dunyo aholisining ma'lum bir qismini to'yib ovqatlanmasligiga yoki och qolishiga sabab bo'lmoqda. Natijada dunyo mamlakatlarida GMO – mahsulotlarini ishlab chiqarish keng tus olmoqda.

Xozirda oziq-ovqat masalasi eng dolzarb muammolardan biri bo'lib turibdi.

O'zi, oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi deganda nimani tushinamiz?

Adabiyotlarda oziq-ovqat xavfsizligi atamasini birdan-bir tarifi mavjud emas. Ko'pchilik tadqiqotchi-olimlarning fikriga asosan quyidagi ta'riflarini ko'zdan kechirsak.

"Oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi - oziq-ovqat mahsulotining sanitariya, veterinariya, fitosanitariya normalari va qoidalariga mosligi";

"Oziq ovqat mahsulotlari xavfsizligi - agar mahsulot maqsadga muvofiq tayyorlangan bo'lsa va iste'mol qilinsa, uning iste'molchiga zarar keltirmasligiga bo'lgan ishonchdir".

"Oziq-ovqat xavfsizligi – bu davlatning aholining normal hayot faoliyatini ta'minlash uchun oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabni qondirishni kafolatlashi"dir.

"Oziq - ovqat mahsulotlari xavfsizligi – asoslangan ishonchli holat shuki, oziq- ovqat mahsulotlari odatiy sharoitlarda foydalanilganda zararli emas, hamda hozirgi va kelajak avlod sog'lig'iga xavf solmaydi.

Respublikamizda bu masalaga bo'lgan jiddiy e'tibor "Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to'g'risida", "Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida", "Iste'molchilarning huquqlarini himoya qilish to'g'risida", "Veterinariya to'g'risida", "Davlat sanitariya nazorati to'g'risida" gi qonunlarida; O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2015 yil 25 apreldagi "O'zbekiston Respublikasi aholisininng sog'lom ovqatlanish sohasida amalga oshirilayotgan chora tadbirlarni yanada takomillashtirish to'g'risida" gi va boshqa qator qarorlarida o'z ifodasini topgan.

Respublikamizda mustaqillik yillaridan to bugungi kungacha aholi jon boshiga oziq ovqat mahsulotlari ishlab chiqarilishi, bir necha baravar ko'paydi. Don, meva-sabzavot, poliz, kartoshka bo'yicha hosildorlik o'sish sur'atlari oshdi. Mana shundan kelib chiqib, keyingi bosqichlarda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash yanada yangi, murakkabroq yondashuvlarni, siyosat va vositalarni qo'llashni talab etadi. Shu

munosabat bilan oziq-ovqat xavfsizligini uchta asosiy jihatni 1)oziq-ovqat mavjudligi, 2)oziq-ovqat mahsulotlarining yetarliligi, hamda 3)oziq-ovqatning muvozanatliligi va sifatini qamrab oluvchi kompleks muammo sifatida qarash maqsadga muvofiq.

Shuni ta'kidlash mumkin-ki, ovqatlanish – inson salomatligini belgilab beruvchi muhim omildir. Zamonaviy ovqatlanish ilmi - ratsional balanslashtirilgan ovqatlanish; oqsil, mikronutriyentlar, boshqa almashinmaydigan ozuqa faktorlarining yetishmovchiligi bilan bog'liq bo'lgan alimentar kasalliklar profilaktikasi; oziq - ovqat hamda xom-ashyolar xavfsizligi va sifatini nazorat hamda boshqarish tizimini mustahkamlash; sog'lom ovqatlanish masalalari yuzasidan xalqning bilim darajasini oshirish kabi e'tiborli tarmoqlarni o'z tarkibiga oladi.

Har bir inson ratsional ovqtlanish, oziq-ovqat tarkibidagi moddalar hamda ularning sog'lom va bemor organizm hayotidagi roli haqida zaruriy ma'lumotlarga ega bo'lishi kerak. Bularning hammasi jamiyat madaniyatining ajralmas qismi bo'lgan ovqatlanish madaniyatini shakllantiradi.

Ratsional ovqatlanish qoidalarining buzilishi esa insonni noto'kis va notekis turmush tarzi kechirishiga majbur qiladigan, uning umrini qisqarishiga sabab bo'ladigan kasalliklarning rivojlanishiga olib kelishi tabiiy xoldir.

Mamlakatimiz mustaqilligidan keyin boshqa tarmoqlar singari oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash sanoatida ham keskin yuksalishlar ro'y berdi. Bu har birimiz uchun quvonarli holdir.

Shu o'rinda aytish lozim-ki, mahalliy ishlab chiqaruvchilarimiz tomonidan yetishtirilayotgan mahsulotlar yorliqlaridagi tez-tez uchrayotgan "GMO siz" so'zlari xaridorlar e'tiborini o'ziga jalb qilmoqda va ko'pchilik iste'molchilarda turli savollar tug'dirmoqda. Bu holatga oydinlik kiritish maqsadida GMO lar haqida batafsilroq to'xtalishni joiz deb topdim.

GMO lar - geni modifikatsiyalangan organizmlar – bu organizmlarning (o'simliklar, hayvonlar, mikroorganizmlar) genetik materiali DNK si zamonaviy biotexnologiya, gen texnologiyasi, recombinant DNK texnologiyasi va gen injeneriya yordamida o'zgartirilgan bo'lib, bunday o'zgarish tabiatda tabiiy ko'payish yoki tabiiy rekombinatsiyalanish jarayonida sodir bo'lmaydi. Yuqoridagi texnologiyalar genlarni bir organizmdan ikkinchisiga o'tkazish imkoniyatini beradi. GM organizmlardan olingan yoki ulardan foydalanib ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotlari GMO - mahsulotlar deyiladi.

Birinchi marta geni modifikatsiyalangan o'simlik 1983 yilda antibiotikka chidamli tamaki o'simligidan foydalanib ishlab chiqarilgan, hamda birinchi GMO - mahsuloti birinchi marta 1994 yilda sotuvga chiqarilgan.

Xo'sh GMO mahsulotlarga nima uchun ehtiyoj tug'ildi?

GMO mahsulotlar ishlab chiqaruvchi yoki iste'molchi uchun sezilarli ijobiy tomonlarning mavjudligi tufayli ishlab chiqariladi. Bu mahsulotning past narxi yoki yuqori ijobiy hossasi (saqlanish muddatining uzaytirilishi, yoki ozuqaviy qimmatining oshishi) bo'lishi mumkin.

Dastlab GMO asosli o'simliklar ishlab chiqarishning maqsadlaridan biri qishloq xo'jalik mahsulotlarining himoyasini mustahkamlash, hashoratlar va viruslar chaqiradigan kasalliklarga chidamliligini yoki gerbisidlarga nisbatan tolerantlikni

oshirish edi.

Qoidaga binoan iste'molchilar odatiy, insoniyat o'z tarixi davomida ozuqa sifatida ishlatib kelayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz deb hisoblaydilar. Odatiy seleksiya usuli bilan ozuqa uchun ishlatsa bo'ladigan organizmlarning yangi turlari paydo bo'lganda, ularning xususiyatlari yaxshi tomonga o'zgarishi bilan bir vaqtda yomon tomonga ham o'zgarishi mumkin. Milliy boshqaruv organlari bunday yangi tur mahsulotlarni zararsizligini tekshirib boradilar, ayrim hollarda bunga zarurat yo'q deb hisoblaydilar. Biroq ular GMO mahsulotlar uchun maxsus baholash o'tkazish zarur degan qarorga keldilar. Natijada GM organizmlar va GMO-mahsulotlar uchun inson salomatligi va atrof – muhit himoyasi nuqtai nazaridan qattiq tartibdagi baholash tizimi ishlab chiqildi.

GMO-mahsulotlarni xavfsizligini baholash jarayonida odatda quyidagi ko'rsakichlar o'rganiladi:

- sog'liqqa to'g'ridan-to'g'ri ta'siri (zaharliligi);
- allergik reaksiya chaqiruvchanligi (allergentligi);
- aniq komponentlari, ozuqaviy yoki zaharli xususiyatlarga egaligi;
- kiritilgan genning chidamliligi;
- genetik modifikatsiya bilan bog'liq bo'lgan ovqatlanishga ta'siri va boshqa gen kiritilishi natijasida bo'ladigan kutilmagan ta'sirlar.

Bu jarayonda inson salomatligiga nisbatan qanday jiddiy muammolar bo'lishi mumkin? GMO-mahsulotlar zararsizmi? - degan tabiiy savol tug'iladi. Har xil genetik modifikatsiyalangan organizmlar o'zida turli yo'llar bilan kiritilgan turli genlar tutadi. Bu shuni bildiradiki, har bir alohida GMO-mahsulot va uning bezararligi uchun o'tkaziladigan tahlil individual asosda bo'lishi kerak, shuningdek barcha GMO-mahsulotlarning bezararligi haqida umumiy xulosa qilish noo'rin hisoblanadi.

Hozirgi davrda xalqaro bozorlarga kirib kelayotgan GMO-mahsulotlar deyarli bezararlik ko'rsatkichi bo'yicha sinovdan o'tgan va inson salomatligiga xavf solishi mumkin emas deb hisoblanadi. Qolaversa GMO mahsulotlar ma'qullangan davlatlar aholisining keng qatlamida bunday mahsulotlarni iste'mol qilish natijasida inson salomatligiga hech qanday ta'sir kuzatilmadi.

Turli davlatlarda GMO-mahsulotlarni yo'naltirish va boshqarishning turli usullari mavjud.

Bugungi kunda xalqaro bozorlarda taklif qilinayotgan GMO lar o'zida 3 ta: zararli hashoratlarga chidamlilik, o'simliklarning virusli kasalliklariga chidamlilik, bir qator gerbisidlarning ta'siriga tolerantlik kabi foydali xususiyatlardan birini o'zida mujassamlashtirgandir.

GMO-mahsulotlar birinchi marta dunyo bozorlariga kirib kelgan davrdan boshlab, butun dunyo mamlakatlarida ular borasidagi munozaralar davom etib kelyapti. Garchi munozara sabablari va savollari juda o'xshash bo'lsa ham (narx va foyda, xavfsizlik masalalari), munozara natijalari turli davlatlarda turlicha bo'lmoqda. Chunki dunyo aholisi o'zining yashash mintaqasidan kelib chiqqan holda, oziq-ovqat mahsulotlariga turlicha munosabatlarda bo'ladilar. Ya'ni oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qimmati o'zining sotsial, tarixiy, ayrim hollarda diniy ildizlariga ega bo'lishi mumin. Demak, GMO-mahsulotlar borasidagi bahsli munozaralar o'zining

so’nggi nuqtasiga yetgan emas. Lekin fan va texnologiya jadal rivojlanyapti, tabiiyki GMOlar ham kelajakka qarab jadal intilmoqda.

Kelajakda GMO lar sohasidagi rivojlanishlarni - kasalliklarga va qurg’oqchilikka qarshilik xususiyatlari yaxshilangan o’simliklar, ozuqaviylik qimmati darajasi oshirilgan qishloq xo’jalik mahsulotlari, a’lo o’sish xususiyatli osimlik va hayvonlar, farmasevtikada muhim oqsillar -vaksinalar ishlab chiqarish kabi sohalarida ko’rish mumkin .

Р.Нормахматов - СамИСИ профессори. т.ф.д.
А.Ж.Ғафуров - СамИСИ катта ўқитувчиси

АНОР МЕВАСИ МИКРОНУТРИЕНТЛАР МАНБАИДИР

Аннотация. *Мақолада Сурхондарё вилоятининг Қизириқ районида жойлашган Бандихон боғдорчилик узумчилик экспериментал хўжалигида етиштирилган анорнинг Қозоқи анор ва Қизил анор навлари меваларининг минерал элементлари таркиби бўйича тадқиқот натижалари маълумотлари келтирилган. Муаллиф анор меваси таркибида калий, натрий, кальций, магний, мис каби макроэлементларни, рух, темир, марганец, никель каби микроэлементлар миқдорини аниқлаб, анор меваларини микронутриентлар танқислигида қўшимча манба сифатида фойдаланиш кераклига ҳақида тавсия беради.*

Калит сўзлар. *Анор, субтропик мева, макроэлемент, микроэлемент, микронутриент.*

Аннотация. *В статье представлены данные о результатах исследования состава минеральных элементов плодов гранат Козақи и гранат Красного сортов, выращенных в садоводческом опытном хозяйстве «Бандихон», расположенном в Кызырикском районе Сурхандарьинской области. Автор определяет количество макроэлементов в плодах, таких как калий, натрий, кальций, магний и микроэлементов медь, цинк, железо, марганец и никель, и рекомендует использовать плоды граната в качестве дополнительного источника при дефицит микроэлементов.*

Ключевые слова. *Гранат, субтропический фрукт, макроэлемент, микроэлемент, микронутриент.*

Annotation. *The article presents data on the results of a study of the composition of mineral elements of pomegranate fruits of the Kazakh and Red varieties, grown in the “Bandikhon” horticultural experimental farm, located in the Kyzyrik district of the Surkhandarya region. The author determines the amount of macroelements in the fruits, such as potassium, sodium, calcium, magnesium and trace elements copper, zinc, iron, manganese and nickel, and recommends using pomegranate fruits as an additional source for micronutrient deficiencies.*

Keywords. *Pomegranate, subtropical fruit, macroelement, microelement, micronutrient.*

Ўзбекистон субтропик боғдорчилигида анор мевалари майдони майдони катта ўрин тутади.

Анорнинг биологияси яхши ўрганилган бўлсада, лекин анор мевасининг кимёвий таркиби, айниқса макро- ва микроэлементлар таркиби бўйича маълумотлар жуда кам. Шу сабабли биз анорнинг Қозоқи ва Қизил анор навлари меваларининг макро_ва микроэлементлар таркибини ўргандик.

Анор меваларини академик М.Мирзаев номидаги Ўзбекистон боғдорчилик, узумчилик ва виночилик илмий текшириш институтининг

Бандихон боғдорчилик-узумчилик экспериментал хўжалиги далаларидан (Сурхондарё вилояти, Қизриқ тумани) истеъмолга яроқлилик пишганлик даражасида териб олдик.

Макро- ва микроэлементлар миқдорини “Сатурн” спектрофатометрида атом-абсорбция усули ёрдамида аниқладик.

Анор шарбати нафақат маззали ичимлик, балки даволовчи восита ҳам ҳисобланади(1,2).

Анор меваси таркибида макро- ва микроэлементлар миқдори бўйича олинган натижалар қўйидаги 1-жадвалда келтирилди.

1-жадвал

Бандихон тажриба хўжалигада етиштирилган анор мевасининг макро- ва микроэлементлар таркиби

№ т/р	Макро- ва микроэлементлар	Анор нави	
		Қазоқи анор	Қизил анор
1.	Макроэлементлар (мг %):		
	K (калий)	149	174
	Na (натрий)	11,2	10,3
	Ca (кальций)	1,7	2,5
	Mg (магний)	6,7	6,8
	Cu (мис)	58	82
2.	Микроэлементлар (м/кг):		
	Zn (рух)	196	320
	Fe (темир)	523	601
	Mn (марганец)	59	80
	Ni (никель)	8	4

Жадвалда келтирилган маълумотлар шундан далолат берадики, анор таркибида учрайдиган асосий макроэлементлар калий, натрий, магний, кальций, мис, микроэлементлардан асосийлари эса рух, темир, марганец ва никель экан. Биз ўрганган анорнинг Қизил анор нави меваси Қазоқи анор нави мевасига қараганда макро- ва микроэлементларга бирмунча бой эканлига аниқланди. Масалан, Қозоқи анор нави мевасида калий миқдори 149 мг % ни ташкил этса, Қизил анор меваси таркибида эса унинг миқдори 174 мг % ни ташкил этади. Ана шундай фарқлар рух ва маргенец микроэлементлари миқдори бўйича ҳам кузатилади. Бу нав анор мевалари натрий, магний, кальций минерал элементлари миқдори бўйича эса бир-биридан деярлик фарқ қилмаслиги аниқланди.

Биз Қозоқи ва Қизил анор мевалари макро_ва микроэлементлари таркибини “Озиқ-овқат маҳсулотларининг кимёвий таркиби” (3) маълумотномасида келтирилган кўрсатгичлар билан солиштирсак, биз олган натижалар калий макроэлементи миқдори бўйича деярлик фарқ қилмасада, кальций миқдори нисбатан кам, қолган минерал элементлар миқдори эса, бирмунча кўп эканлиги аниқланди. Бу эса мева етиштираётган худуднинг

тупроқ-иқлим шароитининг мевалар таркибида минерал моддалари тўпланишига сезиларли даражада таъсир кўрсатишидан далолат беради.

Хулоса қилиб айтганда, Ўзбекистон шароитида етиштирилган анор мевалари макро- ва микроэлементларга бой бўлиб, уларни доимий истеъмол қилиб туриш инсон саломатлигига ижобий таъсир кўрсатади ва соғлом турмуш тарзига риоя қилишимизнинг муҳим омили бўлиб хизмат қилади.

Адабиётлар

1. Багатурия Н.Ш., Купатадзе И.В. Химический состав промышленных сортов граната. Ж. Пиво и напитки, 2005, №3, с. 42-43.

2. Кароматов И.Д., Набиева З.Т. Плоды гранатов в профилактике, лечении сахарного диабета и сердечно-сосудистых заболеваний. Ж.Биология и интегративная медицина, 2018, №2, с. 91-100.

3. Химический состав пищевых продуктов. Книга 1. М.: ВО Агропромиздат, 1987, с. 70-71.

Файзиев Ж.С. – СамИСИ доценти, т.ф.н.

СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШДАГИ САНИТАРИЯ-ГИГИЕНИК ТАЛАБЛАР

Аннотация. *Ишда сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва лаборатория назоратига бўлган гигиеник талаблар таҳлил қилинган, санитария гигиеник тадбирларни амалга ошириш долзарблиги кўрсатилган.*

Калит сузлар: *эпидемияга қарши ва гигиеник тадбирлар, биологик қиймат, санитария қоидалари ва меъёрлар, технологик жараён, ивитқи, санитария талаблари, меҳнат гигиенаси, шахсий гигиена, санитария-эпидемиологик хизмат, санитария эидемиологик назорат, канализация тизимлари, тоза культура, бокс, инфекцион касаллик, озиқавий захарланиш.*

Аннотация. *В работе анализированы гигиенические требования к производству и лабораторному контролю молока и молочных продуктов, показана актуальность осуществления санитарно-гигиенических мероприятий.*

Ключевые слова: *противоэпидемиологические и гигиенические мероприятия, биологическая ценность, санитарные правила и нормы, технологический* процесс, *закваска, санитарные требования, гигиена труда, личная гигиена, санитарно-эпидемиологическая служба, санитарно-эпидемиологический контроль, канализационные системы, чистая культура, бокс, инфекционное заболевание, пищевое отравление.*

Annotation. *The work analyzes the hygienic requirements for the production and laboratory control of milk and dairy products, and shows the relevance of the implementation of sanitary and hygienic measures.*

Key words: *anti-epidemiological and hygienic measures, biological value, sanitary rules and regulations, technological process, sourdough, sanitary requirements, occupational hygiene, personal hygiene, sanitary-epidemiological service, sanitary-epidemiological control, sewer systems, pure culture, boxing, infectious disease , food poisoning.*

Сут ва сут маҳсулотлари юкори биологик киймати шарофати билан алмаштирилмайдиган овкатланиш маҳсулотлари хисобланади. Шу билан бир каторда сут микроорганизмлар учун энг кулай озикавий мухит хисобланиб улар унда интенсив ривожланади, бунинг окибатида сут ва сут маҳсулотлари бир катор касалликларни сабабчиси булиши мумкин. Сут тез бузилувчан маҳсулотларга тегишли, шунинг учун юкори сифатли сут ва сут маҳсулотларини олинишига факат эпидемияга карши ва гигиеник тадбирларни тугри ташкил этиш, шунингдек сутни олиш, кайта ишлаш ва реализация килишнинг барча булимларини назорат килиш оркали эришиш мумкин,

Сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш жараёнини ташкил этишнинг белгиловчи хужжатлардан бири Ўзбекистон Республикасининг бош давлат санитария врачи Б.И. Ниёзматов томонидан 2009 йил 28 декабрда тасдиқланган “Сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш санитария қоидалари ва меъёрлари” СанПиН № 0281-09 ҳисобланади. Ушбу қоида ва меъёрлар Ўзбекистон Республикасининг “Давлат санитария назорати тўғрисида”ги, “Фуқаролар соғлиғини мухофазалаш тўғрисида”ги, “Истеъмолчилар хуқуқларини химоялаш тўғрисида”ги, “Маҳсулот ва хизматларни сертификациялаш тўғрисида”ги ва “Озиқ-овқат маҳсулотларини сифати ва хавфсизлиги тўғрисида”ги қонунлари асосида ишлаб чиқилган

Ушбу қоида ва меъёрларда сутни қайта ишлаш корхоналарини худуди, ишлаб чиқариш ва ёрдамчи хоналари, маиший хоналари, корхонани сув билан таъминлаш ва оқова сувларни чиқариб юбориш (канализация) тизимлари, ишлаб чиқариш хоналарини ёритиш, иситиш, шамоллатиш ва хавони мўътадиллаш тизимлари, атроф мухитни санитария мухофазасига бўлган талаблар, технологик жихозлар, аппаратлар, инвентар, идиш ва тарага, технологик жараёнларга ва ивитқилар ишлаб чиқаришга қўйиладиган санитария талаблари ёритилган. Ушбу хужжатда, шунингдек лаборатория назоратини ташкил этиш, сут ва сут маҳсулотларини жўнатиш, меҳнат гигиенаси, ишчиларни шахсий гигиенаси, корхонада дезинсекция ва дератизация тадбирларини ўтказиш талаблари, корхона раҳбарларини мажбуриятлари, ушбу қоидаларни бажаришдаги мажбуриятлар ва давлат санитария-эидемиологик назорати ҳам ёритилган.

Сут саноати корхоналарини қуриш ушбу қоида ва иеъёрлар талабларига жавоб берувчи намунавий лойихалар, шунингдек такрорий фойдаланиш лойихалари ва якка лойихалар бўйича амалга оширилиши лозим.

Давлат санитария-эпидемиологик хизмат муассасалари ва органлари билан келишган ҳолда сут саноати корхоналарини нон, қандолат, макарон маҳсулотлари, алкогол ва алкоголсиз ичимликлар ишлаб чиқариш корхоналари билан бирлаштириш мумкин. Аммо сут саноати корхоналарини гўшт ва балиқни қайта ишлаш корхоналари билан бирлаштиришга йўл қўйилмайди.

Сут саноати корхоналарини қуриш учун майдонларни танлаш ва ажратиш давлат санитария эидемиологик назорати органларини мажбурий иштирокида амалга оширилади. Корхона худуди ўраб олинган бўлиши, оқова сувларини чиқариб юбориш учун оғишга эга бўлиши керак. Корхона худуди завод олди, ишлаб чиқариш ва хўжалик-омборхона каби функционал зоналарга аниқ

бўлинган бўлиши керак.

Ишлаб чиқариш цехлари маиший хоналардан алохида жойлашган биноларда жойлаштирилиши керак. Ишлаб чиқариш цехларини жойлашиши технологик жараёнларни оқимини таъминлаши, технологик коммуникациялар (сут қувурлари) эса энг қисқа бўлиши лозим.

Маиший хоналар алохида жойлашган биноларда, асосий ишлаб чиқариш корпусига ёнига тақаб қурилиши ёки уни ичида жойлаштирилиши мумкин. Сут саноати корхоналари ишлаб чиқариш цехлари ишчилари учун маиший хоналар санропусник типи бўйича жихозланиши лозим.

Корхона ичимлик сифатига эга бўлган сув билан етарли миқдорда таъминланиши керак.

Сут саноати корхоналари ишлаб чиқариш ва маиший оқова сувларни алохида тўплаш ва чиқариб юбориш учун канализация тизимлари билан таъминланган бўлиши керак.

Ишлаб чиқариш хоналарида табиий ёритишдан фойдаланиш энг маъқбул хисобланади. Табиий ёруғлик етарли бўлмаганида люминесцент ёритгичлари асосидаги сунъий ёритиш қўлланилиши лозим. Иш шароитлари оғир бўлган хоналарда ёки доимий иши ўринлари бўлмаган хоналарда чўғланиш ёритгичларидан фойдаланиш зрур бўлади. Сунъий ёритиш барча цехлар ва хоналарда умумий бўлиши, ишлаб чиқариш хоналарида заруриятга қараб махаллий ёки комбинациялашган ёритиш ишлатилади.

Сутни қайта ишлаш корхоналарида аэрозол ва газларни атмосферага чиқарилиши хисобига атроф мухитни ифлосланиши олдини олувчи, оқова сувларга сепаратор шилимшиқлари, ёғ ва оқсил чиқитлари мавжуд бўлган ювиш сувлари тушиши олдини олувчи тадбирлар назарда тутилган бўлиши керак.

Технологик жихозлар, ааратура, идиш, тара ва инвентарлар озиқ-овқат маҳсулотлари билан контактда бўлишига рухсат этилган материаллардан тайёрланган бўлиши керак.

Жихоз, аппаратура, инвентарь, сут қувурлари диққат билан ювилиши ва дезинфекцияланиши лозим. Ювиш ва дезинфекциялашдан сўнг 6 соат давомида фойдаланилмаган жихоз ишни бошлашдан олдин иккинчи марта дезинфекцияланади. Сут ва сут маҳсулотларини сақлаш идишлари ҳар бир бўшатилишидан кейин санитар ишловдан ўтказилиши лозим.

Сут ва сут маҳсулотларини қабул қилиш, қайта ишлаш ва сақлаш жараёнлари пухта тозалик ва уларни ифлосланиш ва бузилишдан, шунингдек уларга бегона предмет ва моддаларни тушишидан сақлаш шароитларида амалга оширилиши лозим. Сут маҳсулотлари амалдаги меъёрий хужжатга аниқ мувофиқликда ишлаб чиқарилиши лозим.

Лаборатория ва ишлаб чиқариш ивитқиларини тайёрлаш “Сут саноати корхоналарида сут қатиқ маҳсулотлари учун ивитқилар тайёрлаш ва фойдаланиш бўйича йўриқнома”га мувофиқ амалга оширилиши лозим. Микробиологик лабораторияда лаборатория ивитқисини тайёрлаш ва тоза культуралар билан ишлаш учун бўлим ёки бокс ажратилган бўлиши керак.

Шундай қилиб, сут хам инфекцион касалликлар ва ҳам озиқавий захарланишлар манбаи хисобланади. Униси ва буниси ҳам, одатда, қўзғатувчиларни ривожланиши учун қулай шароит яратилганидагина, йилни маълум вақтида содир бўлади. Аммо, охирги йилларда сут ва сут маҳсулотларини истеъмол қилиниши туфайли келиб чиққан озиқавий захарланиш ва инфекцион касалликлар холатлари йилни барча мавсумлари давомида кайд қилинмокда. Уларни олдини олиш зарурияти сутни соғиб олиш жараёнлари, уни корхоналарда қайта ишлаш, сут маҳсулотларини реализация қилинишида жўнатиш ва сақлаш технологик ва санитария гигиеник режимларини бахолашда алохида диққат билан ёндошишга мажбур қилади. Айни пайтда қабул қилинган мазкур қоида ва меъёрлар сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва лаборатория назоратига бўлган гигиеник талабларни белгилайди ва медик-биологик талаблар ва сифатни санитария меъёрларига мос келувчи маҳсулот ишлаб чиқаришни таъминлайди.

Файзиев Ж.С. – к.т.н., доцент, СамИЭС
Хасанов А. – студент группа САТ-222, СамИЭС

ВЛИЯНИЕ ЗАМОРАЖИВАНИЯ НА БЕЗОПАСНОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация. *В работе проведен обзор научно-методической литературы по вопросу влияния замораживания на технологические свойства молока. Показано, что заявленный режим глубокого замораживания при температуре -25 ^{0} С до -31 ^{0} С в течение 2 часов является наиболее оптимальным, так как обеспечивает быстрое полное замораживание и лучшее сохранение качества коровьего молока до 1,5 месяцев.*

Ключевые слова: *молоко, технологические свойства, показатели безопасности, термоустойчивость, замораживание, хранение.*

Annotation. *The work conducted a review of scientific and methodological literature on the influence of freezing on the technological properties of milk. It is shown that the declared deep freezing mode at a temperature of -25 0 C to -31 0 C for 2 hours is the most optimal, as it provides quick complete freezing and the best preservation of the quality of cow's milk up to 1.5 months.*

Keywords: *milk, technological properties, safety indicators, heat resistance, freezing, storage.*

Введение. Проблема сохранения молока широко известна, к методам ее решения относятся как многочисленные разработанные и освоенные технологии ксероконсервирования, так и не нашедшие до настоящего времени широкого промышленного применения технологии криоконсервирования - замораживание молока и молочных продуктов. Кстати применение технологии их охлаждения, замораживания и холодильного хранения могли бы значительно способствовать сглаживанию сезонности потребления таких продуктов и гарантированию их высокого качества.

Расширение производства быстрозамороженных пищевых продуктов Международным институтом холода рассматривается перспективным направлением в технологии сохранения пищи в XXI веке. Однако до

настоящего времени не разработаны наиболее эффективные способы замораживания коровьего молока.

В настоящее время коровье молоко консервируют путем высушивания высокой температурой, а также холодом заключающегося в замораживании предварительно сепарированного и сгущенного молока в пластиковых мешках в виде тонких прямоугольных блоков при температурах от -28 до -30^{0}С в тоннельных охладителях [1]. Однако предложенные способы консервирования коровьего молока холодом имеют высокую себестоимость, поэтому не нашли широкого распространения.

Предложены способы замораживания овечьего и кобыльего молока. Способ замораживания овечьего молока предусматривает замораживание сырого цельного овечьего молока при температуре -27^{0}С и хранение при этих температурах в течении года с сохранением стабильности образцов [2]. Суть патента «Способ консервирования кобыльего молока холодом» ЯНИИСХ заключается в замораживании кобыльего молока в пакетиках из полимерных и комбинированных материалов с объемом 1000±50 мл в низкотемпературных камерах с температурным режимом от -22^{0}С до -32^{0}С в течение 1,5-2 ч, после чего кобылье молоко могло хранится до 6-ти мес в морозильных камерах с температурным режимом -15^{0}С [3]. В Казахском научно-исследовательском институте был разработан схожий метод промышленного консервирования кобыльего молока методом шоковой заморозки. Согласно разработанной технологии замораживание пакетированного молока производится при температуре не выше -25^{0}С, затем молоко поступает на хранение в холодильные камеры или в ледники с температурой не выше -15^{0}С. Молоко рекомендовано хранить до 6 мес для получения кумыса достойного качества [4].

В настоящее время в кафедре «Сервис» Самаркандского института экономики и сервиса ведутся исследования по разработке технологии пастеризованного замороженного молока. Нами получен патент Республики Узбекистан на полезную модель № FAP 02272 «Способ замораживания пастеризованного коровьего молока» [5]. Данная полезная модель относится к области пищевой промышленности, а более конкретно к консервированию молока и молочных продуктов и касается способа приготовления фасованного замороженного коровьего молока. Задачей данного технического решения явилось обеспечение безопасности, сохранение пищевой, биологической ценности замороженного фасованного пастеризованного коровьего молока в процессе хранения и при последующем его непосредственном употреблении в пищу.

Целью настоящего исследования является исследование влияния замораживания на безопасность молока.

Материалы и методы. В работе были использованы следующие методы исследований: относительная плотность по ГОСТ 3625-84; титруемая кислотность по *ГОСТ 3624-92;* массовую долю жира по ГОСТ 5867-90; органолептические показатели по ГОСТ 29245-91; массовая доля влаги и сухого вещества по ГОСТ 30305.1-95; массовую долю общего азота по ГОСТ

23327-98. Качество замороженного фасованного пастеризованного коровьего молока проверялись в размороженном виде. Повторность анализов 5 кратная.

Результаты и обсуждение. Согласно предложенного нами способу для замораживания допускается коровье молоко, заготовляемое по ГОСТ 13264-88 “Молоко коровье. Требования при заготовках” и ГОСТ 31449-2013 “Молоко коровье сырое”, с плотностью не менее 1027 кг/м^3, кислотностью от 16,0 до 21,0 °Т, с содержанием белка не менее 2,8%, жирностью не менее 2,8%, КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) не более 1•10^5 КОЕ(колониеобразующие единицы)/см^3, содержание соматических клеток не более 1•10^5 клеток в 1см^3.

В предлагаемом способе консервирования замораживанием очищенное, нормализованное по массовой доле жира коровье молоко подвергают гомогенизации при давлении 10 – 15 МПа и температуре 45 – 70 ^{0}С и тепловой обработке при 74 – 78 ^{0}С с выдержкой 20 сек, охлаждению, упаковыванию в пакетики из полимерных материалов с объемом 500±50 мл и быстрому замораживанию при температурах от -25 ^{0} С до -31 ^{0} С в течение 2 часов и хранят в морозильных камерах с температурой -18 ^{0} С не более 4 – 6 недель.

Результаты исследований показателей безопасности замороженного молока в процессе хранения и органолептические показатели замороженного молока приведены соответственно в таблицах 1 и 2.

Как показывает результаты проведенных исследований, что заявленный режим глубокого замораживания при температуре -25 ^{0} С до -31 ^{0} С в течение 2 часов является наиболее оптимальным, так как обеспечивает быстрое полное замораживание и лучшее сохранение качества коровьего молока до 1,5 месяцев.

Таблица 1

Влияние замораживания на качество пастеризованного коровьего молока 2,5 % жирности

Показатели	Пастеризован-ное коровье молоко	Замороженное молоко по срокам хранения		
		в первую неделю хранения	в третью неделю хранения	в шестую неделю хранения
Плотность, г/см^3	1,0280±0,0003	1,0285±0,0003	1,0281±0,002	1,0282±0,001
Кислотность, °Т	20,01±0,01	20,50±0,01	20,71±0,04	21,00±0,20
Сухой обезжиренный молочный остаток, %	8,20±0,02	8,40±0,05	8,55±0,30	8,65±0,40
Белок,%	3,01±0,20	3,00±0,10	2,99±0,07	2,98±0,06
Жир, %	2,50	2,50±0,80	2,50±0,80	2,50±0,80
Температура, ^{0} С	-18	-18	-18	-18

Таблица 2

Требования к органолептическим показателям замороженного фасованного пастеризованного коровьего молока 2,5 % жирности

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Слегка вязкая, однородная, с наличием незначительных кристалликов льда. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.
Вкус и запах	Характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения
Цвет	Белый, со слегка желтоватым оттенком

Выводы. Таким образом, в условиях постоянного и быстрого темпа совершенствования промышленных технологий и аппаратурных решений правильно выполненное замораживание молока, не допускающее негативных изменений его структуры, при этом позволяющее сохранить большинство его нативных компонентов, остается современным альтернативным способом консервации. Вопросы влияния низких температур на составные части молока и его технологические свойства, определяющие возможность переработки, многими исследователями изучены как с точки зрения взаимодействия между собой фракций молока, так и с позиции применения различных температурных режимов и технологических приемов последующей промышленной обработки.

По мнению большинство исследователей молоко в замороженном состоянии можно хранить при минус 20^0С в течение 3-4 месяцев или до 10 месяцев, если оно в дальнейшем будет переработано, в том числе в сыр. Однако следует отметить, что в соответствии с техническим регламентом «О безопасности молока и молочной продукции», принятая постановлением № 474 Кабинета Министров Республики Узбекистан от 7 июля 2017 года, не допускается использование замороженного молока в производстве молочных продуктов [6]. Поэтому актуальным остается вопрос законодательного регулирования возможности применения замороженного молока в современной отечественной молочной промышленности.

Использованная литература:

1. Сесадзе Ш.М. Сушка или замораживание? Что лучше? // Научно-практический журнал «Молочная промышленность». 2018. № 2. - С. 40.

2. Абрамов А.Ф., Павлова А.И. Способ консервирования кобыльего молока холодом. Россия. 2006, Бюл. № 9. - 5 с.

3. Тултабаева Т.Ч., Жонысова М.У. Шоковое замораживание кобыльего молока и кумыса // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти В. М. Горбатова. 2016. № 1. - С. 307-308.

4. Wendorff W.L. Freezing Qualities of Raw Ovine Milk for Further Processing // Journal of Dairy Science. 2001. vol. 102. no. 12. P. 10779-10789.

5. Файзиев Ж.С., Шукуров И.Х., Мамарасулов З.Э., Садиев М.Р. Способ замораживания пастеризованного коровьего молока. Узбекистан. 2023, Бюл. № 4. – 77-78 с.

6 Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан. Об утверждении общего технического регламента о безопасности молока и молочной продукции: утв. 7 июля 2017 года, № 474.

Файзиев Ж.С. – СамИСИ доценти, т.ф.н.

СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИГИ

Аннотация. *Ишда сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламент доирасида сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлигига бўлган талаблар тавфсифланган, техник регламент талабларига риоя қилиниши устидан давлат назорати ва маҳсулотлар мувофиқлигини баҳолаш масалалари таҳлил қилинган*

Калит сўзлар: *техник регламент, потенциал хавфли моддалар, чегаравий йўл қўйиладиган даражалар, токсик элементлар, микотоксинлар, антибиотиклар, ингибирловчи моддалар, пестицидлар, радионуклидлар*

Аннотация. *В работе в рамках общего технического регламента о безопасности молока и молочных продуктов охарактеризованы требования к безопасности молока и молочных продуктов, проведен анализ вопросов государственного контроля над соблюдением требований технического регламента, и оценки соответствия продуктов.*

Ключевые слова: *технический регламент, потенциально опасные вещества, предельно допустимые уровни, токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, ингибирующие вещества, пестициды, радионуклиды*

Annotation. *In the framework of the overall technical regulation on the security of milk and dairy products, the requirements for the safety of milk and dairy products were characterized, analyzed issues of state control over compliance with the requirements of technical regulations, and evaluating the compliance of products.*

Keywords: *technical regulations, potentially hazardous substances, extremely permissible levels, toxic elements, mycotoxins, antibiotics, inhibitors, pesticides, radionuclides*

Кириш. Озиқ-овқат маҳсулотларини хавфсизлиги улар истеъмол қилинганда одам организми учун хавфларни ҳам ўткир салбий таъсир (озиқавий захарланишлар ва озиқавий инфекциялар) ва ҳам узоқ оқибатлари (канцероген, мутаген ва тератоген таъсир) нуқтаи назаридан бўлмаслигини акс эттиради. Бошқача қилиб айтганда, хозирги ва бўлғуси авлод соғлиги учун зарарли, ноқулай таъсирларни кўрсатмайдиган овқатланиш маҳсулотларини хавфсиз деб хисоблаш мумкин.

Озиқ-овқат маҳсулотлари билан одам организмига унинг соғлиги учун хавфли бўлган анча миқдордаги моддалар келиб тушиши мумкин. Шунинг учун истеъмолчилар соғлиги учун хавфсизлигини кафолатловчи, озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини самарали назорат қилишда масъулиятни ошириш билан боғлиқ бўлган муаммолар долзарб ҳисобланади.

2017 йил 7 июль куни Ўзбекистон Республикаси Вазирлар

Маҳкамасининг “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш ҳақида” ги 474-сонли қарори қабул қилинди. Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни расмий эълон қилинган кунидан бошлаб ўн саккиз ой ўтгандан кейин амалга киритилиши белгиланган.

Материаллар ва методлар. Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлигига бўлган талабларни ўрганиш мақсадида индукция,-дедукция, абстракт фикрлаш, қиёсий таҳлил, мантиқий ёндошув, тизимли таҳлил каби усуллардан фойдаланилди.

Натижалар ва уларнинг тахлили. Сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлигига бўлган талаблар қуйидагилар асосида шакллантирилади:

- хом ашё, тайёр сут маҳсулотларига бўлган санитария қоидалари, меъёр ва гигиеник нормативлар, ветеринария-санитария қоидалари ва меъёрлар;
- сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлиги бўйича қўшимча талаблар;
- ҳом ашё ва маҳсулотларни жўнатиш ва сақлашга бўлган талаблар;
- экологик хавфсизлигига бўлган талаблар.

Ўзбекистон Республикаси худудида муомилада бўлган сут ва сут маҳсулотлари ўрнатилган яроғлилик муддати доирасида ва ундан кўп муддатда хавфсиз бўлиши ва техник регламентнинг 2-7 иловалари талабларига мувофиқ бўлиши лозим.

Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқнинг физик-кимёвий хавфсизлик талаблари, улардаги потенциал хавфли моддалар, микроорганизмлар ва соматик хужайраларнинг чегаравий йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 2-чи иловасида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган даражалардан ошмаслиги лозим. Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқдаги потенциал хавфли моддаларнинг чегаравий йўл қўйиладиган даражалари 1-жадвалда келтирилган.

1-жадвал

Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқда потенциал хавфли моддаларнинг чегаравий йўл қўйиладиган даражалари

Маҳсулот	Потенциал хавфли моддалар	Йўл қўйиладиган даража, мг/кг (л), кўп эмас
Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқ	Токсик элементлар:	
	Қўрғошин	0,02 (қаймоқ учун) 0,1
	Мишьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Симоб	0,005
	Микотоксинлар:	
	Афлотоксин M_1	0,00005 (қаймоқ учун 0,0005)
	Антибиотиклар:	
	Левомицетин	йўл қўйилмайди

	(хлорамфеникол)	
	Тетрациклин гурухи	йўл қўйилмайди
	Стрептомициллин	йўл қўйилмайди
	Пенициллин	йўл қўйилмайди
	Ингибирловчи моддалар	йўл қўйилмайди
	Пестицидлар (ёғга ҳисоблаганда): Гексахлорциклогексин (ГХЦГ): α-изомер β-изомер γ-изомер	 0,04 0,03 0,08
	дихлордифенил трихлорэтан, инсектицид (ДДТ) ва унинг метаболитлари хлорофос 2,4 Д-кислота эндрин	0,04
	Радионуклидлар:	
	Цезий-137	100 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)

Хом сутда ветеринария дори воситаларини қолдиқли миқдорини йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 3-чи иловасида кўрсатилган йўл қўйиладиган даражалардан ошмаслиги лозим.

Сут ва сут маҳсулотлари, ивитқилар, озиқавий муҳитлар, ферментли препаратларда потенциал хавфли моддалар, микроорганизмларни йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 4 ва 5-чи иловаларида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган даражалардан ошмаслиги лозим.

Сут ва сут маҳсулотларини физик-кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари техник регламентнинг 7 иловаси талабларига мувофиқ бўлиши лозим.

Ишлаб чиқариш хоналари, жихозлар, инвентар, тара, транспорт воситаларини ювиш ва дезинфекциялаш сут ва сут маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлаши, уларни мумкин бўлган ифлосланиши олдини олиши керак.

Сут саноатини барча ишчилари ишга киришида дастлабки тиббий кўрикдан ва кейинчалик эса даврий тиббий кўриклардан ўтишлари лозим.

Ишлаб чиқариш жараёнларини хавфсизлигига қуйидагилар натижасида эришилади:

- технологик жараёнлар, шунингдек усул, иш режимларини ишлаб чиқариш жихозларига хизмат кўрсатиш тартибида фойдаланиш;

- ишчилар қулайлиги талабларига жавоб берувчи ишлаб чиқариш

хоналаридан фойдаланиш;

- жарохатланиш ва ишлаб чиқариш кассаликлари манбаи ҳисобланмайдиган ишлаб чиқариш жихозларидан фойдаланиш;

- ишончли ишлайдиган ва доимий текшириладиган назорат-ўлчов асбоблари, авариядан химоялаш қурилмаларидан фойдаланиш;

- ишчиларни касбий танлаш, ўқитиш, уларни меҳнат хавфсизлиги бўйича билимлари ва кўникмаларини текшириш орқали;

- ишчиларни химоялаш воситаларини қўллаш орқали.

Сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлиги бўйича қўшимча талаблар қуйидагилардан иборат:

- сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда ишлаб чиқаришда фойдаланиладиган хом ашё ва ёрдамчи материаллар уларни келиб чиқишини тасдиқловчи жўнатиш хужжатларига эга бўлиши лозим. Хавфсизлик кўрсаткичлари бўйича улар техник тартибга солиш сохасидаги меъёрий хужжатлар билан белгиланган талабларга жавоб бериши лозим;

- сут асосидаги болалар овқатланиши маҳсулотлари ва хом ашё ионизацияловчи нурланиш билан ишлов берилмаслиги лозим;

- фойдаланишга тайёр ивитқилар ва пробиотик микроорганизмлар бошқаларидан худудий ажратилган, изоляцияланган ишлаб чиқариш хоналарида ишлаб чиқарилган бўлиши керак;

- сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда фойдаланиладиган ферментли препаратлар аниқ технологик жараён учун зарур бўладиган активлик ва танланма хусусиятларга эга бўлиши лозим;

- сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда ишлатиладиган технологик жихозлар, қувурлар, сақлаш ва жўнатиш идишлари ва инвентарь техник регламент талабларига жавоб берадиган маҳсулот ишлаб чиқаришни таъминлайдиган, уларни ювиш, тозалаш ва дезинфекциялаш имконини берадиган, озиқ-овқат билан контактда бўлиши рухсат этилган материалдан тайёрланган, сут ва сут маҳсулотлари билан контактда бўладиган ишчи юзалари текис ва адсорбция қилмайдиган материалдан тайёрланган конструктив ва эксплуатацион тавфсифларга эга бўлиши керак.

Сут ва сут маҳсулотларини ўраш ва маркировкалашга бўлган талаблар уларни ўраш ва маркировкалаш талаблари асосида шаклланади. Сут ва сут маҳсулотларини ўралиши маҳсулотни барча яроғлилик муддати давомида уни хавфсизлигини ва муомила жараёнида истеъмол хусусиятларини таъминлаши лозим. Сут ва сут маҳсулотларини маркировкалашда ишлаб чиқарувчи истеъмолчига зарурий ва ишончли ахборотни тақдим этиши зарур. Маркировка техник регламент, шунингдек техник тартибга солиш соҳасидаги меъёрий хужжатлар талабларига жавоб бериши керак.

Айтиш жоизки, техник регламент талабларига жавоб бермайдиган хом сут, сут ва сут маҳсулотлари Ўзбекистон Республикасини “Озиқ–овқат маҳсулотларини сифати ва хавфсизлиги тўғрисида”ги қонуни билан белгиланган, озиқ-овқат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлигини таъминлаш соҳасида давлат бошқарувини амалга оширувчи давлат назорати органлари қарори бўйича қайта ишлаш ёки йўқотиш йўли билан йўқотилади.

Сут ва сут маҳсулотлари мувофиқлигини баҳолаш идентификациялаш йўли билан тайёрловчи, сертификациялаш бўйича орган ва давлат назорати органи томонидан амалга оширилади. Идентификациялаш деганда сут ва сут маҳсулотларини уларни маркировкаси ва жўнатиш хужжатларида келтирилган муҳим белгиларга мувофиқлигини фарқли белгиларни визуал кўрикдан ўтказиш ёки маҳсулотни синаш натижалари бўйича баҳолашни амалга ошириш мақсадида айнанлигини белгилаш тушунилади. Хавфсизлик кўрсаткичларини аниқлаш учун намуналар олиш тавфсифларни техник регламент талабларига мувофиқлигини аниқлаш мақсадида амалга оширилади ва техник тартибга солиш соҳасидаги меъёрий хужжатларга мувофиқ ўтказилади.

Техник регламент талабларига мувофиқликни тасдиқлаш Ўзбекистон Республикаси худудида муомилага чиқариладиган барча сут ва сут маҳсулотлари учун тегишлидир. Техник регламентни кучга киргунига қадар сут ва сут маҳсулотларига берилган санитария-эпидемиологик хулосалар ва мувофиқлик сертификатлари уларни амал қилиш муддати тугагунича хақиқий ҳисобланади.

Техник регламент талабларига риоя қилиниши устидан давлат назорати Ўзбекистон Республикаси соғлиқни сақлаш Вазирлиги, Ўзбекистон Республикасини қишлоқ ва сув хўжалиги Вазирлиги, Ўзбекистон стандартлаштириш, метрология ва сертификация агентлиги ва уларни худудий органлари, шунингдек компетентлиги доирасида бошқа махсус ваколатли давлат органлари томонидан амалга оширилади. Техник регламент талабларини бузилишида айбдор шахслар қонунчилик билан белгиланган тартибда жавобгарликга тортилади.

Хулосалар. Шундай қилиб, айнан сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлиги тўғрисидаги техник регламент талабларига жавоб берадиган сут ва сут маҳсулотлари хавфсиз деб тан олиниши мумкин. Мазкур техник регламент Ўзбекистон Республикаси худудида муомилага чиқарилган ва озиқавий мақсадларда фойдаланиладиган сут ва сут маҳсулотларига, жумладан ҳом сут, сут маҳсулотлари, сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш, ташиш ва йўқотиш жараёнлари, сутни қайта ишлаш маҳсулотларини ишлаб чиқариш учун зарур бўлган функционал компонентларга тегишлидир. Айни пайтда техник регламент талаблари жисмоний шахслар томонидан шахсий фойдаланиш учун кейинги қайта сотиш истагисиз ишлаб чиқарилган сут ва сут маҳсулотларига ва сут ва сут маҳсулотларидан фойдаланилиб ёки улар асосида тайёрланадиган пазандалик ва қандолат маҳсулотларига, озиқавий ва биологик фаол қўшимчалар, дори воситалари, хайвонлар учун озиқалар ва ноозиқавий товарларга таалуқли эмас.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2017 йил 7 июлдаги “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш ҳақида”ги 474-сонли қарори.

2. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг “2019-2024 йилларда мамлакатда озиқ – овқат хавфсизлигини таъминлаш миллий

дастурини тасдиқлаш тўғрисида ИД-2722” қарори ва қарор иловаси лойихаси.

3. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 16 январдаги “Мамлакатнинг озиқ-овқат хавфсизлигини янада таъминлаш чора тадбирлари тўғрисида” ги ПФ 5303 – сонли фармони.

4. Ўзбекистон Республикасининг 1997 йил 30 августдаги “Озиқ – овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида” ги 483-1-сонли қонуни.

5. J.S.Fayziev, SH.N.Ataxanov, YU.CH.Kenjaev, SH.D.Fayziev, X.M.Qanoatov, O.T. Mallabaev. Sut va sut mahsulotlarining texnik-kimyoviy nazorati. Darslik.Toshkent, “Turon-iqbol”, 2020.- 248 b.

6. Fayziyev J.S., Qurbonov J.M. Oziq-ovqat mahsulotlari tadqiqotining fizik-kimyoviy uslublari. O‘quv qo‘llanma. – Toshkent, «Ilm-Ziyo», - 2009 y. – 240 b.

Юсупов Ш.Ж. - Самарқанд давлат ветеринария медицинаси, чорвачилик ва биотехнологиялар университети, ассистенти PhD.

Махмадиярова Ю.Н. - Самарқанд давлат ветеринария медицинаси, чорвачилик ва биотехнологиялар университети, магистри.

ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚИШДА МАХСУС УСКУНАЛАРДАН ФОЙДАЛАНИШ ДАВР ТАЛАБИ

Аннотация *ушбу мақолда озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқишда ишлатиладиган махсус ускуналардан фойдаланишга алоҳида эътибор қаратилган. Бу ускуналар энергияни кўп тежовчи технологиялар бўйича ишлайди ва экологик тоза маҳсулотларни тайёрлашга мослашганлиги билан аҳамиятли эканлиги ёритилган.*

Калит сўзлар: *озиқ-овқат, корхона, ишлаб чиқариш, технология, сифат, меъёр, таом.*

Аннотация*. В данной статье речь идет об использовании специального оборудования, используемого при разработке пищевых продуктов. Подчеркивается, что это оборудование работает по многим энергосберегающим технологиям и адаптировано для приготовления экологически чистой продукции.*

Ключевые слова: *продукты питания, предприятие, производство, технология, качество, норма, продукты питания.*

Annotation. *This article deals with the use of special equipment used in food development. It is emphasized that this equipment operates using many energy-saving technologies and is adapted for the preparation of environmentally friendly products.*

Key words: *food, enterprise, production, technology, quality, standard, food.*

Озиқ-овқатларнинг маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва тайёрлаш ҳамиша фойдали ишлаб чиқариш йўналишларидан бўлиб келган. Озиқ-овқат маҳсулотларига талабнинг пасайиши мумкин эмас. Аксинча, дунё аҳолисини озиқ-овқатлар билан таъминлаш яшаётган асримизнинг энг мураккаб муаммоларидан бири ҳисобланади. Шу билан бирга, вақт ўтган сари озиқ-овқат маҳсулотларини ҳам, таомларнинг ўзини ҳам сифат ва санитария-гигиена меъёрлари бўйича тайёрлаш такомиллашиб боради.

Бу такомиллаштириш усулларини, технологияларини ишлаб чиқиш туристлар, айниқса халқаро туристлар учун жуда муҳим ҳисобланади. Тўғри овқатлантириш учун биринчи навбатда замонавий асбоб-ускуналар ва исботланган технологиялар лозим.

Озиқ-овқатларни ишлаб чиқаришни ташкил қилиш озиқ-овқатлар тайёрланадиган маҳсулотларни хомашёларни мавжуд технологиялар асосида сақлашдан бошланади. Агар уларни сақлаш меъёрлари бузилса, сифатли таомлар тайёрлашда бу салбий ҳолатлар билинади ва таомлар тезда бузилишни бошлайди. Озиқ-овқат маҳсулотлари албатда совутгичда (маҳсулотнинг хилларига қараб картон яшикларда, бидонларда, шишаларда ва бошқ..), озиқ-овқатнинг баъзи хиллари ер ости бункерларида, катта ва кичик цистерналарда сақланиши мумкин.

Иккинчи босқичда озиқ-овқат маҳсулотларини турли хил бирикмалардан тозалаш бошланади. Аслида бу жараёнда маҳсулотларни таомларни тайёрлаш бошланади. Бу жараёнда озиқ-овқат маҳсулотлари тайёрланадиган таомлар бўйича майдаланиши ёки турли миқдорларда аралаштирилиши, тайёрланган хом-ашёларга тайёрланадиган таомларнинг турлари бўйича белгиланган ҳарорат, совутиш ҳам берилиши мукин.

Технологиялар бўйича кимёвий ёки биологик қўшимчалар қўшилиши ҳам мумкин. Тайёрланган хомашёлар қадоқланади ва уларга товар белгилари қўйилади. Ана шу қадоқланган хомашёларга ушбу маҳсуот ҳақидаги барча ахборотлар (номи, тўйимлилиги, фойдалниш турлари, дориворлиги, витаминлар, тайёрлаш усуллари, маҳсулотни тайёрлаган корхона, сақлаш муддатлари ва бошқ..) ёзма шаклда қўйилади.

Юқори технологиялар бўйича озиқ-овқат маҳсулотларини тез тайёрлашга қуйидагилар мисол бўла олади:

- меваларни тезликда совитиш;
- нон маҳсулотларини ва хамиртурушларни тайёрлаш;
- сут ва сут маҳсулотларини стериллаш.

Озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқишда махсус ускуналардан фойдаланиш талаб қилинади. Бу ускуналар энергияни кўп тежовчи технологиялар бўйича ишлайди ва экологик тоза маҳсулотларни тайёрлашга мослашган.

Озиқ-овқатларни ишлаб чиқариш учун ускуналар. Озиқ-овқатларни ишлаб чиқариш учун ускуналар тайинланган меъёрлар ва стандартларга тўлиқ жавоб бериши шарт қилиб қўйилган.

Энг муҳими шундан иборатки, озиқ-овқатларни ва таомларни тайёрловчилар ўзларига мос бўлган қандай асбоблар ва қандай ускуналарни танлашнинг уддасидан чиқишлари лозим. Шунинг учун ҳам озиқ-овқатларни тайёрлайдиган корхоналарда озиқ-овқатлар тайёрлашда ишлатиладиган махсус асбоблар ва ускуналарни яхши билувчи махсус мутахассис штати бўлиши керак.

Сўнгги вақтларда экологик тоза озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришга талаблар ортиб бормоқда. Одамлар хар-хил кимёвий бирикмалар қўшилмаган тоза таомларни сўрашмоқда. Шунинг учун ҳам Европа

давлатларида таомларда 95% органик моддалар бўлган таомларни экологик тоза таом деб ҳисоблашади.

Бу ерда шуни таъкидлаш керак-ки, экологик тоза озиқ-овқатларни ишлаб чиқариш қандайдир табақалар ёки айнан халқаро туристлар учунгина эмас балки, умум аҳоли учун ҳам ишлаб чиқарилиши лозим. Экологик тоза озиқ-овқат маҳсулотлари деҳқончилик ва чорвачиликдаги маҳсулотларнинг назоратига боғлиқ ҳисобланади. Озиқ-овқат маҳсулотларини етказиб берувчи қишлоқ хўжалиги соҳасида етиштириладиган маҳсулотларни фақат табиий шароитларда, минерал ўғитлар ишлатмасдан, кимёвий бирикмалар қўшмасдан таёрлашниши лозим.

Озиқ-овқат ишлаб чиқарувчи корхоналар ўзларининг муваффақиятли ишлари ва мижозлар талабларидаги озиқ-овқатларни ишлаб чиқариши учун қуйидаги ҳужжатларга ҳам эга бўлишлари керак:

- санитария-эпидемиология ташкилотининг рухсатномалари;
- ишлаб чиқаришнинг техник шароитлари(ТШ);
- ёнғинга қарши ташкилотнинг рухсатномаси;
- озиқ-овқат ишлаб чиқарувчи корхоналарда ишловчиларнинг тиббиёт дафтари, махсус кийим-бош;
- корхонанинг санитария-гигиена талабларига тўлиқ жавоб бериш далолатномаси;
- ишлаб чиқариш лицензиялари ва сертификатлари ва бошқалар.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Абдуллаев Р.В. Яқин ва Ўрта Шарқ мамлакатлари туризм индустрияси ривожидаги тенденциялар. «Миллий иқтисодиётнинг барқарор ривожланишида туризмнинг аҳамияти» мавзусидаги республика илмий-амалий конференция материаллари. 11 май 2019 йил Ўзбекистон халқаро ислом академияси нашриёт-матбаа бирлашмаси, Тошкент, 2019.-17-19 б.

2. Ердавлетов С. Р. География туризма: история, теория, методы, практика. Алматы, 2000.-331 с.

3. Маматқулов Х.М. Туризм инфратузилмаси. Маърузалар курси. СамИСИ. 2009.-212 б.

4. Мясникова Е.Н. Традиции и культуры питания народов мира. Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова. Москва. 2018.- 67 с.

5. Пардаев М.Қ., Атабаев Р. Туризм асослари. Самарқанд, 2006.-76 б

6. Пардаев М.Қ. ва бошқалар. Меҳмонхона хўжаликларида самарадорликни ошириш муаммолари. Монография, Тошкент, «Иқтисодиёт», 2013.-212 б.

