ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ

“Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедраси

«ТОВАРЛАР ЭКСПЕРТИЗАСИ ВА РЕСТОРАН ИШИ ХИЗМАТЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШНИНГ ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ»

мавзусидаги илмий-амалий анжуман маъруза

МАТЕРИАЛЛАРИ

(Самарқанд, 2019 йил 27 март)

САМАРҚАНД-2019

“Товарлар экспертизаси ва Ресторан иши хизматларини такомиллаштиришнинг инновацион йўллари”. Республика илмий амалий анжуман материаллари. Самарқанд, СамИСИ, 2019 йил, 27 март. 220-бет.

“Инновационные пути совершенствования услуг «товарной экспертизы и ресторанного дела”. Материалы Республиканской научно-практической конференции. Самарканд, СамИЭС, 27 март 2019 г. 220-стр.

Ушбу илмий-амалий анжуман материалларида хизматлар кўрсатиш соҳасининг таркибий қисми бўлган “Товарлар экспертизаси” ва “Ресторан иши” хизматларини такомиллаштириш орқали уларнинг самарадорлигини ошириш муаммоларига доир масалалар ёритилган. Унда истеъмол товарлари экспертизаси хизматларини такомиллаштиришнинг инновацион йўллари, ресторан хизматлари сервисини такомиллаштиришда замонавий инновацион технологияларни жорий қилиш масалалари, озиқ-овқат маҳсулотлари ва тайёр таомлар хавфсизлигини таъминлаш ҳамда сифатини баҳолаш муаммолари, овқатланиш корхоналарининг иқтисодиёти ва менежменти масалалари, “Товарлар экспертизаси” ва “Ресторан иши” хизматлари соҳасида олий маълумотли кадрлар тайёрлаш муаммоларини ҳал қилиш бўйича илмий-назарий ва амалий тавсияларга бой бўлган мақоллар ва маъруза тезислари ўрин олган.

Тўпламдаги материаллардан профессор-ўқитувчилар, докторантлар, мустақил изланувчилар, магистрлар, талабалар ва соҳа мутахассислари фойдаланишлари мумкин.

***Ташкил қўмита аъзолари*:**

Д.Х.Асланова СамИСИ Илмий ишлар ва инновациялар бўйича проректор
И.Х.Шукуров СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси мудири
Ж.М.Қурбонов СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси профессори
Р.Нормахматов СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси профессори
Ж.С.Файзиев СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси доценти
М.К.Каримов СамИСИ Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш кафедраси доценти
Т.С.Шарипов СамИСИ Сервис ва туризм факультети декани

ТЕХНИК МУҲАРРИРЛАР:
З.Э.Мамарасулов, У.А.Абдурайимов.

Мақолалар муаллифлар таҳририда босилмоқда. Уларда келтирилган рақамлар, фактлар, хулоса ва тавсияларга муаллифлар масъул. Мақолаларнинг мазмун ва орфографик хатоси учун муаллифлар ўзи жавобгар.

© Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, 2019.

I ШЎЪБА. ИСТЕЪМОЛ ТОВАРЛАРИ ЭКСПЕРТИЗАСИ ХИЗМАТЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШНИНГ ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ

МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРНИ САҚЛАШ ВА ҚАЙТА ИШЛАШДА НОБУДГАРЧИЛИКНИ КАМАЙТИРИШ – ДОЛЗАРБ ВАЗИФА

Ш.И.Исмоилов - СамИСИ ассистенти
Ғ.Я.Пардаев - СамИСИ ассистенти
Р.Нормахматов - СамИСИ профессори, т.ф.д.

Аннотация: *Мақолада мева ва сабзавотларни сақлаш ва қайта ишлашда бўладиган нобудгарчиликлар, уларнинг сабаблари таҳлил қилиниб, камайтириш йўллари ҳақида фикр мулоҳазалар баён этилади.*

Калит сўзлар: *озиқ-овқат, озиқ-овқат хавфсизлиги, аминокислота, витамин, минерал моддалар, микронутриентлар, набудгарчилик.*

Аннотация: *В статье изложены комментарии о возможных потерях при хранении и переработке фруктов и овощей, их причинах и способах их уменьшения.*

Ключоое слова: пищевых продуктов*, бесопасность пищевых продуктов, аминокислоты, витамины, минерал вещества, микронутриенты, потери.*

Мамалакатимиз истиқлолга эришган дастлабки кунлардан бошлабоқ озиқ-овқат мустақиллигига эришиш устувор вазифалардан бири қилиб белгиланди. Бу вазифаларни ҳал этишда қишлоқ хўжалик соҳасини тубдан ислоҳ этиш муҳим аҳамият касб этади. Шунга қарамасдан аграр соҳани ривожлантириш бугунги кунда ҳам долзарб муаммолардан бири бўлиб қолмоқда.

“2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича ҳаракатлар стратегияси”да ҳам қишлоқ хўжалиги ишлаб чиқаришини изчил ривожлантириш, мамлакат озиқ-овқат хавфсизлигини янада мустаҳкамлаш, экологик тоза маҳсулотлар ишлаб чиқаришни кенгайтириш, аграр секторнинг экспорт салоҳиятини сезиларли даражада ошириш, пахта ва бошоқли дон экиладиган майдонларни қисқартириш, бўшаган ерларга картошка, сабзавот, озуқа ва ёғ олинадиган экинларни экиш, шунингдек, янги интенсив боғ ва узумзорларни жойлаштириш ҳисобига экин майдонларини янада оптималлаштириш масалаларига катта эътибор қаратилган.

Озиқ-овқат маҳсулотлари орасида инсон рационида ҳўл мева-сабзавотлар ва уларни қайта ишлаб олинган маҳсулотлар алоҳида ўринни эгаллайди. Айнан мева ва сабзавотлар таркибида ўрнини ҳеч нарса босаолмайдиган аминокислоталар, витаминлар, минерал моддалар, микроэлементлар ва организмда ўз-ўзидан ҳосил бўлмайдиган бошқа моддалар мавжуд. Демак, инсон рационида ҳўл мевалар ва сабзавотларнинг бўлиши инсон саломатлиги,

унинг узоқ ва баракали умр кўришининг гарови эканлигини тасаввур қилиш қийин эмас.

Шуни алоҳида қайд этиш лозимки, бугунги кунда етиштирилган қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг, айниқса мева ва сабзавотларнинг анчагина қисми истеъмолчи дастурхонига етиб бормасдан нобуд бўлмоқда. БМТнинг озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалик ташкилоти маълумотларига кўра ҳар йили дунё бўйича қарийб 1,3 млд. тонна миқдордаги, салкам бир трл. АҚШ доллорлик озиқ-овқат масулотлари бой берилар экан(1).

Бу борада ўтказилган тадқиқотлар шундан далолат берадики, ана шу озиқ-овқат маҳсулотлари бўйича бўлаётган нобудгарчиликларнинг анчагина қисми мева-сабзавот маҳсулотлари ҳисобига тўғри келади. Ҳеч шубҳасиз мева ва сабзавотларни сақлаш, ташиш ва қайта ишлашда вужудга келадиган нобудгарчиликларни камайтириш иссиқ иқлим шароитига эга бўлган республикамиз корхоналари учун ҳам жуда муҳим ҳисобланади. Бу борада ўтказилган таҳлиллар, илмий адабиётлардаги материалларни ўрганиш шундан далолат берадики, мева-сабзавотларни сақлаш ва ташишда уларнинг 20-25 фоизи истеъмолчи дастурхонига етиб бормасдан нобуд бўлмоқда. Агар республикамизда 2018 йилда 21 млн. тоннадан ортиқ мева-сабзавот етиштирилганлигини этиборга олсак, нобудгарчиликнинг ҳеч бўлмаганда 5-6 фоизга камайтириш ҳисобига катта миқдордаги мева-сабзавотларни тежашимиз мумкинлигини тасаввур қилиш қийин эмас. Бунинг учун биз қандай тадбирларни амалга оширишимиз зарур бўлади.

Республика аҳолисининг қишлоқ хўжалик маҳсулотлари, айниқса мева-сабзавот маҳсулотларига бўлган талабини қондириш муҳим иқтисодий масала эканлигини қайд этиб Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёв 2018 йил 28 декабрдаги олий мажлисга мурожаатномасида шундай фикрларни билдиради: “Қишлоқ хўжалигидаги ислоҳатлардан мақсад-иқтисодий фойда кўриш билан бирга, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш, халқ фаровонлигини оширишдан иборатдир. Буни ҳеч қачон эсимиздан чиқармаслигимиз зарур. Вазирлар Маҳкамаси икки ой муддатда “2019-2014 йилларда мамлакатда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш миллий дастури”ни қабул қилиши керак(2).

Ҳўл мева ва сабзавотларни етиштириш, сақлаш ва қайта ишлаш билан шуғулланувчи корхоналарда нобудгарчиликни камайтиришга қаратилган муҳим тадбирлардан бири бу омборхоналарни янги ҳосилни қабул қилишга тайёрлаш ҳисобланади. Буларга омборхоналарни эски ҳосилдан қолган чиқиндилардан тозалаш, хоналарни мис (II) сулфатининг оҳакли аралашмаси билан оқлаш, дезинфекция ишларини ўтказиш, совутиш ва шамоллатиш жиҳозларининг ишга ёроқлилигини текшириш ва бошқа тадбирларни киритиш мумкин. Омборхоналарни дезинфекция қилишда олтингугурт билан дудлаш йўли билан ишлаш яхши самара беради. Бундай ишлов бериш натижасида мева ва сабзавотларнинг чиришини келтириб чиқарадиган зарарли микроорганизмлар, моғор бактериялари қирилиб битади.

Маълумки, мева ва сабзавотлар тез бузулувчан маҳсулотлар қаторига киради. Тез бузулувчан маҳсулотларни эса паст ҳароратда сақлаш тавсия

этилади. Демак, биз аввало ҳўл мевалар ва сабзавотларни сунъий совитиладиган омборхоналарда сақлашни ташкил этишимиз зарур. Уй шароитида эса иложи борича ертўлаларда қуёш нури тушмайдиган хоналарда сақлаш ижобий натижаларни беради. Кўпчилик сархил мевалар ва сабзавотларни омборхоналарда сақлаш ҳарорати 0 ^{0}С га яқин. Ҳавонинг нисбий намлиги эса 90-95 фоизни бўлиши мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

Шуни алоҳида қайд этиш лозимки, ҳўл мева ва сабзавотларни сақлаш учун сунъий совутиладиган омборхоналар бўлмаганда уларни сақлашни халқимизда қадимдан қўлланилиб келинган оддий усуллардан фойдаланиш ҳам кичик ҳажмдаги маҳсулотларни сақлашда ижобий натижаларни беради. Масалан, буларга ер тўлаларда тўкиб сақлаш, анор ва олма меваларини сабзиларни қуруқ қумга кўмиб сақлаш, картошка ва илдиз меваларни эса ўраларда сақлаш, қоғоз ва полителин каби ўраб-жойлаш материалларидан фойдаланиб сақлаш ва бошқа усулларини киритиш мумкин.

Агар бундай шароитлар бўлмаса, нобудгарчиликни камайтиришнинг энг оддий диярлик харажатлар талаб қилмайдиган усули бу уларни қуритиш, яъни қоқ қилиб олиш усули ҳисобланади. Кишилар ўз томорқа хўжаликларидан олган ҳосилларини нес-нобуд қилмасдан, табиий ҳолда қуритиб олсалар қишга витаминга, минералларга бой маҳсулотлар захирасини яратган бўладилар. Ўзбекистонимизнинг табиий иқлим шароити эса қуритишдан фойдаланишга жуда мос ҳисобланади.

Афсуски, кўпчилик ҳолларда мева дарахтларининг тагига тушиб ётган мевалардан фойдаланмаймиз, уларни қурт-қумурсқалар еб нобуд қилади. Бу билан биз исрофгарчиликка йўл қўяётганимизни билмаймиз ёки билишни хохламаймиз. Бундай мисолларни кўплаб келтириш мумкин.

Умуман олганда мева ва сабзавотларни сақлаш, ташиш ва сотишда бўладиган нобудгарчиликларни камайтириш комплекс ёндашувни талаб қилади. Нобудгарчиликни камайтиришдаги комплекс ёндашув эса узоқ сақланувчанлик хусусиятига эга бўлган мева ва сабзавот навларани танлай билиш, талаб этиладиган агро техник тадбирларни тўғри ўтказиш, уларни тегишли қоидаларга риоя қилган ҳолда териш, товарга ишлов бериш, ўраб-жойлаш, айниқса ҳар бир мева ва сабзавотларнинг ўзига хос хусусиятларини ҳособга олган ҳолда сақлаш режимларини яратиш, сақлашнинг ҳозирги замон усулларидан фойдаланиш, қайта ишлашнинг чиқимсиз технологиясини жорий этиш ва ниҳоят истеъмолчиларга сифатини пасайтирмасдан ўз вақтида етказиб бериш каби жараёнларни ўз ичига олади.

Ҳар биримиз шуни англаб етишимиз керакка, исрофгарчилик муқаддас китобларимизда ҳам қораланган. Масалан, Қуроникаримнинг Аъроф сурасида хусусан шундай дийилган: “Эй, одам фарзанди, ҳар бир ибодат чоғида ўз зийнатингизни олинг. Еб-ичинг ва исроф қилманг чунки у исроф қилувчиларни севмас”

Биз бу мақолада фақат сарҳил мева ва сабзавотларни сақлаш, ташиш ва сотиш жараёнида бўладиган нобудгрчиликлар ҳақида фикр билдирдик. Лекин исрофгарчиликни кенг маънода тушуниш керак. Масалан, электр қувватидан, газдан, сувдан ноўрин фойдаланиш натижасида келиб чиқадиган

исрофгарчиликлар, нон ва бошқа озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмолида, хусусан тўй-ҳашамларда бўлаётган исрофгарчиликлар шулар жумласидандир.

Юқорида қайд қилганимиздан “озиқ-овқатни исроф қилиш” деганда емасдан, ташлаб юборишни тушунар эканмиз. Бу аслида тўғри, лекин керагидан ортиқча ейиш ҳам исроф ва соғлиғимизга катта зиён эканлигини ҳам тушуниб етмоғимиз керак.

МЕВА-СБЗАВОТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ СИФАТИНИ ОШИРИШ – ХЎЖАЛИКЛАР ЭКСПОРТИ САЛОҲИЯТИНИ ОШИРИШНИНГ МУҲИМ ОМИЛИДИР

Пўлатов И.Б. – СамВМИ ассистенти
Бегимкулов И.Б. – СамВМИ ассистенти
Нормахматов Р. - СамИСИ профессори, т.ф.д.
Бобоқулов З. – СамИСИ талабаси

Аннотация: *Мақолада мамлакатимизда мева – сабзавот маҳсулотларининг ишлаб чиқаришни юксалтиришнинг аҳамияти, уларни сақлаш ва ташиш жараёнларида бўладиган чиқитларни камайтириш масалалари бўйича, фикр-мулоҳазалар баён этилган.*

Калит сўзлар: *Мева, сабзавот, рацион, нобудгарчилик, озиқ-овқат хавфсизлиги, озиқ-овқат, микронутриент.*

Аннотация: *В статье рассматривается перспективы увеличения свежих плодов и овощей, а также народнохозяйственное значение сокращения потерь при сборе, транспортировке и хранение плодоовощной продукци.*

Калит сўзлар: *Фрукты, овощы, рацион, потери, безопасность пищевых проуктов, пищевых проуктов, микронутриенты.*

Инсоннинг соғлигини ва узоқ умр кўришини таъминлашнингмухим омилларидан бири истеъмол қилаётган озиқ – овқат махсулотларининг сифати, уларнинг қанчалик даражада микронутриентларга бойлиги билан ҳам чамбарчас боғлиқдир.Инсон рационида бошқа тур озиқ-овқат маҳсулотлари билан алмаштириб бўлмайдиган турига ҳўл мева – сабзавотлар ва уларни қайта ишлаб олинган маҳсулотларни киритиш мумкин. Бу маҳсулотларнинг инсон рационида албатта бўлишининг асосий сабаби биринчи навбатда уларнинг кимёвий таркибида инсоннинг нормал ривожланиши ва фаолият юритиши, саломатлигини мустаҳкамлаш кексалик жараёнларини секинлаштириш ва инсон умрини узайтириш учун зарур бўладиган хилма – хил микронутриентларнинг мавжудлиги билан изохланади. Демак, биз соғлом ва фаравон турмуш кечиришимиз учун кундалик рационимизда мева – сабзавот маҳсулотлари, айниқса юқори сифатли ҳўл мевалар ва сабзавотлар бўлишини таъминлашимиз керак бўлади. Шу сабабли ҳам мамлакатимизда боғдорчилик, сабзавотчилик ва полизчилик тармоқларини дунё талаблари даражасида ривожлантириш бугунги куннинг долзарб вазифаларидан бири қилиб белгиланган. Фикримизнинг далили сифатида Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш. Мирзиёвнинг 2018 йил 16 январда қабул қилинган “

Мамлакатимизнинг озиқ – овқат хавфсизлигини таъминлаш чора – тадбирлари тўғрисида ” ги фармонини келтириш мумкин. Мазкур фармонда озиқ – овқат хавфсизлигини янада таъминлаш, бозорни сифатли, хавфсиз ва арзон озиқ – овқат маҳсулотлари билан тўлдириш, ахолининг харид имкониятларини мустахкамлаш, ташқи иқтисодий фаолиятни либераллаштириш ва соғлом рақобат муҳитини ривожлантириш масалаларига алохида эътибор қаратилган. Мамлакатимизда қишлоқ хўжалик маҳсулотларини, хусусан мева - сабзавот махсулотларини ишлаб чиқаришни ривожлантириш масалалари “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналишлари бўйича Харакатлар Стратегияси”да ҳам ўз аксини топган. Мазкур Харакатлар Стратегиясининг учунчи устувор йўналиши “Иқтисодиётни ривожлантириш ва либераллаштиришнинг устувор йўналишлари”нинг “Қишлоқ хўжалигини модернизация қилиш ва жадал ривожлантириш” деб номланган кичик бандида хусусан таркибий ўзгаришларни чуқурлаштириш ва қишлоқ хўжалиги ишлаб чиқришини изчил ривожлантириш, мамлакат озиқ-овқат хавфсизлигини янада мустахкамлаш, экологик тоза маҳсулотлар ишлаб чиқаришни кенгайтириш, аграр секторнинг экспорт салохиятини сезиларли даражада ошириш, пахта ва бошоқли дон экиладиган майдонларни қисқартириш, бўшаган ерларга картошка, сабзавот, озуқа ва ёғ олинадиган экинларни экиш, шунингдек, янги интенсив боғ ва узумзорларни жойлаштириш ҳисобига экин майдонларини янада оптималлаштириш каби масалалар кўзда тутилган.

Маълумки, республикамизнинг тупроқ-иқлим шароити мева ва сабзавотларини етиштиришга қулай бўлганлиги учун кўпчилик кўп тармоқли мева- сабзавот маҳсулотларини етиштириш ва қайта ишлаш билан шуғулланадиган корхоналарда мева – сабзавот махсулотларини экспорт қилиш имкониятлари мавжуд. Шу сабабли бундай имкониятга эга бўлган корхоналар ўзларининг асосий фаолиятларининг ажралмас қисм сифатида мева – сабзавот махсулотлари экспортини йўлга қўйишни ҳам мақсад қилиб қўйишлари мақсадга муофиқдир. Бундай имконият асосида эса нафақат йиғиштириб олинаётган ҳосилнинг миқдорий кўрсаткичлари, балки уларнинг сифатининг жахон стандартлари талабига жавоб бериши ҳам муҳим ҳисобланади.

Шуни алоҳида қайд этиш лозимки, бугунги кунда мева ва сабзавотларнинг сифатини бахолашда, нафақат уларнинг оргоналептик кўрсаткичлари ва қанд миқдори асосий кўрсаткич сифатида қаралиб балки уларнинг таркибида инсон организмига зарар етказувчи моддаларнинг бўлмаслиги, бир сўз билан айтганда хавфсизлик кўрсаткичлари биринчи ўринга чиқмоқда. Ҳўл мева – сабзавотлар ва уларни қайта ишлаб олинган маҳсулотларнинг хавфсизлик кўрсаткичлари таъминлаш оддий вазифа бўлмасдан, балки мураккаб комплекс вазифа ҳисобланади. Бу эса мева ва сабзавотларнинг хавфсизлик кўрсаткичларини таъминлаш ерга уруғ қадаб, ҳосилни етиштириш, йиғиштириб олиш, сақлаш ва истеъмолчи дастурхонга етказиш бериш билан боғлиқ ҳамма жараёнларини ўз ичига олади деган маънони англатади. Бундан ташқари мева – сабзавот маҳсулотларини экспорт

қилувчилар хорижий мамлакатларда мева-сабзавотларнинг сифатига қўйиладиган талабларни ҳам яхши ўрганиши зарур ҳисобланади. Умуман олганда, махсулот етиштириши билан шуғулланувчи корхоналарнинг рақобати муҳитда самарали фаолият юритиши ҳам етиштирилаётган ва ишлаб чиқарилаётган маҳсулотлар сифатининг харидор талабини қондириш даражасига ҳам боғлиқ деган хулосани қилиш мумкин.

ҚЎЙ ГЎШТИДАН ҚОВУРИШ АСОСИДА ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ ВА ОЗИҚАВИЙ ҚИЙМАТИНИ АНИҚЛАШ

Н.Н.Мўминов – СамВМИ доценти
Ш.Ш.Нурматов – СамВМИ ассистенти
М.Б.Болбеков – СамВМИ ассистенти
И.Б.Бегимкулов – СамВМИ ассистенти
И.Б.Пўлатов – СамВМИ ассистенти

Аннотация: Аҳоли ва туристларга тез ва сифатли хизмат кўрсатиш мақсадида қовуриш асосида тайёрланадиган гўштли таомлар технологияси такомиллаштирилди. Тайёр таомларнинг органолептик кўрсаткичлари, кимёвий, аминокислотали таркиби ва кимёвий “Скор” и аниқланди.

Калит сўзлар: “Скор”, ярим тайёр, қовурилган қобиқ, тўла қийматли, ҳазм бўлувчи қисми.

Аннотация: В работе соверменствовано технология приготовления мясных блюд и определена органолептические показатели, химический, аминокислотный состав и химический “Скор”.

Ключовое слова: “Скор”, полуфабрикат, жаренная оболочка, ценности, часть переваривание.

Сўнгги йилларда қишлоқ хўжалигида ўтказилаётган изчил иқтисодий ислохатлар ахолини сифатли озиқ-овқат махсулотларига бўлган талабини тўлароқ қондириш ва шу билан бир пайтда бугунги куннинг энг катта муоммоларидан бири бўлган озиқ овқат хавфсизлигининг олдини олиш долзарб масалалардан бири ҳисобланади.

Умумий овқатланиш корхоналарида қўй гўштидан тайёрланган таомларга, айниқса жаркоп, шницел, натурал котлет таомларига талаб катта. Бу таомларни тайёрлаш технологик схемасини анализ қилганда кўриш мумкинки, гўшт бўлакчаларини аввал оз ёғда асосий усул билан 10-15 минут давомида қовурилган қобиқ пайдо бўлгунча қовурилади. Кейин 1 соат давомида димланади.

Таклиф этилаётган технологиянинг янгилиги шундан иборатки, гўшт бўлакчалари юзасида қовурилган қобиқ ҳосил бўлиши учун гўшт бўлакчаларини фритюрда – кўп ёғда 3-5 минут қовуриб олиш етарли. Кейин қовурилган гўшт бўлакчалари анъанавий усулдагидек аввал қизил асосий сардакда 25 минут димланади, гарнирни (қолган масаллиқларни) қўшгандан

кейин яна 15 минут димланади. Юқорида қайд этилган таомларни тайёрлаш учун 1 соат 30 минут ўрнига 45 минут вақт сарфланди.

Аҳоли ва туристларга тез ва сифатли хизмат кўрсатиш учун қовурилган таомларни тайёрлаш технологиясини такомиллаштириш мақсадида куйидагиларни бажариш лозим деб топилди;

- ярим тайёр ва юқори даражада тайёр гўштли таомлар технологиясини такомиллаштириш;
- тайёр таомларнинг органолептик кўрсаткичларини аниқлаш;
- таомларнинг кимёвий таркибини лаборатория усулида ҳамда озиқ-овқат маҳсулотлари кимёвий таркиби справочникидан фойдаланиб, уларнинг умумий кимёвий таркибини аниқлаш;
- таомларнинг алмашинмайдиган аминокислотали таркиби ва кимёвий «Скор»ини аниқлаш;

Тайёрланган порцион ва майда бўлакли қовурилган таомларнинг органолептик кўрсаткичларини дегустаторлар томонидан аниқланганда, анаънавий усул билан (назорат намуна) ва бизлар таклиф этган технология билан тайёрланган (тажриба намуналар) ўртасида ташқи кўриниши, таъми, ҳиди, консистенцияси ва бошқа сифат кўрсаткичлари билан фарқ этмади ва юқори баҳоланди.

Жаркоп (тажриба намуна)

25-30 г миқдорда кесилган гўшт бўлаклари 3-5 минут давомида қиздирилган фритюрда (кўп ёғда) қовурилган қобиқ пайдо бўлгунча қовуриб олинади.

Қозонга озроқ миқдорда ўсимлик ёғи солиб, майда тўғралган пиёз, япроқ-япроқ қилиб тўғралган сабзи солиб сал қовурилади, сўнгра помидор ёки помидор пастаси, қовурилган гўшт, туз, гармдори қўшилади, озроқ шўрва суви ёки сув солинади. Қайнаб чиққач, бўлак-бўлак қилиб тўғралган картошка солиниб, пишгунга қадар димланади.

Таом тортилаётганда юзига кўкат сепилади.

Тайёрланган таомларнинг физико-кимёвий хоссалари

Озиқ-овқат маҳсулотларининг озиқавий қиймати унинг таркибидаги озиқавий моддаларнинг физико-кимёвий усуллар билан аниқлаш орқали белгиланади.

Биз қўй гўштидан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар ва айрим таомларнинг таркибидаги қуруқ моддалар, ёғ ва кул миқдорини лаборатория анализи усули билан ва озиқ-овқат маҳсулотлари кимёвий таркиби справочникидан фойдаланиб, бу таомларнинг умумий кимёвий таркибини аниқладик (1-жадвал).

1-жадвалдан маълумки, жаркопда кул миқдори бошқа таомларга нисбатан кўп. Бунинг сабаби жаркоп таркибига гўштдан ташқари ҳар хил сабзавотлар ҳам киради.

1-жадвал

Қўй гўштидан тайёрланган ярим тайёр маҳсулотлар ва таомларнинг кимёвий таркиби, %

(лаборатория усулида аниқланганда)

Кўрсаткичлар	Жаркоп, қўй гўштидан	Шницел	Натурал котлет
Қуруқ моддалар	42,0	45,	49,
Ёғ	24,8	24,4	16,8
Кул	4,8	1,9	1,9

Жаркоп таомининг умумий кимёвий таркибини аниқлаганда қуруқ моддалар миқдори – 103 г, оқсиллар – 22,3 г, ёғлар – 36,8, углеводлар – 44,7, клетчатка – 3,2, органик кислотлар – 0,4, кул миқдори – 4,2 г эканлиги аниқланди.

Минерал элементлардан Na – 188,7 мг, K – 1772, Ca – 638, Mg – 101,8, P – 2191,2 ва Fe моддаси – 23 мг эканлиги маълум бўлди. Жаркопда калий элементининг кўплиги таомдаги картошка ҳисобидан.

Витаминлар В каротин – 4 мг бўлиб, таом таркибидаги сабзи ҳисобида кўпайган. B_1 витамини - 0,45 мг, B_2 - 0,37, РР - 8,9 ва витамин С - 56,5 мг эканлиги маълум бўлди. Витамин С нинг кўпайганлиги картошка ҳисобидан.

Жаркоп таомининг алмашинмайдиган аминокислотали таркибини аниқлаганда, бу таомда айниқса фенлаланин+тирозин (1895,4 мг), лизин (1758), лейцин (1696,7 мг) аминокислоталари кўплиги маълум бўлди. Қолган аминокислоталардан валин - 1319,5 мг, изолейцин – 1121,8, треонин – 1096, метионин+цистин – 798 ва триптофан – 328 мг ни ташкил этди.

Лекин, аминокислоталарнинг кимёвий скорини аниқлаганда метионин+цистин аминокислоталари озроқ миқдорда (91%) лимитланганлиги маълум бўлди.

Демак, алмашинмайдиган аминокислотали ва кимёвий таркиби билан жаркоп таоми тўла қийматли эканлиги аниқланди.

Юқоридагилардан келиб чиққан ҳолда қуйидаги хулоса қилиш мумкин:

1. Юқори даражада пиширишга тайёр маҳсулотларни марказлаштирилган ҳолда ишлаб чиқариш, ишчи кучи, иссиқлик энергияси, вақтни тежаш билан бирга, маҳсулотларга ишлов беришни механизациялаш имконини беради.

2. Марказлаштирилган ҳолда юқори даражада пиширишга тайёр маҳсулотлардан таом тайёрлаш аҳолини, туристларни, завод ва фабрикалар, билим юртидаги ёпиқ ошхоналарни таъминлаганда, оз вақт сарфлаб тез ва сифатли таом тайёрлаш имконини беради.

ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИГА СИФАТЛИ ОЛМА МЕВАСИНИ ЕТКАЗИБ БЕРИШ

А.Ҳ.Юсупов – СамВМИ доценти
Б.А.Тугалов - СамВМИ доценти
И.Б.Бегимкулов – СамВМИ ассистенти
Ғ.С.Турсунов – СамВМИ магистри

Аннотация. *Мақола қишлоқ хўжалик маҳсулотларини ахолига ва истемолчиларга етказиб бериш жараёнида мухим ўрин тутадиган сақлаш жараёнига бағишланган бўлиб, етиштирилган олмани совуқхонада сақлашда маҳсулот теримини режалаштириш ва сақлаш хоналарини сифат ли сақлаш учун тайёрлаш,уларнинг хусусиятлари ва сақлаш даври, сақлашда олмага таъсир қилувчи омиллар ва сифатли сақланган олмадан олинадиган даромадлар ҳақида тавсиялар берилган.*

Калит сўзлар: *Нисбий намлик, харорат, буғланиш, музлаш, совуқхона, омборхона, истиқболли дастур.*

Аннотация. *В статье рассматривается процесс хранения сельскохозяйственной продукции и обеспечение населения и потребителей, хранение собранных яблок в холодильных камерах, подготовка средств планирования и хранения продукции для качественного ухода, факторы, влияющие на сохранение их свойств и срока хранения, а также рекомендации по доходам, полученным по продажам качественной продукции.*

Калит сўзлар: *Относительный влажность, температура, испарение, замерзание, холодильная камера, склад, перспективная программа.*

Мамлакатнинг иқтисодий барқарорлиги ва аҳолининг яхши ҳаёт кечиришини таъминлашда фермер, деҳқон хўжаликлари ва томорқа ер эгалари учун қулай ишбилармонлик муҳитини яратиш, уларнинг ер майдонларидан самарали фойдаланиш масаласи алоҳида ўрин тутади. Ўтказилган ислоҳотлар туфайли қишлоқ хўжалиги маҳсулотларининг асосий қисми фермер ва деҳқон хўжаликлари ҳамда томорқа ер майдонларида етиштирилишига эришилди.

Бизга маълумки олма мевалари таркибида инсон организми учун зарур қанд, органик кислоталар, оқсиллар, ёғлар, пектин, витамин ва бошқа моддалар мавжуд бўлиб, улар енгил ҳазм бўлиши билан бирга шифобахшлик хусусиятларига эга бўлади ва инсон организмида учрайдиган турли хасталиклардан ҳимояланишни мустаҳкамлайди.

Бугунги кунда аҳолини йил давомида ана шундай табиий маҳсулотлар билан таъминлаш ҳамда қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг экспорт ҳажмини ортириш учун замонавий энергия тежамкор сақлаш омборларини қуриш мухим ахамият касб этмоқда.

Бу борада ҳукуматимиз томонидан ҳар йили истиқболли дастурлар ишлаб чиқилиб улар кенг ҳажмларда амалга оширилмоқда.

Меваларни биологик хусусиятларини, сақлаш даврида рўй берадиган жараёнлар ва маҳсулот сифатига таъсир этувчи омилларни яхши билиш, сақлашга яроқли навларни тўғри танлаш, ҳосилни териш, ташиш ва товар ҳолатига келтиришни тўғри ташкил этиш маҳсулотнинг сифатли сақланишини кафолатлайди. Олмани сақланувчанлиги ҳосил йиғилгандан кейинги етилиш муддати билан боғлиқ.

Материаллар ва методлар. Ўзбекистонда олмаларнинг кўплаб навлари етиштирлади, аммо инсонларни олмага бўлган эҳтиёжини қондириш учун олмани барча навлари ҳам сақланавермайди. Сақланишга асосан консистенцияси қаттиқ бўлган кузги ва қишки мавсумда сақланадиган Жонатан, Семеренка, Розмарин, Антоновка ва Атлас каби олмалар яхши ҳисобланади. Олмани сақлашда ҳаво ҳарорати, газ муҳити, нисбий намликни аҳамияти катта. Уларда модда алмашинуви бўлиб, у меваларнинг ранги консистенцияси таъми ва таркибига таъсир этади. Мевалар юқори сифатлилигига маълум муддат сақлангандан кейин эришилади. Шундан сўнг модда алмашинуви бузилади, физиологик жараён юзага келади ва олма меваларининг ранги, таъми, хушбўйлиги ва таркиби бузила бошдайди. Олмани сақлашда асосан қуйидаги параметрларни назорат қилиш керак бўлади:

Нисбий намлик: Олманинг ҳар бир навларини ҳавонининг нисбий намлигига бўлган муносабатини турличалиги билан кузатилади. Қалин пўстлоқли мевалар тез кескин бузилмайди, юпқа тўқимали пўстлоққа эга навларда эса сўлиш тезлашади. Олма сақлашда ҳавонинг нисбий намлигини 90-95 фоиз оралиғида ушлаш тавсия этилади. Омбор ҳавосининг нисбий намлиги психрометр ёрдамида кузатилади ва у омборнинг ўртасига ўрнатилади.

Ҳарорат: Турли нав олмаларни ҳароратга бўлган муносабати ҳар хилдир. Олма сақлашда 0 ^{0}C дан 4 ^{0}C бўлган оралиқ оптимал ҳарорат бўлиши мумкин. Аммо етилмаган навлар учун бундай хароратда сақланганида тўлиқ пишмайди. Яъни етилиш фаоллигини сақлаб қолади, ранги, таъми ва хушбўйлиги яхши бўлмайди. Ундан ташқари, баъзи навлар мевалари 0 ^{0}C да узоқ сақланиши натижасида тўлиқ етилиш хусусиятини йўқотади, оқибатда пўсти ва этида қорайиши ва нуқталар пайдо бўлиши кўпаяди. Аксинча, Байкал, Голден Делишес навлари эса -1,5 ^{0}C ортиқча совутишга чидайди ва аста-секин ҳарорати кўтарилиши билан истеъмол сифатлари сақланиб қолади. Олма мевалари ортиқча совуқ ҳолатига чидамли бўлиб, бир маромда совутишни кўтаради. Кескин совутишда ва юқори хароратда ўзгариш самараси ошади. Совитгичли омборхонанинг ҳарорати термометрларга қараб аниқланади ва оптимал ҳарорат 0^{0}C дан 4^{0}C гача белгиланади.

***Буғланиш*:** Сақлашнинг дастлабки кунларида мевалар таркибидаги эркин сувдан халос бўлади, шунинг учун таркибидаги намликни тез буғлатади ва мувозанат намликга тенглашади. Кейинчалик буғланиш камаяди ва мева етилгани сари яна кучаяди. Буғланишнинг бир текис бориши мева омборларидаги ҳаво ҳарорати ва нисбий намлигига боғлиқ. Мева ташиш ва сақлаш вақтида сувнинг буғланиши ҳисобига ҳамда бошқа ҳар турли омиллар таъсирида терлайди. Буғланишни тўхтатиш ва меваларни хўллигича сақлаш учун омбордаги намликни ошириш ва ҳароратни пасайтириш керак. Қутилар ўртасидаги ҳарорат одатда мева-сабзавот омбори иссиқлигидан юқори бўлади. Мевалар терлаганда тез бузилади, чунки уларни сиртидаги намлик микроорганизмлар спорасининг ривожланишига имкон яратади.

Музлаш: Янги узилган меванинг сақланишида ҳароратнинг пастлиги уларга салбий таъсир ўтказади. Кичик идишлардаги мевалар катта идишлардагига қараганда тез музлайди, хужайралари сувсизланиб қалин

оқсиллар ва плазманинг қайтарилмайдиган каогуляцияси натижасида музлатиш вақтида мевалар нобуд бўлади, механик шикастлар хужайраларнинг совуқдан нобуд бўлишини кучайтириб, нобудгарчиликни тезлаштиради.

Омборни мавсумга тайёрлаш: Меваларни жойлаштиришдан олдин омбор чиқиндилардан тозаланган, шамоллатилган ва дезинфекцияланган, деворларига темир купоросининг 5 фоизли эритмаси пуркалган бўлиши керак. Мева қўйиш учун тагликлар билан жихозланиб, шамоллатиш қувурлари тайёрлаб қўйилади.

Яшикларни жойлаштириш. Ҳосил асосан яшикларда сақланганда 3-сонли мева қутиларда бир квадрат метрга 400 килограмм олма жойлаш мумкин. Қутилар девордан 40 сантиметр узоқликда, 1,8-2 метрли асосий ўтиш жойи ва ҳар бир жуфт тах орасида 60-70 сантиметрли ёндан йўл қолдирилиб жойланади. Қутиларни тахлаб қўйиш усули жуда кўп: тўғри бурчакли, шахмат усули, иккитадан, учтадан, тўрттадан, бештадан тахланади. Меваларни сақлаш вақтида уларни ҳолатини мунтазам кузатиб бориш зарур, бунинг учун қутилар очилиб текширилади ва зарарланган мевалар сараланиб олиб ташланади.

Меваларни реализация қилиш. Меваларни омбордан чиқаришдан олдин улар сараланади, сўнгра 2-3 кунгача ҳарорати секин ошириб бориладиган девростанция камерасида сақланади. Бунда меваларнинг таъми яхшиланади, улар анча ҳушбўй бўлади. Агар девростанция камерасида сақланадиган маҳсулот тўғридан-тўғри совутгич омборларидан ташқарига олиб чиқилса, меваларни ранги тезда қўнғир тусга киради ва бузила бошлайди.

Қуйида сақланаётган олмаларни белгиланган вақтларда назорат – таҳлил ишлари бўйича лавҳалар келтирилган:





Олинган маълумотларни таҳлил қилиб кўриш мумкинки, мавсумдан ташқари вақтга келиб олма мевасининг реализация баҳоси ортади, бу эса

сақланаётган меваларнинг юқори баҳоларда сотилиши ва хўжаликка катта фойда олиш имкониятларини яратади.

Юқоридагиларни ҳисобга олиб мева, сабзавотчилик билан шуғулланиб келаётган фермер хўжалик рахбарларига ва тадбиркорларга етиштирилган мева ва сабзавотлардан юқори фойда олиш учун маҳсулотларингизни сифатли совутқичли омборларда сақлащларингизни тавсия қиламиз. Зеро сифатли маҳсулотлар етқазиб берищ ва юқори самарадорликга эрищищ замон талабидир. Шунинг учин олмаларни узоқ муддатга сақлашда совитгичли омборхоналардн фойдаланишни тався қиламиз ва бу олмаларни сифатли сақланишига ҳамда иқтисодий самарадорликга олиб келади. Сифатли сақланган олмаларни реализация қилишда ресторан ва ошхоналар билан шартномолар тузиш ва йилнинг барча мавсумларида сифатли олма меваси билан таъминлаш мумкин бўлади.

ISTE’MOLCHI VA TURISTLAR QONUN HIMOYASIDA

Z.M.Bazarov - SamISI assistant
S.S.Jamolov - SamISI talabasi

Annotatsiya: *Ushbu tezisda O‘zbekiston iste’molchilar huquqlarini himoya qilish jamiyatlari federatsiyasi faoliyati va iste’molchilar asosiy huquqlari yoritib berilgan.*

Kalit so‘zlar: *Iste’molchi, turist, federatsiya, hududiy birlashma, korxona, tashkilot, ishonch telefoni.*

Аннотация: *Данный тезис охватывает деятельность Федерации обществ защиты прав потребителей в Узбекистане и основные права потребителей.*

Ключевые слова: *потребитель, турист, федерация, территориальное объединение, бизнес, организация, горячая линия.*

Abstract: *This thesis covers the activities of the Federation of Societies for the Protection of Consumer Rights in Uzbekistan and the basic rights of consumers.*

Keywords: *consumer, tourist, federation, territorial association, business, organization, hotline.*

Mamlakatimizda davlat tomonidan istemolchilarning huquqi ustunligini hisobga olib, iqtisodiy faoliyat, tadbirkorlik va mehnat qilish erkinligini, barcha mulk shakllarining teng huquqliligini va hududiyjihatdan bab-baravar muhofaza etilishi kafolatlagan.

Bu borada yurtimizda O‘zbekiston iste’molchilar huquqlarini himoya qilish jamiyatlari federatsiyasi 2002-yilda tashkil etilgan bo‘lib nodavlat notijorat tashkiloti hisoblanadi. Federatsiya O‘zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi, qonunlari, xususan, “Iste’molchilarning huquqlarini himoya qilish to‘g‘risida”, “Jismoniy va yuridik shaxslarning murojaatlari to‘g‘risida”, “Ijtimoiy sheriklik to‘g‘risida”gi qonunlari, boshqa qonunchilik aktlari va o‘z Ustavi asosida faoliyat yuritadi.

Bugungi kunda uning tizimida 14 ta hududiy birlashma, 193 ta tuman (shahar) jamiyati mavjud bo‘lib, mahalla, korxona, tashkilotlar va muassasalarda 5943 ta tayanch guruhi tashkil etilgan.2018 йилда Samarqand iste’molchilar huquqlarini

himoya qilish jamiyatlari xududiy birlashma va uning quyi jamiyatlariga 606 ta ariza kelib tushgan bo‘lsa, ularning 594, ya’ni 98 foizi iste’molchi foydasiga hal bo‘lgan.

Federatsiyaning bosh maqsadi iste’molchilar huquqlari va manfaatlari himoya qilish uchun jamoatchilikni keng jalb etish, ichki iste’mol bozorida sifati past, odamlar hayoti va sog‘lig‘iga zararli tovarlar sotilishiga yo‘l qo‘ymaslik ustidan jamoatchilik nazoratini kuchaytirish, aholining huquqiy va iste’mol madaniyatini oshirishdan iboratdir.

Shu bilan bir qatorda 1996 yil 26 aprelda “Iste’molchilarning huquqlarini himoya qilish qilish to‘grisida” gi qonun qabul qilingan. Ushbu qonunda iste’molchilarning huquqlari bo‘yicha ko‘pgina narsalar qamrab olingan. Qonunning 4 moddasida iste’molchilarning quyidagi asosiy huquqlari kelitrib o‘tilgan (1-rasm)[1]:

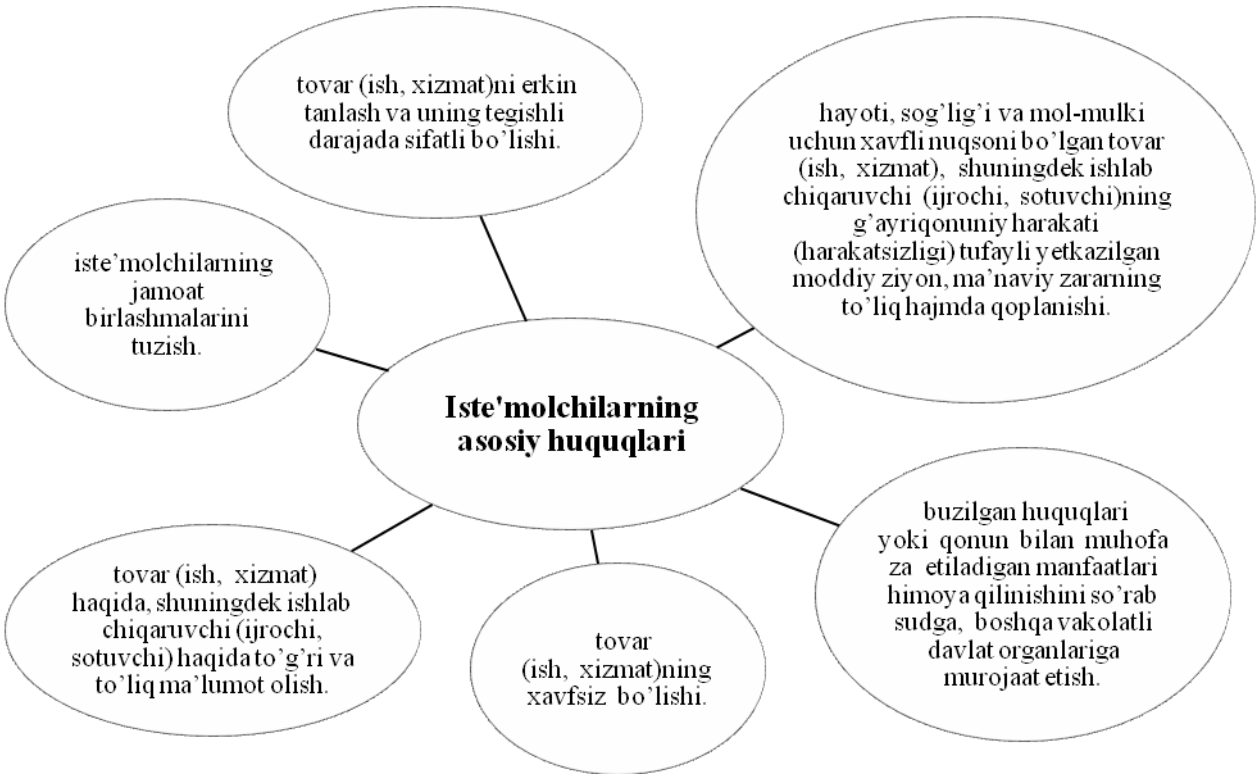
- tovar (ish, xizmat) haqida, shuningdek, ishlab chiqaruvchi (ijrochi, sotuvchi) haqida to‘g‘ri va to‘liq ma’lumot olish;
- tovar (ish, xizmat)ni erkin tanlash va uning tegishli darajada sifatli bo‘lishi;
- tovar (ish, xizmat)ning xavfsiz bo‘lishi;
- hayoti, sog‘lig‘i va mol-mulki uchun xavfli nuqsoni bo‘lgan tovar (ish, xizmat), shuningdek, ishlab chiqaruvchi (ijrochi, sotuvchi)ning g‘ayriqonuniy harakati (harakatsizligi) tufayli yetkazilgan moddiy ziyon, ma’naviy zararning to‘liq hajmda qoplanishi;
- buzilgan huquqlari yoki qonun bilan muhofaza etiladigan manfaatlari himoya qilinishini so‘rab sudga, boshqa vakolatli davlat organlariga murojaat etish;
- iste’molchilarning jamoat birlashmalarini tuzish.
- Iste’molchilarning ijtimoiy himoyaga muhtojlar toifasiga kiritilgan ayrim guruhlari uchun qonun hujjatlari bilan savdo, maishiy xizmat va xizmat ko‘rsatishning boshqa turlari bo‘yicha imtiyozlar va afzalliklar belgilanishi mumkin.

Federatsiya tomonidan iste’molchilar murojaatlari doimiy ravishda tinglab boriladi. Iste’molchilar shikoyat va takliflari bo‘yicha quyidagilar orqali bog‘lanishlari mumkin (2-rasm):

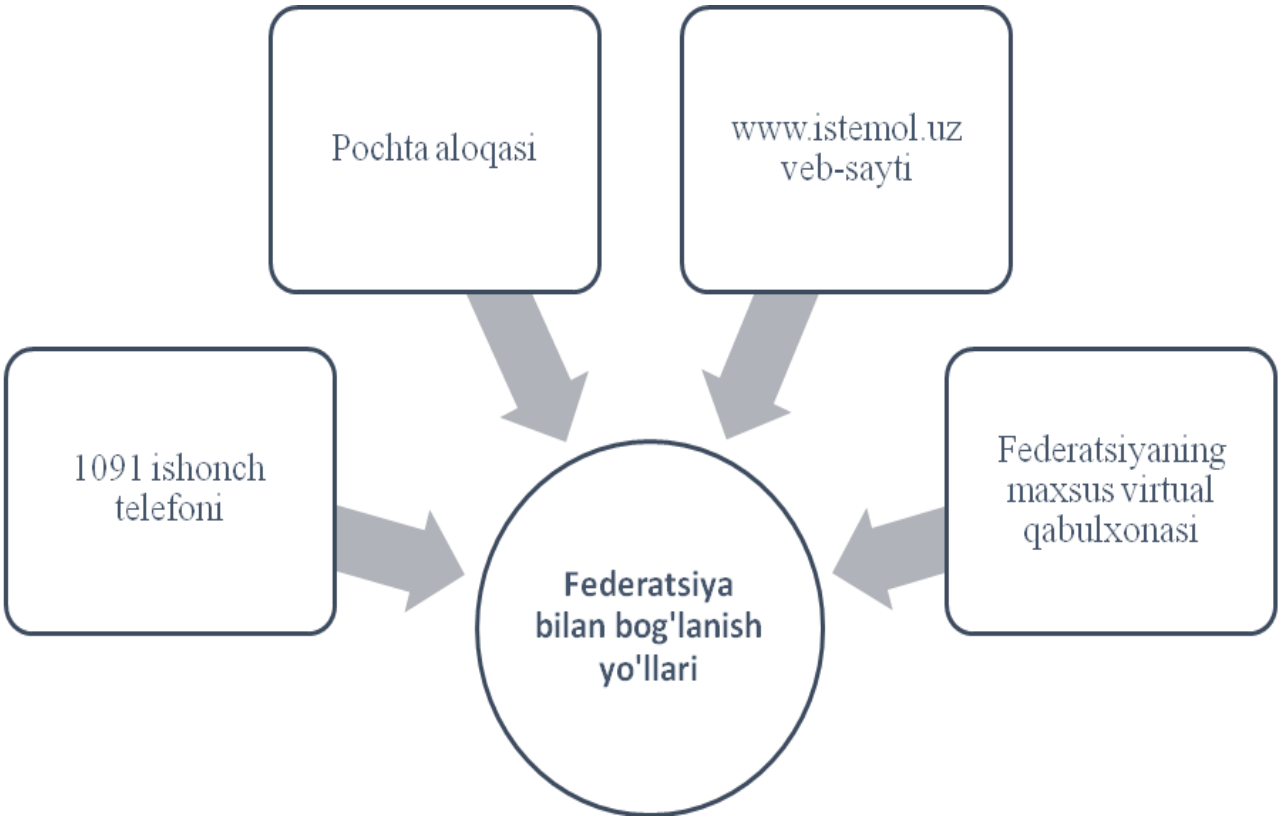
- 1091 ishonch telefoni;
- Pochta aloqasi;
- www.istemol.uz veb-sayti;
- Federatsiyaning maxusu virtual qabulxonasi.

Shu bilan bir qatorda yurtimizda turizm sohasiga katta e’tibor berilmoqda. Shuningdek, yurtimizga tashrif buyurgan turistlar xam iste’molchi hisoblanishadi. Shunday ekan ularga maxsus federatsiya qoshida xorijiy turistlar bilan domiyi ishlaydigan va ularning shikoyat va takliflarini doimiy ravishda o‘rganib boradiganbo‘limlar tashkil etish maqsadga muvofiq bo‘lar edi deb hisoblaymiz.

[1]http://lex.uz/docs/-4704



1-rasm. Iste'molchilarning asosiy huquqlari



2-rasm. Iste'molchilarning federatsiya bilan bog'lanish yo'llari

ТОВАР ВА ХИЗМАТЛАР ИСТЕЪМОЛИ МУҲИТИНИ ЯРАТИШ МУАММОЛАРИ

Ф.Н.Ташев - СамИСИ ассистенти
У.Нуримов – СамИСИ талабаси

Аннотация: *«Истеъмолчилар ҳуқуқларини ҳимоя қилиш тўғрисида»ги Ўзбекистон Республикаси Қонунига мувофиқ ҳамма истеъмолчилар ҳуқуқлари ва манфаатлари ҳимоя қилинишини таъминлаш учун жамоатчиликни кенг жалб этиш, ички истеъмол бозорида сифати паст, одамлар ҳаёти ва соғлиғига хавф туғдирувчи товарлар сотилишига йўл қўймаслик устидан жамоатчилик назоратини кучайтириш, аҳолининг ҳуқуқий ва истеъмол маданиятини оширишга доир ишларни фаоллаштириш мақсадида.*

Калит сўзлар: *Истеъмолчи, ишлаб чиқарувчи, ижрочи, товар (иш, хизмат)нинг нуқсони.*

Аннотация: *Согласно Закону Республики Узбекистан «О защите прав потребителей», участию общественности в защите прав и интересов всех потребителей, снижению качества внутреннего потребительского рынка, предотвращению продажи товаров, угрожающих жизни и здоровью людей, активизировать усилия по повышению культуры потребления.*

Ключевые слова: *Потребитель, производитель, руководитель, дефектный продукт (работа, услуга).*

Annotation: *According to the Law of the Republic of Uzbekistan "On protection of the rights of consumers", public participation in the protection of all consumers' rights and interests, the reduction of the quality of the domestic consumer market, the prevention of the sale of goods that threaten the lives and health of people, to intensify efforts to increase consumption culture.*

Key words: *Consumer, producer, executive, defective product (work, service).*

Ҳар биримиз кундалик турмушда савдо дўконига кирганимизда ҳам, жамоатчилик транспортига чиққанимизда ҳам, ошхонага хўранда сифатида ташриф буюрганимизда ҳам, умуман товарлар сотиб олганимизда, ишлар, хизматлардан фойдаланганимизда ҳам истеъмолчи ҳуқуқларидан фойдаланамиз. Аҳолининг истеъмолга бўлган эҳтиёжларини сотувчилар, ишлаб чиқарувчилар, иш ва хизматларни бажарувчилар таъминлайди. Бозор иқтисодиёти шароитида улар ўзларига қулай шартларда истеъмолчининг товар ва хизматларни сотиб олишига ундайдилар. Бозор иқтисодиётига ўтиш шароитида аксарият ҳолларда товарларнинг салмоқли қисми сифат жиҳатидан пастлиги, энг хавотирга соладигани уларнинг инсоннинг ҳаёти ва соғлиғига хавф туғдириши билан характерланади.

Худди шунинг учун ҳам ҳар бир истеъмолчи ҳуқуқларининг ҳимояси ва кафолати учун давлат ҳимояси зарурдир. Маълумки, давлатнинг асосий белгиларидан бири, бу – унинг юридик кучга эга бўлган, ҳуқуқ нормаларини ўзида акс эттирган қонунлар ва уларга асосланиб чиқарилган меъёрий ҳужжатларни қабул қилиш ҳисобланади. Давлат ўзи қабул қилаётган қонунлар орқали ишлаб чиқарувчиларни сифатли маҳсулот чиқаришга, иш ва хизматлар кўрсатувчиларни, четдан товарларни импорт қилувчиларни ўз фаолиятларини истеъмолчилар манфаатларидан келиб чиқиб белгилашга, уларнинг ҳуқуқларини инобатга олган ҳолда фаолият кўрсатишга ундайди. Ана шундай

ҳолатларни ўзида ифодалаган қонунчилик истеъмолчи иштирокидаги муносабатларни тартибга солишини давлат таъминлаши зарур.

Шу маънода истеъмолчилар ҳуқуқларини ҳимоя қилиш юзасидан давлатнинг функциялари давлат ҳокимияти бошқаруви органлари, судлар томонидан амалга оширилади ва истеъмолчилар ҳуқуқлари ҳимояси айнан шу органлар орқали таъминланади.

Мамлакатда товар ва хизматлар истеъмол моделини ўзгариши натижасида юзага келган хатарлар ва уларни бартараф этиш чора-тадбирлари

Хатарлар	Чора-тадбирлар
- инфляция; - аҳоли даромадларининг товар ва хизматларга бўлган талаби пасайиши; - аҳолининг ижтимоий ҳимояга муҳтож қатламини истеъмолга боғлиқ манфаатлари; - товар (иш, хизмат)нинг жиддий нуқсони.	- асосий истеъмол товарларини импорт қилиш жамғармаси; - асосий истеъмол товарлари нархи барқарорлигини таъминлаш; - божхона божлари ва тўловлари ставкаларини туширилиши; - товар (иш, хизмат)дан белгиланган мақсадда фойдаланиб бўлмайдиган қилиб қўядиган ёхуд бартараф этиш учун кўп меҳнат ва вақт сарфлаш талаб қилинадиган камчилик.

Истиқболда товар ва хизматлар соҳасини ва истеъмол муҳитини ривожлантириш ва барқарорлигини оширишга алоҳида эътибор қаратилади.

Хулоса қилиб шуни айтиш мумкинки, бугунги кунда товар ва хизматлар истеъмол муҳитини қуллаб қувватлаш борасида амалга оширилаётган чора-тадбирлар, янги иш жойлари ташкил этилишига, аҳолининг иш билан бандлик даражасини оширишга, ялпи ички маҳсулотни кўпайтиришга, импорт қилинаётган маҳсулотлар салмоғини камайишига, экспортбоп товарлар ишлаб чиқаришни ривожлантиришга, ички бозорни товар ва хизматлар билан тўлдиришга ҳамда республикамизда эркин рақобат муҳитининг ривожланиб боришига хизмат қилади.

II ШЎЪБА. РЕСТОРАН ХИЗМАТЛАРИ СЕРВИСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШДА ЗАМОНАВИЙ ИННОВАЦИОН ТЕХНОЛОГИЯЛАРНИ ЖОРИЙ ҚИЛИШ МАСАЛАЛАРИ

РЕСТОРАТОР ФАОЛИЯТИНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ

А.Ю.Худайбердиев – СамВМИ доценти
З.Э.Мамарасулов – СамИСИ ассистенти
У.А.Абдурайимов – СамИСИ тадқиқотчиси

Аннотация: *Ишда ресторатрлик фаолиятини хусусиятлари, моҳияти ва бўлғуси ресторатрни вазифалари таҳлил этилган.*

Калит сўзлар: *ресторан, кафе, ресторатор, касбий маҳорат, бизнес режа, пазандачилик санъати, юксак нафосат, хушмуомалалик, одоб-ахлоқ.*

Аннотация: *В работе анализированный особенности, сущность ресторатрной деятельности и задачи будещего ресторатора.*

Ключевые слова: *ресторан, кафе, рестаратор, профессиональной мастерство, бизнес-план, кулинарное искусство, элегантность, вежливость, нравственность.*

Annotation: The work analyzed the features, the essence of the restaurant activities and the tasks of the future restaurateur.

Key words:. restaurant, cafe, restorator, professional skill, business plan, culinary art, elegance, politeness, morality.

Хусусий мулк, кооператив, кичик бизнеснинг қайта қуриш даврида жонланиб, реал ҳаётимизга кириб келиши кўплаб касбларни шиддат билан янги шаклларга ўзгаришига олиб келди.

Хусусий кафе, ресторан, клубларни ишини самарали юритиш учун аввалгидек, коллежларда билим олган официантларни меҳнати етарли эмаслиги сезилди. Шу боис ҳам 90 йиллар бошида ресторан – ошхона иши соҳасида янги профессионаллар авлоди шаклланди, улар қайта ҳаётга чанқоқлиги, изланувчанлиги ва ижодкорликка лаёқати билан ажралиб турарди.

Ресторан ходимини ижтимоий ҳолати ўзгарди. Чунки, ресторан ва банкет заллари тубдан ўзгарди. Янгиланиш миллий анъана, тўкин-сочин дастурхон ва ўзбеконалик меҳмондўстликни таъминлайди.

Меҳмондўстлик бамисоли бир булоққи, унда дўстлик, одамгарчилик, инсонпарварликни шакллантирадиган, шахсан покизалик, тадбиркор-чаққонлик, ахлоқан теран ва турмушга нафосат назари билан қарашни тарбиялайдиган бир зам-зам қайнайди.

Ресторатор сўзи француз тилидан (restourateur) олинган бўлиб - ресторан эгаси, яратувчиси, бошқарувчиси маъносини англатади.

Бугунги кун ресторатрлари, ким ўзи? Ресторатор – бу улкан ошхона майдонидаги режиссёр. Ошхона на фақат овқат тайёрланадиган цех, балки сифатли сервис бозори ҳам ҳисобланади. Ҳозирда профессионал мутахассис иштиёқ билан ресторанни бизнес режасини тузади, таомнома (меню) учун янги

таом яратади. Ресторатор меҳмонни кутиб олишдан, янграётган мусиқа ва оҳанглар, лаззатли таомлар, ажойиб кайфият муҳитини яратувчи мўжизакор каби маҳорат соҳиби бўлиши лозим.

Ресторанга келган одамни қандай олам чўлғаб олишини ресторатор олдиндан сезиб олиши керак.

Рестораторлик ишига ўрганиш мумкин. Ресторатор касб бўлсада, бундай мутахассислик йўқ. Мазкур касб бўйича маҳорат - коллеж ёки олий ўқув масканида таҳсил олиш ва ресторан, клуб, кафеларда турли ишларни бажариш жараёнида ҳосил бўлади. Ҳақиқий ресторатор бу қадам ба қадам официантдан, бошқарувчига ёки ресторан эгасига айланган одам тушунилади[2].

Пазандачилик санъати, бармен иши ва меҳмонхона хўжалиги асослари коллежларида ўқитилади. Коллеждан сўнг улар учун олий ўқув юртларига кириш имкони яратилади, айниқса ресторан иши билан боғлиқ йўналишларга. Ҳозир хизматлар кўрсатиш, кичик ва ўрта бизнесни ташкил этиш, бошқарув, ресторан иши ҳамда туризм йўналишларида асосий йўналишлар ҳисобланади.

Кўнгил очар марказлари ва ресторанлар сонини ортиши туфайли ушбу бозорда улар ўртасида рақобатбардошлик ҳам ўсиб бормоқда, назария ва амалиётни ўрганиш натижасида олий ўқув юртларини обрўйини оширади.

Ишчига хос бўлган амалий масалалардаги кўникмаларни назарий билимлар билан уйғунлашиши келажакда талабани катта имкониятлар кутишидан даракдир. Бундай талаба оддий офисда ишловчи ёки олий маълумотсиз ходимдан алоҳида ажралиб туради.

Бу соҳани ўз қизиқишига мос иш деб билган инсон, корхонанинг ускуналари қандай ишлашини, ходимларни тўғри саралашни, уларни ортиқча юкламаларини камайтириш ва ресурслардан иложи борича оқилона, самарали фойдаланишни билиши лозим.

Таомномани ўйлаб топиши ва тузиши, ошхона, заллар, соқчилар, омборхоналар ва қўшимча ёрдамчи бинолардаги ишларни назорат қилиши керак. Ресторан меҳмонларни қандай истеъмолчисига мосланиши, ким у ерга келиши, улар нималарни ҳоҳлаши, нимадан воз кечишини, хизматлар таомномасига қўшиш лозим бўлган нарсаларни яхши англаш керак.

Ресторатор маркетинг тадқиқотларни олиб боришни, бизнес-режа тузишни ва ишни кўнгилочар томонини ташкил қила билиши лозим. Нечта ва қандай ходимларни ишга жалб қилиш керакли эканлигини, жумладан, идиш-товоқ ювадиган ишчилар, соқчилар, фаррошлар, ошпаз, бош ошпаз, бухгалтер, администратор, котиб, ходимлар бўйича менеджер, официантлар, бармен, директор ва бошқаларни билиши лозим.

Янги ресторан учун бино, иморат топиш, эски кафени таъмирлаш ёки уни янгидан жиҳозлашни билиши керак. Келажакда ресторатор бўладиган мутахассисларни тайёрлайдиган олий ўқув ва ўрта махсус ўқув юртларида қуйидаги фанлар ва йўналишлар ўтилади: жиҳозлаш, ички ва ташқи иқтисодиёт, фалсафа, этика асослари, менежмент, касбий музокараларни олиб

[2] Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менежмент гостиниц и ресторанов. Минск, ООО «Новая знания», 2001 г. – 53 стр.

бориш хусусиятлари, чет тили, меҳмонхона хўжалиги, туризм, корхонани бошқариш, бухгалтерия ҳисоби, молия, статистика, метрология ва стандартлаш, кимё, математика, информатика, она тили, овқат тайёрлаш технологияси.

Ресторан эгаси учун барча фанлар ҳам табиий ва кераклидек туйилмайди. Юқори босқич талабаси сифатида жуда ўзига хос йўналишларни профил ўқув юртларида танлаш мумкин. Буларни ичида узумчилик ва вино иши, кўнгил очар санъатнинг менежменти, ички иқтисодиёт ва ресторан бизнеси, юқори технологик ошхонали рестораннинг технологик жараёни ва ҳ.к.

Янги шаклдаги фаолият бўлганлиги сабабли рестораторлик касби янгича ёндашувни талаб этади. Бу йўналишни танлаган инсонларни фикрлаши ҳам ўзига хосдир. Доимо улкан нарсаларга интилиш билан бир қаторда оддий ишларни ҳам бажариб кетмоқ зарурдир. Ресторан ишининг узун занжиридаги ҳар бир ҳалқасининг аҳамиятини тушиниш ва ҳар дақиқани қадрлаши лозим. Ўзини таълим, касб малакасини ошириш ва янги нарсаларни ўрганишга иштиёқ туғилади. Чунки, рестораторлик кўплаб, турфа хил касблар маҳоратини талаб этади, жумладан: менеджер, иқтисодчи, ҳисобчи, дизайнер, мухандис, технолог, ошпаз, шоу ташкилотчиликни.

Бундай узоқ ва машаққатли йўлни фақат сабр-тоқат соҳиби бўлган инсон босиб ўта олади. Ресторан бизнесига асосан давомли меҳнат ва ўқиш орқали кириб борилади. Бундай оғир жисмоний ва кўп соатли меҳнатни уддасидан асосан эркаклар чиқадилар. Бу ишда ақлий меҳнатни аҳамияти ва чет тилларга бўлган қобилиятни ҳам унутмаслик керак. Фаолиятни бир қадар кибирлиги нозик дид ва эстетик туйғуни талаб этади. Чунки, таомни безаш, дастурхонни чиройли қилиб тузаш, идиш-товоқни нафис гулдорлигидан то меҳмонларни кутиб олинадиган залларни декор ва дизайнини танлаш рестораторни ваколатидир. Шу сабабли оддий жисмоний қувватлилик, ўткир ақл ва ривожланган нафосат ҳисси ресторатор учун зарур бўлган сифатлардир. Бундай сифатлар соҳиби бўлган инсон бу соҳада муваффақиятларга эриша оладилар.

Мамлакатимизда истеъмол бозори кундан-кунга ривожланмоқда ва сервисга бўлган талаб ошиб бормоқда[3]. Байрам тантаналари, туй-хашамлар, туристик мавсумларда ресторан бизнесида тиним бўлмайди. Ресторан ходимлари санъаткорлар каби ҳамма хордиқ олганида меҳант қиладилар. Касбий юксалиш борасида бўлғуси рестораторни босқичма-босқич вазифалари ва масъулияти ошиб бораверади, чунки у кўплаб ишлаб чиқариш йўналишларини кузатиб боради. Ресторатор бўлганидан кейин бўш вақт ҳақида унутиш керак. Ресторан бу жуда инжиқ, мутлақо кутилмаганда хар-хашали ва тинмайдиган фарзанд кабидир. Бу эса ресторатордан сабр-тоқат, ақл-идрок, тадбиркорлик, юксак нафосат, хушмуомалалик, одоб-ахлоқ ва бедорликни талаб этади.

[3] http://edunews.ru/magazine/magazine_586.html

ХИЗМАТЛАР СОҲАСИ ТАЪЛИМ ЖАРАЁНИДА ИННОВАЦИОН ВА ИЛҒОР ХОРИЖИЙ ТАЖРИБАЛАРНИ ҚЎЛЛАШДА ЮТУҚ ВА КАМЧИЛИКЛАР

Ф.А.Ахмеджанова – СамИСИ доценти
Д.Мирзаахмадов – СамИСИ ассистенти

Аннотация: *Ҳозирги вақтда таълим-тарбия жараёнида педагогик инновациялар ва хорижий тажрибаларни кенг кўламда қўллаш жаҳон тараққиётининг глобал тенденцияси ҳисобланади. Педагогик инновациялар кўламининг ортиб бориши, мамлакатда модернизация жараёни тез суръатлар билан ривожланаётган айни даврда таълим соҳасига янгиликларни тизимли равишда киритишга алоҳида эътибор қаратилмоқда. Аммо кўплаб педагогик инновацияларнинг яратилаётганига қарамай, таълим жараёнларига ўқитишнинг янги мазмун, шакл, усул ва воситаларини татбиқ этиш бўйича педагогик тадқиқотларни жорий этиш даражасини ҳозирча етарли деб бўлмайди.*

Калит Сўзлар*: Педагогик инновациялар, таълим тарбия, таълим шакли, таълим усули, таълим воситаси, педагогик технологиялар.*

Аннотация: *В то время, когда в стране процесс модернизации развивается бурными темпами, применению зарубежных и инновационных педагогических технологий в учебно-воспитательном процессе уделяется большое внимание. Несмотря на то, что разрабатывается большое количество новейших педагогических технологий применение их в учебном процессе для совершенствования форм, методов и средств обучения приводит к большим затруднениям.*

Ключевые слова: *Педагогические инновации, учебно-воспитательная деятельность, методы обучения, средства обучения , формы обучения, педагогические технологии.*

Annotation: *At a time when the country's modernization process is developing at a rapid pace, the reconciliation of foreign and innovative pedagogical technologies in the educational process is given great attention. Despite the fact that a large number of the latest pedagogical technologies are being developed, their application in practice to improve the forms and methods of teachingleads to great difficulties.*

Key words: *Pedagogical innovations, teaching and educational activities, teaching methods, teaching aids, forms of instruction, pedagogical technologies.*

Замонавий жамият ўзининг тез ва чуқур ўзгарувчан тавсифига эга бўлиб, бундай ўзгаришлар жамоатчилик тузилмалари, жумладан, мустақил давлатлар, шахс ва жамият ўртасидаги муносабатлар, демографик сиёсат, урбанизация жараёнларида кўзга яққол ташланмоқда. Таълим ҳам глобал умумжамият тузилмасининг алоҳида таркибий қисми сифатида жамиятда бўлаётган барча ўзгаришларни ҳисобга олиши, ана шу асосда ўз тузилиши ва фаолият мазмунини ўзгартириши зарур. Бугунги кунда таълимнинг жамият ривожланиш суръатларидан ортда қолаётганлиги, таълим жараёнида қўлланилаётган технологияларнинг замонавий талабларга тўлиқ жавоб бермаслиги ҳақидаги масала дунё ҳамжамияти томонидан тез-тез эътироф этилмоқда. Чунки таълим ҳам ижтимоийлаштириш вазифасини бажарувчи сифатида жамиятдаги ўзгаришлар ортидан бориши ҳамда унинг ривожланишига ўз таъсирини ўтказиши керак. Бироқ жамият ривожланиши ва таълим тизими ўртасидаги муносабат мураккаб кўринишга эга бўлиб, юқори даражадаги жўшқинлик билан фарқланади. Таълим барча фаол ва суст ўзгаришлар таъсирини қабул қилавермайди, жамиятда бўлаётган воқеаларга эса ўз таъсирини ўтказади. Ана

шу нуқтаи назардан таълимдаги ўзгаришлар фақатгина натижа сифатида эмас, балки жамиятнинг келгусидаги ўзига хос ривожланиш шартидир.

Маълумки, фан ва техника жадал суръатлар билан ривожланаётган бугунги кунда кўплаб илмий билимлар, тушунча ва тасаввурлар ҳажми кескин ортиб бормоқда. Бу, бир томондан, фан-техниканинг янги соҳа ва бўлимларининг тараққий этиши туфайли унинг дифференциаллашувини таъминлаётган бўлса, иккинчи томондан, фанлар орасида интеграция жараёнини вужудга келтирмоқда.

Бундай шароитда, юқори малакали мутахассисларга бўлган талаблар ортиб бориб, баркамол авлодни асрлар давомида шаклланиб келган умуминсоний ва миллий қадриятлар руҳида тарбиялаш лаёқатига эга, фаннинг фундаментал асосларини мукаммал эгаллаган, касбий тайёргарлиги юксак даражада бўлган ҳамда замонавий ахборот технологияларини амалиётда қўллаш кўникма ва малакасига эга кадрларни тайёрлаш талаб этилади.

Ҳозирги вақтда таълим-тарбия жараёнида педагогик инновациялар ва хорижий тажрибаларни кенг кўламда қўллаш жаҳон тараққиётининг глобал тенденцияси ҳисобланади. Педагогик инновациялар кўламининг ортиб бориши, мамлакатда модернизация жараёни тез суръатлар билан ривожланаётган айни даврда таълим соҳасига янгиликларни тизимли равишда киритишга алоҳида эътибор қаратилмоқда. Аммо кўплаб педагогик инновацияларнинг яратилаётганига қарамай, таълим жараёнларига ўқитишнинг янги мазмун, шакл, усул ва воситаларини татбиқ этиш бўйича педагогик тадқиқотларни жорий этиш даражасини ҳозирча етарли деб бўлмайди.

Янгиланган таълим тизимини жорий этишда ҳар бир педагогнинг ўз фанига ва баркамол авлод таълим-тарбиясига оид янгиликларни мунтазам ўргана бориб,талабаларни илм-фан тараққиётининг энг сўнгги ютуқларидан хабардор қилиш муҳим аҳамият касб этади. Бугун фан ва техника соҳасидаги янгиликларни ўқув дастурлари мазмунига тез киритиш талаб этилади ва бу орқали, замонавий билимларни шакллантиришга замин ҳозирланади.

Олий таълим муассасалари талабаларида касбий тайёргарликни шакллантириш ва уни ривожлантириш, мазкур жараёнга нисбатан тизимли, комплекс ёндашувни тақозо этади. Бўлажак мутахассислар чуқур билимга, самарали фаолият юрита олиш маҳоратига эга бўлиши, маълум фан асослари борасида унда етарли назарий ҳамда амалий билимларнинг, таълим жараёнида янгиликлардан унумли фойдаланиш малакасининг қанчалик шаклланганлигига боғлиқдир.

Маълумки, бугун барча давлатлар таълимга имкон қадар кўп инновациялар киритишга интилмоқда. Бугунги инновациялар уларга уюшган, режали, оммавий ёндашувни талаб этади. Инновациялар келажак учун узоқ муддатли инвестициялардир. Новаторликка қизиқиш уйғотиш, янгилик яратишга интилувчан шахсни тарбиялаш учун таълимнинг ўзи янгиликларга бой бўлиши, унда ижодкорлик руҳи ва муҳити ҳукм суриши лозим.

Реал таълим амалиёти илғор педагогик технологияларни амалиётга кенг жорий этиш таълим сифатини оширишга хизмат қилишини тўлиқ тасдиқламоқда. Бироқ илғор педагогик технологияларни олий таълим

жараёнига қўллаш билан боғлиқ бир қатор муаммолар ҳам кўзга яққол ташланмоқдаки, уларни эътиборга олиш ва ҳал этиш таълим сифатини оширишга хизмат қилади. Бундай долзарб муаммоларга қуйидагиларни киритиш мумкин:

1) Олий таълимда қўллаш учун мўлжалланган интерфаол методлар таснифи ва уларнинг мазмун-моҳиятини ёритиб берувчи ўқув-услубий қўлланмаларнинг етарли эмаслиги. Гарчи республикамизда педагогик технологияга доир қатор ўқув қўлланмалар яратилган бўлишига қарамасдан, мазкур ўқув қўлланмаларда олий таълим жараёнида қўллаш мумкин бўлган интерфаол методлар ва уларни қўллашга доир методик кўрсатмалар аниқ ўз ифодасини топмаган. Мазкур ҳолат олий таълим профессор-ўқитувчиларининг интерфаол методларни қўллашга доир маълумотлардан тўла хабардор бўлмаслигига олиб келмоқда. Олий таълим муассасаларида профессор-ўқитувчилар кенг қўллайдиган интерфаол методлар жуда камчиликни ташкил этади. Бундай методлар сифатида кластер, Б-Б-Б чизмаси, “Ақлий ҳужум”, “Балиқ скелети” чизмаси, “Қандай? диаграммаси” кабиларни айтиб ўтиш мумкин;

2) Профессор-ўқитувчилар интерфаол методларни қўллашда методик қоидаларга тўлиқ риоя этишлари лозим. Бошқача айтганда, интерфаол методлар фаннинг ўзига хос хусусияти, мавзунинг мақсад ва вазифалари, талабаларнинг ёш хусусиятлари, машғулот шакли, аудиторияда мақбул шарт-шароитнинг мавжудлиги каби жиҳатларни аниқ ҳисобга олган ҳолда қўллаш лозим.

Юқоридаги фикрларни умумлаштириб айтганда, интерфаол методдан ноўрин фойдаланиш таълим самарадорлигини оширишга эмас, аксинча машғулот сифатини пасайтиришга олиб келади. Олий таълимда ўқитишнинг асосий шакли сифатида маърузага қўйиладиган методик, шу жумладан маърузачига қўйиладиган талаблар мавжуд. Мазкур талабларнинг тўлиқ бажарилиши профессор-ўқитувчи (лектор) орқалигина самарали амалга ошиши мумкин.

Юқоридаги фикрлардан келиб чиққан ҳолда, олий таълим тизимида педагогик технологияларни қўллаш самарадорлигини ошириш мақсадида қуйидаги методик вазифаларни муваффақиятли ҳал этиш лозим:

1) Профессор-ўқитувчилар “интерфаол метод”, “стратегия”, “технология” каби тушунчаларнинг мазмун-моҳиятини аниқ тушуниб олишлари лозим. Мазкур тушунчаларнинг моҳиятини тўғри англай олмаслик уларни қўллашда кўплаб методик қийинчиликларни юзага келтиради. Олий таълимда асосий эътибор ўқитиш жараёнини лойиҳалаш (технологик модел) ва режалаштириш (технологик харита)га, яъни технологизацияга қаратилиши керак;

2) Олий таълимда фанларни ўқитиш жараёнида интерфаол методлардан фойдаланишда методик қоидалар ва кўрсатмаларга риоя қилиниши керак. Аниқ методик кўрсатмаларга риоя этиш орқали интферфаол методларни самарали қўллаш имконияти юзага келади. Бу эса таълим сифатининг ошишига хизмат қилади;

4) Фанлар бўйича таълим технологияларини яратишда хилма-хиллик, ижодийлик, инновацион ёндашувларга асосланиш, бир қолипга тушиб

қолишдан сақланиш мақсадга мувофиқ. Мазкур жараёнда фанларнинг, машғулот шакллари, мавзуларнинг ўзига хос хусусиятларини ҳисобга олган ҳолда ёндашиш ўринли бўлади.

РЕСТОРАН ХИЗМАТЛАРИ СЕРВИСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ

Ж.М.Қурбонов – СамИСИ профессори
Р.Ж.Қурбонова – СамИСИ катта ўқитувчиси

Аннотация: *Тадкикотда ресторан хизматлари сервисини инновацион йуллар билан такомиллаштириш максадида ундаги официантлар хизматининг куп погонали хизматлари ишлаб чикилган ва амалиётга таклиф этилган.*

Калит сузлари: *инновация, официантлар хизмати, куп погонали, сервис.*

Аннотация: *В исследование в целях совершенствование путем инновации ресторанной услуги разработана много этапная официантская обслуживания и предложена для практики.*

Ключевие слова: *инновация, услуги официантов, много этапное, сервис***.**

Бугунги кунда, сервис корхоналаридан ҳисобланган умумий овқатланиш корхоналарида кўрсатилаётган хизматлар тадбиркорликнинг муҳим фаолияти ҳисобланиб, бу билан кўпгина ташкилотлар ва якка тадбиркорлар шуғулланмокдалар.Умумий овқатланиш корхоналарининг ривожлантирилиши инсонларнинг турли хилдаги эҳтиёжларини қондириш вазифасини бажаради. Бундай вазифаларни бажаришда умумий овқатланиш корхоналарининг техникавий таъминланганлиги алоҳида рол ўйнайди.Улар ўзаро типлари, ўлчамлари, ҳамда кўрсатилаётган хизматлари билан фарқланадилар. Бироқ уларнинг ҳаммаси ҳам замонавий талабга мос келмайди. Жумладан, 2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича Ҳаракатлар стратегиясида «маънан ва жисмонан эскирган ускуналарни янгилаш ҳамда модернизация қилиш, технологик жараёнларни оптималлаштириш»[4] муҳим йўналиш сифатида белгилаб берилган. Шунинг учун ҳам сервис корхоналаридан умумий овқатланиш корхоналарини модернизациясини амалга ошириш ва хизмат кўрсатиш самарадорлигини ошириш долзарб ҳисобланади.

Олиб борилган тадқиқотлар натижаларининг тахлили асосида “Юлдуз” ресторанида: турли типдаги ошхона ва буфетлардан фойдаланишда самарадорликни баҳолаш, яъни хизмат кўрсатиш ва банд бўлган каналларнинг коэффициенти пастлигига таъсир этувчи омилларни очиб бериш; хизмат кўрсатиш вақтида истеъмолчиларга хизмат кўрсатиш ўзгаришларни таҳлил қилиш, ўзгариш сабабаларини очиб бериш; олинган ахборотларни илмий

[4] Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралдаги «Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида»ги ПФ-4947-сон Фармони.- www.lex.uz

асосда хизмат курсатишнинг асосий таркибини аниқлаш ва бошка максадлар учун , хизмат кўрсатиш жараёнларини босқичларга, поғоналарга ва усулларга бўлишни лозим топдик ва шу аснода ресторанда истеъмолни ташкиллаштиришда официантлар томонидан ва ўз-ўзига хизмат кўрсатиш жараёнларининг икки боскичли: тайёр маҳсулотнинг реализацияси (биринчи босқич), истеъмолни ташкиллаштириш (иккинчи босқич) жараёнларининг такомиллаштирилган тузилмаси тузилди. Тузилган тузилмалардан официантлар томонидан кўрсатиладиган хизмат кўрсатиш жараёнининг тузилмаси тайёр маҳсулотнинг реализацияси (биринчи босқич) 1-жадвалда келтирилди.

Юқорида бажарилган “Юлдуз” ресторани мисолида олиб борилган тадқиқотлар ва олинган натижалар таҳлили шуни кўрсатдики, ресторанларда хизматчи ва истеъмолчи тизимидаги хизмат кўрсатишни технологик модернизацияси ва унинг самарадорлигини ошириш учун қуйидагиларни бажариш лозим бўлади: ресторанда ишлаб чиқарилган тайёр маҳсулотлар реализацияси бўйича хизмат кўрсатиш, яъни официантлар томонидан ёки ўз-ўзига хизмат кўрсатиш методи асосида олиб бориш, тайёр маҳсулотнинг реализацияси ва истеъмолини ташкиллаштириш босқичларида олиб борилади; тайёр маҳсулотнинг реализацияси (биринчи босқичи) официантлар томонидан кўрсатиладиган хизматлар ва ўз ўзига хизмат кўрсатиш тузилган технологик жараёнлар тузилмаси асосида олиб борилишини ткуриб чикилди. Худди шунингдек, овқатланиш маҳсулотларни истеъмолини ташкиллаштиришда (иккинчи босқичда) официантлар томонидан кўрсатиладиган хизматлар ва ўз ўзига хизмат кўрсатиш учун тузилган хизмат кўрсатиш технологик жараёнлар тузилмасидан фойдаланиш лозим.

Таклиф этилган официантлар билан хизмат кўрсатиш ёки ўз ўзига хизмат кўрсатиш тузилмалардан хизмат кўрсатиш ходимлари сервис хизмат кўрсатиш вақтида бажаришлари шарт бўлган ишлар, уларнинг малака мажбуриятларига киритилиши максадга мувофикдир.

Юқорида қайд этилган хизмат кўрсатиш жараёнини технологик модернизациялаш, хизмат кўрсатиш ва банд бўлган каналларнинг фойдаланиш коэффициентини, овқатланиш залларидан фойдаланиш самарадорлигини, хизмат кўрсатишда навбат кутишни пасайтириш, хизмат кўрсатишни хоҳламаган истеъмолчилар сонини камайтириш, хизмат кўрсатиш маданиятини тубдан ўзгартириш ва х.к., самарадорлигини оширишга сабаб бўлади. Худди шунингдек, умумий овқатланиш корхоналаридаги хизмат кўрсатишни самарадорлигини оширишда юқорида келтирилган хизмат кўрсатиш технологик жараёнлар тузилмаси ва олинган натижаларни корхонада хизмат кўрсатиш соҳасидаги кадрларни ўргатиб уларда амалий кўникмалар ҳосил қилдириш лозим бўлади.

1-жадвал

Официантлар томонидан кўрсатиладиган хизмат кўрсатиш жараёнининг тузилмаси ва тайёр маҳсулотнинг реализацияси (биринчи босқич)

№	Асосий хизмат жараён-лари	Хизмат кўрсатиш жараёнларининг гуруҳлари	Гуруҳлар бажариладиган ишлар рўйхати	Бажариладиган ишлар сифати ва самарасини ошириш
1.	Тарқатишга тайёр-лаш	Жиҳозларни ишга тайёрлаш	Жиҳозларни ёқиш ва кўриб чиқиш	- носоз бўлса созлашга бериш ёки созлаш; - синовдан ўтказиш, чек уриб кўриш.
			Касса аппаратини ишга тайёрлаш	
		Тарқатиш жиҳозларини маҳсулотлар билан тўлдириш	Мармитларни маҳсулотлар билан тўлдириш	1 ва 2 овқатлар мармитларини мос равишда тўлдириш
			Муз генераторини озуқавий музлари	
		Буфетларни тайёрлаш	Товарларни олиш	Иссиқлик, совитиш жиҳозларини тўғри ишлашига ишонч ҳосил қилиш
			Товарлар билан таъминлаш	
2.	Тайёр маҳсулотни олиш (тарқатиш)	Маҳсулотларни олиш хуқуқини	Таомни тайёрлаш учун буюртмани бериш	Буюртма аниқлигига ишонч ҳосил қилиш, чекга ва маҳсулот этикетига мос бўлишига эришиш
			Чекларни уриб бериш	
			Маҳсулотларнинг маркаларини кўрсатиш	
		Таом ва ичимликларни тарқатиш	Асосий маҳсулотларни порциялаш	Порциялашда таомномада кўрсатилган вазнига мос бўлиши, безашда замонавий таом дизайни бажариш
			Гарнирларни порциялаш	
			Соусларни порциялаш	
			Таомни безаш	
		Таом ва ичимликларни олиш	Маркаси тўғрилигини буфетга, чек ва ҳужжатларни ошхонага бериш	Белгиланган ассортиментга олинган маҳсулотлар сақланиш муддатига риоя этиш
			Таомларни ва ичимликларни олиш (ассортимент асосида)	
3.	Тарқатиш хонасида ишларни тугатиш	Тарқатиш хонасини тозалаш	Қолган маҳсулотларни сақлашга бериш	Санитария гигиена қоидаларини, маҳсулотлар сақлаш режимини бажариш
			Иш жойини тозалаш	
		Қилинган ишлар бўйича ҳисобот	Касса аппаратидан счётчик кўрсаткичларини ечиб олиш	Кўрсаткичларни олдингиси билан таққослаш, ҳужжатларни синчковлик билан текшириш
			Берилган маҳсулот қиймати ва счётчикдаги кўрсаткич орасидаги боғлиқлигини ҳужжаташтириш	
			Тушган даромадни топшириш	

Худди шунингдек, биз умумий овқатлниш корхоналарини модернизациялаш ва унинг самарадорлигини ошириш учун мавжуд умумий овқатланиш корхоналарида ишлаб чиқариладиган маҳсулот ва хизмат кўрсатиш сифатининг кўрсаткичлари тизимини таҳлилини олиб бориб такомиллаштирилган кўрсаткичлар тизимини ишлаб чиқдик.

Ушбу тизим бўйича, “Юлдуз” ресторанида хизмат кўрсатишнинг сифатини оширишда узлуксиз сифат назоратини олиб бориш мақсадга мувофиқ ҳисобланади. Узлуксиз сифат назоратини олиб боришда текшириш режасини тузиш, уни амалга ошириш, текшириш натижаларини қайд этиб бориш ва мунтазам равишда режага асосан фаолиятдаги ҳаракатга мувофиқлаштириш лозим бўлади.