III-SHO‘BA. OVQATLANISH VA OVQAT HAZM QILISH SOHASIDAGI ZAMONAVIY TADQIQOTLARNING DOLZARB MASALALARI

A.Yu.Xudayberdiyev – SamDVMChBU dosenti
Z.E.Mamarasulov – SamISI katta o’qituvchisi
Sh.Qarshiboyev – SamISI Sat-122 guruh talabasi

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TARKIBIDAGI TOKSIK METALLAR MIQDORINI ANIQLASH TARTIBI

Annotasiya: *ishda oziq-ovqat xom ashyolari va mahsulotlari tarkibidagi toksi elementlarini quruq minerallashtirish, ho’l minerallashtirish va kislotali ekstraksiyalash usuli (to’liq bo’lmagan minerallashtirish) yordamida aniqlash bo’yicha tadqiqotlar olib borilishi bo’yicha tavsiyalar berildi hamda aniqlanadigan diapozon qiymatlari keltirib o’tildi.*

Kalit so’zlar: *xom ashyo, oziq-ovqat mahsulotlari, toksik elementlar, quruq minerallashtirish, ho’l minerallashtirish va kislotali ekstraksiyalash usullari.*

Hozirda odam turli oziq-ovqat mahsulotlarini iste’mol qilib kelmoqda. Iste’mol qilish orqali organizmga turli iflosliklar orqali toksik zaharlanish hamda kasalliklar kelib chiqmoda. Buni oldini olishda avvalo, xom ashyo va mahsulotlar tarkibidagi mavjud toksik metallarning miqdorini aniqlash dolzarb masala hisoblanadi.

Shu boisdan, oziq-ovqat xom ashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarining namunalarini olish va tahlil qilish uchun tayyorlash GOSTga yoki oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlarining muayyan turlari va tiplarini tanlashni tartibga soluvchi boshqa maxsus normativ hujjatlarga muvofiq amalga oshiriladi.

Shu sababli ham oziq-ovqat mahsulotlaridagi zaharli elementlarni aniqlash uchun ular GOST 26929 – “Xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari. Namuna tayyorlash. Toksik elementlarni aniqlash uchun mineralizasiya qilish” standartga asosan aniqlanadi. Ushbu standart oziq-ovqat xom ashyosi va mahsulotlariga qo’llaniladi va bu standartga binoan ulardagi mis, qo’rg’oshin, kadmiy, rux, qalay, temir, xrom, nikel, alyuminiy va margumush (mishyak)ni aniqlash uchun olingan namunalar quruq, ho’l minerallashtirish va kislotali ajratib olish usullaridan foydalaniladi.

Ishimizda oziq-ovqat mahsulotlari va xom ashyolar tarkibidagi toksik elementlarni aniqlash uchun standartga muvofiq quruq minerallashtirish, ho’l minerallashtirish va kislotali ajratib olish usullarini keltirib o’tamiz.

Quruq minerallashtirish usuli – xom ashyo yoki mahsulot namunalarini nazorat qilinadigan haroratda elektr pechiga yoqish orqali organik moddalarning to’liq parchalanishiga asoslanadi va hayvonlar, o’simlik yog’lari va moylaridan (yog’ miqdori 60% yoki undan ko’p bo’lgan mahsulotlar) tashqari barcha turdagi xom ashyo va mahsulotlar uchun mo’ljallangan.

Atom-absorbsion spektroskopiyasi usuli bilan toksik elementlar, margumushdan tashqari, miqdorini aniqlash uchun namunalarning minerallashuvi mahsulot tarkibidagi namlikka bog'liq.

Barcha holatlarda kullantirish oq yoki ozgina bo'yalgan kuyib ko'mirga aylangan zarrachalarsiz kulni olish uchun 10-15 soat davomida amalga oshiriladi.

Namunalarni minerallashtirish jarayonida, margumush miqdorini aniqlash uchun namuna o'lchamiga quruq moddaga hisoblangan namuna massasini 10 % miqdorida magniy oksidi yoki shunday miqdordagi magniy nitratining spirtli eritmasi qo'shiladi. Namuna qurigunicha bug'lanadi, keyin elektr plitada ko'mirga aylangunicha kuydiriladi, keyin kullantiriladi.

Ho'l minerallashtirish usuli – mahsulot namunasini konsentrlangan azot va sulfat kislotasi bilan xlor kislotasi yoki vodorod peroksidi qo'shib yoki faqat vodorod peroksid bilan qizdirilganda undagi organik moddalarni to'liq parchalanishiga asoslangan bo'lib, sariyog' va hayvon yog'laridan tashqari barcha turdagi xom ashyo va mahsulotlar uchun mo'ljallangan. Kislotalarni solish ketma-ketligini o'zgartirishga yo'l qo'yilmaydi, xlorid kislotasi har doim oxirida qo'shiladi. Agar sovitgandan keyin eritma rangsiz yoki oqargan sarg'ish rangda qolsa, minerallashtirish yakunlangan hisoblanadi. Ortiqcha kislotalar oq bug'lar paydo bo'lgan paytdan boshlab 10 daqiqa davomida suv qo'shib qaynatish yo'li bilan chiqarib yuboriladi. Xo'l minerallashtirish Keldal kolbasida olib boriladi. Parallel ravishda qo'shiladigan reaktivlarning minerallashuvi ularning tozaligini nazorat qilish uchun amalga oshiriladi.

Kislotali ekstraksiyalash usuli (to'liq bo'lmagan minerallashtirish) – mahsulot namunasidan toksik elementlarni suyultirilgan xlor yoki azot kislotasi bilan qaynatish yo'li bilan ajratib olishga asoslangan va o'simlik moyi va sariyog', margarin, oziqaviy yog'lar va pishloqlar uchun mo'ljallangan.

Aniq toksik metallarni aniqlash uchun eritmalar tayyorlash tahlil usuliga bog'liq. Toksik elementlar ionlari mavjudligini oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xom ashyolari namunalarida miqdoriy kimyoviy tahlil qilish atom-absorbsion spektroskopiyasi, inversion voltamperometriya va spektrofotometriya usullari yordamida amalga oshiriladi.

Atom-absorbsion spektroskopiyasi (AAS) yuqori sezuvchanlik, takrorlanuvchanlik va selektivlik bilan ajralib turadi. Ushbu usul bilan toksik elementlarni aniqlash GOST 30178 "Xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari. Toksik elementlarni atom-absorbsion aniqlash usuli"ga muvofiq amalga oshiriladi. Ushbu standart oziq-ovqat xom ashyolari va mahsulotlariga qo'llaniladi va ulardagi qo'rg'oshin, kadmiy, mis, rux va temirni aniqlashda yordam beradi. Toksik elementlarni miqdoriy aniqlash kalibrlangan (darajalangan) grafik usuli bilan amalga oshiriladi. Absorbsiyani o'lchash uchun elementlarning quyidagi to'lqin uzunliklariga ega bo'lgan eng sezgir yutilish chiziqlari qo'llaniladi: qo'rg'oshin uchun - 283,3 nm yoki 217 nm, kadmiy uchun - 228,8, mis uchun - 324,8, rux uchun - 213.9, temir uchun - 248,3 nm.

Toksik metallarni aniqlash uchun voltampermetrik usullar atom-absorbsion spektrometriya uchun ishlatiladigan asbob-uskunalarga nisbatan narxi ancha past bo'lgan uskunalarning ishlatilishi sababli keng qo'llaniladi. Toksik elementlar

miqdorini voltamperometrik aniqlash GOST R 51301 “Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xom ashyolari. Toksik elementlar (kadmiy, qo’rg’oshin, mis va rux) miqdorini aniqlashning inversion voltamperometrik usullari” standartga asosan amalga oshiriladi. Ushbu standart oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xom ashyolari uchun qo’llaniladi va ulardagi toksik elementlarning (kadmiy, qo’rg’oshin, mis va rux) miqdorini bir vaqtning o’zida aniqlashning inversion voltamperometrik usullarini (IVA) belgilaydi. Elektrolitik yacheykada tegishlicha indikator elektrod sifatida kumush taglikdagi simob-kumushli, grafit tutuvchi, aylanuvchan diskli shisha-uglerod elektrod yoki uglerod po’latidan ishlangan elektrod, yordamchi va taqqoslash elektrodi sifatida esa xlorid-kumushli elektrod va uglerod po’latidan ishlangan sterjen ishlatiladi. Eritmadan elementlarning dastlabki elektr to’planishi (-1.4) V yig’ish potensialida amalga oshiriladi, volt-amperogramma (-1.2) dan (+0.05) V potensial oralig’ida qayd etiladi. Har bir metalni identifikasiyalash yarim to’lqin potensialini xarakterli qiymati bilan, miqdoriy tahlil esa to’lqin balandligi bo’yicha amalga oshiriladi. Sinov namunasidagi elementlarning konsentrasiyasi qo’shimchalar usuli bilan aniqlanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xom ashyolari turiga qarab elementlarning aniqlanadigan konsentrasiyalari diapazoni 1-jadvalda keltirilgan.

1-jadval

Elementlarning aniqlanadigan konsentrasiyalari diapazoni

Toksik elementlar	Aniqlanadigan konsentrasiyalar diapazoni, mkg/sm^3	
	AAS	IVA
Qo’rg’oshin	0,1-10,0	0,02-50
Kadmiy	0,02-1,0	0,002-5,0
Mis	0,05-5,0	0,6-200
Rux	0,1-10,0	1,0-400
Temir	0,1-10,0	-
Margumush	0,001-0,020	0,001-10,0

Jadvaldan ko’rish mumkinki, xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlarida toksik elementlarning aniqlanadigan konsentrasiyalar diapozonining chegaralangan miqdorlari ko’rsatkichlari keltirib o’tilgan. Bunda bu ko’rsatkichlarni aniqlash atom-absorbsion spektroskopiya (AAS) va inversion voltamperometrik (IVA) usullar orqali amalga oshiriladi.

Xulosa qilib shuni aytish joizki, oziq-ovqat xom ashyolari va oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi toksik elementlar (kadmiy, qo’rg’oshin, mis, rux, margumush, temir)ning miqdorini aniqlashda yuqorida keltirib o’tilgan usullar yordamidan keng foydalanish maqsadga muvofiq hisoblanadi.

Foydalaniladigan adabiyotlar

1. Abulkasimov H.P., Rasulov T.S. Oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning nazariy jihatlari va yo’nalishlari. – T.: “Fan va texnologiya” nashriyoti, 2017.-152

bet.

2. Aniщyenko A.N., Uskova T.V., Semenkov R.Yu., Chekvinskiy A.N. Prodovolstvennaya bezopasnost regiona. – M.: ISERT RAN, 2014.-140s.

3. Bezopasnost prodovolstvennogo srya i piщyevx produktov [Elektronny resurs]: uchebnoye posobiye / I.A. Rogov [i dr.]. Elektron. tekstovye dannye. – Saratov: Vuzovskoye obrazovaniye, 2014. – 226 c.

4. GOST 26929 – “Xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari. Namuna tayyorlash. Toksik elementlarni aniqlash uchun mineralizasiya qilish”

5. GOST 30178 “Xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari. Toksik elementlarni atom-absorbsion aniqlash usuli”.

6. GOST R 51301 “Oziq-ovqat mahsulotlari va oziq-ovqat xom ashyolari. Toksik elementlar (kadmiy, qo’rg’oshin, mis va rux) miqdorini aniqlashning inversion voltamperometrik usullari”.

Шукуров И.Х. – СамИСИ кафедра мудири, доцент

ТУРИЗМНИ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШДА ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИНИНГ ЎРНИ

Аннотация: *ушбу мақолада Республикамиз иқтисодиётининг бўғинларидан бири бўлган туризмни ривожланишида овқатланиш корхоналарининг аҳамияти тўғрисида фикрлар баён этилган. Шунингдек, мазкур ишда овқатланиш корхонаси ҳисобланган ресторанларнинг ҳолати, хизмат кўрсатиш даражаси ва уларда учраб турадиган айрим муаммолар ёритилган. Муаммоларни бартараф этиш бўйича керакли таклиф ва хулосалар қилинган.*

Калит сўзлар: *туризм, туристик корхоналар, туризм инфратузилмаси, овқатланиш корхоналари, сервис маданияти, қурилиш меъёрлари ва қоидалари.*

Маълумки, Республикамиз ранг-баранг табиатга эга бўлган географик ўрни,бетакрор тарихий обидалари ва сўлим гўшалари билан ажралиб туради. Бундай имкониятларнинг мавжудлиги ўз навбатида Республикамиз иқтисодиётнинг асосий таркибий қисми ҳисобланган туризм соҳасини ривожлантириш учун асосий манба бўлиб хизмат қилмоқда. Кейинги йилларда, туризмни ривожлантириш борасида Туризм қўмитаси ва унинг тасарруфидаги субъектлар томонидан олиб борилаётган кенг кўламли ишларнинг самараси ўлароқ, мазкур соҳада иқтисодий кўрсаткичларнинг барқарорлиги кузатилмоқда. Хусусан, сўнгги уч-тўрт йилда мамлакатимизга ташриф буюраётган хорижий сайёҳлар сонининг 30 %га ошганлиги ва соҳадаги экспорт миқдорининг 3 баробарга кўпайганлиги миллий сайёҳлик хизматларининг дунё бозорида кенг тарғиб қилинаётганлигидан далолат бермоқда. Шунингдек, соҳа етакчиси бўлган “Ўзбектуризм” миллий конпанияси ва унга қарашли бўлган корхоналарнинг истиқболдаги вазифаларидан бири Республикамизда туризмни янги қирраларини очиш орқали туристик маршрутларни ишлаб чиқишдан иборатдир. Айтиш жоизки, юқори даражадаги туристик маршрутларни ташкил этишда туризм инфратузилмаси таркибидаги хўжалик юритувчи субъектлар

ҳамда улар фаолиятининг қай даражада ташкил этилганликлари ҳам муҳим кўрсаткичлардан саналади.

Холбуки, Республикамизда фаолият юритаётган туристик корхоналар тизимида овқатланиш корхоналари алоҳида ўрин эгаллайди. Ҳозирги вақтда, Республикамиз ҳудудида турли мулкчилик шаклига эга бўлган овқатланиш корхоналари – ресторан, кафе, бар, тамаддихона, ошхона ва бошқалар мавжуд бўлиб, улар бир-бирларидан ишлаб чиқарилаётган таомлар ассортиментларининг чегараланганлиги, таомлар нархи, хизматлар кўрсатиш даражаси каби кўрсаткичлари билан фарқланади. Ресторан – бу овқатланиш корхонасининг барча кўрсаткичлари бўйича (ишлаб чиқариш ва хизматлар кўрсатиш) устунликка эга бўлган тури ҳисобланади. Шу билан бир қаторда, ресторан хизмати бошқа овқатланиш корхоналаридан фарқли ўлароқ, мижозларнинг яхши дам олиб, ҳордиқ чиқаришини таъминлашни ўз ичига олади. Шунинг учун, ресторанларда тайёрланадиган кулинар маҳсулотлар юқори сифатли бўлиши билан бир қаторда, унда кўрсатиладиган хизматлар кўрсатиш маданияти ҳам етарли даражада бўлиши керак. Ресторанларда хизмат кўрсатиш маданияти деганда, ресторан фаолиятида бажарилиши зарур бўлган барча асосий хизматларни белгиланган қоида ва меъёрлар бўйича ўз вақтида тўла- тўкис амалга оширилиши тушунилади. Шундай экан, хизматлар кўрсатиш маданиятига таъсир этувчи бир қатор омиллар ҳам мавжуд бўлиб, улар жумласига ресторанларда фаолият юритаётган ходимларнинг махсус билим ва малакага эга бўлишлари, хизмат кўрсатиш ҳудудлари (участка) нинг “Қурилиш меъёрлари ва қоидалари”га (СНиП) мос келиши, ресторан жиҳозларининг замонавийлиги, дизайни ва шу кабиларни киритиш мумкин. Ресторан хизматларини юқорида қайд этилган омиллар асосида ташкил этилиши унинг нуфузини белгилаш учун хизмат қилади. Кейинги пайтларда, ресторанларда асосий хизматлардан ташқари, қўшимча хизматлар (таксига буюртма бериш, суратга олиш, мижоз истаган қўшиқ учун буюртма бериш, кимёвий тозалаш ва бошқалар) ҳам ташкил этилмоқда. Бу эса ўз навбатида ресторан нуфузининг янада юқори бўлишига сабаб бўлади.

Айтиш жоизки, бугунги кунда ресторанларда кўрсатилаётган хизматлар маданиятини ҳамма вақт ҳам етарли даражада деб бўлмайди. Айрим ҳолатларда, мижозлар ресторанларда кўрсатилаётган хизматларнинг тўлиқ бажарилмаслик ҳолатларига ёки махсус билим ва малакага эга бўлмаган ходимлар хизматига дуч келишади. Бундай вазиятда дам олиш учун келган мижоз руҳиятида чарчоқ сезила бошлайди. Масалан, кейинги пайтларда фаолият юритаётган кўпчилик ресторанларда асосий хизмат турларидан бири ҳисобланган гардиробнинг йўқлиги, қўл ювиш мосламалари ва ҳожатхона ячейкаларининг меъёридан камлиги кузатилмоқда. Ўзингиз ўйлаб кўринг, айни қиш кунларининг бирида ресторанга дам олиш учун келган киши қўлидаги юк ва устки кийимини гардиробга топшириб кириш ўрнига, ўзи билан овқатланиш залига олиб кирса, ёки бўлмаса, дам олиш вақтининг анчагина қисмини ҳожат чиқариш учун навбат кутишда ўтказса, ноқулай аҳволда қолмайдими? Бундай ҳолатларда, албатта мижозларнинг ресторан хизматларидан ҳақли равишда норози бўлишларига сабаб бўлади ва ўз ўрнида ресторанда кўрсатиладиган

хизматлар маданиятининг пастлигидан далолат беради.

Кўп йиллик ўрганишлар ва кузатишлар шуни кўрсатадики, бундай ҳолатларнинг бўлиши, айниқса хусусий ресторанлар фаолиятида учрайди. Чунки бундай ресторан соҳибларининг кўпчилиги бошқа соҳа мутахассислари бўлиб, махсус билимга эга бўлмаганликлари учун хизмат кўрсатиш маданиятининг сир-асрорларидан бирмунча йироқ бўлишади. Шу боис, бизнинг фикримизча, барча хусусий ресторанларда фаолият юритадиган иш бошқарувчи ёки менежерлар махсус ихтисосликка эга бўлган мутахассислардан бўлиши мақсадга мувофиқ бўлади.

Шунингдек, ресторанларда хизмат кўрсатиш маданиятини белгилайдиган омиллардан яна бири официантлар хизмати ҳисобланади. Маълумки, улар хизмат фаолияти давомида мижозлар билан бевосита, яъни юзма-юз контактда бўлишади. Ҳолбуки, ресторан хизматининг бу бўғини жуда муҳим бўлиб, мижозлар кайфиятининг у ёки бу томонга ўзгаришига тез таъсир кўрсатади. Шунинг учун, ресторан хизматлари маданияти даражасини аниқлашда официантлар хизмати жуда муҳим ҳисобланади. Ресторанларда официанларнинг хизмат фаолиятидаги бажарадиган вазифалари кенг қамровли ва нозик бўлиб, уларни юксак дид билан амалга оширишни талаб этади. Улар томонидан амалга ошириладиган хизмат турлари қуйидагилардан иборат:

- мижозларни касбий этикет қоидалари асосида кутиб олиш;
- овқатланиш ва дам олиш учун келган мижозларни таркиби (жинси), ёшини эътиборга олган ҳолда белгиланган қоидалар асосида жойлаштириш ва кўмаклашиш;
- белгиланган қоидаларга риоя этган ҳолда буюртма олиш;
- столни серверовка қилиш ва қўшимча идишлар билан таъминлаш;
- мижозлар томонидан берилган саволларга хушмуомалалик билан жавоб бериш;
- хизмат вазифасидаги барча операцияларни ўз вақтида бажарилишини таъминлаш;
- белгиланган қоидалар асосида ҳисоб-китоб қилиш ва хушмуомалалик билан уларни кузатиш каби вазифаларни ўз ичига олади.

Айтиш жоизки, ҳозирги вақтда фаолият кўрсатаётган кўпчилик ресторанларда хизмат кўрсатаётган официантларнинг махсус билимга эга эмасликлари ва тажрибасизлиги кўзга ташланмоқда. Бу эса ўз навбатида ресторанда кўрсатилаётган хизматлар маданиятига салбий таъсир қилади. Шу боис, соҳада юз бераётган муаммоли вазиятларни бартараф этиш ва ресторанларда кўрсатиладиган хизматлар маданиятини янада яхшилаш мақсадида қуйидагиларни амалга ошириш лозим деб ҳисоблаймиз:

- ресторанлардаги хизматлар кўрсатиш участкаларининг меъёрий кўрсаткичларини, шу соҳа учун ишлаб чиқилган “Қурилиш меъёрлари ва қоидалари” га мослигини таъминлаш;
- ресторан фаолияти устидан назорат қилувчи СЭС ва бошқа ваколатли ташкилотларнинг ва ўз навбатида, назорат ташкилотлари олдида ресторан ходимларининг масъулиятларини янада ошириш;

- ресторанларда, айниқса хусусий ресторанларда фаолият юритаётган иш бошқарувчи ёки менежерларнинг махсус ихтисосликга эга бўлган мутахассислардан танланишига эришиш;
- ресторанда хизмат кўрсатувчи ходимларнинг махсус билимга эга бўлишлари ресторан фаолияти кун тартибининг асосий масаласига айланиши ва зарурат сезилганда уларнинг малакаларини оширишлари учун етарли шароит яратилишини таъминлаш;
- хориждан келаётган меҳмонлар билан бефосита мулоқот қилиш даражасига эришиш ва уларнинг миллий таомларини тайёрлаш технологиялари тўғрисида етарли билимга эга бўлиш чораларини кўриш;
- мазкур соҳа бўйича олий ўқув юртига кираётган абутуриентларни қабул қилишда, уларнинг соҳага бўлган мойиллиги ва қизиқишларини ҳисобга олиш каби тадбирларни амалга ошириш лозим.

Менинг фикримча, юқорида қайд этилган таклифларни амалга оширилиши ресторанларда кўрсатиладиган хизматлар кўрсатиш маданиятининг даражасига ва ўз навбатида ресторан нуфузига ижобий таъсир кўрсатади.

Z.Sh.Suvonov - SamISI katta o‘qituvchisi
+998932334405 suvonovz@mail.ru

SALOMATLIKNI ASRASHDA YANGI TEXNOLOGIYALARNING IMKONIYATLARI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada sun’iy intellektning qandli diabet, yurak-qon tomir kasalliklari va semirish kabi noto‘g‘ri oziq-ovqat iste’moli natijasida kelib chiqadigan kasalliklarni oldini olishga qaratilgan chora tadbirlarning potensial afzalliklari muhokama qilinadi.*

Kalit so‘zlar: *AI (sun’iy intellekt), qandli diabet, yurak-qon tomir kasalliklari, semizlik, parhez, salomatlik, biotexnologiyalar, axborot texnologiyalari, ma’lumotlar bazasi.*

Butun dunyoda ko‘plab odamlar diabet, semizlik va yurak-qon tomir kasalliklari kabi bir qancha kasalliklardan aziyat chekmoqda. Ammo texnologik yutuqlar va turli zamonaviy texnik vositalarning paydo bo‘lishi, kasalliklarni davolash va oldini olishda eng yaxshi imkoniyatlarga ega bo‘lishi mumkin. Ayniqsa, biotexnologiyalar va axborot texnologiyalari bunday muammolarni hal qilishi va oldini olish uchun AI (sun’iy intellekt) kabi vositalardan foydalanishi mumkin.

Inson turlari birinchi marta 70 000 yil oldin ularning miyasidagi asabiy o‘zgarishlar kognitiv inqilobga olib kelganida rivojlana boshladi va keyin ular o‘z qabilalari uchun barqaror oziq-ovqat ta’minotini yaratish uchun hamkorlikda ov qilishni va ma’lum meva va sabzavotlarni yig‘ishni o‘rgandilar. Ammo ularning dietasidagi eng muhim o‘zgarish olov birinchi marta 45 000 dan 35 000 yil oldin ixtiro qilinganida sodir bo‘ldi. Bu ularga nafaqat mazali taomlar tayyorlash, balki mamontlar va fillar kabi yirik hayvonlarga hujum qilish imkonini berdi. O‘shandan buyon insoniyat o‘zining asosiy manbai: oziq-ovqat bilan ta’minlash uchun juda ko‘p vositalarni yaratdi.

Biroq, 20-asrning o‘rtalariga qadar eng yaxshi oziq-ovqat tayyorlash vositalariga qaramay, ocharchilik har doim odamlar uchun eng katta muammo bo‘lgan[38]. Sanoat inqilobidan so‘ng, oziq-ovqat ishlab chiqarish liniyalari va uning butun dunyo bo‘ylab misli ko‘rilmagan darajada taqsimlanishi insoniyatning eng katta muammosi-ocharchilikni bartaraf etish uchun ko‘proq imkoniyat berdi. Ammo oziq-ovqat manbalarining ortiqcha ishlab chiqarilishi va noto‘g‘ri iste’mol natijasida yangi turdagi muammolar kelib chiqdi: semirish, diabet va yurak qon-tomir kasalliklari va boshqalar. Ilgari odamlar etarlicha ovqatlanmaganidan aziyat chekishgan bo‘lsa, zamonaviy odamlar esa juda ko‘p va noto‘g‘ri ovqatlanishdan aziyat chekishmoqda.

Noto'g'ri ovqatlanish deganda ozuqa moddalarini iste'mol qilishning etishmasligi yoki ortiqcha bo'lishi, asosiy oziq moddalarning nomutanosibligi yoki ozuqaviy moddalardan foydalanishning buzilishi tushuniladi.

Noto'g'ri ovqatlanish barcha shakllarda to'yib ovqatlanmaslik (charchoq, o'sishning sekinlashishi, kam vazn), vitamin yoki minerallarning etishmasligi, ortiqcha vazn, semirish va natijada ovqatlanish bilan bog'liq yuqumli bo'lmagan kasalliklar kelib chiqishiga sabab bo‘lmoqda (masalan, yurak kasalliklari, qon tomirlari, diabet va ba'zi saraton turlari). To'yib ovqatlanmaslik, uning barcha shakllarida, aholi salomatligi, farovonligi va barqaror rivojlanishiga katta zarar etkazadi. Oziq-ovqat xavfsizligida, to'yib ovqatlanmaslik va mikroelementlarning etishmasligi bilan ko‘plab odamlarning aziyat chekishi davom etmoqda. Dunyo aholisining taxminan 5 yoshgacha bo'lgan 20,2 million bola noto'g'ri ovqatlanish tufayli bo'yi orqada qolmoqda. Shu bilan birga, ayollarning 53 foizi, erkaklarning 45 foizi va maktab yoshidagi bolalar yoki o'spirinlarning 8 foizi ortiqcha vaznga ega yoki semirib ketgan[39].

Agar raqamlarda ko‘rilsa, shakar iste’moli har yili terroristik hujum yoki urushdan ko‘ra ko‘proq odamlarni o‘ldiradi. Birgina 2021 yilda jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti (JSST) ma’lumotlariga ko‘ra diabetdan 1,1 millionga yaqin odam vafot etdi, terroristik hujumdan esa bor yo‘g‘i dunyo bo‘ylab 23692 kishi o‘lgan[40]. Eng katta inson qotilining oldini olish uchun qanday yo‘llar mavjud?

Qizig‘i shundaki, sun’iy intellekt kabi yangi texnologiyalar evolyusiyasi yangi marralarni va’da qilmoqda. Sog‘liqni saqlash tashkilotlari va dietologlar sayyoradagi har bir insonga murojaat qila olmaydilar va oziq-ovqat iste’mol qilish muammolarini bartaraf eta olmaydilar. Ammo sun’iy intellektning rivojlanishi ko‘proq narsani hal qilishi mumkin. Mashinani o‘rganish va o‘qitish bo‘yicha so‘nggi yaxshilanishlar biz davolay olmaydigan kasallikning ayrim turlarini oldini olishga yordam beradi. Qon bosimini axborot texnologiyalari orqali kuzatib boradigan biometrik sensorlar yoki aqlli soatlar kabi biologik texnologiyalarning birlashishi oxir-oqibat yo‘nalishni o‘zgartirishi mumkin.

Sun’iy Intellekt dietamiz bilan bog‘liq muammolarni qanday hal qilishi mumkin?

Suni’y Intellekt va biotexnologiya hali ham tug‘ilish kanalida bo‘lsa-da, uzoq

[38] Homo Sapiens; Y. N. Harrari. https://www.ynharari.com/book/sapiens-2/
[39] JSST: World Health Organization. https://www.who.int/
[40] JSST: World Health Organization. https://www.who.int/

muddatda juda ko‘p imkoniyatlar mavjud. Ularni inson hayotiga to‘g‘ri qo‘llash umumiy aholi salomatligini o‘zgartiradi, bu esa umr ko‘rish davomiyligining oshishiga yordam beradi. Lekin qanday qilib? Milliy sog‘liqni saqlash ma’lumotlar bazasiga ulangan taqiladigan qurilmalar yoki videokuzatuv kameralaridagi biometrik sensorlar, ilovalar va markaziy statistika ma’lumotlar bazasidagi profillarimiz kundalik qon o‘zgarishlari va yurak urishini ma’lumotlar bazasiga yuboradi, natijada ular nafaqat tanamizdagi biologik o‘zgarishlarni kuzatib boradi, balki ular bizni tahlil qilishlari va o‘zimizdan ko‘ra yaxshiroq bilishlari mumkin. Bunday tahlilga asoslanib, organizmdagi o‘zgarishlar va uning holati to‘g‘risida ma’lumotlar olinishi mumkin, shuningdek, bizga qanday oziq-ovqat mahsulotla iste’molini hamda har kuni qancha shakar iste’mol qilishni taklif qilishi mumkin. Bu jamoatchilikni hayratda qoldiradigan fantaziya bo‘lib tuyulishi mumkin, ammo mashinalar tez orada o‘tmishdagi salomatlik tarixi va hozirgi tana holatiga qarab nima qilish kerakligini aytib bera oladi.

diabetesinconrol.com ga binoan, Suni’y Intellekt diabetning oldini olishda yordam beradi. Bu odamlarga sog‘lig‘ini tushunish va uni davolashda yordam berishi mumkin. Suni’y Intellekt bilan ishlaydigan vositalar katta miqdordagi ma’lumotlarni kuzatishi va tahlil qilishi mumkin, shu bilan birga diabetning individual holatlari, shu jumladan ularning holatiga parhez, jismoniy mashqlar va dori-darmonlar kabi turli omillar qanday ta’sir qilishini yaxshiroq tushuntirib berishi mumkin. Suni’y Intellekt - bu uzluksiz glyukoza miqdorini monitoring ma’lumotlarini tahlili, yurak-qon tomir kasalliklari ertaroq aniqlash imkonini berishi mumkin. Bundan tashqari, Suni’y Intellekt asoratlarni bashorat qilish va oldini olishda ancha yaxshi yordamchi bo‘lishi mumkin.

Sog‘ligimiz va hayotimiz bo‘yicha navbatdagi potensial muammomiz yurak-qon-tomir kasalliklari, odatda noto‘g‘ri oziq-ovqat iste’moli va stressning salbiy oqibatlari tufayli paydo bo‘ladi.

Yurak va yurak-qon tomir kasalliklariga kelib chiqishiga sabab bo‘ladigan omillardan bu passiv turmush tarzi va tartibsiz ovqatlanishdir. Ammo mashinani o‘rganish bu muammoni katta ma’lumotlar bazasiga to‘g‘ridan-to‘g‘ri kirish bilan o‘zgartirishi mumkin. Kasalliklarini davolash va oldini olishda Sun’iy Intellekt katta ulushda yordam berishi mumkin. Misol uchun, agar tadqiqotchilar va olimlar, shuningdek, tibbiyot mutaxassislarining jamoasi yurak-qon tomir kasalliklarining bir nechta turlari uchun yangi to‘g‘ri ovqatlanishni joriy qilish orqali har bir bemor uchun alohida taqiladigan qurilma orqali ko‘z ochib yumguncha kasallik haqida tashxis qo‘yish va davolash yo‘llarini tavsiya etishi mumkin. Qizig‘i shundaki, u qon darajasi, har bir kimyoviy organizmning rivojlanishiga qancha hissa qo‘shishi va gormonlar darajasi haqidagi barcha ma’lumotlarni o‘rganib, ulardan bunday parhez ko‘rsatmalarini va biz uchun eng mos jadvalni taklif qilishi mumkin.

Mamlakatimiz to‘g‘ri ovqatlanish va yurak kasalliklarining oldini olishning asosiy manbalari bo‘lgan yangi sabzavot va mevalar bilan faxrlansa-da, texnologik qo‘llanmalar va tushunchalarning etishmasligi yurak kasalliklarini engish uchun eng katta to‘siqdir. Ammo mamlakatda oziq-ovqat navlarining ko‘pligi, agar Suni’y Intellekt va biosensorlar kabi to‘g‘ri vositalar va yurak kasalliklarini hal qilishga qaratilgan mablag‘lar bo‘lsa, kasallikni yo‘q qilish ehtimoli yuqori bo‘lishi mumkin.

Aytib o‘tilganidek, oziq-ovqat etkazib kursi o‘zgartirish imkoniyati haqida Sun’iy Intellekt salohiyati katta. Ularning ma’lumotlarini tahlil qilish va biologik havola qilish tizimlari nafaqat sog‘lom oziq-ovqat turlarini ishlab chiqarishi mumkin. An’anaviy oziq-ovqat ishlab chiqarish so‘nggi 100 yil ichida sog‘liq muammolariga qaramay muvaffaqiyatli bo‘ldi. Biroq, ma’lum bir mamlakatning geografik va iqlim sharoitlariga asoslanib, sun’iy intellekt ma’lum mahsulotlardagi organik moddalarni o‘zgartirishi mumkin. Bundan tashqari, u oziq-ovqat ta’minotidagi bunday qo‘shimcha o‘zgarishlar aholining umumiy sog‘lig‘iga qanday hissa qo‘shayotganini tahlil qilishi mumkin.

O‘zbekistonda meva va sabzavot navlari turli tumanligi bilan ajralib turadi va ularni etishtirish bo‘yicha boy tarixiy tajribaga ega. Robot sanoatining rivojlanishi ozuqa moddalariga boy oziq-ovqat manbai navlarini ommalashtirishga yordam beradi. Shuningdek, bunday oziq-ovqat manbalari sayyorada semirish, yurak kasalliklari va diabet kabi birinchi raqamli qotillarning oldini oladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Jahon Sog‘liqni Saqlash Tashkiloti. https://www.who.int/
2. Qandli diabtet nazorati. https://www.diabetesincontrol.com/how.
3. Dunyo o‘rtacha umr ko‘rish statistikasi. https://www.worldlifeexpectancy.com
4. Homo Deus: ertangi kunning qisqacha tarixi. Y. N. Harrari. https://www.ynharari.com/book/homo-deus/
5. Homo Sapiens: Insoniyatning qisqacha tarixi. Y. N. Harrari. https://www.ynharari.com/book/sapiens-2/

Z.Sh.Suvonov – SamISI katta o‘qituvchisi

UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA PARHEZ OVQATLANISH XIZMATLARINI TASHKIL ETISH

Annotatsiya: *Ushbu maqolada umumiy ovqatlanish korxonalarida parhez ovqatlanish xizmatlarini oqilona tashkil etish bilan servis sifatini oshirish imkoniyatlari muhokama qilinadi.*

Kalit so‘zlar: *kaloriya, oqimining intensivligi, tushlik tanaffusi, xizmat ko‘rsatish, parhezli taomlar, menyu*

AI (sun’iy intellekt), qandli diabet, yurak-qon tomir kasalliklari, semizlik, parhez, salomatlik, biotexnologiyalar, axborot texnologiyalari, ma’lumotlar bazasi.

Mehnatga layoqatli aholi uchun maqbul ovqatlanish - kuniga to‘rt marta ovqatlanish. Ovqatlanish bo‘yicha kunlik va kaloriya taqsimoti mehnat faoliyati rejimiga qarab farqlanadi.

Oshxonalarning ishlash tartibi va ish tartibi ushbu ishlab chiqarish korxonasining ish rejimi bilan belgilanadi, u ishlab chiqarish jarayonining o‘ziga xos xususiyatlariga, smenalar soniga, tushlik tanaffusining davomiyligiga bog‘liq. Tayyorlik ishlab chiqarish sikliga ega korxonalarda (metallurgiya, kimyo zavodlari, elektr stansiyalari) ovqatlanish xonalari ikki smenada oziq-ovqat ta’minoti bilan

ta’minlanishi kerak. Tungi smenadagi odamlarga va alohida ustaxonalarda ovqatni ish joylariga etkazib berish kerak.

Barcha ustaxonalar ishi asosiy yig‘ish liniyasining ritmiga bo‘ysunadigan korxonalarda (masalan, avtomobil zavodlarida) konveer to‘xtagan paytda butun smenada bitta tushlik tanaffusi tavsiya etiladi. Shu bilan birga, barcha ishchilar bir vaqtning o‘zida zavod ovqat stolida o‘tirishadi. Bunday korxonalar uchun jamoat tarmog‘i normasi mavjud va parhez ovqatlanish etarli emas.

Ovqatlanish xonasiga tashrif buyuruvchilar oqimining intensivligini pasaytirish uchun tanaffusning fabrika bo‘yicha bosqichma-bosqich jadvali ishlab chiqilgan bo‘lib, u oshxonaga alohida tashrif buyurishni ta’minlaydi. Aniq tashkilot oshxonalarni bir xilda yuklanishini ta’minlaydi, ovqatlanish vaqtini qisqartiradi va tushlik paytida o‘rindiqlar aylanishini 5-7 martagacha oshiradi. Tushlik tanaffusining umumiy davomiyligi 2 soatdan oshmasligi kerak, aks holda ishlab chiqarish jarayonining ritmi buziladi va odatda tayyor ovqatning belgilangan saqlash muddati saqlanmaydi.

Ko‘pgina sanoat korxonalarida tushlik tanaffusining davomiyligi 30-60 daqiqani tashkil qiladi. Bu ish kunining o‘rtasida taqdim etilishi kerak. Ishchilar tushlik qilish vaqti ko‘p tarkibiy qismlardan iborat: oshxonaga borish va ish joyiga qaytish, parhez, ovqatlanish va hokazo. Ovqatlanish barqaror va odatda 15-16 daqiqa davom etadi, shuning uchun oshxonalarda o‘rindiqning maksimal soatlik aylanishi 4 tadan oshmaydi.

Qolgan vaqt ovqatlanish joyiga, xizmat ko‘rsatish sifatiga bog‘liq va uni minimallashtirish mumkin. Ovqatlanish xonasiga borish va ish joyiga qaytish vaqti ovqat xonalarining radiusiga bog‘liq:

• tushlik tanaffusi 30 daqiqagacha, u 75-100 m dan oshmasligi kerak (o‘rtacha yurish tezligi daqiqasiga 65 metr, o‘tish 2,5-3 daqiqani tashkil etadi);

• tushlik tanaffusining davomiyligi 30 daqiqadan ko‘proq bo‘lsa, oshxonadan masofa 300-400 m ni tashkil etadi (o‘tish vaqti 10-11 daqiqa);

• davomiyligi 1 soat - 400-500 m (13-14 daqiqa).

Shaxsiy gigienaga sarflanadigan vaqt 1 - 2 minut. Ustaxonalardan oshxonaga yopiq o‘tish joylari tashkil etilishi vaqtni tejashga yordam beradi. Ovqatlanish xonasida o‘tish jarayoni 1 minutgacha davom etadi.

Xizmat ko‘rsatishning ilg‘or usullarini (to‘liq ratsion, ovqatlanish uchun obuna tizimi, dasturxonga taomni tortish va boshqalar) kiritish oziq-ovqat mahsulotlarini taqsimlashni sezilarli darajada tezlashtirishga yordam beradi.

Sanoat korxonalarining parhez jadvallari nafaqat bir smenada ishlaydiganlar uchun, balki ikki smenada ham ratsionni ta’minlashi kerak. Sanoatda ishchilarning 66,7 foizi 1 smenada, 23,2 foizi 2 smenada va 9,2 foizi 3 smenada ishlaydi. Bir qator sanoat korxonalarida parhez ovqatlanishiga muhtoj bo‘lganlarga 1- smenada beriladi. Bu nafaqat parhez ovqatlanishni tashkil qilishni osonlashtiradi, balki bemorlarning davolanishiga ham yordam beradi.

Parhez ovqatlanish xizmatni oqilona tashkil etish bilan, tashrif buyuruvchilarning tushlik qilish vaqtlari sezilarli darajada kamayadi, savdo maydonchasida iste’molchilar ko‘payadi, bu mahsulot hajmi va turlarini ko‘paytirishga, oshxona ishchilari ish unumdorligini oshirishga va savdo joylari

sonini ko‘paytirmasdan ko‘proq odamlarga xizmat qilishga imkon beradi.

Ovqatdan keyin o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish, asosan, 150-200 o‘ringa mo‘ljallangan yuqori quvvatli parhez oshxonalarda tashkil etiladi. Tashrif buyuruvchilar savdo peshtaxtasidan chekni olishadi, taomlarni tanlab olgandan so‘ng, ular hisob-kitobni savdo maydonchasining tashqarisida ovqatlanishdan keyin amalga oshiradi. Ovqatdan keyin to‘lanadigan haq bilan to‘g‘ri tashkil etilgan o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish liniyasining hajmi va xonadagi o‘rindiqlar soni o‘rtasidagi nomutanosiblikni bartaraf etadi. O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishning ushbu turi bilan ish vaqtining eng yuqori qismida siz o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishdan oldindan to‘lov bilan 3 baravar va keyingi to‘lovlarga qaraganda taxminan 1,5 baravar ko‘p mahsulot chiqarishingiz mumkin.

Turli xil parhezli taomlarning iste’moliga bo‘lgan ehtiyoj alohida komplekslar shaklida menyu tuzilishini belgilaydi. Shu bilan birga, sanoat korxonalaridagi ovqatlanish korxonalarining 85 foizi menyuda erkin taomlar assortimenti bilan ishlaydi va ularning atigi 15 foizi murakkab parhezlarni amalga oshiradi. Tayyorlangan taomlarning ulushi ba’zi holatlarda oziq-ovqat korxonalari tomonidan ixtiyoriy belgilanadi, boshqalarida – oziq-ovqat mahsulotlarini sotish yoki iste’molchilarning ehtiyojlarini o‘rganish ma’lumotlari asosida tuziladi, bu idish-tovoqqa muhtoj bo‘lgan individual parhezlarning haqiqiy ehtiyojlariga mos kelmaydi. Parhez ovqatlanishining fiziologik va gigienik talablari to‘g‘risida ma’lumot yo‘qligi sababli, odamlar o‘zlarining didlari va odatlariga qarab, ba’zida bir tomonlama va irratsional ravishda menyu tanlaydilar. So‘nggi yillarda shakllantirilgan muvozanatli ovqatlanish nazariyasi odamning sog‘lig‘i va maksimal ish qobiliyatini saqlash uchun zarur bo‘lgan ozuqa moddalarining jinsi, bajarilgan ishi, sog‘lig‘i holati va hokazolarga bog‘liq holda maqbo‘l nisbatlarini aniqlashga imkon beradi. Bu muayyan parhezlar uchun mo‘ljallangan va har kuni o‘zgarib turadigan murakkab parhez ovqatlanish xizmatlarini joriy etishdir.

Xizmatlarning eng istiqbolli va qulay shakli oldindan sotilgan obunalar uchun murakkab ovqatlanish turi hisoblanadi. Ushbu xizmat ko‘rsatish shakli bilan parhez oshxonalarida dietaning biologik foydaliligini va haftaning har bir kunigacha taomlarning takroriyligi va takrorlanmasligi tamoyiliga muvofiq o‘n kunlik menyu ishlab chiqilishi kerak. Avvalo menyu ovqatlanuvchilarga mos bo‘lishi kerak. Kuniga ikki marta ovqatlanish uchun obuna daftarlari oshxonalarda, ustaxonalarda, ish haqi uchun kassalarda va kasaba uyushma mahalliy qo‘mitalarida sotilishi mumkin. Obunalar oldindan to‘lanadi yoki kreditga beriladi. Tushlikdan keyin ko‘pon ochiladi va zaldagi navbatchi yoki kassirga tarqatiladi. Ish haqi berilganda ishchilar ovqatlanish xarajatlari ushlab qolinadi.

Xizmatning ushbu shakli kechki ovqatni olish vaqtini sezilarli darajada kamaytirishi mumkin, bu bir qator oshxonalar amaliyotida tasdiqlangan. Umumiy ovqatlanish korxonalarini mavsumiy chiptalarni sotishdan oldin ishlashga o‘tkazish savdo maydonchalari hajmini, tovarlar aylanmasini 35-42,5% ga, o‘z mahsulotlarini ishlab chiqarish 43-49% ga oshiradi. Xizmatning ushbu shaklini joriy etish zarurligini sanoat korxonalarida parhez ovqatga muhtoj ishchilarning 25,7 % i tashkil etgan.

Obuna kitobi kasallikka qarab, ma’lum bir kompleks uchun parhez ovqatlanishni qabul qilishning butun davri uchun beriladi. Zal navbatchisiga har kuni to‘ldirilgan

buyurtma beriladi, unda tashrif buyuruvchi qaysi smenada ovqatlanishini va necha marta olishini ko‘rsatadi. Buyurtma berayotgan tomon qanday ratsionni olishiga qarab yirtiladigan ko‘ponga marka qo‘yiladi va shtamplangan ko‘pon ovqatlanish uchun asos bo‘ladi. Qolgan foydalanilmagan ko‘ponlar uchun oziq-ovqat etkazib beruvchisi ushlangan miqdorni tekshirishi mumkin.

Parhez oshxonalarini o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatishga o‘tkazish ofitsiantlarning ishini to‘liq istisno etmasligi kerak. Xizmatning eng samarali shaklini tanlash har qanday ishlab chiqarish birligining o‘ziga xos shartlariga, xizmat ko‘rsatiladigan kontingentning xususiyatlariga bog‘liq.

Ovqatlanish uchun belgilangan, oldindan to‘langan ko‘ponlar bilan xo‘randalar o‘z joylarida o‘tiradi. Xizmat boshlanishidan oldin stollarga vitaminli ichimliklar va sharbatlar, kefir, sut, qaynatilgan mevalar, jele, sovuq ichimliklar tortiladi. So‘ngra kofe, kakao, shoyni choynaklarda berish mumkin. Ovqatlarni tarqatish paytida ofitsiant birinchi taomlarni aravalarga (15-20 porsiyadan), keyin ikkinchi taomlarni alohida-alohida idishlarda quyadi. Shaxsiy ovqatlanish oralig‘ida ovqatlanadiganlar buyurtmani to‘ldiradilar va ofitsiant keyingi kuni buyurtma ko‘ponlariga muhr bosadi. Keyingi guruhga xizmatni tezlashtirish uchun, tashrif buyuruvchilar ishlatilgan idish-tovoqlarni yig‘ib, ularni aravalarga joylashtirishlari mumkin. Maxsus xizmatkorlar stollarni tozalab, keyingi ovqatlanuvchilar uchun xizmat qilishlari mumkin.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Suvonov Z.Sh. Qahharov J.A Parhez taomlar texnologiyasi va uni tashkil etish. O‘quv qo‘llanma. Samarqand, SamISI 2021 y.
2. Karimov Sh. va boshqalar. Sog‘lom ovqatlanish - salomatlik mezoni. Toshkent: 2015y. -388 b.
3. Qurbonov Sh, Qurbonov A. To‘g‘ri ovqatlanish qoidalari. – Toshkent: O‘zbekiston milliy enseklopediyasi, 2014. – 229 b.
4. Ganitskiy I. D. Dieticheskie blyuda. – M.: Ekonomika, 1995. –351s.
5. T.Xudayshukurov, I.Shukurov. Oqilona ovqatlanish asoslari. O‘quv qo‘llanma. Samarqand, “Zarafshon”, 2007 y. 170 b.N
6. Shayxova G.I. Ovqatlanish gigienasi. O‘quv qo‘llanma.Toshkent, 2011y.696 b

Z.E.Mamarasulov – SamISI dotsent v.b.
U.A.Abdurayimov- SamISI assistenti

YOSH BOLALARNING SOG‘LOM VA XAVFSIZ OVQATLANISHNI TASHKIL ETISH YO‘LLARI

Annotatsiya: *Ishda bog‘cha yoshidagi bolalarni sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishini tashkil ettish bo‘yicha mavjud yondoshuvlar tahlil etilgan.*

Kalit so‘zlar: *MTM, Prezident qarori, VM qarori, nizom, bog‘cha yoshdagi bolalar, sog‘lom va xavfsiz ovqatlanish, bolalarning ovqatlanish me’yorlari.*

Har bir oilada maktabgacha bo‘lgan davr oralig‘ida farzand bo‘ladi. Bu farzandlarni tarbiyalash, sog‘lom va xavfsiz o‘sishini ta’minlash muhim hisoblanadi. Oilada ota-onalardan tashqari maktabgacha tarbiyalash ishlari hozirgi kunda Respublikamizda to‘g‘ri yo‘lga qo‘yilib borilmoqda.

Bu borada yurtimizda zamon talabiga javob beradigan holda davlat va nodavlat makatabgacha ta’lim muassasalari faoliyat olib bormoqda.

Avvalo, O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti tomonidan maktabgacha ta’lim tizimini yanada takomillashtirish, moddiy-texnika bazasini mustahkamlash, maktabgacha ta’lim muassasalari tarmog‘ini kengaytirish, malakali pedagog kadrlar bilan ta’minlash, bolalarni maktab ta’limiga tayyorlash darajasini tubdan yaxshilash, ta’lim-tarbiya jarayoniga zamonaviy ta’lim dasturlari va texnologiyalarini tatbiq etish, bolalarni har tomonlama intellektual, axloqiy, estetik va jismoniy rivojlantirish uchun shart-sharoitlar yaratish maqsadida 2016 yil 29 dekabrda «2017-2021 yillarda maktabgacha ta’lim tizimini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida»gi PQ-2707-son qarori qabul qilindi. Qarordan kelib chiqib, Maktabgacha ta’lim tizimini yanada takomillashtirish bo‘yicha 2017-2021 yillarga mo‘ljallangan dastur ishlab chiqilishi va unda ilg‘or xorijiy tajribani hisobga olgan holda bolalarni har tomonlama intellektual, axloqiy, estetik va jismoniy rivojlantirish sharoitlarini yaratish; maktabgacha ta’lim sifatini oshirish, maktabgacha ta’lim muassasalarida bolalarni maktabga sifatli tayyorlashni tubdan yaxshilash, ta’lim-tarbiya jarayoniga jahon amaliyotida keng qo‘llaniladigan zamonaviy ta’lim dasturlari va texnologiyalarini joriy etish; maktabgacha ta’lim muassasalarida 5-6 yoshdagi bolalarni maktab ta’limiga tayyorlash bo‘yicha 6100 ta qisqa muddatli guruhni tashkil etish; zamonaviy pedagogik texnologiyalar va uslublarni inobatga olgan holda maktabgacha ta’lim muassasalariga pedagog kadrlarni tayyorlash va malakasini oshirishning o‘quv reja va dasturlarini takomillashtirish hamda 2200 ta maktabgacha ta’lim muassasasining moddiy-texnika bazasini mustahkamlash, shu jumladan qishloq joylarda maktabgacha ta’lim muassasalarini yangidan qurish, ularni zamonaviy talablarga javob beradigan inventar, jihoz, o‘quv-metodik qo‘llanmalar va multimediali vositalar bilan ta’minlash vazifa va yo‘nalishlari belgilab berilgan. Bunga muvofiq Vazirlar Mahkamasi 2017 yil 19 iyulda “Maktabgacha ta’lim muassasalarining faoliyatini takomillashtirish to‘g‘risida”gi 528-son qarori qabul qilindi. Bunga asosan “Maktabgacha ta’lim muassasasi tarbiyalanuvchilarining sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishini tashkil etish tartibi to‘g‘risida”gi Nizom tasdiqlandi. Ushbu Nizomda maktabgacha ta’lim muassasalari tarbiyalanuvchilarining sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishini tashkil etish tartibini belgilab berilgan shuningdek, tarbiyalanuvchilarning sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishni tashkil etish maktabgacha ta’lim muassasalarining oshxonalarida sanitariya qoidalari, normalari va gigiena normativlariga muvofiq shart-sharoitlar yaratilgan holda amalga oshirilishi ta’kidlab o‘tilgan.

Maktabgacha ta’lim muassasalarida sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishni tashkil etishning asosiy vazifalari quyidagilarni tashkil etadi:

- tarbiyalanuvchilarning belgilangan sanitariya qoidalari, normalari va gigiena normativlariga muvofiq holda ovqatlanishini tashkil etish;
- tarbiyalanuvchilarni sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta’minlash;

- oziq-ovqat mahsulotlari hamda taomlarning xavfsizligi va sifatini kafolatlash;
- tarbiyalanuvchilarda ovqatlanish bilan bog‘liq yuqumli kasalliklarning tarqalishiga yo‘l qo‘ymaslik;
- tarbiyalanuvchilar o‘rtasida sog‘lom ovqatlanish ko‘nikmalarini shakllantirish;
- taomlarni tayyorlashda, oziq-ovqat mahsulotlarini qabul qilish hamda saqlashda sanitariya qoidalari, normalari va gigiena normativlariga qat’iy rioya etish.

Bu vazifalarni to‘g‘ri tashkil etilishi har bir ta’lim muassasada faoliyat olib borayotgan xodimlar tomonidan amalga oshirilish lozim.

Shuningdek, ta’lim muassasasida sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishni tashkil etishga ham quyidagi asosiy talablar qo‘yiladi, ya’ni:

- tarbiyalanuvchilarning sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishini tashkil etishni bevosita maktabgacha ta’lim muassasalari tomonidan amalga oshirish;
- tarbiyalanuvchilar uchun sog‘lom va xavfsiz ovqatlanishni ularning xavfsiz ovqatlanishini tashkil etishga doir sanitariya-gigiena tadbirlari va epidemiyaga qarshi tadbirlar bajarilishiga qat’iy rioya qilgan holda amalga oshirish.

Ta’lim muassasasida tarbiyalanuvchi bolalarning yoshi, fiziologik jihatlarini hisobga olgan holda ovqatlanishni tashkil etish lozim.

Ta’lim muassasasida asosan 3-6 yoshgacha bo‘lgan bolalar tarbiyalanadilar. Shuning uchun ularni oqilona ovqatlantirish muhim o‘ringa ega. Bolalar va o‘smirlar organizmi katta kishilar organizmidan farq qilib, birinchidan, ularning ko‘pgina organ va a’zolari rivojlanishda bo‘ladi. Ikkinchidan, ular asab tizimida qo‘zg‘alish jarayoni to‘xtalish ustun turadi, o‘zlari ancha serharakat bo‘lishadi. Uchinchidan, noqulay muhit omillari (zaharli moddalar, issiq yoki sovuq harorat, past yoki yuqori bosim, ochlik, uyqusizlik, ruhiy-hissiy qo‘zg‘alishlar va hokazolar) kuchli darajada ta’sir qiladi. To‘rtinchidan, ular shirinliklarni juda xush ko‘rganidan boshqa asosiy oziq moddalarini emaslikka harakat qiladi. Sanab o‘tilgan jarayonlarning bola organizmi shakllanishiga salbiy ta’sir etishining oldini olishda oqilona ovqatlanish qoidalariga rioya qilish muhim omil hisoblanadi. Bunday ovqatlanishga bolani o‘rgatish va uni tashkil qilish o‘ziga xos qiyinchiliklarga ega, binobarin, bu yoshdagilarning aksariyat qismi ovqatlanish va taom hazm qilish fiziologiyasi va biokimyosi borasida oddiy tushunchaga ham ega emas. SHuningdek, oziqa moddalariga bo‘lgan ehtiyoj, ularni qabul qilish va hazm qilish, ovqatdagi asosiy oziqa moddalarining bir-biriga nisbati, energiya sarflash bo‘yicha turli yoshdagi bolalar bir-biridan keskin farq qiladi.

Masalan, bog‘cha yoshidagi bolalar kuniga taxminan 500 g. sut, qatiq iste’mol qilishlari kerak, ular organizmni to‘la qiymatli oqsillar bilan ta’minlashda muhim.

Bog‘cha yoshidagi bolalarning asosiy oziq moddaalariga bir kunlik talabi 1-jadvalda keltirib o‘tilgan.

1-jadval

Bog‘cha yoshidagi bolalarning asosiy oziq moddalariga bir kunlik talabi

Oziqa moddalari nomlari	Miqdori
Oqsillar, g.	60
shundan hayvonot oqsili	37
YOg‘lar, g.	60
shulardan o‘simlik moyi	11
Uglevodlar, g.	240
Tiamin (V_1 vit.), mg.	0,4
Riboflavin (V_2 vit.), mg.	0,5
Piridoksin (V_6 vit.), mg.	0,5
Niatsin (RR vit.), mg.	6,0
Askorbin kislota (S vit.), mg.	35
Sianokobalamin (V12 vit), mg.	1,5
Falotsin (V_s vit.), mkg.	40
Retinol (A vit.), mkg.	400
Tokoferol (E vit.), mkg.	10
Kalseferol (D vit.), mkg.	100
Kalsiy, mg.	1200
Fosfor, mg.	1450
Magniy, mg.	300
Temir, mg.	15

Yana shuni aytish mumkinki, bog‘cha yoshidagi bolalar uchun oz miqdordagi sarimsoqpiyoz va piyoz ancha foydali, lekin ularning kunlik ovqatidan kofe, achchiq choy, gorchitsa, sirka kabi o‘tkir va achchiq ta’mli moddalar olib tashlangani ma’qul. 3-5 yoshli bolalar uchun bir kunda iste’mol qilinadigan ovqatning umumiy mikdori 1700-1800 g., 5-6 yoshli bolalar uchun esa 1900-2100 g. bo‘lishi tavsiya qilinadi.

Shundan kelib chiqqan holda ta’lim muassasa rahbariyati taomnoma tuzayotganda yuqorida keltirib o‘tilgan asosiy moddalarning kunlik me’yoriga e’tibor qaratishlari maqsadga muvofiq hisoblanadi.

Каримова Шехроза Маджитовна- старший преподаватель, СамИЭС
Ахмеджанова Фарида Абдухалимовна- к.т.н., доцент, СамИЭС

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ ЗДОРОВОГО ОБЩЕСТВА

Аннотация: *в статье рассматриваются основы правильного здорового питания, которые позволяют человеку укрепить здоровье, а также обрести гармонию со своим организмом.*

Ключевые слова: *физическая культура, правильное питание, здоровый образ жизни, физическая подготовка.*

Аннотация: *maqolada to'g'ri sog'lom ovqatlanish asoslari muhokama qilinadi, bu esa odamga sog'lig'ini yaxshilashga, shuningdek, uning tanasi bilan uyg'unlikni topishga imkon beradi.*

Kalit so'zlar: *jismoniy madaniyat, to'g'ri ovqatlanish, sog'lom turmush tarzi, jismoniy tarbiya.*

Annotation: *the article discusses the basics of proper healthy nutrition, which allow a person to improve health, as well as find harmony with his body.* ***Keyword:*** *physical culture,right food, healthy lifestyle, physical training.*

Как нам известно, питание является основным фактором, помогающим организму поддерживать физические силы. От него зависит то, как человек будет себя чувствовать каждый день, и какой объем работы сможет выполнить. При недостаточном питании наблюдается снижение работоспособности и активности человека, а также снижение иммунитета и здоровья в целом.

В настоящее время здоровый образ жизни очень распространен в обществе. Благодаря такой жизненной позиции, люди поддерживают и сохраняют свое здоровье, а также отличное настроение. Здоровый образ жизни подразумевает занятие спортом, отказ от вредных привычек, правильное питание. Именно правильное питание является главным связующим звеном между организмом человека и линией жизненной позиции, которой человек придерживается. Каждый должен знать основные принципы формирования здорового рациона питания для сохранения своего здоровья и активной жизненной позиции.

Важно понимать, что правильное питание дает возможность человеку расти и развиваться правильным образом. Предоставляет ему энергию реализовывать в жизнь свои идеи, держать жизненный тонус на высоком уровне, а еще приводит к тому, что человек обретают гармонию со своим организмом.

Сразу стоит отметить, что правильное питание не является какой то изнуряющей диетой, жестким ограничением или временной мерой. Как правило, люди, встающие на этот путь, уже с него не сходят, а придерживаются рекомендаций по правильному сбалансированному питанию и в будущем. Перейти на правильное питание не так просто. Нужно постоянно следить за энергетическими показателями, ведь они влияют на насыщение организма. Выбор правильного питания зависит от многих факторов, таких как: возраст и пол человека, место проживания, экологическая среда, физические нагрузки, которыми человек подвергается ежедневно на работе и в жизни. Еще на питание влияют факторы, которые зависят непосредственно от человека. Среди них можно выделить финансовые возможности, место проживания человека (в климатическом и экологическом значении), наличие продуктов на данном рынке или в магазине, а также знания человека о здоровом образе жизни. Если финансовые возможности невелики, то могут помочь знания и общая грамотность человека по здоровому питанию. Необязательно покупать дорогие продукты, чтобы питаться правильно. Существует много бюджетных и простых вариантов, которые будут приносить организму максимальную пользу. Для того чтобы перейти на здоровое питание, необходимо изучить следующие аспекты:

1. *Сбалансированный рацион питания* - знание в этой области поможет правильно выбрать продукты питания, которые насытят организм огромным количеством полезных элементов, необходимых ему в данной жизненной ситуации. Например, если человек подвержен высоким физическим и умственным нагрузкам, то нужно обратить внимание на продукты, богатые калорийностью, что позволит организму справляться с высокими нагрузками. Если же человек отправляется в отпуск, то правильнее было бы употреблять в пищу легкие продукты. Организму в любом случае необходимо получать разгрузку, поэтому легкая пища пойдет исключительно на пользу и укрепление организма.

2. *Состав продуктов* - изучая состав продуктов, можно улучшить качество питания. Занимаясь любой физической деятельностью, организм человека должен получать жиры, белки и углеводы в достаточном количестве. То есть в каждой порции пищи у человека должны присутствовать все необходимые полезные вещества примерно в равных долях. Знание состава продуктов и содержание в них полезных элементов - основа здорового питания в целом.

3. *Рекомендации врачей и диетологов*- в современном мире существует много специалистов, занимающихся вопросами здорового питания. Если сами вы не разбираетесь в этих вопросах, можно обратиться к диетологам, которые разработают правильный рацион питания в соответствии с вашими индивидуальностью и особенностями, а также ответят на интересующие вас вопросы, касательно питания. Диетологи помогут разработать режимы питания на неделю, месяц и даже год. Это очень удобно для экономии своего времени.

4. *Необходимые элементы*- в продуктах питания существует большое количество дополнительных веществ с различными свойствами и влиянием на организм человека. Пищевые волокна позволяют хорошо работать кишечно желудочному тракту, стимулируют работу поджелудочной железы и печени. Недостаток данного вещества в рационе человека может привести к серьезным заболеваниям внутренних органов. Цинк важен в становлении иммунитета организма человека, он помогает быстрее восстанавливаться организму после сложных физических нагрузок, способствует ускорению заживлению ран. Кальций отвечает за опорно-двигательный аппарат и наличие у костей должной прочности. Недостаток данного элемента приводит к сложным и серьезным заболеваниям, которые могут принести значительный вред организму. Железо очень важный минеральный элемент, который отвечает за рост и созревание человеческого организма в целом. При отсутствии железа, могут начать свое развитие некоторые сложные заболевания, приводящие к торможению развития человеческого организма, его роста и полового созревания. Йод является важным элементом, который стимулирует рост интеллекта и развивает память, усидчивость. Его нехватка не дает развиваться организму правильными темпами, начнут развиваться различные умственные отклонения, которые перерастут в серьезные заболевания при отсутствии помощи.

Таким образом, можно сделать вывод, что правильное и здоровое питание - это серьезный шаг для развития и укрепления организма, а также

поддержания здоровья и активной жизненной позиции в целом. Здоровье – бесценное достояние не только каждого человека, но и всего общества. Ведь каждому из нас присуще желание быть сильным и здоровым, сохранить как можно дольше подвижность, бодрость, энергию и достичь долголетия. А правильное питание, в свою очередь, является одним из важнейших условий здоровья и активности человека.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Воробьев Р.И. Питание и здоровье. - М.: Медицина. 2018. - 156 с.

2. Выдревич Г.С. «50 правил здорового питания». /— М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2017. - 64 с.

3. Сорока Н.Ф. Питание и здоровье. - Минск, 2020. - 242 с.

IV-SHO‘BA. TO‘G‘RI OVQATLANISH SOG‘LOM TURMUSH TARZINI SHAKLLANTIRISHNING MUHIM OMILIDIR

Шукуров И.Х. – СамИСИ кафедра мудири, доцент
Мамарасулов З.Э. – СамИСИ доцент в.б.

СОҒЛОМ ВА ТЎҒРИ ОВҚАТЛАНИШ КЕЛАЖАК АВЛОД ГАРОВИ

Аннотация: *ушбу мақолада ижтимоий-иқтисодий тараққиётимизнинг асосий омили бўлган овқатланиш маданияти яъни соғлом ва тўғри овқатланишнинг келажак авлод тарбиясидаги ўрни, овқатланиш қоидалари ва тамойиллари очиб берилган.*

Калит сўзлар: *тўғри овқатланиш, сервис корхоналари, ферментлар, озиқа моддалари, овқатланиш тартиби, ёғлар, ёғ кислоталари.*

Маълумки, Республикамизда олиб борилаётган кенг кўламли иқтисодий ислоҳатлар барча жабҳаларда ўз самарасини бермоқда. Айниқса, мамлакатимиз ижтимоий-иқтисодий кўрсаткичларининг асосий бўғини ҳисобланган хизмат кўрсатиш ва сервис соҳасини ривожлантириш бўйича олиб борилаётган тадбирлар янада жадал суратлар билан ўсмоқда. Фикримизнинг далили сифатида, хизматлар кўрсатиш ва сервис соҳаси корхоналарининг мамлакат ички маҳсулотидаги улушини йилдан йилга ўсиш динамикаси кузатилаётганлигини айтиш жоиз. Бу кўрсаткич 2021 йил якунига кўра 39,6 фоиз бўлган бўлса, 2022 йил якунига кўра эса 41,5 фоизни ташкил этмоқда.

Хизматлар кўрсатиш ва сервис соҳасининг асосий бўғинларидан бири овқатланиш корхоналаридир. Бугунги кунда Республикамиздаги овқатланиш корхоналари фаолияти тез ривожланаётган соҳалардан бири бўлиб, сон ва сервис хизмат кўрсатиш даражасининг шаклланиши бўйича бу борада рақобат бозори шаклланган десак, хато бўлмайди. Ҳозирги вақтда, биргина Самарқанд шаҳрининг ўзида бир неча юзлаб турли хилдаги овқатланиш корхоналари фаолият кўрсатмоқда. Шунга мос равишда ушбу хизмат туридан фойдаланувчилар яъни мижозлар сони ҳам кундан-кунга ортиб бормоқда.

Ҳеч кимга сир эмас, кейинги пайтларда урф-одатларимизга кўра бериладиган турли зиёфатлар, оилавий тадбирлар ва тўй-маросимларнинг кўпчилиги ресторанларда ўтказилади. Бундай пайтларда, кўпчилигимиз одатимиз бўйича ҳар куни ейдиган овқатимизга кўра ўз сифати, таркиби ва миқдори билан фарқ қиладиган таомларни пала-партиш ва меъёридан ортиқ тановул қиламиз. Устига- устак уларнинг аксарияти куннинг иккинчи ярмига, қолаверса кечки пайтларга тўғри келади. Ваҳоланки, оқилона яъни тўғри овқатланиш тамойилларига кўра, кунлик овқатланиш рационининг 25-30 фоизигина кечки овқатланиш улушини ташкил этади. Шу боис, ҳар бир инсон ўзининг кулгуси ҳаётини замини ҳисобланган саломатлигини таъминлаш учун, ўз тана қувватини эътиборга олган ҳолда тўғри овқатланиш қоидаларига,

қолаверса овқатланиш маданиятига амал қилишни унутмаслиги лозим. Акс ҳолда, инсон танасида турли хил салбий оқибатларнинг келиб чиқишига сабаб бўлади. Шунинг учун, қуйида овқатланиш қоидаларидан четланишнинг баъзи-бир хусусиятлари тўғрисида фикр юритилади.

Айрим ҳолларда, турли хилдаги мазали таомлар бир вақтнинг ўзида истеъмол қилинади. Маълумки, бу таомларнинг ҳар бири алоҳида пазандалик қоидаларига амал қилиб пиширилган бўлиб, уларнинг ҳазм бўлиши ҳам ошқозон- ичак тизимида алоҳида босқичма-босқич амалга оширилади. Айтиш жоизки, овқат ҳазм қилиш тизими мураккаб жараён бўлиб, ўз навбатида таом ҳазм қилиш органлари – оғиз бўшлиғи, ҳалқум, қизилўнгач, ошқозон, ўн икки бармоқли ичак , жигар, ўт пуфаги, ўт йўли, ошқозон ости бези, ингичка ичак, йўғон ичак , тўғри ичак ва уларда кечадиган физик-кимёвий ўзгаришларни ўз ичига олади. Унинг асосий бўғинини ошқозон-ичак тизими ташкил этади. Овқат ҳазм бўлиши деганда, истеъмол қилинган таомлар таркибидаги озиқа моддаларининг ошқозон-ичак тизимидаги физик-кимёвий ўзгаришлари туфайли қонга сўрилиши тушунилади. Физикавий ўзгаришда озиқа моддаларининг майдаланиши, қоришуви ва суспензия ҳолатига келиб, қисман эриши содир бўлади. Кимёвий ўзгаришларда эса таом таркибидаги органик моддалар- оқсил,углевод ва ёғларнинг ҳазм қилувчи ферментлар таъсирида ўзларининг бирламчи мономерларигача (оқсиллар-аминокислоталарга, углеводлар-моносахаридларга, ёғлар – ёғ кислоталари ва глицеринга) парчаланиши кузатилади. Овқат ҳазм қилувчи ферментлар уч гуруҳга яъни оқсилларни парчаловчи-протеазалар, ёғларни парчаловчи – липазалар ва углеводларни парчаловчи карбогидазаларга бўлинади. Бу ферментлар инсон организмидаги махсус безлар томонидан ишлаб чиқилиб, овқат ҳазм қилиш тизимига ширалар (сўлак, меъда шираси, ошқозон ости бези шираси, ичак шираси) таркибида қуйилади. Шу боис, истеъмол қилинган таом таркибидаги озиқа моддаларининг бирламчи мономерларигача парчаланиш даражаси ферментларнинг фаоллигига боғлиқ бўлади. Ферментларнинг фаоллиги эса кўпгина омиллар , шу жумладан муҳит реакцияси, ҳарорати каби кўрсаткичлар билан ўлчанади. Масалан,сўлакнинг муҳит реакцияси 7,5-8,0 бўлиб, кучсиз ишқорий бўлса, меъда ширасининг муҳит реакцияси эса 1,5-2,5 атрофида бўлиб, кучли кислотали муҳит ҳисобланади. Уларнинг ҳар бирида ўзига хос бўлган алоҳида бир фермент фаол бўлади, яъни сўлак муҳитида крахмални парчаловчи амилаза ферменти фаол бўлса, меъда ширасида эса оқсилни парчаловчи пепсин ва трепсинлар фаол бўлади. Шу боис, овқат ҳазм қилиш тизимида истеъмол қилинган таомларнинг ҳазм бўлиши пешма-пеш амалга оширилади. Шунинг учун, таомларни меъёридан ортиқ ёки пала-партиш истеъмол қилиш овқат ҳазм қилиш тизимида ферментлар фаоллигининг сусайишига ва натижада овқат ҳазм қилиш органларининг зўриқишига сабаб бўлади. Бундай ҳолатлар, айниқса кекса ёшдаги кишиларда тез сезилади. Овқатнинг ҳазм бўлмасдан қолган бир қисми ошқозон- ичак тизими деворларида шлаклар шаклида жойлашади. Бу эса, ўз навбатида ошқозон-ичак, тери ва бўғин касалликларини келиб чиқишига сабаб бўлади.

Шунингдек, кўпчилигимиз овқатланиш жараёнида овқатдан сўнг

керагидан ортиқ суюқликлар (сув, чой, турли шарбатлар) ни ичамиз. Бу эса ошқозондаги овқатларни ҳазм қилишга керак бўладиган ширани суюлтириб, унинг концентрациясини пасайишига ва ферментлар фаоллигининг сусайишига олиб келади. Худди шундай, керагидан ортиқча ичилган суюқлик ўн икки бармоқли ичакни шираси билан ювиб ўтади. Натижада ичакнинг шиллиқ қавати зарарланиб, сўнгра яллиғланиш ва бошқа жиддий ичак касалликларининг пайдо бўлишига олиб келади.

Юқоридагилардан келиб чиқиб, организмда кечадиган салбий оқибатларнинг олдини олиш мақсадида овқатланиш маданиятининг ажралмас қисми бўлган оқилона овқатланишнинг қуйидаги қоидаларига амал қилиш мақсадга мувофиқдир.

Ҳар бир инсон овқатланиш жараёнида **қувват мутаносиблигига** эътибор қаратиш зарур. Қувват мутаносиблиги деганда, ҳар кунги организм истеъмол қилаётган таомлар қувват (энергия) миқдорининг умумий сарф қилаётган қувват миқдорига мос келиши тушунилади. Бир кунлик қувват сарфланиши эса организмдаги асосий моддалар алмашинуви, овқат ҳазм бўлиши ва сўрилиши учун лозим бўлган қувват, инсон фаолияти учун сарфланадиган ва шунингдек кутилмаган ҳолатлар заҳиралари жамғармаларини ташкил қилади.

Оқилона овқатланишнинг навбатдаги қоидаларидан бири рацион таркибидаги **озиқа моддаларининг мутаносиблиги**дир. Инсон организми учун озиқа моддалари нафақат қувват манбаи, балки пластик моддалар ва организмнинг соғлом фаолияти учун биологик фаол моддалар манбаи ҳам ҳисобланади. Яъни, организмда моддалар алмашинуви, ўсиши ва ривожланиши учун зарур бўлган ҳамма моддалар, шу жумладан гармонлар ҳам озиқа моддалари ҳисобига ҳосил бўлади. Шу сабабли, озиқа моддалари организм учун энг қулай ва энг юқори биологик таъсирини кўрсатадиган ҳолатда, яъни маълум бир нисбатларда истеъмол қилиниши керак. Бу борада тўпланилган физиолог олимларнинг маълумотларига кўра, кунлик рацион таркибидаги озиқа моддалари, яъни оқсил, ёғ ва углеводларнинг муносабати мос равишда 1:1:5 нисбатда бўлиши керак.

Рационал овқатланишнинг муҳим қоидаларидан яна бири **овқатланиш тартиби**га риоя қилиш ҳисобланади. Овқатланиш тартибида нонушта, тушлик, кечки овқатларнинг қувватлилиги ва маълум бир пайтда истеъмол қилиниши кўзда тутилади. Овқат ҳар куни маълум бир пайтда истеъмол қилинганда меъда-ичак шираси етарли даражада ажралади ва яхши ҳазм бўлади. Овқатланиш тартибининг бузилиши эса бу жараёнларни бузибгина қолмай, балки гастрит, меъда ва ўн икки бармоқ ичак хасталикларини келиб чиқишига сабаб бўлади. Пала-партиш овқатланиш эса организмда моддалар алмашинуви бузилишига сабаб бўлади. Бу эса ўз навбатида тана вазнининг ортиб кетиши ва натижада қонда холестерин миқдорини ошиб кетишига олиб келади. Рационал овқатланиш тартибига кўра кунига уч маҳал овқатланганда, нонушта кунлик овқат қувватлилигининг 25-30 фоизини, тушлик 45-50 фоизини ва кечки овқат 25-30 фоизини ташкил қилиши лозим.

Худди шунингдек, рационал овқатланиш қоидаларидан яна бири **овқатлар хилма-хиллиги**дир. Овқатланиш жараёнида озиқ-овқат

маҳсулотлари таркиби хилма-хил бўлганда организмнинг барча моддаларга бўлган эҳтиёжи қондирилади ва шу билан бир қаторда организмга овқат орқали тушадиган зарарли моддаларнинг тўпланишини олди олинади.

Хулоса қилиб айтганда, бутун ҳаёти давомида саломатлигини ўйлайдиган ҳар бир инсон тўғри овқатланиш қоидаларига амал қилса, ҳеч қачон кам бўлмайди.

Z.Sh.Suvonov - SamISI katta o‘qituvchisi
S.Xamroeva - SamISI Sat-120 guruh talabasi

INTELLEKTUAL AVLODNI TARBIYALASHDA TO‘G‘RI OVQATLANISHNING AHAMIYATI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada intellektual va barkamol avlodni tarbiyalashda to‘g‘ri ovqatlanishning ahamiyati to‘g‘risidagi mulohazalar ko‘rib chiqildi.*

Kalit so‘zlar: *sifatli ta’lim, taraqqiyot modeli, innovatsion jamiyat, iqtidorli yoshlarni tarbiyalash, parhez ovqatlanish.*

2023 yil «Insonga e’tibor va sifatli ta’lim» yili munosabati bilan qabul qilingan davlat dasturida mamlakatimizda o‘sib kelayotgan kelajak avlodni har tamonlama etuk, intellektual salohiyatli, barkamol va zamonaviy dunyoqarashga, Vatanimiz taqdiri va kelajagini qo‘radigan yoshlarni tarbiyalash asosiy maqsad qilib belgilandi.

Dunyodagi rivojlangan mamlakatlar rivojlanish modelida ilmiy g‘oyalar va ilmiy texnologiyalar yaratadigan hamda innovator odamlarni tarbiyalashga keng ahamiyat berilgan.

Bu borada O‘zbekistonning taraqqiyot modelida ilm-fan va ta’limga (bilimga tayangan innovatsion jamiyat), sog‘liqni saqlashga (ona va bola salomatligini muhofaza qilish, ovqatlanish masalalariga katta e’tibor qaratiladi), oilaga (intellektual salohiyatli odamlarni yaratadi) alohida e’tibor belgilab berilgan. Zero ertangi kunimiz egalari kelajak avlodni tarbiyalash, shu bilan birgalikda iqtidorli yoshlarni ijodkor salohiyatli bo‘lib tarbiya topishi taraqqiyotimiz omili oila, o‘qituvchi-murabbiylar hamda shifokorlarimizga bog‘liqdir.

Iqtidorli yoshlarni tarbiyalashda yuqoridagi fikrlarimizni qo‘yidagicha taqsimlab chiqdik;

- 30-35% naslga, ota-onalarning intellektual salohiyatiga va tarbiyasiga.
- 30-35% vrachlar maslahati, ovqatlanish tartibiga (intellektual salohiyatni o‘stiradigan ovqatlar, etarli miqdorda suv, minerallar va vitaminlar)
- 30-35% o‘qituvchi va ustozlarning mahoratiga (eng oxirgi bilimlarni o‘qitish, innovatsiyani joriy etish hamda eksport qilishga o‘qitish zarur)

Bosh qomusimizda ota-onalar o‘z farzandlarini voyaga etgunlariga qadar boqish va tarbiyalashga majburligi ta’kidlab o‘tilgan.

Oila muqaddasligini tushingan holda bugun oila qo‘rayotgan yoshlar nafaqat jismoniy jihatdan sog‘lom, yuksak ma’naviyatli va madaniyatli hamda sokin

ruhiyatga ega bo‘lishlari kerak.

Inson tabiatdagi barcha tirik mavjudotlar kabi hayot kechirishi bilan bog‘liq birlamchi ehtiyoji bu ovqatlanishdir. Inson organizmidagi organlar va tizimlar ko‘p jihatdan to‘g‘ri ovqatlanish bilan bog‘liq bo‘lib, eng avvalo iste’molimizdagi oziq-ovqatlarning tarkibida inson tanasi uchun zarur barcha moddalarning bo‘lishidir.

Insonlarning yoshi, jinsi, turli kasb egasi ekanligi va turli iqlim sharoitlarida yashashidan qat’iy nazar, ma’lum miqdorda oqsillar, uglevodlar, yog‘lar, vitaminlar va mineral moddalar zarur bo‘ladi. Bunday oziqa moddalar inson organizmida me’yorida bo‘lishi turli kasalliklardan himoya qilib sog‘lom bo‘lishimizni ta’minlaydi. Undan tashqari kayfiyatimizni yaxshilaydi, mehnat qilish qobiliyatini oshiradi, xursandchilik baxsh etadi. Albatta inson organizmi uchun zarur bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlarini me’yorida va keraklicha iste’mol qilish uchun bizga bu to‘g‘ridagi bilimlarni o‘zlashtirishimiz zarur bo‘ladi. Buning uchun biz allomalarimiz va zamonaviy meditsina tavsiya etadigan qoidalarga amal qilishimiz zarur bo‘ladi. Buning natijasida sermazmun hayot kechirishimizga sabab bo‘luvchi tanamizdagi energiyani his qilamiz.

Parhez ovqatlanish orqali inson organizmining ovqat hazm qilish organlari faoliyati yaxshilanadi, fikrlash, tafakkur qilishimiz ravshanlashadi, bardamlik va kelishgan qaddi-qomat hamda o‘ziga bo‘lgan ishonch hissiyoti ortadi.

Butun borliq 118 ta kimyoviy elementlardan iborat bo‘lsa, inson organizmida bu elementlardan 92 tasi mavjudligi aniqlangan. Ularning inson organizmida mavjud bo‘lishi kerak bo‘lgan ma’lum miqdori bor va har biri ma’lum vazifani bajaradi. Ular ortib ketgan taqdirda ham, kamayib ketganda ham organizmda ma’lum darajada o‘zgarishlar paydo bo‘ladi, natijada u yoki bu kasallik paydo bo‘ladi.

Oziq-ovqat xavfsizligi tabiat muhofazasi va inson salomatligiga tobora jiddiy xavf solayotgan global muammolardan biri hisoblanadi. Odamning bosh miyasi tarkibida 18 ta mikroelement topilgan: mis, kumush, stronsiy, bariy, rux, kadmiy, alyuminiy, kremniy, qalay, qo‘rg‘oshin, titan, vanadiy, xrom, molibden, marganets, brom, nikel, kobalt.

Odamning qonida 24 ta element borligi aniqlangan.[41] Vujudimizda qandaydir noxush holat sezilsa, bilingki, bu organizmingizda biror kimyoviy elementning kamayib yoki ortib ketganligidan dalolat beradi. Buning qanday element ekanligini, uni qanday qilib davolash mumkinligini bilish uchun esa, jismimiz qanday elementlardan tuzilganligini o‘rganishimiz talab etiladi.

Jahon Sog‘liqni Saqlash tashkilotining hisobotlarida ko‘rsatilishicha, hozir hozir er yuzi aholisining 1 milliarddan ko‘proq qismi och qolmoqda. Kerakli darajada to‘yib ovqatlanmaslik hollari nafaqat qoloq, rivojlanayotgan mamlakatlardagi och-yalang‘och, kambag‘al odamlar orasida, balki rivojlangan mamlakatlardagi o‘ziga tinch, moddiy jihatdan yaxshi ta’minlangan odamlarda ham kuzatilmoqda.

Vujudning yoshi, jinsi, faoliyat turi, funksional holati, ob-havo sharoitlariga ko‘ra unga asosiy oziq moddalari, oqsillar, yog‘lar, uglevodlar, minerallar va vitaminlardan aniq miqdorda kerak. SHunda undagi barcha fiziologik jarayonlar

[41] Asqarov, I.R. Kimyoviy elementlar inson organizmida: o‘quv qo‘llanma/ I.R. Asqarov, M.K. Ashuralieva. –Toshkent: Tafakkur, 2012. – 64 b.

me’yorida boradi, kishi aqliy va jismoniy barkamol bo‘ladi, yaxshi yashaydi, serunum mehnat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

7. Suvonov Z.Sh. Qahharov J.A Parhez taomlar texnologiyasi va uni tashkil etish. O‘quv qo‘llanma. Samarqand, SamISI 2021 y.

8. Karimov SH. va boshqalar. Sog‘lom ovqatlanish - salomatlik mezoni. Toshkent: 2015y. -388 b.

9. Asqarov, I.R. Kimyoviy elementlar inson organizmida: o‘quv qo‘llanma/ I.R. Asqarov, M.K. Ashuralieva. –Toshkent: Tafakkur, 2012. – 64 b.

10. Qurbonov Sh, Qurbonov A. To‘g‘ri ovqatlanish qoidalari. – Toshkent: O‘zbekiston milliy enseklopediyasi, 2014. – 229 b.

11. Ganitskiy I. D. Dieticheskie blyuda. – M.: Ekonomika, 1995. –351s.

12. T.Xudayshukurov, I.Shukurov. Oqilona ovqatlanish asoslari. O‘quv qo‘llanma. Samarqand, “Zarafshon”, 2007 y. 170 b.N

13. Shayxova G.I. Ovqatlanish gigienasi. O‘quv qo‘llanma.Toshkent, 2011y.696 b

J.B.Axtamov – SamISI “Jismoniy madaniyat” kafedra mudiri

MAMLAKATIMIZDA TALABA QIZLAR SPORTINI RIVOJLANTIRISH MUAMOLARINI BARTARAF QILISH

Mamlakatimizda jismoniy madaniyat va sportga bo’lgan e’tibor davlat siyosatining ustuvor yo’nalishlaridan biri sanaladi. O’sib kelayotgan yosh avlodni jismoniy tarbiya va sportga keng jalb etish, xususan xotin-qizlar sportini rivojlantirish bugungi kunning eng muhim dolzarb vazifalaridan biridir. Shu maqsadda keyingi yillarda yurtimizda xotin-qizlar sportiga katta e’tibor qaratilib, ularga sportning barcha turlari bilan muntazam shug’ullanishga etarli shart-sharoit yaratilmoqda.

Xalqaro maydonda, tarixan qisqa davr ichida obro’ orttirishga ulgurgan mustaqil O’zbekiston dunyoga nafaqat qadimiy madaniyat, buyuk mutafakkirlar, olimlar, shoir va sarkardalar tuhfa etgan yurt, balki xalqaro sport harakatida ulkan muvaffaqiyatlarga erishgan davlat sifatida ham dunyo hamjamiyatiga tanildi.

Jahonda biron bir qit’a yoki biror bir yirik sport anjumani yo’qki, unda sportchilarimiz sharafiga O’zbekiston madhiyasi yangramagan va bayrog’imiz ko’tarilmagan bo’lsa.

Hozir bemalol aytishimiz mumkinki, O’zbekiston yirik sport davlatiga aylanib, boshqa mamlakatlarga ko’plab yillar kerak bo’lgan yo’lni tarixan qisqa muddat ichida bosib o’tdi.

Buning yorqin ifodasi sifatida 2016 yilda Rio-de-Janeyroda bo’lib o’tgan XXXI yozgi olimpiadada o’zbek bokschilarining erishgan olamshumul yutuqlarini misol keltirishimiz mumkin.

Bugungi kunga kelib sport va jismoniy tarbiya kishilar turmush tarzining ajralmas qismiga aylanib qoldi. Yoshlarga keng imkoniyatlar, sharoitlar yaratib berish ularga to'g'ri yo'l ko'rsatish, ma'naviyatli qilib tarbiyalash, har tomonlama etuk inson bo'lishga ko'maklashish ahamiyatlidir. Bizning yoshlarimiz har tomonlama ma'lumotli va ma'naviy go'zalgina emas, balki sog'lom, chiniqqan, jismoniy baquvvat bo'lishi ham kerak. Bunday bo'lish uchun sport harakatining ommaviyligiga e'tibor berish, jismoniy tarbiyani rivojlantirish yoshlarning, irodaviy sifatlarini chiniqtirish, yigit va qizlarning jismoniy jihatdan mehnat va mudofaga tayyorlash zarur bo'ladi. Qizlarni sportga jalb etish, ularning ommaviy sport bilan muntazam shug'ullanishi uchun zarur shart-sharoitlarning yaratish mamlaka-timizda sportni rivojlantirishining muhim yo'nalishlaridandir. Mamlakat miqyosida sportning ommaviyligini ta'minlash, bolalar sportini, xususan, xotin-qizlar sportini rivojlantirishga alohida e'tibor qaratilishida eng ezgu – O'zbekiston farzandlarining sog'lom dunyoga kelishi, ulg'ayishi, tarbiya topishi va pirovard maqsadda millat genofonini yaxshilash maqsadi mujassam.

Viloyatimiz "Bolalar sportini rivojlantirish jamg'armasi" tomonidan tashkil qilinayotgan tadbirlar, qurib bitkazilgan va rekonstruktsiya qilinayotgan sport inshootlari, mamlakatimizda ishlab chiqarilayotgan sport anjomlarning chekka-chekka qishloqlargacha etkazib berilayotganligi farzandlarimiz, ayniqsa xotin-qizlarimizning ma'nan va jismonan barkamol bo'lib tarbiyalanishida muhim omil bo'lib xizmat qiladi.

Mamlakatimizda sog'lom va barkamol avlodni tarbiyalash, yoshlarning o'z ijodiy va intellektual salohiyatini ro'yobga chiqarishi, mamlakatimiz yigit-qizlarini XXI asr talablariga to'liq javob beradigan har tomonlama rivojlangan shaxslar etib voyaga yetkazish uchun zarur shart-sharoitlar va imkoniyatlar keng ko'lamda amalga oshirilmoqda. Shu jihatdan yurtimizda sportni yanada ommaviylashtirish va rivojlantirish bo'yicha, yosh avlodni jismonan barkamol etib tarbiyalash, bolalar sportini rivojlantirish sohasida, yoshlarni, ayniqsa, qishloq qizlarini sport bilan muntazam shug'ullanishga keng jalb etish, yangi sport majmualarini, stadionlar va inshootlarni qurish, ularni zamonaviy sport anjomlari va jihozlari bilan ta'minlash, yuqori malakali ustoz va murabbiylar bilan mustahkamlash bo'yicha amalga oshiriladigan ishlarni izchil kuchaytirishga molik islohotlar va xayrli ishlar olib borilayapti.

Bundan tashqari, yurtboshimiz tashabbusi bilan mamlakatimizda xotin-qizlar o'rtasida sportni keng rivojlantirish borasida bir qator ishlar amalga oshirilmoqda: yoshlar o'rtasida sog'lom turmush tarzini qaror toptirish, ularni ichkilikbozlik va giyohvandlik illatlaridan, boshqa turli halokatli tahdidlar hamda biz uchun yot bo'lgan diniy va ekstremistik ta'sirlardan, tuban "ommaviy madaniyat" hurujlaridan himoya qilishga doir kompleks chora tadbirlarni amalga oshirilayapti.

Haqiqatdan ham, mustaqiligimiz sharofati bilan Vatanimiz hamma sohalarda o'sishga erishdi. Mamlakatimiz millatlararo hamjihatlik va jamiyatni rivojlantirish yo'lida amalga oshirilayotgan islohotlar O'zbekistonimiz nufuzini ko'klarga ko'tardi, salohiyatini yanada oshirdi. Birgina sport tizimida davlatimizning ilk qonunlaridan biri "Jismoniy tarbiya va sport to'g'risida"gi, dastlabki ta'sis etilgan mukofotlardan biri "Sog'lom avlod uchun" ordeni ekanligi hukumatimizning

yoshlarimizni ma’nan yetuk va jismonan barkamol avlodlar qilib voyaga yetkazishdagi sa’y-harakatlari samarasidir.(1)

Endilikda, yuqori natijalar ko‘rsatib, O‘zbekistonimiz nomini ulug‘layotgan sportchilarimiz bilan bir qatorda, sportchi qizlarimiz ham munosib taqdirlanishmoqda. Ular “O‘zbekiston iftixori” degan yuksak nomga sazovor bo‘lishayapti. Mustaqilligimiz sharofati bilan sportchi xotin-qizlarimiz chet ellarga tez-tez borib kelishayapti. Bularning negizida O‘zbekistonda xotin-qizlar jismoniy tarbiyasi va sportining rivojlanishiga ulkan shart-sharoitlar yaratilganligi masalasi diqqat markazda turibdi.

Xotin-qizlar sportini rivojlantirish masalalari keyingi yillarda juda dolzarb muammo bo‘lib kelayapti. Keyingi yillarda sport bilan shug‘ullanayotgan xotin-qizlarimiz soni tobora oshayapti. Endilikda ular nafaqat respublika, qolaversa, xalqaro miqyosdagi musobaqalarda ishtirok etishayapti. Bugungi kunda xotin-qizlar turron, sambo, dzyudo, kurash, karate, taekvando, og‘ir atletika, futbol, chim ustida xokkey kabi ko‘plab sport turlari bo‘yicha yuqori ko‘rsatkichlarga erishayaptilar. Iroda To‘laganova (tennis), Oksana Chusovitina (gimnastika), Sofiya Kaspulatova (karate), “Sevinch” qizlar futbol komandasi, Nafisa Mo‘minova (shaxmat), Lutsiya Baybulatova (karate) va boshqa yuzlab o‘zbekistonlik sportchi qizlarimiz mamlakatimiz dovrug‘ini dunyoga namoyish etdilar.(2)

Shahar va tumanlarda ayollar o‘rtasida musobaqalar o‘tkazish ham an’ana tusiga kirgan. Bu hol joylarda xotin-qizlar sportini yanada ommaviylashishiga yordam bermoqda. Minglab xotin-qizlar mahoratlarini oshirish va namoyon qilish barobarida, sog‘liklarini ham mustahkamlashmoqda. Barkamol va ko‘rkam avlodlar bo‘lib yetishishmoqda. Buning hammasi yurtboshimizning sport sohasida, ayniqsa, xotin-qizlar jismoniy tarbiyasi va sportini rivojlantirishdagi tashabbuskorliklari bilan bo‘layotgani qalblarni g‘urur va iftixorga to‘ldirayapti.

Sport- qizlar salomatligini mustahkamlash bilan birga ularning dunyoqarashini kengaytirib, tibbiy madaniyatini yuksaltirmoqda. Mashg’ulotlarda toblangan qizlar oila, jamiyat, Vatan oldidagi mas’uliyatini teran anglab, sog’lom va baxtli turmush qurmoqda. Ko’plab qizlar professional sportchi bo’lib etishib, mamlakatimiz, qit’a va jahon miqyosidagi musobaqalarda ulkan natijalarga erishmoqda. O’zbekistonda xotin qizlar sporti va uni rivojlantirish yo’llariga oid ko’pchilik olimlar o’zlarining ilmiy tadqiqot ishlarida ko’rsatilgan, ammo hanuzgacha mazkur mavzu aniq bir to’xtamga tadqiq etmagan.

Adabiyotlar:

1. Axmedova S. O’zbekiston Respublikasi olib borilayotgan islohotlarda ayollarni roli. T., 2007.

2. Inomova S.T. Ayollar, bolalar va oilaviy sportni rivojlantirish. T., 2007.

J.B.Axtamov- SaMISI “Jismoniy madaniyat” kafedra mudiri

RESPUBLIKAMIZDA JISMONIY MADANIYAT SOHASIDA KADRLAR TAYYORLASHNI YANADA TAKOMILLASHTIRISH

O’zbekistonda bugungi kundagi o’tkazilgan tub isloxatlar mazmunida jismoniy madaniyat sohasida mutaxssislar tayyorlash eng ustuvor vazifalardan biri bo’lib hisoblanadi. Buning natijasi jismoniy madaniyat sohasida kadrlar tayyorlashni yanada takomillashtirish dolzarb masala sifatida qaralmoqda.

Ta’kidlash joizki, mazkur tadbirlar va faoliyatlarini amalga oshirishda jismoniy tarbiya va sportning keng tarmoqli sohalari bo’yicha mutaxassis xodimlarga bo’lgan talab va ehtiyojlar tobora oshib bormoqda. Bu talab va ehtiyojlarni taminlash hamda amalga oshrishda O’zbekiston Davlat Jismoniy tarbiya instituti, viloyatlardagi Oliy talim muassasalari tarkibida jismoniy tarbiya fakultetlari (16 ta) va Olimpiya zahiralari kollejlari (13 ta) sermahsul faoliyat ko’rsatmoqda. Shuningdek maktabgacha talim, pedagogika va boshlang’ich talim fakultetlari, pedagogika kollejlari tarkibidagi jismoniy tarbiya bo’limlarida ham bog’cha tarbiyalanuvchilari va boshlang’ich sinf o’quvchilari uchun jismoniy tarbiya o’qituvchilari, tarbiyachi-pedagoglarni tayyorlash amalga oshirilmoqda. Rasmiy malumotlarga qaraganda Respublikada jismoniy tarbiya va sport bo’yicha 35 mingdan ortiq mutaxassislar faoliyat ko’rsatmoqda. Ulardan 25 mingdan ortig’i talim muassasalarida va BO’SMlarining barcha yo’nalishlarida xizmat qilmoqda. Sport turlari bo’yicha amalda faoliyat ko’rsatayotgan mutaxassislar haqida so’z yuritilsa, 40% dan ortiq kadrlar futbol va sport o’yinlari turlariga to’g’ri keladi. Milliy kurashlar va sharqona yakka kurashlar bo’yicha 25-30% ni tashkil qiladi. Yengil atletika (8-10%), gimnastika (5-7%), sport tashkilotlarida rahbarlik kabi turlarida (6-8%) xizmat qilish bilan banddirlar.

Mazkur o’quv muassasalarda kadrlar tayyorlash asosan o’quv va tarbiya (bog’chalar) muassasalari uchun o’qituvchilar tayyorlash maqsadida qo’yilgan sport turlari bo’yicha murabbiylar tayyorlash faqat O’zDJTI va Olimpiya zahiralari kollejlari zimmasiga yuklatildi. Jismoniy tarbiya fakultetlarida esa umumiy darslar (sport turlari) va sport mahoratini tarbiyalash maxsus kurslarda u yoki bu darajada murabbiylar tayyorlash olib boriladi. Yana bir tomoni shundaki, sportning u yoki bu turi bo’yicha tayyorgarlik darajasi (sport ustasi yoki nomzod) yuqori bo’lgan mutaxassislar ish faoliyati jarayonida (1-3 yil) murabbiylik tajribalarini egallab, malaka oshrish fakulteti va kurs-semenarlarda o’z mahoratlarini oshirishmoqda.

Mutaxassislarning ish faoliyati ilmiy-nazariy tahlil qilinsa, ular asosan futbol, sport o’yinlari turlari va milliy kurash, sharqona yakka kurashlar, boks kabi yo’nalishlari ajralib qolgan. Buning ijobiy tomoni shundaki, iqtidorli bolalarni sportga jalb etish, ularni tarbiyalab, katta sportga safarbar qilishda muhim ahamiyatga egadir. Yani istiqlol taqozo etayotgan talab va maqsad shundaki, Respublika terma jamoalari xalqaro sport maydonlarida, ayniqsa Osiyo, jahon birinchiliklari va Olimpiya o’yinlarida qatnashib, yurtimiz shon-shuhratini olamga keng yoymoqda. Salbiy tomoni shundaki, ko’pchilik yoshlar sevgan sport turlari, xalq milliy o’yinlari,

sayohatlar bo’yicha mutaxassislar kamligi, bu sohalarga etibor sust darajada ekanligidan dalolat bermoqda.

Etirof etish lozimki, aholining solomatligini yaxshilash, ommaviy sog’lomlashtirish sport tadbirlariga ham etiborni kuchaytirish istiqlol qo’ygan muhim vazifalardan biridir. XXI-asrda boshqa sohalar kabi jismoniy tarbiya va sport jarayonini texnik vositalar bilan taminlash, darslar va o’quv mashg’ulotlarini yangi texnalogiyalar asosida tashkil qilish, o’quvchi va talaba sportchilarni kompyuter tizimlari bilan qurollantirishni davom ettirmoqda. Demak, kadrlar tayyorlashda texnik vositalar, texnologik usullarni keng miqdorda amalga oshirish lozim hisoblanadi. Yana bir muhim muammolardan biri shundaki, hozirgi davr pedagogika, psixologiya, tibbiyot, biologiya va ular bilan bog’liq bo’lgan fanlar mazmunida sog’liqni muxofaza qilish, sog’liqni saqlash, tana azolarini maxsus (yengil) mashqlar bilan tarbiyalashga qaratilgan yangi yo’nalish-valeologiya yo’nalishi yuzaga kelmoqda. Bu esa jismoniy tarbiya nazariyasi va uslubiyatidan talim berishda yangicha yondashishni talab etadi. Jismoniy tarbiya talimida jismoniy tarbiya va sportning shaxsni shakillantirish va uni jismoniy takomillashtirish asosiy vazifa qilib qo’yilgan. Bu esa aholining barcha qatlamlari va toifalarida jismoniy tarbiya vositalarini jismoniy tayyorgarlikni tarbiyalash, barkamollikni o’stirishdagi tarbiyaviy jihatlarini ularning ongiga singdirish, demakdir. Bu yo’lda nazariy bilimlarga ega bo’lish va malaka hosil qilish eng muhim omillardan hisoblanadi.

Ta’kidlash lozimki, iqtidorli bolalarni sportga jalb etish, ularni tarbiyalab, katta sport orqali xalqaro sport musobaqalarida qatnashish va g’alabalarga erishtirishning o’zi sportni ommaviylashtirishda asosiy vosita bo’lolmaydi. Shu sababli, eng avvalo aholining tushincha va qiziqishlarini kuchaytirish, ommaviy sport musobaqalarini ko’proq uyushtirish, ularni jalb etish lozim. Bu yo’lda mutaxassis hodimlarning faoliyati ustuvor ekanligi barchaga malumdir. Sportga bo’lgan ishtiyoq va qiziqishlarni kengaytirishda matbuot, teleradioning tasirchan kuchi g’oyat kattadir. Bu yo’lda sport jurnalistlarining malumotlari, yangi xabarlari, lavha va xikoyalari muhim ahamiyat kasb etadi. Ammo, hozirgi kun sharoitida sport jurnalistlariga bo’lgan ehtiyoj g’oyat kuchli. Sport jurnalisti eng avvalo aholining jismoniy tarbiya va sportga bo’lgan etiqodi, qiziqishlari va ibratli jihatlarini ilmiy, ommabop darajada yoritib berishdir. Buning uchun esa sport turlari mazmuni, sport psixologiyasi, sport pedagogikasi, sport fiziologiyasi kabi fanlarni chuqur o’zlashtirgan holda adabiy-badiiy jihatdan voqyeliklarni ifodalashi lozim.

Xulosa qilib aytganda mutaxassislar tayyorlashda asosiy yo’nalishlar rejasiga ommaviy sog’lomlashtirish, sport tadbirlarini tashkil qilish (tashkilotchi), valeologiya, xalq milliy o’yinlari (ot sporti, ko’pkari-uloq) va sport jurnalistlarini tayyorlash jarayonlarini (bo’limlar) kiritish istiqlol taqoza etayotgan talablardir.

J.B.Axtamov- SaMISI “Jismoniy madaniyat” kafedra mudiri

O’ZBEKISTONDA JISMONIY TARBIYA SOHASI BO’YICHA KADRLAR TAYYORLASH

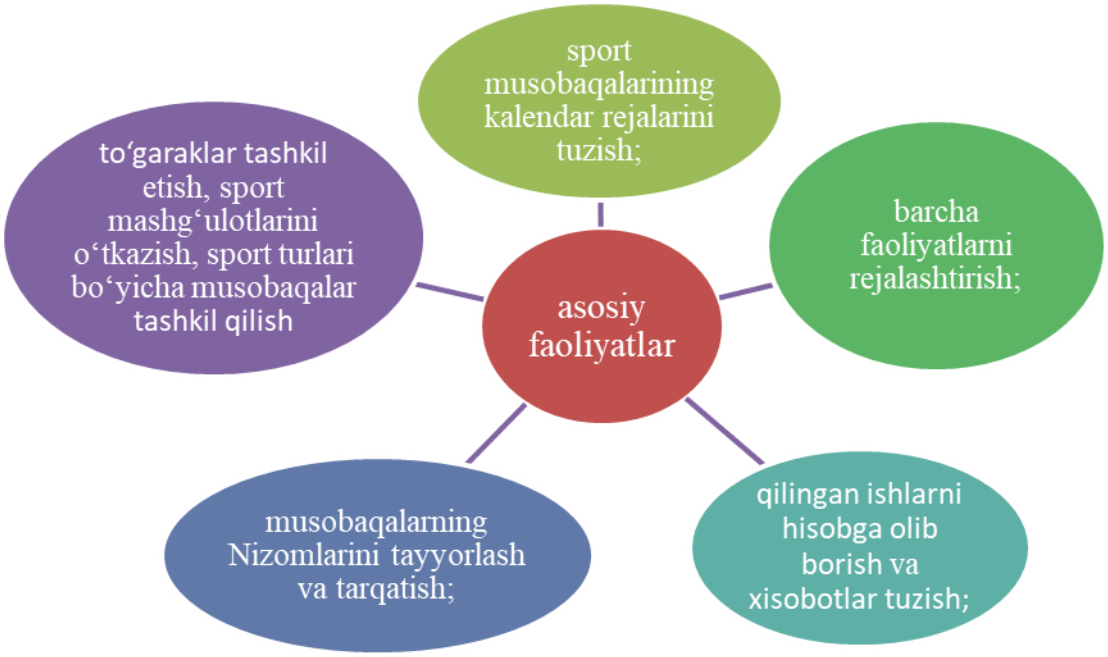
O’zbekiston mustaqillikni qo’lga kiritishi barcha sohalar kabi jismoniy madaniyat va sportni rivojlantirishda barcha imkoniyatlar yaratildi. Respublikada jismoniy madaniyat va sport harakatini tashkil qilish hamda boshqarish vazifalari O’zbekiston Respublikasi Davlat jismoniy tarbiya va sport qo’mitasi (Respublika sport qo’mitasi) zimmasiga yuklatilgan. Uning ishlariga ko’maklashuvchi va bevosita nazorat qilib boruvchi Davlat organi O’zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi hisoblanadi. Respublika Oliy Majlis tarkibida Fan, Madaniyat, sog’liqni saqlash va sport bo’yicha maxsus komissiya tashkil yetilgan. Bu komissiya jismoniy madaniyat va sport ishlarining tashkil qilinishi, u bilan bog’liq bo’lgan qonuniy xujjatlarni tayyorlab Oliy majlisga taqdim etadi. Zarur bo’lganda Respublika davlat sport qo’mitasi va boshqa davlat organlarining jismoniy madaniyat va sport sohasidagi axborotlari, hisobotlarini muhokama qilib, qarorlar chiqaradi.

Respublikada ishlab chiqarish tarmoqlari, ta’lim-tarbiya, sog’liqni saqlash, madaniyat va boshqa sohalar keng tarmoqlidir. Ularning turlari va vazifalariga asosan turli sport jamiyatlari va uyushmalari tashkil etilgan. Ular o’z sohalari bo’yicha jismoniy madaniyat va sport harakatini boshqarib boradi. Ular asosan Respublika kasaba uyushmalarining Jismoniy madaniyat-sport jamiyati (“O’zbekiston” deb nomlangan edi), “Dinamo” (ichki ishlar xodimlari), “Yoshlik” (maktab o’quvchilari), “Talaba” (oliy o’quv yurtlari), Markaziy harbiy sport klubi (MHSK), mudofaaga ko’maklashuvchi “Vatanparvar” tashkilotlari hisoblanadi. Ularning tarkibida esa turli xil sport klublar (“Traktor”, “To’qimachi”, “Paxtakor”, “Navbaxor”, “Kimyogar”, “Lochin” va h.k.) tashkil etilib, ular o’z jamoalarida, shuningdek bir qancha sport turlari bo’yicha jamoalarni boshqarishda faoliyat ko’rsatmoqda.

Respublika davlat sport qo’mitasi, Respublika sport jamiyatlari va ularning viloyatlar, tuman-shaharlardagi tarmoqlari hamda boshlang’ich jismoniy madaniyat jamoalarida (sport klublar) asosiy faoliyatlar quyidagi yo’nalishlarda olib boriladi, ya’ni (chizma):

Aholini jismoniy madaniyat va sport bilan shug’ullanishga jalb etishda quyidagi tadbirlardan maqsadli foydalanilmoqda, ya’ni:

- sport inshootlarini kengaytirish, zarur jixozlar va asbob-uskunalar bilan ta’minlash;
- mutaxassis kadrlar tayyorlash va ularning malakalarini oshirish;
- bolalar va o’smirlar sport maktablarini ko’paytirish, ularga iqtidorli bolalarni jalb etish, yetuk sportchilar tayyorlash hamda ularni Respublika va jahon sport musobaqalariga tayyorlash;
- jismoniy tarbiya, sport, sayohat (turizm) va xalq milliy o’yinlarini targ’ibot qilish, bunda ommaviy axborot vositalari, teleradio, ko’rgazmali



- vositalar, zamonaviy texnikalardan keng foydalanish va boshqalar shular jumlasidandir.

Yuqorida bayon etilgan yo’nalishlarning ba’zi sohalarida erishilayotgan yutuqlar, tajribalardan namunalar keltirish mumkin.1992 yil 14 yanvarda Oliy majlisda “Jismoniy tarbiya va sport to’g’risida” qonun qabul qilindi. Xalqaro sport musobaqalari va jahondagi ilg’or tajribalarga tayanilgan holda bu qonun 2000 yil may oyida oliy majlisda yangi taxrirda yana qabul qilindi.

Bu qonunda jismoniy madaniyat va sport harakatiga rahbarlik qiluvchi davlat va jamoat idoralari, ularning vazifalari, burchlari, huquqlari mazmun topgan. Fuqarolar va sportchilarning jismoniy tarbiya, sport, sayohatlar, xalq milliy o’yinlari va boshqa mashg’ulotlar bilan shug’ullanishlariga kafolatlar berildi.

Ye’tirof yetish lozimki, Respublikada jismoniy madaniyat va sportni rivojlantirishda Prezidentimiz va Respublika hukumati alohida g’amxo’rlik qilib bormoqda. Buning dalili sifatida Respublikada futbolni rivojlantirish (1993,1996), Kurash (1998) va boshqa sport turlarini halqaro sport maydonlariga olib chiqish masalalri bilan bog’liq qator qarorlar qabul qilinganligi ko’rsatishning o’zi kifoyadir. Ayniqsa, 1999 yil 27 mayda «O’zbekistonda jismoniy tarbiya va sportni yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to’g’risida»gi qarori muhim axamiyatga egadir. Shu asosda «Alpomish» va «Barchinoy» maxsus testlari majmui ishlab chiqildi va amalda joriy etildi (2000 yil. 1 mart). Oliy o’quv yurtlari talabalarining Respublika «Talaba» sport uyushmasi ta’sis etildi (2001 yil. 30 mart).

Yana bir muhim tomoni shundaki, O’zbekiston sportining kelajagi va uning ravnaqini ta’minlash yo’lida juda muhim tadbir amalga oshirilmoqda. 2002 yil 24 oktyabrda Respublika Prezidenti «O’zbekiston bolalar sportini rivojlantirish jamg’armasini tuzish to’g’risida» Farmon e’lon qilindi va shu yil 30 oktyabrda O’zRVM maxsus qaror qabul qildi. Unda ta’kidlanishicha «Bolalar sport jamg’armasi» barcha viloyatlar va hududlarda tashkil qilinishi, unda sport qo’mitalar, sport jamiyatlari faol ishtirok etishi, shuningdek Respublika Oliy ta’lim vazirligi, xalq ta’limi vazirligi, turli davlat idoralari, jamoat tashkilotlari, ayniqsa Kasaba

uyushmalari bevosita amaliy yordam berishlari uqdirilgan. Bu o'z navbatida barcha joylardagi bolalar va o'smirlar sport maktablari, sport internat-maktablari, Olimpiya o'rinbosarlari sport maktablari va umum-ta'lim o'rta maktablardagi sport to'garaklarining ish faoliyatini jonlantirish, ularning sifat ko'rsatkichlarini ta'minlashda xizmat qilishi muqarrardir.

Ж.Б Ахтамов - Сам ИСИ кафедра мудири

МАМЛАКАТИМИЗДА ТАЛАБА-ҚИЗЛАРДАН ЖИСМОНИЙ МАДАНИЯТ МУТАХАССИСИ

Мамлакатимизда талаба-қизлардан бўлажак соҳа мутахассисларига комплекс билимларни бериш ва улар бўйича тажрибаларни тасаввурларни, шакллантириш долзарб вазифа ҳисобланади.

Инсониятнинг илм олишга бўлган интилиши чексиздир. Замонасидаги барча билим асосларини билиш шарқ алломаларига хос. Беруний, Ибн Сино, Фаробий ва Бобур сингари буюк донишмандлар қомусий-енсиклопедик билимга эга бўлган. Вақт ўтиши билан фанлар классификасиясида табиат ва жамият ҳақидаги фанларнинг турли йўналишлари, тармоқлари вужудга келди. Қомусий билим олишга ёки қомусий билим беришга кишиларда, хусусан ўқитувчилар ва талабаларда қизиқиш камайиб, улар ўзига хос тор, бир ёқлама билимларга эга бўлиб қолмоқда. Бу ўз навбатида, биринчидан билимларни, фанларни бир-бирига боғлиқлиги ҳақидаги тасаввурларни камайтирса, иккинчидан ўқувчи ва талабаларнинг билимга нисбатан кучли қизиқишларига, эҳтиёжларига жавоб бера олмасликни келтириб чиқаради.

Мамлакатимизда жисмоний маданият ва жисмоний маданият бакалавр йўналиши бўйича мутахассислар тайёрлаш ўқув режасида билим ва малакаларга эга бўлиш режалаштирилган. Бу бир томондан яхши агар талаба давлат таълим стандартлари даражасида шу фанларнинг асосини эгалласа ва келгуси педагогик фаолиятида фойдалана олса биз мақсадга эришган бўламиз.

Лекин амалда бошқа манзарани кўриш мумкин. Биринчидан соҳани танлаган ёш талаба, "мен жисмоний маданият ва спорт мутахассислигини танлаган бўлсаму, менга яна бунча қўшимча фанларни ўрганишимни нима зарурияти бор", деб онглилик ва фаоллик кўрсатмайди, асосий эътиборни мутахассислик фанларга қаратади натижада бошқа фанлардан билимлари саёз бўлиб қолмоқда.

Жисмоний маданият фани шу жумладан спорт машқи жараёни, бошқа фанларга ўхшамаган ҳолда ҳозирда мавжуд бўлган табиий-илмий, ижтимоий-гуманитар фанларнинг маълумотларидан тўла фойдаланувчи марказий (универсал) фан сифатида намоён бўлмоқда. Ўқув режаси ҳам шу ғояга асосан ишлаб чиқилган. Лекин бугунги кунда гуманитар-ижтимоий, математик ва табиий-илмий, ҳаттоки умумкасбий фанлар бўйича машғулот олиб борувчи ўқитувчи, машғулотларни зарур даражада жисмоний маданият ва спорт машқи

жараёни билан боғлай олмаяпти. Масалан, математика, информатика, анатомия, физиология, тиллар бўйича бериладиган, айнан шу фанларга хос бўлган маълумотлар жисмоний маданият ва спорт машқи жараёни билан боғланмаганлиги учун талабалар томонидан уларни ўрганишга фаоллик бўлмаяпти. Ҳарфлар ёки бошқа рамзлар билан ифодаланган олий математиканинг дифференсиал тенгламаларини ўрта мактабда суст ёки умуман ўқий олмаган кўпчилик талабалар, уларни қандай тушуниши мумкин? Мутахассислик блокларидаги бошқа фанларни, масалан, математикани мактабда аъло баҳоларга ўзлаштирган ўқувчилар бизнингча жисмоний маданият факултетига ўқишга келмаган бўлар эди. Ёки бошқа ҳолатларда, педагогика фани билан жисмоний маданиятни иккита, бошқа-бошқа фан сифатида тўлиқ тушунадиган мутахассисларни мавжудлигичи? Шу боис бўлса керак фаолият соҳалари ва фанлар ўртасидаги ўзаро алоқадорлик тушунчаси кишилар онгида кундан-кун пасайиб боряпти. Бу ўз навбатида “мен волейболчи эмас, футболчи ёки гимнастикачи эмас енгил атлетикачи”, — деган фикр келиб чиқиб, “мендан волейболни ёки гимнастикани сўрама”, — деган хулосага олиб келади.

Албатта, бу муаммоларни оҳир-оқибатда бошқа фан ўқитувчилари эмас ўзимиз ҳал қилишимизга тўғри келади. Соҳамизни зарур даражада тарғиб қилиб, бошқа фан соҳалари тайёрлайдиган йўналишларнинг маъмурлари билан буюртма-шартнома тузиш керак бўлади. Масалан, магистратура ва доктарантурада ўқиш истаги бор тиббиёт институтининг иқтидорли талабасини, айниқса, хотин-қизлардан жисмоний маданият ва спорт машқи жараёни бўйича илмий иш қилишга буюртма бериб, уни келгусида факултетнинг тиббий-биологик йўналишдаги кафедраларида ишлашини имтиёзлаш керак. Бу жараённи математика, тарих, биология, информатика, физика, кимё, қўйинки, бошқа барча фан йўналишлари билан ҳам амалга ошириш мумкин.

Бу муаммони ҳал қилишнинг бир томони бўлса, иккинчи томони ўқув режасидаги фанлар бўйича жисмоний маданият факултетларида машғулот олиб борувчи профессор-ўқитувчилар жисмоний маданият ва спорт машқи жараёни ҳақида билимларни ўқиб, ўрганиб фанлар бўйича берадиган асосий маълумотларни жисмоний маданият ва спорт билан ўзаро алоқадорликда боғлаб талабаларга бериш керак. Шу орқали бошқа фан бўйича мутахассис олимлар ҳам жисмоний маданият ва оммавий спортнинг сирли олами билан ошна бўлиб, кейинги ҳаётларда мунтазам жисмоний машқ қилиб, соғлом турмуш тарзини кечириб, илмий-педагогик фаолиятда янада самарали ютуқларга эришиб, узоқ ва соғлом ҳаёт кечиришларига замин яратиш мумкин.