ЎЗБЕКИСТОНДА ХИЗМАТЛАР СЕРВИСИНИ РИВОЖЛАНТИРИШ БОСҚИЧЛАРИ ВА МУАММОЛАРИ

Ж.М.Қурбонов – СамИСИ профессори
Р.Ж.Қурбонова – СамИСИ катта ўқитувчиси
У.А.Абдурайимов– СамИСИ тадқиқотчиси

Аннотация: *Тадқиқотда, “Ўзбек модели” ва стратегик тамойиллар асосида Ўзбекистонда хизмат кўрсатиш ва сервис соҳасининг турт боскичли ривожланиши келтирилган.*

Калит сўзлар: *Ўзбек модели, стратегик тамойиллар, сервис, босқич.*

Аннотация: *В исследование приведены развитие в Узбекистане отраслей обслуживания и сервиса в чтерех этапах на основе «Узбекского модуля» и направление стратегических развитий.*

Ключевие слова: *Узбекский модел, стратегические направление, сервис, этап.*

“Ҳаракатлар стратегиясининг мақсади олиб борилаётган ислоҳотлар самарадорлигини тубдан оширишдан, давлат ва жамиятнинг ҳар томонлама ва жадал ривожланишини таъминлаш учун шарт-шароитлар яратишдан, мамлакатни модернизациялаш ва ҳаётнинг барча соҳаларини эркинлаштиришдан иборатдир.”[5]

Мустақиллигимизнинг дастлабки кунларини эслаганимизда, авваламбор, Ўзбекистоннинг ўзига хос тараққиёт йўлини назарий ва амалий жиҳатдан пухта белгилаб олинганлиги, барча жабҳаларда ҳозирга келиб, ўзининг тўлиқ исботини топганлигини ва Ўзбекистонда турли соҳаларнинг ривожланиши билан бир қаторда аҳолини кенг қатламининг хизмат соҳасига эътибори қаратаётганлигини «Ўзбек модели» асосида хизмат кўрсатишнинг такомиллашиб ҳаётга кириб борганлигини кўришимиз мумкин.

“Тараққиётнинг “Ўзбек модели”ни амалга ошириш ва замонавий давлат барпо этиш борасидаги стратегик тамойилларга биз ўз ишимизда доимо

[5] Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёев томонидан “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар стратегияси тўғрисида”ги 4947-сон Фармони. 2017 йил 7 февраль.

суянамиз. Бу тамойиллар Ўзбекистонда бундан буён ҳам сиёсий, иқтисодий ва ижтимоий ўзгаришларни таъминлашнинг мустаҳкам пойдевори ҳисобланади[6]" деб таъкидлади Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёев. Истиқлолнинг 26 йиллик даврида улкан тарихий ўзгаришлар юз бердики, бунинг кўламида Ўзбекистон иқтисодиёти жадал тараққиёт сари дадил ривожланиб келмоқда.

Хизмат кўрсатиш ва сервиснинг мустақиллик давридаги эволюциясини таҳлил этган ҳолда қуйидаги тўрт асосий ривожланиш босқичларга бўлишни тавсия қилинди:

1-жадвал

I–босқич (1991-1997й)	Хизмат тизимини ислоҳ қилиш, мафкурадан холи бўлиши,эркинлик бериш, кўп укладли иқтисодиётга ўтиш
II–босқич (1997-2006 й)	Хизмат кўрсатиш, сервис тизимини ривожлантириш учун ҳуқуқий ижтимоий иқтисодий шароит яратиш
III–босқич (2006 - 2017й)	Мамлакатни ижтимоий иқтисодий ривожлантириш истиқболларига хизмат кўрсатиш, сервис тизимини такомиллаштириш ва янада ривожлантириш
IV–босқич 2017 йилдан бошлаб	Мамлакатни ижтимоий иқтисодий стратегик ривожлантиришда хизмат кўрсатиш,сервис тизимини бешта устувор йўналиши бўйича Ҳаракатлар стратегияси бўйича модернизация ва диверсификация қилиш ҳисобидан рақобатбардошлигини ошириш

Ўзбекистон иқтисодиётида ривожланишида Давлат бош ислохотчи, иқтисодий ўзгаришларнинг ташаббускори сифатида намоён бўлди.

Ўзбекистоннинг мустақил тараққиёти даврида республика олдин бир палатали, сўнг икки палатали парламентнинг янги жамият қуришнинг ишончли ҳуқуқий асосларини яратувчи 500дан ортиқ Қонун, 10дан ортиқ Кодекс, 2та Миллий дастур ва мингдан ортиқ қарорлар қабул қилинди. Биринчи галда ҳаётнинг ўзи талаб қилаётган энг керакли Қонунлар ишлаб чиқилди ва қабул қилинди. Энг асосийларидан бири танланган модел буйича тизимли ишлар бажарилди. Уни куйидаги 2-жадвалдан кўришимиз мумкин.

[6]Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёев томонидан "2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар стратегияси тўғрисида"ги 4947-сон Фармони. 2017 йил 7 февраль.

2-жадвал

“Ўзбек модели” ва стратегик тамойиллар асосида Ўзбекистонда хизмат кўрсатиш ва сервис соҳасининг ривожланиши

Т/р	**Ўзбек моделининг тамойиллари**	**Моҳияти**	**Хизмат кўрсатиш, сервис соҳасининг ривожланганлиги натижаси**
1.	Иқтисодиётни мафкурадан холи этиш	Иқтисодиётни сиёсатдан устун қўйиб, ўзига хос ички қонунларига мувофиқ ривожланишига қўйиш	Собиқ иттифоқ мафкурасидан: фақат ишлаб чиқаришга тобе соҳа ёки фақат маиший хизмат кўрсатиш дейилишидан холи бўлди, эркин ривожланишга ўтди, кўп укладли иқтисодиётга ўтди
2.	Давлат бош ислоҳотчи	Давлат барча иқтисодий ўзгартиришларнинг ташаббускори бўлишига эришиши	Хизмат кўрсатиш, сервис ва кичик бизнес соҳасини аҳоли бандлигини таъминлаш ва ҳаёт даражасини оширишнинг энг муҳим омили сифатида ривожлантириш устувор вазифаси деб қабул қилинди. Мунтазам равишда Вазирлар Маҳкамаси Президент қарорлари билан ривожланиш давлат миқёсига кўтарилди.
3.	Қонун устуворлиги	Қонун олдида ҳамманинг баробарлиги ва ҳамманинг қонунга бўйсинишини амалга ошириш	Мулкчилик Давлат тасарруфидан чиқариш ва хусусийлаштириш, уй-жой фондини хусусийлаштириш, хўжалик юритишни тартибга солувчи қонунлар, ташқи иқтисодий фаолиятни белгиловчи ҳуқуқий нормалар ва ҳ.к.ларни қабул этилиб, қонун устуворлигини, унинг ҳаммага баробар эканлиги кафолатланди.
4.	Кучли ижтимоий сиёсат юритиш	Бозор иқтисодиётига ўтишнинг барча босқичида аҳолининг муҳтож табақаларини ҳимоялаш устуворлигини таъминлаш	Қулай иқтисодий молиявий шароит яратиш,иш ҳақининг мунтазам кўтариб бориш, соҳа кадрларини бепул тайёрлаш, инфляция даражасини пасайтириш, турли хилдаги имтиёзлар яратиш, солиқ юкини камайтириш, муҳтож табақаларни ижтимоий ҳимоялаш тамойилига риоя этилди.

5.	Бозор иқтисодиётига босқичма-босқич ўтиш	Ислоҳотларни инқило-бий сакрашларсиз амал-га ошириш	1-босқич хизмат тизимини ислоҳ қилиш, мафкурадан холи бўлиши, кўп укладли иқтисодиётга ўтиш; 2-босқич хизмат кўрсатиш, сервис тизимини ривожланти-риш учун ижтимоий иқтисодий шароит яратиш; 3-босқич мамлакатнинг ижтимоий иқтисодий ривожлан-тириш истиқболларига хизмат кўрсатиш, сервис тизимини такомиллаштириш ва янада ривожлантириш.
6.	Замонавий стратегик йўналишлар	Таркибий ўзгартириш-ларни чуқурлаштириш, миллий иқтисодиётнинг етакчи тармоқларини модернизация ва диверсификация қилиш ҳисобига унинг рақобатбардошлигин и ошириш	хизмат кўрсатиш соҳасини жадал ривожлантириш, ялпи ички маҳсулотни шаклланти-ришда хизматларнинг ўрни ва улушини ошириш, кўрсатилаёт-ган хизматлар таркибини, энг аввало, уларнинг замонавий юқори технологик турлари ҳисобига тубдан ўзгартириш

Ўзбекистонда дастлабки йиллардаги 10-15% ни ташкил этган эди. Айнан «Ўзбек модели»нинг Ўзбекистон иқтисодиётига жорий қилиниши ЯИМ охирги 10 йилда ўртача 6-7% ўсган ҳолатида, хизматлар кўрсатишнинг ундаги 2018 йили 52,5% га етди.

ИННОВАТИКА ҚОНУНЛАРИ ВА РЕСТОРАН БИЗНЕСИДАГИ ИННОВАЦИОН ФАОЛИЯТ ЙЎНАЛИШЛАРИ

Ж.Файзиев – СамИСИ доценти
Ш.Файзиев – СамИСИ мустақил тадқиқотчи

Аннотация. *Ишда инноватика қонунларини таҳлил этиш асосида ресторан бизнесининг асосий инновацион фаолият йўналишлари кўрсатилган.*

Калит сўзлар: *инноватика, технологик уклад, инновацион технология, новация, инновацион лойиха, критик технология, юқори технология, тизимий самарадорлик, структура механикавий хусусият, инновацион технологик жихоз.*

Аннотация. *В работе на основе анализа законов инноватики показаны основные направления инновационной деятельности ресторанного бизнеса.*

Ключевые слова: *инноватика, технологический уклад, инновационная технология, новация, инновационный проект, критическая технология, высокая технология, системная эффективность, структурно-механические свойства, инновационное технологическое оборудование.*

Annotation. *In the work, based on the analysis of the laws of innovation, the main directions of innovation in the restaurant business are shown.*

Keywords: *innovation, technological order, innovative technology, innovation, innovative project, critical technology, high technology, system efficiency, structural and mechanical properties, innovative technological equipment.*

Инноватика (лотинчадан innovation) бозор томонидан талаб қилинган, фаолият ва маҳсулот самарадорлиги ва рақобатбардошлигини оширувчи тадбиқ этилган янгилик ҳисобланади. Инноватика, худди бошқа назариялар каби, ўзининг тушунчаларига эга бўлиб, таркибига ўзининг шахсий системасидаги тушунчалар, ҳамда асосий билимлар соҳасидаги қабул қилинган инноватика тушунчалари ва категорияларини қамрайди.

Инноватика инновацион фаолиятни мақсадга йўналтирган ҳолда ташкил этиш орқали янгиликни шакллантириш тўғрисидаги фандир. Инноватиканинг предмети хохлаган меҳнат жараёнини новациялари ва инновациялари ҳисобланади. Хохлаган фаолият кўринишида инновацион технологияларни ишлаб чиқиш айнан инноватика қонунлари ва тамойилларини билишга таянади.

Мазкур ишни мақсади инноватика қонунларини таҳлил қилиш ва улар асосида ресторан бизнесидаги асосий инновацион йўналишларни белгилаш ҳисобланади.

Инноватиканинг асосий қонунлари ва уларни оқибатлари 1-расмда келтирилган.

Технологик укладларни алмашинуви қонуни эски укладлар ўрнига янги укладлар келишини таъкидлайди. Устунлик қилувчи технологик укладларни алмашиши инновацион технологиялар шарофати билан содир бўлган ва техника ва технологияларни янгиланишини юзага келтирганки, бу эса ўз навбатида товарларни ишлаб чиқарилишини кўпайтирган ҳолда уларни ассортименти ва сифат ўзгаришларини белгилади. Бунда ҳар бир навбатдаги иқтисодий ўсиш босқичида технологик уклад кейинги уклад учун асос сифатида новациялар ва янгилик киритишларни юзага келтирган.

Янгилик киритишларни эволюцион ривожланиш қонуни. Ушбу қонуннинг моҳияти шундан иборатки, хохлаган инновациялар ўзини новацияларни ўзлаштириш ёки инновацияларни биринчи тадбиғи, тан олиниши ва фойдаланишини ўсиши, етуклиги ва пасайиши каби янгилик киритишлар хаётий даврига эга бўлади. Бу ҳолда биринчи икки босқичда, хусусан энг интенсив равишда иккинчи босқичда инновацион лойихалар ривожланишини кўпайиши кузатилади. Сўнгра эса стабилизациялашиши ва якунловчи босқичида пасайиши содир бўлади. Хаётий даврни якунланиши сакраб пасайиш ёки критик технологияларга ўтилиши билан тавфсифланадиган халокатлар назарияси бўйича амалга ошиши мумкин. Бунда критик технологиялар деганда тамомила янги технологиялар тушуниладики, агар олдин қабул қилинган

технологияни тўлиқ барбод бўлиши хавфи олдини олиш бўйича тегишли чоралар кўрилмаганида, улар ривожланишни эски эгри чизиғидан юқори, янада такомиллашган технологияларга ўтилишини таъминлайди.

Янгилик киритишларни эволюцион ривожланиш қонуни шуни таъкидлайдики, ушбу технологияни ўзгармаслиги тамойилига асосланган "техник тизим", уни чидамлилиги ёки рақобатбардошлигини таъминлаш учун, ушбу генерация намуналарини алмаштириш йўли билан такомиллаштирилади, бу эса юқори технологиялар соҳасида эволюцияни таъминлайди. Юқори технология бу шундай технологияки, у берилган иш принципидаги технологияни S- симон ривожланиш эгри чизиғида юқори холатни эгаллайди. Ушбу атама илғор технологиялардан фойдаланиш жараёнини англатадиган high technologies инглиз неоглизмидан келиб чиқади.

*Техника ва технологиялар авлодларини алмашинуви қонуни*га қуйидагича таъриф берилади: "техник тизимларни чидамлилиги ва/ёки рақобатбардошлигини таъминлаш учун уларни авлодлари берилган тизим генерациясидаги технологияларни тамомила ўзгаришлари асосида алмаштирилади". Эски жихозларни янгисига алмаштириш, технологияларни такомиллаштириш янги кўриниш ва номланишдаги товарларни, шунингдек савдо белгиларини пайдо бўлиши имкониятини белгилайди. Айни пайтда тайёр маҳсулотни сифати ҳам яхшиланади, чунки технологияларни янгилаш зарурияти товарни янги истеъмол хусусиятларини шакллантириш зарурияти билан белгиланади.

Инновацияларни тарқалиши қонуни техника ва/ёки технологиялар янги авлодлари рақобатбардош инновацияларини янгилик киритишларни тижоратлаштириш жараёнининг логистик шакли бўйича бозорда тарқалишини белгилайдики, бу суст старт олиши, кейинги жадал тарқалиши ва ушбу янгилик генерациясини натижавийлиги билан белгиланадиган даражада бозорни тўйинтириши каби якунловчи босқич билан тавфсифланади.

Ресторан бизнесидаги инновациялар юқори фойда ва зарурий рақобатбардошликни таъминлашга қаратилган. Улар тадбирлар натижаларини уларга эришишга қилинадиган харажатларга нисбати ҳисобланган *тизимий самарадорлик* кўрсаткичи ёрдамида ифодаланиши мумкин.

Тадбирларни натижавийлиги даражаси қуйидаги математик модель билан ифодаланиши мумкин:

$$Q = \frac{F \times C_{fa}}{X \times C_{xa}}$$

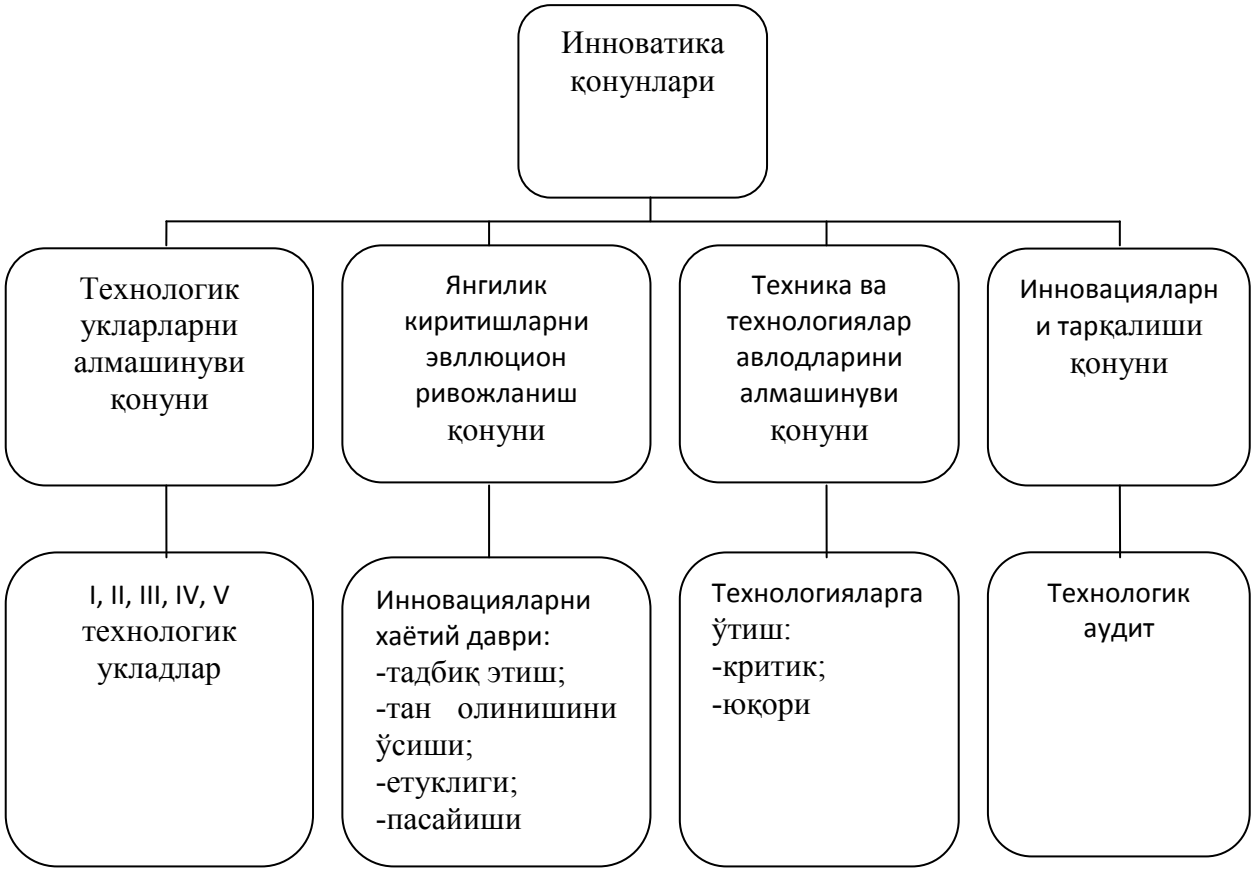
бу ерда Q – тизимни самарадорлик кўрсаткичи;

F – режалаштирилаётган мақсадли натижа;

X - аниқ натижага эришиш учун қилинадиган харажат;

C_{fa} - ушбу натижани олиниши эхтимоли, а≤1;

C_{xa} - ушбу катталикдаги харажатларни амалга оширилиши эхтимоли, ≤1.



Расм 1. Инноватика қонунлари ва унинг оқибатлари

Хар бир умумий овқатланиш корхонаси максимал фойда олишга интилади:

$$F \to \max$$

бу ерда Р – умумий овқатланиш корхонасида олинадиган фойда.

Фойда дейилганда корхона даромади (махсулот ёки хизматни реализациясидан олинган тушим) - D ва солиқларни хисобга олган холда ишлаб чиқарилаётган махсулот таннархи - Х ўртасидаги айирма тушунилади:

$$F = D - X$$

Келтирилган математик боғлиқлик ресторан бизнесининг у фаолиятини фойдалилиги ва натижавийлиги орқали ифодаланган самарадорлик кўрсаткичини бахолаш имкониятини беради.

Фойдалиликни ошиши билан бир қаторда ресторан бизнеси тизимларини ишлаш самарадорлигига сарф ва харажатларни хажми ҳам сезиларли таъсир қилади. Минимал сарф ва харажатлар хажмига бизнесни бошқаришнинг ташкиллаштиришга оптималлаштирилган иқтисодий – математик усулларини жорий этиш йўли билан эришиш мумкин.

Ресторан бизнеси ва уларни бошқариш корхоналари иш тажрибасини таҳлил қилиш раҳбариятни мумкин бўлган даромадни ошириш бўйича фаолиятининг асосий инновацион йўналишларини шакллантиришга имкон беради:

- берилган кимёвий таркиб ва структура механикавий хусусиятларга эга бўлган маҳсулотни яратиш учун анъанавий ва янги озиқавий хом ашё кўринишларидан фойдаланиш;

- технологик жараёнларни такомиллаштириш, пазандачилик ва қандолат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлигини оширишга қаратилган инновацион технологик жихозларни ишга тушириш;

- умумий овқатланиш маҳсулотларини сақлаш ва яроғлилик муддатларини узайтириш инновацион технологияларини тадбиқ этиш;

- истеъмолчиларни овқатланиш корхоналарига жалб қилишни ва маҳсулотни реализация қилиш ва истеъмолчиларга хизмат кўрсатиш жараёнларини ташкил этишда инновацион технологиялардан, жумладан сотув ва реклама, ҳисобга олиш ва назорат қилишни электрон тизимлари ва бошқаларни ташкил этишда информацион технологиялардан фойдаланиш.

Шундай қилиб, хозирда инноватиканинг технологик укладларни алмашинуви, янгилик киритишларни эволюцион ривожланиш, техника ва технологиялар авлодларини алмашинуви ва инновацияларни тарқалиши каби қонунлари эътироф этилган бўлиб айнан улар асосида хохлаган фаолият кўринишидаги инновацион технологиялар ишлаб чиқилиши мумкин. Ресторан бизнесидаги асосий инновацион йўналишлар берилган кимёвий таркиб ва структура механикавий хусусиятларга эга бўлган маҳсулотни яратиш учун анъанавий ва янги озиқавий хом ашё кўринишларидан фойдаланиш, инновацион технологик жихозларни ишга тушириш, умумий овқатланиш маҳсулотларини сақлаш ва яроғлилик муддатларини узайтириш, истеъмолчиларни овқатланиш корхоналарига жалб қилишни, маҳсулотни реализация қилиш ва истеъмолчиларга хизмат кўрсатиш жараёнларини ташкил этишга қаратилган бўлиши керак.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ И СПЕЦИФИКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

М.Каримов – доцент СамИЭС
М.И.Истамова – магистр СамИЭС

Аннотация: *В статье расмотрены вопросы современной тенденции развитие и специфики деятельности общественного питания, указаны целесообразности увелечения сети специализированных прещенный питания быстрого обслуживания.*

Ключевые слова: *Спрос, ассортимент, время, напиток, полуфабрикаты, самообслуживание, интерьер, пицца, гамбургер, сэндвич.*

Аннотация. *Мақолада асосан замонавий овқатланиш корхоналари фаолиятини такомиллаштириш, яъни махсус тез хизмат кўрсатиш корхоналари ташкил этилиши ва овқатланиш афзалликлари кўрсатилган.*

Калит сўзлар: *Талаб, ассортимент, вақт, ичимлик, ярим тайёр маҳсулотлар, ўз-ўзига хизмат кўрсатиш, интервер, пицца, гамбургер, сэндвич:*

Одной из перспективных линий в развитии и совершенствовании общественного питания на сегодняшний день является увеличение сети

специализированных предприятий питания быстрого обслуживания. Это обусловлено целым рядом факторов, как специальных, так и экономических, в том числе возрастанием спроса населения на организацию общественного питания с минимальными затратами времени. Предприятие быстрого обслуживания - предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей. Особенность организации таких предприятий - это практически полное самообслуживание, минимализм и свободные формы в оформлении интерьера.

Главной тенденцией развития ресторанов является увеличение количества и глобализация сети ресторанов. В основном это касается ресторанов быстрого обслуживания в разных странах. Явным лидером в этом направлении являются США. Американские рестораны ведут активную экспансию на зарубежных рынках, в том числе в России. С большой скоростью растут сети ресторанов со стандартным меню - пицца, гамбургеры, сэндвичи. Похожее меню позволяет устанавливать везде одинаковое оборудование, стандартизировать технологический процесс производства и реализации продукции.

Данный подход быстро повышает производительность труда, сокращает издержки и позволяет установить стандарты культуры обслуживания посетителей. Большую частью рынка общественного питания занимают гамбургерные рестораны. Сеть ресторанов “Макдональдс” имеет самый большой оборот, между тем, по числу предприятий уступает ресторанной сети “7Элевен”. В начале 1990х гг. ощутимо возрос рынок пиццерий. Наиболее значимыми среди них являются сети ресторанов пиццерий “Пицца Хат”, “Домино Пицца”, “Литтл Сизар”.

Одна из современных тенденций ресторанного бизнеса - бурное развитие этнических ресторанов с различными национальными кухнями. Необходимо также отметить тенденцию открытия сети ресторанов в крупных торговых центрах. Такая мера обеспечивает прирост количества посетителей центра, время их пребывания, а значит и рост объема продаж, повышение прибыли как торгового центра, так и ресторанов.

По разнообразию предоставляемых услуг все предприятия общественного питания можно разделить на полносервисные и специализированные. К ним относят также рестораны с национальной кухней, тематические, быстрого обслуживания и т. п. В каждом из этих типов предприятий питания ассортимент блюд, их стоимость указывается в меню, которое в свою очередь отвечает по своему содержанию, оформлению, композиции типу и характеру ресторана. Список блюд в меню должен совпадать с последовательностью их подачи. Кроме меню, гостям предлагают изучить винную карта, в которой приводится перечень напитков с указанием стоимости бутылки и порции (например 50 г, 100 г). Достойный комфорт помогает обеспечить интерьер залов, музыкальное сопровождение, работа высококвалифицированного персонала. Эстетическая уникальность, оригинальность дизайна достигаются

посредством использования разных элементов декоративной облицовки (мозаика, витражи, фрески, рельефы, скульптуры), элементов природы (декоративная зелень, аквариумы, водоемы, камни и т. п.). Рестораны полного сервиса предлагают посетителям большой выбор порционных блюд, в основном, более 15. В меню преобладают сложные, фирменные блюда высокой кухни в традициях французской или итальянской кулинарии. Изысканный по дизайну интерьер, мебель, посуда, хорошо обученный персонал - все это непременные составляющие полносервисных ресторанов. Они занимают сравнительно небольшой сегмент рынка, рассчитанный на изысканную публику.

У ресторанов данного класса очень велика конкуренция. Прежде всего, это связано с тем, что создание такого ресторана и поддержание высокого уровня культуры сервиса требуют значительных расходов. Как результат - высокие цены на блюда, оплатить которые способен небольшой процент населения. По этой причине полносервисные предприятия общественного питания могут успешно функционировать только в крупных городах. Весьма разнообразны специализированные заведения. В данный ряд предприятий питания входят рестораны, квалифицирующиеся на определенных блюдах (например, национальных или мясных), а также на одном или нескольких блюдах. Большой популярностью среди них предприятия быстрого питания fast food. Меню таких ресторанов предлагает ограниченное число стандартных блюд, приготовленных заранее для подачи по мере заказа. В результате общие издержки предприятия заметно уменьшаются, а скорость обслуживания увеличивается.

Большое разнообразие ресторанов с национальной кухней также относится к специализированным ресторанам. Примечательно, что эти заведения могут являться одновременно и ресторанами быстрого обслуживания, Общественное питание как отрасль народного хозяйства является совокупностью предприятий разных организационных и правовых форм и граждан-предпринимателей, которые объединены по характеру обрабатываемого сырья и изготовляемой продукции, организации производства и формы обслуживания потребителей. Предприятия общественного питания выполняет взаимодополняющие функции: производство готовой продукции, ее реализацию и организацию потребления.

Деятельность заведений общепита в процессе выполнения данных функций характеризуется признаками, которые сближают их с предприятиями розничной торговли и пищевой промышленности. Главными задачами предприятий общественного питания являются максимально полное риска для инвесторов, низкий уровень покупательской способности населения, отсутствие налоговых льгот и др.), количество ресторанов в Узбекистане постоянно увеличивается.

ТАРКИБИ ОЗИҚАВИЙ ТОЛАЛАР БИЛАН БОЙИТИЛГАН ХАМИРЛИ ТАОМЛАР ВА УЛАРНИНГ СИФАТ КЎРСАТКИЧЛАРИ

Мўминов Н.Н. – СамВМИ доценти
Жамолиддинова В. – СамВМИ ассистенти
Шамсиева Ш. – СамВМИ ассистенти
Ўткирова И. – СамВМИ магистри
Сидиков А. – СамВМИ талабаси

Аннотация: *Шарбати олинган, лекин таркиби витаминлар, минерал элементлар ва бошқа озиқавий моддаларга, айниқса озиқавий толаларга бой сабзи тўппасини озиқ-овқат маҳсулотлари таркибига қўшимча сифатида ишлатиши жтимоий ва иқтисодий самарадорликка эга эканлиги аниқланган.*

Калит сўзлар: *Озиқавий толалар, клетчатка, лигнин, пектин, овқатланиш рациони, даволовчи-профилактик овқатланиш, анимия.*

Аннатоция: *Морковные выжимки сокового производства являются ценными источниками витаминов, минеральных элементов, особенно пищевых волокон. В работе разработана рецептура и технология мучного блюда с использованием морковного порошка в виде добавок и определена их органолептические и физико-химические показатели*

Ключовое слова: *Пищевых волокна, клетчатка, лигнин, пектин, рацион питание, лечебнно-профилактического питания, анимия.*

Ҳозирги даврда асосий эътибор берилаётган йўналиш, озиқ-овқат маҳсулотларининг таркибини баланслаштириш асосида инсон саломатлигини асрашдир. Бунинг учун инсон истеъмолида оқсил, ёғ, углеводлар ва маҳсулотнинг энергетик қийматидан ташқари витаминлар, минерал элементлар, озиқавий толалар ҳам мухим ахамиятга эга.