Мамлакатимизда мавжуд таълим муассасалари (болалар боғчалари, умумтаълим мактаблари, касб-ҳунар коллежлари ва хакозо)да сир эмаски барча жабҳаларда хотин-қизлар фаолият олиб бормоқда. Жумладан жисмоний маданият ва спорт соҳасида ҳам хотин-қизларнинг ўрни беқиёс.

Коссе Р.Б. - преподаватель Самаркандский институт экономики и сервиса кафедра Физической культуры

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА СПОРТСМЕНОВ БОРЦОВ-КУРАШИСТОВ

***Аннотация**: В этой статье описывается совершенствования технической подготовки борцов, которая принесет хороший результат.*

***Ключевые слова**: массовый, квалифицированный, значение, конкретизация задач, планирование, результат, совершенствование.*

***Аннотация:** Ушбу мақолада курашчиларни жисмоний тайёргарлиги ва техникасини такомиллашитириш натижасида юқори кўрсатигичларига эришига хизмат қилади.*

***Калит сўзлари:** Оммавий, тоифали, аниқ максад, режалаштириш, натижаларни такомиллашитирш.*

***Annotation**: Is this article, perfecting technical preparatory of wrestler is described, which gives good result.*

***Key words**: popular, categorical, direct aim, meaning, planning result, perfecting.*

Основной задачей Республики Узбекистан является развития массового спорта, развития здорового поколения и будущего государства. На данный момент в Республике Узбекистан большое внимание уделяется спорту. В формировании личности квалифицированного спортсмена большое значение имеет конкретизация задач, планирование конкретных результатов, проведения регулярных тестовых заданий и контрольных нормативов и тренировок. Одним из видов является национальная борьба кураш. Узбекская национальная борьба кураш дает человеку широкие возможности раскрытия и использование всех качеств, необходимых в жизни. Физических технических, психических, интеллектуальных, и духовно-нравственных на предельно высоком уровне. Перед спортсменом встает проблема поиска новых ресурсов для повышения гармоничного ускорения темпов развития дальнейшего спортивного развития и совершенствования. Исследования состоят в предложении о том что применения упражнений в ходе учебно-тренировочного занятия будут способствовать повышению физической ,технической подготовленности. Совершенствование технико-тактического мастерства неотделимо от подготовки.

Обучение технико-тактическим действиям развивает тактическое мышление, координацию, быстроту, силу, выносливость, чувствительность.

Цель исследования. Изучить влияние упражнений на физическую подготовленность борцов курашистов.

1. На основе анализа научно-методической литературы выявить пути новых оптимизаций физической подготовленности курашистов.

2. Выявить исходный уровень физической технической подготовленности спортсменов.

3. Разработать комплексы упражнений и определить эффективность их применения для повышения уровня физической подготовленности на учебно-

тренировочном этапе.

Для решения поставленных задач использовались следующие методы анализ специальной и научной-методической литературы, педагогическое тестирование, психологическое тестирование, педагогический эксперимент, математико-статистическая обработка результатов. Исследования Педагогический эксперимент проводился на борцах в количестве 15 человек в основных группах где целью было обосновать применение упражнений при подготовке на учебно-тренировочном этапе. На основе анализа научно-методической литературы мы выявили что повышения уровня общей физической подготовленности спортсменов требует новых более эффективных путей. Одним из таких путей является, интегративный индивидуальный подход к осуществлению физической технической и психологической подготовки борцов, предполагающий развитие у спортсменов физических качеств и психических функции. Техническая подготовка наиболее важная сторона учебно-тренировочного процесса. Она совершенствуется и индивидуализируется в течении многих лет. Поэтому уделяется наибольшее внимание, чем богаче техника спортсмена и понимание тактического смысла отдельных приемов и действий в схватке, тем выше его техническое тактическое мастерство. Техническая подготовка связана с формированием конкретных борцовских двигательных навыков с их совершенствованием с развитием при этом волевых качеств. Поэтому формированию и совершенствование установленных борцовской школой двигательных приемов и способов действий важно не только овладеть техникой приемов, но и умело применять эту технику в схватках различными противниками добиваясь победы обладать богатой тактикой.

Система технических приемов борьбы кураш состоит из двух основных групп приемов 1-е подготавливающих 2-е основных. В подготавливающей группе приемов раскрыты основные положения и движения борца. В основной броски, защиты и контрприемы. В первой и второй группах могут быть различные комбинационные действия.

Подготовительные действия бывают следующих видов.

1.Стойки и их разновидности.

2.Передвижения.

3.Захваты.

4. Выведения из равновесия рывки вправо и влево, от себя и потом назад от себя с поворотом вокруг себя вправо и влево.

5. Обманные и ложные действия, обманы руками, туловищем и ногами, обманы передвижением, и дистанцией обманы захватами и обозначением ложных приемов, комбинированные обманы.

6. Подготовка бросков изменения положения стойки, выигрышей дистанции, обманом противника, ложными действиями, выведением из равновесия, силовыми воздействиями. 7. Комбинации подготавливающих действий передвижения и захваты, передвижения и выведения из равновесия, передвижения, захваты, обманы, обхваты. 8. Захват, ложный действия ногами, силовые воздействия.

Основные приёмы. 1. Броски преимущественно руками, броски сбиванием с выведением противника из равновесия рывком и толчком-назад, вперед, в сторону, броски с захватом пояса халата, броски с захватом руки, туловища, броски переворотом с различными захватами. 2. Броски преимущественно ногами, броски зацепом-изнутри голенью, стопой снаружи, изнутри, броски подсечкой-боковые ,передние, задние снаружи, изнутри, броски подножкой передней , задней, боковой, броски подбивом, охватом броски подхватом. 3. Броски преимущественно туловищем, броски через бедро и спину, броски с захватом руки, рук с поворотом к противнику, броски через плечи.

Защита. 1. Преимущественно руками освобождение от захватов рывком, силой, сбиванием рукой, руками упором рук в грудь подбородок, сковыванием. 2. Преимущественно ногами оставлением ноги, ног, сбиванием на одну ногу, отведением ног, захватом ногой опорной ноги. 3. Преимущественно туловищем отходом назад, отходом туловища, сбиванием-наклоном вперед, упором в туловище, телом на себя, захождением в сторону, сбиванием соперника.

Контрприемы. Встречные броски на подготовку или попытку броска - встречные броски. Ответные броски, после взятой защиты.

Примерные комбинации бросков. Различного направления, боковая подсечка - передняя подножка; зацеп изнутри - передняя подножка; бросок через плечо-бросок через спину. Развития общей специфической взрывной мощи скоростных способностей силовой выносливости. Совершенствование техники в условиях воздействия нагрузок максимально взрывной мощи. Повышения уровня соревновательной деятельности спортсменов. Объем нагрузок избирательной направленности в структурах ренировочных занятий составил 70-80 процентов от общего объема.

Для тренировки курашистов 15-16 летного возраста мы разработали специальную программу длительностью в 6 месяц. Все виды подготовительных действия, основных приемов были сначала записаны на видео камеру с исполнением курашистов высокой квалификации.

Курашисты 15-16 летнего возраста в течение 2 месяцев знакомились с техническими действиями и отрабатывали их без сопротивления и вполсилы тренера внимательно следили за исполнением и постоянно объясняли правильность их выполнения. Затем в течение 6 месяцев проводились отработка этих действий при одновременном развитии физических и волевых качеств. Тренера добивались чтобы юные курашисты не только в совершенствовании овладевали приемами и способами их подготовки, но и умело применяли эту технику в схватках с различными противниками добиваясь победы.

После окончания 6 месяцев курашисты принимали участие в соревнованиях, где добивались более лучших результатов чем ранее. Также значительно у них улучшились физические качества: скоростные способности, выносливость и координационные возможности.

Использованная литература.

1. Ярашев Ж.Р. Правила Узбекской борьбы кураш. 2019.
2. Файзиев Я.З. Зиеёв Д.Я. Краткий исторический обзор развития физического воспитания. Academy №9 (60) 2020. С. 32-35
3. Абытова Ж.Р. Механизмы интеллектуального развития дошкольников с помощью физических занятий. №3 (48) 2020. С. 79-81
4. Атамурадов Ж.Ж. Роль преподавателя в проектировании этапов построения обучения. Academy №10 (61) 2020. С. 35-39
5. Мухитдинова Н.М. Методология физических упражнений игр в дошкольных учреждениях. Проблема науки. №9 (57) 2020. С. 81-83.
6. Ганиева М.Ю. Фазылов Х.К. Муминова А.Ш. Методы и средства развития и совершенствования силовых качеств гандболистов. Актуальные проблемы физической культуры и спорта. №9 2019 (РР) 2020. С. 147-149.

Kosse R.B. - Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
Jismoniy madaniyat kafedrasi o'qituvchisi

JISMONIY MADANIYAT VA SPORT MUTAXASISLARINI KASBIY FAOLIYATGA TAYYORLASH

Anatasiya: *Mazkur maqolada bo'lajak jismoniy madaniyat mutaxasislarini kasbiy-ma'naviy faoliyatga tayyorlashda uning mazmunini o'quv rejaga kiritilgan fanlar bloklari dasturlariga kiritish tamoyillari bilan bog' liq masalalar, kasbiy faoliyat asosida o'quv-tarbiya jarayonini tasbkil etish orqali jismoniy madaniyat mutaxasislarini kasbiy faoliyatga tayyorlashda ularning ahamiyati yoritiladi.*

Аннотация: *Использование системы ценностей для подготовки кадров в сфере физической культуры и профессиональной деятельности.*

В статье освещаются вопросы, связанные с формированием системы ценностей в целях подготовки будущих младших кадров к профессиональной и духовной деятельности.

Annotation: *Usage of the value system in preparing the future specialists for the professional activity.This article is about forming the system of values in preparing the future specialists to professional activity.*

Kalit so'zlar: *ma'naviyat, ma'naviy yetuk, bo'lajak mutaxassislar, milliy-ma'naviy meros, qadriyatlar, o'quv reja, fanlar, «Ustoz-shogird odobi», ma'naviy-ma'rifiy asoslar, qadriyatlar tizimi, mexanizm, kasbiy-ma'naviy yetuk.*

Ключевые слова: *духовность, духовноразвитый, будушие специалисты, национальнодуховное наследие, ценность, учебный план, диссциплины.*

Keyvords: *spiritual spiritualperfut future Spesialists, national Spiritual heritage, values, curriculum.*

Jamiyatimiz taraqqiyotining hozirgi holati bo'lajak jismoniy madaniyat mutaxassislarni ma'naviy jihatdan yetuk, intellektual salohiyatli va kasbiy barkamol qilib kasbiy faoliyatga tayyorlashni talab qilmoqda. Bundan ko'zlangan asosiy maqsad ommani jismoniy tarbiya va sportga keng jalb qilish orqali shakllantirish, ular mazmun-mohiyatini bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni ongi va qalbiga

singdirish orqali ularning ma'naviy dunyoqarashini yanada yuksaltirishdan iboratdir. Ushbu sohada olib borgan ilmiy izlanishlarimiz natijalarining ko'rsatishicha, ta'lim mazmunini muntazam ravishda aholi salomatligi haqidagi ma'lumotlar bilan boyitib borish, bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni kasbiy faoliyatga tayyorlashning samarali natijalarga erishishga imkon beradi.

Buning uchun jismoniy madaniyat ta'lim-tarbiya jarayonida ushbu yo'nalishlardagidek faoliyat yuritishga to'g' ri keladi:

- bo'lajak jismoniy madaniyat mutaxassislarni kasbiy faoliyatga tayyorlashda unga muvofiq ravishda ilmiy milliy-ma'naviyatga oid ma'lumotlar qamrovi va hajmini loyihalashtirish. Bunda mutaxassislarni kasbiy faoliyatga tayyorlash o'quv rejasidagi fanlar mos milliy-ma'naviy va milliy-moddiy sohaga oid materiallarni to'plash, ulardan fanlarni o'qitishda foydalanishni loyihalashtiradi.

- bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarning ma'naviy dunyoqarashini boyitish mexanizmini ishiab chiqish. Bunda ularni kasbiy faoliyatga tayyorlash bo'yicha ta'lim mazmuniga, fanlarni o'qitishda milliy-ma'naviy sohaga oid ma'lumotlardan foydalanish tamoyil va mezonlarini ishiab chiqilishiga e'tibor beriladi.

- bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni kasbiy-ma'naviy faoliyatga tayyorlashda kasb-hunarga oid ma'naviy merosdan samarali foydalanish yo'llari va shakllarini asoslash. Bunda asosan ulug' allomalarning albatta kamida birorta kasb-hunar egasi bo'lganligi va ular o'z shogirdlaridan ham shuni talab qilganligi haqidagi ma'lumotlarga, shuningdek, "Ustoz-shogird" odobi an'analariga (uning mezonlari, ustozlar haqida rivoyatlar, ustozlar o'gitlari shogirdning ustoz oldidagi mas'uliyati va h.k.) oid ma'lumotlarga ko'proq e'tibor bermog' i lozim;

- bo'lajak jismoniy madaniyat mutaxassislarning milliy-ma'naviy meros haqidagi bilimlarini muntazam ravishda yuksaltirib borishga erishish.

Bunda qomusiy ilm sohiblari, hadis ilmi sultonlari, mashhur tarixchi va faylasuf olimlar, yozuvchi va shoirlar, mashhur sarkarda va davlat arboblari, Vatan va xalq qahramonlarining bizgacha yetib kelgan ma'naviy hamda moddiy meroslari bo'lajak jismoniy madaniyat mutaxassislarni kasbiy faoliyatga tayyorlash mazmuniga milliy-ma'naviy, ilmiy, ma'naviy-moddiy soha sifatida muntazam ravishda singdirib borishga e'tibor beriladi;

- bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni kasbiy yangiliklar bo'yicha nazariy bilimlarni o'zlashtirganlik darajasini aniqlash mezonini ishiab chiqish. Bunda jismoniy madaniyatga oid bilimlardan foydalanish orqali ularning kasbiy bilim, malakalariga qo'yilgan talablar shakllantiriladi.

- bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni ma'naviy, kasbiy yetuk qilib shakllantirishga erishish.

Bunda bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni tomonidan o'zlashtirishi lozim bo'lgan bilim va kunikmalar bo'yicha nazariy bilimlarni muntazam ravishda yuksaltirib borishdagi, ta'lim-tarbiya jarayoni amaliy faoliyatga jalb qilisb negizidagi mujassamlashgan faoliyatga e'tibor berilib boriladi.

Yuqorida bayon qilingan faoliyat yo'nalishlarida ko'rinadiki, bo'lajak jismoniy madaniyat mutahasislarni kasbiy faoliyatga ma'naviy yetuk qilib tayyorlashda o'quv

rejasidagi barcha fanlardan foydalanib borishni talab etadi. Bu esa o'ziga xos tizimini shakllantirishni taqozo etadi.

Mamlakatimizda sodir bo'layotgan barcha hodisa, voqealarga mustaqil munosabat bildiradigan, o'z manfaatini jamiyatimiz manfaati bilan uyg' unlashtira oladigan zakovatli vatanparvar jismoniy madaniyat mutahasislarni rasbiy faoliyatga tayyorlashda oliy talim o'quv rejasiga kiritilgan fanlar bloklari, o'quv va pedagogik amaliyotlar bo'yicha dasturlar hamda darsdan tashqari mashg'ulotlar rejalashtirilgan. Yuqorida bayon qilingan yo'nalishdan iborat jismoniy madaniyat mutahasislarni tegishli fanlar dasturlari mavzu va savollari mazmuniga singdirish mexanizmi to'laqonli faoliyat ko'rsatishi uchun mazkur tizimga oid materiallar ma'lum prinsiplar talablari asosida saralanishi hamda ulardan foydalanish mezonlari aniqlanishi lozim. Bu esa o'z navbatida bolajak jismoniy madaniyat mutahasislarni kasbiy-ma’naviy jihatdan tayyorlanganligini baholashga imkon beradi.

Oliy ta’lim muasasasalarida tehsil olayotgan talaba yoshlarga o'quv rejada ko'rsatilgan barcha fanlar va amaliyotlar bo'yicha o'quv tarbiya jarayonlarini sport turlari asosida tashkil etish orqali jismoniy madaniyat mutahasislarni ma’naviy tayyorlash ishini tizimli asosda tashkil etish imkonini beradi.

Ayni paytda oliy ta’limdagi jismoniy madaniyat mutahasislariga oid fanlari o'qituvchilari bilan o'tkazilgan suhbatlar, ular pedagogik faoliyatlarining tahlillari jismoniy madaniyat mutahasislarni fanlari o'qituvchilarining ancha qismi ma’naviy tarbiyalash ishiga to'la tayyor emasliklarini ko'rsatmoqda.

Mazkur kamchilikni malum darajada bartaraf etish ko'p jihatdan qayta tayyorlash va malaka oshirish mintaqaviy markazlar professor-o'qituvchilarning ta'lim jarayonini kasbiy-pedagogik yo'naltirilganlik asosida tashkil etishga qay darajada tayyorgarliklariga bog' liqdir. Shu munosabat bilan malaka oshirish tizimida fanlarni o'qitishni kasbiy-pedagogik yo'naltirilganlik asosida tashkil etish jismoniy madaniyat fani misolida amalga oshirish imkoniyatlari namoyon qilindi va aniq tavsiyalar ishiab chiqildi.

O'z-o'zidan ravshanki, ushbu ko'p qirrali va murakkab ishni amalga oshirish jismoniy madaniyat mutahasislarni jamoasini o'z ustida mustaqil ishlashini hamda pedagogik faoliyatda ta’limning ilmiylik, tarixiylik, ta'limni hayot bilan bog' lash kabi didaktik prinsiplaridan foydalanishni taqozo etadi. Ayni paytda jismoniy madaniyat mutahasislarni ma'naviy-kasbiy faoliyatga tayyorlashda ma'naviy-ma’rifiy ishlarning hissasini yoddan chiqarmaslik kerak.

Ma’naviy-kasbiy yetuk jismoniy madaniyat mutahasislarni tayyorlash oliy ta’lim tizimining asosiy maqsadlaridan biri hisoblanadi. Shu bois qayd etilgan fanlar mazmun-mohiyatiga ko'ra mustaqil respublikamiz xalqini ulug' lovchi urf-odatlari, an'analari, ilm-fanga bo'lgan intilishi, yosh avlodni barkamol etib tarbiyalash bo'yicha sa'yi-harakatlari uzoq o'tmishga ega ekanligini alohida ta'kidlash lozim.

Shunday qilib, mamlakatimizda uzluksiz ta'lim tizimning barcha bo'g'inlarida amalga oshirilayotgan tub islohotlar orqali, jismoniy madaniyat mutahasislarni ma’nan yetuk kasbiy jihatdan zakovatli etib tayyorlashda jismoniy madaniyat mutahasislarinig muhim vosita bo'lib xizmat qiladi deb ishonamiz.

Adabiyotlar

1. Jiyanqulova R.G. Pedagog kadrlarni kasbiy faoliyatga tayyorlash. Ta'lim tizimida ijtimoiy- gumanitar fanlar. №2. -T., 2014. - B-59.
2. Eshnazarov J.E. Jismoniy madaniyat tarixi va boshqarish darslik. T, 2008. 19-29.
3. Talanov I.M. Chumakov P.A. Gurovich L.I. Sportivniye igri. T, 2014. - F-11-20.
4. Qudratov R.A. Ommaviy soglomlashtiruvchi jismoniy tarbiya va sportning nazariy va amfliy asoslari. T, 2014.- F-111-120.
5. Usmonjujaev T.S. Jismoniy tarbiya va sport mutahasislarni tayyorlash. O'qituvch nashriyoti. T, 2015.- F-81-886.
6. Haydarov B.T. O'quvchi va talabalarni jismoniy madaniyatini shakillantirish yollari. Samarqand. 2012.

Коссе Р.Б. – СамИСИ Жисмоний маданият кафедраси ўқитувчиси

СОҒЛОМ ТУРМУШ ТАРЗИ ТУШУНЧАЛАРИНИ ТАЛАБА-ЁШЛАР ЎРТАСИДА ШАКЛЛАНТИРИШ

Аннотация: *В статье рассматривается об здоровом образе жизни, молодёжии студентов в пропоганде разнообразных напровлениях.*

Ключевые слова: *духовный, физиологический, возраст, пол, профессиональная деятельность, образ жизни молодёж студент.*

Аннотация: *Талаба-ёшлар ўртасида соғлом турмуш тарзини тарғиб қилиш ҳар-ҳил йўналишларда олиб бориши лозим. Мавзуда ушбу масала ўз ечимини тўлиқ қамраб олган.*

Калит сўзлар: *руҳий, физиологиг, ёши, жинси, касбий фаолият, яшаш мухити талаба.*

Annotation. *In this article through written the theme which our country's nature, excavations and historical destinations are showed to our students and some problems are solved.*

Keywords*: mental, physical, age, gender, professional activity, living environment.*

Мустақил мамлакитимиз аҳолиси ўртасида соғлом турмуш тарзини қарор топтиришда жисмоний тарбия ва спортнинг ўрни беқиёсдир. Шунингдек жисмоний тарбия ва спорт соҳасида жадал сурратларда ривожлантириш натижасида бугунги кунда спортчиларимизнинг жаҳон ареналарида юртимиз байроғини кўкларга кўтариб, давлатимизнинг ҳалқаро миқёсидаги обрусини сарбаланд қилишда салмоқли ҳиссаларини қўшиб келмоқда. Спорт билан мунтаззам шуғулланиш аҳолимиз, аввало талаба-ёшларнинг соғлигини мустаҳкамлашда муҳим ўрин тутишини инобатга олиб, бу соҳага Ҳукуматимиз томонидан алоҳида эътибор қаратилмоқда. Бу борада янги замонивий спорт иншоотларни бунёд этилиши президентимизнинг белгилаб берилган ислоҳотлари натижасида амалга оширилмиқда.

Президентимизнинг олий мажлисга тақдим этган Мурожаатномасида қуйдаги фикрлар айтилган:

“Жамиятда соғлом турмуш тарзини қарор топтириш, жисмоний тарбия ва спортни янада оммолаштириш яна бир долзарб вазифадир. Спортни жадал ривожлантириш, халқаро мусобақаларда юксак натижаларга эришган спортчиларни рағбатлантириш ва қўллаб – қувватлашга бундан буён ҳам катта аҳамият берамиз. Ёш авлодимиз ҳамда талаба-ёшлар ўртасида спортни оммалаштириш мақсадида энг чекка туманларда ҳам болалар ва ўсмирлар спорт мактабларини ташкил этамиз”.

Дарҳақиқат бугунги кунда ўта муҳим вазифалар қаторида талаба-ёшлар ўртасида соғлом турмуш тарзи соҳасини ривожлантириш орасида изчил ислоҳотлар олиб борилиб, улар ўртасида спорт билан бандлиги таъминлашга эришилмоқда.

Талаба-ёшлар саломатлиги бу-энг аввало, унинг руҳий ва физиологик сифатларини ривожлантариш, умрнинг максимал давомийлигида мақбул даражадаги ишчанлик қобилияти ва ижтимоий фаоллигини сақлаб қолишдан иборатдир. Тадқиқотчи олимларнинг фикрича, инсон организмининг функционал имкониятлари ва унинг ташқи муҳитдан бўладиган нохуш омилларга барқарорлиги бутун умри давомида ўзгариб туради, негаки, саломатликни сақлаш, жўшқин жараён бўлиб, у ёш, жинс, касбий фаолият, яшаш муҳитига боғлиқ ҳолда яхшиланиб (саломатлик бўшашиб ёки мустаҳкамлашиб) боради.

Инсон ҳаёти, соғлиғи - энг катта ижтимоий бойликдир. Бу оила, мактаб ва инсон тарбияси, камолоти билан шуғулланувчи бошқа масканлар олдига соғлом турмуш тарзини шакллантириш масаласини кўндаланг қўяди. Миллат соғлиғи ҳам табиий равишда, соғлом турмуш тарзи орқали ҳал этилади.

Саломатлик - инсон организмининг биологик, руҳий, жисмоний ҳолатлари ва меҳнат фаолиятининг мувозанатлашган бирлигидир. Сихат-саломатлик ҳар бир киши учун бахт-саодатдир. Унинг меҳнат унумдорлиги, мамлакатнинг иқтисодий қудратини, халқ фаровонлигини ривожлантиришнинг зарур шартидир. Умумхалқ мулки бўлмиш сихат-саломатликка нисбатан онгли ва масъулият билан ёндашиш жамият ва унинг барча аъзоларининг турмуш, ахлоқ нормаси бўлмоғи лозим.

Саломатликни сақлаш ва мустаҳкамлаш учун, аввало, одам ўз танасининг тузилиши барча тўқима ва аъзоларининг нормал иш фаолияти, ўсиши, ривожланиши ва кўпайиши қонуниятларини билиши зарур. Шунингдек, барча тирик мавжудодлар каби, инсонга ҳам хос бўлган ушбу биологик хусусиятларни асраш ва тобора такомшшаштириш учун зарур бўлган шарт-шароитни мукаммал билиш ва яратиш талб этилади.

Талаба-ёшлар ўртасида соғлом турмуш тарзини тарғиб қилиш ҳар хил йўналишларда олиб борилиши лозим. Бу бир томондан, талаба-ёшлар ва катталарга соғлом турмушга оид маълум бир тиббиёт ва гигиеник билимларни беришга, уларга соғлом турмуш тарзини организм ривожига қандай таъсир этиши ҳақидаги тасаввурларнинг уйғонишига қаратилган бўлса, иккинчи томондан, таълим-тарбиада гигаеник қоидадарга амал қилшига, ўзини ва ён атрофдагиларни соғлиғини асрашни кундалик одатга айлантириш кўникмаларини шакллантиршга боғликдир. Бу борада соғлом турмуш тарзи

оммавий ахборот воситадарида, барча тарбия ўчоқлари билан хамжиҳатликда умумтаълим мактаби, Академик лицей, касб-ҳунар коллежларда ҳамда олий ўқув юртларида тарғиб қилинмоғи зарур.

Соғлом турмуш тарзи талаба-ёшларнинг саломатлиги хавфсизлигини таьминлашга хизмат қилувчи кўникмаларга эга бўлиш асосида хаётий фаолиятни йўлга қўйиш ҳамда саломатлигининг юқори даражада бўлишига эришишни таьминловчи ижтимоий ҳодисадир.

Соғлом турмуш тарзи талаба-ёшлар турмуш шароитларини фаол ўзлаштириш усули бўлиб, сайёҳатлар уюштириш, кун тартибига риоя қилиш, фаол ҳаракат асосида организмни чиниқтириш, сузиш спорти билан шуғулланиш, тўла ва сифатли овқатланиш, овқатланшнинг гигиеник қоидаларига риоя қилиш, мулоқот ва экологик маданиятга эришиш, умум инсоний ва миллий қадриятлар асосида маьнавий тарбия олиш, зарарли одатлардан ўзини тута билиш демакдир.

Талаба-ёшлар ўртасида соғлом турмуш тарзини шакллантиришнинг мақсадини қуйидаги таклифлар орқали ривожлантиришни тавсия этамиз:

- талаба-ёшлар ўртасида уларнинг ҳаёти ва саломатлигига салбий таъсир кўрсатувчи омилларни бартараф этиш борасидаги назарий билим ва амалий кўникмаларни ўзлаштиришга эришиш;
- талаба-ёшларнинг фаолияти давомида кун тартибига қатьий амал қилиш;
- талаба-ёшларни мунтазам равишда чиниқтириб бориш, фаол жисмоний ҳаракатни ташкил этиш ҳамда спорт билан доимий шуғулланишга эришиш;
- талаба-ёшлар бўш пайтида оилада сайр-сайёҳатлар билан шуғулланиш;
- талаба-ёшлар эрталабки бадан тарбия ва спорт машғулотлари билан мунтазам шуҳулланиш;
- талаба-ёшларда салбий одатларни (тамаки маҳсулотларини чекиш, наркогол моддалар ва спиртли ичимликларни истеьмол қилмаслик)ни таъминлашдан иборат;

Талаба-ёшларни мустаҳкам ҳаёт тарзига амал қилиш одатини тарбиялаш зарур. Бунда соғлом турмуш тарзига риоя қилиб бадан тарбия билан шуғулланишни, тоза ҳавода сайр-сайёҳат қилиш, спорт ўйинларида иштирок этиш, узоқ умр кўриш ва саломатликни таъминловчи омиллардандир. Ҳар бир талаба мунтазам равишда муайян даражада жисмоний қобилятга мос келувчи жисмоний ҳаракатларни бажаришга одатланиши лозим. Булардан ташкари, бизнинг иссиқ иқлим шароитимизда анъанавий усулларга қараганда ноанъанавий усуллар билан организмни чиниқтириш табиат қўйинига сайёатлар уюштириш мақсадга мувофикдр.

Хулоса; Биз талаба-ёшлар таълим-тарбияси жараёнида юқорида билдирилган фикрлар асносида талаба-ёшларимиз ҳаётига соғлом туртмуш тарзини сингдира олсак улар соғлом, кучли ва ватан равнақига тўсқинлик қилувчи ҳар қандай кучларга ва иллатларга қаршилик кўрсатиш ва курашишга тайёр бўлаоладилар деб ҳисоблаймиз. Саломатликни сақлаш учун уни мустахкамлаш энг аввало хар бир инсон уз танасининг тузилиши барча туқима ва аъзоларнинг нормал иш фаолияти, ўсиши,ривожланиши қонуниятларини

билиш шарт.

Адабиётлар

1. Эшназаров Ж.Э. Жисмоний маданият тарихи ва бошқариш дарслик. Т, 2008.

2.Таланов И.М. Чумаков П.А. Гурович Л.И. Спортивны игры. Т, 2014. - F-11-20.

3.Қудратов Р.А. Оммавий соғломлаштирувчи жисмоний тарбия ва спртнинг назарий ва амалий асослари.Т, 2014.- F-111-120.

4. УсмонходжаевТ.С. Жисмоний тарбия ва спорт мутахасисларни тайёрлаш. Ўқитувчи нашриёти. Т, 2015.- F-81-886.

5. Хайдаров Б.Т. Ўқувчи ва талабаларни жисмоний маданиятини шакиллантириш юллари. Самарқанд 2012.

6. Ахмедов Ф.А. Жисмоний таълимда миллий ананалардан фойдаланиш Тошкент 2010.

7. Абдумаликов Р.А. Қудратов Р.А. Холдоров Е.Б. Соғлом авлод тарбиясида жисмоний тарбия ва спорт Тошкент 2013.

Коссе Р.Б. – СамИСИ Жисмоний маданият кафедраси ўқитувчиси

ТАЛАБА –ЁШЛАР ҲАЁТИДА ЖИСМОНИЙ ТАРБИЯ ВА ВА СПОРТ КЎНИКМАЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ

Аннотация: *Ушбу мақолада яккакураш элементлари бўлган харкатли ўйинларни ўқув жараёнида Ўқувчи ёшлар уртасида қўлланилиши концепцияси илмий асосланган ҳолда кўрсатиб берилган. Ўқувчиларнинг жисмоний шаклланиши учун ушбу харакатли ўйинларнинг фундаментал база сифатида роль ўйнаши келтирилган.*

Калит сўзлар: *қўлланилиши концепцияси ,база,ҳаракатли ўйинлар, критерия, фундаментал.*

Аннотация: *В работе показана и обоснована целесообразность использования концепции обучения в виде подвижных игр на основе экспериментальных данных, теоретических обобщений и методологических положений. Реализация подвижных игр в процессе физического воспитания школьников по выявленным критериям и аспектам обеспечит повышение уровня фундаментальной подготовки и качества процесса обучения и воспитания.*

Ключые слова: *использования концепции, база, подвижные игры, фундаментал критерия.*

Annotation: *The suitability of the usage of the concept of education in the form of mobile games on the bases of experimental facts, theoretical generalizations and methodological standings is given and justified in the work. The realization of mobile games in the process of physical education of schoolchildren in identifying criteria and aspects provides the increase the level of fundamental preparation and the quality of the education and training process.*

Keyword: *mobile games, fundamental preparation, concept of education, criteria, methodological.*

Ўқувчи ёшларни жисмоний ривожлантириш ва уларнинг жисмоний тарбиясида асосий роль жисмоний харакатли-ўйинлар фаолиятининг муҳим қисми ҳисобланада. У ёшлар шахсини, унинг хулқий ирода сифатларини тарбиялаш ҳамда жисмоний сифатларни ривожлантириш ва харакатни

шакллантириш учун самарали восита бўлиб ҳисобланади. Ҳаракатли ўйин қоидаларини такрорлаш маълум бир ҳаракатларни ривожлантириш учун яхши тренинг асосини яратади. Ҳаракатли ўйинлар ақлий фаолиятнинг мураккаб жараёнларини, логик фикрлаш, тасаввур, хотирани шакллантиришга ёрдам беради. Тетикланишни эмоционал буёқ билан таъминлаган ҳолда, ҳаракатли уйинлар организмни мустахкамлашга, унинг бардошини оширишга, ҳаракатни шакллантиришга, хулқий сифатлар, иродани, ташкилотчиликни тарбиялашда ҳам муҳум асос бўлиб ҳисобланади.

Мактаб ёшида жисмоний тарбия ҳаётда зарур бўлган харакатли билим ва кўникмаларни ўргатиш ва ҳаракатли фаолиятнинг хилма-хил шароитларда уни кўллаш асосларини эгаллаш учун катта аҳамиятга эга. Шу нарса аниқланганки, бу ёшда ҳаракатли фаолиятни ўрганиш қобилияти янги ҳаракатларни тез ва тўлиқ эгаллаш, етарлича эгалланмаган ҳаракатларни қайта ўрганиш, ҳамма харакатли сифатларни ҳар томонлама ривожлантириш учун яхши даврга эга бўлади. Мактаб ёшида эгалланган ҳаракатли билим ва кўникмаларнинг бой жамгармаси хамда жисмоний интеллектуал, ирода ва бошқа сифатлар касбий-меҳнат ва бошқа махсус харакатли фаолиятни тез ва тўлиқ эгаллаш, кейинчалик катта ёшда жисмоний шаклланиш учун база бўлади.

Ҳаракатли-ўйинлар шахсни тўлиқ ривожлантиришга ёрдам берувчи шароитлардан иборат: англаш ва эмоционал туйғулар, ички ва ташқи ҳаракатлар, болалар фаоллигининг жамоавий ва индивидуал (якка) бирлигидир. Ҳаракатлт ўйинларни ўтказишга хамма бу бирликлар амалга ошиши зарур, яъни хар бир ўйин болага янги эмоционал туйғулар, билимлар олиб келсин, мулоқот тажрибасини кенгайтирсин, биргаликдаги ва якка ҳаракат фаоллигини ривожлантирсин.

Хозирги вақтгача қўйи синф ўкувчиларининг жисмоний тайёргарлигини дарс вақтида ҳаракатли-ўйинларни қўллаш воситалари билан ошириш усуллари етарлича тўлиқ ишлаб чиқилмаган, лекин охирги йилларда бу йўналишларда маълум сонли ишлар пайдо бўлди. Шу билан боғлиқ ҳолда ушбу муаммони ечиш ўқув жараёнини шакллантиришда анча актуал хисобланади.

Тадқиқотнинг мақсади шундан иборатки, қўйи синф ўқувчилари билан махсуслаштирилган ҳаракатли уйинларни қўллаш самарадорлигини ва болаларнинг жисмоний сифатларининг ривожланишига, уларнинг таъсирини аниқлаш учун қўйидаги воситалар қўлланилади.

Тадқиқотнинг воситалари кўйидагилардан иборат:

1. Қўйи синф ўқувчиларининг ўқув жараёнида якка кураш элементлари бўлган ҳаракатли-ўйинларни ва махсуслаштирилган ҳаракатли ўйинларни қўллаш афзалликлари ва заруриятини аниқлаш.

2. Умумтаълим мактабларининг жисмоний маданият дарсларида яккакураш элементлари бўлган махсуслаштирилган ҳаракатли ўйинларни қўллаш методикасини ишлаб чиқиш.

Ҳаракатли ўйинларни ўтказиш методикаси.

Хар қандай ўйин, хатто ҳаракатли сифатида бажариладигани хам, ўз таркибида зарурий мусобақа элементига эга бўлади. Шунинг учун хам ҳар қандай ўйинда ёшларнинг ҳаракат фаолияти белгилар қаторида спорт

фаолиятига яқин (оммавий спорт боскичида). Ўкувчиларнинг ўқув жараёнига махсуслаштирилган ҳаракатли ўйинларни киритиш қуйи синф ўқувчиларининг ўқув машғулотларида тасдиқланган дастур доирасида амалга оширилди.

Харакатли-ўйинни ўтказиш тўрт босқичда омалга оширилади:

1. Ҳаракатли ўйинга тайёрланиш.
2. Ўйиннинг ўзи.
3. Ўйинни муҳокама қилиш
4. Ғолибларни тақдирлаш.

Ҳаракатли-ўйинга тайёрлаш - бу босқич ўқувчиларда ўйинда тўлиқ иштирок этиш учун етарли бўлган зарурий ҳаракатларни шакллантириш учун йўналтирилган. Бу керакли ҳаракатли-ўйин ҳаракатларини шаклланишини таъминловчи тайёргарлик машқларидир. Ўйиннинг бориши ва ўйинчиларнинг ҳаракатини кузатиш. Ҳаракатли-ўйин вақтида болаларнинг ўйинини эгаллаш ва ўзини тутиши маълум даражада уни туғри бошқаришга боғлиқ.

Ҳаракатли-ўйинни ташкилий равишда ва ўз вақтида бошлаш зарур. Ҳаракатли-ўйинни белги бўйича бошланди.

Болаларни ҳаракатли ўйин қоидаларига онгли равишд амал қилишга ўргатиш. Ҳаракатли-ўйин жараёнида ўйнаётганларнинг ижодий фикрини ривожлантиришга аҳамият бериш зарур. Бошқарувчи болаларни ҳаракатли ўйин билан қизиқтириши, уларни ўйинга жалб қилиш лозим.

Ўйинчилар зиммасидаги қоида ва мажбуриятларни хаққоний бажаришига эришиш лозим. Ҳаракатли ўйин жараёнида ўйинчиларнинг кайфияти ҳам назарга олинади. Кўйидаги схема асос хисобланади.

1) ўйиннинг номи (ўйин қандай мақсадда ўтказилишини айтиш мумкин);
2) ўйинчиларнинг вазифаси ва уларнинг майдонда жойлашуви;
3) ўйиннинг бориши;
4) ўйиннинг мақсади (ким ғолиб деб эълон килинади);
5) ўйин қоидалари қатиқ назоратга олинади.

Ҳаракатли-ўйин тушунтирилиши ўйинчиларнинг саволларига жавоб бериш билан якунланади. Уйин жараёнида микдор.

Ҳаракатли ўйинларда хар бир қатнашчининг имкониятларини ҳамда унинг шу вактдаги жисмоний холатини хисобга олиш қийин. Оптимал юкламалар билан таъминлаш зарур. Интенсив юкламаларни дам олиш билан алмаштириб туриш керак.

Ҳаракатли-ўйинни хар хил усуллар билан бошкариш керак:

а) ўйин давомийлигини қисқартириш ёки ошириш билан;
6) танаффусларни киритиш билан;
в) ўйинни соддалаштириш ёки мураккаблаштириш билан;
г) ўйинчиларнинг сонини ўзгартириш билан;
д) майдон катталигини ўзгартириш билан;
е) қоидаларни ўзгартириш ва уйинчилар вазифасини алмаштириш билан.

Ҳаракатли-ўйинни давомийлиги ўйин характерига, машғулотлар шароитларига ва шуғулланувчилар таркибига боғлиқ. Бошқарувчи ҳаракатли-

ўйинни болалар чарчаб қолмасидан якунлаши, уларнинг харакатлари тўлиқ хис-хаяжонли бўлган вақтда, ўйинга қизиқиш ўйғотиши керак.

Ҳаракатли-ўйин натижаларининг аниқланиши катта тарбиявий аҳамиятга эга. Ҳаракатли-ўйин тугагач бошқарувчи унинг натижаларини эълон қилиши керак. Ўйин натижаларини, болаларнинг ўз ҳаракатларини тўғри баҳолашга ўргатиш учун хаққоний, хеч кимни назардан четда колдирмасдан эълон қилиш керак.

Ҳаракатли-ўйин натижалари эълон қилинаётганда, қатнашчиларнинг техник ва тактик ҳаракатларида йўл қўйилган хатоларини кўрсатган холда тахлил қилиниши зарур.

Адабиётлар

1. Эшназаров Ж.Э. Жисмоний маданият тарихи ва бошқариш дарслик. Т, 2008.

2. Таланов И.М. Чумаков П.А. Гурович Л.И. Спортивны игры. Т, 2014. - F-11.

3. Қудратов Р.А. Оммавий соғломлаштирувчи жисмоний тарбия ва спртнинг назарий ва амалий асослари.Т, 2014.- F-111-120.

4. УсмонходжаевТ.С. Жисмоний тарбия ва спорт мутахасисларни тайёрлаш. Ўқитувчи нашриёти. Т, 2015.- F-81-886.

5. Хайдаров Б.Т. Ўқувчи ва талабаларни жисмоний маданиятини шакиллантириш юллари. Самарқанд 2012.

6. Ахмедов Ф.А. Жисмоний таълимда миллий ананалардан фойдаланиш Тошкент 2010.

7. Абдумаликов Р.А. Қудратов Р.А. Холдоров Е.Б. Соғлом авлод тарбиясида жисмоний тарбия ва спорт Тошкент 2013.

8. Тожибаев Х.А.Усмонҳужаеа Т.С. Ҳаракатлт ўйинлар Ташкент 2005.

9. Ачилов А.А.Акрамов М.Е. Боллаларда қоматнинг шаклланиши Тошкент. 2006.

Kosse R.B. – SamISI Jismoniy madaniyat kafedrasi o’qituvchisi

YOSH SPORTCHILARNI MILLIY KURASH SPORT TURIGA O’RGATISH JARAYONIDA SOGLOM TURMUSH TARZIGA RIOYA QILISH YO’LLARI

Anatatsiya: *Yosh sportchilarni Milliy kurash sport turigao’rgatish jarayonlarida, yosh sportchilarning jismoniy tayyorgarligini rivojlantirish yo’llari bilan bog’liq xususiyatlar o’rganiladi. Bolalar va o’smirlar sport maktabida Milliy kurash sport turiga o’rgatish jarayonlarida yosh sportchilarning umumiy va maxsus jismoniy tayyorgarligini rivojlantirish yollari va hususiyotlari, hamda. Milliy kurashga o’rgatish jarayonlarida yosh sportchilarning umumiy va jismoniy tayyorgarligini rivojlantirish yollariga doir uslubiyotlar tahlil etiladi.*

Резюме: *В данной статье рассматриваются особенности «Подготовки развития физической подготовки юных спортсменов в процессе подготовки к соревнованиям по национальной борьбе». В процессе обучения борьбе детей и подростков в спортивной школе,*

разработка технологии развития физической подготовки юных спортсменов, разработка выводов и практических рекомендаций. Проанализированы методы развития физической подготовки юных спортсменов в процессе подготовки к национальной борьбе и даны рекомендации.

Annotasiya: *Technology for the development of general and special physical training of young athletes in the process of training for national wrestling." In the process of teaching wrestling to children and adolescents in the sports school, the development of technology for the development of general and special physical training of young athletes, the development of conclusions and practical recommendations. In the process of training for national wrestling, methods and recommendations on the technology of development of general and special physical training of young athletes are analyzed.*

Milliy kurashda polvonlarni muvaffaqiyatga erishishi ularning jismoniy tayyorgargigiga bevosita bog'liqdir.

Milliy kurashchilarning umumiy va maxsus jismoniy tayyorgarligi jarayonida jismoniy tarbiyaning barcha vositalaridan, ya'ni jismoniy mashqlar, chiniqish va sog'lomlashtirishning tabiiy omillari (quyoshda chiniqish, havo va suv muhitining xususiyatlari), tartib va boshqa gigiyenik sharoitlarda foydalanadilar. Bunda mahsus tanlangan jismoniy mashqlar asosiy rol o'ynaydi.

Milliy kurashning xususiyatlari, sportchilarning yokka tartibdagi qobiliyatlari va ularning texnik-taktik tayyorgarligini hisobga olgan holda umumiy va maxsus jismoniy tayyorgarlikni maqsadga muvofiq qo'shib olib borish kurashchida yuksak sport mahoratini ta'minlaydi. Milliy kurashchining umumiy jismoniy tayyorgarligi deganda ular tanlagan sport turi uchun o'ziga xos bo'lmagan, biroq sport faoliyatida muvaffaqiyatga erishish uchun bevosita va bilvosita ijobiy ta'sir ko'rsatadigan har tomonlama jismoniy qobiliyatlarni tarbiyalash nazarda tutiladi.

Milliy kurashchining jismoniy tayyorgarligi sport faoliyati uchun zarur bo'lgan jismoniy sifatlarni tarbiyalash demakdir. Milliy kurashi bilan shug'ullanuvchi sportchilarning jismoniy tayyorgarligi bevosita sport yo'nalishiga ega bo'lgani uchun, ayni vaqtda organizmning umumiy jismoniy rivojlanishi, mustahkamlanishi va chiniqishi bilan tamomila bog'liqdir. Tayyorgarlikning barcha boshqa tomonlari singari jismoniy tayyorgarlik xam umumiy va mahsus bo'ladi.

Milliy kurash turidagi muvaffaqiyat faqat shu turning o'ziga xos tomonlarini ifoda etuvchi ayrim qobiliyatlar bilangina emas, organizmning funksional imkoniyatlarining umumiy darajasi bilan xam belgilanadi. Shu sababdan maxsus tayyorgarlik bilan birga qo'shib olib borilgandagina sportchining jismoniy tayyorgarligi har tomonlama rivojlanadi. Kurah sportining mohir ustasi F.A. Kerimovning fikricha umumiy jismoniy tayyorgarlik tushunchasi bu sportchining harakat sifatlarini har tomonlama (garmonik ravishda) rivojlanganlik darajasini anglatadi. Masalaga shu tarzda yondoshish oddiy inson sog'ligini (sportchi ham) shakllantirish nuqtai nazaridan maqsadga muvofiqdir. Chunki, sport kurashining o'ziga xos va o'ziga mos xususiyatlari mavjudligi tufayli bir kurash turida ko'proq kuch—tezkorlik sifati ustun tursa, ikkinchi turida chidamlilik sifati yetakchi rolini o'ynaydi yoki uchinchi sport turida egiluvchanlik sifati asosiy ahamiyatga ega bo'ladi. Ammo, qayd etilgan fikrdan muayyan sport turida ma'lum jismoniy sifat juda zarur, boshqasi esa muhim emas degan xulosa kelib chiqmaydi. Aksincha, har

bir sifatning muayyan sport vaziyatida ozmi— ko’pmi, lekin muhim «ulushi» mavjud bo’ladi. Yuqorida qayd etilgan fikr va mulohazalar sportning kurash turlarida, ayniqsa, yaqqol ko’zga tashlanadi.

Milliy kurash sohasiga oid yaratilayotgan ilmiy-uslubiy adabiyotlarda milliy kyrash sport turi sohasidagi muammoga alohida e’tibor qaratilagn.

So’nggi yillarga kelib olimlar o’rtasida malakali kurashchilarni tayyorlashda jismoniy tayyorgarlikning o’rni, jumladan jismoniy sifatlarning bir-biriga uzviy bog’liqligi hamda ularni sport mahoratiga bo’lgan ta’siri haqidagi muammolar tobora katta qiziqish uyg’otib bormoqda. Avvaldan isbot qilinganki, jismoniy sifatlar kuch va tezkorlik sifatlarini o’zaro muvofiq tarzda shakllantira borish sportchining tayyorgarligiga ijobiy ta’sir etadi.

Milliy kurash sport turida jismoniy tayyorgarlik va xususan sportchilarni tayyorlashda harakat sifatlarini (tezkorlik, kuch, chidamkorlik, chaqqonlik, egiluvchanlik) bir-biriga bog’lab shakllantirish muhimligi haqida borar ekan, bu borada tezkor-kuch sifatiga alohida urg’u berish maqsadga muvofiqdir.

Milliy kurashda ijro etiladigan harakat malakasi negizida tezkor - kuch sifati xal qiluvchi muhim manba bo’lib hisoblanadi.

Milliy kurashda mazkur sifat xujum yoki qarshi hujum usullarini qisqa vaqtda katta kuch bilan bajarishdir. Darhaqiqat, kuzatuv natijalariga ko’ra kurash bo’yicha Jaxon, Osiyo va boshqa xalqoro musobaqalarda g’alabaga erishgan aksariyat kurashchilar yuksak darajada rivojlangan tezkor-kuch qobiliyatiga ega ekanligini ko’ramiz.

Milliy kurashchilar uchun umumiy jismoniy tayyorgarlik vositalarini tanlashda quyidagi muhim qoidalarni hisobga olish zarur:

- mashqlar asab — muskullarining zo’r bera olish xarakteriga va organizmdagi barcha tizimlarning ish tartibiga yaqin bo’lishi kerak. Mashqlar mahsus sifatlarni rivojlantirishga yordam berishi lozim. Masalan, yakkama— yakka kurash elementlari bo’lgan ba’zi bir akrobatik mashqlar, sherigi bilan qarshilik ko’rsatilgan holda juft—juft bo’lib bajariladigan mashqlar va x.k.;

- mashqlar—harakat koordinasiyasini rivojlantirishi hamda sportchi faoliyatini o’zgaruvchi vaziyatlardagi xilma—xil harakat amallari bilan boyitishi kerak. Masalan, sport o’yinlari: basketbol, mini-futbol, gimnastika va boshqa sport turlari.

- mashqlar sportchining boshqa harakat va markaziy asab tizimi faoliyatining tezroq tiklanishiga xizmat qilishi kerak. Bularga sayllar, krosslar, poxodlar, harakatli o’yinlar, suv havzalarida suzish va ochiq havoda o’zgacha sharoitda o’tkaziladigan boshqa o’yinlar kiradi.

Uch marta jaxon chempioni va Olimpiya o’yinlari g’olibi Anatoliy Kolesov Tokioda olamshumul g’alabaga erishgandan so’ng o’zining umumiy jismoniy tayyorgarlik darajasini oshirish qanchalik zarur ekanligini e’tirof etgan edi.

Nurshin J.M., Salomov R.S., Kerimov F.A. lar malakali kurashchini tayyorlashda umumiy va mahsus jismoniy tayyorgarlik darajasining beqiyos ahamiyatini ta’kidlab. Ushbu jarayonni texnik mahoratni shakllantirishda asosiy omil bo’lib xizmat qilishini ko’rsatib o’tganlar. Mualliflar Milliy kurash bilan

shug’ullanuvchi sportchilarda barcha jismoniy sifatlarni rivojlantiruvchi ko’pdan ko’p mashqlarni va ularni qo’llash uslublarini yoritib berganlar.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO’YXATI

1. Abdullayev A., Xonkeldiyev Sh. Jismoniy tarbiya nazariyasi va metodikasi. Toshkent – 2005.

2. Atoyev A. “Yosh o’smirlarga o’zbek kurashini o’rgatish uslubiyati”. Toshkent. O’zDJTI 2005 y.

3. Istomin A.A. Metodika vospitaniya fizicheskix kachestv borsa. T.,1990 g.

4. Kerimov F.A. “Sport kurashi nazariyasi va usuliyati”. Toshkent. O’zDJTI 2005 y.

5. Kerimov F.A. “Sport soxasidagi ilmiy tadqiqotlar". Toshkent. Zar qalam 2004 y.

6. Kipchakov B.B. Jismoniy madaniyat darslarida yakkakurash elementlari bo’lgan harakatli o’yinlar. Monografiya. “ITA-PRESS” bosmaxonasi. Toshkent. 2015 yil.

7. Usmonxodjaev T.S., Burnashev I.I., Meliyev X.A., Kipchakov B.B. 500

8. Yusupov K. “Kurash xalqaro qoidalari, texnikasi va taktikasi”. Toshkent. G’ofur G’ulom 2005 y.

Maksumov Sh.T. – SamISI “Servis” kafedrasi assistenti
Kaxorov J.A. – SamISI “Servis” kafedrasi assistenti

THE ROLE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN NUTRITION AND INTEGRATING DIETARY INSIGHTS

Annotatsiya: *Maqolada aholining oqilona ovqatlanish sifatini yaxshilash va parhez ma'lumotlarini integratsiya qilish uchun sun'iy intellektni qo'llash bo'yicha tavsiyalar berilgan*

Kalit sozlat: *Sun'iy intellekt (AI), AI texnologiyalari, mashinani o'rganish algoritmlari, ratsional ovqatlanish, ozuqaviy kamchiliklar, parhezlar, turli xil qurilmalar*

. ***Аннотация:*** *в статье приведены рекомендации применения искусственного интеллекта для улучшения качества рационального питания населения и интеграции диетических данных*

Ключевые слова: *Искусственный интеллект (ИИ), технологии ИИ, алгоритмы машинного обучения, рациональное питания, недостатки питания, диеты, различные носимые устройства*

Abstract: *the article provides recommendations on the application of artificial intelligence to improve the quality of rational nutrition of the population and integration of dietary data*

Keywords: *Artificial Intelligence (AI), Artificial intelligence (AI), AI*

technologies, machine learning algorithms, rational nutrition, nutritional deficiencies, diets, wearable devices

As the world becomes increasingly interconnected, our approach to nutrition is also evolving. Artificial Intelligence (AI) is emerging as a revolutionary tool in rationalizing nutrition, offering personalized insights, optimizing dietary choices, and empowering individuals to make informed decisions for their well-being.

Generic dietary guidelines provide one-size-fits-all advice. AI analyzes individual health data, lifestyle factors, and genetic information to generate personalized dietary recommendations. This tailored approach considers unique nutritional needs, making nutrition advice more accurate and effective.

Planning balanced meals can be time-consuming and challenging. AI-driven meal planning tools consider dietary preferences, allergies, and nutritional goals to suggest customized recipes. These tools streamline the planning process, ensuring that meals align with individual health objectives.

Tracking nutrient intake is often cumbersome and imprecise. AI applications simplify nutrient tracking by analyzing food consumption data. Users receive real-time insights into their nutrient intake, allowing for adjustments to meet specific dietary requirements.

Managing dietary restrictions and allergies can be challenging. AI algorithms consider individual sensitivities and allergies to provide alternatives and substitutions in recipes, ensuring that dietary needs are met without compromising taste or nutritional value.

Motivating behavior change for healthier eating habits is a common challenge. AI analyzes behavioral patterns, offering personalized strategies for developing healthier eating habits. This includes reminders for hydration, encouragement for diversifying food choices, and adapting to evolving lifestyle needs.

Identifying and preventing nutritional deficiencies often relies on reactive measures.AI predicts potential deficiencies by assessing dietary patterns and recommending foods rich in specific nutrients. This proactive approach aids in preventing health issues associated with inadequate nutrient intake.

Wearable devices have become ubiquitous in our quest for healthier lifestyles, with a primary focus on tracking physical activity. However, a significant gap exists in these devices when it comes to providing comprehensive dietary insights. This article explores the challenges and opportunities in integrating dietary information into wearable technology, offering a more holistic approach to well-being.

Tracking Physical Activity vs. Dietary Insights

Physical Activity Tracking: Wearable devices excel in monitoring steps, heart rate, and sleep patterns, providing valuable data on users' activity levels.

Dietary Insights: Unfortunately, many wearables fall short in offering a detailed understanding of users' dietary habits, leaving a crucial aspect of overall health unexplored.

Challenges in Dietary Tracking with Wearables. Unlike steps or heart rate, dietary habits are intricate and involve numerous variables such as nutritional content, portion sizes, and meal compositions.

Relying on manual input for dietary data can be cumbersome and prone to inaccuracies, affecting the reliability of the insights provided.

Holistic well-being encompasses both physical activity and nutrition. Neglecting dietary insights limits the user's ability to make informed decisions about their overall health.

Opportunities for Integration. Advancements in AI and Machine Learning: Leveraging AI algorithms can automate the process of dietary tracking, analyzing user behavior, and providing personalized insights.

Integrating image recognition or barcode scanning capabilities can enhance the accuracy of dietary data, offering a more seamless experience for users.

Comprehensive Data Synchronization:

- Seamless Integration: Wearables should synchronize seamlessly with nutritional databases, offering real-time updates on users' dietary intake.
- Cross-Platform Compatibility: Ensuring that dietary insights are accessible across various devices and platforms enhances the user experience and encourages consistent tracking.

Wearable devices can go beyond tracking to offer educational content, providing users with information about nutritional values, balanced diets, and the impact of their dietary choices.

Integrating behavioral science principles can aid users in making healthier dietary decisions, fostering long-term habits.

As wearables gather sensitive dietary information, ensuring robust privacy measures and transparent data usage policies is crucial for user trust.

Permission-Based Insights allowing users to control the level of detail shared and ensuring that insights are permission-based addresses privacy concerns.

The integration of dietary insights into wearable devices represents the next frontier in advancing holistic well-being. By addressing the challenges, leveraging cutting-edge technologies, and prioritizing user education and privacy, wearables can evolve from merely tracking physical activity to offering a comprehensive overview of users' health. As we strive for a more interconnected approach to well-being, the marriage of dietary insights and wearable technology paves the way for a healthier and more informed future.

The integration of Artificial Intelligence in rational nutrition marks a paradigm shift in how we approach our dietary choices. From personalized recommendations to proactive prevention of nutritional deficiencies, AI empowers individuals to take control of their health. As technology continues to advance, the synergy between AI and rational nutrition is set to redefine our understanding of healthy eating, making it more personalized, accessible, and effective for everyone.

References:

1. Taulli T. Artificial Intelligence Basics: A Non-Technical Introduction. Apress, 2019. — 194 p. — ISBN 9781484250273

2. Rose Doug. Artificial Intelligence for Business: What You Need to Know about Machine Learning and Neural Networks. Chicago Lakeshore Press, 2018. — 200 p. — ISBN: 978-0986435619.

3. Castrounis A. AI for People and Business: A Framework for Better Human Experiences and Business Success. O'Reilly Media, 2019. — 316 p. — ISBN: 978-1492036579

4. Поночевный Д.А. Информационные технологии в ресторанном бизнесе. Учебное пособие. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2021. — 110 с. — ISBN 978-5-7310-5451-5

Р.Нормахматов – СамИСИ Сервис кафедраси профессори, т.ф.д.
У.А.Абдурайимов- СамИСИ Сервис кафедраси ассистенти
Ғ.Я.Пардаев – СамИСИ мустақил тадқиқотчиси

ИНСОН ОРГАНИЗМИДА ТРИПТОФАН АМИНОКИСЛОТАСИНИНГ АҲАМИЯТИ

Аннотация: *Мазкур мақолада ўрин алмаштирмайдиган аминокислоталардан триптофан аминокислотасининг инсон ҳаётидаги аҳамияти ҳақида атрофлича маълумотлар келтирилади. Шунингдек, муаллифлар ўрикнинг Юбилейний Навои, Арзами, Кўрсодиқ навлари мевасининг данагида оқсил миқдори ва унинг таркибида триптофан аминокислотасини аниқлаш бўйича тадқиқот натижалари келтирилади. Тадқиқот натижалари эса ўрик данаги мағзи триптофан аминокислотасининг қўшимча манбаи бўлиб хизмат қилиши мумкинлигидан далолат беради.*

Калит сўзлар: *ўрик данаги, оқсил, аминокислота, ўрин алмаштирмайдиган аминокислота, триптофан, тўлиқ қийматли оқсил.*

Инсон ҳаётини оқсил моддаларисиз тассаввур қилиш қийин. Организмда оқсил етишмай қолса, қон ҳосил бўлиши камаяди, ривожланиш секинлашади, тирик организмнинг ҳимоя қилиш қобиляти ҳам суслашади, асаб системаси, жигар ва бошқа аъзоларнинг фаолияти бузилади. Бундан ташқари, оқсиллар организмда керакли ферментлар, витаминлар ва гармонларнинг ҳосил бўлишида иштирок этади, углеводлар ва ёғлар сингари энергия берувчи модда вазифасини бажаради.

Оқсилларнинг тузилишида 20 га яқин аминокислоталар иштирок этсада, лекин уларнинг ҳаммаси ҳам бир хил биологик қийматга эга эмас.

Баъзи бир аминокислоталар эса инсон организмида бошқа аминокислотлалардан синтез бўлмайди, улар организмга овқатлар билан бирга тайёр ҳолда тушиши керак. Бундай аминокислотлалар ўрин алмаштирмайдиган аминокислоталар деб юритилади. Ўрин алмаштирмайдиган аминокислоталардан баъзи бирлари кам даражада организмда синтез бўлсада, улар оқсилга бўлган эҳтиёжни тўлиқ қондирмайди. Организмда, ҳатто битта ўрин алмаштирмайдиган аминокислоталар етишмаса ҳам организмда оқсил синтези рўй бермайди.

Ўрин алмаштирмайдиган аминокислоталар туркумига триптофан, лизин, лейцин, изолейцин, фенилаланин, треонин, метионин, валин аминокислоталари киради.

Ўрин алмаштирмайдиган аминокислоталарнинг инсон организми учун аҳамияти тўлиқ ўрганилмаган, лекин уларнинг ҳар бири муҳим функцияларни бажаради. Шулардан энг муҳимларидан бири триптофан аминокислотаси ҳисобланади. Биз айнан шу триптофан аминокислотаси бўйича баъзи бир маълумотларни келтирамиз.

Бажарилган илмий-тадқиқот ишлар шундан далолат берадики, овқат таркибида триптофан аминокислотасининг етишмаслиги организмда тўлиқ қийматли оқсил синтез бўлишига имкон бермайди, натижада иммун тизими ва қоннинг ивиши бузилади, чунки триптофан гамма-глобулин ва фибриногеннинг муҳим компоненти ҳисобланади. Триптофансиз нуқсонли гамма-глобулин ҳосил бўлади, натижада гамма-глобулин ўзининг асосий функцияси ҳисобланадиган зарарланган ҳужайралардаги патоген микроорганизмларга қирон келтира олмайди. Бу эса иммун тизимининг бузилишини келтириб чиқаради. Шунингдек, триптофансиз нуқсонли фибриноген ҳосил бўлади, бу эса қоннинг тезда ивимаслигини келтириб чиқаради.

Овқат таркибида триптофаннинг етишмаслигида жигар ва ошқозонда керакли даражада РР витамини (никотин кислотаси) синтез бўлмайди. РР витаминининг етишмаслиги ўз навбатида қолқонсимон без фаолиятининг бузулишини, терининг яллиғланишини, ич кетиши, неврит каби касалликларни келтириб чиқаради.

Агар овқат билан организмга тушаётган триптофан РР витамини синтези учун сарф бўлса, унда бош мия ҳужайраларида серотонин ва мелатониннинг ҳосил бўлиши учун жуда кам миқдорда қолиб, серотонин ва мелатониннинг етишмаслигини келтириб чиқаради. Серотонин ва мелатонининг етишмаслиги эса ўз навбатида руҳий сиқилиш, руҳий касалликлар ва уйқунинг бузилишига олиб келади. Миянинг нормал фаолият юритиши учун зарур бўладиган серотонин ва мелатонин тўғридан-тўғри мия ҳужайраларида триптофандан синтез бўлиши керак.

Илмий адабиётларда триптофан ўсимлик ҳам ҳайвон оқсиллари таркибига кириши келтирилади. Энг кўп миқдорда триптофан қаттиқ ширдон пишлоқлари, сут, творог, балиқ, гўшт, замбуруғлар, сули ёрмаси ва мойли уруғларда учрайди. Шу сабабли бугунги кунда триптофанга бой қўшимча хомашёларни излаш ва бу борада таддиқот ишларини олиб бориш ҳам жуда муҳим ҳисобланади. Шу сабабли бизни иккинчи даражали мойли хомашё ҳисобланадиган ўрик мағзи оқсилининг таркибида қанчалик даражада триптофан аминокислотаси борлиги қизиқтирди.

Биз тадқиқот объекти сифатида ўрикнинг Юбилейний Навои, Арзами, Кўрсодиқ навларининг мағзидан фойдаланадик. Ўрик мағзида триптофаннинг миқдорини А.И.Ермаков, Н.П.Ярош (2) усули билан аниқладик. Бунда олинган мағизни ишқорли шароитда 40^0 С ҳароратда 18 соат давомида гидролизладик. Сўнгра маълум миқдорда 1% ли $NaNO_3$ эритмаси, параметиламинобензальдегид ва концентрланган хлорид кислотаси қўшдик. Ана шу шароитда 1 соат давомида мовий ранг ҳосил бўлди. Унинг интенсивлигини ФЭК-56 М прибори ёрдамида аниқладик. Ҳисоб-китобни кимёвий L-триптофани асосида тузилган калибрланган эгри чизиқдан фойдаланиб аниқладик. Шу асосда олинган

тадқиқот натижалари қуйидаги 1-жадвалда келтирилди.

1-жадвал

Ўрик мағзи оқсили таркибида триптофан миқдори

Ўрикнинг помологик навлари	Ҳавода қуритилган массага ҳисоблаганда ҳўл протеин миқдори, %	Триптофан миқдори, ҳўл протеинга ҳисоблаганда, %
Юбилейний Навои	21,82	1,36
Арзами	18,76	1,29
Кўрсодиқ	18,65	1,51

Келтирилган жадвал маълумотларидан кўриниб турибдики ўрик мағзи оқсилга бой бўлиб, унинг миқдори ҳавода қуритилган массага ҳисоблаганда Юбилейний Навои навида –21,82 % ни, Арзами навида -18,76 % ни, Кўрсодиқ навида эса 18,65 % ни ташкил этади.

Тадқиқот ўтказилган ўрикнинг Кўрсодиқ навининг мағзида триптофан аминокислотасининг миқдори энг кўп, яъни ҳўл протеин миқдорига ҳисоблаганда 1,51 фоизни ташкил этади.

Шуни алоҳида қайд этиш лозимки, ўрганилган ўрик навларининг мағзидаги оқсил таркибида триптофан аминокислотасининг миқдори катта даражада бир-биридан фарқ қилмас экан. Бу эса ўрикнинг данаги мағзини триптофаннинг қўшимча манбаи сифатида фойдаланиш мумкинлигидан далолат беради.

Адабиётлар

1. Нормахматов Р. Озиқ-овқат маҳсулотлари товаршунослиги асослари. Тошкент, “Тафаккур” нашриёти, 2019, 101-бет.

2. Ермаков А.И. Методы биохимического исследования растений. Ленинград, Издательство «Колос», 1972, с 313-315.

V-SHO‘BA. INNOVATSION MAHSULOTLAR YARATISH – ZAMON TALABI

Egamberdiyev Azizbek Akramjon o‘g‘li - Namangan muhandislik-texnologiya instituti tayanch doktoranti
gmail: egamberdiyevazizbek206@gmail.com,
tel: +99893 496-28-13

TADQIQOT OBYEKTLARI (ANJIR, QOVUN VA XURMO)NING VITAMIN, MAKRO VA MIKROELEMENTLAR TARKIBINI O’RGANISH

Annotatsiya. *Ushbu maqolada tadqiqot obyektlari bo’lmish anjir, qovun va xurmoning vitamin, makro va mikroelementlar tarkibini o’rganish borasida olib borilgan tadqiqot natijalari o’z aksini topgan.*

Kalit so’zlar. *vitamin, makro va mikroelementlar, mineral moddalar, sifat ko’rsatkichlari, ovqatlanish ratsioni, meva, sabzavot, poliz mahsulotlari.*

Аннотация. *В данной статье отражены результаты исследований по изучению витаминного, макро-и микроэлементного состава инжира, дыни и хурмы, являющихся объектами исследования.*

Ключевые слова. *витамины, макро-и микроэлементы, минеральные вещества, показатели качества, patsion питания, фрукты, овощи, бахчевые продукты.*

Annotation. *This article reflects the results of a study on the content of vitamins, macro-and microelements of figs, melons and dates, the objects of research.*

Keywords. *vitamin, macro and microelements, minerals, quality indicators, nutrition diet, fruits, vegetables, cereals.*

Kirish. Materiallarni muzlagan holda, yuqori vakuum ostida suvsizlantirish jarayoni sublimatsiyali quritish deb nomlanadi. Bunday sharoitda material tarkibidagi namlik muz holida bo‘lib, so‘ngra bu muz suyuqlik holatiga o‘tmasdan, to‘g‘ridan-to‘g‘ri bug‘ga aylanadi [1, 2]. Oziq-ovqat mahsulotlarini sublimatsion usulda quritish bir qator afzalliklarga ega bo’lib, mahsulotlarning foydali xossalari deyarli to’liq saqlab qolinishi; mahsulot vazni kamayib, natijada mahsulotlarni tashish qulay sahroitlarda amalga oshishi, tayyor mahsulotlarning sifat ko’rsatkichlarini uzoqroq muddat saqlash imkoniyatini mavjudligi shular jumlasidandir [3].

Tahlil va natijalar. Meva-sabzavot va poliz mahsulotlarini yangi iste’mol qilinganda, vitaminlarning muhim manbai hisoblanib, tarkibida C, P vitaminlari, foliy kislotasi (B9 vitamini) mavjud, ular inson ratsionining zarur va almashtirib bo‘lmaydigan qismi deb hisoblash uchun asos beradigan yagona manbaadir. Pishib yetilgan xurmoning **“Zenju-maru”, qovunning** “Shakarpalak” va anjirning **“Kadota”** navlarida vitamin tarkibini o‘rganish hamda quritib tayyorlangan yarim mahsulot tarkibida saqlanib qoladigan vitamin tarkibini aniqlash tanlangan quritish

usulini samaradorligini baholash imkonini beradi. Shu sababdan, mahalliy xurmoning vitamin tarkibi BMT ning xurmoning savdo sifatini nazorat qilish va sotish to‘g‘risida FFV-63 standarti va Vitamin B ni aniqlash bo‘yicha davlatlararo standart GOST 25999-83 ga mos ravishda, anjir mevasi BMT ning anjir mevasining savdo sifatini nazorat qilish va sotish to‘g‘risida FFV-17 standarti va anjir mevasini sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash bo‘yicha davlatlararo standartga mos ravishda GOST 34322-2017 ga muvofiq, qovunning vitamin tarkibini aniqlash bo‘yicha BMT ning qovun savdo sifatini nazorat qilish va sotish to‘g‘risida FFV-23 standarti talablari bo‘yicha aniqlandi [4]. Pishib yetilgan xurmoning **“Zenju-maru”, qovunning** “Shakarpalak” va anjirning “**Kadota**” mevasining vitamin tarkibi 1-jadvalda keltirilgan.

1-jadval

Tadqiqot obyektlarining vitamin tarkibi va miqdori (100 g namunada)

№	Tarkibi	Xurmo “Zenju-maru”	Qovun “Shakarpalak”	Anjir “Kadota”
1	Vitamin A	81 mkg	67 mkg	8 mkg
2	Beta karotin	0,253 mg	0,4 mg	0,05 mg
3	Beta kriptoksantin	1447 mkg	-	-
4	Lipokin	159 mkg	-	-
5	Lyutein+Zeaksantin	834 mkg	-	-
6	Vitamin B1	0,03 mg	0,04 mg	0,06 mg
7	Vitamin B2	0,02 mg	0,04 mg	0,05 mg
8	Vitamin B4	7,6 mg	-	4,7 mg
9	Vitamin B5	-	0,23 mg	0,4 mg
10	Vitamin B6	0,1mg	0,06 mg	0,13 mg
11	Vitamin B9	8 mkg	6 mkg	10 mkg
12	Vitamin S	7,5 mg	20 mg	2 mg
13	Vitamin E	0,73 mg	0,1 mg	0,1 mg
14	Vitamin K	2,6 mkg	2,9 mkg	4,7 mkg
15	Vitamin PP	0,1 mg	0,5 mg	0,6 mg
16	Niatsin	0,4 mg	-	0,5 mg

Inson asosan makro va mikroelementlarning asosiy qismini meva, sabzavot va poliz mahsulotlari orqali oladi. Shu sababdan tajriba davomida tadqiq qilinayotgan xurmoning **“Zenju-maru”,** anjirning “**Kadota”** va qovunning “Shakarpalak”

navlarining makro va mikroelementlar umumma'lum qabul qilingan statistik usullarda Styudent va Fisher me'zonlari orqali aniqlandi (2-jadval).

2-jadval

Tadqiqot obyektlarining makro va mikroelementlar tarkibi va miqdori
(100 g namunada)

№	Tarkibi	Xurmo "Zenju-maru"	Qovun "Shakarpalak"	Anjir "Kadota"
Makroelementlar				
1	Kaliy, K	161 мg	118 mg	190 mg
2	Kalsiy, Ca	8 mg	16 mg	35 mg
3	Magniy, Mg	9 mg	13 mg	17 mg
4	Natriy, Na	1 mg	32 mg	18 mg
5	Oltingugurt, S	5,8 mg	10 mg	7,5 mg
6	Fosfor, P	17 mg	12 mg	14 mg
7	Kremniy, Si	-	82 mg	48 mg
8	Xlor, Cl	-	50 mg	3 mg
Mikroelementlar				
1	Marganes, Mn	0,355 mg	0,035 mg	0,128 mkg
2	Temir, Fe	0,15 mg	1,0 mg	3,2 mg
3	Mis, Cu	113 mg	47,0 mkg	70,0 mkg
4	Selen, Se	0,6 mg	0,7 mkg	0,2 mkg
5	Rux, Zn	0,11 mg	0,09 mg	0,15 mg
6	Alyuminiy, Al	-	425 mkg	380 mkg
7	Bor, B	-	11,7 mkg	148 mkg
8	Vanadiy, V	-	4 mkg	4 mkg
9	Yod, I	-	2 mkg	4,75 mkg
10	Kobalt, Co	-	2 mkg	1,32 mkg
11	Litiy, Li	-	6 mkg	3 mkg
12	Molibden, Mo	-	0,1 mkg	6,71 mkg
13	Nikel, Ni	-	7 mkg	17,1 mkg
14	Rubidiy, Rb	-	77 mkg	63,2 mkg
15	Stronsiy, Sr	-	16 mkg	17,3 mkg
16	Ftor, F	-	20 mkg	2,4 mkg
17	Xrom, Cr	-	2 mkg	11 mkg
18	Sirkoniy, Zr	-	3 mkg	39,8 mkg

Xulosa. 1.1-jadvalda keltirilgan ma'lumotlar shuni ko'rsatadiki, xurmo**, qovun** va anjir tarkibida vitamin A, olti turdagi B guruh vitaminlari, S, E, K, PP vitaminlari mavjud. **"Zenju-maru" navli xurmo,** "Shakarpalak" navli qovun va "**Kadota**" navli anjir mevalarining makroelementlar tarkibiga e'tibor berilsa, har uchchala namunada K, Ca, Mg miqdorining ko'pligi bilan ajralib turibdi. Shu bilan birgan Na, S, P, Si, Cl kabi makroelementlarning ham mavjudligini ko'rishimiz mumkin. Tanlangan namunalardagi mikroelementlar guruhini aniqlash natijalariga ko'ra, har uchchala namunada ham Mn, Fe, Cu, Se, Zn ning yetarli darajada mavjudligi aniqlandi. Biroq, Al, B, V, I, Co, Li, Mo, Ni, Rb, Sr, F, Cr, Zr kabi mikroelementlar xurmoning "Zenju-maru" navida yetarli bo'lmagani sababli aniqlash imkoni

topilmadi. Qolgan namunalada esa, ushbu mikroelementlar 0,1 dan 380 mkg oralig‘ida ekanligini 1.2-jadvaldagi tajriba natijalaridan ko‘rishimiz mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati

1. N.R.Yusupbekov, H.S.Nurmuhamedov, S.G.Zokirov. “Kimyoviy texnologiya asosiy jarayon va qurilmalari”. Darslik. Toshkent. 2015 y. - 644 b.

2. Z.Salimov. “Kimyoviy texnologiyaning asosiy jarayonlari va qurilmalari”, II tom. Darslik. Toshkent – “O’zbekiston” – 1995. – 238 b.

3. Ergashev O.K., Egamberdiyev A.A., Hamdamov A.M., Mallabaev O.T. Исследование процесса сублимационной сушки плодов сливы. UNIVERSUM: ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ. Выпуск: 12(105) декабрь 2022 г. Часть 4. г. Москва. С. 22-25. https://7universum.com/pdf/tech/12(105)/12(105_4).pdf.

4. Ergashev O.K., Egamberdiyev A.A., Meliboyev M.F. Study of energy and resource efficiency of sublimation drying of fruits and vegetables. UNIVERSUM: ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ. Выпуск: 3(108) март 2023 г. Часть 5. г. Москва. С. 15-18. https://7universum.com/pdf/tech/3(108)/3(108_5).pdf

5. Ergashev O.K., Egamberdiyev A.A. Possibility of using energy-saving vacuum-sublimation dryer in fruit and vegetable drying. Scientific and Technical Journal Namangan Institute of Engineering and Technology. Volume 7, Issue 3, 2022. ISSN 2181-8622. 62-67 p.

6. Ergashev O.K., Egamberdiyev A.A. Choosing acceptable parameters for experiment on new energy-saving vacuum sublimation drying equipment. Scientific and Technical Journal Namangan Institute of Engineering and Technology. Volume 8, Issue 2, 2023. ISSN 2181-8622. 92-96 p. http://niet.uz/index.php/nj/article/view/173/80

Kaxarov J.A. – SamISI “Servis” kafedrasi assistenti
Ochilova D.I. – SamISI “Servis” fakulteti Sat-120 guruh talabasi

O’ZBEKISTONDA GASTRONOMIYA FESTIVALLARINI TASHKIL QILISH VA RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI

Annotatsiya: *ushbu ishda oziq-ovqat va gastronomiya turizmi bo‘yicha Respublikamizda va hududlarda turli festivallarni o‘tkazish va ularga tayyorgarlik ko‘rish bo‘yicha tadqiqotlar olib borildi hamda bu borada kerakli taklif va tavsiyalar ishlab chiqildi.*

Kalit so‘zlar: *oziq-ovqat, gastronomiya, turizm, festival, reklama va marketing, madaniy xilma-xillik, mahalliy hamjamiyat bilan hamkorlik, innovatsiya va ijodkorlik, sohaga oid bo‘lgan ta’lim jarayoni, texnologiya integratsiyasi.*

So‘nggi yillarda gastronomiya turizmi turizmning innovatsion sohasida o‘zining jadal rivojlanishini boshlamoqda. Turizmga globallashuv jarayoni katta tasir qilayotganligi ma’lum. Insonlarda hududiy turizmning jozibadorligiga, hududlarning madaniyatiga qiziqish tobora kuchayib borayapti. Hududlarda yashayotgan

aholilarning, millatlarning yashashi tarzi va ularning taomlari, madaniyati albatda hammada qiziqish uyg‘otadi. Ikkinchidan, qandaydir taomlarning va ichimliklarning shifobaxshligi, tetiklashtirishi va sog‘lomlashtirishi haqidagi axborotlar va reklamalar ham juda ko‘p kishilarni sayohatga chorlaydi. Bunday axborotlarga hammamiz ham qiziqamiz. Shuning uchun ham, gastronomiya turizmi turizm sohasining yangi bir turi sifatida shakllandi.

Ushbu gastronomik turizmni kengaytirishda, uning jozibadorligini oshirishda shu sohaga oid bo‘lgan turli festivallarni tashkil etishni talab qiladi. Ishda biz festivalning tarixiga to‘xtalib o‘tishni joizdeb hisobladik. Festival (lotincha: “festivus” – quvnoq), musiqa, teatr, film, estrada, sirk san’ati yutuqlari ko‘rigidan iborat ommaviy bayram. Ilk bor XVIII asr boshlarida Buyuk Britaniyada yuzaga kelgan. XX asrdan xalqlararo keng tarqalgan. Milliy va xalqaro festivallar bo‘ladi.42 Shu jumladan, rivojlanish bosqichida bo‘lgan oziq-ovqat festivali ham mavjud. Ushbu festivalni gastronomik turizmning bir bo‘lagi desak xato bo‘lmaydi

Avvalo, oziq-ovqat festivali nima? degan savolga to‘xtalib o‘tadigan bo‘lsak, oziq-ovqat festivali - bu taomlarni sevuvchilarni birlashtiradigan va turli xil oshxonalarni namoyish etadigan tadbirdir. Bu oshpazlar, oziq-ovqat sotuvchilari va restoranlar uchun o‘zlarining oshpazlik mahoratini namoyish etish va yangi mijozlarni jalb qilish imkoniyatidir. Oziq-ovqat festivallari turli xil tomoshabinlarni jalb qiladi va odamlarni birlashtirishning ajoyib usuli hisoblanadi.

Shuning uchun ham oziq-ovqat festivalini o‘tkazishda dastlabki qadam tadbirni rejalashtirish guruhini shakllantirish kerak bo‘ladi. Jamoa tadbirlarni rejalashtirish, marketing va oziq-ovqat xizmati sohasida tajribaga ega bo‘lgan shaxslardan iborat bo‘lishi kerak. Jamoa tadbir operatsiyalarini boshqarish, sotuvchilar bilan muvofiqlashtirish va tadbirni marketing qilish uchun javobgar bo‘lishi kerak. Keyingi qadam gastro festivali uchun mavzu va joy tanlashdir. Festival uchun tanlangan mavzu mahalliy madaniyat va oshxonani aks ettirishi kerak, shuningdek, o‘tkaziladigan joy ham jamoatchilikka ochiq bo‘lishi va sotuvchilar mehmonlarni joylashtirish uchun yetarli joyga ega bo‘lishi kerak. Tanlangan joylar oziq-ovqat festivalini o‘tkazish uchun ajoyib imkoniyat hisoblanadi, chunki bu festival keng joyni talab qiladi.

O‘tkaziladigan festivalga mavzu va joy tanlanganidan so‘ng, jamoa oziq-ovqat sotuvchilarni festivalda ishtirok etishga taklif qilishi kerak. Bunda sotuvchilar oshpazlik mahorati va obro‘siga qarab tanlanishi, ularga oziq-ovqat tayyorlash, sog‘liq va xavfsizlik qoidalari hamda tadbirlarni o‘tkazish vaqti bo‘yicha aniq ko‘rsatmalar berish bo‘yicha talablar qo‘yiladi.

Ovqatlanish festivalining ahamiyatiga nazar tashlaydigan bo‘lsak, oziq-ovqat festivallari jamiyat uchun ham, oziq-ovqat sanoati uchun ham bir qator afzalliklarga ega, ya’ni mahalliy iste'dodlarni namoyish etish, restoranlar va oziq-ovqat sotuvchilarga yangi mijozlarni jalb qilish hamda mahalliy oshxonani targ‘ib qilish imkoniyatini beradi. Shuningdek, oziq-ovqat festivallari ham turli toifadagi odamlarni birlashtiradi va jamiyat tuyg‘usini kuchaytiradi.

[42] https://fayllar.org/unwto-unwto-ning-turini-oching.html?page=35

Demak, xulosa qilib shuni aytish joizki, oziq-ovqat festivalini tashkil etishni puxta rejalashtirish va amalga oshirishni katta mas’uliyat talab qiladi. Shuningdek, tegishli mavzu va joyni tanlash, oziq-ovqat va gastronom mahsulotlarini sotuvchilarni taklif qilish, byudjet va vaqt jadvalini yaratish va samarali marketingni yurgizish – oziq-ovqat festivalining muhim muvaffaqiyati hisoblanadi.

Yuqorida ko’rsatilgan turli omillarni hisobga olgan holda qiziqarli, rang-barang va madaniy jihatdan boy tadbirlarni tashkil etish orqali O’zbekistonda gastronik festivallarni yaxshilash mumkin bo‘ladi va buning uchun bir nechta takliflarni tavsiya etishni joiz deb bildik. Ya’ni, *reklama va marketing:* kengroq auditoriyani qamrab olish uchun samarali reklama va marketing strategiyalariga sarmoya kiritish. Ogohlikni oshirish, mahalliy va xalqaro ishtirokchilarni jalb qilish uchun raqamli platformalar, ijtimoiy media va boshqa onlayn kanallardan foydalanish; *madaniy xilma-xillik:* O‘zbekistonning madaniy xilma-xilligini namoyish etish. O’zbekistondagi viloyatlar, an'analar va etnik guruhlarni ifodalovchi spektakllar, ko'rgazmalar va tadbirlarni o'z ichiga oladi. Bu festivallarni yanada qamrab olishi va xalqning boy merosini aks ettirishi mumkin; *mahalliy hamjamiyat bilan hamkorlik:* Mahalliy hamjamiyatlarni festivallarni rejalashtirish va o'tkazishga jalb qilish. Haqiqiylikni va mahalliy madaniyat bilan mustahkam aloqani ta'minlash uchun viloyatlardan hunarmandlar, ijrochilar va korxonalarni jalb qilish; *innovatsiya va ijodkorlik:* festival dasturlarida innovatsiya va ijodkorlikni rag'batlantirish. Turli tomoshabinlarning qiziqishini uyg'otadigan va festival tajribasini yangi va hayajonli ushlab turadigan yangi elementlar, spektakllar yoki mavzularni kiritish; *infratuzilmani rivojlantirish:* ko‘proq aholini joylashtirish uchun zarur infratuzilmaga sarmoya kiritish. Bu ishtirokchilar uchun qulay va yoqimli tajribani ta'minlash uchun transport, turar joy va qulayliklarni yaxshilashni o'z ichiga oladi; *xalqaro hamkorlik:* xorijiy mamlakatlardan rassomlar, ijrochilar va madaniy guruhlarni taklif qilish orqali xalqaro hamkorlikni rivojlantirish. Bu madaniy almashinuvni kuchaytirishi, global auditoriyani jalb qilishi va festivalning xalqaro miqyosdagi obro‘siga hissa qo‘shishi mumkin; *texnologiya integratsiyasi:* chiptalar, tadbirlarni boshqarish va interaktiv tajribalar uchun texnologiyadan foydalanish. Bu operatsiyalarni soddalashtirishi, ishtirokchilar tajribasini yaxshilashi va kelajakni rejalashtirish uchun ma'lumotlarni taqdim etishi mumkin; *sohaga oid bo‘lgan ta’lim jarayoni*: festivallarni to‘g‘ri tashkil etish, ularni jozibadorligini oshirishda sohaga taalluqli bo‘lgan mutaxassis kadrlarni jalb etish talab etiladi. SHuboisdan Respublikamizda oziq-ovqat va gastronomik turizm bo‘yicha festivallarni kengaytirish uchun ham servis-texnolog va turizm xizmati kabi mutaxassislarni tayyorlab borish kerak. *xavfsizlik va xavfsizlik choralari:* festival ishtirokchilarining farovonligini ta'minlash uchun xavfsizlik va xavfsizlik choralariga ustuvor ahamiyat berish. Aholini samarali nazorat qilish, favqulodda vaziyatlarga javob berish rejalari, salomatlik va xavfsizlik protokollarini amalga oshirish uchun mahalliy hokimiyat organlari bilan yaqindan hamkorlik qilishni tashkil etish.

Shunday qilib, ushbu takliflarni amaliyotga tatbiq etish orqali O‘zbekiston o‘z festivallarini yanada rivojlantirib, mamlakat madaniy boyligini tarannum etuvchi jonli, inklyuziv va xalqaro miqyosda tan olingan tadbirlarga aylantirishi mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Вульф Эрик «Что такое гастрономический туризм» //http:// www. World of travel. org/ what-is-food-tourism.

2. Гордин, В.Э., Трабская Ю.Г. Гастрономические бренды дестинаций: подходы и при-менение. Коллективная монография, СПб.: Левша-Санкт-Петербург, 2014. -208 с.

3. Драчева Е.Л., Христов Т.Т. Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы. Учебное пособие, М.: 2015.-152 с.

4. Қаҳҳоров Ж.А. Ўзбекистонда гастрономик туризмни ривожлантириш истиқболлари. “Товарлар экспертизаси ва Ресторан иши хизматларини такомиллаштиришнинг инновацион йўллари” мавзусида республика илмий-амалий анжуман материаллари. Самарқанд, СамИСИ. 2019 йил 27 март. 67-70 б.

5. https://fayllar.org/unwto-unwto-ning-turini-oching.html?page=35

6. www.unwto.org– Материалы сайта Всемирной Туристской Организации.

7. www.stat.uz – Материалы сайта Государственног комитета по статитике Республики Узбекистан.

Ikramov Murat Akramovich - i.f.d., TDIU
“Marketing” kafedrasining professori
+998 93 588 85 55 ,
ikramov.m@mail.ru
Qo`ziyev Jaloladdin Alisher o`g`li - TDIU agistrnti
+998 94 121 27 19 ,
jaloladdinxorazmiy@gmail.com

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLRI BRENDINI YARATISH XUSUSIYATLARI

Annotatsiya*. Maqolada respublikамиз oziq-ovqat nahsulotlari brendining o`ziga xos xusiyatlari, uni shkllantirish modellari, tashkiliy-iqtisodiy mehanizmini yaratish muhimligi yoritilgan.*

Kalit so`zlari. *Oziq- ovqat brendi, strategiyasi, brendni rivojlantirish modellari, tashkiliy-iqtisodiy mehanizmi.*

Аннотация*. В статье рассмотрены особенности бренда продовольственных товаров, модели его формирования, а также о необходимости создания организатционно-экономического механизма продвижения бренда.*

Ключевые слова*. Бренд продовольственных товаров, стратегия, модели развития бренда, организационно-экономический механизм.*

Abstract. *The article examined the features of a food brand, models of its formation, as well as the need to create an organizational and economic mechanism for promoting the brand.*

Key words*. Food brand, strategy, brand development models, organizational and economic mechanism.*

Oziq- ovqat xavfsizligini ta`minlash butun dunyo mamlakatlari, jumldan, O`zbekiston oldida turgan eng dolzarb vazifalardan biridir. Respublikamzda ushbu

vazifani bajarishda yangi qabul qilingan “Taraqqiyot strategiyasi”da [1], Prezidentimiz tomonidan qabul qilingan [2] va hukumatimizning bir nechta qarorlarida [3,4] alohida etibor qaratilgan.

Yuqorida ko`rsatib o`tilgan vazifani amalga oshirishda oziq- ovqat mahsulotlarining brendi o`ziga xos o`ringa ega. Brend mahsulot (xizmat), kompaniya yoki shaxsning taniqlilik darajasini anglatgan holda, hozirgi kunda iste`molchilarning oziq-ovqat mahsulotlari bo`yicha to`liq ma`lumotga ega bo`lish darajasi, uning sifati va kafillilik ko`rsatkichlarini baholash imkoniyatiga ega bo`la olishi, iste`mol madaniytini yuksaltirish imkoniyati bilan belgilanadi.

Tadqiqot natijalari shuni ko`rsatadiki, oziq-ovqat xavfsizligi real holat bilan bog`liqligi, ayniqsa, oilalar hajmi, kishi boshiga to`g`ri keladigan daromad, o`rtacha ish haqi, brenddga bo`lgan munosabat, iste`mol madaniyatining shakllanish darajasi va boshqa ko`p omillarga bog`liqdir. Masalan, global ochlik indeksida O`zbekiston 10.7 foiz ko`rsatkich bilan 177 da mamlakat orasida 48-o`rinni egallagan. Indeks jadvalida bizning mamlakatimizdan yuqori Jazoir (10.3) va Iordaniya (10.5) joylashgan bo`lsa, quyida Surinam (10.9) va Ekvador (11.3) kabi mamlakatlar o`rin egallagan[5]. Albatta usbu holat brendni shakllantirishda inobatga olinishi zarurdir.

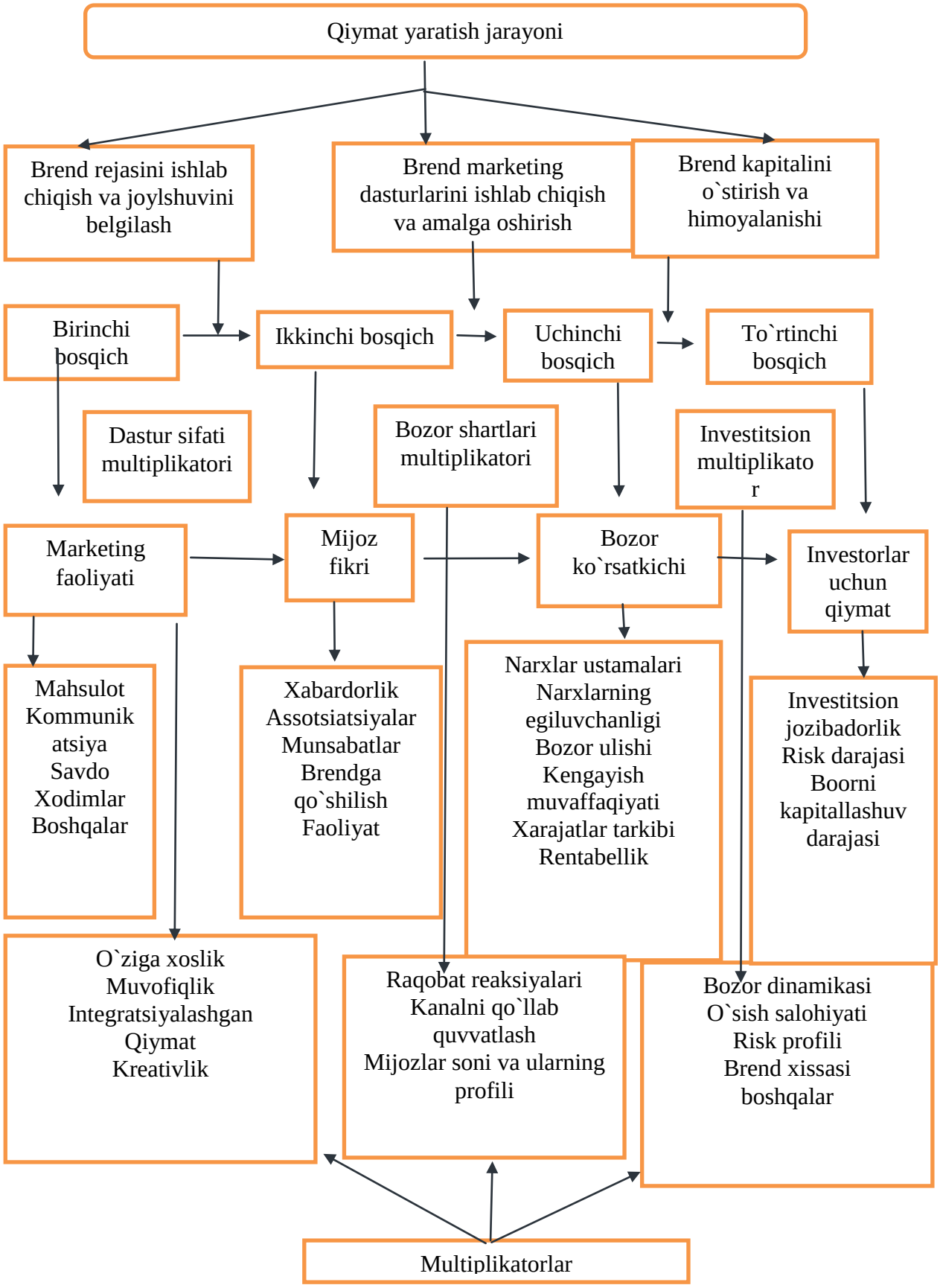
Ushbu holatni yaxshilash borasida mahalliy bozorimizda brend strategiyasini ishlab chiqishni taqozo etadi. Yani, qaysi brend mahsulotlariga ishonish, yoki bozorimizning to`yinishini taminlaydigan kontseptsiya ishlab chiqilishi, shu bilan birga, tashqi bozorga mahalliy mahsulotlarimizning eksport qilish imkoniyatlarini ishlab chiqilishi muhim o`rin egallaydi. Brendni yaratishning strategik jarayoni brend nimani anglatishini va uni raqobatchilarga nisbatan qanday joylashtirish kerakligini aniq tushunishdan boshlanadi.

Brendni rejalashtirish, bizning fikrimizcha, bir-biriga bog`langan uchta modeldan foydalanadi:

- brendni rivojlanish modeli, raqobatda ustunliklarni maksimal darajada oshirish uchun marketingdan qanday foydalanish kerakligini tavsiflaydi;
- brendning rezonans modeli, mjozlar bilan faol va moyillik munosabatlarni qanday yaratishga qaratilgan harakatlarni o`z ichiga oladi;
- brendning qiymat yaratish modeli – brend samaradorligini oshirishga qaratilgan marketing xarajatlari va investitsiyalarning iqtisodiy samaradorligini oshirishga qaratilgan tadbirlarni o`z ichiga qamrab oladi.

Brendlarni yaratish bosqichida oziq-ovqat korxonalari brending strategiyalarini rivojlantirish modeli asosida amalga oshirilishi maqsadga muvofiq bo`lib, ushbu jarayon marketing xarajatlarini ko`paytirib borishni talab qiladi. Rezonans modeliga ko`ra kuchli joylashuvni rivojlantirish, brendning rezonansini yaratish muhim marketing maqsadi hisoblanadi. Keltirilgan rasmda oziq-ovqat mahsulotlari brendini shaklantirishning rezonans va qiymat yaratish modeliga asoslangan tashkiliy-iqtisodiy mexanizm ifoda etilgan bo`lib, unda, bizning fikrimiz bo`yicha, oziq-ovqat mahsulotlari brendini samarali shaklantirish imkoniyatini beradi (1-rasm).

TDIU ning “Marketing” kafedrasining professor-o`qituvchlari tomonidan chop etilgan “Brending” qo`llanmasida ham oziq-ovqat mahsulotlari brendini shaklantirish rezonans va qiymat yaratish marketing dasturini ishlab chiqish va uni moliyalashtirish tadbirini amalga oshirish belgilangan.[6]



1-rasm. Oziq-ovqat mahsulotlari brendini yaratish mehanizimi

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O`zbekiston Respublikasi Prezidentining “2022-2026 yillarga mo`ljallangangan Yangi O`zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to`g`risida” gi PF-60 Farmoni, 2022 yil 28 yanvar.
2. O`zbekiston Respublikasi Prezidentining “Aholining sog`lom ovqatlanishini ta`minlash bo`yicha chora-tabirlar to`g`risida”gi PQ-4887 qarori, 2020 yil 11 yanvar.
3. O`zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining “2019-2024 yillarda mamlakatda oziq-ovqat xavfsizligini ta`minlash milliy dasturini tasdiqlash to`g`risida” gi Qarori, 2019 yil 8 mart.
4. O`zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining “Oziq-ovqat xavfsizligi va ichki bozorda narxlar barqarorligini ta`minlash bo`yicha qo`shimcha chora tadbirlar to`g`risida”gi qarori, 2022 yil 31 mart.
5. https: www.xabar.uz//jamiyat/global-ochlik-indeksi-elon-qilindi-biz-h.
6. Ikramov M.A., Eshmatov S.A., Jalilov J.G. Brending. O`quv qo`llanma.-T.: Innovatsion rivojlanish nashriyoti – matbaa uyi, 2021-276b.

Z.Sh.Suvonov - SamISI katta o‘qituvchisi
S.X.Bozorboyev - SamISI Sat-122 guruh talabasi

INNOVATSION IQTISODIYOT SHAROITIDA OVQATLANTIRISH XIZMATLARI SIFATINI OSHIRISH

Annotatsiya: *Ushbu maqolada iqtisodiyotning innovatsion rivojlanishi sharoitida xizmat ko‘rsatish sohasini tashkiliy-iqtisodiy jihatdan to‘g‘ri shakllantirish va shu bilan birga ovqatlanish korxonalarida taqdim etilayotgan servisni yanada rivojlantirish masalalari ko‘rib chiqildi*

Kalit so‘zlar: *Innovatsion iqtisodiyot, texnologik bilimlar, restoran biznesi, axborot texnologiyalari, ma’lumotlar bazasi.*

Mamlakat iqtisodiyotini rivojlantirishda birinchi navbatda innovatsiyalarni keng joriy etish muhim ahamiyatga ega. Ishlab chiqarishda texnika va texnologiyalarni doimiy ravishda yangilab borish, yangi raqobatbardosh tovar va xizmatlar bilan jahon bozorida munosib o‘rin egallash imkoniyatini beradi. Bu esa kishilik jamiyatining barcha sohalarni jumladan iqtisodiyotda ham islohatlarni amalga oshirishni talab etadi.

Postindustrial jamiyatda rivojlanishni informatsion texnologiyalar va komyuterlashtirilgan tizimlarsiz tasavvur qilib bo‘lmaydi. Bu esa iqtisodiyotning yangi shaklini innovatsion iqtisodiyotni tashkil etishni taqozo etadi. Tadqiqotlar natijasiga ko‘ra bu muammoni hal qilishda izlanishlar tahlili shuni ko‘rsatmoqdaki, chet el olimlari innovatsion iqtisodiyotni barpo etish orqali mamlakatni rivojlantirishning strategik yo‘nalishi ekanligini e’tirof etishmoqda.

Rivojlangan g‘arb mamlakatlari shuni ta’kidlashmoqdaki innovatsion iqtisodiyot bu–ilmga asoslangan butun jamiyat iqtisodiyoti bo‘lib, insonlarning barcha sohalarda yangi g‘oyalar, yangi mashina va yangi texnologiyalar va tizimlarni

ishlab chiqarish va amaliyotga joriy etish bilan belgilanadi.

Innovatsiyalar iqtisodiyoti asosiy vazifasi - innovatsiyalarni (yuqori texnologiyali innovatsiyalar) doimiy va uzluksiz yaratish va amalga oshirish, innovatsion faoliyatni rivojlantirish - raqobatda muvaffaqiyatning asosiy omili va mamlakatni jadal ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirish.

Tabiiy muhitni saqlab qolish, aholining turmush darajasini oshirish, iqtisodiyotning umumiy samaradorligini oshirish, yangi ishlab chiqarishlarni tashkil etish, xizmatlar ko‘rsatish sifatini oshirish va jahon bozorida mahalliy tovarlarning raqobatbardoshligini oshirish, savdo va tovarlar tanqisligini kamaytirish, innovatsion iqtisodiyotning shakllanishi va rivojlanishi natijasidir.

Innovatsion iqtisodiyotda ilmiy va texnologik bilimlar ta’siri ostida moddiy ishlab chiqarishning an’anaviy sohalari o‘zgaradi va texnologik asosni tubdan o‘zgartiradi, chunki innovatsion iqtisodiyotda yangi bilim va innovatsiyalarga tayanmaydigan ishlab chiqarish hayotga mos kelmaydi. Axborot texnologiyalari, kompyuterlashtirilgan tizimlar va yuqori ishlab chiqarish texnologiyalari innovatsion iqtisodiyotning asosiy tizimlari hisoblanadi.

Innovatsion iqtisodiyotda yuqori salohiyatga ega mutaxasislarning o‘rni beqiyos bo‘lib, ularga bo‘lgan talab doimiy ravishda ortib boradi. SHuning uchun kadrlarni tayyorlash innovatsion jarayonlarni samarali boshqarish bilan birga innovatsion loyihalarni ishlab chiqish va amaliyotga joriy qilish orqali davriy ravishda muammolarni echishga yordam beradi. SHuni alohida ta’kidlash kerakki innovatsion iqtisodiyot kadrlarni tayyorlashning yangi konsepsiyasini ishlab chiqishni taqazo qiladi.

Iqtisodiyotning innovatsion rivojlanishi sharoitida xizmat ko‘rsatish sohasini tashkiliy-iqtisodiy jihatdan to‘g‘ri shakllantirish muhim ahamiyat kasb etadi. CHunki, ushbu sohaning rivojlanishi tashkiliy jihatdan optimal va xizmatlar bozori konyunkturasiga nisbatan egiluvchan bo‘lsa, xizmat ko‘rsatish sifati va samaradorligi shunchalik yuqori bo‘ladi. Xizmat ko‘rsatish sohasida mehnat faoliyatini tashkil etishni to‘g‘ri yo‘lga qo‘yish milliy iqtisodiyot miqyosida bir qator ijtimoiy va iqtisodiy muammolarni bartaraf etishga sabab bo‘ladi.

Bugungi kunda respublikamizda “xizmat ko‘rsatish sohasini jadal rivojlantirish, yalpi ichki mahsulotni shakllantirishda xizmatlarning o‘rni va ulushini oshirish, ko‘rsatilayotgan xizmatlar tarkibini, eng avvalo, ularning zamonaviy yuqori texnologik turlari hisobiga tubdan o‘zgartirish”[43]dolzarb masala hisoblanadi.

Respublikamiz iqtisodiyotining turli tarmoqlari qatori xizmatlar ko‘rsatish va servis sohasida ham bir qator farmon va qarorlar qabul qilindiki, ularga asosan islohatlar amalga oshirila boshlandi. Natijada mamlakatimiz aholisi ehtiyojlariga munosib ravishda malakali servisni tashkil etish orqali xizmatlar ko‘rsatish sohasida yangi ish o‘rinlarini yaratish hamda uning YAIM dagi ulushining oshib borishiga erishildi. Xizmat ko‘rsatish sohasi davlatimiz iqtisodiyotida muhim o‘rin egalladi.

Xizmat ko‘rsatish sohasining muhim yo‘nalishidan biri bu ovqatlantirish xizmatlaridir. Respublikamizda ovqatlanish korxonalarining hajmining oshib borishi

[43] . “Иқтисодиёт ва инновацион технологиялар” илмий электрон журнали. № 2, март-апрель, 2017 йил. www.iqtisodiyot.uz

bilan birga ularda ko‘rsatilayotan servisga talab ham o‘sib bormoqda. Bugungi kunda ovqatlanish korxonalarida taqdim etilayotgan servisni yanada rivojlantirish, iste’molchilar talablarini chuqur o‘rgangan holda va unga mos ravishda tashkil etish dolzarb vazifalardan hisoblanadi. Ovqatlanish xizmatlarini taqdim etayotgan korxonalar ishini davr talabidan kelib chiqib innovatsion yondashishni talab etmoqda.

Bugungi kunning eng dolzarb vazifalaridan biri bu- ovqatlanish korxonalari uchun kadrlar tayyorlashdir. Hozirgi vaqtda restoran servisini tashkil etishda soha mutaxassislaridan profissional bilimlar talab etadi.

Kundan-kunga restoran biznesi strukturasi kengaymoqda, yangidan-yangi xizmat turlari paydo bo‘lmoqda. Restoranlar o‘rtasidagi raqobat muhiti korxona boshqaruvida yangicha yondoshuvni talab etmoqdaki, kechagi ishni tashkil etish uslublari bugungi kun talablariga mos kelmay qolmoqda. Yangi texnologiyalarning joriy etilishi, zamonaviy servisning qo‘llanilishi, yuqori kasbiy tayyogarlikka ega bo‘lgan xodimlarning xizmat vazifasiga tayinlanishi, tashrif buyuruvchilarga xizmat ko‘rsatishda bo‘ladigan muloqat jarayonini umume’tirof etilgan etiket me’yorlarga o‘zgartirish, xizmatlar va taomlarning sifat darajasining oshib borishi restoranlarda mijozlarning doimiy oqimining ko‘payishiga sabab bo‘lmoqda.

Restoran xo‘jaligi shunday bir-biri bilan bog‘liq tizimlardan tashkil topgan: masalan umumiy ovqatlanish bozori uchun mahsulot ishlab chiqaradi va sotadi, ikkinchi tamondan mexmondo‘stlik atmosferasi yaratiladi, mahsulotni sotish jarayonidagi xizmat ko‘rsatish usullarini taklif etadi.

Bugungi kunda ko‘pgina yirik shahar restoranlari o‘z xujaligini tashkil etish va boshqarishda restoranning xizmat ko‘rsatish konsepsiyasi va imidjini ko‘tarishga harakat qilishmoqda.

Ma’lumki bozor iqtisodiyoti sharoitida barcha korxonalar xususan restoran biznesida ham ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar va ko‘rsatilayotgan xizmatlarning sifat darajasiga bog‘liq bo‘ladi. Restoranlar servisida e’tiborga olinishi zarur jihatlar to‘g‘risida fikr bildirmoqchimiz. Bular:

-mamlakatning barcha hududlarida bir xil restoran servisi va unda ko‘rsatilayotgan xizmatlarni amalga oshirishda yuqori xizmat ko‘rsatish madaniyatini shakillantirish;

-restoranda xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarning muomila va kiyinish madaniyatiga qat’iy amal qilinishi nazoratini tashkil etish;

-restoranlar va boshqa ovqatlanish korxonalarida o‘tkaziladigan to‘y banketlarda ergonomik talablar, texnika xavfsizligi va sanitariya qoidalariga qat’iy amal qilinishini ta’minlash;

-restoran xodimlarining umumiy mehnat natijalari har bir xodimning shaxsiy mehnat natijalariga bog‘liq bo‘lishini inobatga olib ularda mehnat vazifasiga bo‘lgan motivatsiyani shakllantirish;

-restoranlarga kategoriyalar berilishining milliy tizimini ishlab chiqish va bunda standart talablari bilan birga yangi innovatsion dasturlar hamda texnologiyalarning doimiy ravishda qo‘llanilishini inobatga olish.

-umumiy ovqatlanish korxonalarining turlari, tarkibi, taqdim etiladigan xizmat shakllari va narxlari to‘g‘risida xududlar va mamlakat miqyosida yagona elektron baza yaratish.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Fatxutdinov, R.A. Innovatsionnыy menedjment: Uchebnik dlya vuzov - SPb.: Piter, 2013. - 448 c.

2. Akmaeva, R.I. Innovatsionnыy menedjment malogo predpriyatiya, rabotayuщego v nauchno-texnicheskoy sfere: Uchebnoe posobie / R.I. Akmaeva. - Rn/D: Feniks, 2012. - 541 c.

3. Belova, S.O. Innovatsionnoe razvitie obщestvennogo pitaniya / S.O. Belova // Menedjment i marketing: opыt i problemы: sbornik nauchnыx trudov / [pod obщ. red. I.A. Akulicha]; Belorusskiy gos. ekon. un-t, Dortmundskaya vыssh. shk., Un-t Gannovera [i dr.]. - Minsk: Medjik, 2011. - S. 23-27.

Р.Нормахматов – профессор СамИЭС, д.т.н.
А.Ж.Гофуров – старший преподаватель СамИЭС

ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕСТНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

***Анотация**: В статье представлена информация о приготовлении инновационных продуктов, на основе хурмы, мята, кожура арбуза, для производства конфитюра, варенье, которые могут быть использованы в функциональных целях.*

***Ключевые слова:** витамин, микроэлемент, макроэлемент, хурма, мята, конфитюр.*

ВСТУПЛЕНИЕ. После обретения независимости большое значение было придано производству товаров народного потребления, что является основным направлением обеспечения благосостояния населения. В качестве приоритета определено быстрое развитие сельского хозяйства и животноводства, особенно в обеспечении населения продуктами питания высокого качества. Потому что важность пищи для удовлетворения материальных потребностей человека как биологического существа несравнима. Именно через пищу человек получает белок, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли и различные другие соединения, необходимые для его жизнедеятельности.

Несмотря на то, что за годы независимости был достигнут значительный прогресс в удовлетворении спроса населения на высококачественные продукты питания на основе стремительного развития сельскохозяйственного сектора, достижение полного решения этих вопросов остается одной из наиболее актуальных проблем сегодня.

По этому в «Стратегии действий по пяти приоритетным направлениям развития Республики Узбекистан на 2017-2021 годы» предусмотрено расширение производства экологически чистой продукции, значительного увеличения экспорта потенциал сельскохозяйственного сектора, сокращение площадей под хлопком и зерновыми культурами, посадка картофеля, овощей и масличных культур на пустующих землях, а также дальнейшая оптимизация освободившихся земель за счет новых интенсивных садов и виноградников (2).

МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ. При проведении научных исследований использовались общепринятые методы товароведения. В качестве объекта научных исследований использовались перезревшие хурмы, кожуры арбуза и мята. Оценка качества готовой продукции проводилась в лаборатории «Экспертиза качества пищевых продуктов» Самаркандского института экономики и сервиса.

РЕЗУЛЬТАТЫ И ИХ АНАЛИЗ. Исследования показывают, что когда мы потребляем натуральные продукты и достигаем нормального уровня жиров, углеводов, белков, человеческий организм по-прежнему испытывает дополнительную потребность в витаминах и микроэлементах. Основная причина этого заключается в том, что многие пищевые продукты, особенно сельскохозяйственное сырье, очищаются и обрабатываются еще до того, как попадут на стол потребителя. Чем больше мы очищаем и обрабатываем сырье, тем больше микроэлементов мы теряем. Покупатели часто покупают муку высшего сорта или белый рис мелкого помола. Таким образом, мы вызываем недостаток питательных микроэлементов в нашем организме. Вот пример, известно, что содержание витамина B_1 в пшеничной муке низкого сорта в 2,5-3,0 раза выше, чем в муке пшеничной высшего сорта. Поэтому в развитых странах, где основную часть рациона человека составляют рафинированные продукты, население больше страдает болезнями и относительно небольшой продолжительностью жизни, что подтверждается нехваткой витаминов и балластных веществ в организме.

Перезревшие хурмы и арбузная корка и мята. В этой связи следует отметить, что Закон Республики Узбекистан «О профилактике микронутриентной недостаточности среди населения» (1), принят Законодательной палатой 25 ноября 2010 г. и одобрен Сенатом 10 мая 2010 г. , имеет особое значение. Термин «микронутриенты» определяется в этом Законе следующим образом. «Микроэлементы - это питательные вещества (витамины и минералы), которые необходимы для нормального роста и развития человеческого тела и не могут быть заменены ничем другим». Известно, что недостаток микроэлементов в пище приводит к увеличению заболеваемости и смертности среди матерей и детей, снижению интеллектуального и физического развития детей и подростков и снижению трудоспособности пожилых людей. Было доказано, что единственный безопасный и экономичный способ предотвратить эти негативные эффекты - это обогащать пищевые ингредиенты. Профессора и преподаватели кафедры «Сервис» Самаркандского института экономики и сервиса также работают над созданием и внедрением инновационных разработок в этой области. В связи с этим в Агентство интеллектуальной собственности Республики Узбекистан поданы на патентование две инновационные разработки доктора технических наук Р. Нормахматова и ассистента А.Ж. Гафурова. Первая инновационная разработка - «Способ получения конфитюра из плодов хурмы». Инновационное значение этой разработки заключается в том, что это кондитерский продукт, который можно использовать в функциональных целях, обогащенный составом хурмы, пришедших в негодность для хранения и транспортировки. Создание этого

нового продукта позволит, во-первых, внедрить безотходную технологию, а во-вторых, использовать его в качестве средства профилактики йодной недостаточности у человека. Для Узбекистана, страдающего дефицитом йода, производство такой продукции может служить одним из важных дополнительных источников для удовлетворения спроса на йододефицит. Вторая инновационная разработка - «Способ получения ментолового варенья из мяты». Новый продукт, произведенный таким образом, - это один особенно примечателен своим богатством одновременно витамином С и витамином Р.

Следует отметить, что в современном мире сердечно-сосудистые заболевания вызывают беспокойство человечества. Ни для кого не секрет, что не секрет, что в области медицины были достигнуты большие успехи в профилактике и лечении этих заболеваний. Но, на наш взгляд, одним из важных факторов профилактики этих заболеваний является соблюдение здорового образа жизни и потребление продуктов, богатых биологически активными веществами, что является важным элементом здорового образа жизни. Именно поэтому мы сосредоточились на тематике и содержании нашей исследовательской работы по этим задачам.

Исследования, проведенные в последние годы, показывают, что в условиях высокой цивилизации в рационе современного человека наблюдается дефицит балластных веществ, особенно витаминов С и Р. Из витаминов витамины С и Р обладают синергическим действием и, как было обнаружено, обладают свойствами взаимодействия (3). Это означает, что витамин С в пище, которую мы потребляем, гарантирует, что эта пища хорошо переваривается, если она содержит витамин Р, и, наоборот, витамин С обеспечивает хорошее переваривание витамина Р. Известно, что витамин Р положительно влияет на проницаемость сосудов и играет важную роль в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний. С этой точки зрения инновационный продукт на основе мяты может быть использован в профилактических целях благодаря богатству витаминов С и Р.

Еще одна инновационная разработка отдела связана с технологией приготовления варенья из кожуры арбуза. Практическое значение данной разработки заключается, с одной стороны, во внедрении безотходной технологии, с другой - в замене сахара в технологическом процессе виноградным соком, который является натуральным продуктом. Это связано с тем, что инновационный продукт в разработке был произведен с функциональным назначением - для рекомендации пациентам с сахарным диабетом.

Вовлечение студентов в инновационные разработки, проводимые сегодня на кафедрах, также является одним из основных факторов качества воспитательной работы. В связи с этим мы поставили задачу привлечь студентов, особенно студентов первого и второго курса, к нашим инновационным разработкам.

Для этого мы отбираем наиболее талантливых студентов с 1-го и 2-го курса по направлению 5610100 - Услуги (организация товароведческой экспертизы) магистрантов и прикрепляем их к тематике кафедры с

инновационными решениями. При непосредственном участии и под руководством своих руководителей они будут продолжать изучение тем инновационной важности, которые им придаются, до окончания степени бакалавра.

В большинстве случаев такие студенты пишут и защищают магистерскую диссертацию, совершенствуя тему исследования на уровне магистра. Кроме того, темы молодых преподавателей, которые только что получили степень магистра на нашем факультете и работают ассистентами для получения степени доктора философии (Ph Doctor), также связаны с проблемами создания инновационных продуктов с обогащенным, функциональным значением. В подтверждение своего мнения можно привести в пример тематику исследовательской работы ассистентов Г. Пардаева, Ш. Исмоилов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ. 1. Узбекистан является богатым источником малораспространенного плодоовощного сырья, которые могут быть использованы для производства функциональных продуктов питания с высоким содержанием биологически активных компонентов.

2. Конфитюр полученное на основе перезревших плодов хурмы являются важным источником витамина С и Р- активных веществ.