Маҳсулот таркибидаги оқсил,ёғ, углеводлар аминокислоталар ва бошқа озиқавий моддаларнинг фақатгина миқдори ҳисобга олинмасдан ,балки улар орасидаги нисбат хамда таркибининг сифати ҳам муҳимдир .

Озиқ-овқат маҳсулотларидан сабзавот маҳсулотлари инсон овқатланиш рационида салмоқлиўринни эгаллайди. Сабзавот маҳсулотларининг кимёвий таркиби, биологик қиймати ва қайта ишлаб тайёрланадиган хилма хил озиқ-овқат ва пазандалик маҳсулотлари билан ажралиб туради.

Сабзавотлар инсон организми учун энг зарур озиқ-овқат маҳсулоти бўлиб, инсон организмини витаминлар, минерал элементлар, клетчатка ,яъни озиқавий толалар ва бошқа ҳаётий зарур бўлган моддалар билан таъминлайди.Сабзавотларни бошқа маҳсулотлар билан қўшиб истеъмол қилиш, уларни аҳамиятини яна кўтариб, асосий маҳсулотларнинг ҳазм бўлишини тезлаштириш билан бирга, уларнинг таъм ва хушбуйлигини очиб беради.

Турли давлатларда ўтказилган статистик изланишлар натижасида аниқланишича, хозирги даврда цивилизациянинг ривожланиши билан ақлий мехнатнинг кўпайиб, жисмоний меҳнатнинг камайиб бориши, рафинадланган юқори калорияли озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмол этиш натижасида охирги 25-30 йилларда индустриал ривожланган давлатларда артересклероз, қон босимининг ошиши, қандли диабет, йўғон ичак раки, меъёридан ортиқча

семириш ва бошқа қатор, цивилизация касалликларини келиб чиқишига сабаб бўлмокда.

Цивилизация касалликларининг келиб чиқишининг асосий сабабларидан яна бири, овқатланиш рационида озиқавий толаларнинг етишмовчилиги ҳисобланади.Илмий адабиётларда қайд этилишича, катта ёшдаги инсонларнинг бир суткада истеъмол этадиган озиқавий толалар миқдори 30-70 граммни ташкил этиши керак. Лекин шаҳар ва қишлоқларда яшовчи аҳолининг бир суткада истеъмол этадиган озиқавий толалар миқдори 20-22 граммни ташкил этади.

Физиологик нуқтаи назардан, қишлоқ хўжалиги маҳсулотларида табиий ҳолатда бўлган озиқавий толалар ,сунъий равишда қўшилган озиқавий толаларга нисбатан фойдалилиги сабабли сабзавотлар, кўкатлар ва меваларни клетчатка ва пектин манбаи сифатида кўпроқ истеъмол этиш керак.Демак, даволовчи профилактик овқатланиш учун таркибида кўп миқдорда (50% гача) озиқавий толалар (клетчатка, лигнин, пектин) бўлган махсус озиқ- овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришни ташкил этиш керак. Бундай озиқ- овқат маҳсулотлари ёрдамида таомларнинг калориясини ва ҳажмини кўпайтирмасдан, инсон организми учун бир суткада керак бўлган озиқавий толалар билан таъминлаш мумкин. Илмий адабиётларда қайд этилишича, 1 килограмм сабзида холестерингa қарши истеъмол этиладиган ва нархи қиммати жавдар кепагига нисбатан клетчатка миқдори 33% кўп. Бир кунда икки дона сабзини истеъмол этиш организмд холестерин миқдорини 10-20% га камайтиради.

Сабзи поливитамин сабзавот сифатида гипо ва авитаминоз, овқатланишни яхшилаш, кам қонлик ва кам қувватликда даволовчи ва профилактика сифатида қўлланилади. Сабзини ҳар куни истеъмол этиш организмни анча мустаҳкам-лайди, юқумли касалликлар ва ташқи муҳитнинг ноқулай таъсирига организм-нинг қаршилигини кучайтиради. Уни юрак – қон томири системаси, жигар, буйрак ва бошқа органлар касалланганда парҳез овқатланишда ишлатилади.

Сабзи қон алмашинувини меъёрловчи микроэлементларга бой. Шунинг учун ҳам уни анемия камқонлик касалликларини олдини олишда фойдали ҳисобланади.

Ўзбек миллий пазандалигида унли таом ва пазандалик маҳсулотлари катта истеъмол талабига эга. Бу таомларнинг ўзига хос хусусиятлари шундаки, қийма тайёрлашда кўп миқдорда гўшт ишлатилади, хамири учун олий навли унишлатилади.

Унли таомларни озиқавий толалар билан бойитиш мақсадида биз қуйидагиларни мақсад қилиб қўйдик :

- қийма таркибига қўшимча сифатида сабзи кукунини ишлатиш;
- қўшимча сифатида сабзи кукуни ишлатилган хамирли таом “Чучвара” таомининг рецептураси ва технологиясини такомиллаштириш;
- қўшимча сифатида сабзи кукуни қўшиб тайёрланган “Чучвара” таомининг органолептик кўрсаткичларини, озиқавий қийматини ва кимёвий таркибини аниқлаш.

Озиқавий толалар манбаи сифатида мева ва сабзавотларни қайта ишлаш консерва заводларида шарбатини олгандан кейин қолган сабзи тўппасини

олдик. Бу маҳсулотнинг таркиби озиқавий толалар, оқсиллар, ёғлар, углеводлар ва айниқса витаминлар ва минерал моддаларга бойлиги ва инсон истеъмолида аҳамияти тўлиқ тасдиқланган. Лекин, консерва заводларида шарбатни олгандан кейин қолган тўппалар озиқавий қиймати юқори маҳсулот бўлишига қарамасдан молларга емиш сифатида ишлатилади.

Сабзи тўппасини овқатланиш рационига қўшимча сифатида ишлатиш, инсон организмини озиқавий толалар билан таъминлашда ва кўпгина касалликларнинг олдини олишда муҳим профилактик чора ҳисобланади.

Лаборатория шароитида сабзи тўппасини қуритиш ҳароратини аниқлаш мақсадида ўтказилган тажрибада маълум бўлдики, қуритиш шкафида ҳароратни70^{0}С дан юқори кўтарганда сабзи кукунининг таъми, ранги, ҳиди каби органолептик кўрсаткичлари пасайди.

Қуритилган сабзи ўппасини, лаборатория тегирмончасида ун ҳолатига келтириб элакдан ўтказдик. Қийма шаклида ишлатиладиган гўштнинг 10, 15 ва 20% камайтириб, ўрнига сабзи кукуни қўшдик. Назорат намуна сифатида рецептуралар тўпламидаги гўштли қийма билан тайёрланадиган қўшимчасиз “Чучвара ”олинди.

Ўтказилган дегустация натижасида таркибига 15% сабзи кукуни қўшилган “Чучвара” таъм кўрсаткичлари билан назорат намунадан фарқи сезилмади ва органолептик кўрсаткичлари жиҳатидан юқори баҳоланди.

“Чучвара”ни пиширгандан кейин вазнининг 10,8 % кўпайиши, унинг таркибидаги крахмалнинг клейстеризацияга учраб сувни ўзига тортишишидан, қўшимча сифатида 15% гўштли қиймани сабзи кукуни билан алмаштириб тайёрланган тажриба намунада қуруқ моддалар миқдори назорат намунага нисбатан хом “Чучвара”да (41,85%) ва пиширилган “Чучвара”да (32,61%) назорат намуна хом “Чучвара”га (39,09%) ва пиширилган “Чучвара”га (30,46%) нисбатан кўпайганлиги аниқланди.

Пиширилган “Чучвара”да хом “Чучвара”га нисбатан қуруқ моддаларининг камайиши уни сувда қайнатиш пайтида йўқолиши ҳисобида . Ёғ миқдорини аниқлаганда “Чучвара” қиймасининг гўшти камайиши натижасида хом тажриба намунада 4,59% ва пиширгандан кейин 3,9%ни ташкил этди. Хом “Чучвара” назорат намунада ёғ миқдори 5,41% ва пиширгандан кейин 4,71% ни тшкил этди. Клетчатка миқдори хом тажриба намунада 4%, пиширилгандан кейин 3,5%эканлиги аниқланди. Клетчатка миқдори хом назорат намунада 0,6% ва пиширгандан кейин 0,4%ни ташкил этди.

Демак, гўштли қийманинг 15%ни сабзи кукуни билан алмаштирганда озиқавий толалар (клетчатка) миқдори кўпайганлиги аниқланди.

Гўштли қийманинг 15%ни сабзи кукуни билан алмаштирганда инсон организмини сабзи таркибидаги витаминлар, минерал элементлар ва айниқса, озиқавий толалар билан таъминлашда ҳамда кўпгина касалликларнинг олдини олишда муҳим профилактик чора ҳисобланиши билан ижтимоий самарадорликка эга.

Ишлатиладиган гўштнинг тежалиши ва тайёр таомлар нархининг арзонлашиши билан эса иқтисодий самарадорликка эга.

ҚОВУРИШ АСОСИДА ТАЙЁРЛАНАДИГАН ПОРЦИОН ГЎШТЛИ ТАОМЛАРНИ ТАЙЁРЛАШ ВА СОВУТИБ САҚЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ

Н.Н.Мўминов – СамВМИ доценти
Ш.А.Ишниязова – СамВМИ доценти
З.Т.Саидмурадова - СамВМИ ассистенти
Р.Б.Туйғунов - СамВМИ ассистенти
Ш.Нурматов - СамВМИ ассистенти

Аннотация. *Овқатланиш корхоналарида аҳоли ва чет эл меҳмонларига тез ҳамда сифатли хизмат кўрсатиш мақсадида порцияли гўштли таомлар ва уларни сақлаш технологияси такомиллаштирилмоқда.*

Калит сўзлар*. Порцияли, тез совутишб пастеризация, стерилизация, энергия харажати, изотермик.*

Аннотация: *В работе совершенствовано технология приготовления мясных порционных блюд и их хранение.*

Ключовое слова*. Порционный, бистро охлаждающего пастеризации, стерилизация, расход энергии, изотермик.*

Ҳозирги даврда аҳолини халқ истеъмоли товарларига ва озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган талабини тўлароқ қондириш, истеъмолчилар ҳуқуқини ҳимоя қилиш, бозор коньюктурасини ўрганиш ва бошқа аҳоли турмуш тарзини оширувчи бир қанча тадбирлар амалга оширилмоқда.

Республикамиз аҳолосига ва юртимизга келаётган туристларга сервис хизмат кўрсатишда турли хилда сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлашда умумий овқатланиш корхоналарининг аҳамияти катта.

Умумий овқатланишни индустрилизациялаш муаммоси ечишда асосий масалалардан бири, пазандалик маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологиясининг янги прогрессив усулларини яратиш, турли хилдаги ярим тайёр ва юқори даражада тайёр маҳсулотлар ишлаб чиқариш ҳамда совутиб сақлашнинг прогрессив усулларини қўллаш ҳисобланади. Овқатланиш корхоналари ва озиқ-овқат саноатининг узвий боғлиқлиги, умумий овқатланишни индустризациялашни кўп режали муаммоларни ҳал қилади.

Бунинг асосий сабаби, озиқ – овқат саноатида ишлаб чиқариш жараёнлари юқори даражада механизациялашган, юқори малакали кадрларга эга ва хом ашё ресурсларига бой. Бундай шароитда ярим тайёр ва юқори даражада тайёр маҳсулотларни ишлаб чиқаришнинг шундай универсал технологиясини қўллаш керакки, улар умумий овқатланиш корхоналари ва озиқ-овқат саноати учун ҳам қулай ҳам фойдали бўлсин. Бу эса ўз навбатида бу соҳалар фаолиятининг охирги натижаларини яхшилашда, озиқ – овқат хом ашёсини йуқолишини камайтиришда ва шу билан бирга илмий-техник прогрессив усулларини қўллаш асосида ишлаб чиқариш жараёнини интенсификациялаш қулай шароит яратади.

Маълумки, ресторанга келган хўрандаларда қовурилган гўштли порцион таомларга талаб катта. Лекин, порцион таомларни тайёрлашда бюртма берган

хўранда камида 20 минут кутиш керак. Аммо, айрим хўрандалар ва туристларнинг вақтлари чегараланганлиги сабабли узоқ маддат кутаолмайдилар.

Порцияланган лаҳм гўштли таомларга бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс , соф лаҳм ва тўқмоқчада уриб юмшатилган котлетлар, эскалоп, шницельни кўрсатиш мумкин. Порцияланган лаҳм гўштли таомлардан масалан, “Филе” таомини олсак, уни қавуриш учун 25 минут вақт кетади. Уни ярим тайёр маҳсулотини тайёрлаш, ёғни доғлаш, қовуриб олиш каби жараёнлар учун камида 40 минут вақт кетади.

Ҳар гал бюртма келганда яна ёғни қайта-қайта қиздириш натижасида ёғнинг сифат кўрсатгичлари тез бузилади, иссиқлик энергияси кўп сарфланади, битта малакали ошпаз 1-2 порция буюртма учун доим вақт ажратишга туғри келади.

Юқорида қайд этилганларни ҳисобга олиб, порцияланган лаҳм гўштларни тайёрлашни такомиллаштириш мақсадида қўйидагиларни амалга оширдик.

Порцияланган лаҳм гўшт ярим тайёр фабрикатини бир кунда истеьмол этиладиган ўртача сонини ҳисобга олиб тайёрлаб, анъанавий усул билан икки ёқлама қовуриб, кейин махсус идишга солиб, устидан доғланган қиздирилган ўсимлик ёғини гўшт устини тўлиқ қоплагунча қуйилади ва салқин жойга қўйилади. Гўшт устини қоплаб олган ёғ қавати қотиб, ҳавони ўтказмаганлиги сабабли, гўштда оксидланиш жараёни қисман тўхтайди ва гўштнинг сифати бузилмасдан узоқ муддат сақланади.

Марказлаштирилган ҳолда пазандалик маҳсулотларини тайёрлаганда бу маҳсулотлар олдиндан кўп миқдорда тайёрланади. Уларнинг сифатини яхши сақлаш мақсадида тезликда паст мусбат (ҳароратда) совутилади, музлатилади ёки стерилизация қилинади ва ҳ.к.

Мутахассисларнинг қайд этишларича совитилган маҳсулотларни ишлаб чиқариш, сақлаш ва қизитишда бошқа усулларга нисбатан энергия харажати кам бўлганлиги сабабли иқтисодий жиҳатдан тежамли деб ҳисобланади (1-жадвал).

1-жадвал

Тайёр маҳсулотларни турли усуллар билан консервалашда энергия харажати

Консервалаш усули	**Энергия харажати, кВт-с/кг**
Тез совутиш	0,01
Музлатиш	0,09
Пастеризация	0,23
Стерилизация	0,30
Қуритиш	0,70

Марказлаштирилган ҳолда совутилган таом ва пазандалик маҳсулотлари тайёрланганда халқаро стандарт ўлчамларига эга бўлган бир порцияли ёки кўп порцияли ”гастроном” каби махсус идишларга ёки полиэтилен пакетларга жойлаштирилади. Пакетда сақланадиган совутилган таомларнинг сақлаш

муддати 20 кун бўлса, оғзи герметик ёпилмаганлиги сабабли идишларда сақланган таомларники 3 кун.

Совутилган таомлар ишлаб чиқаришда маҳсулотларни функционал идишларга ёки пластмассалик лотокларга жойлаштириб, упаковка қилинади ва совутгич шкафларда совутилган ҳаво ёрдамида 20-50 минут давомида 6^0 С да тез совутилади, лотоклар транспортёр ленталари билан совутгичларга жўнатилади ва 2^0С ҳароратда сақланади.

Изотермик ёки совутгичли транспортларда олиб келинган совутилган таомлар, таомни тайёрлаб тарқатиладиган корхоналарда 3^0Сда қисқа муддатда сақланиши мумкин.

Чет мамлакатларда (АҚШ, Швеция, Франция, Германия ва бошқа давлтларда) ишлаб чиқарилаётган пазандалик маҳсулотларини сақлашнинг энг қулай усули, 6-10^0С гача совутиб сақлашдир. Бундай усулда 1-2 соат давомида тез совутиш қўлланилади.

Тавсия этилаётган майда бўлакли ва порцияли қовурилган лаҳм гўштларни совутиб сақлашнинг афзаллик томонлари шундаки, идишларда бу маҳсулотларнинг устки юзаси қотган ёғ қатлами билан қопланганлиги сабабли оксидланиш жараёни қисман тўхтатилади ва бу маҳсулотлар бир ойдан ҳам кўп муддатда унчалик паст бўлмаган мусбат ҳароратда сифати бузилмасдан яхши сақланади.

Порцияли қовурилган лаҳм гўштни 1 ой давомида совутгичда 4-6^0С да сақлаганимизда сифат кўрсатгичлари яхши сақланганлиги сабабли дегустация натижаси юқори баҳолан ди.

Қовуриб тайёрланган порцияланган лаҳм гўштни истеьмолчиларнинг талабига кўра хохлаган миқдорда ўзининг ёғи билан товада қиздириб тарқатиш мумкин. Қиздириш ва таомни безатиш учун кўпи билан 3-4 минут вақт кетади.

Бу усулнинг афзаллик томонлари қуйидагилардан иборат:

- савдо залида хўрандалар бир кунда истеьмол этадиган порцияланган лаҳм гўштли ярим тайёр маҳсулотини бирдан тайёрлаш;
- ярим тайёр порцияланган лаҳм гўшти ҳаммасини бирдан қовуриб пишириб олиш;
- ошпазнинг ўз вақтидан унумли фойдаланиши;
- иш унумдорлигини ошиши;
- 1-2 порциядан бюртма олганда ёғни қайта-қайта қиздиришга ҳожат қолмаслиги;
- иситиш энергиясини тежалиши;
- бюртма асосида ҳар замон ёғни қиздириш натижасида ёғ таркибининг бузилишини олдини олиш;
- қовурилган гўшт қотиб қолган ёғ қавати остида сақланганлиги сабабли ҳаво тегмайди ва тайёр гўшт узоқ муддат, яъни бир ойдан кўп сақласак ҳам унинг сифати бузилмайди;
- асосийси, хўррандалардан буюртмани олгандан кейин 3-5 минут давомида тайёр таомни келтирганда, айниқса шошилаётган йўловчилар ёки ҳар дақиқаси режалаштирилган туристлар учун айни муддао бўлади.

KEYTERING XIZMATLARINI TAKOMILLASHTIRISH YO‘LLARI

I.X.Shukurov – SamISI kafedra mudiri, t.f.n.
S.R.Rashidova – SamISI magistranti

XX asrning 90- yillar boshida yangi umumiy ovqatlanish korxonalari paydo bo‘la boshladi. Ularning aksariyat qismi tamaddixonalar, oshxona va boshqalar keyinchalik restoranlarga aylantirildi. Lekin xizmat ko‘rsatish darajasi eskiligicha qoldi. Bugungi kunda restoran biznesida murakkab strukturali jarayonlar paydo bo‘lmoqda. Ushbu biznesda jixozlarga texnik xizmat ko‘rsatuvchi xodimlar, oziq-ovqat mahsulotlari va ichimliklar bilan ta’minlovchilar, dizaynerlar va shu kabi faoliyatlar bilan shug‘ullanadigan ko‘pgina mutaxassislar zarur bo‘lmoqda.

Bugungi kunda ovqatlanish industriyasida keytering xizmati muhim ro‘l o‘ynamoqda. Keytering xizmati mijozlarga keng va turli tuman imkoniyatlarni taqdim etadi. Aynan ko‘chma restoran xizmati yordamida keng miqyosda katta ma’muriy qabullarni, kichkina xususiy o‘tirishlarni, bolalar bayramlarini, tabiat qo‘ynidagi barbekyularni tashkil etish mumkin. O‘zbekistonda ovqatlanish sohasida keytering bozori 2000-yillarning boshida rivojlana boshladi. Hozirgi kunda keytering xizmatlariga kiruvchi taomlarni buyurtma asosida uy va ish joylariga yetkazish xizmatlari yurtimizning ko‘pgina shaharlarida yaxshi yo‘lga qo‘yilgan. Yurtimizning turli shaharlarida ko‘chma ovqatlanish xizmatlarini ko‘rsatish bo‘yicha kompaniyalar, kafe, restoranlar paydo bo‘la boshlagan[7].

Ilmiy adabiyotlarda keytering so‘ziga quyidagicha ta’riflar berilgan:

Keytering bu mahsulotlarni tayyorlash, saqlash va iste’molchiga yetkazish joyi yoki unga yo‘ldosh bo‘lgan bo‘lim hisoblanadi[8].

Keytering bu iste’molchilarga uzoq va chekka hududlarda ovqatlanish va ichimliklar xizmatini tashkil etish hisoblanadi[9].

Dunyodagi eng katta ma’lumotlar bazasidan biri bo‘lgan wikipedia.org saytida keyteringga quyidagicha ta’rif berilgan “keytering bu ovqatlanish xizmatlarini alohida ya’ni mehmonxona, shifoxona, pub, samalyot, kruiz va kino studiyalar kabi joylarda taqdim etish hisoblanadi” [10].

Keytering – ingilizcha so‘z bo‘lib (catering) – ko‘chma restoran ma’nosini anglatadi. U mijoz istagiga qarab tanlagan joyga, belgilagan vaqtga va menyuga qarab xizmat ko‘rsatish hisoblanadi. Bundan tashqari yangi yil bayramlari, kechalar, banketlar, to‘y-marosimlarni, korporativ uchrashuvlarni tashkil etish bular barchasi – keytering xizmatiga kiradi[11].

---

[7] Эрдош Д. Кейтеринг. Как успешно вести выездной ресторанный бизнес. М.: Альпина Бизнес Бокс, 2013.

[8] ISO/TS 22002-2: 2013(E)

[9] Food and Beverage Services tutorials point simply easy learning. Copyright 2016 by Tytorials Point (I) Pvt.Ltd.

[10] https://en.m.wikipedia.org./wiki/Catering

[11] Погодин К.С. Кейтеринг. Практическое руководство для владельцев и управляющих : учеб. пособие. Ресторанные ведомости. 2011.

Yuqorifagi ta’riflarda keytering xizmatlariga ko‘chma ovqatlanish, alohida ovqatlanish xizmati, chekka hududlarda ovqatlanish deb ta’riflar keltirilgan.

Hozirgi kunda ko‘chma ovqatlanish xizmati turlari juda ommalashib bormoqda: tushlikni ofislarga yetkazish, tabiat qo‘ynida , ijaraga olingan me’moriy obidalar ichida, ko‘p kishilik 300 va undan ortiq kishi joylashadigan binolarda tantanali kechalar, tadbirlar o‘tkazish shular jumlasiga kiradi[12].

Bunday xizmatlarni mijoz istagan joyda yuqori saviyada taqdim etish keytering xizmati deyiladi. Mijoz istagi bo‘yicha tanlangan joyda bayramlarni o‘tkazish, korporativ tadbirlarga xizmat ko‘rsatish, to‘y va tug‘ilgan kunlarni yozgi pikniklarda ko‘chma xizmat ko‘rsatish orqali tashkil etilishi – keytering xizmati hisoblanadi.

Keytering xizmatlari industriyasining rivojlanishi va iste’molchilarning talabini ortishi sababli birgina ta’minotchi bir nechta xizmatlarni taqdim etishi mumkin. Hozirgi kunda rivojlangan mamlakatlarda keytering xizmatlarining quyidagi ko‘rinishlari mavjud hisoblanadi.

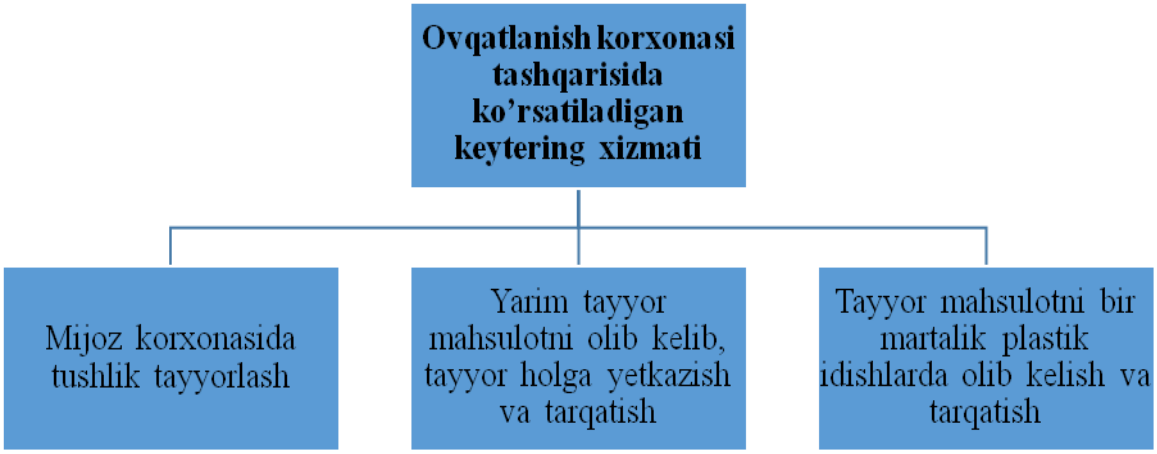
Ovqatlanish korxonasi ichida ko‘rsatiladigan keytering xizmatlari ananaviy restoran xizmatiga yaqinroq va u anchagina keng tarqalgan xizmat ko‘rsatish turiga kiradi. Tashkillashtirilgan taomdan tashqari mijozga turli tadbir va marosimlarni o‘tkazish uchun jihozlangan xonalar taqdim etiladi. Odatda restoran 100 va undan ko‘proq mijozga xizmat ko‘rsatadi. Bunday xonalar banket zali deyiladi. Xizmat turlari barchasi ushbu binoda joylashadi. Bu keytering xizmatini osonlashtiradi. Bu yerda ovqat qilish uchun jihozlangan oshxona, mahsulotni saqlash uchun sovutgichlar, sanitariya qoidalariga rioya qilish jihozlari va mahsulotlarni saqlash xonasi mavjud bo‘ladi. Bino ichidagi keytering xizmatining yana bir ustunligi shundaki ichimliklarni saqlash uchun maxsus xona mavjudligi, idish-tovoq va oshxona anjomlari, dasturxon va bezash elementlari borligidir. Restoranlarda keytering xizmati ko‘rsatish, kerakli jihozlarni, anjomlarni olib kelish, o‘rnatish, tayyorlash xizmatlaridan holi bo‘ladi. Shuningdek, tantanali tadbirlarni o‘tkazishda ancha vaqt va kuchni tejaydi.

Ovqatlanish korxonasi tashqarisida ko‘rsatiladigan keytering xizmati (off-premise catering) mijoz tanlagan joyda xizmat qilishni nazarda tutadi. Taomlar restoranda tayyorlanadi, so‘ngra tadbir o‘tkaziladigan joyga yetkaziladi. Taom sifati, taomni tayyorlash va yetkazish, servirovka, sifatli xizmat ko‘rsatish, joyning tozaligi kabilar uchun restoran javobgar hisoblanadi. Tadbir oxirida mijoz bilan hisob-kitobni restoran amalga oshiradi. Rivojlangan mamlakatlarda ko‘pgina kompaniyalar chekka hududlarda ishlayotgan xodimlarini o‘ylagan holda u yerlarda keytering xizmatiga murojaat qiladilar.

Ushbu keytering xizmatini 3 ga bo‘lish mumkin (1-rasm).

1. Mijoz korxonasida tushlik tayyorlash;
2. Yarim tayyor mahsulotni olib kelib, tayyor holga yetkazish va tarqatish;
3. Tayyor mahsulotni bir martalik plastik idishlarda olib kelish va tarqatish.

[12] Погодин К.С. Ресторан выездного обслуживания. Кейтеринг. /Питер 2008



1- Rasm. Ovqatlanish korxonasi tashqarisida ko‘rsatiladigan keytering xizmati turlari.

Ijtimoiy keytering – mijozning taom tayyorlash uchun restoran asbob uskunalaridan, anjomlaridan foydalanish hisoblanadi. Ijtimoiy keytering xizmatini ko‘rsatuvchi restoran avvaldan kunni belgilab, menyuni, stol servirovkasini, ko‘rsatilajak xizmatni buyurtmachi bilan kelishib oladi. Tadbirdan keyin binoni tozalab qo‘yish restoran zimmasida bo‘ladi. Oilaviy tantanalarni tashkil qilishda buyurtmachi ijtimoiy keytering xizmatidan foydalanadi. Bunda restoran buyurtmachiga xoxishiga ko‘ra shartnomaga asosan stol servirovkasi uchun ayrim predmetlarni tavsiya qilish mumkin.

Tayyor kulinar mahsulotlarini sotish keyteringi (buterbrodlar, xamirli konditer mahsulotlari selofan plyonkaga o‘ralgan) karnavallar, festival va sport musobaqalari o‘tkazish vaqtida selofan plyonkaga o‘ralgan buterbrodlar, xamirli konditer mahsulotlari, tayyor kulinar mahsulotlari va yahna ichimliklari sotiladi.

VIP – keytering chetga chiqib xizmat ko‘rsatishni nazarda tutadi. Bu xizmat o‘z ichiga yuqori malakali oshpazlar, ofitsantlar va eng zamonaviy keytering texnologiyalarini oladi. Buyurtmachi tanlagan joyda uning nazorati ostida mahsulotlarga ishlov beriladi va ovqat tayyorlanadi. Ushbu xizmatni ko‘rsatuvchi xodimlar buyurtmachining uzoq safarda ham xizmatida bo‘lishi mumkin.