3.Варенье из мяты отличаются с высоким содержанием ментола, которые с успехом могут быть использованы для производства газированных напитков и кондитерских изделий.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Закон Республика Узбекистан «О профилактике микронутриентной недостаточности среди населения».

2. Приложение к Указу Президента Республики Узбекистан от 7 февраля 2017 года «О дальнейшем развитии Республики Узбекистан» «Стратегия действий по пяти приоритетным направлениям развития Республики Узбекистан на 2017-2021 годы». Ташкент, Адолат, 2017, 18 с.

3. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров» М .: «Экономика», 2010.

Mamarasulov Z.E. – SamISI dotsent v.b.

OVQATLANISHNI TO‘G‘RI TASHKIL ETISHDA RESTORATORNING MUHIM O‘RNI

Annotatsiya: *ishda barcha ovqatlanish korxonalarida hozirgi kunda yangi kasb yo‘nalishlari faoliyat olib borayotganlari alohida e’tiborga olinmoqda, shu sababli ham zamonav talabi bo‘yicha restoratorlik kasbini ham joriy qilish muhimligi ta’kidlab o‘tildi va tavsiyalar berildi.*

Kalit so‘zlar: *restoran, oshxona, xodim, restorator, innovator.*

Xususiy mulk, kooperativ, kichik biznesning qayta qurish davrida jonlanib, real hayotimizga kirib kelishi ko‘plab kasblarni shiddat bilan yangi shakllarga

o‘zgarishiga olib keldi.

Xususiy kafe, restoran, klublarni ishini samarali yuritish uchun avvalgidek, kollejlarda bilim olgan ofitsiantlarni mehnati etarli emasligi sezildi. SHu bois ham 90 yillar boshida restoran – oshxona ishi sohasida yangi professionallar avlodi shakllandi, ular qayta hayotga chanqoqligi, izlanuvchanligi va ijodkorlikka layoqati bilan ajralib turardi.

Mamlakatimizda iste’mol bozori kundan-kunga rivojlanmoqda va servisga bo‘lgan talab oshib bormoqda[44]. Bayram tantanalari, tuy-xashamlar, turistik mavsumlarda restoran biznesida tinim bo‘lmaydi. Restoran xodimlari san’atkorlar kabi hamma xordiq olganida mehant qiladilar. Kasbiy yuksalish borasida bo‘lg‘usi restoratorni bosqichma-bosqich vazifalari va mas’uliyati oshib boraveradi, chunki u ko‘plab ishlab chiqarish yo‘nalishlarini kuzatib boradi. Restorator bo‘lganidan keyin bo‘sh vaqt haqida unutish kerak. Restoran bu juda injiq, mutlaqo kutilmaganda xar-xashali va tinmaydigan farzand kabidir. Bu esa restoratordan sabr-toqat, aql-idrok, tadbirkorlik, yuksak nafosat, xushmuomalalik, odob-axloq va bedorlikni talab etadi.

Restoran xodimini ijtimoiy holati o‘zgardi. Chunki, restoran va banket zallari tubdan o‘zgardi. YAngilanish milliy an’ana to‘kin-sochin dasturxon va o‘zbekonalik, mehmondo‘stlikni tikladi[45].

Mehmondo‘stlik bamisoli bir buloqki, unda do‘stlik, odamgarchilik, insonparvarlikni shakllantiradigan, shaxsan pokizalik, tadbirkor-chaqqonlik, axloqan teran va turmushga nafosat nazari bilan qarashni tarbiyalaydigan bir zam-zam qaynaydi.

Restorator so‘zi fransuz tilidan (restourateur) olingan bo‘lib, - restoran egasi, yaratuvchisi, boshqaruvchisi ma’nosini anglatadi.

Bugungi kun restoratorlari, kim o‘zi? Restorator – bu ulkan oshxona maydonidagi rejissyor. Oshxona na faqat ovqat tayyorlanadigan sex, balki sifatli servis bozori ma’nosida. Hozirda professional mutaxassis ishtiyoq bilan restoranni biznes rejasini tuzadi, taomnoma (menyu) uchun yangi taom yaratadi. Restorator mehmonni kutib olishdan, yangrayotgan musiqa va ohanglar, lazzatli taomlar, ajoyib kayfiyat muhitini yaratuvchi mo‘jizakor kabi mahorat sohibi bo‘lishi lozim.

Restoranga kelgan odamni qanday olam cho‘lg‘ab olishini restorator oldindan sezib olishi kerak.

Restoratorlik ishiga o‘rganish mumkin. Restorator kasbi bo‘lsada, bunday mutaxassislik yo‘q. Mazkur kasb bo‘yicha mahorat - kollej yoki oliy o‘quv maskanida tahsil olish va restoran, klub, kafelarda turli ishlarni bajarish jarayonida hosil bo‘ladi. Haqiqiy restorator bu qadam ba qadam ofitsiantdan, boshqaruvchiga yoki restoran egasiga aylangan odam tushuniladi[46].

Pazandachilik san’ati, barmen ishi va mehmonxona xo‘jaligi asoslari kollejlarida o‘qitiladi. Kollejdan so‘ng ular uchun oliy o‘quv yurtlariga kirish imkoni yaratiladi, ayniqsa restoran ishi bilan bog‘liq yo‘nalishlarga. Hozir xizmatlar ko‘rsatish, kichik va o‘rta biznesni tashkil etish, boshqaruv, restoran ishi hamda

[44] http://edunews.ru/magazine/magazine_586.html
[45] Махсудов К. Мехмонхона. – Т. 1989, 5 бет.
[46] Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менежмент гостиниц и ресторанов. Минск, ООО «Новая знания», 2001 г. – 53 стр.

turizm yo‘nalishlarida asosiy yo‘nalishlar hisoblanadi.

Ko‘ngil ochar markazlari va restoranlar sonini ortishi tufayli ushbu bozorda ular o‘rtasida raqobatbardoshlik ham o‘sib bormoqda, nazariya va amaliyotni o‘rganish natijasida oliy o‘quv yurtlarini obro‘yini oshiradi.

Ishchiga xos bo‘lgan amaliy masalalardagi ko‘nikmalarni nazariy bilimlar bilan uyg‘unlashishi kelajakda talabani katta imkoniyatlar kutishidan darakdir. Bunday talaba oddiy ofisda ishlovchi yoki oliy ma’lumotsiz xodimdan alohida ajralib turadi.

Bu sohani o‘z qiziqishiga mos ish deb bilgan inson, korxonaning uskunalari qanday ishlashini, xodimlarni to‘g‘ri saralashni, ularni ortiqcha yuklamalarini kamaytirish va resurslardan iloji boricha oqilona, samarali foydalanishni bilishi lozim.

Taomnomani o‘ylab topishi va tuzishi, oshxona, zallar, soqchilar, omborxonalar va qo‘shimcha yordamchi binolardagi ishlarni nazorat qilishi kerak. Restoran mehmonlarni qanday iste’molchisiga moslanishi, kim u erga kelishi, ular nimalarni hohlashi, nimadan voz kechishini, xizmatlar taomnomasiga qo‘shish lozim bo‘lgan narsalarni yaxshi anglash kerak.

Restorator marketing tadqiqotlarni olib borishni, biznes-reja tuzishni va ishni ko‘ngilochar tomonini tashkil qila bilishi lozim. Nechta va qanday xodimlarni ishga jalb qilish kerakli ekanligini bilishi, jumladan, idish-tovoq yuvadigan ishchilar, xavfsizlik xodimlari, farroshlar, oshpaz, bosh oshpaz, buxgalter, administrator, kotib, xodimlar bo‘yicha menedjer, ofitsiantlar, barmen, direktor va boshqalarni.

Yangi restoran uchun bino, joy topish, eski joyni ta’mirlash yoki uni yangidan jihozlashni bilishi kerak. Kelajakda restorator bo‘lib faoliyat olib boradigan mutaxassislar o‘zlari uchun kerakli bo‘lgan fanlari bo‘yicha ko‘nikmalarga ega bo‘lishlari lozim.

Restoran egasi uchun barcha fanlar ham tabiiy va keraklidek tuyilmaydi. Yuqori bosqich talabasi sifatida juda o‘ziga xos yo‘nalishlarni profil o‘quv yurtlarida tanlash mumkin. Bularni ichida uzumchilik va vino ishi, ko‘ngil ochar san’atning menejmenti, ichki iqtisodiyot va restoran biznesi, yuqori texnologik oshxonali restoranning texnologik jarayoni va h.k.

Yangi shakldagi faoliyat bo‘lganligi sababli restoratorlik kasbi yangicha yondashuvni talab etadi. Bu yo‘nalishni tanlagan insonlarni fikrlashi ham o‘ziga xosdir. Doimo ulkan narsalarga intilish bilan bir qatorda oddiy ishlarni ham bajarib ketmoq zarurdir. Restoran ishining uzun zanjiridagi har bir halqasining ahamiyatini tushinish va har daqiqani qadrlashi lozim. O‘zini ta’lim, kasb malakasini oshirish va yangi narsalarni o‘rganishga ishtiyoq tug‘iladi. Chunki, restoratorlik ko‘plab, turfa xil kasblar mahoratini talab etadi, jumladan: menedjer, iqtisodchi, hisobchi, dizayner, muxandis, texnolog, oshpaz, shou tashkilotchilikni.

Bunday uzoq va mashaqqatli yo‘lni faqat sabr-toqat sohibi bo‘lgan inson bosib o‘ta oladi. Restoran biznesiga asosan davomli mehnat va o‘qish orqali kirib boriladi. Bunday og‘ir jismoniy va ko‘p soatli mehnatni uddasidan asosan erkaklar chiqadilar. Bu ishda aqliy mehnatni ahamiyati va chet tillarga bo‘lgan qobiliyatni ham unutmaslik kerak. Faoliyatni bir qadar kibirligi nozik did va estetik tuyg‘uni talab etadi. Chunki, taomni bezash, dasturxonni chiroyli qilib tuzash, idish-tovoqni nafis guldorligidan to mehmonlarni kutib olinadigan zallarni dekor va dizaynini tanlash

restoratorni vakolatidir. SHu sababli oddiy jismoniy quvvatlilik, o‘tkir aql va rivojlangan nafosat hissi restorator uchun zarur bo‘lgan sifatlardir. Bunday sifatlar sohibi bo‘lgan inson bu sohada muvaffaqiyatlarga erisha oladilar.

Каримова Шехроза Маджитовна- старший
преподаватель, СамИЭС

ФУДПЕЙРИНГ– ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРИИ

Аннотация: *Статья посвящена исследованию инновационного метода сочетания пищевых продуктов, называющегося «Фудпейринг». Целью работы является изучение теоритической базы и нахождение практического применения инновационного метода сочетания ароматов.*

Ключевые слова: *Фудпейринг, ароматическая сочетаемость, инновационный метод кулинарии, ресторанное хозяйство, пищевая ценность*

Annotatsiya: *Maqola "Foodpairing"deb nomlangan oziq-ovqat mahsulotlarini birlashtirishning innovatsion usulini o'rganishga bag'ishlangan.Ishning maqsadi nazariy bazani o'rganish va xushbo'y hidlarni birlashtirishning innovatsion usulidan amaliy foydalanishni topishdir.*

Kalit so'zlar: *Foodpairing, aromatik moslik, innovatsion pishirish usuli, restoran iqtisodiyoti, ozuqaviy qiymat.*

Abstract: *The article is devoted to the study of an innovative method of combining food products called “Foodpairing”.The purpose of the work is to study the theoretical basis and find practical application of the innovative method of combining flavors.*

Key words: *Foodpairing, aromatic compatibility, innovative cooking method, restaurant management, nutritional value*

Фудпейринг – это инновационный подход, расширяющий границы создания рецептов. Благодаря нему появляется возможность применять ингредиенты непривычным образом, но не наугад, а ориентируясь на их химические свойства. Вкус складывается из тактильных и обонятельных ощущений. Рецепторы дают нам представление о сочетании сладкого, солёного,горького, кислого и текстуры, однако на самом деле 80% вкуса блюда–в его аромате.

Учёные выяснили: если один или несколько ключевых компонентов аромата у двух продуктов совпадают, с большой вероятностью они хорошо сочетаются. На этом открытии основан метод под названием «фудпейринг»:он помогает определить, какие ингредиенты можно использоватьвместе. Все известные нам сочетания (вроде пар: яйцо и бекон, томат и базилик) были подобраны методом проб и ошибок. Теперь же создавать рецепты можно и на научной основе, опираясь на молекулярную гастрономию.

Привлёк внимание к этой науке «кухонный алхимик» Хестон Блюменталь, шеф-повар ресторана The Fat Duck в пригороде Лондона. Заметив, что солѐные продукты ярче раскрывают вкус сладких, он начал экспериментировать и обнаружил, что белый шоколад идеально сочетается с икрой.Такая неожиданная пара его заинтересовала, и углубившись визучение

вопроса, он пришѐл к выводу: для создания удачной комбинации необходимо, чтобы в составе продуктов были похожие молекулярные соединения, лежащие в основе аромата. Следуя этому принципу,он явил миру совсем уж необычные варианты: кофе и чеснок, огурец и фиалка,устрицы и маракуйя.

Понятие фудпейринг (foodpairing) сравнительно недавно вошло в обиход кулинаров. Основная идея фудпейринга— узнать, ароматы каких продуктов наиболее сочетаемы друг с другом.

Фудпэйринг нетолько заставляет по-новому взглянуть на еду, но и расширяет границы предпочтений. Это тонкая и щепетильная наука, при помощи которой ищут точки соприкосновения вкусов для того, чтобы создавать беспроигрышные сочетания.

Фудпейринг — не руководство к действию, а новое пространство для творчества. Ведь если чересчур буквально воспринять рекомендации ученых, можно соорудить не очень привлекательное блюдо. Главное здесь — баланс и пропорции с осознанием того, что продукты обладают различной силой запаха и вкуса. Фудпейринг позволяет выйти за пределы привычной гастрономической культуры.

Фудпейринг – это поиск удачных комбинаций напитков и блюд по ключевым ароматам.Метод фудпейринга даёт возможность раскрыть новые грани знакомых рецептов.Фудпейринг даёт дорогу воображению, снимая скоростные ограничения.По утверждению ученых, вкус складывается из тактильных и обонятельных ощущений. Рецепторы языка обеспечивают нас понимание того, что именно имеется в блюде — горькое и кислое, сладкое и соленое, и какова текстура предлагаемого нам продукта.

Но исследования показали, что основа вкуса блюда заключена в его аромате.

Это открытие привело к появлению фудпейринга (foodpairing), основная идея которого — узнать, ароматы каких продуктов наиболее сочетаемы друг с другом, и создать идеальную их комбинацию в одном блюде. А позже и к развитию эногастрономии — искусству.

В начале 2007 года идею фудпейринга переложил на научную основу биоинженер Бернар Лаусс. По его мнению, при поглощении еды у человека включаются четыре основных органа чувств: слух, обоняние, вкус и зрение.

Причем обоняние является важнейшей составляющей процесса — оно определяет порядка 80% вкусовых ощущений.

Исходя из этого, Лаусс именно обоняние положил в основу идеи сочетаемости продуктов. Он выявил, что у каждого продукта есть свое ароматическое соединение(так называемый ароматизатор). Химическое соединение обладает запахом, когда выполняются два условия: оно должно быть летучим, чтобы могло попасть в обонятельную систему в верхней части носа; его концентрация должна быть достаточно высокой, чтобы оно могло взаимодействовать с обонятельнымирецепторами.

Каждое соединение, присутствующее в продукте в концентрации более высокой, чем его обонятельный порог, считается ключевым. Например,огурец содержит несколько десятков различных ароматических соединений,но для

создания запаха огурца важна лишь пара ароматов. Проанализировав большое количество продуктов и занеся все результаты в базу данных, Лауссс группой экспертов создает комбинации продуктов, которые прекрасно сочетаются друг с другом и имеют общие ароматические компоненты.

Таким образом, идея foodpairing — понять ароматы каких продуктов наиболее сочетаются друг с другом.

По результатам исследований было составлено древо фудпейринга, в котором четко показано, какие продукты прекрасно сочетаются друг с другом с ароматической точки зрения. Все продукты подразделены на категории, например, молочные продукты, мясо, специи и т.д. В середине дерева фудпейринга находится продукт, который вы хотите с чем-то соединить. Вокруг него — другие продукты, которые можно комбинировать с центральным. Есть и показатель степени их совместимости: чем короче ветка, тем лучше сочетаемость с центральным продуктом.

Фудпейринг — это не просто очередная гастрономическая мода, а вполне себе рабочий инструмент в повышении монетизации заведения.

Кроме того, использование технологии Foodpairing позволяет привлечь большее количество потребителей за счет ее специфичности, что, несомненно, положительно скажется на работе предприятий ресторанного хозяйства.

Литература.

1. Дианова С.Н., Джум Т.А. «Инновации в торговле и общественном питании», Учебное пособие для высших заведений, Москва 2018

2. Андрухова Е.А. Инновационные кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.combinefoots.ru – дата обращения– 17.07.2018

3. Инновационные технологии – кулинарный визаж. Электронный ресурс. Режим доступа: http://dlexsolor.ru – дата обращения –18.07.2018

4. Новые кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.combinefoots.ru – дата обращения – 16.07.2018

Каримова Шехроза Маджитовна-старший
преподаватель, СамИЭС

ФЬЮЖН КУЛИНАРИЯ – НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация: *Статья посвящена исследованию нового направления сочетания пищевых продуктов, называющегося «Фьюжн». Целью работы является изучение теоритической базы и нахождение практического применения нового направления сбалансированного питания.*

Ключевые слова: *фьюжн, диетолог, культура, продукты, вкусовые вещества, питание*

Annotatsiya: *Maqola "Fyujn" deb nomlangan oziq-ovqat birikmalarining yangi yo'nalishini o'rganishga bag'ishlangan. Ishning maqsadi nazariy asoslarni o'rganish va muvozanatli*

ovqatlanishning yangi yo'nalishini amaliy qo'llashni topishdir.

***Kalit so'zlar**: fyujn, ovqatlanish mutaxassisi, madaniyat, mahsulotlar, xushbo'y moddalar, ovqatlanish*

***Abstract:** The article is devoted to the study of a new direction of food combinations called "Fusion". The purpose of the work is to study the theoretical basis and find practical application of a new direction of balanced nutrition.*

***Keywords:** fusion, nutritionist, culture, products, flavorings, nutrition*

Уже давно целью посещения предприятий общественного питания перестало быть просто насыщение организма пищей, сейчас на первый план выходят другие цели: люди, посещая предприятия общественного питания, хотят получить, прежде всего, удовольствие и наслаждение.

Чтобы быть успешным в ресторанном бизнесе технолог общественного питания должен знать современные и модные направления в кулинарии, постоянно предлагать клиентам что-то новое и необычное.

Фьюжн кулинария - это фантазийное, творческое направление в кулинарии, в котором в равных долях смешиваются технологии и продукты географически отдаленных национальных кухонь. Возникла кухня в стиле фьюжн в США два десятка лет назад и постепенно распространилось по всему миру.

Слово "фьюжн" (fusion) на английском означает слияние, сплав, смешение. Пример типичного блюда фьюжн – японско-французско-итальянский рис и манго в роллах из пармской ветчины, гусиной печенки и сыра пармезан, приправленных японским майонезом.

Многие блюда фьюжн готовятся легко и быстро. А уж сколько и каких только плодов, овощей, пряных трав, цветовможно вырастить на своем участка для любого самого замысловатого рецепта.

Немало важно и то,что все продукты будут действительно свежими. Ведь кухня фьюжн – это просто доступно и вкусно.

Фьюжн-еда является общим термином, обозначающим сочетание различных видов кухонь, и имеет несколько разновидностей:

Региональный фьюжн сочетает различные кухни региона или подрегиона.

Азиатские фьюжн рестораны, сочетающие кухни разных стран Азии, приобрели популярность во многих регионах США и Великобритании. В их меню часто фигурируют рядом восточные, юговосточные и южные азиатские блюда,а также блюда, основанные на сочетании соответствующих кухонь.

Калифорнийскую кухню считают *фьюжн культурой*, она черпает вдохновление из итальянской, французской, восточно-азиатской и мексиканской кухонь, идеи европейских магазинов деликатес, создавая традиционные блюда с нетрадиционными ингредиентами, например такие как калифорнийская пицца.

Другим примером этого стиля является текс-мекс, объединяющая мексиканскую и югозападнуюамериканскую кухни, и гавайская кухня, в которой сочетаются кухни многих островных народов.

Надо заметить, что фьюжн кулинария имеет большую популярность в зарубежных ресторанах и кафе и большими темпами гурманов завоёвывает признательность всего необычного в нашем общественном питании.

Конечно, говорить о настоящей популярности в нашей стране кухни является ещё рановато так как традиции нашей являются основополагающими,а всё новое непонятным и экзотическим для наших потребителей общественного питания. И всё таки в крупных городах всё чаще открываются рестораны которые направлены на фьюжн кулинарию и у этого нового направления есть свои любители всего необычного.

Фьюжн кулинария становится всё больше популярной не только из-за экзотики в своём направлении, она является идеальной в своих сочетаниях ароматов специи, гармонии равновесии и лёгкости разных продуктов.

Современное состояние экологии заставляет людей задуматься о ценности блюд из свежих, качественных и натуральных продуктов. Стало совершенно очевидно, что массовый вкус стал более утончённым, и усилилась тенденция внимательного отношения к здоровью. Люди стали предпочитать лёгкие блюда из качественных натуральных продуктов

Так вот, фьюжн - это здоровая кухня, где все компоненты блюд натуральные, качественные и идеально сочетаются друг с другом. При создании блюда в стиле «фьюжн» почти всегда, вместо привычного всем майонеза, используются растительные масла: ореховое, кокосовое, кунжутное, из виноградных косточек, оливковое и другие

Ведущие диетологи считают что фьюжн кулинария является полезной для здоровья человека так как полностью отвечает требованиям сбалансированного питания.

Приготовленные блюда в стиле фьюжн являются настолько многогранными что употребляя их каждый день вы будите получать необходимое количество злаков, мяса, рыбы, овощей и много фруктов. Приготовленные блюда в стиле фьюжн исключают риск переедания, так как приправлены специями которые дают сытость даже если съесть не большую порцию.

Фьюжн - достаточно деликатная кухня, где каждый продукт, сочетается с другими, но имеет выраженный естественный вкус, и отдельно различим в блюде. А соединение ингредиентов выгодно подчёркивает или оттеняет вкус каждого из них. Каждое блюдо призвано дарить новые, подчас необычные и экстремальные ощущения, раскрывая всю полноту вкуса.

И, наконец, последнее - в кухне фьюжн у каждого блюда должно быть удивительное послевкусие. Это личная тайна шеф-повара, сродни искусству парфюмеров, в ароматическом произведении которых непременно должны быть три ноты: верхняя, средняя и нижняя, причём последняя, самая тонкая и нежная, появляется не сразу и может почти совсем не перекликаться с первой, самой яркой. В фаворитах кухни такие ингредиенты, как сок цитрусовых и пряности (имбирь, мята, цедра лимона или апельсина, кинза, и базилик и другие). Возможно, именно они влияют на послевкусие, которое присуще всем блюдам, т.е фьюжн устанавливает некую многоплановость вкусовых ощущений, которая придаёт блюду необыкновенный колорит и гарантирует массу впечатлений и новых эмоций

Таким образом, стиль фьюжн даёт возможность для кулинарной

фантазии, позволяет шеф-повару изобретать всё новые и новые вкусовые ощущения. А для этого повар должен быть поистине творческой личностью, открытой к экспериментам и постоянному самосовершенствованию.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Инновационные технологии – кулинарный визаж. Электронный ресурс. Режим доступа: http://dlexsolor.ru.2018
2. Новые кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.combinefoots.ru.2018
3. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи». М.: «Академа». 2020г.;
4. Андрухова Е.А. Инновационные кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.combinefoots.ru.2018

Файзиев Ж.С. – СамИСИ доценти, т.ф.н.
тел. +99897 9257383,
e-mail: fayziyev_dj@mail.ru

ИННОВАЦИОН ПАЗАНДАЧИЛИК МАҲСУЛОТЛАРИНИ ЯРАТИШ ХУСУСИЯТЛАРИ

Аннотация. *Ишда берилган кимёвий таркибга эга бўлган махсуслаштирилган маҳсулотларни яратшга оид мавжуд ёндошувлар таҳлили амалга оширилган.*

Калит сузлар: *озиқавий ва биологик қиймат, баланслаштирилмаган овқатланиш, махсуслаштирилган озиқ - овқат маҳсулотлари, функционал овқатланиш, функционал озиқ - овқат маҳсулотлари, махсус озиқ овқат маҳсулотлари, макро ва микронутриент, озиқ овқат маҳсулотларини конструкциялаш, озиқавий тизим, функционал ингредиент, коллоид кимёвий хусусият, синергизм, антагонизм, оқилона рецептура, оптимал структура механик хусусият.*

Аннотация. *В работе проведен анализ существующих подходов по созданию специализированных пищевых продуктов с заданным химическим составом.*

Ключевые слова: *пищевая и биологическая ценность, несбалансированное питание, специализированные пищевые продукты, функциональное питание, функциональные пищевые продукты, специализированные пищевые продукты, макро- и микронутриент, конструирование пищевых продуктов, пищевая система, функциональный ингредиент, коллоидно-химические свойства, синергизм, антагонизм, текстура продукта, оптимальные структурно-механические свойства, рациональная рецептура.*

Annotation. *The work analyzes existing approaches to creating specialized food products with a given chemical composition.*

Key words: *nutritional and biological value, unbalanced nutrition, specialized food products, functional nutrition, functional food products, specialized food products, macro- and micronutrients, food product design, food system, functional ingredient, colloid-chemical properties, synergism, antagonism, product texture, optimal structural and mechanical properties, rational formulation.*

Тирик табиатни узоқ эволюцияси давомида озиқ овқатнинг баъзи компонентларини алмаштирилмаслиги ва организмнинг хужайра ва

тўқималарини ферментатив ташкиллаштирилишини белгиловчи моддалар алмашинуви турлари ишлаб чиқилган. Шунинг учун замонавий овқат тайёрлаш стратегиясини илмий асоси овқатни алмаштирилмайдиган компонентларининг янги ресурсларини излаш, ноанъанавий хом ашё турларидан фойдаланиш, маҳсулотни озиқавий ва биологик қийматини ошириш, унга олдиндан берилган хусусиятларни бағишлаш, сақлаш муддатларини ошириш имконини берувчи янги касбий технологияларни яратиш ҳисобланади.

Овқатланиш одам соғлигини белгиловчи асосий ижтимоий омил ҳисобланади. Ахоли саломатлигини сақлаш ва мустаҳкамлаш, тўлақонли бўлмаган ва балансланштирилмаган овқатланиш сабабли юзага келган касалликлар олдини олиш давлатнинг соғлом овқатланиш соҳасидаги сиёсатининг мақсади ҳисобланади. Ушбу муаммонинг ечиш йўллари махсуслаштирилган озиқ овқат маҳсулотларини, жумладан мавжуд макро ва микроэлементлар етишмовчилигини йўқотишга қаратилган функционал мўлжалланишли, соғломлаштирувчи таъсирга эга бўлган маҳсулотларни яратишдан иборат бўлади.

Ишни мақсади берилган кимёвий таркибли махсуслаштирилган махсулотларни яратишга оид мавжуд ёндошувлар тахлилини амалга ошириш хисобланди.

“Функционал овқатланиш” мустақил илмий амалий йўналиш сифатида соғлом овқатланиш соҳасида, замонавий атамачиликда ўтган асрни 90 йилларида пайдо бўлди. Замонавий ёндошувлар нуқтаи назаридан “функционал овқатланиш маҳсулотлари” атамаси остида шундай овқатланиш маҳсулоти тушуниладики, улар ўз таркибида физиологик функционал озиқ овқат маҳсулотларига эга бўлиши ҳисобидан овқатланиш билан боғлиқ бўлган касалликларга чалиниш хавфини камайтириш мақсадида соғлом ахолини барча ёшдаги гуруҳлари томонидан овқатланиш рациони таркибида доимий истеъмол қилиниши учун мўлжалланган.

Функционал овқатланиш маҳсулотларидан фарқли равишда махсус озиқ овқат маҳсулотлари бойитиш, элиминлаш ёки макро ва микронутриентларни маълум органолептик хусусиятга эга бўлган бошқа озиқ овқат компонентлари билан алмаштирилиши ҳисобида берилган кимёвий таркибли маҳсулотлардир.

Хозирда берилган сифатий ва миқдорий кўрсаткичлар комплексига эга бўлган мураккаб кўп компонентли композицияларни ишлаб чиқиш имконини берувчи янги илмий тадқиқотлар йўналиши шаклланган. Бунда кўрсаткичлар комплекси доимий равишда кенгайиб боради ва ўзида маҳсулотнинг нафақат истеъмол, шунингдек технологик, тиббий биологик, санитар гигиеник ва бошқа хусусиятларини жамлайди.

Замонавий илмий адабиётларда “озиқ овқат маҳсулотларини конструкциялаш ёки лойихалаш” тушунчаси тез тез учраб туради. Озиқ овқат маҳсулотларини конструкциялаш деганда нутриентлар ва энергия миқдорларини меъёрланадиган катталикларга жавоб берувчи оқилона рецептураларини яратиш жараёни тушунилади.

Берилган кимёвий таркибли махсуслаштирилган маҳсулотларни яратиш

методологияси бир қатор босқичлардан иборат.

1 - босқич маҳсулот алгоритмини шакллантириш; босқич янги маҳсулотни одам соғлигига ёрқин фойдали таъсирини аниқлашдан иборат бўлиб у уни таркибида физиологик функционал ингредиентларни ушбу моддаларни Россия тиббиёт фанлари академияси томонидан тавсия этилган истеъмол қилиш даражалари билан таққосланадиган миқдорларига эга бўлиши билан тавфсифланади.

2 - босқич озиқавий тизимни танлаш, яъни функционал ингредиентни фойдаланиш самарадорлигини аниқлаш.

3 - босқич озиқавий тизимни хусусияти ва уни самарадорлигини сақлашнинг таъминланилишидан келиб чиққан ҳолда функционал ингредиентни маълум кимёвий ва товар шаклини танлаш.

4 - босқич озиқ овқат маҳсулотининг истеъмол хусусиятларини шаклланиши технологик жараёнини ишлаб чиқиш. У структура хосил қилувчи ингредиентларни коллоид кимёвий хусусиятларини, уларни маҳсулот текстурасини шаклланишидаги синергизм/антагонизмни тадқиқотлашдан иборат бўлади.

Ишлаб чиқиш (лойихалаш) объектлари сифатида ўзини хусусиятларига эга бўлган пазандалик (гўштли, балиқли, ёрмали, сабзавотли) ва қандолат маҳсулотларини турли гуруҳлари намоён бўлиши мумкинки, улар лойихалаш жараёнида хисобга олиниши керак.

Лойихалашни бошланғич босқичи мақсад ва вазифаларни формаллаштиришдан иборатки, бу ишлаб чиқиш жараёнини структуралаш, асосий босқичларни ўзаро боғлиқлигини ва кетма кетлигини белгилаш мконини беради. Тадқиқотларни қўйилган мақсадига боғлиқ ҳолда оптималлик мезони, яъни иқтисодий, технологик ёки бошқа кўрсаткич аниқланадики, у асосида мумкин бўлган вариантлар таққосланади ва улардан энг яхшиси танланади. Бир неча мезонлардан фойдаланилган ҳолларда уларни талаб қилинадиган бир бири билан қўшишни белгилаш, яъни оптималлаштиришни комплекс мезонига ўтиш зарур бўлади.

Оптималлаштириш вазифалари, одатда, танланган йўналишлар, мисол учун, аминокислотали, ёғ кислотали, минерал, витаминли таркиблари, энергетик қийматлари бўйича ечилади. Бунда катта эътибор комбинациялашган озиқавий тизимларни лойихалаш масалаларига, яъни келиб чиқиши ўсимлик ва хайвон бўлган хом ашёлар бир вақтда фойдаланилган ҳолларда пазандалик маҳсулотларини оқилона рецептураларини ва оптимал структура механик хусусиятларини яратишга қаратилади.

Одам соғлигига етказиладиган зарар хавфини минимумга етказиш учун янги маҳсулотни яратиш бўйича амалий ишда озиқавий комбинаторика тамойилларига риоя қилиш зарур бўлади:

- *хавфсизлик ва сифатлилик:* янги кўринишдаги маҳсулотларни ишлаб чиқишда хом ашё,материаллар ва турли қўшимчалар санитария органлари томонидан рухсат этилган фойдаланилиши зарур; алохида эътибор маҳсулотни ишлаб чиқариш технологик жараёнида озиқавий қўшимчалар ва бошқа компонентларни токсикга трансформация қилиниши имкониятига қаратилиши

керак;

- *фойдаланиш зарурлиги:* керакли самарага технологик усуллар билан эришиш мумкин бўлганида ёки қўшимчалар экологик мақсадга мувофиқ бўлмаган ҳолларда озиқавий қўшимчаларни ишлатилишига йўл қўйилмайди; озиқавий қўшимчаларнинг технологик нуқсонлар, бузилишлар ва озиқ овқат маҳсулотлари озиқавий қийматининг пасайишини яшириш мақсадида киритишга рухсат берилмайди;

- *мос келиши:* қўшимчалар ва хом ашё компонентларини технологик, физик кимёвий ва хусусан биологик эффектлари бўйича ўзаро мос келишлиги нуқтаи назаридан фойдаланиш зарур;

- *фойдаланиш маъқуллиги:* функционал ёки технологик масалаларни ечишда келиб чиқиши табиий бўлган қўшимчалар ва ашёвий компонентлардан фойдаланиш маъқулки, аммо бу уларни токсиклик ва мутагенликга тадқиқот этишдан озод қилмайди;

- *якуний назорат ва декларация қилинишини ишончлилиги:* нафақат озиқавий қўшимчалар ва ашёвий компонентлар, шунингдек якуний маҳсулот сифати ҳам назорат қилиниши керак; маҳсулотларни қандайдир функционал, даволовчи, профилактик хусусиятларини декларация қилинишида уларни мавжудлиги махсус тадқиқотлар билан тасдиқланиши керак;

- *истисно:* олдин рухсат этилган рецептуралар, технологик усуллар бўйича меъёрий технологик хужжат харакатини, агар уларни такомиллаштирилган ёки янги ишлаб чиқилган методика, методлар бўйича ўрганишда обрўсизлантирадиган маълумотлар олинганида тўхтатиш зарур.

Берилган кимёвий таркибли махсуслаштирилган маҳсулотларни яратишда бойитиш даражасини ва бойитиш учун объектларни тўғри танлаш ўта муҳим ҳисобланади.

Бойитиш даражасини танлаш. Нутриентларни маҳсулотга кунлик эхтиёжни 30 40 % ни таъминловчи миқдорларда киритилиши хохлаган овқатланиш нуқсонларида улар билан организмни оптимал таъминланганлигини ишончли кафолатлайди ва айни пайтда ушбу моддалар ортиқчалик хавфини туғдирмайди.

Бойитиш учун объектларни танлаш. Турли фаровонликга эга бўлган ахоли қатламлари ўртасида нутриентлар етишмовчилиги муаммосини самарали ечиш учун биринчи навбатда доимий овқатланишда ишлатиладиган, барча ахоли қатлами эриша оладиган оммавий истеъмол маҳсулотларини бойитиш зарур бўлади.

Таъкидлаш жоизки, бойитиш тайёр маҳсулот истеъмол хусусиятларини ёмонлаштирмаслиги керак. Хусусан, бойитиш маҳсулотдаги мавжуд озиқавий моддалар миқдори ва хазм бўлишини пасайтирмаслиги, унинг таъм ва хушбўйлигини сезиларли ўзгартирмаслиги ва яроғлилик муддатини қисқартирмаслиги керак.

Шуни назарда тутиш ҳам керакки, берилган кимёвий таркибга эга бўлган маҳсулотларни ишлаб чиқиш нафақат бошланғич хом ашёни зарурий макро ва микронутриентлар билан бойитиш, шунингдек уларнинг баъзиларини чиқариб юбориш йўли билан ҳам амалга оширилиши мумкин. Мисол учун,

таркиби бўйича она сутига яқинлаштирилган болалар озиқавий аралашмаларини ишлаб чиқариш учун йўналтириладиган ёғи олинмаган ёки ёғсиз сут фақат дастлабки тузсизлантирилгандан кейингина фойдаланилиши мумкин.

Шундай қилиб, озиқ овқат саноатида ва умумий овқатланиш тизимида берилган кимёвий таркибга эга махсус овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқилиши функционал моддалар етишмовчилигини тўлдириш, одам овқатланишини унинг эхтиёжларига адекватлаштириш, иммун мавқеини ошириш ва атроф мухитга салбий таъсирини пасайтириш имконини беради.

Maksumov Sh.T. – ассистент кафедры
«Сервиса» СамИЭС

ПРЕОДОЛЕНИЕ ГЛОБАЛЬНЫХ ВЫЗОВОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПУТЕМ СОЗДАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ

Annotatsiya: *maqolada o‘sib olayotgan global dunyoda oziq-ovqat sanoatidagi innovatsion oziq-ovqat mahsulotlari va ularning katalizatorlari bo'yicha tavsiyalar berilgan*

Kalit sozlat: *Sun'iy intellekt (AI), AI texnologiyalari, mashinani o'rganish algoritmlari, blockchain texnologiyalar, Agile-jamoasi, ma’lumotlar uzatish tarmogi, 3D-printerlash*

. ***Аннотация:*** *в статье приведены рекомендации создания инновационных продуктов в пищевой промышленности в растущем глобальном мире и их катализаторы*

Ключевые слова: *Искусственный интеллект (ИИ), технологии ИИ, алгоритмы машинного обучения, блокчейна – технологии, Agile-команды, сеть передачи данных, 3D-печать*

Abstract: *the article provides recommendations on innovative food products in the food industry in growing global world and their catalysts*

Keywords: *Artificial Intelligence (AI), Artificial intelligence (AI), blockchain technologies, Agile commands, Internet of Things (IoT), 3D printing*

Пищевая промышленность, краеугольный камень глобальной торговли и повседневной жизни, сталкивается с огромным количеством проблем, на которые влияет быстро меняющийся мир. В этой статье рассматривается глубокое влияние глобальных проблем на создание инновационных продуктов в пищевой промышленности - от экологических проблем до изменений в поведении потребителей.

Пищевая промышленность все чаще становится объектом пристального внимания в связи с ее воздействием на окружающую среду, включая вырубку лесов, образование отходов и выбросы парниковых газов.

Инновации в области устойчивых продуктов подразумевают внедрение экологически чистых методов, таких как растительные альтернативы, регенеративное сельское хозяйство и круговые цепочки поставок.

Глобальные проблемы здравоохранения, включая пандемии, усилили внимание потребителей к благополучию.

Индустрия реагирует на это инновационными продуктами с

функциональными ингредиентами, персонализированным питанием и повышенной питательной ценностью, чтобы удовлетворить растущие ожидания в отношении здоровья.

Сбои, вызванные глобальными проблемами, ускорили внедрение технологий в пищевые инновации.

От интеллектуальных упаковочных решений до отслеживания с помощью блокчейна - технологии меняют способы создания, распространения и потребления продуктов питания.

Глобальные проблемы усилили переход к электронной коммерции, влияя на потребительские предпочтения и модели покупок.

Инновационные продукты в пищевой промышленности теперь ориентированы на персонализированный опыт, удобство и модели "прямого контакта с потребителем".

Потребители все больше стремятся к прозрачности при выборе поставщиков и соблюдению этических норм.

В инновационных продуктах особое внимание уделяется практике справедливой торговли, этичному поиску поставщиков и поддержке местных сообществ, методологии и преобразующее воздействие новаторских идей на отрасли и потребителей.

Катализаторы инноваций:

– Потребности и желания потребителей: Понимание и предвидение потребностей потребителей составляют основу инноваций. Продукты, которые удовлетворяют неудовлетворенные потребности или предлагают расширенный опыт, находят отклик у современных взыскательных потребителей.

– Технологические достижения: Технологические прорывы служат мощным катализатором, позволяющим создавать продукты, которые раньше считались невозможными. От искусственного интеллекта до биотехнологий - технологические рубежи расширяют сферу возможностей.

– Слияние экспертных знаний: Инновации процветают на пересечении различных дисциплин. Сотрудничество между профессионалами из разных областей позволяет взглянуть на вещи с новой точки зрения, способствует творческому подходу и расширяет границы.

– Междисциплинарные команды: Компании все чаще формируют междисциплинарные команды, объединяя таланты инженеров, дизайнеров, маркетологов и других специалистов, чтобы обеспечить целостную и инновационную разработку продукта.

– Эмпатия в дизайне: Дизайн-мышление, ориентированное на пользователя, ставит конечного пользователя в центр процесса создания продукта. Понимание точки зрения пользователя, его потребностей и болевых точек приводит к разработке продуктов, которые действительно вызывают отклик.

– Итеративное прототипирование: Непрерывное создание прототипов и тестирование позволяют получать обратную связь в режиме реального времени,

гарантируя, что конечный продукт будет полностью соответствовать ожиданиям пользователей.

– Экологическое сознание: Переход к устойчивым практикам меняет подход к созданию продуктов. От экологически чистых материалов до энергоэффективного дизайна - устойчивость стала движущей силой.

– Модели циркулярной экономики: Принятие принципов циркулярной экономики гарантирует, что продукты разрабатываются с акцентом на долговечность, возможность вторичной переработки и минимальное воздействие на окружающую среду.

– Гибкость и адаптивность разработки: Традиционные линейные процессы разработки уступают место agile-методологиям, которые подчеркивают гибкость и адаптивность. Agile-команды быстро реагируют на меняющиеся требования, обеспечивая быструю и эффективную разработку продукта.

– Непрерывные циклы обратной связи: Agile-методологии включают в себя непрерывные циклы обратной связи, что позволяет командам корректировать курс в зависимости от меняющихся представлений и динамики рынка.

– ИИ и машинное обучение: Интеграция искусственного интеллекта и машинного обучения революционизирует возможности продуктов. Продукты, использующие эти технологии, предлагают расширенный функционал, возможности прогнозирования и персонализированный опыт.

– Сеть передачи данных (IoT): Взаимосвязь устройств с помощью IoT открывает новые возможности для создания инновационных продуктов, позволяя создавать умные, быстро реагирующие и учитывающие контекст решения.

– Ускоренная разработка: Технологии быстрого прототипирования, включая 3D-печать, позволяют быстро создавать физические прототипы. Это ускоряет этапы тестирования и проверки продукта.

– Экономически эффективные итерации: Возможность быстрой и экономически эффективной итерации сокращает время вывода инновационных продуктов на рынок, позволяя компаниям оставаться впереди в конкурентной борьбе.

– Учет особенностей глобального рынка: В взаимосвязанном мире успешные продукты должны находить отклик в различных культурных контекстах. Понимание и уважение культурных нюансов гарантирует, что продукты будут приняты всеми.

– Разные команды для разных перспектив: Создание разнородных команд привносит в инновационный процесс множество точек зрения, способствуя творческому подходу и предотвращая появление "подводных камней" однородного мышления.

Создание инновационных продуктов - это динамичный путь, в котором сочетаются творчество, технологии и глубокое понимание потребностей пользователей. Компании, для которых инновации являются основной

ценностью, начинают путь к преобразованиям, формируя отрасли и радуя потребителей продуктами, которые переопределяют все возможное. По мере того как мы преодолеваем границы изобретательности, меняющийся ландшафт создания продуктов продолжает вдохновлять, удивлять и прокладывать путь в будущее, где инновации являются движущей силой прогресса.

Используемая литература:

1. Taulli T. Artificial Intelligence Basics: A Non-Technical Introduction. Apress, 2019. — 194 p. — ISBN 9781484250273

2. Rose Doug. Artificial Intelligence for Business: What You Need to Know about Machine Learning and Neural Networks. Chicago Lakeshore Press, 2018. — 200 p. — ISBN: 978-0986435619.

3. Castrounis A. AI for People and Business: A Framework for Better Human Experiences and Business Success. O'Reilly Media, 2019. — 316 p. — ISBN: 978-1492036579

4. Поночевный Д.А. Информационные технологии в ресторанном бизнесе. Учебное пособие. — Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2021. — 110 с. — ISBN 978-5-7310-5451-5

5. Эрл М., Эрл Р., Андерсон А.Э. Разработка пищевых продуктов. Учебник. — пер. с англ. В. Ашкинази, Т. Фурманской. — СПб: Профессия, 2004. — 384 с. — (Серия: Научные основы и технологии).

VI-SHO‘BA. OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI SIFATINI OSHIRISH VA ASSORTIMENTINI SHAKLLANTIRISH - KORXONA RAQOBATBARDOSHLIGINING MUHIM OMILIDIR

S.A.Abduhamidov – SamISI Turizm kafedrasi mudiri, i.f.f.d., dotsent
G.R.Tursunova – SamISI Turizm kafedrasi dotsenti v.b.

XORIJIY TURISTLAR UCHUN TAOMNOMA TUZISHNING O‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI

Bugungi kunda Biz «taomnoma» deb atagan so‘z rus tilidagi «Menyu», asli fransuzcha «tet» so‘zidan kelib chiqqan bo‘lib, uning tub ma’nosi «Nonushta, tushlik, kechki taomlar jadvalidir». Restoranlar va ovqatlantirish korxonalarida taomlar, ularga sarflangan mahsulotlar va har bir taomning narxi taomnomada ko‘rsatiladi. Iste’mol qilinadigan taomlar bilan bir qatorda mijozlarga kulinar mahsulotlar, ichimliklar ham tavsiya qilinadi. Taomnoma mahsulot assortimenti hisobga olgan holda tuziladi. Har bir restoran va ovqatlantirish korxonasi o‘zining mahsulotlar zahirasi, yil fasli va iste’molchilar oqimini hisobga olgan holda taomnomasini tuzadi.

Xalqaro amaliyotda taomnomaning klassik, an’anaviy ikki turi mavjud[47]:

- «A la carte» (from the card) taomnomasi har qaysisi alohida narxga ega porsiyali taomlardan iborat. Bu taomnomani buyurtmali deb atash mumkin (taomlarni erkin tanlash mumkin). A la carte - narxi qimmat restoranlarda qo‘llaniladi;
- «Table d’hôte» (table of the host) taomnomasi har bir taomning bir yoki bir necha variantlarini belgilangan narxlarda taklif etadi. Taomnomaning bunday turi Yevropa mehmonxonalarining restoranlarida ko‘p qo‘llaniladi. Afzalligi shundaki, mehmonlar uni tejamliroq deb hisoblashadi;

Bundan tashqari «Du jour» taomnomasi ham bo’lib, navbatchi yoki kundalik doimiy taomlarni taklif etadi. Ya’ni odatda tez tayyorlanadigan arzon va mashhur kunduzgi taomlardan iborat bo‘ladi.

Xalqaro tajribalardan ham ma’lumki, bugungi kunda taomnomalarni tuzish, uni mijozlarga to‘g‘ri taqdim etish ovqatlantirish korxonalari muvoffaqiyatining asosiy kaliti hisoblanadi. Xususan, turizm sohaini barqaror rivojlantirish sharoitida, xorijiy turistlar uchun taomnoma tuzishning o‘ziga xos xususiyatlarini inobatga olish zarur.

Taomnomani tuzishda taqdim etilayotgan taomlar ratsioniga juda katta e’tibor qaratiladi. Ulardagi oqsil, yog‘lar, uglevodlar, aminokislota va vitaminlar hisobga olinadi. Taomnomani tuzishda nafaqat ratsionning narxi, balki taomning ko‘rinishi va mazasiga katta ahamiyat beriladi.

Taomnoma tuzilganda diqqatni jalb qiladigan omillardan biri mavsumiy

[47] John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes Food and Beverage Service, Dynamic Learning, London, 2014.

ehtiyojdir. Shu narsa ma’lumki, yog‘li, oqsillarga boy taomlarga qishda talab kuchayadi, yozda esa sovuq taomlar, sabzavot, yangi meva - chevalar ko‘proq iste’mol qilinadi.

Taomnomani 2 - 3 xil variantlarda tuzish tavsiya qilinadi, bunda ular taomlar ro‘yxati va narxida farqlanadi. Taomnoma mustaqil tanlanishi yoki oldindan tayyorlangan majmuali ham bo‘lishi mumkin. Taomnomaga kiritilgan taom va gazaklar restoranning butun ish kuni uchun mo‘ljallanganida nonushta, tushlik va kechki taom paytlarida ham amal qiladi.

Xorijiy turistlar uchun menyu yaratish restoran va kafelar uchun qiyin bo‘lishi mumkin, chunki ular turli xil madaniy va pazandalik imtiyozlarini o‘z ichiga olishi kerak. Xorijiy turistlar uchun menyu yaratishda bir nechta xususiyatlarni hisobga olish kerak:

1. Madaniy farqlarni ko‘rib chiqish: Turli madaniyatlar turli xil oziq-ovqat imtiyozlariga ega bo‘lishi kerak. Misol uchun, bunda ba’zi diniy guruhlar ma’lum taomlardan voz kechishi mumkin, va ba’zi mamlakatlarning o‘ziga xos taomlari va pishirish usullari bo‘lishi mumkin.

2. Menyular bir nechta tillarga tarjima qilinishi kerak: Agar chet ellik turistlarni jalb qilish nazarga tutilgan bo‘lsa, siz ularga nimani taklif qilayotganingizni osonroq tushunishlari uchun menyu bir nechta tillarga tarjima qilinishi lozim. Masalan, ingliz, ispan, fransuz yoki xitoy tillari.

3. Oziq-ovqat tarkibiy qismlarini kiritish: Ba’zi turistlarda allergiya yoki ovqatlanish cheklovlari bo‘lishi mumkin. Turistlar o‘zlari uchun mos bo‘lmagan taomlardan qochishlari uchun menyuda taomlarning tarkibiy qismlari haqida ma’lumot mavjudligi maqsadga muvofiq.

4. Mahalliy (milliy) taomlarni taklif qilish: Chet ellik turistlar ko‘pincha mahalliy taomlarni tatib ko‘rishni xohlashadi. Turistlar haqiqiy tajribadan bahramand bo‘lishlari uchun menyuda mahalliy taomlar va ichimliklar taklif qilinishi lozim.

5. Menyuni jozibador qilish: Menyu jozibali va noyob qilish kerak. Turistlarni qiziqtirish va ularga ko‘proq taomlar buyurtma qilish uchun chiroyli taom fotosuratlari va jozibali tavsiflardan foydalanish kerak.

6. Turli xil parhezlarni ko‘rib chiqish: Bugungi kunda ko‘p odamlar veganizm, vegetarianizm, glyutensiz diet va boshqalar kabi turli xil parhezlarga rioya qilishadi. Menyuda turli xil parhezlarga mos keladigan mahsulotlar mavjudligiga e’tibor berish lozim.

7. Har xil porsiya o‘lchamlarini taklif qilish: Turistlar o‘zlari uchun eng yaxshi variantni tanlashlari uchun menyuda turli xil o‘lchamlarni taklif qilish lozim.

8. Ovqatlanish vaqtini ko‘rib chiqish: Turli mamlakatlarda ovqatlanish vaqtlari bo‘yicha o‘z an’analari bor. Misol uchun, Ispaniyada kechki ovqat odatda boshqa mamlakatlarga qaraganda kechroq boshlanadi. Ushbu farqlardan xabardor bo‘lish va turli xil ovqatlanish vaqtlariga mos keladigan taomlarni taklif qilish lozim.

10. Narx siyosatiga e’tibor berish: Xorijiy turistlar oziq-ovqat narxlari haqida turlicha fikrlarga ega bo‘lishi mumkin. Turistlar o‘zlari uchun eng yaxshi variantni tanlashlari uchun menyu turli narx toifalaridagi taomlarni o‘z ichiga olganligiga ishonch hosil qilish kerak.

11. Oziq-ovqatlarning mavsumiyligini ko‘rib chiqish: mavsumga qarab, ba’zi

oziq-ovqatlar boshqalarga qaraganda ko‘proq mavjud va yangi bo‘lishi mumkin. Fasllarga mos keladigan taomlarni taklif qilish uchun menyularni rejalashtirishda mahsulotning mavsumiyligini hisobga oling.

12. **Tatib ko‘rish menyusini taklif qiling:** Tatib ko‘rish menyusi mehmonlarni restoraningiz bilan tanishtirish va ularga turli taomlarni tatib ko‘rish imkonini berishning ajoyib usuli bo‘lishi mumkin. Turli xil oziq-ovqat variantlariga mos keladigan ta’mli menyularni taklif qiling.

Taomnomada mijozlar uchun hamma taomlar nomi aniq yozilishi kerak (taom nomlari, ichimliklar, qandolat mahsulotlari nomlarini qisqartirib yozish mumkin emas. Qanday taom tavsiya qilinayapti, tayyorlangan mahsulot bahosi - hammasini iste’molchi bilishi lozim). Har bir taom va ichimlikning nomi aniq, kishini o‘ziga jalb qiladigan bo‘lsa, mijoz iste’mol qilganda uning mazasini tatib, mazmun shakliga monand ekanligiga ishonch hosil qiladi.

Shu narsani ham e’tiborga olish kerakki, ovqatlantirish korxonalariga mijozlar farzandlari bilan kelishlari mumkin. Shuning uchun bolalarga mo‘ljallangan taomlar taomnomasi ham bo‘lishi va taomnoma tuzilganda taomning sifati yuqori, vitaminlarga boy mahsulotlardan tayyorlanganligi, yoqimli va mazzali bo‘lishi ham talab etiladi.

Taomnoma rasmiylashtirilganda u nafaqat reklama rolini o‘taydi, balki restoranning o‘ziga xos xususiyatlarini ifoda ham etadi. Restoranning tamg‘asi taomnomaga bezak vazifasini o‘taydi. Taomnoma sifatli qog‘ozga aniq, yaxshi o‘qiladigan hamda chiroyli harflar bilan yozilishi, ya’ni harflar hajmi bir - biriga mos, so‘zlar oralig‘i did bilan joylashtirilishi kerak. Chunki so‘zlar har bir mijoz nazariga har xil tashlanadi. Agar restoran darajasi yuqori bo‘lsa, unda taomnoma jildi charmdan tayyorlanadi va yuziga restoran tamg‘asi tushiriladi.

Z.Sh.Suvonov - SamISI katta o‘qituvchisi
S.Ch.Fayzulov - SamISI Sat-122 guruh talabasi

RESTORAN XIZMATLARIGA “HALOL” STANDARTLARINI JORIY ETISH ISTIQBOLLARI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada umumiy ovqatlanish korxonalarida dunyo stadartlaridan biri bo‘lgan “halol” standartlari asosida “halol” ovqatlanish xizmatlarini Respublikamizda joriy etilishining istiqbollari va uni restoranlar konsepsiyasini tanlashdagi afzaliklari to‘g‘risida tavsiyalar berilgan.*

Kalit so‘zlar: *xizmat ko‘rsatish, “halol”, halol ovqatlanish, restoran konsepsiyasi, “halol” turizm, musulmon aholi, “halol”standart*

O‘zbekistonning qadimiy arxeologik ob’ektlari va muqaddas qadamjolari, noyob milliy taomlari, zamonaviy milliy ovqatlanish tizimi, xalqimizning betakror mehmondo‘stligi hamda yurtimizda yaratilayotgan shart-sharoitlar turistlarni o‘ziga jalb qilmoqda.

Bugungi kunda mamlakatimizda turist-mehmonlarga sifatli xizmat ko‘rsatish an’analari keng shakllangan bo‘lib, bu borada servisning jahon standartlariga to‘liq

javob beradigan zamonaviy ovqatlanish xizmatlarining zaruriyatini talab qilmoqda. Ayniqsa, Islom davlatlaridan tashrif buyurgan musulmon turistlarni ovqatlantirish bugungi turizm globallashuvining muhim vazifalaridan hisoblanadi.

Mamlakatimizga Islom davlatlaridan tashrif buyurayotgan turistlarning ko‘payishi ovqatlanish xizmatlariga bo‘lgan yangi zamonaviy talabning ham ortib borishiga olib keladi.

Diyorimizda turizm sohasida bo‘layotgan o‘zgarishlarni hisobga olib, ovqatlanish tizimida ham yangi talablarni qo‘ymoqda. Ayniqsa, bugungi global turizm bozorda bo‘layotgan “halol turizm”, “halol ovqatlanish” kabi atamalarning kirib kelishi va bu bilan bog‘liq masalalarning echimini kutmoqda.

Musulmonlarni sayohat chog‘ida halol standartlari asosida ishlab chiqarilgan halol mahsulotlar bilan ta’minotini tashkil etish muhim vazifalardan biri hisoblanadi. Islom dini qoidalariga ko‘ra, har bir musulmon, dinning muqaddas kitoblarida ko‘rsatilgan me’yor va qadriyatlarga mos ovqatlanish tartib-qoidalariga rioya qilishi hamda mas’uliyat bilan unga itoat etishni talab qiladi.

Mamlakatimizda "Halol" standartini joriy etish borasida amalga oshirilayotgan ishlar doirasida "O‘zstandart" agentligi qarori bilan 2018 yil 1 fevraldan Oz DSt 3286:2018 davlat standarti "Halol" oziq-ovqat mahsulotlari bo‘yicha umumiy qo‘llanma joriy etildi[48]. ISO 22000 standartlari bu oziq-ovqat xavfsizligi sohasidagi menejment tizimi uchun xalqaro standarti hisoblanadi.

"Halol" standartlarida mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash, tashish, sotish va markalash jarayonlari islom qoidalariga muvofiq bo‘lishi talab etiladi. Standartlarning joriy etilishi mahalliy ishlab chiqaruvchilar uchun sotuv bozorlarini kengaytirish va turizm sohasida ziyorat turizmini rivojlantirishga ko‘mak beradi.

“Halol” atamasi, “qonuniy” yoki “ruxsat etilgan”, Islomda shariat hukmiga muvofiq esa “ichsa, foydalansa bo‘ladigan, xarom emas”[49] degan ma’noni anglatadi. Halol oziq-ovqat, halol turmush tarzi va hatto halol xizmatlar ham mavjud. Halol tushunchasi oziq-ovqat va ichimliklar bilan birga bank va moliya, sayyohlik, farmatsevtika, ish joylari, texnologiya va transport xizmatlari bilan shug‘illanuvchi har qanday islomiy shariat talablarga mos mahsulot va xizmatlarni ham o‘z ichiga oladi.

Islomiy halol munosabatlari hayotning barcha jabhalarini o‘zida mujassam etib, Islomiy shariatning ikki manbasi Qur’on va Sunnat asosida o‘rnatiladi. Halol oziq-ovqat va oziq-ovqat iste’moli islomiy qonunlar asosida iste’mol qilinishiga ruxsat etilganligini bildiradi. Harom esa din buyicha ta’qiqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini anglatadi.

Halol ko‘rsatmalarga amal qilish ayniqsa kunlik oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olish, ovqatlanish tizimiga rioya qilish islomiy munosabatlarning eng muhim shartidir.