Ko‘chma barlar, kokteyl va ichimliklar keyteringi bayramona tadbirlarda va boshqa vaqtlarda alohida yoki to‘laligicha keytering xizmati ichida mavjud bo‘ladi. Ko‘chma bar – bu tadbirlarda haqiqiy bar sifatida, yuqori darajada, kokteyl tayyorlash jarayoniga imkon beruvchi yig‘ma mobil konstruksiya hisoblanadi. Shuningdek, bu jarayonda mutaxasislar: barmen, barmen yordamchisi, ofitsantlar ishi ham nazarda tutiladi. Bar uchun kerakli jihozlarni borligi, inventar va idishlar yetkazish, alkogol, sharbat meva va muz bilan ta’minlash ham kiradi.

Xulosa qilib shuni aytishimiz mumkinki keytering xizmatlarini tashkil etish hisobiga Samarqand shahridagi ovqatlanish xizmatlari sifatini oshirish va yangi ish o‘rinlarini yaratish mumkin.

ЮРТИМИЗДАГИ АЭРОПОРТЛАРДА КЎРСАТИЛАЁТГАН ХИЗМАТЛАР ТАҲЛИЛИ

Кадирова З. – СамИСИ талабаси
Мамарасулов З.Э. – СамИСИ ассистенти

Аннотация: *Ишда Ислом Каримов номидаги "Тошкент" халқаро аэропортида йўловчиларга кўрсатилаётган хизматлар таҳлил қилинган.*

Калит сўзлар: *аэропорт, хизмат кўрсатиш, "Тошкент" халқаро аэропорти, юкларга хизмат кўрсатиш, VIP ва CIP заллари, Duty-Free дўконлари, иш тартиби, иқтисодий ва бизнес класслар.*

Аннотация: *В работе анализированный услуги оказываемые пассажиром в международном аэропорте «Ташкент» имени Ислам Каримова.*

Ключевое слова: *аэропорт, обслуживание, международной аэропорт «Ташкент», обслуживания багажа, залы VIP и CIP, магазины Duty-Free, распорядок работы, экономический и бизнес класс.*

Ҳозирги кунда Республикамизда аэропортларда хизмат кўрсатишни ривожлантириш бўйича кўпгина ишлар олиб борилмоқда. Ҳозирда юртимизда Тошкент, Самарқанд, Бухоро ва бошқа вилоятларда йўловчиларга тез ва сифатли хизмат кўрсатиш кенг йўлга қўйилмоқда.

Шунингдек, Ўзбекистон республикаси Президенти Ш.М.Мирзиёев томонидан 2017 ил 4 майда "Тошкент халқаро аэропортига Ўзбекистон Республикаси Биринчи Президенти Ислом Каримов номини бериш тўғрисида"ги қарори қабул қилинган ва бу аэропорт Юртимизнинг энг катта аэропортларидан бири ҳисобланади.

Ислом Каримов номидаги "Тошкент" халқаро аэрапорти – Ўзбекистоннинг энг замонавий хамда катта аэрапортларидан бири ҳисобланади. Унинг яна бир ютуқларидан бири шундаки, аэрапорт дунёнинг деярли барча йирик ва савдо аҳамиятига эга бўлган шахарлари билан ўзларининг ҳаво кемаларини қабул қилиш имкониятига эга. Ушбу аэрапортнинг ҳозирги кундаги йўловчиларни қабул қилиш имконияти соатига 1300 кишига етади.

Бугунги кунда ушбу аэрапорт Ўрта Осиёдаги энг катта ва замонавий аэрапортлардан бири бўлиб, сервис хизматлари ва бошқа кўплаб турдаги хизматлар унинг таркибидан жой олган.

Жанубий-Шаркий Осиёга, Америкага ва дунёнинг бошқа жойларига амалга ошириладиган парвозлар учун қулайликлар яратади, чунки бу уларнинг ҳаво йўлларининг кесишган жойида жойлашган. Ҳаво кемаларида ерда хизмат кўрсатиш даражаси бўйича бу аэрапорт катта ютуқларга эга бўлган ва у ерда кенг миқёсда катта ўзгаришлар амалга оширилган. Жумладан, аэравокзал биносининг янгидан жиҳозланганлиги, учиш ва қўниш майдонининг қайта таъмирланганлиги, янги замонавий чироқ сигнал ускуналарининг ўрнатилганлиги билан изоҳлаш мумкин. Аэрапортнинг умумий майдони 100 гектардан иборат бўлиб, унда 110 та ҳаво кемалари учун туриш ўринлари мавжуд ва Жанубий ва Шимолий учиш-қўниш майдонига эга.

Шунингдек, Ислом Каримов номидаги “Тошкент” халқаро аэрапортида қуйидаги хизматлар мавжуд:

- юкларни сақлаш;
- юкларга ишлов бериш;
- юк эгаларига хабар бериш;
- юклар маълумоти билан танишиш.

Ҳозирги пайтда аэрапортда электрон чипта тизими жорий қилинган бўлиб, бу албатта йўловчиларга катта қулайлик яратади. Йўловчиларни узоқ ва яқин хорижга жўнатиш ва уларни қабул қилиш ишлари Тошкент-2 терминали орқали амалга оширилади. Йўловчиларни рўйхатга олиш бўйича автоматлаштирилган тизим жорий этилган, рўйхатга олиш пайтидан бошлаб ҳаво кемасига чиқиш вақтигача йўловчиларга сифатли хизмат кўрсатиш жараёни яхшиланган.

“Тошкент” халқаро аэрапортида Ўзбекистонга ташриф бюрувчи меҳмонларга ва ички аҳолига хизмат кўрсатиш учун Аэравокзал биносида қулай мебел билан жиҳозланган катта кутиш заллари, туну-кун тартибда ишловчи паспорт, божхона ва чегара назорати хизматлари, малумотхоналар, богажни ташкил қилиш учун янги конвейер тизимлари, халқаро телефон алоқаси, чипта сотиб олиш ва бронлаш кассалари, Duty-Free дўконлари, барлар ва тез овқатланиш, валюта айирбошлаш шахобчалари ва бошқа турдаги хизматлар мавжуд. Бизнес ва биринчи класс йўловчиларга хизмат кўрсатиш учун VIP ва CIP заллари мажуд.

Шунингдек, Ислом Каримов номидаги “Тошкент” халқаро аэрапортида қуйидаги иш тартиби жорий этилган:

- мамурият –душанба-жума (соат 8:00 дан 17:00 гача);
- юкларни бронлаш бўлими – дам олиш кунларисиз (соат 8:00 дан 20:00 гача);
- маълумотлар бўлими дам олиш кунларисизк (соат 8:00 дан 20:00 гача);
- омборлар – туну-кун дам олиш кунларисиз;
- нозимхона – туну-кун , дам олиш кунларисиз.

Йўловчи ўзи билан ҳаво кемаси саҳнида парвоз давомида керак бўладиган қуйидаги воситаларни олиб кетиши мумкин:

- аёллар сумкаси, эркаклар портфели ёки қоғоз солинадиган папка;
- фотоаппарат, видеокамера;
- парвоз вақтида ўқиш учун босма нашрлар;
- оғирлиги 2 кг.дан ошмайдиган поратив компьютер;
- болалар учун таом ва болалар йўл беланчаги;
- соёбон ёки ҳасса;
- пальто, плач ёки бошқа хилдаги устки кийимлар;
- қалин жун рўмол;
- қўлтиқтаёқ (агар парвоз вақтида йўловчига керак бўлса);
- оғирлиги 5 кг.дан ва уч ўлчам суммаси бўйича 115 см.дан ошмайдиган Duty-free дўконидан қилинган харидлар солинган битта сумка.

2018 йил 21 июндан бошлаб Тошкентдан Нью-Йоркка бориш ва қайтиш йўналишидаги қатновларда қуйидаги бепул багаж ташуви меъёрлари киритилган:

- иқтисодий класс: 2 та жой оғирлиги 23 кг.дан ошмаслиги керак;
- бизнес класс: 2 та жой оғирлиги 32 кг.дан ошмаслиги керак.

Бунда ҳар бир жойнинг габарит ўлчамлари (буйи, эни, баландлиги) йиғиндиси бўйича 158 см.дан ошмаслиги керак.

Ислом Каримов номидаги “Тошкент” халқаро аэрапорти – мамлакатимизнинг ҳаво дарвозасидир. Шунинг учун ундаги барча хизмат кўрсатиш даражасига эътибор оширилган. Фуқаро ушбу дарвозалар орқали қаерга учиб кетмасин ва қаердан учиб келмасин унинг парвози бехатар бўлиши учун барча зарур шарт-шароитлар бажарилганлигига ишонч ҳосил қилиш мумкин.

Хулоса қилиб шуни айтиш лозимки, кўрсатилаётган хизматларнинг барчаси янада сифатли бўлиши Жаҳон стандарт талабларига тўлиқ жавоб бериши учун хизмат кўрсатиш дастурларининг янгиланиб борилиши ва ушбу дастурларни амалда бажаришда мутахассис кадрларнинг тажрибаси муҳим аҳамиятга эга. Хизмат кўрсатиш учун барча шарт-шароитлар яратилган экан улардан тўлиқ ва оқилона фойдаланишимиз ҳамда ходимларнинг тажрибаларини ошириб боришимиз хизмат кўрсатиш сифатини янада юкори даражада бўлишига хизмат қилади.

Зеро инсон маанфатлари биринчи ўринда турар экан қайси соҳада бўлмасин хизмат кўрсатиш сифати юқори бўлиши учун бажарадиган ишларимизни ва хизмат кўрсатишимизни бор имкониятларимиздан фойдаланиб амалга оширсак мақсадга мувофиқ бўлади.

RESTORAN SERVISINI RIVOJLANTIRISHDA ZAMONAVIY INNOVATSIYALARDAN FOYDALANISH

Abdurapiyev U. – SamISI talabasi
Karimova Sh. – SamISI assistenti

Annotatsiya: *Bugungi kunda har bir soha jadallik bilan rivojlanib bormoqda. Shuning uchun ham ayni vaqtlarda biznesda zamonaviy texnologiyalardan, innovatsiyalardan foydalanish zamon talabiga aylanib ulgurdi. Xususan, restoran biznesida ham yangi innovatsiyalarni joriy etish rivojlanishning muhim omillaridan biri sanaladi. Masalan, QR kodlar, 3D printerlar, tepan-shoular sohadagi yangi innovatsiyalar hisoblanadi.*

Kalit so‘zlar: *restoran, innovatsiya, rivojlanish, zamonaviy texnologiya, servis, iste'molchi, turist.*

Ключевые слова*: ресторан, инновация, развитие, современная технология, сервис, потребитель, турист.*

Keywords*: restaurant, innovation, development, modern technology, service, consumer, tourist.*

Bugungi kunda har bir soha jadallik bilan rivojlanib bormoqda. Ushbu rivojlanishlarni o‘z vaqtida payqamagan, o‘z vaqtida joriy etmagan, an’anaviy uslubda faoliyat olib boradigan har qanday soha korxona yoki tashkilot, ishbilarmonlar raqobatda boshqalarga o‘z joyini bir zumda bo‘shatib berishi hech gap emas. Shuning uchun ham ayni vaqtlarda biznesda zamonaviy texnologiyalardan, innovatsiyalardan foydalanish zamon talabiga aylanib ulgurdi. Xususan, restoran biznesida ham yangi innovatsiyalarni joriy etish rivojlanishning muhim omillaridan biri sanaladi.

Umuman olganda, restoran servisida innovatsiyalarning qo‘llanishi xizmat iste’molchilariga bir qancha qulayliklar yaratadi, vaqtini tejaydi va muhimi – korxona egasining xarajatlarini tejab, foydasini oshiradi. Mijozlar abadiy emas, har qanday mijoz ham yanada sifatli, tezkor va qulay xizmatlar ko‘rsatadigan restoranni tanlaydi va zamondan ortda qolayotgan har qanday restoran o‘z mijozlarini yo‘qotishi mumkin.

Ayniqsa, bizning mamlakatimizga tashrif buyurishni istovchi chet ellik sayyohlar soni oshib borayotgan bir davrda zamonaviy texnologiyalardan foydalanishga bo‘lgan ehtiyoj naqadar oshib borayotganini ko‘rish mumkin.

Shunday qilib bugun dunyoning rivojlangan mamlakatlari restoranlari orasida trendga aylanib borayotgan va ayni damda bizda joriy etish zarur bo‘lgan bir nechta innovatsiyalar quyidagilar:

- QR kodlardan kengroq foydalanish;
- smart-oshxona qurilmasini qo‘llash;
- tepan-shoularni tashkil etish;
- «O‘zing tayyorla» sotuv xizmatini joriy etish;
- taomlar tayyorlashda 3D printerlardan foydalanish;
- va hokazo.

QR kodlar biz o‘ylaganimizdek oddiy narsa emas. Undan to‘g‘ri foydalanish restoran marketingining kalitlaridan biri hisoblanadi. G‘oya shundan iboratki, har bir restoran o‘z kodini ishlab chiqib, uni chekka, idishlarga chop etishi kerak. Ayrim chet el restoranlari uni mohirlik bilan hatto, taomlarni, ichimliklarni rasmiylashtirishda ham qo‘llashadi. Ushbu kod orqali restoranga tashrif buyurgan iste’molchilar restoran haqida istalgan ma’lumotni olishga muvaffaq bo‘ladi, jumladan, restoran tarixi, menyusi va hokazolar haqida.

Smart-oshxona qurilmasi AQSHning “Momentum machines” korxonasi mahsuloti bo‘lib, har qanday turdagi burger va buterbrodlarni oshpazlarsiz tayyorlab bera oladi. Uning imkoniyatlari quyidagilar:

- burger tayyorlovchi oshpazga ehtiyoj qoldirmaydi;
- kerakli masalliqlarni avtomatik tarzda kerakli shaklga keltirib, texnologik ishlov bera oladi;
- soatiga 360dona burger tayyorlay oladi;
- portsiyalarni belgilashda hech ham adashmaydi va aniq kalkulyatsiyani olishga yordam beradi.

Ushbu qurilmadan ayniqsa, eng gavjum vaqtlarda xizmat ko‘rsatishda, katta anjumanlar vaqtidagi kofe-breyklarda, ko‘p kishilik banketlar vaqtida asqotadi.

Tepan-shou xizmati taomlarni bevosita mijozlar oldida tayyorlab koʻrsatishdir. Bu garchi oʻta katta yangilik boʻlmasa-da, ammo hali bizning yurtimizda deyarli yoʻq. Buning uchun gurmanlar (taom shinavandalari) shart emas, bu xizmat har qanday iste'molchini qiziqtirishi tabiiy. Ayniqsa, gastronomik turizmni rivojlanishiga ulkan hissa qoʻsha oladigan bu xizmat bizning taomlarimizni dunyoga yoyish uchun ham xizmat qiladi. Sababi, taomning tayyorlanishini koʻrgan turistda oʻz mamlakatida, oʻz uyida uni pishirib koʻrishiga boʻlgan qiziqish ortadi. Xizmatning quyidagi qulayliklari mavjud:

- mijozlar buyurtma olib kelishini kutib zerikib qolishmaydi;
- yangi informatsiyalar olinadi, shu bilan birga madaniy hordiq olishni ham ta'minlaydi;
- eng asosiysi mijoz oʻzi iste'mol qiladigan taom qay tarzda va qanday mahsulotlar solinib tayyorlanganini bevosita oʻzi koʻradi.

«Oʻzing tayyorla» yurtimizda mutlaqo yangi xizmatga aylanishi mumkin. Bu restoranlar uchun asosiy faoliyatdan tashqari qoʻshimcha daromad olish manbai boʻla oladi. Bunda restoran ma'lum taomning bir portsiyasi uchun zarur boʻlgan barcha mahsulotlar va unga qoʻshimcha tarzda taomni tayyorlash yoʻriqnomasini qadoqlab, sotuvini yoʻlga qoʻyadi. Mijozlar xohlagan taomini oʻz uyida aynan shu restoran retsepti boʻyicha tayyorlash imkoniga ega boʻladi.

3D printerlar soʻnggi yillarning eng ilgʻor texnologiyasi boʻlib, endi unda hatto, taomlarni ham yaratish mumkin. Eng rivojlangan mamlakatlar bunday 3D printerlarni
restoranda qoʻllay boshlashdi. Bu innovatsiya mijozlar sonini keskin oshirib yuborishini taxmin qilish qiyin emas. Uning ishlash tamoyili oddiy. Zaruriy barcha masalliqlar printerga pyure holatiga keltirilgan holda solinadi va printer uni bir zumda taom holatiga ketiriladi. Unda tayyorlangan taom koʻrinishi jihatdan bevosita an'anaviysiga oʻxshaydi va uni birinchi bor koʻrgan kishi farqlashi qiyin. Ushbu texnologiya orqali oshxona ishini toʻliq avtomatlashtirish mumkin va taomni tayyorlash uchun ketadigan vaqt ham bir necha barobarga qisqaradi.

Xulosa qilib aytganda, bugun restoranlar zamon talabiga moslashuvchan boʻlishi, har qanday oʻzgarishlarga tayyor turishi zarur. Yangi innovatsiyalarni qoʻllash barobarida uning ham tez orada eskirishi va uning oʻrnini yana ham qulay va samarali texnologiyalarga boʻshatib berishini hisobga olishlari zarur.

ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИ ФАОЛИЯТИДАГИ ИННОВАЦИЯЛАР ВА АЙРИМ МУАММОЛАР

И.Х.Шукуров - СамИСИ кафедраси мудири, т.ф.н.

Аннотация: *Ушбу мақолада овқатланиш корхоналарига тадбиқ этилаётган замонавий инновацион технологиялар ва бугунги кунда улар фаолиятидаги мавжуд бўлган айрим муаммолар ёритилган ҳамда уларни бартараф этиш бўйича тавсиялар келтирилган.*

Аннотация: *В данной статье освещены современные инновационные технологии внедряемые в предприятия питания и рассмотрены отдельные проблемы в их детельности, а также приведены рекомендации по их устранению.*

Таянч сўзлар: *“Аутсорсинг”, “Кейтеринг”, ”Sky ресторан”, Овқатланиш маданияти, этикет қоидалари, қурилиш меъёрлари ва қоидалари, Сан ПиН ва бошқалар.*

Ключевые слова: *«Аутсорсинг», «Keytering», «Ресторан Sky», культуры питания, правила этикета, строительные нормы и правила(СНиП), Сан ПиН и др.*

Маълумки, мамлакатимизда иқтисодиётнинг асосий йўналиши ҳисобланган хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантириш масаласи бугунги куннинг долзарб вазифаларидан бири бўлиб қолмоқда.

Шу боис, Президентимизнинг 2017 йил 7 февралидаги фармони билан тасдиқланган “2017-2021 йилларда Ўзбекистонни ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича Ҳаракатлар стратегияси”да ва Республикада ижтимоий соҳани ривожлантиришга оид қабул қилинган қонунлар ва қонун ости хужжатларида хизмат кўрсатиш соҳасининг инфратузилмаларини ривожлантиришга катта эътибор қаратилган.

Хизмат кўрсатиш соҳасининг тармоқларидан бири овқатланиш корхоналаридир. Уларнинг асосий вазифаси Республикамиз аҳолиси ва юртимизга ташриф буюраётган туристларни маданий дам олишларини таъминлаш билан бирга овқатланишлари учун асосий ва қўшимча хизматларини ташкил қилишдан иборат. Шунинг учун, бугунги кунда Давлат статистика қўмитаси томонидан чоп этилган маълумотларга қараганда 2018 йилнинг 1 январь ҳолатига кўра Республикамиз бўйича 11653 та овқатланиш корхоналари мавжуд бўлиб, улардаги ўриндиқлар сони 484,3 мингтани, жумладан Самарқанд вилоятидаги овқатланиш корхоналари сони 753 тани ва улардаги ўриндиқлар сони эса 40,3 мингтани ташкил этмоқда.

Келажакда республикамиз аҳолисининг ўртача йиллик ўсиши 1,5-1,7 % эканлигини ёки улар сонининг 2 йилда 1 миллиондан ортиқ кишига кўпайиб бораётганлигини, шунингдек кейинги йилларда аҳоли даромадларининг сезиларли даражада ошиши ҳисобига уларнинг турмуш тарзи яхшиланаётганлигини ва келажакда туризм учун яратилаётган шароитлар яъни яшил йўлакларнинг яратилиши ҳисобига туристлар оқимининг кўпайишини ҳисобга оладиган бўлсак, овқатланиш корхоналарига бўлган талаб ва эҳтиёжнинг янада ошиши кузатилади.

Шу билан бирга, келажакда Республикамизда урбанизация жараёнига ҳам катта эътибор қаратилмоқда. Бу борада Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2019 йил 10 январида “Урбанизация жараёнларини тубдан такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида” ги фармони қабул қилиниб, унда юртимиздаги урбанизация жараёнларининг асосий йўналишлари белгилаб берилди.

Урбанизация деганда, шаҳарлар ролининг ортиши, қишлоқ аҳолисининг кўчиши (миграцияси), қишлоқ аҳоли пунктининг замонавий шаҳарларга айлантирилиши, аҳоли турмуши ва фаровонлигини оширишга қаратилган узлуксиз жараён тушунилади. Бу ўз навбатида жойларда хизмат кўрсатиш инфратузилмаларини, жумладан овқатланиш корхоналарини кўпайтиришни

тақозо этади. Бу дегани, кейинги йилларда Республикамизда овқатланиш шаҳобчаларини яратиш узлуксиз давом этади.

Шунингдек, ушбу соҳа хизматни ривожлантириш фақатгина унинг сон жихатдан ўсишини таъминлашга қаратилмасдан, кўрсатиладиган хизматлар сифатини оширишга ҳам катта эътиборни талаб этади.

Шу мақсадда, Республикамиз иқтисодиётини ривожлантириш борасида олиб борилаётган кенг кўламли ислоҳатларнинг таркибий қисми сифатида овқатланиш тизимида ҳам бир қатор ишлар амалга оширилаётганлигини кузатишимиз мумкин.

Дарвоқе, соҳа корхоналари фаолиятига инновацион технологиялар жалб этилиб, амалиётга татбиқ этилмоқда. Кейинги йилларда овқатланиш корхоналари фаолиятига “Аутсорсинг”, “Кейтеринг”, ”Sky ресторан” каби хизмат кўрсатишнинг инновацион технологиялари кириб келмоқда ва ўз ижобий самарасини бермоқда.

“Аутсорсинг” инглизча “Outsourcing” сўзидан олинган бўлиб, ташқи ресурслардан фойдаланиш деган маънони англатади. Шу боис, кейинги йилларда овқатланиш тизимида “Аутсорсинг” хизмати туридан фойдаланиш кенг йўлга қўйилмоқда.

Ҳозирги кунда, хизматнинг ушбу тури Ўзбекистон Мудофаа вазирлиги тизимидаги ҳарбий хизматчилар овқатланишини ва шунингдек мактабгача таълим муассасалари тизимида тарбияланувчиларнинг овқатланишини ташкил этишда жорий этилган бўлиб, у ўз самарасини бермоқда.

Соҳага “Кейтеринг” хизмати турини жорий этилиши ҳам овқатланиш корхоналари фаолияти самарадорлигини янада оширмоқда. Маълумки, Республикамиз иқлим шароитининг фасллар бўйича ўзгарувчанлиги, ўзларига хос бўлган тадбирлар, маросимлар, учрашувлар, мусобақалар ва бошқаларни ўзказишни талаб этади. Уларнинг кўпчилиги табиат бағрида, кенг далаларда ташкил этилади. Бундай шароитларда ташкил этилган учрашув ёки мусобақалар эса ўз навбатида сифатли овқатланишни талаб этади. Бунинг учун “Кейтеринг” хизматидан фойдаланиш мақсадга мувофиқ бўлади.

Ўзбекистон шароитида, ”Sky ресторан” хизматидан фойдаланиш ҳам жуда катта самара беради. Бундай ресторанлар “Осма” ёки “Осмон ўпар” ресторанлар бўлиб, улар асосан қадимий ва навқирон шаҳарлар ҳамда ранг-баранг мужизакор табиат қўйнида ташкил этилса мақсадга мувофиқ бўлади. Бундай шароитларда овқатланишнинг ташкил этилиши кишиларга завқ бағишлаб, кайфиятини кўтаради.

Хуллас, овқатланиш корхоналари фаолиятига хизмат кўрсатишнинг инновацион усулларини жорий этилиши уларда кўрсатиладиган хизматлар сифатини ошириш орқали нуфузини ошишини таъминлайди.

Лекин, 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 бевосита 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.

Бизнинг фикримизча, юқорида қайд этилган таклифларни амалга оширилиши ресторанларда кўрсатиладиган хизматлар кўрсатиш маданиятининг даражасига ва ўз навбатида ресторан нуфузига ижобий таъсир кўрсатади.

ИННОВАЦИОН ФАОЛИЯТ – ТАРАҚҚИЁТ АСОСИ

Ж.С.Файзиев – СамИСИ доценти
Ш.Ж.Файзиев – СамИСИ тадқиқотчиси

Аннотация. *Ишда инновацион фаолиятни мамлакат ижтимоий иқтисодий хаётидаги ахамияти, инновацион сиёсат тамойиллари тахлилидан келиб чиққан ҳолда инновацион фаолиятни давлат томонидан тартибга солиниши кўрсатилган.*

Калит сўзлар: *постиндустриал иқтисодиёт, глобаллашув, инновацион ривожланиш, инновацион фаолият, инновация, инновацион сиёсат, интеллектуал салоҳият, технологик салоҳият.*

Аннотация. *В работе исходя из анализа значения инновационной деятельности в социально – экономической жизни страны, принципов инновационной политики показана государственная поддержка инновационной деятельности.*

Ключевые слова: *постиндустриальная экономика, глобализация, инновационное развитие, инновационная деятельность, интеллектуальный потенциал, технологический потенциал.*

Annotation. *In the paper, based on the analysis of the importance of innovation in the socio-economic life of the country, the principles of innovation policy, state support of innovation activity is shown.*

Keywords: *Post-industrial economy, globalization, innovative development, innovative activity, intellectual potential, technological potential.*

XX аср охирида инсоният ўз ривожланишида постиндустриал иқтисодиётни яратилиши босқичига ўтдики, унда ахборот ва унга асосланган инновацион технологиялар, турли фаолият кўринишларини инновацион ташкиллаштирилиши бош ролни ўйнайди. Глобаллашув ва мамлакатни дунё хўжалиги алоқаларига янада чуқур интеграциялашуви шароитида Ўзбекистон иқтисодиётини инновацион ривожланиш йўлига ўтиши иқтисодий ўсишни барқарор суръатларини сақлаб қолиш ва миллий иқтисодиёт рақобатбардошлигини оширишни мухим дастакларидан хисобланади.

Жаҳон иқтисодий тараққиётининг ҳозирги босқичи илмий-техникавий тараққиётнинг жадал суръатлари ва ишлаб чиқаришнинг асосий омилларининг интеллектуализациялашуви билан ажралиб туради. Жадал равишда тадқиқотлар ўтказиш ва улар асосида янги технологияларни ишлаб чиқиш, улар билан жаҳон бозорларига чиқиш ва шаклланаётган глобал иқтисодиёт доирасида илмий ишлаб чиқариш соҳасида халқаро интеграцияни кенгайтириш индустриал ривожланган мамлакатлар учун аллақачон иқтисодий ўсишнинг стратегик моделига айланди. Бунинг устига, замонавий технологиялар билан бир қаторда интеллектуал ресурслар нафақат иқтисодий ўсиш истиқболларини белгилабгина қолмай, балки мамлакатнинг иқтисодий мустақиллиги ва фаровонлиги даражасини, миллий мақомини ҳам намоён этади. Уларнинг глобал иқтисодий муносабатлар тизимига интеграцияси миллий иқтисодиётларнинг рақобатбардошлигини белгилайдиган энг муҳим омиллардан бирига айланмоқда.

Инновацион фаолият, яъни хўжалик фаолияти субъектлари томонидан илмий-техникавий, ташкилий, бошқарув ва бошқа янгиликларни яратилиши, тарқалиши ва фойдаланилиши иқтисодиётни модернизациялаш жараёнини асосий мазмунини ташкил қилади. Янги самарали иқтисодиётнинг шаклланиши сарин инновациялар иқтисодий ривожланиш динамикаси ва сифатини тобора аниқлаб боради.

Инновацияларни беқиёс аҳамияти Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёевни сўзларидан келтирилган қуйидаги иқтибосда ҳам ёркин аксланган: “Энг муҳим вазифа — халқда инновацион фикрлашни шакллантиришдир. Инновациялар йўқ жойда ривожланиш ва рақобат ҳам бўлмайди. Бу соҳадаги ўзгаришларни халқимизга кенг тарғиб қилмасак, одамларда кўникма пайдо қилмасак, бугунги давр шиддати, фан-техниканинг мислсиз ютуқлари билан ҳамқадам бўлолмаймиз».

Дунёда инновацион ривожланишнинг бир неча моделлари мавжуд. Мисол учун, француз модели корхоналарнинг техник, технологик, иқтисодий, экологик, ижтимоий ва бошқа муаммоларини ўрганиш ва аниқ корхонани рақобатбардош вазиятини яхшилаган ҳолда фойдали ечимни таъминлайдиган илмий гуруҳларни излашни назарда тутади. Инглиз модели, аксинча, илмий ишланмалар базасига эга бўлган ҳолда, илмий фаолият натижаларини амалга ошириш учун фойдали бўлган корхона танлаш имконини беради. Инновацион

фаолиятни давлат томонидан тартибга солишнинг турли моделларини таҳлили бизнинг мамлакатимиз учун, инновацион фаолиятни шаклланиши босқичида, бир томондан корхоналар муаммоларини ўрганиш ва иккинчи томондан эса илмий ишланмалар маълумотлар банкини яратиш энг мақбул эканлиги эътироф қилинмоқда.

Саноати ривожланган мамлакатларда амалга оширилаётган илм-фан ва технологиялар соҳасини давлат томонидан тартибга солишнинг кўплаб усулларини уч асосий гуруҳга бўлиш мумкин.

Биринчисига давлатни билимлар ишлаб чиқишга тўғридан тўғри иштирокини таъминловчи усуллар ва механизмлар тегишли бўлиб улар давлат илмий структураларини (мисол учун, давлат лабораториялари, институтлари ва х.к. шаклида) шакллантириш ва уларни тўғридан тўғри бюджетдан молиялаштириш орқали амалга оширилади.

Илм-фан ва технологиялар соҳасини давлат томонидан тартибга солишнинг иккинчи гуруҳ усуллари давлат тузилмаларида ҳам, унинг ташқарисида ишлайдиган олимларга фундаментал тадқиқотларни амалга ошириш учун тақдим этиладиган кенг спектрдаги текин субсидиялар ва грантларни бирлаштиради.

Ва ниҳоят, учинчи гуруҳга фан ва технологиялар соҳасидаги хусусий инвеститсиялар учун қулай шарт-шароитлар яратиш, хусусий секторда тадқиқотлар ва ишланмаларни рағбатлантириш, унинг инновацион активлигини рағбатлантиришга қаратилган усуллар киради. Ушбу гуруҳнинг хозирги кунда жуда бой бўлган усуллари тўпламининг асосий элементи солиқ имтиёзлари ҳисобланади.

Умуман олганда, инновацион сиёсат илмий-техникавий ва ишлаб чиқариш соҳаларида инновацион фаолият жараёнларини режалаштириш, ишлаб чиқиш, рағбатлантириш, тартибга солиш ва назорат қилиш бўйича тамойиллар ва чора-тадбирлар мажмуини акс эттиради. Шунинг учун, давлат органларининг асосий вазифаси инновацион сиёсатнинг мақсади, уни амалга ошириш асосий тамойиллари ва механизмларини белгилаш ҳисобланади.

Ўзбекистон Республикаси фанлар Академияси иқтисодиёт Институтининг бир қатор олимлари А.М.Қодиров, С.Г.Севликянц, О.Э.Отто ва А.Т.Ахмедиеваларни фикрича, инновация сиёсати қуйидаги тамойилларга асосланган бўлиши керак:

инновацияларни анъанавий ишлаб чиқаришдан устунлиги;

илмий ва илмий-техника ижодкорлиги эркинлигини таъминлаш, интеллектуал мулкни ҳуқуқий ҳимоя қилиш;

фан ва технология соҳаларида рақобатни ривожлантиришга кшмаклашиш;

инновацион жараённинг тежамкорлиги;

ресурсларни фан ва технологиялар ривожланишининг устувор йўналишларида жамлаш;

устивор йўналишларнинг етарлилиги ва чекланганлиги;

инновацион сиёсатнинг мослашувчанлиги;

таълим, фан ва тадбиркорлик фаолиятини интеграцияси;

халқаро ҳамкорликни ривожлантиришга кўмаклашиш.

Ўзбекистонда иқтисодиётнинг инновацион ривожланиш йўлларига ўтишни рағбатлантирадиган иқтисодий чоралар тизими ташкил этилмоқда. Ўтган даврда фан ва технологияларни ривожлантириш соҳасида зарур инфратузилма яратилди, муайян интеллектуал ва технологик салоҳият шакллантирилди. Хусусан, Ўзбекистон Республикаси Биринчи Президентининг 2006 йил 7 августдаги ПҚ-436-сон "Фан ва технологиялар ривожланишининг мувофиқлаштириш ва бошқаришни такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида"ги қарори имзоланди. Айнан ушбу қарорга мувофиқ Вазирлар Маҳкамаси ҳузуридаги Фан ва технологияларни ривожлантиришни мувофиқлаштириш қўмитаси, Молия вазирлиги, Олий ва ўрта махсус таълим вазирлиги, Иқтисодиёт вазирлиги ва Фанлар академиясининг 2007 йил 25 апрелдаги 3, 43, 80, 5-3-6/3, 2/3-сон қарори билан тасдиқланган "Инновация илмий-техника дастурларини шакллантириш ва амалга ошириш тартиби тўғрисида"ги низом ишлаб чиқилган бўлиб, инновация илмий-техника дастурларини шакллантириш ва амалга ошириш тартибини белгилайди.

Таъкидлаш жоизки, Ўзбекистон Республикаси Биринчи Президентининг 2008 йил 15 июлдаги ПҚ-916-сон "Ишлаб чиқаришга инновацион лойиҳалар ва технологияларни жорий этишни рағбатлантиришга доир қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида"ги қарори инновацион технологиялар ва инфратузилмани ривожлантиришга йўналтирилди.

Вазирлар Маҳкамасининг 18 август 2009 йил 233-сон қарори билан тасдиқланган "Фундаментал, амалий тадқиқотлар ва инновацион ишлар илмий техник дастурларини бюджет маблағлари ҳисобидан амалга оширишда иштирок этаётган илмий-тадқиқот муассасаларини илмий ва раҳбар ходимларини базавий иш ҳақи ҳажмини ўзгартириш тўғрисида"ги қарори юқори инновацион салохиятни яратиш мақсадида илмий ходимларнинг иш ҳақини оширишга қўшимча бюджет маблағларини ажратишга қаратилди.

Инновацион фаолият натижаси сифатида илмий техникавий маҳсулот, информатика ёки маданият маҳсулотлари кўринишидаги интеллектуал маҳсулот намоён бўлади. Юртимизда кўпгина ривожланган мамлакатлар қатори интеллектуал мулкнинг муҳофазасини ҳуқуқий асослари яратилган.

2017 йил 29 ноябр куни Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.М.Мирзиёевнинг "Ўзбекистон Республикаси инновацион ривожланиш вазирлигини ташкил этиш тўғрисида"ги 5264 сонли фармони имзоланди. Фармонга кўра, Ўзбекистон Республикаси Инновацион ривожланиш вазирлиги ҳамда Инновацион ривожланиш ва новаторлик ғояларини қўллаб-қувватлаш жамғармаси ташкил этилди.

Илғор хорижий тажриба, жаҳон фанининг замонавий ютуқлари, инновацион ғоялар, ишланмалар ва технологиялар асосида иқтисодиётнинг барча тармоқлари ва ижтимоий соҳани жадал инновацион ривожлантиришни таъминлаш мақсадида, шунингдек, 2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича Ҳаракатлар стратегиясида белгиланган вазифаларга мувофиқ, фармонда,

қуйидагилар Ўзбекистон Республикаси инновацион ривожланишининг асосий йўналишлари этиб белгиланган:

мамлакатнинг интеллектуал ва технологик салоҳиятини оширишнинг узоқ муддатли сценарийлари асосида устувор соҳа ва тармоқларни инновацион ривожлантиришнинг келажакдаги моделларини шакллантириш имконини берадиган стратегик режалаштириш тизимини яратиш;

давлат хизматлари кўрсатишнинг тартиб-таомилларини оптималлаштириш ва соддалаштиришни, давлат бошқаруви органлари фаолиятининг самарадорлигини оширишни таъминлайдиган давлат бошқарувининг инновацион шаклларини жорий этиш;

ҳудудлар ижтимоий-иқтисодий салоҳиятининг барқарор ўсиши, шунингдек, аҳолининг ҳаёт даражаси ва фаровонлиги юксалиши учун зарур шароитларни таъминлашга қодир бўлган фан ва инновация фаолиятини ривожлантиришнинг замонавий инфратузилмасини шакллантириш;

инновацион ғоялар ва технологияларни ишлаб чиқиш ва жорий этиш соҳасига инвестицияларни кенг жалб этиш, уларнинг янада ривожланишини таъминловчи норматив-ҳуқуқий базани такомиллаштириш;

илмий-тадқиқот ва инновация фаолиятини, энг аввало, ёш авлоднинг ижодий ғоялари ва ишланмаларини ҳар томонлама қўллаб-қувватлаш ҳамда рағбатлантириш, шунингдек, ушбу фаолиятда иқтидорли ёшлар фаол иштирок этиши учун қулай шароитлар яратиш;

мамлакатимиз илмий-тадқиқот ва инновация фаолиятининг истиқболли ютуқларини тарғиб қилиш ва жорий этишнинг самарали механизмларини яратиш, шу жумладан илмий-экспериментал ихтисослаштирилган лабораториялар, юқори технологиялар марказлари, технопарклар ва бошқа инновацияга йўналтирилган тузилмаларни, хусусан, чет эл инвесторлари иштирокида ташкил этиш ва моддий-техника базасини мустаҳкамлаш;

табиатни муҳофаза қилиш, ресурс ва энергия тежайдиган технологияларни, жумладан, муқобил энергия манбаларини, сувни тозалаш ва чучуклаштириш, ундан оқилона фойдаланишнинг замонавий шаклларини кенг қўллаш орқали фаол жорий этиш;

соғлиқни сақлаш соҳасида касалликларни барвақт аниқлаш ва профилактика қилиш, ўз вақтида ва самарали даволашга имкон берувчи илғор технологияларни кенг жорий этиш, шунингдек, жамиятда соғлом турмуш тарзини шакллантириш ва соғлом авлодни тарбиялашга қаратилган комплекс тизимни яратиш;

аграр соҳага инновацион ғоялар, ишланмалар ва технологияларни, шу жумладан ишлаб чиқариш самарадорлигини ва қишлоқ хўжалиги маҳсулотлари ишлаб чиқарувчиларнинг экспорт салоҳиятини оширишга, мамлакатнинг озиқ-овқат хавфсизлигини мустаҳкамлашга кўмаклашувчи қишлоқ хўжалиги экинларининг янги селекция навларини тарғиб қилиш;

иқтисодиётнинг реал сектори тармоқларини ҳар томонлама ривожлантиришни таъминловчи замонавий ахборот-коммуникация, саноат ва бошқа инновацион технологияларни жадал жорий этиш;

инновация фаолияти соҳасида илғор хорижий (халқаро) ташкилотлар билан, шу жумладан уларни ноу-хау, нанотехнологиялар ва юқори технологик товар (иш, хизмат)ларни ишлаб чиқаришнинг маҳаллий бозорига жалб қилиш орқали ҳамкорликни кенгайтириш.

Ушбу вазирлик Ўзбекистон Республикасини инновацион ва илмий-техник ривожлантириш соҳасида жамият ва давлат ҳаётини ҳар томонлама ривожлантиришга, мамлакатнинг интеллектуал ва технологик салоҳиятини оширишга қаратилган ягона давлат сиёсатини амалга оширади ва илмий-тадқиқот, таълим ва бошқа муассасалар томонидан амалга ошириладиган давлат илмий-техникавий дастурлари ва лойиҳаларининг ягона буюртмачиси ҳисобланади.

Таъкидлаш жоизки, 2017 йилни 30 ноябр куни Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 29 ноябрдаги ПФ-5264-сон Фармонини ижро этиш юзасидан Ўзбекистон Республикаси Президентининг “Ўзбекистон Республикаси инновацион ривожланиш вазирлиги фаолиятини ташкил этиш тўғрисида”ги 3416-сонли қарори ҳам қабул қилинди.

Шундай қилиб, Ўзбекистон иқтисодиётини инновацион ривожланиш йўлига ўтиши иқтисодий ўсишни барқарор суръатларини сақлаб қолиш ва миллий иқтисодиёт рақобатбардошлигини оширишни мухим дастаклари эканлиги, шунингдек замонавий технологиялар билан бир қаторда интеллектуал ресурслар мамлакатнинг иқтисодий мустақиллиги ва фаровонлиги даражасини, миллий мақомини намоён этиши эътироф этилган. Айни пайтда, инновацион фаолият иқтисодиётни модернизациялаш жараёнини асосий мазмунини ташкил қилиши, инновациялар эса янги самарали иқтисодиётнинг шаклланиши сарин иқтисодий ривожланиш динамикаси ва сифатини тобора аниқлаб бориши тан олинган.

Ўзбекистон Республикаси фанлар Академияси иқтисодиёт Институтининг бир қатор олимлари томонидан амалга оширилган тадқиқотлар натижасида мамлакатимизда инновацион фаолиятни давлат томонидан тартибга солишнинг энг маъқбул модел ва усуллари, инновация сиёсатини асосий тамойилллари белгиланган.

Ўзбекистонда иқтисодиётнинг инновацион ривожланиш йўлларига ўтишни рағбатлантирадиган иқтисодий чоралардан энг аҳамиятлиси 2017 йил 29 ноябрь куни Ўзбекистон Республикаси Президентининг “Ўзбекистон Республикаси инновацион ривожланиш вазирлигини ташкил этиш тўғрисида”ги 5264-сонли фармони имзоланиши ва фармонни ижро этиш юзасидан Ўзбекистон Республикаси Президентининг “Ўзбекистон республикаси инновацион ривожланиш вазирлиги фаолиятини ташкил этиш тўғрисида”ги 3416-сонли қарори ҳисобландики, хусусан фармонда Ўзбекистон Республикаси инновацион ривожланишининг асосий йўналишлари белгилаб берилган.

ИННОВАЦИОН ПАЗАНДАЧИЛИК МАҲСУЛОТЛАРИНИ ЛОЙИҲАЛАШ АСОСЛАРИ

Ж.С.Файзиев – СамИСИ доценти

Аннотация. *Ишда берилган кимёвий таркибга эга бўлган махсуслаштирилган маҳсулотларни яратишга оид мавжуд ёндошувлар таҳлили амалга оширилган.*

Калит сўзлар: *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 paper analyzes the existing approaches to the creation of specialized foods with a given chemical composition.*

Keywords: *Nutritional and biological value, unbalanced nutrition, specialized foods, functional nutrition, functional foods, specialized foods, macro- and micronutrient, food design, food system, functional ingredient, colloidal chemical properties, synergism, antagonism, product texture, optimal structural and mechanical properties, rational recipe.*

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 баланслаштирилмаган 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 маҳсулотларни яратишга оид мавжуд ёндошувлар таҳлилини амалга ошириш ҳисобланди.

“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 ёркин 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.

Лойиҳалашни 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 ҳоҳлаган 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.

ХИЗМАТЛАРНИ ИННОВАЦИОН АСОСДА РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ ХОРИЖИЙ ТАЖРИБАЛАРИ

Ф.Н.Ташев – СамИСИ ассистенти

Аннотация: *Мақолада давлат инвестицион стратегиясини амалга ошириш бўйича чора-тадбирлар тизими, хизматларни ривожлантиришнинг хориж тажрибаси ўрганилиб, тадқиқотлар натижасида ушбу соҳа фаолияти бўйича хулосалар чиқарилган.*

Калит сўзлар: *Сервис, хизматлар, инновация, инвестиция, хизматлар соҳаси, бўйича ихтисослаштирилган ташкилот ва ташкилотлар , хорижий тажрибалар.*

Аннотация:*В статье анализируется система мер по реализации государственной инвестиционной стратегии, зарубежный опыт развития услуг и обобщаются результаты исследования.*

Ключевые слова*: сервис, услуги, инновации, инвестиции, услуги, специализированные организации и организации, зарубежный опыт.*

Annotation: *The article analyzes the system of measures for the implementation of the state investment strategy, the foreign experience of services development, as a result of which research findings have been made.*

Key words: *Foreign experience, services, services, innovations, investment, services, specialized organizations and organizations.*

Бугунги жаҳон хўжалигидаги глобаллашув мамлакатда хорижий инвестиция муҳитини ривожлантириш ва инвестицияларни жалб этиш ҳамда уларни самарали тақсимлашда ўзгача ёндашувларни талаб этмоқда. Хусусан, ҳеч бир мамлакат аввал барча инвестицион маблағларни жалб қилиб, кейин уни тақсимлашни ташкил этмайди. Чунки, бу ҳолат хорижий инвестор учун қониқарли ҳисобланмайди. Давлат жалб этилган хорижий инвестицияларни тақсимлашни ташкил этишни оқилона солиқ сиёсати ва турли имтиёзлардан фойдаланган ҳолда амалга оширади. Шунингдек, инвестиция маблағларини самарали тақсимлаш юзасидан келиб чиқиб, давлат хорижий инвесторга инвестицион лойиҳаларни таклиф этади. Қолаверса, ушбу жараённинг Давлат инвестиция дастури доирасида амалга оширилиши, бу борада давлат стратегик мақсадларни кўзлаб ҳаракатланаётганлигини кўрсатади. Бунда давлат инвестиция сиёсатининг таъсирчан воситалари нисбатан чекланганлиги сабабли муайян вазиятларда қайси жараён самарали, қайсилари самарасиз эканлигини билиш қийин. Бу фаолиятдан қандай натижага эришилишига қараб, давлат жалб этилган хорижий инвестицияларни тақсимлашда қанчалик самарага эришганлигини кўриш мумкин бўлади.

Бу фаолиятни ташкиллаштириш асосан мамлакатдаги иқтисодий сиёсат, қонунчилик (асосан солиқ қонунчилиги), инвестицияни жалб қилиш инфратузилмасининг ривожи ва мамлакат иқтисодий аҳволига боғлиқ.

Давлат инвестицион стратегиясини амалга ошириш бўйича чора-тадбирлар тизимини ва инвестицион тактикани қўллаш билан кичик ва катта кўламда фаолиятни ташкил этиш орқали самарадорликка эришишни кўзлайди.

Кичик фаолиятда (ҳудудлар ва тармоқлар) – иқтисодиёт тармоқлари ва ҳудудларни ривожлантириш, хорижий инвестицияларни истиқболли лойиҳаларни қўллаб-қувватлаш учун йўналтирилган мақсадли инвестиция дастурларини ишлаб чиқиш орқали тақсимлаш амалга оширилади.

Катта фаолиятда – давлат инвестиция стратегиясини хориж тажрибасида ишлаб чиқиш ва амалга ошириш, маблағлардан самарали фойдаланиш, истиқболли тармоқлар ва ҳудудларни қўллаб-қувватлаш учун чора-тадбирларни амалга ошириш, жумладан, жалб этилган инвестициялардан оқилона фойдаланишни кўзда тутади.

Бугунги кунда иқтисодиётни модернизациялаш шароитида турли тармоқлар ва соҳаларни модернизация қилиш, таркибий ислоҳотлар ҳамда инвестиция сиёсатининг устувор йўналишларини белгилашда давлатнинг роли сақланиб қолмоқда. Бунда давлат мавжуд муаммоларни ҳал этиш ва жалб қилинган хорижий инвестицияларни самарали тақсимлашни янада такомиллаштириш юзасидан бош ислоҳотчи сифатида иштирок этмоқда. Мазкур мақолада хизматлар соҳасини ташкил этишнинг хориж тажрибаси ўрганилиб, чет мамлакатларда хизматлар соҳаси (сервис) сектори назоратини амалга оширувчи турли ташкилотлар ва масъул ташкилотлар ҳамда улар томонидан амалга ошириладиган ислоҳотлар кўриб чиқилган.

Ҳозирги пайтда хизматлар соҳаси (сервис) нафақат мамлакатимизда, балки дунёнинг ривожланган давлатларида ҳам иқтисодиётнинг энг муҳим секторларидан бири бўлиб қолмоқда. Мамлакатимизда ўтган йиллар давомида хизматлар соҳасини субъектларини ривожлантириш асосий устувор вазифалардан бири сифатида белгиланиб, бунда қулай ишбилармонлик муҳитини яратиш, хизматлар соҳасининг ялпи ички маҳсулотдаги улушини кўпайтириш ҳамда тадбиркорлар фаолиятида дуч келадиган турли тўсиқларни бартараф этишга алоҳида эътибор қаратилмоқда. Бунга сабаб сифатида ушбу сектор янги ишлаб чиқаришларни тезкор ташкил этишини ва шу асосда янги иш ўринлари яратишини ҳамда инновацион фаолликка мослашувчанлигини келтиришимиз мумкин. Ривожланган давлатлар тажрибаси шуни кўрсатадики, хизмат соҳасини (сервис) давлат томонидан қўллаб-қувватланиши ва ривожлантирилиши ижобий самара келтиради. Шу сабабли дунёнинг кўпгина давлатларида ушбу соҳани қўллаб-қувватлаш ва ривожлантириш бўйича ихтисослаштирилган давлат ташкилот ва ташкилотлари ташкил этилган. Шу сабабли соҳани ривожлантириш бўйича АҚШ тажрибаси хизмат соҳасини (сервис) ривожлантириш ва давлат томонидан қўллаб-қувватлаш бўйича ўтказилган ислоҳотлар ва дастурлар) Буюк Британия, Япония ва бошқа турли мамлакатлар томонидан ўрганилди ва ўз иқтисодиётига татбиқ этилди. Бугунги кунда ривожлантириш ва давлат томонидан қўллаб-қувватлаш бўйича дастурлар ташкил этилган.

Хизматлар соҳаси давлат томонидан қўллаб-қувватлаш ва рақобат муҳитини шакллантириш бўйича жаҳон тажрибаси бой ва хилма хил бўлса-да, улар бир-биридан ушбу жараённи амалга ошириш механизми, усуллари ва воситалари билан фарқ қилади. Ҳозирги кунда ривожланган мамлакатларда иқтисодиётда рақобат муҳитини сақлаб қолиш ва рақобат механизмининг самарали фаолиятини таъминлаш мақсадида хизматлар соҳаси (сервис) учун қулай макроиқтисодий муҳит яратилиши билан бирга, унга давлат томонидан турли хил ёрдамлар кўрсатилади. Мазкур тажрибани ўрганиш, унинг ижобий томонларидан мамлакатимизнинг ўзига хос хусусиятларидан келиб чиққан ҳолда самарали фойдаланиш бугунги кунда энг долзарб вазифалардан ҳисобланади.

Ривожланган мамлакатларда, инвестиция муҳити энг аввало, Хитой, АҚШ, Япония, Германия, Франция, Жанубий Корея ва Сингапур рақобатбардошликка эришиш масаласини ўз мамлакатларининг

манфаатларидан келиб чиққан ҳолда турлича ҳал қиладилар. Ривожланган мамлакатлар ҳукуматларининг ушбу соҳадаги фаолиятларининг умумий йўналишлари қуйидагилардан иборат:

– иқтисодий, ҳуқуқий ва сиёсий воситалардан фойдаланиш асосида рақобатбардошлик даражасини ошириш бўйича ягона давлат сиёсатини юритиш;

– саноатнинг устувор тармоқларини қўллаб-қувватлаш ва саноат мажмуасидаги таркибий ўзгаришларга таъсир кўрсатиш;

– миллий товар ишлаб чиқарувчиларни давлат томонидан қўллаб-қувватлаш ва ички бозорни ҳимоялаш, шу жумладан, миллий ишлаб чиқарувчиларни маркетинг воситасида қўллаб-қувватлаш;

– бозор инфратузилмаси ривожланишига ёрдам кўрсатиш.

Хулоса ўрнида шуни айтишимиз мумкинки, хориж тажрибасида ривожланган давлатларнинг хизматлар соҳасини ривожлантириш бўйича амалга оширган тажрибасини назарий-амалий жиҳатдан ўрганиш ва уни мамлакатимизда татбиқ этиш, соҳани янада кенгайтиришга ҳамда мустаҳкамлашга асос бўлади. Шунингдек, мамлакатимизда хизматлар соҳасини субъектларини ташкил этиш, улар фаолиятини ривожлантириш бўйича ихтисослаштирилган орган ёки кенгайтирилган ваколатларга эга ташкилотни (агентлик, департамент) ташкил этиш ушбу сектор фаолиятини янги даражага олиб чиқиши мумкин. Хизматлар соҳаси бўйича ташкил этилган ихтисослаштирилган орган ёки ташкилот ушбу секторнинг маҳсулот ва хизматларини экспорт қилишни марказлаштириш, ушбу жараённи соддалаштириш, уларни маълум минтақа ёки жаҳон бозори талаблари асосида ягона шартлар асосида бирлаштириш имконини беради.

ЎЗБЕКИСТОНДА ГАСТРОНОМИК ТУРИЗМНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ

Ж.А.Қаҳҳоров – СамИСИ ассистенти
Ш.Ибрагимов – СамИСИ талабаси

Аннотация: *Мақолада Ўзбекистонда гастрономия туризмини ривожлантириш долзарблиги асосланган. Мамлакатимизда гастрономия туризмини ривожлантириш бўйича қилиниши керакбўлган ишлар борасида, шунингдек, ўзига хос гастрономик харита яратиш зарурати ҳақида сўз юритилган.*

Калит сўз: *иқтисодий диверсификация, гастрономик туризм, озиқ-овқат маҳсулотлари, миллий ошхоналар, гастрономик харита*

Аннотация: *В данном статья посвящена актуальности развития гастрономического туризма в Узбекистане. Упомянутый необходимост создать гастрономическую карту страны, которая важно для развития гастрономического туризма в нашей стране.*

Ключевые слова: *диверсификация экономики, гастрономический туризм, продукты питания, национальная кухня, гастрономическая карта*

Annotation: *In This article devoted the relevance of the development of gastronomic tourism in Uzbekistan. Mentioned necessity to create a gastronomic map of the country, which is important for the development of gastronomic tourism in our country.*

Keywords: *economic diversification, gastronomic tourism, food, national cuisine, gastronomic map*

Мамлакатимизда иш ўринлари яратиш, иқтисодиётни диверсификация қилиш, ҳудудларни жадал ривожлантириш, валюта тушумларини кўпайтириш, аҳоли даромадлари ва турмуш даражасини ошириш каби энг муҳим ижтимоий-иқтисодий вазифаларни яқин истиқболда ҳал қилиш учун кенг салоҳиятга эга бўлган туризм соҳасини ривожлантириш борасида изчил чора-тадбирлар амалга оширилмоқда.

Шу маънода Ўзбекистон Республикаси Президентининг «2018-2019 йилларда туризм соҳасини ривожлантириш бўйича биринчи навбатдаги чора-тадбирлар тўғрисида»ги қарори қабул қилиниши давлатимиз томонидан туризм соҳасида амалга оширилаётган сиёсатнинг мантиқий давоми бўлиб, туризм соҳасини жадал ривожлантириш учун қулай иқтисодий, маъмурий ва ҳуқуқий муҳитни яратган ҳолда, энг самарали тартибни жорий этиш, ҳудудларнинг иқтисодий салоҳияти ва даромадлари базасини кенгайтириш, янги иш ўринлари яратиш, юртимизга келадиган туристлар оқимини кўпайтириш, шунингдек, миллий туризм маҳсулотларини жаҳон бозорида фаол ва комплекс илгари суришга қаратилган[13].

Шундан келиб чиққан ҳолда “Мамлакатда туризмни жадал ривожлантириш, мавжуд улкан туризм салоҳиятидан янада тўлиқ ва самарали фойдаланиш, анъанавий маданий-тарихий туризм билан биргаликда туризмнинг бошқа салоҳиятли ***гастрономик*** *туризмни, ички, кириш ва чиқиш туризмини комплекс ривожлантириш,* гастрономик туризмнинг асосий йўналишларини шакллантириш зарурдир.

Дунёда сайёҳликнинг энг оммабоп ва янги турларидан бири гастрономик туризм ҳисобланади. Буни, миллий пазандалиги бўйича етакчи ўрин эгаллаб келаётган чиройли безатилган, нозик таъм ва ҳидига эга бўлган таомлар ҳамда истеъмолчилар хотирасида сўнмас таассурот қолдириб келаётган туристлар оқими кўпайиб бораётган давлатлардан Франция ва Хитой мисолиди кўришимиз мумкин.

Француз пазандалиги энг донгдор пазандаликлардан бири ҳисобланади. Дунёда овқат шинавандаларининг фикрларига кўра француз пазандалиги таомлари ассортименти кенглиги, ўзига хос тансиқ таъми ва ҳиди, ташқи кўриниши, уларни тайёрлашда ишлатиладиган озиқ-овқат маҳсулотларининг хилма-хиллиги бўйича бугунги кунда дунёда биринчи ўринда туради.

Француз ошпазлари таомлар таёрлашни санъат, ўзларини эса санъат усталари деб ҳисоблашади ва таомларни санъат асари билан тенглаштиришади. Ўта нафис чизилган катта эстетик қийматга эга бўлган санъат асари томашобинларда қандай сўнмас таассурот қолдирса, чиройли безатилган, нозик

[13]Ўзбекистон Республикаси Президентининг «2018-2019 йилларда туризм соҳасини ривожлантириш бўйича биринчи навбатдаги чора-тадбирлар тўғрисида»ги қарори.

таъм ва ҳидга эга бўлган таомлар истеъмолчилар хотирасида худди шундай из қолдиради. Улар истеъмолчиларда кўтаринки руҳ пайдо қилади, ҳаёжонга солади, баъзан эса сўзлар орқали ифода қилиб бўлмайдиган қандайдир кайфият бахш этади.

Дунё бўйича машхур ошхоналаридан яна бири бу Хитой ошхонасидир. Хитой пазандачилигига саёхат бу ҳар доим кулинария мўжизасига, антиқа ҳидлар ва анъанавий урф-одатлар дунёсига экскурсия қилишдир. Хитойликлар таомларни нафақат оғзи билан балки, кўзи билан ҳам “ейишади”.

Юқорида келтирилган маълумотлардан дунёга машҳур миллий ошхоналар каби Ўзбек ошхонасининг ўзига хос нозик таомларини ва такрорланмас хусусиятларини юртимизга ташриф буюраётган туристларга тақдим этиш орқали гастрономик туризмни янада ривожлантиришимиз мумкин эканлиги ўз исботини топади.

Гастрономик туризм - миллий гастрономия, маълум бир мамлакат билан танишишни англатади. Гастрономик сайёҳ таом таёрлаш жараёнлари ва таёрланган таомлардан татиб кўриш, қайсидир халқнинг овқатланиш маданиятини, урф-одатларини ўрганиш учун ташриф буюради.