Islomiy nuqtai nazardan kelib chiqib inson iste’moli uchun xarom bo‘lgan

[48] https://sputniknews-uz.com/society/20180209/7470433.html

[49]“Ўзбек тилининг изоҳли луғати 80 000 дан ортиқ сўз ва сўз бирикмаси”, “Ўзбекитон миллий энциклопедияси” Давлат илмий нашриёти.Тошкент; 494-бет

mahsulotlar qo‘yidagilar[50]:

* Noto‘g‘ri o‘ldirilgan halol hayvon go‘shtlari;
* Allohdan boshqa ism bilan so‘yilgan hayvon go‘shtlari;
* Xachir, eshak, chuchqa va fil go‘shtlari;
* Alkogol va zaxarli moddalar;
* Zaxarli bo‘lgan barcha o‘simliklar;
* SHer, itlar, burilar yoki yo‘lbars kabi tirnoqli hayvonlar;
* Boyqush, burgut, lochin, qirg‘iy kabi qushlar;
* Sichqon, chayon, ilon, chumoli, suvarak, o‘rgimchak, ari kabi zararkunandalar;
* Yuqorida sanab o‘tilganlar bilan ifloslangan oziq-ovqat mahsulotlar.

Halol konsepsiyasida musulmonlar uchun tayyorlanadigan oziq-ovqatlar sifatli, xavfsiz, gigienik bo‘lishi shu bilan birga halol bo‘lishi kerak. Alohida ta’kidlash kerakki, eng muhim jihati musulmonlar o‘zlarining har bir luqma taomlari, halol mehnat ila topishi zarur bo‘ladi. Ya’ni oziq-ovqatning jismi halol bo‘lishi bilan birga, ular ishlab topgan kasb ham halol bo‘lishi shart. Qaroqchilik, o‘g‘rilik, poraxo‘rlik, zo‘ravonlik, aldamchilik, kabi shariat harom qilgan yo‘llar bilan topilgan pulga sotib olingan oziq-ovqatlarning barchasi harom hisoblanadi[51].

Islom ilmi targ‘ib qilgan yuqoridagi ta’limotga barcha musulmonlar e’tiqod etishadi. Shu bilan birga o‘z sayyohatlari davrida bu e’tiqodlarga amal qilishadi. Shunday ekan ularning ehtiyojlaridan kelib chiqib Respublikamizda “Halol” turizm bozorini tahlil qilishni taqozo etadi.

«Halol turizm»[52] xizmati – bu oilaviy hordiq chiqarish, hamyonbop turar joylarda tunab, sifatli, ozoda ovqatlanish shoxobchalarida taomlanish asosida kamchiqimlikni xush ko‘ruvchi va isrofdan o‘zini tiyadigan kishilar uchun yaratilgan xizmatdir.

Jahon statistikasi ma’lumotlarga ko‘ra musulmon turistlarining yildan-yilga tez sur’atlarda o‘sish darajasi ko‘zatilmoqda.

Mastercard va Crescent Rating tomonidan o‘tkazilgan tadqiqotlarga ko‘ra, 230 million musulmon sayyoh 2026 yilga borib, mahalliy va xorijiy sayohatga chiqishi kutilmoqda. Musulmon sayohatchilarining jahon iqtisodiyotiga 2026 yilga borib 300 milliard dollar miqdorida mablag‘ sarflashlari kutilmoqda[53].

Musulmon sayyohlar bozorining o‘sib borishiga qo‘yidagi asosiy faktorlar ta’sir ko‘rsatmoqda:

- Musulmon aholisining o‘sib borishi. Ayniqsa bunda 2010-2050 yillar mobaynida islom diniga e’tiqod qiluvchi aholining 75% ga o‘sishi;
- O‘rta sinf aholisining daromadlari oshishi;
- Sayyohatlar to‘g‘risidagi ma’lumotlarning ko‘payishi;
- Musulmon sayyohatchilariga xizmat ko‘rsatish sifatining yaxshilanishi.

[50] Шайх Мухаммад Содиқ Мухаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й. 80-81бетлар

[51] Шайх Мухаммад Содиқ Мухаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й. 82-бет

[52] www.uzbekistonovozi.uz

[53] Global Muslim Travel Index 2019, Mastercard-CrescentRating, APRIL 2019.

Tadqiqotlar shuni ko‘rsatmoqdaki dunyodagi ko‘pchilik davlatlar jumladan, Hindiston, Avstraliya, Misr, Bangladesh, Xitoy, Evropa davlatlari, va Kanada kabi davlatlarda ko‘plab musulmonlar yashaydi. Ta’kidlash kerakki bugungi kunda dunyo aholisi tarkibining salmoqli hissasi musulmonlar ulushiga to‘g‘ri keladi. Bu esa o‘z navbatida musulmon aholining zamonaviy oziq-ovqat bozorida sezilarli o‘zgarishlarni, ayniqsa “halol” mahsulot sanoatini jadal rivojlantirishni talab etadi.

Dunyo mamlakatlaridan Malayziya, Indoneziya kabi Osiyo davlatlari “halol” standartlarni va “halol” fan markazlarini rivojlantirish asosida bu sohani rivojlantirishga o‘z hissasini qo‘shishmoqda.

O‘zbekistonda bugungi kunda turizmni rivojlantirish uchun musulmonlar uchun yaratilgan “Halol” standartlari ostidagi “xalol ovqatlanish” xizmatlarining rivojlantirish dolzarbligini bildiradi.

Mamlakatimizga kelayotgan turistlar sonining o‘sishi o‘z navbatida turizm xizmatlari eksportining ortishiga olib kelmoqda.

Shuningdek, ziyorat turizmi bo‘yicha mamlakatimizning salohiyatini hisobga olib, ziyoratchilarga zarur qulayliklar yaratish maqsadida din ishlari bo‘yicha qo‘mita tarkibida Ziyorat turizmini qo‘llab-quvvatlash bo‘limi tashkil etilishi va Malayziya, Turkiya, Indoneziya kabi davlatlar uchun vizasiz rejim joriy etilishi, yurtimizga musulmon - turistlarning tashrifi ko‘payishiga olib keldi.

Mamlakatimizga kelayotgan musulmonlar uchun halqaro “halol” standartlar asosida “halol” ovqatlanish xizmatlariga bo‘lgan talab ham oshib borayotganligi sababli, halol ovqatlanishni tashkil etish dolzarb hisoblanadi.

Bu borada turistlarga “halol” ovqatlanish xizmatlarini taqdim etishda, restoran alohida ahamiyat kasb etadi.

Restoran faoliyatini yo‘lga qo‘yishda, uning “restoran konsepsiyasi”ni tanlash halol ovqatlanishni tashkil etish juda zarur bo‘lib, qo‘yidagilarga e’tibor qaratishni talab etadi.

“Restoran konsepsiyasi”ning eng muhim sharti bu bugungi kunda mehmonlar restoranda qanday taom, atmosfera va yangi zamonaviy va sifatli xizmat ko‘rsatish shakllari hamda darajalari to‘g‘risida oldindan aniq bilishni istagani hisoblanadi.

Retoran konsepsiyasida mehmonning restoran tomonidan qabul qilinishiga ta’sir qilishi mumkin bo‘lgan hamma narsani aks ettirishi kerak. Konsepsiyani ishlab chiqish - restoran qiyofasini yaratadigan g‘oyalarni yaratish, tahlil qilish va tizimlashtirish jarayonidir[54]. Restoran egasi va ishlab chiqaruvchisi bir nechta murakkab qarorlarni qabul qilishlari, har bir elementning mehmonlarga doimiy mijozlar bo‘lishlari uchun qulay imkoniyati yaratishi zarur.

Restoran konsepsiyasini tanlashda asosan oziq-ovqat mahsulotlarni tanlashga ahamiyat berish, oila imtiyozlarini, daromad darajasini, mehnat muhiti, turmush sifati, ijtimoiy sharoitlar, diniy e’tiqodlar va boshqalar hisobga olinadi.

Restoranlarda “halol” ovqatlanish xizmatlarini taqdim etishda qo‘yidagilar e’tiborga olinishi zarur. Bular:

- restoranlarni oziq – ovqat mahsulotlari bilan ta’minlashda musulmon turistlar uchun halol standart talablariga qat’iy amal qilishni ta’minlash;

[54] Катсигрис Костас, Томас Крис. Учебник ресторатора: проектирования, оборудования,дизайн [пер.с анг. Пракофьев С.В.].-М: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости », 2008.-576с:-ISBN 978-5-98176-059-4

- mamlakatning barcha hududlarida bir xil restoran servisi va unda ko‘rsatilayotgan xizmatlarni amalga oshirishda yuqori xizmat ko‘rsatish madaniyatini shakillantirish;

- restoranda xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarning muomila va kiyinish madaniyatiga qat’iy amal qilinishi nazoratini tashkil etish;

- restoranlar va boshqa ovqatlanish korxonalarida ergonomik talablar, texnika xavfsizligi va sanitariya qoidalariga qat’iy amal qilinishini ta’minlash;

- restoran xodimlarining mehnat vazifasiga bo‘lgan motivatsiyani shakllantirish;

- restoranlarga kategoriyalar berilishining milliy tizimini ishlab chiqish va bunda standart talablari bilan birga yangi innovatsion dasturlar hamda texnologiyalarning doimiy ravishda qo‘llanilishini inobatga olish;

- umumiy ovqatlanish korxonalarining turlari, tarkibi, taqdim etiladigan xizmat shakllari va narxlari to‘g‘risida mamlakat va xududlar miqyosida yagona elektron baza yaratish.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning Oliy Majlisga 2017 yil 22 dekabrdagi Murojaatnomasi.

2. “O‘zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining farmoni, Toshkent sh., 2019 yil 5 yanvar, PF-5611-son

3. “2018-2019 yillarda Samarqand viloyatida turizmni yanada rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” gi O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 16 mart, PQ-3609-son Qarori

4. Shayx Muxammad Sodiq Muxammad YUsuf “Ijtimoiy odoblar”, “Hilol-Nashr”. Toshkent. 2018 y. 80-81bet

5. Global Muslim Travel Index 2019, Mastercard-CrescentRating, APRIL 2019.

6. “O‘zbek tilining izohli lug‘ati 80 000 dan ortiq so‘z va so‘z birikma- si”, “O‘zbekiton milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti.Toshkent.

7. Katsigris Kostas, Tomas Kris. Uchebnik restoratora: proektirovaniya, oborudovaniya, dizayn [per.s ang. Prakofev S.V.].-M: OOO «Izdatelskiy dom «Restorannые vedomosti», 2008.-576s:-ISBN 978-5-98176-059-4

6. www.islam.ru/ islamskiy informatsionnыy portal 31 Mart 2019 yil

7. www.stat.uz

8. www.uzbekistonovozi.uz

9. http://uza.uz/oz/documents/zbekiston-respublikasi-prezidenti-shavkat-mirziyeevning-oliy-22-12-2017

Ш.И.Исмоилов - СамИСИ Мустақил тадқиқотчиси
У.А.Абдурайимов - СамИСИ Сервис кафедраси ассистенти

АҲОЛИНИ ҚАЛБАКИЛАШТИРИЛГАН ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ҲИМОЯЛАШ

Аннотация: *Ушбу мақолада четдан кириб келаётган ҳамда ҳудудда ишлаб чиқарилаётган ноқонуний, қалбакилаштирилган озиқ-овқат маҳсулотларидан республика аҳолисини ҳимоя қилишда соҳа вакилларининг олдида турган вазифаларга тўхталиб ўтилган*

Калит сўзлар: *контрафакт, озиқ-овқат, штрих код, импорт, Ташқи иқтисодий фаолият, божхона, стандарт, истеъмол бозори, сертификатлаш.*

Аннотация: *В данной статье освещаются проблемы, стоящие перед отраслью в защите населения страны от нелегальных и контрафактных продуктов питания, ввозимых из-за рубежа.*

Ключевые слова: *контрафакция, продукты питания, штрих-код, импорт, внешнеэкономическая деятельность, таможня, стандарт, потребительский рынок, сертификация.*

Дунёнинг барча ривожланган ва ривожланаётган давлатлар қатори Ўзбекистон Республикасининг иқтисодиётига ва аҳолининг саломатлигига жиддий хавф солаётган асосий омиллардан бири – бу мамлакатга ноқонуний йўллар билан сифатсиз товар-моддий бойликларини олиб кирилишидир.

Мана неча йилдирки, ҳукуматимиз томонидан мамлакатимизга товарларнинг ноқонуний оқимини чеклаш, ички истеъмол бозори, маҳаллий ишлаб чиқарувчилар манфаатлари ҳамда истеъмолчилар ҳуқуқларини ҳимоя қилиш билан бир қаторда, жаҳон стандартларига жавоб берадиган рақобатбардош товарлар ишлаб чиқаришга жиддий эътибор қаратилмоқда.

Бугунги кунда, мамлакатимиз иқтисодиётига бўлаётган энг асосий таҳдидлардан бири, хорижий давлатларда ишлаб чиқарилган контрафакт товарларни республикага кириб келишига ва ички ҳудудларда хуфёна тайёрланишига қарши курашиш долзарб вазифалардан бири хисобланади.

Бу борада тарихга назар ташлайдиган бўлсак ҳам кўплаб хорижий давлатлар тажрибасини учратишимиз мумкин. Уларнинг айримлари билан мисол тариқасида танишадиган бўлсак XIX асрда эвропа мамлакатларида, жумладан Франция (1851 й.), Италия (1890 й.), Белгия (1891 й.), кейинчалик Буюк Британия, Австрия, Швейсария давлатларида “Озиқ-овқат маҳсулотларининг қалбакилаштирганлик тўғрисида” дастлабки Қонунлар қабул қилинган. Бу қонунларда қалбаки маҳсулот ишлаб чиқарганлик учун катта миқдорда жарима ундириш, фуқоралик ҳуқуқидан чиқариш ва қамоқ жазолари белгилаш кўзда тутилган.

Россия Федерациясида Петр-I томонидан бозорларда озиқ-овқат маҳсулотларини савдосини тартибга солувчи Фармон чиқарилган бўлиб, 1713 йил 18 сентябрдаги Фармонга кўра – Гўшт расталарида фақат соғлом мол гўштлари сотилиши таъкидланган. 1718 йилги Фармонида – агар бу Фармонни бажармаган фуқоралар биринчb марта - ёғоч билан саваланган, иккинчи марта - сургун қилинган, учинчи мартасида эса ўлим жазоси тайинланган.

Ўрта Осиё мамлакатларида, ҳусусан Ўзбекистон бозорларида ҳам қадимдан товарларнинг сифатига катта эътибор берилган. Шариат қонунларига биноан, сифатсиз ва қалбаки товар ишлаб чиқарганларга албатта жазо тайинланган. Савдо расталарида товарларнинг нуқсон ва камчиликлари айтилиб ҳаридорларга фақат халол маҳсулотлар сотилган.

Европанинг бир қатор мамлакатлари томонидан ҳам контрафакт товарлар муомаласини қисқартириш борасида кўплаб ишлар амалга оширилмоқда, буни Россия ва Украина давлатларининг тажрибалари мисолида кўриб чиқамиз. Мазкур давлатлар ҳудудида жойлашган нуфузли брендлар, корхоналар ва божхона органлари, сертификатлаш ва стандардлаштириш органлари ўртасида шартномалар тузилган бўлиб, ҳар бир товар учун алоҳида турдаги идентификацион белгилар жорий этилган, маъмурий ва жиноий жавобгарлик тўғрисидаги кодексларга контрафакт товарлар муомаласига доир ҳаракатлар учун жазо санксиялари кўрсатилган ҳолда ўзгартириш ва қўшимчалар киритилган, натижада контрафакт товарлар муомаласи камайиб бормоқда. Шунингдек эвропа Иттифоқига аъзо мамлакатларда ҳам контрафакт товарлар билан савдо қилувчи сотувчиларга жавобгарлик моддалари киритилганлиги сабабли, сўнги 5 йил мабойнида контрафакт товарларни савдоси камайиб бориши кузатилмоқда.

Бугунги кунда Ўзбекистоннинг ички бозорларига кўплаб хорижий мамлакатларда ишлаб чиқарилаётган минглаб турдаги товарлар импорт қилинмоқда. Ички бозорлардаги барча товарларнинг сифати кафолатланганлиги тўғрисида сертификатга эга, деб хулоса қилиб бўлмайди. Товар ва хизматларнинг сифатини кафолатлаш – энг муҳим масалалардан бири ҳисобланади. Статистик маълумотларга кўра импорт қилинаётган товарларнинг 8-10% давлат синов лабораторияларининг натижаларига кўра давлат стандарти ва санитария талабларига мос келмаслиги аниқланган. Ўзбекистон бозорларида ҳам қалбаки спиртли ичимликлар, сариёғ, колбаса ва қандолат маҳсулотлари, чой, кофе, поябзал, косметика ва парфюмерия, маиший техника анжомлари каби кўплаб товарларни учратиш мумкин. Ушбу қалбаки товарларни аниқлаш усулларидан бири, товарларнинг ёрлиғида иложи борича товар ҳақида кам маълумотлар берилади.

Барча товарларнинг ўрамида штрих коди кўрсатилади, бироқ, бу эрда ҳам қалбакилик ишлатилмоқда, бизнинг истеъмолчилар штрих код ҳақида тўлиқ маълумотга эга эмаслигини инобатга олиб, айрим товарларда штрих код ҳақидаги маълумотлар жадвалида мавжуд бўлмаган рақамлардан фойдаланганликлари намоён бўлмоқда.



1- расм. Номи ўзгартирилган “Maxwell House” кофеси.

Айрим ҳолатларда ишлаб чиқарувчилар истеъмолчиларни чалғитиш мақсадида нуфузли фирма номларини уларнинг номига ҳамоханг бўлган номларга ўзгартирган ҳолда

маҳсулотларни бозорга чиқарадилар.

Масалан: “Нессафе”, “Maxwелл Ҳоусе” ўрнига “Несссоффе”, “МАХ&ЕЛЛ ҲОУСЕ” (1-расм), “Панасонис” ва “Левис” ўрнига “Повасонис” ва “Ливиъс”, “Снискерс” ўрнига “Кискерс”, "Дове" ўрнига "Дов" ва "Дарк" номлари қўйилган. Бундан ташқари товарларнинг сохта рекламаси ҳам ишлаб чиқарувчилар ва истеъмолчиларга жиддий зарар келтиради.

Ташқи иқтисодий фаолият иштирокчилари, тадбиркорлар товарларга қўйиладиган талаблар хақида маълум билим ва кўникмага эга бўлишлари учун мутахассислар мазкур турдаги контрафакт товарларни кенг оммавий ахборот воситаларида тарғиб этиши ва харидорларга батафсил маълумотлар бериб боришлари мақсадга мувофиқ.

Шунингдек, хорижда ишлаб чиқарилаётган ва импорт қилинаётган товарлар рўйхатини ва улар ҳақидаги батафсил маълумотларни, халқаро стандартлаштириш ташкилоти томонидан берилаётган сертификатларнинг мазмун ва моҳиятини Ташқи иқтисодий фаолият қатнашчиларига доимий равишда тушунтириб, таништириб бориш зарур.

Контрафакт товарларни божхона чегаралари орқали ноқонуний равишда мамлакатимизга кириб келиши ва ички ҳудудларда қонунга хилоф равишда ишлаб чиқарилиши, тарқатилиши ҳамда сотилиши республикамиз иқтисодий манфаатларига жиддий зарар этказиб, айниқса, янги ташкил этилган кичик бизнес ва тадбиркорлик субъектлари фаолиятида кескин салбий бурилиш юз бериши мумкинлиги, мазкур жараённи юзага келтирмасликни таъминлашда эса божхона идоралари ҳам маъсул ва жавобгар эканлигини унутмаслигимиз лозим.

ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР РЎЙХАТИ:

1. Ўзбекистон Республикаси Президентининг Фармони. Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида (Расмий нашр). Ўзбекистон Республикаси Адлия вазирлиги. Тошкент: Адолат, 2017. – 112б.

2. Қ.М.Каримқулов, О.А.Хасанов, Б.Ё.Абдуғаниев, И.Р.Асқаров. Божхона экспертизаси, Товарларни ҳалқаро сертификатлаш: Дарслик. - Т: “Ёшлар матбуоти ООО” нашриёти, 2013 й. -296 бет.

3. «Истеъмолчиларнинг ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги Ўзбекистон Республикасининг 1996 йил 26 апрелдаги 221-I сон қонуни. Ўзбекистон Республикасининг 2014 йил 20 январдаги ЎРҚ-365-сон билан ўзгартириш киритилган.

Mamarasulov Z.E. – SamISI dotsent v.b.
Mo‘minov N.N. – SamDVMCHBU dotsenti

XIZMAT KO‘RSATUVCHI UMUMIY OVQATLANISH KORXONAARIDA MEHNAT FAOLIYATINI ILMIY JIHATDAN TASHKIL ETISH BOSQICHLARI

Annotatsiya: *ishda umumiy ovqatlanish korxonalarida ishlayotgan xodimlarning taomlar tayyorlashni markazlashgan holda tashkil etish orqali ularning ishchi kuchini tejash va iqtisodiy samaradorlikka erishish tadqiqotlari olib borildi va bu borada kerakli tavsiyalar berildi.*

Kalit so‘zlar: *UOK, servis xizmati, industrilizatsiyalash, suyuq taomlar, tayyorlash texnologiyasi, jazlash, qovurish, SESM-0,2 elektr tova, bosqichlar, aralashtirish vaqti, ishchi kuchini tejash.*

Hozirgi davrda aholini xalq iste’moli tovarlariga va oziq-ovqat mahsulotlariga bo‘lgan talabini to‘laroq qondirish, iste’molchilar huquqini himoya qilish, aholiga turli xildagi sifatli servis xizmati ko‘rsatish, bozor konyukturasini o‘rganish va boshqa bir qancha aholi turmush tarzini oshiruvchi tadbirlar amalga oshirilmoqda.

Mavjud ulkan resurslar, aql-ziyo va ishlab chiqarish potensiali davlat mustaqilligi bilan birgalikda Respublikada iqtisodiyotni yangilash, uni ma’rifiy yo‘liga o‘tkazishga doir tub islohotlarni amalga oshirishga haqiqiy shart-sharoit va imkoniyat yaratadi.

Servis korxonalari aholi talablarini, shaxsning individual hohishini hisobga olgan holda xizmat ko‘rsatib, bu xizmat talabini qondirish uchun mehnat faoliyati jarayoni va natijasi birligi sifatida namoyon bo‘ladi.

Ovqatlanish inson hayotining asosiy shart-sharoiti hisoblanadi va u xalq iqtisodiy farovonligining muhim ko‘rsatkichlaridan biri bo‘lib, muayyan jamiyatning sotsial iqtisodiy tuzumi bilan chambarchas bog‘liq bo‘ladi.

Aholiga servis xizmat ko‘rsatishda umumiy ovqatlanish sohasi hozirgi davrda eng etakchi sohalardan bo‘lib, bu erda ko‘p miqdorda oziq-ovqat mahsulotlari ishlatiladi.

Bu sohani yo‘naltirishning asosiy yo‘llari, mahsulot ishlab chiqarishni industrial texnologiyasini qo‘llash, eski korxonalarni rekonstruksiya qilish va hozirgi talabga javob beruvchi yangi korxonalar qurish, yuqori sifatli yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishni markazlashtirish, yuvilgan va sovutilgan yoki muzlatilgan tayyor taom va pazandalik mahsulotlari ishlab chiqarish va ularni pishiruvchi oshxonalarda qizitishni tashkillashtirishdir.

Bunday vazifalarni hal etish uchun zamonaviy fan ilmiy texnik yutuqlaridan foydalanib yangi texnika va texnologiyalarni, jumladan kam chiqindili va chiqindisiz texnologiyalar yaratish va ishlab chiqarishda qo‘llash, mahalliy xom ashyolardan to‘la foydalanish lozim.

Respublikamizda aholi va turistlarning ovqatlanishini ratsional tashkil etish uchun qulay sharoitlar mavjud. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini etishtirish tobora ko‘paymoqda. Xilma-xil oziq-ovqat mahsulotlari mavjudligi taomlarimizni turlantirish, ularning xilini ko‘paytirish imkoniyatlarini yaratadi.

Taom tayyorlash usuli umumxo‘jalik nuqtai nazaridan oziq-ovqat mahsulotlarini isrof qilmasdan, ulardan to‘g‘ri va oqilona foydalanish, tejamkorlik bilan ish ko‘rish demakdir.

Umumiy ovqatlanish korxonalari va oziq-ovqat sanoatining uzviy bog‘liqligi umumiy ovqatlanishni industrilizatsiyalashni ko‘p rejali muammolarini hal qiladi.

Umumiy ovqatlanishni industrilizatsiyalash birinchi navbatda pazandalik mahsulotlarini uzluksiz mexanizatsiyalashtirilgan liniyalarda ishlab chiqarishni nazarda tutadi. Bu vazifani bajarish uchun oziq-ovqat sanoatida turli darajada tayyor bo‘lgan mahsulotlarning yangi texnologiyasini ishlab chiqarish vazifasi qo‘yilishi kerak.

Oziq-ovqat mahsulotlarining ancha qismini qayta ishlab chiqadigan va tarqatadigan umumiy ovqatlanish korxonalarida esa yuqori sifatli, turli xil assortimentdagi taom va pazandalik mahsulotlari texnologiyasini takomillashtirish, hozirgi davr talab darajasiga mos ravishda tez va sifatli xizmat ko‘rsatish asosida iste’mol madaniyatini ko‘tarishdir. Lekin, shuni e’tirof etish kerakki, ayrim kichik korxonalarni, yopiq turdagi oshxonalarni, ya’ni zavod va fabrikalar, oliy o‘quv yurtlari, o‘rta maxsus bilim yurtlari, maktab bolalarini yuqori sifatli taom va pazandalik mahsulotlari bilan ta’minlashda ayrim muammolar mavjud. Ayrim taom va pazandalik mahsulotlarini tayyorlashda murakkab va uzoq vaqtni talab etadigan jarayonlarni bajarish lozim. Bundan tashqari, ko‘p ishlarni qo‘l kuchi bilan bajarishga to‘g‘ri keladi. Chunki, umumiy ovqatlanish korxonalarida hamma jarayonlarni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirishga etarli imkoniyat yo‘q.

Suyuq taomlarni, ayniqsa qovurish usuli bilan tayyorlanadigan suyuq taomlar tayyorlashda sabzi, piyoz, tomat, un kabi mahsulotlarni past olovda jazlash, qovurish uchun ko‘p vaqt talab qiladi. Bu masalliqlar bir oshxonada oz miqdorda, ya’ni 1 kg.dan 5 kg.gacha ishlatilsa ham, lekin ko‘p elektr quvvati, ishchi kuchi va vaqt talab etiladi. Shuning uchun, bu universal komponentlarni, shuningdek go‘shtli, parranda go‘shti, baliq, sabzavot va kartoshka kabi xom ashyolardan sanoat miqyosida markazlashtirilgan holda yarim tayyor, chala pishirilgan va yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlarni tayyorlash natijasida tayyor taomlar sifatini yaxshilash bilan birga, qo‘l kuchi bilan bajariladigan ishlarni mexanizatsiyalash va avtomatlashtirishga va shu asosda tayyorlovchi korxonalarda ko‘plab ishchi kuchini tejashga, mexnik va issiqlik jihozlaridan to‘la foydalanishga, elektr quvvatini tejashga, bundan tashqari oziq-ovqat chiqitlaridan to‘la foydalanishga imkoniyat yaratiladi.

Pishiruv korxonalarida esa ayrim tozalovchi, kesuvchi mexanik jihozlarga, xom ashyolarni saqlash uchun omborxonalarga, sabzavot bo‘limi, go‘sht, baliq bo‘limlariga ehtiyoj qolmasligiga va ishchi kuchini tejash asosida tayyor taomlar narxini arzonlashishiga sabab bo‘ladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida suyuq taomlar umumiy taomlar miqdorining 30%ini tashkil etadi. Suyuq taomlar umumiy miqdorini 100% deb olinganda, uning 80%ining asosini qovurish asosida tayyorlanadigan suyuq taomlar tashkil etadi.

Tayyorlash texnologiyasiga asosan ma’lumki, bu suyuq taomlarni pishirish uchun avval go‘shti qovuriladi, sabzi, piyoz, pomidor yoki tomat pastasi past olovda

jazlanadi. Bu jazlanadigan mahsulotlar miqdor jihatdan oz bo‘lsa ham, lekin buning uchun xom ashyolarga birlamchi ishlov berish, ya’ni yuvish, tozalash, kesish operatsiyalari qo‘l kuchi bilan bajarilishi sababli ko‘p vaqt oladi. Bundan tashqari, ko‘p vaqt olishi bilan birga, tezda osti kuyishi yoki bir xil jazlanmasligi mumkin. Buning uchun esa oshpaz qovurish plitasi oldidan ketmasligi lozim. Demak, oshpaz taom pishirish bilan bog‘liq bo‘lgan boshqa ishlarni bir vaqtning o‘zida bajaraolmaydi. Ish unumdorligi past bo‘ladi.

Yuqorida qayd etilganlarni hisobga olib, umumiy ovqatlanish korxonalarida bajariladigan bu operatsiyalarni markazlashtirilgan holda tayyorlash, birlamchi ishlov berish kabi operatsiyalarni qo‘l kuchi bilan emas, balki mexanizatsiyalashtirilgan holda bajarilishi maqsadga muvofiq. Chunki, xom ashyo ko‘p miqdorda bo‘lib, bu ishni yuvuvchi, tozalovchi, kesuvchi mashinalarda bajarish imkonini beradi.

Misol tariqasida «Kifta sho‘rva» yoki «O‘zbekiston» sho‘rvasini olsak, bu taomlarni tayyorlash uchun 10-11 ta masalliq lozim bo‘ladi va bu masalliqlarning har biriga alohida ishlov berish texnologik rejimi lozim bo‘ladi. Bu operatsiyalar qo‘l kuchi bilan bajariladi va ko‘p mehnat, vaqtni talab etadi. Vaholanki, bu masalliqlar bir oshxonada 1 kg.dan ko‘pi bilan 5 kg.gacha ishlatiladi.

Ayrim suyuq taomlar, souslar (sardaklar) uchun unni jazlashdan asosiy maqsad – xom un hidini yo‘qotish, yopishqoqligini kamaytirish va namligini pasaytirishdan iborat.

Sabzavotlarni jazlashdan maqsad – xushbo‘ylik va rang beruvchi moddalarni yog‘ga o‘tkazish, yumshatish, hajmini kamaytirish, pazandalik mahsulotlariga issiqlik ta’sirida ishlov berib, tayyor holatga kelishini tezlashtirishdan iborat. Tomat pastasini jazlashdan maqsad – namligini kamaytirish va rang beruvchi moddalarni yog‘ga o‘tkazish.

Unni jazlashni intensivlashtirish va optimal rejimini aniqlash maqsadida, unning namligi, namlikning kamayishi va issiqlik harorati o‘rtasidagi bog‘liqlikni aniqlash uchun SESM-0,2 elektroskovorodkasida tajriba o‘tkazdik.

Tajriba uch bosqichda o‘tkazildi.

Birinchi bosqichda harorat sekin ko‘tarilaboshlandi, namligi juda oz kamaydi va 190-240 sekund davom etdi.

Ikkinchi bosqichda harorat 100-105^{0}Sga ko‘tarilib, namligi 3,7% bo‘ldi.

Uchinchi bosqichda jarayon 1020 sekund (17 minut) davom etdi. Unning harorati 115^{0}S, namligi 1,8% bo‘ldi.

Bu jarayonning vaqti unning qalinligiga ham bog‘liqligi aniqlandi. Un qancha qalin solingan bo‘lsa, jazlash muddati shuncha uzoq bo‘ldi.

Bundan tashqari elektroskovorodkadagi unni aralashtirib turishning optimal vaqtini, unning sifatiga ta’sirini aniqlash maqsadida, unni har 2, 3, 5, 10 minutda aralashtirib turdik. Bir tajribada esa unni umuman aralashtirmadik.

Tajriba natijasi 1-jadvalda keltirilgan.

Sabzini ham an’anaviy usul bilan SESM-0,2 elektroskovorodkasida jazladik. Bunda ham unni jazlagan kabi uch bosqich asosida aniqladik.

Birinchi bosqichda harorat 95-100^{0}Sga ko‘tarilguncha namlik juda oz kamaydi.

1-jadval

Aralashtirib turish muddatini jazlangan un sifatiga ta’siri

Aralashtirish vaqti	**Unning rangi va sifati**	**Jazlangan unning organoleptik bahosi, ball**
Har 2 minutda aralashtirish	Unning rangi och-sariq	5,0
Har 3 minutda aralashtirish	Unning rangi to‘q-qo‘ng‘ir	4,0
Har 5 minutda aralashtirish	Unning rangi bir xil emas	3,5
Har 10 minutda aralashtirish	Rangi har xil, ayrim un zarrachalari kuygan, un qumoqchalari bor	2,5
Aralashtirilmagan un	Un osti va yonlari ancha kuygan	2,0

Ikkinchi bosqichda 700 sekund davomida 110^0Sda namligi ancha kamaydi.

Uchinchi bosqichda jazlash uchun 110^0Sda 900 sekund (15 minut) vaqt ketdi va sabzi yaxshi jazlandi.

Piyozni jazlaganda 720 sekund (12 minut) vaqt ketdi. Sabzi va piyozni jazlashda ham uning sifati aralashtirib turishga bog‘liq.

Demak, un, sabzi, piyozni jazlash uchun doim bitta oshpaz aralashtirib turishi lozim.

Samarqand shahrida restoran, oshxona va qahvaxonalarni hisobga olmagan taqdirda ham yopiq turdagi, yarim tayyor mahsulotlarda ishlashi mumkin bo‘lgan zavod, fabrika va boshqa turdagi kichik korxonalar, oliy va o‘rta maxsus o‘quv yurtlari oshxonalari soni o‘rtacha 150 ta bo‘lsa, demak xom ashyoga birlamchi ishlov berish uchun har bir oshxonada bir ishchi kamida o‘rtacha 2 soat band bo‘ladi. Demak, 150 ta korxonada 2 soatdan jami 300 soat sarflanadi. Bir ishchining o‘rtacha ish vaqti bir kunda 8 soat bo‘lsa, jami oshxonalar bo‘yicha 37 ta oshxona ishchisi band bo‘ladi.

Markazlashtirilgan holda bu xom ashyoga birlamchi ishlov berishni mexanizatsiyalash asosida bajarilganda ikkita ishchi bu ishni boshqaradi. YA’ni, bitta operator va bitta ishchi. Demak, 35 ta ishchi kuchi tejaladi.

Yarim tayyor mahsulotlarni qovurish yoki jazlash uchun yuqorida qayd etilgan 150 ta oshxonaning har birida bitta malakali (III razryad) oshpaz yog‘ni dog‘lab, go‘shtni qovurish, sabzi, piyoz, un, tomatni jazlashi uchun kamida 1 soat vaqt ketadi.

Demak, 150 ta korxonada o‘rtacha bir kunlik ish vaqtiga bo‘lsak (150:8) 19 ta ishchi kuchi bir kunda band bo‘ladi.

Markazlashtirilgan holda mahsulotlarni qovurish va jazlash uchun ko‘pi bilan 2 ta ishchi kuchi etarli bo‘ladi. Bu jarayonda ham 17 ta ishchi kuchi tejaladi.

Jazlangan yarim tayyor mahsulotlarni vaqtincha maxsus sovutgichlarda saqlab, shahar yopiq turdagi oshxonalariga tarqatganda ham bitta ekspeditor va mashinani

boshqarish uchun shofyor xizmati lozim bo‘ladi. Agar 52 ta ishchidan 2 tasi bu ishga jalb etilganda ham 50 ta ishchi kuchi tejaladi.

Yuqorida qayd etilganlardan xulosa qilish mumkinki, umumiy ovqatlanish korxonalarini yarim tayyor mahsulotlar bilan ta’minlash iqtisodiy samaradorlikka ega.

Прадаев Гайрат Яхшибаевич -
Самаркандский институт экономики
и сервиса кафедра Сервис
Абдурайимов Уктам Абдугани угли -
Самаркандский институт экономики
и сервиса кафедра Сервис

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Аннотация: *В этой статье описаны новейшие данные в сфере услуг или розничной торговли, использование которых способствуют развитию экономики и сферы обращения товаров, также сокращают время при оказании услуг в рознице.*

Ключевые слова: *розничная торговля, услуги, штрихкод, сфера услуг.*

Annotatsiya*: Ushbu maqolada xizmat ko'rsatish yoki chakana savdo sohasidagi so'nggi ma'lumotlar tasvirlangan, ulardan foydalanish iqtisodiyotning rivojlanishiga va tovarlar aylanishiga yordam beradi, shuningdek, chakana savdoda xizmatlar ko'rsatish vaqtini qisqartiradi.*

Kalit so'zlar*: chakana savdo, xizmatlar, shtrix kod, xizmat ko'rsatish sohasi.*

Роль розничной торговли в системе воспроизводственных отношений значимо и сложна. С одной стороны, она является частью воспроизводственного обмена и должна быть проводником между частями и сферами воспроизводства, создавать бесперебойные механизмы движения товарно-денежных потоков от производителей к потребителям и наоборот. С другой стороны, она выступает видом экономической деятельности и имеет здесь свои специфические задачи и функции. Розничная торговля призвана не только создать физическую доступность товаров для населения, но и выполнять социальную функцию, поддерживая приемлемый уровень цен, снабжая домохозяйства. В совокупности розничная торговля представляет индикатор уровня жизни населения.

Сама розничная торговля представляет собой: розничная торговля — это предпринимательская деятельность по продаже товаров или оказанию услуг непосредственно конечным потребителям для их личного некоммерческого использования (1).

Все больше и больше методов торговли за последние время появилось, если раньше в средневековые времена продажа товаров происходила в основном за наличные деньги то с появлением новых цифровых и компьютерных технологий оплата за товар происходит за безналичный расчет. Это приводит к уменьшению затрат времени за оплату товара, сокращению операций с банками и подачи отчётов в те или иные органы. С появлением

компьютерных технологий в розничной торговли, все больше уделяется внимания процессу продаж потребителям товаров. Так например при реализации товаров важное значение придают маркировке товаров, сейчас все новые методы приобретают широкое распространение это штрих коды на товарах или QR коды при помощи которых потребитель может определить качество и остальные принадлежащие товару функции.

Также немаловажную роль имеет качество обслуживания создаются все новые способы обслуживания такие как например самообслуживание где есть кассир а товар потребитель выбирает сам, есть более новые виды обслуживания которые сейчас проходят апробацию во всём мире.

Компания Amazon Go в США открыла сеть магазинов, в которых нет касс покупатель приходит забирает товар а оплата осуществляется автоматически со списание с счета покупателя это ускоряет процесс продаж товаров, уменьшает очереди и сокращает время при покупки товаров. Эта компания все больше отрывает по всему миру свои филиалы, это говорит о том что востребованность в таких услугах приобретает всё большую популярность. Здесь конечно не обходиться без тех или иных проблем так например по данным сайта Retail.ru в статье «Магазин без касс Amazon Go выставил счета» говориться о том как вандалы в Сиэтле ограбили несколько магазинов (2). Но это не приуменьшает преимущества этих торговых точек которые бы в Узбекистане развивались с большей отдачей.

В Узбекистане все больше значение придают цифровизации экономики создание искусственного интеллекта так и здесь если применяя технологии без касс можно добиться больших успехов в развитии сферы услуг, а также в свою очередь усилить работы по созданию более развитой экономики. Где одним из главных элементов этого процесса создание наибольших удобств для потребителей.

Одним словом в Узбекистане всё большее развитие должны получать новые технологии, в сфере услуг которые облегчат труд и сократят время на приобретения тех или иных материальных ценностей. Это в свою очередь может положительно повлиять на экономику нашей страны.

Литература

1. Тверской М. Ю. Глава 1. Философия торговли. // Retailing для русскоговорящих: управление предприятием розничной торговли. — СПб.: Питер, 2022. — 480 с. — (Розничная торговля). — 2000 экз. — ISBN 978-5-4461-1926-4.

2. www.retail.ru., «Магазин без касс Amazon Go выставил счета»

3. https://www.retail.ru/news/magazin-bez-kass-amazon-go-vystavil-scheta-grabitelyam-15-iyunya-2020-195143/

F.A.Ahmedjanova - Samarkand Institute of Economics and Service, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor. Uzbekistan.
N.B.Akhmedjanova - student at the Samarkand Institute of Economics and Service

IMPROVING THE RANGE AND QUALITU OF GOODS

Abstract: *The article presents research data on the structure of the assortment of cosmetic products and ways to improve it for consumers in a hot, dry climate.*

Key words*: assortment of cosmetic products, structure of assortment of cosmetic products, medical and hygienic cosmetics, decorative cosmetics, luxury cosmetics, mass-market cosmetics, quality indicators of cosmetic products.*

Introduction. The word "cosmetics" (from the Greek "Cosmetik") means the art of decorating. The modern concept of cosmetics has expanded significantly. Currently, a complex of products for the care of hair, oral cavity, skin is called cosmetics in order to prevent the appearance and elimination of defects, and to prevent premature aging of the skin. Based on this, the assortment of cosmetic products is grouped into medical and hygienic and decorative products. The assortment of cosmetic products is formed based on the purpose, intended purpose, type, used main raw materials, volume or weight of packaging and type of product packaging. [1]

In recent decades, the consumption of cosmetic products all over the world, including in our country, has been increasing. A huge number of new products with new consumer properties have appeared on our market. Today, more than 500 companies and enterprises produce cosmetic products abroad, but more than half of the production volume is concentrated in the hands of 10 largest companies: L'Oreal (France), Procter & Gamble (USA), Revlon (USA), Florena, Londa , Wella, Schwarzkopf (Germany), Oriflame (Sweden), Lumene (Finland). The largest producer of perfumery and cosmetic products is the USA (about 1/3 of the total volume). The structure of the assortment produced in the world of perfumery and cosmetic products is characterized by a significant share of cosmetic products, with about 65% being skin care products. This is due to the demographic situation and the predominance of older age groups in the structure of the population using cosmetics. Therefore, in recent years, manufacturers have spent a lot of money on the production of anti-aging cosmetic products. Much attention is also paid to the development of hypoallergenic cosmetics, because the number of people suffering from allergies has increased. A large group (second place) among cosmetic products is made up of hair care products. In recent years, there has been an increase in the share of styling and color products. [2]

The saturation of our market with imported goods, high prices for goods from well-known Western firms, and the low quality of cheap counterfeits forced domestic manufacturers to increase the competitiveness of their products. New research activities, the development of new technologies, decoration, advertising activities, a

modern approach to commodity information, and other research contributed to the revival of the domestic cosmetic industry, an increase in demand for domestic goods. Consumer preferences in the cosmetics market are mainly influenced by the price, fame and authority of the company, as well as by the advertising of the product. If earlier imported cosmetics in Uzbekistan were perceived as of high quality, now Western quality needs to be proven, and high prices for imported goods further intensified the consumption and production of domestic products. Unfortunately, the situation with advertising is worse for domestic products. On television, we mainly see promising commercials of imported products and, under the influence of advertising, spend a lot of money on their purchase. If domestic producers used television advertising as widely, the demand for domestic products would be higher. Analysis of the market for cosmetic products and the characteristics of its consumption allows us to identify the following groups of consumers on the domestic market, united by their requirements for the product.

Highly wealthy consumers are demanding for quality, they purchase products in company stores, choosing them, first of all, according to the manufacturer, its popularity. Medium-income consumers are demanding for quality, show interest in publications, expert assessments, purchase products in stores, choosing at optimal prices. Some of them are undemanding to quality; they buy cosmetics as needed at markets, kiosks, and streets. Low-income consumers are not demanding on quality, they mainly buy cosmetics of everyday demand - soaps, shampoos, toothpastes.

In this regard, cosmetic products, in terms of complexity, are divided into two classes: the "luxury" class, in the production of which natural and high-quality components are used, designed for the buyer with a high level of income, and the "mass market" class, in the production of which synthetic components are used. targeted at buyers with middle and lower middle income levels. [3]

The commercial examination of perfumery and cosmetic products showed that the luxury class accounts for 32% of the assortment, and the mass market class accounts for 68% of the assortment of cosmetic products. The range of cosmetic products sold in commercial structures includes products for hair care, skin, oral cavity, shaving and after shaving products, manufactured by companies: Procter & Gamble, Fratti-Cosmetic, Schwarzkopf, Colgate- Palmolive "," Garner ", JSC Concern" Kalina "," Gillett "," Nivea ", etc. To study the assortment of cosmetic products sold in commercial structures, we analyzed such assortment indicators as purpose, purpose, country of manufacture and types of cosmetic products as the main factors that form the assortment. The assortment of cosmetic products for the intended purpose includes medical and hygienic and decorative cosmetics. Medical and hygiene products include cosmetics intended for hair care, skin care, shaving and aftershave cosmetic products, oral care products, soap and other hygienic cosmetics. The commercial examination of cosmetic products for their intended purpose showed that 68% of the sold cosmetics accounted for medical and hygienic cosmetics, 32% were decorative cosmetics.

Analysis of the assortment of medical and hygienic cosmetics showed that the largest share - 30% - is taken by cosmetic products for hair care; 20% are skin care products, these are hand and face creams, scrubs, cleansing milk; 11% of the

assortment accounts for soaps and cosmetic products for shaving and after shaving; the smallest specific weight is occupied by products for the care of the oral cavity - 12%; 16% of the assortment is occupied by other cosmetics, these are products such as deodorants, antiperspirants, medicinal cosmetics sold in pharmacy chains.

The range of cosmetic products produced in Uzbekistan in recent years, due to the high demand for them, has expanded significantly. Brand awareness has the greatest impact on consumer choice. This, in turn, is directly related to the advertising budgets of cosmetic companies. Globally renowned multinational companies spend billions on maintaining the prominence of their brands and creating psycho-emotional attachment to them on the part of potential consumers. All factors are taken into account: from age to the likely
emotional state of the buyer at the time of visiting the supermarket or contacting the seller. Hence follows another voluminous cost item - sociological and other studies of customer behavioral stereotypes.

The largest and oldest manufacturer of cosmetics in Uzbekistan is Lola atir-upa JSC, established back in 1942. Since 2009, the company has completely abandoned the production of perfumes and focused on the production of creams, toothpastes and detergents. This regrouping allowed the company to occupy its own niche in the market and ensure its sustainability. The products of Lola Atir Upa JSC have a high level of localization. At least 60% of the raw materials are of local origin. Modernization of equipment allows the company to maintain product quality at a level that is not inferior to foreign competitors. At the same time, the pricing policy of the enterprise is very favorable to the consumer's wallet, which ensures the high popularity of the enterprise's products in the regions of the republic.

The second place is occupied by the Navoi Beauty JV, established jointly with the South Korean DK Cosmetics. The first consignment of cosmetics was produced by Navoi Beauty JV in 2010 under the Estelle brand. Since 2011, the company's products have been sold under the La'Core brand, focused on the
premium segment. In 2020, the company masters the production of economy class products under the Be-Beauty brand. The production cycle is controlled by foreign specialists - technologists from Korea. Together with imported raw materials, this ensures the required level of quality.

Among the newcomers to the market of cosmetic products, which have become quite noticeable in a short period of time, one can also note the Uzbek-Korean joint venture "Global Cosmetics", created in 2013. The company focuses on the production of cosmetic hair and body detergents not only for the consumer market, but also for the beauty services market segment.

The most pressing problem today is an allergic reaction to cosmetics. According to research, cosmetic products, mainly decorative cosmetics, contain many chemical compounds that cause an allergic reaction. For example, some mainly Chinese-made eyeliners, eyeliners, and mascaras contain refined petroleum products. And if you consider that many women and girls use these funds almost every day and do not wash them off at night, this leads to various eye diseases. Eye shadow contains many preservatives and dyes that cause different reactions in the body like conjunctivitis and blepharitis. From hygienic cosmetic products, shampoos and

shower gels require a more careful study of the composition. The parabens that are part of them accumulate in the body. Some well-known brands have almost excluded parabens from their products.

Children's cosmetics require close attention and therefore it is recommended to always buy products from well-known manufacturers and carefully study the composition. Children's cosmetics should not contain dyes, artificial flavors, preservatives. Follow the rule, the smaller the composition, the better.

Another problem requiring close attention is the illegally imported cosmetics from neighboring countries. As a rule, these products do not have quality certificates. If we turn to the figures, over 6 months, 344 cases of illegal import of cosmetics to the territory of the Republic were registered by customs officers for more than 1 billion soums. Based on the research carried out to improve the structure of the assortment of cosmetic products, we recommend:

"Republican Center for Research and Quality Control", as well as the bodies of Sanitary and Epidemiological Surveillance:

- to attract additional investments to equip accredited laboratories with modern equipment for carrying out physical-chemical, microbiological, toxic-hygienic and other necessary tests;
- to pay attention to the training of qualified specialists in the field of laboratory testing;
- to strengthen the work to combat counterfeit products, to suppress the sale of perfumery and cosmetic products without a hygienic certificate and a certificate of conformity.

Manufacturing enterprises:

- on the basis of franchising rights, to produce cosmetic products using foreign technologies, while organizing the production of those products, the demand for which exceeds the supply;
- to pay special attention to the development of new technologies for the production of cosmetic products, taking into account the hot dry climate and intense solar radiation;
- Considering that Uzbekistan is rich in medicinal plants and herbs that can serve as the main raw material for the production of cosmetic products, develop a complex of medicinal cosmetics, united in one line and call it, for example, "Herbal Magic" or "Eastern Green Pharmacy".
- Considering that in our country great attention is always paid to the younger generation to develop a complex of medical cosmetics for children and adolescents;
- to develop a complex of decorative and therapeutic hypoallergenic cosmetics.

Employees of commercial structures - to periodically improve their qualifications in the study of consumer properties and the range of cosmetic products, as well as in the skills of a sales consultant.

References:

1. Yakovleva L. A., Kutakova G. S. Merchandising of perfumery and cosmetic products: Textbook for universities. M: - 2015.-285s. 193

2. Heat V.I. and other Commercial commodity science. Moscow: Publishing House "Dashkov and K °", 2000. - 241p.

3. Parshikova V.N. "Perfumery and cosmetic products" Krasnoyarsk: GOU VPO "Krasnoyarsk State Trade and Economic Institute", 2010. - 405 p.

4. Kosolapova, N.V. Commodity research of perfumery and cosmetic products: textbook / N.V. Kosolapov. M .: Publishing Center "Academy", 2010.164 s

5. Vilkova S.A. Merchandising and examination of perfumery and cosmetic products. - M .: Business literature, 2005-240s.

Ф.А.Ахмеджанова – к.т.н., доцент
Самаркадского института экономики и сервиса
Н.Б.Ахмеджанова –студентка гр. Сат-К-122
Самаркадского института экономики и сервиса

ВЛИЯНИЕ СОСТАВА ПОЛИМЕРОВ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И КАЧЕСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЛАСТИЧЕСКИХ МАСС

***Аннотация**: Широкое применение пластических масс в народном хозяйстве заключается в дешевезне сырья и в ряде их свойств не уступающих другим материалам. Сами по себе полимеры инертны, нетоксичны и не «мигрируют» в пищу, но промежуточные вещества, технологические добавки, способны проникать в пищу и оказывать токсическое воздействие на человека. Полностью обезопасить себя и предотвратить попадание химикатов в организм невозможно, но можно постараться минимизировать вред. Для этого следует: обратить внимание на маркировку изделий из пластика, покупать продукты питания, пластиковую посуду, пищевую пленку только от известных производителей и в надежных магазинах.*

***Ключевые слова:** Пластик, свойства пластмасс, Бисфенол-А (Биспехол-А), фталат полиэтилен, поливинилхлорид, , полипропилен, полистирол.*

***Abstract:** The widespread use of plastics in the national economy lies in the cheapness of raw materials and a number of their properties that are not inferior to other materials. The polymers themselves are inert, non-toxic and do not "migrate" into food, but intermediate substances, technological additives, can penetrate food and have a toxic effect on humans. It is impossible to completely protect yourself and prevent chemicals from entering the body, but you can try to minimize the harm. To do this, you should: pay attention to the labeling of plastic products, buy food, plastic dishes, cling film only from well-known manufacturers and in reliable stores.*

***Key words:** Plastic, plastic properties, Bisphenol-A (Bispehol-A), phthalate polyethylene,polyvinyl chloride, polypropylene, polystyrene.*

Анализ мирового опыта производство и применение пластмасс показало, что характерной чертой современного этапа экономического развития большинства стран является все более широкое применение полимерных материалов в самых различных отраслях и постоянный рост объемов производства пластических масс. Ежегодные темпы прироста производства пластмасс составляют 5-6%, в промышленно развитых странах за последние десятилетие потребление полимерных материалов увеличелось более чем в 2 раза.

Пластик и пластмасса окружают нас в повседневной жизни повсюду. Начиная от одноразовой посуды и заканчивая изделиями для хозяйственных

нужд. Но задумывались ли Вы, из чего они сделаны и как они могут влиять на наш организм и здоровье в целом? Опасность заключается в том, что наряду с не натуральными химическими веществами пластик и пластмасса также содержат токсины. И эти токсины попадают в продукты питания, которые в них хранятся и мы потом употребляем. Исследования пугают еще больше, говоря о том, что эти вещества могут проникать через кожный барьер и дыхательную систему. Достаточно даже крохотного количества этих веществ, чтобы нарушить деликатный баланс нашего организма. Наиболее часто встречающиеся пластмассовые токсины — это Бисфенол-А и Фталат. Эти вещества придают пластику эластичность и прочность. К сожалению, на наш организм они влияют совсем иначе. Они полностью сбивают наш гормональный баланс, так как являются псевдо гормонами, что приводит к серьезным последствиям. Бисфенол-А (Bispehol-A) — вещество синтетический природы, используемое для производства пластика и резины. Фталат (Phthalate) — индустриальный химикат, добавляемый к пластику для придания гибкости и прочности.

Влияние псевдотоксинов на организм:[55]

- Снижают защитную функцию иммунной системы.
- Приводят к необратимому изменению в клетках головного мозга.
- Повреждают клетки печени.
- Способствуют развитию болезней сердца и кровеносной системы.
- Увеличивают риск развития диабета.
- Обладают канцерогенной активностью, то есть провоцируют развитие раковых клеток.

Многие врачи-онкологи говорят о том, что столь популярная посуда из пластика представляет опасность для здоровья человека, так как при нагревании тара интенсивно продуцирует канцерогенные вещества, в частности – бисфенол-А. Статистика показывает, что одним из главных этиологических факторов возникновения рака является употребление воды из пластиковых бутылок. Вред возрастает в несколько десятков раз, если выпить воду из такой тары, на длительное время оставленной на солнце. Врачи рекомендуют пить воду из стеклянных бутылок, но пластик намного дешевле, а, следовательно, и напитки в пластиковой таре тоже будут иметь приемлемую цену. Но в странах, где много лет продают напитки в пластике, намного выше заболеваемость онкологией. Возникновению рака способствуют и другие факторы – например, плохая экология, наследственность, неправильный образ жизни, потребление продуктов с ГМО и т.д. Однако ученые из Австралии провели эксперимент среди людей, регулярно потребляющих напитки из пластиковых бутылок, и у них в моче был обнаружен канцероген бисфенол-А, повышающий риск развития не

[55] Махонько М.Н., Шкробова Н.В. Краткий обзор о стеклопластике как современной профессиональной вредности. Международная научная конференция «Фундаментальные и прикладные исследования в медицине», Франция (Париж), 14-21 октября 2017

только рака, но и артритов, диабета, заболеваний сердца и сосудов.
Одноразовая посуда пользуется большим спросом в последние годы. Она подразделяется на несколько видов в зависимости от состава и класса опасности. Строго запрещено разогревать в микроволновке (которая сама в принципе может нанести вред) напитки и продукты в пластиковой посуде и полиэтиленовых пакетах.

Необходимо обращать внимание на состав пластика обозначенной в виде специальной маркировки, благодаря чему можно узнать, из чего изготовлена посуда*: Полиэтилентерефталат*. Из него изготавливают стаканчики, бутылки, тарелки одноразового пользования. Крайне вредно и опасно нагревать и использовать эту тару повторно. *Полиэтилен*. Из него производят пакеты, бутылки, банки со стаканчиками. Его также запрещено подвергать высоким температурам в связи с интенсивным выделением мощного канцерогена формальдегида. *Поливинилхлорид.* Из него создают бутылки из пластика и пищевую плёнку. Запрещается как нагревать, так и охлаждать его во избежание выработки фталатов, диоксида и винилхлорида, способных вызывать множество заболеваний. Рекомендуется избегать контакта такой посуды с жирной пищей. *Полиэтилен низкого давления*. Широко распространен в производстве гибких упаковок, бутылок для масла. При нагревании выделяется формальдегид.[56] *Полипропилен.* Часто с его помощью изготавливают пищевую плёнку, стаканчики для йогурта, одноразовые тарелки, вилки, ложки, крышки, бутылочки для детского питания и контейнеры для горячей пищи. Такая посуда выдерживает температуру до 100 °С, но из нее нельзя пить алкоголь и есть жирные блюда. Данный вид – самый безопасный для здоровья. *Полистирол.* Это лотки, ланч-боксы для пищи, стаканы и прочая одноразовая посуда. Запрещено греть ее, пить из неё горячие напитки и спиртное. Посуда используется исключительно для охлаждённой пищи. Стирол, вырабатываемый при нагревании, относится к агрессивным химикатам и приводит к возникновению заболеваний нервной системы.[57] Таким образом, любая пластиковая посуда в той или иной степени наносит вред здоровью, поэтому лучше максимально сократить ее использование. Пластик, используемый для производства изделий, контактирующих с пищей, и детского ассортимента, в обязательном порядке должен проходить экспертизу на соответствие санитарно-гигиеническим нормам и сертифицироваться.[58] Производитель обязан маркировать свою продукцию. Для правильного применения важно научиться понимать обозначения и внимательно читать маркировку.

Значок «рюмка-вилка» - самая главная маркировка, свидетельствующая о пригодности пластиковой посуды к контакту с пищевыми продуктами. Если такой значок перечеркнут или отсутствует, пластиковые изделия не предназначены для хранения, использования и употребления из него продуктов питания.

[56] ГОСТ 14926-2000. Пластмассы. Метод определения миграции пластификаторов.

[57] **.** Шепемов А.Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. М.: ИКЦ «Март». 2016.

[58] .ГОСТ—12.1.905-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования.

Треугольник из трех стрелок - знак вторичной переработки сырья, символизирующий замкнутый цикл: создание → применение → утилизация. Это означает, что посуда или упаковка, маркированная данным знаком пригодна для последующей переработки. Цифры внутри треугольника говорят о типе переработанного материала: 1-19 - пластик, 20-39 - бумага и картон, 40-49 - металл, 50-59 - древесина, 60-69 - ткани и текстиль, 70-79 - стекло.

Стоит обратить внимание на то, что на любой пластиковой таре указан специальный код, обозначающий тип пластика. Например, 2, 4 и 5 указывают на его безвредность.[59] Обычно он используется для производства молочных продуктов, игрушек, стаканов и бутылочек для детей.

Заключение:

Пластиковая посуда негативно влияет на здоровье потребителей. Для того, чтобы она не наносила вреда здоровью, использовать ее надо строго по назначению. Полностью обезопасить себя и предотвратить попадание химикатов в организм невозможно, но можно постараться минимизировать вред. Для этого следует: ограничить использование посуды с опасной кодировкой; не разогревать напитки и пищу в пластиковой таре.Не использовать пластиковую посуду повторно, также одноразовая упаковка не предназначена для мытья, так как результат может быть непредсказуем. Не хранить напитки и пищу в таре длительное время. Ведущие эксперты настаивают на том, что недопустимо использовать пластиковую упаковку в качестве контейнеров для хранения пищи, а одноразовую посуду - многократно. Одноразовая упаковка должна использоваться только один раз. При повторном использовании одноразовой пластиковой посуды повреждается ее внешний защитный слой и начинают выделяться канцерогенные вещества - формальдегид, фенол, кадмий, свинец. Следует покупать продукты питания, пластиковую посуду, пищевую пленку только от известных производителей с маркировкой и в надежных магазинах. Вместо пластиковой посуды, ради своего здоровья, целесообразно использовать посуду из стекла, керамики и бумаги, которая экологически безопасна и безвредна для организма.

Список использованной литературы.

1. Махонько М.Н., Шкробова Н.В. Краткий обзор о стеклопластике как современной профессиональной вредности. Международная научная конференция «Фундаментальные и прикладные исследования в медицине», Франция (Париж), 14-21 октября 2017

2. Шепемов А.Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. М.: ИКЦ «Март». 2016.

3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М.: «Дашков». 2015.

[59] . Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М.: «Дашков». 2015.

4. O’z DST 936: 2004 Изделия хозяйственного и культурно-бытового назначения из пластических масс. Общие технические условия.

5. ГОСТ 14926-2000. Пластмассы. Метод определения миграции пластификаторов.

6. ГОСТ 22648-87.Методы определения гигиенических показателей.

7. ГОСТ—12.1.905-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования.

Ф.А.Ахмеджанова – СамИСИ, доцент
Ш.М.Каримова - СамИСИ, катта ўқитувчиси

“ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШДА «ҲАЛОЛ» СТАНДАРТЛАРНИНГ АҲАМИЯТИ

Аннотация: *”Ҳалол” стандартларни жорий этиши бир пайтнинг ўзида сертификатлаш орқали миллий махсулотларнинг сифатига эътибор беришга, ишлаб чиқарувчиларнинг истеъмол товарлари бозорини кенгайтиришда, ҳамда мамлакатда сердаромад соҳа бўлган зиёрат туризмининг жадал ривожланишига, хусусан хорижлик сайёҳларни республикамизга кенг жалб қилиш билан зиёратчилар сонининг ортишига, ва туризм индустриясининг жадал ривожланишига асос бўлади.*

Калит сўзлар: *Давлат стандарти, ”Ҳалол” стандарти, сертификат, маҳсулотларнинг сифати ва хавфсизлиги, туризм индустрияси, туризм инфратузилмаси.*

Annotation*: Introduction of the new Halal standard. will not only improve the quality and expand the geography of consumption of national products, but also affect the development and quality of new types of (pilgrimage) tourism services, attracting foreign tourists to the republic, as well as the development of the tourism industry*

Keywords: *State standard, "Halol" standard, certificate, quality and safety of products, tourist industry, tourism infrastructure*

Маълумки, бугунги кунда ишлаб чиқариш ва хизматлар қўрсатиш соҳаларида истеъмолчилар талаблари ортиб бормоқда. Бу ўз навбатида ишлаб чиқарилаётган махсулотлар ва кўрсатилаётган хизматларни турли шубхалардан ҳоли ҳолда хавфсиз ва ишончли бўлишининг таъминлашни тақозо этади.

Шу нуқтаи назардан, хозирги маҳсулотлар ишлаб чиқариш ва хизматлар қўрсатиш билан узвий боғлиқ жараёнларда “Халол” терминига аҳамият қаратилиб, хавфсизлик, санитар- гигиеник қоидалар асосида халол талаблар ишлаб чиқилди. Халол талаблар асосида ишлаб чиқарилаётган махсулотларга: Европа Иттифоқи, Америка Қўшма Штатлари, Буюк Британия, Австралия, Канада, Хитой Халқ Республикаси, Хиндистон, Лотин Америка, Янги Зелландия ва Тайланд давлатлари каби мамлакатларда алоҳида эътибор қаратилмоқда. Бутун дунёда мусулмонларнинг кун сайин ортиб бориши, тахминан 1.8 млрд одам ер аҳолисининг 24 фоизи халол белгиси асосида ишлаб чиқарилган маҳсулотларга эхтиёж сезмоқда.

Халқаро экспертларнинг таъкидлашича, 2025 йилга бориб, халол талаблар асосида ишлаб чиқарилган маҳсулотларни умумий улуши дунёда ишлаб чиқарилаётган барча махсулотларни камида 25 фоизини, 30 йилда бориб эса, бу

кўсаткич умумий ишлаб чиқарилаётган махсулотларни 30 фоизини ташкил этади.

Юқорида келтирилган маълумотлар шуни кўрсатадики, халол стандартлар талабларига мувофиқ маҳсулотлар ишлаб чиқариш ёки хизматлар кўрсатиш ислом давлатлари ўртасида маҳсулотларни экспорт ва импорт жараёнларида юзага келадиган техник тўсиқларни бартараф этиш имконини беради.

Ўзбекистон Республикаси Президенти Шавкат Мирзиёев томонидан қабул қилинган «Мева-сабзавот маҳсулотлари, узум, полиз, дуккакли экинлар, шунингдек, қуритилган сабзавот ва меваларни маҳаллий экспорт қилувчиларни қўллаб-қувватлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида»ги қарори[60] асосида, тадбиркорларга янада қулайлик яратиш мақсадида «Ҳалол» стандарти қабул қилинди.

Мамлакатимизда туризм соҳасани жадал ривожлантириш, унинг иқтисодиётдаги аҳамияти ва ҳиссасини ошириш, туристик хизматлар сифатини диверсификация қилиш ва такомиллаштириш, ҳамда унинг инфратузилмасини кенгайтиришга -экспорт фаолиятини либераллаштириш ва соддалаштириш, экспорт тузилиши ва географиясини диверсификация қилиш, иқтисодиёт соҳалари ва худудларнинг экспорт имкониятларини кенгайтириш ва сафарбар қилиш каби масалалар белгилаб берилган[61].

Шу мақсадда Ўзбекистон Республикасининг “Техник жиҳатдан тартибга солиш” агентлиги томонидан ривожланаётган мамлакатларнинг туристик инфратузилмасининг ҳолати ва экспорт имкониятларини янада ошириш механизми чуқур ўрганилди. Саёҳларнинг эҳтиёжидан келиб чиқиб, сифатли ва қулай хизматларни кўрсатиш орқали туризм соҳасини ривожлантириш учун мамлакатимизда «Ҳалол» стандартлари бўйича маҳсулотларни ишлаб чиқариш, шу жумладан овқатланиш хизматлари туризимини такомиллаштириш муҳим аҳамият касб этмоқда**.**

«Ҳалол» (яъни «рухсат этилган») тушунчаси–бу Ислом динида рухсат этилган ва йўл қўйилган барча маҳсулотлар бўлса, «Ҳалол» стандартлари эса–маҳсулотларни махсус кўрсаткичлари бўйича ишлаб чиқариш, сақлаш, ташиш, сотиш ва тамғалаш жараёнларига бўлган талабларни белгилайди.

«Олам яралибдики, инсонга ҳалол соғлом яшаш, фарзандларини соғлом тарбиялаш неъмат сифатида буюрилган. Эккан дарахтларимиз, нафас олиб турган ҳавомиз, луқма нонимиз, ичаётган сувимиз барчаси ҳалол бўлиши керак деб буюрилган. Ҳалолликни доимо таъминлаш ва келажак авлодга мерос қолдириш динимиз томонидан инсониятга фарз қилинган. Шу боис, бутун дунёда озиқ-овқат, сув, кийим-кечак, соғлиқ ва тижорат каби барча соҳаларда

[60] Ўзбекистон Республикаси Президенти Шавкат Мирзиёевнинг «Мева-сабзавот маҳсулотлари, узум, полиз, дуккакли экинлар, шунингдек, қуритилган сабзавот ва меваларни маҳаллий экспорт қилувчиларни қўллаб-қувватлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида»ги қарори.

[61] Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2022 — 2026 йилларга мўлжалланган Янги Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси тўғрисида. ПФ-60-сон фармони (28.01.2022 й)

ҳалол ишлаб чиқариш йўлга қўйилган. Ҳалол озиқ-овқат, ҳалол туризм, ҳалол тиббиёт каби соҳаларни замонавий технологиялар ёрдамида аслини йўқотмаган ҳолда ривожлантириш ва келажак авлодга мерос қолдиришимиз лозим. Биз ва авлодларимиз бу қимматли неъматларнинг қадрига етиб, ҳалол еб, ҳалол ичиб, ҳалол яшашимиз жоиздир. Биз ўз зиммамизга тушган вазифани виждонан бажаришимиз ва инсониятга ҳалолликни уқтиришимиз даркор.

Биргина Бирлашган Араб Амирликлари 200дан ортиқ давлатлар билан савдо-сотиқ ишларини амалга оширади, бунда маҳсулотларни экспорт қилиш учун «Ҳалол» белгиси билан сертификатланган маҳсулот талаб этилади. «Ҳалол» стандартлари талаблари асосида ишлаб чиқарилган маҳсулотлар бозори ҳажми 6,0 триллион АҚШ долларини ташкил этади, 2024-йилга келиб ҳалол маҳсулотлари бозори ҳажми тахминан 8,4 триллион АКШ долларини ташкил этиши кўзда тутилган.

2018 йилда «Ўзстандарт» агентлиги томонидан сайёҳларнинг эҳтиёжларидан келиб чиққан ҳолда, сифатли махсулотлар ишлаб чиқариш ва қулай хизматларни кўрсатиш орқали туризм соҳасини ривожлантириш учун ЎзДст 3286:2018 - "Ҳалол" давлат стандарти жорий қилинди. "Ҳалол" стандарти халқаро стандартлар менежменти тизимининг озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлиги бўйича ИСО 22000 сериясига тегишли ҳисобланади. Ўзбекистон Республикасининг “Техник жиҳатдан тартибга солиш” агентлигининг маълумотларига кўра, ҳозирги кунда республикамиз ҳудудидаги 129 та ишлаб чиқариш корхоналари ИСО 22000 серияси талабларига жавоб беради. Агентликнинг хабар беришича, "Ҳалол" стандартлари ишлаб чиқариш, сақлаш, юклаш, сотиш ва маҳсулотни тамғалаш (маркировкалаш) жараёнларида Ислом қонун-қоидалари талабларига тўла жавоб беришини таъминлайди.

Халқаро "Ҳалол" сертификати - Халқаро стандартлаш ва сертификатлаш маркази томонидан жиддий текширувлардан кейин тақдим этилади. "Ҳалол" сертификати - бу озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришда фойдаланилган хом ашё ва зираворлар, ишлаб чиқариш цех- бинолари, асбоб-ускуналари, компания бизнес услуби ва тайёрлов маҳсулотлари "Ҳалол" стандарти талабларига тўлиқ жавоб беришини билдиради.

«Ҳалол» стандартининг қабул қилиниши, тадбиркорларимиз томонидан ишлаб чиқарилаётган маҳсулотларнинг сифати ва хавфсизлигини юқори стандарт талаблари асосида таъминлашга замин яратади. Бу турдаги янги стандартларни жорий этиш бир пайтнинг ўзида сертификатлаш орқали миллий ишлаб чиқарувчиларнинг истеъмол товарлари бозорини кенгайтиришда ҳамда мамлакатда сердаромад соҳа бўлган зиёрат туризмининг жадал ривожланиши, хусусан, хорижлик сайёҳларни республикамизга кенг жалб қилиш билан зиёратчилар сонининг ортишига, туризм индустриясининг жадал ривожланишига туртки бўлади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1 Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2022-2026 йилларга мўлжалланган Янги *Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси* тўғрисида. ПФ-60-сон фармони (28.01.2022 й).

2. Ўзбекистон Республикаси Президенти Шавкат Мирзиёевнинг «Мева-

сабзавот маҳсулотлари, узум, полиз, дуккакли экинлар, шунингдек, қуритилган сабзавот ва меваларни маҳаллий экспорт қилувчиларни қўллаб-қувватлаш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида»ги қарори/

Файзиев Ж.С. – СамИСИ доценти, т.ф.н.
тел. +99897 9257383,
e-mail: fayziyev_dj@mail.ru

ТАЙЁРЛАНАДИГАН СУТНИНГ ХАВФСИЗЛИК КЎРСАТКИЧЛАРИ

Аннотация. *Мақолада, тайёрланадиган сутга бўлган давлат стандарти талаблари тавфсифланган. Сут хом ашёсига бўлган давлат стандартлари, сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги техник регламентнинг тахлил этиш асосида хом сутга бўлган хавфсизлик талаблари белгиланган.*

Калит сўзлар: *техник-кимёвий назорат, тайёрланадиган сут, сутни қабул қилиш, кислоталик, бактериал ифлосланганлик, соматик ҳужайралар миқдори, потенциал хавфли моддалар, консистенция, таъми ва хиди, ранги, ёғлиги, оқсил миқдори, сутни ёғсизлантирилган қуруқ моддалари миқдори, тозалик гурухи, зичлиги*

Annotation. *The work gives a characteristic of the requirements of the state standard for the prepared milk. Based on the analysis of state standards for dairy raw materials, the technical regulations on the safety of milk and dairy products, raw milk safety requirements are determined.*

Keywords: *techno-chemical control, prepared milk, milk acceptance, acidity, bacterial pollution, somatic cells, potentially dangerous substances, consistency, taste and smell, color, fat content, protein content, content of low dry substances of milk, a group of purity, density.*

Кириш. Аҳолини сифатли ва хавфсиз озиқ-овқат маҳсулоти билан таъминлашнинг ҳуқуқий асосларини белгилаш, мамлакатнинг озиқ-овқат хавфсизлигини янада таъминлаш, бозорни сифатли, хавфсиз ва арзон озиқ-овқат маҳсулотлари билан тўлдириш, аҳолининг харид имкониятларини мустаҳкамлаш, ташқи иқтисодий фаолиятни либераллаштириш ва соғлом рақобат муҳитини ривожлантириш, шунингдек, мазкур соҳадаги мавжуд тизимли муаммоларга барҳам бериш масалалари ўта долзарб бўлиб бу борада хукуматимизнинг бир қатор меъёрий хужжатлари қабул қилинган [1, 2].

Шу ўринда таъкидлаш жоизки, озиқ – овқат маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлашнинг замонавий усуллари, аввало, касалликлар ва ифлослантирувчиларнинг тарқалишини, озиқ – овқат маҳсулотининг фермадан столгача бўлган бутун озиқавий занжири бўйича ишлаб чиқариш, ишлов бериш, жўнатиш, сақлаш ва бошқа жараёнлардаги критик омилларни аниқлаш йўли билан бартараф этишга йўналтирилган [3]. Республикамиз аҳолисининг тўғри овқатланишини ташкил этишда юқори биологик қийматга эга бўлган сифатли ва хавфсиз сут маҳсулотларини аҳамияти ҳам жуда катта. Ўзбекистон Республикасида сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги юзасидан ягона талаблар Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2017 йил 7 июлдаги “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш тўғрисидаги” 474 – сон қарори билан белгиланган [4]. Сутни қайта ишловчи корхоналарга амалдаги ГОСТ 13264-88

“Молоко коровье. Требования при закупках” ва ГОСТ 31449-2013 “Молоко коровье сырое. Технические условия” давлатлараро стандартлари талабларига жавоб берувчи сут қабул қилинади [5,6]. Ушбу шарҳлар сут хом ашёси сифат ва хавфсизлиги назоратининг ташкил этиш масалаларини таҳлил қилиш долзарблигини кўрсатади. Мазкур тадқиқотнинг мақсади амалдаги меъёрий хужжатлар асосида тайёрланадиган сутга бўлган хавфсизлик талабларини белгилаш ҳисобланди.

Материал ва методлар. Олиб борилган изланишлар натижасида Республикамизда тайёрланадиган сутга бўлган давлат стандарти талабларини белгилаш, сутни қабул қилиш ва тайёрланадиган сутнинг сифат ва хавфсизлиги назоратини ташкил хусусиятларини ўрганиш мақсадида индукция,-дедукция, абстракт фикрлаш, қиёсий таҳлил, мантиқий ёндошув, тизимли таҳлил каби усуллардан фойдаланилди.

Натижалар ва уларнинг таҳлили. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда амалга ошириладиган техник-кимёвий назорат технологик жараёнларни тўғри ўтказиш, ишлаб чиқариш меъёрларига аниқ риоя қилиш, йўқотишларни камайтириш ва сифатли махсулотлар ишлаб чиқаришга қаратилади. Сутни қабул қилишдан бошлаб, тайёр маҳсулот чиқарилгунича бўлган технологик жараёнларни барча босқичларида яхши ташкил этилган технокимёвий назорат юқори сифатли маҳсулот ишлаб чиқариш ва хом ашёдан тўлиқ фойдаланиш имконини берувчи оқилона технологик жараёнларни амалга ошириш учун замин ҳисобланади. Тўғри ташкил этилган ва пухта йўлга қўйилган технокимёвий назорат корхонани муваффақиятли ишлашини муҳим шарти ҳисобланади.

Сутни қайта ишловчи корхоналарга ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар” ва ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартлари талабларига жавоб берувчи сут қабул қилиниши лозим.

ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар”га мувофиқ сутни қайта ишловчи корхоналарда хом сут ва хўжаликларда термик ишлов берилган сут қабул қилиниши мумкин.

Хом сигир сути инфекцион касаллик хавфи бўлмаган хўжаликларда соғлом ҳайвонлардан олинган бўлиши керак. Сут соғиб олингандан кейин 2 соатдан кечиктирилмасдан тозаланиши ва совутилган бўлиши керак. Сутни ҳарорати топшириш-қабул қилиш пайтида корхонада 10 ^{0}С дан, хўжаликда эса 6 ^{0}С дан юқори бўлмаслиги лозим. Сутни музлатилишига йўл қўйилмайди. Сут оқ ёки кучсиз кремсимон рангда бўлиши, оқсил чўкмаларидан озод ва табиий бўлиши керак. Сут ингибация, консервация ва нейтралловчи моддалар, оғир металл тузларига эга бўлмаслиги, шунингдек 1027 кг/м^{3}дан паст бўлмаган зичликга эга бўлиши керак.

Хом сут 1-жадвалга мувофиқ олий, биринчи ва иккинчи навларга бўлинади.

Зичлиги1026 кг/м^3, кислоталиги 15 ^{0}Т ва 19 дан 21 ^{0}Т гача бўлган сут, агар у органолептик кўрсаткичлари, тозалиги, бактериал ифлосланганлиги ва соматик хужайралар миқдори бўйича ГОСТ 13264-88 талабларига мос келса, назорат намунаси асосида биринчи ёки иккинчи нав билан қабул қилиниши

мумкин. Назорат намунаси тахлилини амал қилиш муддати 1 ойдан ошмаслиги лозим.

1 - жадвал

Тайёрланадиган сутни меъёрланадиган кўрсаткичлари

Кўрсаткичлар	Олий нав	Биринчи нав	Иккинчи нав
Таъми ва ҳиди	Сутга хос, бегона таъм ва ҳидларсиз		Қишги-баҳорий йил вақтида кучсиз ем таъми ва ҳиди мавжуд бўлишига йўл қўйилади
Кислоталиги, ^{0}Т	16-18	16-18	16-20
Тозалик даражаси, гуруҳдан паст эмас	И	И	И
Бактериал ифлосланганлиги, минг/см^3	300 гача	300 дан 500 гача	500 дан 4000 гача
Соматик ҳужайралар миқдори, минг/см^3, кўп эмас	500	1000	1000

Хўжаликларда термик ишлов берилган, инфекцион касалликлар бўйича холати яхши бўлмаган хўжаликлардан олинган ва ветеринар қонунчилик билан озиқ-овқатга ишлатилишига рухсат берилган сут тозаланган, соғиб олингандан кейин термик ишлов берилган ва 10 ^{0}С гача совутилган бўлиши керак. Бундай сутни соғлом хайвонлардан олинган хом сут билан аралаштирилишига йўл қўйилмайди.

Иккинчи нав талабларига жавоб бермайдиган, шунингдек стандарт талабларига жавоб бермайдиган инфекцион касалликлар бўйича яхши бўлмаган хўжаликлардан олинган сут навсиз хисобланади. Бундай сутни озиқавий мақсадларда қабул қилиш таъқиқланади.

Ингибация ва нейтрализация қилувчи моддалар, оғир метал тузлари, мишяк, М1 афлотоксин ва пестицидларни қолдиқли миқдори соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан тасдиқланган энг юқори йўл қўйиладиган даражалардан юқори бўлган сут корхонага қабул қилинмайди.

ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартига мувофиқ сут инфекцион, одам ва хайвонлар учун умумий бўлган бошқа касалликлар хавфи бўлмаган худудда соғлом ҳайвонлардан олинган бўлиши керак. Органолептик тавфсифлари бўйича сут 2-жадвалда келтирилган талабларга жавоб бериши керак.

Сут физик-кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари бўйича 3-жадвалда келтирилган меъёрларга мувофиқ келиши лозим.

2-жадвал

Сутни ГОСТ 31449-2013 бўйича органолептик тавфсифлари

Кўрсаткич номи	Тавсифи
Консистенцияси	Оқсил чўкмалари ва парчаларисиз бир жинсли суюқлик
Таъми ва хиди	Тоза, янги сутга хос бўлмаган бегона хид ва таъмларсиз
Ранги	Оқдан ёрқин-кремли ранггача

3 –жадвал

Сутни ГОСТ 31449-2013 бўйича физик-кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари

Кўрсаткич номи	Кўрсаткич қиймати
Ёғлиги, %, кам эмас	2,8
Оқсил миқдори, %, кам эмас	2,8
Кислоталиги, ^{0}Т	16,0-21,0
Сутни ёғсизлантирилган қуруқ моддалари миқдори, %, кам эмас	8,2
Тозалик гурухи, паст эмас	
Зичлиги, кг/м^3, кам эмас	
Музлаш харорати, ^{0}С, юқори эмас	-0,520
1 см^3 даги соматик ҳужайралар миқдори, кўп эмас	$4{,}0 \cdot 10^3$
1 см^3 даги МАФАМ*, КХБ** миқдори, кўп эмас	$1{,}0 \cdot 10^5$

* мезофил аэроб ва факултатив-анаэроб микроорганизмлар.

**колония хосил қилувчи бирликлар.

Болалар овқатланиши махсулотлари, пархез овқатланиш, стерилизацияланган, қуюлтирилган махсулотлар, пишлоқлар ишлаб чиқаришга мўлжалланган сут ушбу стандарт талабларига мувофиқ келиши лозим. Стандартга мувофиқ сутда ингибация қилувчи моддалар, жумладан дезинфекцияловчи ва нейтралловчи моддалар қолдиқларини мавжуд бўлишига йўл қўйилмайди. Потенциал хавфли моддалар (токсик элементлар, микотоксинлар, антибиотиклар, пестицидлар, радионуклидлар), патоген микроорганизмлар, жумладан салмонеллаларни чегаравий йўл қўйиладиган миқдорлари Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2017 йил 7 июлдаги “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни 2-чи иловасида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган меъёрлардан ошмаслиги лозим.

Соғиб олинган сут филтрланиши (тозаланиши) керак. Сут хўжаликларда, соғиб олингандан кейин 2 соатдан кечиктирилмасдан, 4±2 ^{0}С хароратгача совутилади. Топширувчи (жисмоний ёки юридик шахс) махсулотини транспорт тамғаси ўрнатилган меъёрий-хуқуқий хужжатлар талабларига мос келиши

керак.

Сут қайта ишлаш корхоналарига сут хўжаликлардан келиб тушади. Сигир туққанидан кейин биринчи 7 кун ва сутдан чиқаришдан олдинги 5 кун давомида соғиб олинган сут, касал ва карантинда бўлган хайвонлардан олинган сут озиқавий мақсадларга қабул қилинмайди. Сутни бевосита хўжаликларда ёки сутни қайта ишлаш корхоналарида топшириш-қабул қилиш томонлар ўртасида келишилган жадвал бўйича амалга оширилади. Сутни қабул қилиш ва йўлланма хужжатларни расмийлаштириш ГОСТ 13264-88, ГОСТ 13928-84 ва ГОСТ 31449-2013 га бўйича амалга оширилади.

Сутни қайта ишлаш корхоналари томонидан хўжаликлардан олиб келинган сутни, улар томонидан сут фермаларини ветеринария-санитария холатини яхшилиги тўғрисидаги ветеринария назорати органлари томонидан берилган маълумотномани тақдим этмасдан туриб, қабул қилиш таъқиқланади. Ветеринария назорати маълумотномалари хўжаликлар томонидан ҳар ойда, кейинги ойни 3 санасидан кечиктирмасдан сутни қайта ишлаш корхоналарига тақдим этилиши керак.

Хўжаликлардан жадвал бўйича олиб келинган сут 45 минут давомида қабул қилиниши керак. Топширишга олиб келинган сут сифатини баҳолаш 45 минутдан кўп муддатга кечиктирилган ҳолларда сут корхона томонидан хўжаликни топшириш хужжатларида кўрсатилган кислоталик ва харорат кўрсаткичлари асосида қабул қилинади.

Сутни қабул қилишдан (сифат ва миқдорни аниқлаш) олдин илова қилинадиган хужжатларни мавжудлиги текширилиши зарур. Илова қилинадиган хужжатларни барча устунлари тўлдирилган бўлиши керак. Хўжаликда термик ишлов берилган сут олиб келинганида илова хужжатларида уни амалга оширилганлиги тўғрисида белги бўлиши лозим.

Сут тоза ва соз идишларга қадоқланган партиялар бўйича қабул қилинади. Партия бу бир хўжаликдан, бир хил навли, бир жинсли идишдаги ва бир хужжат билан расмийлаштирилган сутдир. Идишлар йўлда ифлосланган бўлса улар олдиндан ювилиши керак. Сўнгра ўралган бирликлар очилиб, аралаштирилади. Идиш очилгач, сутни хиди, ранги ва консистенциясини бир жинслилиги аниқланади. Консистенцияни бир жинслилигини бузилиши сут юзасига ёғни сузиб чиқиши, тара тубида чўкма хосил бўлиши ёки оқсил парчаларини мавжудлиги сабабли келиб чиқиши мумкин. Хидни кучайтириш учун сут намунаси (битта баҳоловчи учун 20 $см^3$) ёпиладиган идишга олинади, сувли хаммомда 35 ^{0}С хароратгача иситилади. Иситилган намуна кескин силкитилади, идиш очилади ва хиди аниқланади. Таъмни баҳолаш олдиндан 72-75 0С хароратгача 30 сония давомида сақлаб иситилган ва 35±2 0С гача совутилган сутда амалга оширилади.

Сутни харорати шишали суюқликли (симобли эмас) термометр (ғилофли) ёрдамида (ўлчаш диапазони 0-50 ёки 0-100 ^{0}С ва бўлинма қиймати 0,5-1,0 ^{0}С) бевосита транспортли идишларни ўзида ўлчанади. Термометр сутга чўктирилиб, 2 минут сақланади, кўрсаткичлар эса термометр сутдан чиқарилмасдан қайд қилинади.

Флягаларда келиб тушган сутни кислоталиги чегаравий усулда

аниқланади. Кислоталиги юқори бўлган сут нуқсонли хисобланади, кислоталиги 16 ^{0}Т дан паст бўлган сутда нейтрализация қилувчи ёки анормал сут мавжудлиги текширилиши керак. Сут кислоталиги ва органолептик кўрсаткичлари бўйича навларга бўлингач сифат кўрсаткичларни аниқлаш учун бирлаштирилган намуна олинади.

Қабул қилишда сутни сифат ва хавфсизлик кўрсаткичларини янада кучайтирилган тарзда назорат қилиш даврийлиги ГОСТ 31449-2013 да қуйидагича белгиланган (4-жадвал).

4 - жадвал

Сутни сифат ва хавфсизлик кўрсаткичларини назорат қилиш даврийлиги

Назорат қилинадиган кўрсаткич	Назорат даврийлиги	Қайта назорат қилишда фойдаланиладиган назорат усуллари	
		таъминотчи талаби бўйича	Тортишувли холатларда
Органолептик кўрсаткичлари	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 28283 бўйича	ГОСТ 28283 бўйича
Харорат, ^{0}С	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 5867 бўйича	ГОСТ 22760 бўйича
Титрланадиган кислоталик, 0Т	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 3624 бўйича	ГОСТ 3624 ни 2.2 банди бўйича
Ёғ миқдори, %	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 5867 бўйича	ГОСТ 22760 бўйича
Оқсил миқдори, %	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 25179 бўйича	ГОСТ 22327 бўйича
Қуруқ ёғсизлантирилган сут қолдиғи (ҚЁСҚ) миқдори, %	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 3626 ни 2.4.3 банди бўйича	ГОСТ 3626 ни 2.4.3 банди бўйича
Зичлиги, кг/м^3	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 3625 бўйича	ГОСТ 3625 ни 2.2 бўлими бўйича
Тозалик гурухи	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 8218 бўйича	ГОСТ 8218 бўйича
Музлаш харорати, ^{0}С	ИНД* га мувофиқ	ГОСТ 25101 бўйича	ГОСТ 30562 бўйича
Фосфатаза ёки пероксидазани мавжудлиги	Иссиқлик ишлов берилганлигига гумон қилинганида	ГОСТ 3625 бўйича	ГОСТ 3625 бўйича
Иссиқликга чидамлилиги	Юқори хароратларда ишлов бериш режимларига эга махсулотлар учун	ГОСТ 25228 бўйича	ГОСТ 25228 бўйича

	ИНД га мувофиқ		
Соматик хужайралар миқдори, минг/см3	Ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 23453 бўйича	ГОСТ 23453 ни 3-чи бўлими бўйича
Ингибация қилувчи моддалар мавжудлиги	ҳар бир партияда хар куни	ГОСТ 23454 бўйича	ГОСТ 23454 бўйича
Антибиотиклар,мг/кг	10 кунда бир мартадан кўп эмас	Амалдаги меъёрий хужжатларда назарда тутилган усулларга мувофиқ	
Бактериал ифлосланганлик, КХБ/г	10 кунда бир мартадан кўп эмас	ГОСТ 9225 бўйича	ГОСТ 9225 бўйича

Бир кўрсаткич бўйича ҳам қониқарсиз натижалар олинганида ушбу кўрсаткич бўйича хажми икки марта оширилган намуна билан такрорий талил ўтказлади. Такрорий тахлил натижалари махсулотни барча партиясига таалуқли бўлади.

Сут махсус транспорт воситалари билан ушбу транспорт воситаси тури учун амалда бўлган тез бузилувчи юкларни ташиш қоидаларига мувофиқ ташилади. Сутни ташиш сутга тегиб туришига рухсат берилган материаллардан тайёрланган, қопқоғи зич ёпиладиган тамғаланган идишларда амалга оширилади. Транспорт воситалари ушбу стандартда назарда тутилган хароратни сақлашни таъминлаши лозим. Сутни қайта ишлашгача сақлаш муддати жўнатиш вақтини хисобга олган ҳолда 4 ±2 ^{0}С хароратда 36 соатдан ошмаслиги керак. Ёш болалар озиқланиши учун мўлжалланган болалар сут маҳсулотларини ишлаб чиқаршда ишлатиладиган сутни сақлаш сақлаш муддати жўнатиш вақтини хисобга олган ҳолда 4 ±2 ^{0}С хароратда 24 соатдан ошмаслиги лозим. Сутни харорати уни қайта ишлаш жойига жўнатилиб қайта ишлаш бошлангунига қадар бўлган вақт давомида 10 ^{0}С дан ошмаслиги керак. Хароратга қўйиладиган талабларга мувофиқ келмайдиган сут зудлик билан қайта ишланиши керак.

Хулосалар. Шундай қилиб сифатли ва хавфсиз сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш учун сутни қайта ишловчи корхоналарга тайёрланадиган сигир сутини сифат ва хавфсизлигига қаттиқ талаблар белгиланган ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар” ва ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартлари талабларига жавоб берувчи сут қабул қилиниши лозим. Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқнинг физик-кимёвий хавфсизлик талаблари, улардаги потенциал хавфли моддалар, микроорганизмлар ва соматик хужайраларнинг чегаравий йўл қўйиладиган миқдорлари техник регламентни 2-чи иловасида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган меъёрлардан ошмаслиги лозим. Сутни қайта ишлаш корхоналарида сутни қабул қилиш сут фермаларини ветеринария-санитария холатини яхшилиги тўғрисидаги ветеринария назорати органлари томонидан берилган маълумотнома асосида қатъий белгиланган тартибда қабул қилиниши керак. Тайёрланаётган сигир сутини сифати тайёрланадиган сут сифат кўрсаткичларини назорат қилиш схемасига мувофиқ амалга оширилиши мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Ўзбекистон Республикасининг 1997 йил 30 августдаги “Озиқ – овқат маҳсулотининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида” ги 483-1-сонли қонуни.
2. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 16 январдаги “Мамлакатнинг озиқ-овқат хавфсизлигини янада таъминлаш чора тадбирлари тўғрисида” ги ПФ 5303 – сонли фармони.
3. Постановление (ЕС) № 178/2002 Европейского парламента и Совета от 28 января 2002 года.
4. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2017 йил 7 июлдаги “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш ҳақида”ги 474-сонли қарори.
5. ГОСТ 13264-88. “Молоко коровье. Требования при закупках”. -М.: Издательство стандартов, 1988. – 7 с.
6. ГОСТ 31449-2013. “Молоко коровье сырое. Технические условия”. -М.: ФГУП “СТАНДАРТИНФОРМ”, 2013. – 8 с.

Кахаров Жасур Абулкасимович – СамИСИ ассистенти

ГАСТРОНОМИЯ ТУРИЗМИНИ РИВОЖЛАНТИРИШДА УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДАГИ СЕРВИС ХИЗМАТИ СИФАТИГА ТАЪСИР ҚИЛУВЧИ ОМИЛЛАР

Аннотация: *ушбу мақолада Ўзбекистонда гастрономия туризмини ривожлантириш бўйича фаолият олб боаётган умумий овқатланиш корхонларида ходимлар мехнатини сифатини ошириш ва хизмат кўрсатиш маданиятини яхшилаш бўйича тадқиқотлар олиб борилди ҳамда бу борада керакли таклиф ва тавсиялар берилди.*

Калит сўзлар: *гастрономия туризми, овқатланиш туризми, ресторан, кафе, хизмат кўрсатиш маданияти, ходимлар, сертификат ва дипломга, лицинзиялаш.*

Ҳозирги кунда Республикамизда фаолият юритаётган хизмат кўрсатиш соҳалари ичида, аҳоли ва туристларга барча қулайликларга эга бўлган сервис хизматини ташкил этувчи умумий овқатланиш корхонлари алоҳида ажралиб туради. Бугунги кунда, Республика иқтисодиётининг асосий таркиби ҳисобланган ички савдо айланмаси даромадининг бир қисми шу соҳа ҳиссасига тўғри келади. Айниқса, кейинги йилларда мазкур хизмат кўрсатиш соҳаси фаолиятидаги иқтисодий кўрсаткичлар суръатининг ўсиши кузатилмоқда.

Республикамиз ҳудудида умумий овқатланиш корхоналаридан – ресторан, ошхона, кафе ва барлар фаолият олиббормоқда. Уларнинг сони кўпайиб, рақобат бозори шаклланмоқда. Ҳеч кимга сир эмаски, мустақиллик даврида барпо этилган овқатланиш корхоналари, ўзининг шинам ва кўркамлиги, замонавий техник-технологик жиҳозлар ва асбоб-ускуналар билан таъминланганлиги, қурилиш ва гигиена қоидалари талабларига жавоб бериши ҳамда аҳолига сервис хизмати кўрсатиш даражаси билан стандарт меъёрларига жавоб беради. Ўтган 5 йилда Ўзбекистонда яшаш ва овқатланиш корхоналарнинг сони 2023 йил 1-июл ҳолатига кўра 41 949 тага етди, ўсиш

сурати 6,3%ни ташкил қилмоқда (1-жадвал).

1-жадвал

Ўзбекистонда яшаш ва овқатланиш соҳасида рўйхатдан ўтган корхоналарнинг сони (2023 йил 1-май ҳолатига кўра)[62]

№	Йиллар	Яшаш ва овқатланиш корхоналарнинг сони
1	2019-йилда	24 919 та
2	2020-йилда	29 745 та
3	2021-йилда	34 950 та
4	2022-йилда	37 690 та
5	2023-йилда	41 949 та
	Ўсиш динамикаси	**6,3%**

Бу эса овқатлантириш корхоналарининг кўпайиши ҳисобидан Мамлакатимизда туристлар сонининг ошишига сабаб бўлади ва гастрономия туризмини ривожлантириш имкониятларини очиб беради. Лекин, биз ҳозирги вақтда кенг тус олаётган ана шу соҳадаги айрим муаммолар хусусида қисқача тўхталмоқчимиз.

Маълумки аҳоли ва туристларнинг овқатланиши асосан умумий овқатланиш корхоналари – ресторан, кафе, ошхоналарда олиб борилади овқатланиш хизматини сифатини оширишда ундаги ходимлар мехнатини сифатини ошириш керак бўлади чунки ҳар бир корхонанинг самарадорлигини ва рақобатбордошлиги, шу корхонада ишлаб чиқариладиган маҳсулотлар сифати ва кўрсатиладиган хизмат маданиятга боғлиқ бўлади,

Хизмат кўрсатиш маданияти бу меҳмонларга хизмат кўрсатишга қаратилган ташкилий маданият бўлиб, унинг асосида маълум қоидалар, кетма – кетликда бажариладиган ишлар, амалий кўникмалар ётади. Хизмат кўрсатиш маданиятини ҳар бир корхонани ўзи ишлаб-чиқади Айрим корхоналарда хизмат кўрсатиш маданияти жуда паст, айримларида эса жуда юқори бўлиши мумкин. Юқори даражада хизмат кўрсатиш маданияти персоналнинг ҳар қандай ҳолатда унинг ҳаракатланиши ва ситуацияни тўғри баҳолаши меҳмонлар ўртасида ўзини тутиши ҳамда ишга ва корхонага нисбатан ҳурматда бўлиши билан белгиланади.

Овқатланиш маданияти умуминсоний маданиятнинг узвий бир қисми бўлиб, кишиларнинг сиҳат-саломатлигига, меҳнат унумдорлигига, жисмоний ва ақлий камолотига, қолаверса оила ва давлатнинг иқтисодий тараққиётига ўз таъсирини кўрсатади.

Шундай экан, бугунги кунда аҳоли ва турислар овқатланиш корхоналаридаги сервис хизматини ташкил этишда, овқатланиш маданиятининг элементлари етарлича инобатга олинганми деган савол туғилади? Бу борада олиб борилган кузатувлар ва таҳлиллар шуни кўрсатдики,

[62] https://aniq.uz/yangiliklar/yashash-va-ovqatlanish-sohasida-qancha-korxonalar-ruyxatdan-utgan

кўпчилик овқатланиш корхоналарининг сервис хизматида амалга ошириладиган вазифалар етарли даражада йўлга қўйилмаганлиги, хўрандаларнинг кайфиятларига салбий таъсир этиш ҳолатларини келиб чиқишига сабаб бўлмоқда. Бундай нохуш ҳолатларнинг содир бўлиши, айниқса, сервис хизмати кўрсатиш жараёнининг бевосита иштирокчиси бўлган официантлар ҳисобига тўғри келади. Маълумки, официантлар хизмат фаолияти давомида хўрандалар билан энг кўп мулоқотда бўладиган хизмат ходимларидир. Официантларнинг хизмат фаолиятидаги бажарадиган вазифалари кенг қамровли ва жуда нозик бўлиб, юксак дид билан амалга оширишни талаб этади. Улар томонидан амалга ошириладиган тадбирлар қуйидагилардан иборат:

- овқатланиш учун келган хўрандаларни хушмуомалалик ва эътибор билан кутиб олиш;
- хўрандаларни таркиби (жинси), ёшини эътиборга олган ҳолда, белгиланган қоидалар асосида жойлаштириш ва кўмаклашиш;
- белгиланган қоидаларга риоя этган ҳолда хўрандалардан буюртма олиш;
- столни қўшимча идиш ва хўрак асбоблари билан таъминлаш;
- таом ва ичимликлар учун мос келадиган идишларни тўғри танлаш;
- буюртма бўйича берилган таом ва ичимликларни белгиланган тартибда келтириш;
- фойдаланилган идишларни йиғиштириб олиш;
- хўрандалар томонидан берилган саволларга хушмуомалалик билан жавоб бериш;
- юқоридаги амалга оширилган вазифаларни ўз вақтида бажарилишини таъминлаш;
- белгиланган қоидалар асосида ҳисоб-китоб қилиш ва хушмуомалалик билан уларни кузатиш каби вазифаларни ўз ичига олади.

Юқорида қайд этилган сервис хизмати элементларини меъёрида бажариш ходимлардан, айниқса официантлардан малакали тажриба ва етарли билимга эга бўлишларини тақозо этади.

Айтиш жоизки, ҳозирги вақтда фаолият кўрсатаётган кўпчилик овқатланиш корхоналарида хизмат кўрсатаётган ходимлардан ва официантларнинг тажрибасизлиги ёки махсус билимга эга эмасликлари кўзга ташланмоқда. Бу эса ўз навбатида тизимдаги сервис фаолиятининг ривожланишига тўсқинлик қилади.

Шу боис, соҳада юз бераётган муаммоли вазиятларни бартараф этиш ва сервис фаолияти даражасини ошириш мақсадида, қуйидаги тадбирларни амалга ошириш лозим деб ҳисоблаймиз:

Умумий овқатланиш корхоналарига тегишли сертификат ва дипломга эга бўлган малакали кадрлар фаолият юритиши ишчи ходимларни мехнат вазифасига тайинлашда айнан шу мутахассислика эга эканлигни текширган холда ишчи ходимларни танлов асосида ишга қабул қилиш керак.

Ўзбекистон ошпазлар уюшмасининг Республика бўйича фаолияти ва

таъсир доирасини янада кенгайтириш ва хокимят ташкилотлари орқали акрридтациядан ўтган ташкилотлар томонидан тайёрланаётган мутахасисларнинг малакавий даражасини лицинзиялаш ишларини олиб бориш.

Келтирилган фикр ва мулоҳазалардан маълум бўладики, Ўзбекистонда овқатланиш корхоналарида кўрсатилаётган сервис хизматининг яхшиланиш гастрономия туризмини ривожлантиришга ва мазкур соҳанинг мамлакатимиз иқтисодиётига қўшаётган ҳиссасини янада ошишига олиб келади.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Қаҳҳоров Ж.А. Ўзбекистонда гастрономик туризмни ривожлантириш истиқболлари. “Товарлар экспертизаси ва Ресторан иши хизматларини такомиллаштиришнинг инновацион йўллари” мавзусида республика илмий-амалий анжуман материаллари. Самарқанд, СамИСИ. 2019 йил 27 март. 67-70 б.

2. [1] https://aniq.uz/yangiliklar/yashash-va-ovqatlanish-sohasida-qancha-korxonalar-ruyxatdan-utgan

MUNDARIJA

I SHO‘BA. OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHNING IJTIMOIY-IQTISODIY MUAMMOLARI

Р.Нормахматов. ГЛОБАЛЛАШУВ ДАВРИДА ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИ МАСАЛАЛАРИНИ ТАРТИБГА СОЛИШНИНГ МУАММО ВА ЕЧИМЛАРИ.....3
Каршибоев Х.К. МАТЕМАТИЧЕСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ МАССОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ…….. 8
Каршибоев Х.К. ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ МИРОВОГО ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА…… 13
З.Б.Усманов, Д.Г.Худайназарова . РЕСПУБЛИКАДА ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ…….. 17
ХамракуловаО.Д. ПРОБЛЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ЭКОНОМИКЕ УЗБЕКИСТАНА.....23
Рахматулла Ҳайитбоев. ЭКОЛОГИЯ ВА ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИ МУАММОЛАРИ.....25
Xalikova L.N. OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINING IQTISODIY AHAMIYATI VA UNI TA’MINLASH MUAMMOLARI…… 31
Babayeva Nazira Asatullayevna. *YANGI ISHGA QABUL QILINGAN XODIMLARDA ADAPTATSIYA O’RNI VA MUAMMOSI*…… 36
Babayeva Nazira Asatullayevna. PEDAGOG PSIXOLOGNING KASBIY O‘Z-O‘ZINI RIVOJLANTIRISH BOSQICHLARI…… 41
Икрамов Мурат Акрамович, Эшматов Санжар Азимқулович. ЖАҲОНДА ОЗИҚ-ОВҚАТЛАР ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШНИНГ ИЖТИМОИЙ- ИҚТИСОДИЙ МАСАЛАЛАРИ..... 45
Х.И.Аллаёров. ИҚТИСОДИЁТНИНГ РАҚАМЛАШТИРИШ ШАРОИТИДА МИЛЛИЙ АЛОҚА ХИЗМАТЛАРИГА БЎЛГАН ТАЛАБНИНГ ОШИШИ…… 48
G’ulomiddinov Jamoliddin G’ulomiddinovich. O’ZBEKISTON IQTISODIYTIDA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISTE’MOLI VA UNGA TA’SIR ETUVCHI OMILLAR.....52
G’ulomiddinov Jamoliddin G’ulomiddinovich. O’ZBEKISTONDA OZIQ-OVQAT SANOATINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI……55
Агзамов Шахбоз Акмалович. ТУРИЗМ ТРАНСПОРТ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ ТАШКИЛ ҚИЛУВЧИ ВОСИТАЛАР ТАРКИБИ ВА УНИ МОҲИЯТИ……58
Агзамов Шахбоз Акмалович. ТУРИЗМ ТРАНСПОРТ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ РИВОЖЛАНИШИГА ТАЪСИР ҚИЛУЧИ ОМИЛЛАР ТАҲЛИЛИ…….. 62

Халиков Йўлчи Мухаммадюсупович. ИЖТИМОИЙ ХИЗМАТЛАР СОҲАСИНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ СТРАТЕГИК ЙЎНАЛИШЛАРИ.....66
Халиков Йўлчи Мухаммадюсупович. ИЖТИМОИЙ ХИЗМАТЛАР СОҲАСИНИНГ ИҚТИСОДИЙ МЕХАНИЗМЛАРНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ БОРАСИДА ТАВСИЯЛАР.....69
Ne`matov Jamshid Toyirovich. KAMBAG'ALLIK VA QASHSHOQLIK TUSHUNCHALARINING MOHIYATI.....75
Ne`matov Jamshid Toyirovich. QASHSHOQLIKKA OLIB KELUVCHI OMILLAR VA ULARNING QISQACHA TAHLILI..... 78
Довуров Уйғун Шермуродович. "ТАДБИРКОР" ВА "ТАДБИРКОРЛИК ФАОЛИЯТИ" ТУШУНЧАЛАРИГА НАЗАРИЙ ЁНДОШУВЛАР ВА УЛАРНИНГ ТАЛҚИНИ.....81
Довуров Уйғун Шермуродович. ТАЪЛИМ ХИЗМАТЛАРИНИНГ ИҚТИСОДИЙ МАЗМУНИ ВА УНИ НАЗАРИЙ МАСАЛАЛАРИ.....86
Yuldasheva Dilnoza Bekmurodovna. TILNING HUDUDIY O'ZGARISHLARI HAQIDA BA'ZI QARASHLAR.....91
Odilova. S.A. RUS TILI TARIXI HAQIDA.....94
Babayeva Nazira Asatullayevna. OILAVIY NIZOLARNING OLDINI OLISHNING MUHIM STRATEGIYALARI.....96
Наркулов Ш.З. МАМЛАКАТИМИЗДА ТУРИЗМ СОҲАСИНИ РИВОЖЛАНТИРИШДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ТИЗИМИНИ КЕНГАЙТИРИШ ДАВР ТАЛАБИДИР.....101
Shodmanova Zubayda Ubaydullayevna. XIZMATLAR SOHASIDAGI KORXONALARNING IQTISODIY XAVFSIZLIGINI TA'MINLASH MEXANIZMLARINI TAKOMILLASHTIRISH.....103
Shodmanova Zubayda Ubaydullayevn. XIZMATLAR SOHASIDAGI KORXONALARNING IQTISODIY XAVFSIZLIGI. TAHLIL VA TAKOMILLASHTIRISH..... 104

II SHO'BA. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI YARATISHNING ZAMONAVIY BIO- VA AGRO TEXNOLOGIYALARI

Safarov U.T. SUT MAHSULOTLARI – OVQATLANISH RATSIONI XAVFSIZLIGINI TA'MINLASHNING ISTIQBOLLI YO'NALISHLARI.....108
Ulmas Safarov, Izatullo Asrorov. EFFICIENCY OF REFRIGERATION EQUIPMENT OF SMALL MILK PROCESSING ENTERPRISES.....112
Egamberdiyev Azizbek Akramjon o'g'li. TADQIQOT OBYEKTLARI (ANJIR, QOVUN VA XURMO)NING TARKIBIDAGI UGLEVODLAR MIQDORINI ANIQLASH.....114
Кулиев Н.Ш., Калонова Д.Т. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭМУЛЬГАТОРОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ЭМУЛЬСИОННОЙ СТРУКТУРОЙ..... 118

A.Yu.Xudayberdiyev, Z.E.Mamarasulov, O.Narzullayeva. INSON ORGANIZMIGA OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ORQALI KELIB TUShADIGAN BEGONA IFLOSLANTIRUVChILARNING TASNIFI.....120
Болиева Ирода, Рўзибой Нормахматов, Акрам Ғафуров. БЕҲИ – B_9 ВИТАМИНИ (ФОЛАТ КИСЛОТАСИ)НИНГ МУҲИМ МАНБАИДИР.....124
N.A.Abdivafoyeva, U.A.Abdurayimov. OZIQ–OVQAT XAVFSIZLIGI – INSON SALOMATLIGI GAROVI.....127
Р.Нормахматов, А.Ж.Ғафуров. АНОР МЕВАСИ МИКРОНУТРИЕНТЛАР МАНБАИДИР.....130
Файзиев Ж.С. СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШДАГИ САНИТАРИЯ-ГИГИЕНИК ТАЛАБЛАР.....132
Файзиев Ж.С., Хасанов А. ВЛИЯНИЕ ЗАМОРАЖИВАНИЯ НА БЕЗОПАСНОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ..... 135
Файзиев Ж.С. СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИГИ.....139
Юсупов Ш.Ж., Махмадиярова Ю.Н. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТ-ЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚИШДА МАХСУС УСКУНАЛАРДАН ФОЙДАЛАНИШ ДАВР ТАЛАБИ.....144

III SHO‘BA. OVQATLANISH VA OVQAT HAZM QILISH SOHASIDAGI ZAMONAVIY TADQIQOTLARNING DOLZARB MASALALARI

A.Yu.Xudayberdiyev, Z.E.Mamarasulov, Sh.Qarshiboyev. OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TARKIBIDAGI TOKSIK METALLAR MIQDORINI ANIQLASH TARTIBI.....147
Шукуров И.Х. ТУРИЗМНИ ИНФРАТУЗИЛМАСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШДА ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИНИНГ ЎРНИ.....150
Z.Sh.Suvonov. SALOMATLIKNI ASRASHDA YANGI TEXNOLOGIYALARNING IMKONIYATLARI.....153
Z.Sh.Suvonov. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA PARHEZ OVQATLANISH XIZMATLARINI TASHKIL ETISH.....156
Z.E.Mamarasulov, U.A.Abdurayimov. YOSH BOLALARNING SOG‘LOM VA XAVFSIZ OVQATLANISHNI TASHKIL ETISH YO‘LLARI.....159
Каримова Шехроза Маджитовна, Ахмеджанова Фарида Абдухалимовна. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ ЗДОРОВОГО ОБЩЕСТВА..... 162

IV SHO‘BA. TO‘G‘RI OVQATLANISH SOG‘LOM TURMUSH TARZINI SHAKLLANTIRISHNING MUHIM OMILIDIR

Шукуров И.Х., Мамарасулов З.Э. СОҒЛОМ ВА ТЎҒРИ ОВҚАТЛАНИШ КЕЛАЖАК АВЛОД ГАРОВИ..... 166
Z.Sh. Suvonov, S.Xamroeva. INTELLEKTUAL AVLODNI TARBIYALASHDA TO‘G‘RI OVQATLANISHNING AHAMIYATI……. 169
J.B.Axtamov. MAMLAKATIMIZDA TALABA QIZLAR SPORTINI RIVOJLANTIRISH MUAMOLARINI BARTARAF QILISH……171
J.B.Axtamov. RESPUBLIKAMIZDA JISMONIY MADANIYAT SOHASIDA KADRLAR TAYYORLASHNI YANADA TAKOMILLASHTIRISH..... 174
J.B.Axtamov. O’ZBEKISTONDA JISMONIY TARBIYA SOHASI BO’YICHA KADRLAR TAYYORLASH..... 176
Ж.Б Ахтамов. МАМЛАКАТИМИЗДА ТАЛАБА-ҚИЗЛАРДАН ЖИСМОНИЙ МАДАНИЯТ МУТАХАССИСИ..... 178
Коссе Р.Б. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА СПОРТСМЕНОВ БОРЦОВ-КУРАШИСТОВ…… 180
Kosse R.B. JISMONIY MADANIYAT VA SPORT MUTAXASISLARINI KASBIY FAOLIYATGA TAYYORLASH…… 183
Коссе Р.Б. СОҒЛОМ ТУРМУШ ТАРЗИ ТУШУНЧАЛАРИНИ ТАЛАБА-ЁШЛАР ЎРТАСИДА ШАКЛЛАНТИРИШ..... 186
Коссе Р.Б. ТАЛАБА-ЁШЛАР ХЁТИДА ЖИСМОНИЙ ТАРБИЯ ВА СПОРТ КЎНИКМАЛАРНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ.....189
Kosse R.B. YOSH SPORTCHILARNI MILLIY KURASH SPORT TURIGA O’RGATISH JARAYONIDA SOGLOM TURMUSH TARZIGA RIOYA QILISH YO’LLARI……. 192
Maksumov Sh.T., Kaxorov J.A. THE ROLE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN NUTRITION AND INTEGRATING DIETARY INSIGHTS…….. 195
Р.Нормахматов, У.А.Абдурайимов, Ғ.Я.Пардаев. ИНСОН ОРГАНИЗМИДА ТРИПТОФАН АМИНОКИСЛОТАСИНИНГ АҲАМИЯТИ.....198

V SHO‘BA. INNOVATSION MAHSULOTLAR YARATISH – ZAMON TALABI

Egamberdiyev Azizbek Akramjon o‘g‘li. TADQIQOT OBYEKTLARI (ANJIR, QOVUN VA XURMO)NING VITAMIN, MAKRO VA MIKROELEMENTLAR TARKIBINI O’RGANISH…….. 201
Kaxarov J.A., Ochilova D.I. O’ZBEKISTONDA GASTRONOMIYA FESTIVALLARINI TASHKIL QILISH VA RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI…….. 204

Ikramov Murat Akramovich, Qo`ziyev Jaloladdin Alisher o`g`li. OZIQ-OVQAT MAHSULOTLRI BRENDINI YARATISH XUSUSIYATLARI……. 207
Z.Sh.Suvonov, S.X.Bozorboyev. INNOVATSION IQTISODIYOT SHAROITIDA OVQATLANTIRISH XIZMATLARI SIFATINI OSHIRISH... 210
Р.Нормахматов, А.Ж.Гофуров. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕСТНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ…… 213
Mamarasulov Z.E. OVQATLANISHNI TO‘G‘RI TASHKIL ETISHDA RESTORATORNING MUHIM O‘RNI..... 216
Каримова Шехроза Маджитовна. ФУДПЕЙРИНГ–ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРИИ…… 219
Каримова Шехроза Маджитовна. ФЬЮЖН КУЛИНАРИЯ – НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ…….. 221
Файзиев Ж.С. ИННОВАЦИОН ПАЗАНДАЧИЛИК МАҲСУЛОТЛАРИНИ ЯРАТИШ ХУСУСИЯТЛАРИ..... 224
Maksumov Sh.T. ПРЕОДОЛЕНИЕ ГЛОБАЛЬНЫХ ВЫЗОВОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПУТЕМ СОЗДАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ…… 228

VI SHO‘BA. OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI SIFATINI OSHIRISH VA ASSORTIMENTINI SHAKLLANTIRISH - KORXONA RAQOBATBARDOSHLIGINING MUHIM OMILIDIR

Абдухамидов С. XORIJIY TURISTLAR UCHUN TAOMNOMA TUZISHNING O‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI..... 232
Z.Sh. Suvonov, S.Ch.Fayzulov. RESTORAN XIZMATLARIGA “HALOL” STANDARTLARINI JORIY ETISH ISTIQBOLLARI..... 234
Ш.И.Исмоилов, У.А.Абдурайимов. АҲОЛИНИ ҚАЛБАКИЛАШ-ТИРИЛГАН ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ҲИМОЯЛАШ..... 239
Mamarasulov Z.E., Mo‘minov N.N. XIZMAT KO‘RSATUVCHI UMUMIY OVQATLANISH KORXONAARIDA MEHNAT FAOLIYATINI ILMIY JIHATDAN TASHKIL ETISH BOSQICHLARI..... 242
Прадаев Гайрат Яхшибаевич, Абдурайимов Уктам Абдугани угли. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ…… 246
F.A.Ahmedjanova, N.B.Akhmedjanova. IMPROVING THE RANGE AND QUALITU OF GOODS…….. 248
Ф.А.Ахмеджанова, Н.Б.Ахмеджанова. ВЛИЯНИЕ СОСТАВА ПОЛИМЕРОВ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И КАЧЕСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЛАСТИЧЕСКИХ МАСС…… 252
Ф.А.Ахмеджанова, Ш.М.Каримова. “ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИ-ГИНИ ТАЪМИНЛАШДА «ҲАЛОЛ» СТАНДАРТЛАРНИНГ АҲАМИЯТИ..... 256

Файзиев Ж.С. ТАЙЁРЛАНАДИГАН СУТНИНГ ХАВФСИЗЛИК КЎРСАТКИЧЛАРИ..... 259
Кахаров Жасур Абулкасимович. ГАСТРОНОМИЯ ТУРИЗМИНИ РИВОЖЛАНТИРИШДА УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДАГИ СЕРВИС ХИЗМАТИ СИФАТИГА ТАЪСИР ҚИЛУВЧИ ОМИЛЛАР.....266

Chop etishga ruxsat etildi: 26.12.2023 y.

Qog‘oz bichimi A5,Ofset qog‘ozi.
Times New Roman” garniturasi.
Bosma tabog‘i 17,25
Buyurtma № 0163A/23. Adadi 50 nusxa

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti
Bosmaxonasida chop etildi
Manzil: Samarqand shahar, A.Temur ko‘chasi, 9-uy