Мамлакатимизда фаолият юритаётган туристик ташкилотларнинг гастрономик сафарлари бир-биридан бутунлай фарқ қилади. Кимдир қишлоқ атрофида саёҳатлар ташкил қилади ва маҳаллий анъана ҳамда урф-одатлар, шу жумладан ўрим-йиғим билан таништиради. Кимдир сайёҳларни энг яхши ресторанларга ташриф буюришга ундайди ва уларга турли таомларни тайёрлаш жараёнлари бўйича мастер-класслар ташкил этади. Бироқ сайёҳларни кўпроқ жалб қилиш учун бу соҳани яхшилаш ва ривожлантириш учун ҳали ҳам кўп ишларни амалга оширишимиз керак. Юртимизда бу йўналиш кундан-кунга ривожланиб бормоқда. Яқин йиллар ичида Туризмни ривожлантириш давлат қўмитаси Ўзбекистон ошпазлар ассоциацияси билан биргаликда Республика бўйлаб “Ўзбекистон гастрономик харитаси”ни ишлаб чиқиш бўйича ишлар олиб боришмоқда.

Гастрономик харита - бу нафақат ўзбек миллий таомлари, балки мамлакатимизда истиқомат қилаётган барча халқларнинг таомлари, шунингдек, мамлакатимиз ва дунёнинг етакчи ошпазлик усталари томонидан ишлаб чиқарилган Ўзбекистоннинг энг бой таомлари ошхонаси бўйлаб саёҳат қилиш имконини берувчи қўлланмадир.

Гастрономик харита ҳақида гапирар эканмиз, Ўзбекистоннинг ҳам ҳар бир вилоятининг овқатланиш анъаналари бўйича ўзига хос таомларини таъкидлаб ўтишимиз мумкин. Масалан, Тошкент шаҳри ва вилоятида “Тошкентча ош”, “мастава”, “мошхўрда”, “мошкичири”, Жиззах шаҳри ва вилоят туманларида “Жиззах сомса”си, “гуручли гўжа”, “ғилминди”, “атала”, Самарқанд шаҳри ва вилоят туманларида “Самарқанд оши”, “манти”, “Самарқанд нони”, Сурхондарё ва Қашқадарё вилоятларида “Қашқадарё тандири”, “ошқовоқ шўрва”, “кесганош”, “қовурилган гўшт”лар, Бухоро вилоятидаги “Ғиждувонча кабоб”, ва бошқа шу каби таомлар вилоятларда машҳур.

Юртимизда гастрономик туризм соҳасини ривожлантириш учун қуйидаги тадбирларни амалга ошириш керак:

- мамлакатимизда гастрономия туризмини ривожлантиришнинг истиқболлигини асослаш;
- гастрономик туризмни ташкил қилиш, уни ривожлантиришда янги туристик лойиҳаларни ва дастурларни ишлаб чиқиш;
- соғлиқ учун хавф тўғдирмайдиган маҳсулотларни етказиб бериш орқали озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш;
- гастрономик сайёҳлик йўналишларини ривожлантириш орқали минтақалар ўртасида озиқ-овқат маҳсулотлари оқими ва логистикасини ривожлантириш;
- гастрономия билан боғлиқ фестиваллар ўтказиш ва уни рекламасини яратиш;

Хулоса қилиб шуни айтишимиз мумкинки юртимизда гастрономия туризмини ривожлантириш орқали нафақат иқтисодий фойда кўрилади, балки, мамлакатимизнинг аҳолиси ва халқаро туристлар учун лаззатли таомлар, уларнинг манзил ва маконлари, тавсифлари ва маршрутлари ҳақида тўлиқ ахборотлар тизими яратилади. Гастрономия туризмини ташкил қилиш ва ривожлантириш бўйича хорижий давлатларнинг тажрибалари ўрганилади ва улардан мамлакатимизда фойдаланиш йўллари бўйича тавсиялар ишлаб чиқилади.

СОҒЛОМ ТУРМУШ ТАРЗИНИ ШАКЛЛАНТИРИШДА РАЦИОНАЛ ОВҚАТЛАНИШНИНГ ЎРНИ

Шукуров И.Х. - СамИСИ доценти
Сувонов З.Ш. - СамИСИ ассистенти
Уралов Ш. - СамИСИ талабаси

Аннотация: *Инсон ҳаёти учун муҳим бўлган соғлом турмуш тарзини шакллантириш одамларни соғлом бўлиши ва меҳнат унумдорлигини оширишда аҳамиятлидир.*

Калит сўзлар: *соғлом турмуш тарзи, оқсиллар, ёғлар, углеводлар, овқатланиш.*

Аннотация: *Формирование здорового образа жизни, которое имеет решающее значение для людей, важно для здоровья и благополучия людей.*

Ключевые слова: *здоровый образ жизни, белки, жиры, углеводы, питание.*

Annotation: *Forming a healthy lifestyle that is crucial for human beings is important for the health and wellbeing of the workforce.*

Key words: *healthy lifestyle, proteins, fats, carbohydrates, nutrition.*

Соғлом турмуш тарзи – инсоннинг гигиена қоидалари ва тозаликка риоя қилиши, спорт билан шуғулланиши, рацион овқатланишни таъминлашдир.

Соғлом турмуш тарзини шакллантиришда рационал овқатланиш масалаларини таҳлил этиш нафақат мутахассисларга, балки ҳар бир инсон учун керак. Овқатланиш маданиятининг асосий тамойиллари ҳақида ҳар бир инсон билиб қўйгани маъқул.

Миллатнинг интеллектуал салоҳияти кўп жиҳатдан уларнинг оқилона, соғлом овқатланишига ва тоза ичимлик суви билан таъминланишига, шунингдек, миллат генофонди, соғлом ҳаёт кечириш давомийлиги, меҳнат унумдорлиги кўп жиҳатдан айнан тиббиёт фани белгилаб берган меъёрларга мос келувчи минерал ва витаминлар истеъмол қилишга узвий боғликдир.

Кўпроқ мамлакатимизда етиштирилган мева ва сабзавотларни истеъмол қилиш маъқулроқ, чунки одам танаси шу ернинг суви, тупроғи ва иқлим шароитига генетик мослашган бўлади. Улар ҳар куни камида 400 грамм сабзавот ва мевалар истеъмол қилишлари мақсадга мувофиқ.

Овқатланишда албатта сарф бўлган қувват ўрнини қоплаш, тана вазнини меъёрда ушлаб туриш, яъни семириб кетиш ёки озиб, ҳолсизланишнинг олдини олиш муҳим аҳамиятга эга. Бунда ҳам албатта одамнинг ёши, жинси, бўйи, меҳнат тури инобатга олиниши шарт.

Оқсиллар, ёғлар, углеводлар, минерал моддалар, витаминлар миқдори баланслашган бўлиши зарур. Оддийроқ қилиб айтганда, озиқ-овқатлар турли-туман бўлишига эътиборни қаратиш лозим, шунда улар ферментлар томонидан яхши парчаланади ва осон ҳазм бўлади;

Ширинликлар, ёғлар ва холестирин миқдорини чеклаш тавсия этилади. Ҳайвон ёғлари ва гўшт маҳсулотларини ҳаддан зиёд истеъмол қилиш ярамайди, улар ўрнини ўсимлик ёғи, мош, нўхат, ловия, балиқ ва парранда гўштига алмаштириш мумкин.

Овқатда калий миқдори етарли даражада бўлиши лозим, яъни ош тузи кунига 5 граммдан ошмаслиги керак.

Кун давомида (беш маҳал) озиқ-овқат маҳсулотларини кам-камдан ва тез-тез қабул қилиниши фойдалироқ бўлиб, қонда қанд ва холестерин миқдорининг камайишини таъминлайди. Чойни овқатланишлар орасидаги танаффусларда ичинг. Сут, қатиқ, шунингдек творог, ёгурт, пишлоқ еб туринг. Чунки уларнинг таркибида суякларни мустаҳкамловчи минераллар мавжуд. Биз қўйида болалар ва ўсмирлар учун зарур бўладиган озиқа моддалар миқдорини келтиришни лозим топдик(1-жадвал).

1-жадвал

Болалар ва ўсмирлар учун озиқ моддалар миқдори

Болалар ва ўсмирларнинг ёши	Озиқ моддалар миқдори (г)			Шу моддалардан ажраладиган энергия (ккал)
	Оқсил	Ёғ	Углеводлар	
5-7	65-75	75-80	200-300	1800-2300
8-11	75-90	80-90	350-400	2400-2800
12-14	90-100	90-100	400-500	2800-3200
15-16	100-120	100-110	450-500	3200-3500

Овқат рациони одам учун (маълум муддатда бериладиган овқат) тузишда маълум қоидаларига амал қилинади. Истеъмол қилинадиган овқат бир кунда сарф этиладиган энергия миқдорини тўлиқ қоплайдиган бўлиши шарт. Овқат

рационини тузишида шахснинг бажарадиган ишига монанд (болалар учун-ёшига) ҳолда етарли миқдорда оқсиллар, ёғлар карбонсувлар, витаминлар, сув ва минерал тузлар бўлиши ҳисобга олиниши зарур. Тўрт маҳал овқатланиш тавсия этилади. Биринчи шарт: эрталабки нонушта умумий калориянинг 10-15 % ни, иккинчи нонушта 15-35 % ни, тушлик овқат 40-50 % ни ва кечки овқат 15-20 % ни ташкил этиши мақсадга мувофиқдир. Овқатланишни ташкил қилиш муаммолари анча мураккаб ва кўп жиҳатдан очилмаган. Ҳозирги амалиётда кундалик овқат миқдорини аниқлашда камида қуйидаги тўртта физиологик томойилга риоя қилиш зарур: ҳар бир одам овқат сифатида қабул қиладиган энергия миқдори, сарфлаган энергия миқдорини тўла қоплаши зарур; овқат таркибидаги оқсиллар, ёғлар ва углеводлар миқдори организмнинг шу озиқ моддаларга бўлган эҳтиёжига мос равишда бўлиши зарур; овқатдаги витаминлар, тузлар, микроэлементлар миқдори ҳам уларга бўлган минимал эҳтиёжидан кам бўлмаслиги зарур.

АЭРОПОРТ ВА САМОЛЁТ БОРТИДА ОВҚАТЛАНИШ ХИЗМАТЛАРИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ

З.Ш.Сувонов – СамИСИ ассистенти
Ж.А.Қаҳҳоров – СамИСИ ассистенти

Аннотация:*Ушбу мақолада овқатланиш хизматларини аэропорт ва самолёт бортида ташкил этиш ишлари ёритилган. Мижозлар учун тақдим этиладиган маҳсулотлар ва хизмат кўрсатиш меъёрлари келтирилган.*

Калит сўзлар: *авиация, аэропорт ресторанлари, авиакомпаниялар, халқаро классификация, самолёт борти, ассортимент, идентификацион рақами.*

Аннотация: *В этой статье описывается работа, которую необходимо выполнить на борту аэропорта и самолета. Продукты и стандарты обслуживания, предлагаемые клиентам, перечислены ниже.*

Ключевые слова: *авиация, аэропортовые рестораны, авиакомпании, международная классификация, самолет, ассортимент, идентификационный номер.*

Annotation:*This article describes the work that must be done on board the airport and aircraft. Products and service standards offered to customers are listed below.*

Keywords*: aviation, airport restaurants, airlines, international classification, aircraft, assortment, identification number.*

Йўловчиларни овқатлантириш хизматлари аэропортлар қошида жойлашган ресторанлар ва мехмонхоналарда ташкил этилади. Мамлакат ҳудуди бўйлаб авиаташувларни ташкил этувчи аэровокзаллар овқатлантириш хизматларини режалаштириш меъёрлари бўйича 30дан 400 тагача йўловчилар гуруҳига кафе ва буфет хизматлари, 400 дан кишидан ортиқ бўлганда эса ресторан, кафе ва буфет ташкил этилади.

Авиация йўловчиларига чегараланган вақт мобайнида ресторан хужалигида овқатлантириш хизматларини тақдим этиш, ўз-ўзига хизмат кўрсатиш услуби асосида ташкил этилади. Шу билан бирга янги пиширилган кондитер маҳсулотларини таклиф этадиган буфет хизмати орқали бутерброт,

сут ва сут маҳсулотлари, иссиқ ичимликлар, соклар, мевали ва менерал сувларни сотувга чиқаради.

Аэропорт ресторанлари нонуштани ўз-ўзига хизмат кўрсатиш орқали, тушликда эса ўз-ўзига хизмат кўрсатишнинг тезлаштирилган шакли “ланч” мажмуаси таклиф этилади. Авиакомпания мижозлари нима билан ва қандай овқатлантириш керак. Бу эса кейинги даврда бирмунча мураккаблашди. Бир тамондан бу парвоз вақтида йўловчиларнинг овқатланишга бўлган эҳтиёжи билан боғлиқ бўлса, иккинчи тамондан фазода йўловчиларни ҳаво кемасида овқатантириш парвоз чоғидаги машғул қилишнинг бир усули сифатида қараш мумкин. Шунинг учун йўловчиларга бундай машғулотни ташкил этиш ташувчиларнинг имиджини келиб чиқилади. Кўпчилик катта ҳажмдаги МДҲ давлатларидаги авиа ташувларни тақдим этувчилар овқатлантириш хизматларини кўрсатишни тежашга ҳаракат қилишмайди бу масала ўз навбатида компаниянинг обрў эътиборига таъсир этмай қолмайди. Кўпчилик авиташувларнинг вақти 40 минутдан ошмайди бундай вақтда йўловчиларга бизнес класс овқатлантириш хизматлари тақдим этилади.

Дунё буйича умумқабул қилинган тамойилларга кўра самолёт парвозининг вақти 4 соатдан кўп бўлганда бир марталик иссиқ овқатлантириш тақдим этилади. Агар парвоз 6 соатдан кўпроқни ташкил этса, икки марта овқатлантириш хизматлари тақдим этилади.

Барча рейсдаги йўловчиларнинг парвози чоғида салқин ичимликлар тақдим этилади. Масалан XX асрнинг 90-йилларида иккита авиакомпания Туркияга авиайўловчиларни ташувини амалга оширган. Бу авиакомпанияларнинг бири парвоз чоғида йўловчиларги 100 г ароқ ва тузланган бодринг ҳамда бошқа газакларни таклиф этишганда, йўловчилар айнан шу компания хизматларидан кўпроқ фойдаланишган.

Халқаро IPCA классификация буйича менюнинг кодланган тизими қуйидаги кўринишга эга бўлади:

Масалан:
“A” - овқатлантириш класси
K - экипаж
F - биринчи класс
C - бизнес класс
S - стандарт класс
Y - эконом класс
“B” –йўналишли
0 - йўналишсиз
1 - тўғридан-тўғри овқатлантириш
2 - қайтариладиган овқатлантириш
“CC” - (2 символ) –овқатлантириш тури
- биринчи ҳарф
C - совуқ
H - иссиқ
- иккинчи ҳарф
M - овқатлантириш

D - кечги таом
L - тушлик
B - нонушта
ёки
FT - мевалар
CX - енгил овқатлантириш
ёки
1 - символ истисно ҳолатда
T - чой
C - совуқ ичимликлар
“00-0” - белгиланган нарх

Нархнинг охирги рақами каср қисми бўлиб, 10 центга каррали ҳисобланади.

Масалан: 05-0=$5,05-5=$5,5

“111” меню рақамининг тартиби (менюнинг камдан-кам учрайдиган идентификацион рақами, у билан авиакомпанияга буюртма берилади).

“Спец” - махсус овқатлантириш
INF - инфант (болалар учун)
VGML - вегетарианча
AVML - осиёча
MOML - мусулмонча
DBML - диабетлилар учун
FRML - мевали
BBML - болалар учун 2-ёшгача
CHML - болалар учун 2-ёшдан 12-ёшгача

Махсус овқатлантириш учун алоҳида тулов амалга оширилмайди унинг баҳоси чипта нархига киритилган бўлади. Алоҳида шарти шундаки уни чиптани брон қилиш вақтида ёки парвоздан 24-48 соат олдин буюртма қилинади. Экипаж учун рацион тузиш чоғида баъзи бир маҳсулотлардан воз кечиладики улар клечаткага бой, дамлаш хусусиятини чақирувчи, парвоз чоғида нохуш холатларни келтириб чиқармаслиги лозим. Уларга нўхот, маккажўхори, шолғом, қовун, тарвуз, ўрик, қароли, қўзиқорин, квас, карам, тузланган бодринг.

Самолётга парвоз олдидан буюртма асосидаги таъминотни аэропортнинг махсус хизмат ходимлари шуғилланишади. Парвоздан 3 соат олдин бу хизмат вакиллари ҳар бир рейс учун буюртмаларни алоҳида хизмат кўрсатиш класси асосида кўрсатилган рацион сонига кўра етказиб беришади.

Самолёт борти ошхонаси ўзининг профессионаллиги бўйича даврий равишда аттестациядан ўтиши ва тегишли сертификатга эга бўлиши керак.

Авиакомпания озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқарувчиларнинг лидерлари билан ҳамкорлик ўрнатишади. Зарур бўладиган ошхона анжомларининг юқори сифатлисини ҳарид қилади.

Хизмат кўрсатиш сифати ва меню ассортименти рейснинг классига боғлиқ бўлади.

Бортли овқатлантиришнинг 40 га яқин турлари таклиф этилиши мумкин. Улар ёшга, тиббий кўрсатма асосида бўлиши мумкин.

Буюртмалар (чиптани расмийлаштиришда) қўйидаги турдаги овқатланиш турларини таклиф этади:

- болалар
- чақалоқлар
- вегетириан (бир неча турлари)
- кам калорияли
- мусулмонча
- ҳинд вегитериан бўлмаган овқатланиш
- даволовчи овқатланиш
- тузсиз овқатланиш
- клейковина сақламайдиган овқатланиш.

РЕСТОРАН СЕРВИСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ МАСАЛАЛАРИ

З.Ш.Сувонов – СамИСИ ассистенти
Ф.Бекназаров – СамИСИ ассистенти
З.З.Шербеков – СамИСИ талабаси

Аннотация: *мақола ресторан сервиси инновациясини такомиллаштириш ва уни амалда жорий қилишга мўлжалланган бўлиб, унда ресторан сервиси ва ресторан инновацияси ҳақида маълумотлар баён қилинган.*

Калит сўзлар: *ресторан, бизнес, инновацион технология, сервис, ресторан рекламаси.*

Аннотация: *статья предназначена для совершенствования инноваций ресторанного сервиса и его практического применения, в том числе ресторанного сервиса и ресторанных инноваций.*

Ключевые слова: *ресторан, бизнес, инновационные технологии, сервис, ресторанная реклама.*

Annotation: *the article is intended to improve the innovation of restaurant service and its practical application, including restaurant service and restaurant innovation.*

Keywords: *restaurant, business, innovative technologies, service, restaurant advertising.*

Ҳозирги кунда ресторан хизматлари кундан кун-кун ривожланиб бормоқда ва шу билан бирга, замонавий инновацион технологияларга талаб ва эхтиёж ҳам кучайиб бормоқда. Маълумки, ҳар бир бизнесда бизнес эгалари мижознинг хохиш ва истакларига қараб ўз соҳасини ривожлантиради, изланади ва мижозларнинг кунглига йўл топиш орқали катта даромад қилишади. Шундай экан, доимий мижозларни эҳтиёжларини қондириш учун катта рақобат мавжуд бўлган шароитда фақатгина ресторандаги тансиқ таомларнинг ўзи етарли эмас.

Ресторан бизнесида бизга замонавий инновацион технологиялар, қизиқарли маркетинг қадамлари ёрдамида амалга ошириладики, бунда айнан шу ресторанга мижозларнинг доимий қатновини таъминлашга эришилади. Бу ҳаракатлар доимий мижозларни кўпайишига сабаб бўлади. Ресторан эгалари билишадики, 20% гина доимий мижозлар, бизнесменларни 80% даромад билан

таминлашади. Бу ерда Парето принципини эслаб ўтишимиз лозим . Бу принципга кўра, 20% ҳаракатлар 80% натижага ва қолган 80% ҳаракатлар 20% натижага олиб келади. Хўш яхши даромад олиш учун 80% эмас 20% ҳаракат қилишга қандай эришиш лозим? Бу ерда инновацион технологияларни жорий этиш масалалари муҳим ўрин эгаллайди. Масалан, бир неча йил олдин ресторан бизнесида кафедан такси чақириш, ёки уяли телефон орқали ресторанда стол буюртма қилиш жуда яхши инновация эди. Сал кейинроқ, буюртмани уйгача олиб келиб берадиган, ҳар хил чегирмалар қиладиган ресторанлар урфга кирди. Хаётимизга ахборот технологиялари кириб келиши билан, бу ресторан бизнесида ҳам инновацияларни жорий этишни тақозо этмоқда. Бугунги кунда шаҳар яшовчилари ҳам, сайёҳлар ҳам wi-fi алоқа ўрнатилган ресторан ёки кафега киришни мақул кўришади. Улар буюртма бериб, у тайёр бўлгунча ўзининг почтасини текшириши, ёки ижтимоий тармоқларда суҳбатлашиши мумкин. Бундай инновацион ғоялар кундан-кун кўпайиб бормоқда ва уларни аҳоли ўртасида тарғиб этиш масалалари ҳам муҳим ўрин эгалламоқда .

Инсон омили ресторан бизнесида ҳамон муваффақиятнинг энг муҳим кўрсатгичи ҳисобланиб келмоқда. Ресторандаги сервис- бу меҳмоннинг кутиб олишидан то унинг шу бинодан чиқиб кетгунча бўлган жараённинг кетма-кетлигидир. Бу ерга менежер ва официантларнинг ташқи кўриниши, аҳлоқи, коммуникация, яъни сўзлашув одоби, ҳаттоки мимика ва тана ҳаракатлари ҳам киради. Ресторанларнинг деярли барчасида бундай стандартлар мавжуд. Баъзи ресторанлар эса ўзлари ҳам қўшимча стандартлардан фойдаланишади. Асосий сервис хизматларига қўйдагиларни киритиш мумкин: тозалик стандарти (залнинг тозалиги, иш жойларининг тозалиги ва ҳ.к) ташқи кўриниш стандартлари, меҳмонларга хизмат кўрсатиш стандартлари, овқат ва ичимликларни столга тортиш стандартлари, сервировка стандатлари. Аммо бу стандартларниг барчасини тартиб билан жорий этиш катта меҳнат ва эътиборни талаб этади. Масалан, ҳар куни ходимлар билан бўладиган йиғилишларда қилинган ишларнинг таҳлили, ишчиларнинг мукофотланиши шулар сирасидандир. Стандартларни тўла тўкис бажариш, "Макдоналс"дан бошқа, ҳали ҳеч қайси бир ресторанда 100% амалга оширолмаган. Ҳаттоки Макдоналсда ҳам, мижозлар кўплигидан бу стандартларнинг бузилиш холатларини учратиш мумкин. Ресторандаги сервис хизматлари ва ресторан бундай стандартларга эга эканлигини мижозларга ҳавола этишнинг биринчи қадами бу ресторандир. Реклама ҳам ресторан бизнесида мижоз учун қулайлик, сервиснинг бир туридир. Ресторан рекламаси - бу мижозларга ресторан ҳақидаги иш тартиби, акциялар, чегирмалар, рестораннинг қулайликлари ва бошқалар ҳақидаги қисқа маълумотдир. Ресторан рекламасининг мақсади-ресторан мижозларини кўпайтириш ва ресторанда ўрнатилаётган инновациялар ҳақида мижозларга маълумот беришдир. Ресторан рекламаси орқали ресторан сервиси хизматларига оммавий эҳтиёж тўғилади ва бу ресторан бизнесининг ривожланишига маълум даражада ҳисса қўшади. Ресторан рекламаси сифатида оммавий ахборот воситаларини (газеталар, журналлар, радио, телевидения), махсус тарқатма қоғозлар, календарлар, сувенирлар кабиларни санаб ўтишимиз мумкин. Ресторан сервиси хизматларини бундай усулда тарғиб этиш ҳам ўзига

хос бир инновациядир. Ресторан рекламаси доим мавжуд бўлган, у ҳозир ҳам бор ва келажакда ҳам бўлади, чунки рекламасиз ресторанга мижозлар ва меҳмонларни жалб қилиш жуда мушкул. Ресторанни реклама қилишдан олдин қуйидаги саволларга жавоб топиш лозим:

- Ресторанга реклама нима учун керак?
- Ресторраннинг рекламаси кимга йўналтирилган?
- Бу рекламадан қандай натижаларни кутиш мумкин?

Ресторан рекламаларига қуйидаги маълумотларни киритиш мумкин: ресторраннинг иш тартиби, унинг жойлашиши, автомобиллар тўхташ жойи бор ёки йўқлиги, ресторраннинг махсус акциялари, чегирмалари, доимий мижозларга ресторан картасини очиш, ресторанда шоу-дастурларни ўтказиш, уларга эстрада хонандалари ёки бирон бир юлдузни чақириш ҳақидаги маълумот, ҳар хил лоттория ўйинлари ўтказиш ва бошқалар. Кўриниб турибдики, ресторан хизматлари сервисида рекламанинг роли жуда катта ва ҳар бир инновацион ресторан бу хизматдан доимий фойдаланади. Хўш инновацион ресторан деганда нимани тушинамиз? Инновация бу янгилик бозорда мижозларнинг талабига кўра ишни самарадорлигини оширувчи янгиликларни киритишдир. Инновация инсонларнинг янгидан янги ғоялари, тассавурни ва мижозларнинг эхтиёжлари ва талаблари орқали келиб чиқади. Аммо “мижоз доим ҳақ” деган иборани ҳам унутмаслигимиз керак. Бу иборани биз мижозлардан, бошлиқ ва маркетинга оид жараёнларда эшитамиз. Бу ибора биринчи инглиз бизнесменлари орасида пайдо бўлган ‘‘The cutomer is always right’’. Бу иборани нима учун эслаб ўтаябмиз? Чунки ҳар бир инновацион ва хизмат даражаси юқори бўлган ресторанларда хизматлар шу ибора асосида ўрнатилган, яъни бундай ресторанларда мижозларнинг инжиқликлари, талаблари, эхтиёжларига кўра иш юритади. Кучли рақобат мавжуб бўлган бозорда ўз ўрнини топиш ва яхши даромад олиш учун ресторан бизнеси эгалари янгидан янги инновацияларни тарғиб этишдан чарчамасликлари лозим .

Биз юқорида айтилган фикр-мулоҳазалардан келиб чиққан ҳолда ўз ёндашув ва тавсиялармизда қуйидагиларни келтириб ўтамиз:

- Ресторанда ҳар битта мижознинг организми хусусиятидан келиб чиқиб овқатланишни ташкил этиш.
- Уйда ресторанга бормасдан туриб ресторан таомлари ва уларнинг нархлари ҳақида интернет орқали маълумотга эга бўлиш.
- Ресторанларда ўтказиладиган тўй, банкетларнинг хизмат кўрсатишини таминлаш.
- Ресторан инновациясининг маҳаллий мижозларга мослигини таминлаш.
- Ресторан инновациясида бўладиган ўзгаришлардан мижозларни доимо хабордор қилиш.

РЕСТОРАНЛАРДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШНИНГ ПРОГРЕССИВ УСУЛЛАРИ

З.Ш.Сувонов – СамИСИ ассистенти
Ў.Муқимова – СамИСИ магистри
И.Х.Шукуров – СамИСИ кафедра мудири, т.ф.н.

Аннотация: *Ушбу мақоладаовқатланиш корхоналаридаги ривожланган ва замонавий хизмат кўрсатишнинг асосий йўналишлари келтирилган бўлиб, концептуал, вертуал овқатланиш корхоналари ҳамда "кейтеринг" тизими тўғрисида маълумотлар келтирилган.*

Калит сўзлар: *Хизматлар соҳаси, интернет тармоғи,вертуал ошхона, кейтеринг.*

Аннотация: *В этой статье представлены основные направления современных и современных услуг в сфере питания, а также представлена информация о концептуальных, вертикальных системах питания и управления ключами.*

Ключевые слова: *услуги, интернет, вертуальная кухня, кейтеринг.*

Annotation: *This article presents the main directions of modern and modern services in the field of food, as well as provides information on conceptual, vertical power systems and key management.*

Key words: *services, Internet, kitchen, catering.*

Республикамиз иқтисодиётининг турли тармоқлари қатори хизматлар кўрсатиш ва сервис соҳасида ҳам бир қатор фармон ва қарорлар қабул қилиндики, уларга асосан ислоҳатлар амалга оширила бошланди. Натижада мамлакатимиз аҳолиси эҳтиёжларига муносиб равишда малакали сервисни ташкил этиш орқали хизматлар кўрсатиш соҳасида янги иш ўринларини яратиш ҳамда унинг ЯИМ даги улушининг ошиб боришига эришилди. Хизмат кўрсатиш соҳаси давлатимиз иқтисодиётида муҳим ўрин эгаллади.

Хизматлар соҳаси асосий йўналишларидан бири бу овқатлантириш хизматлари бўлиб, уни ривожлантиришнинг замонавий ёндашиш талаб этилмокда.

Биз ушбу мақолада овқатланиш корхоналаридаги ривожланган ва замонавий хизмат кўрсатишнинг асосий йўналишлари келтириб ўтдик. Улар қўйидагилар:

- умумий овқатланиш корхоналари маълум бир концепцияга асосланган холда ташкил этилиши;
- вертуал ресторанлар тармоғи. Истемолчиларни буюртмаларини интернет тармоғи орқали қабул қилиш ва истеъмолчиларга буюртмани етказиб бериш;
- таомларни ташриф буюрувчилар кўз ўнгида тайёрлаш хизматлари.

Концептуал овқатланиш корхонаси интерьери экзотик ёки миллий услубда ясатилиб, менюда эса турли ошхона услубларидан фойдаланилади. Концептуал овқатланиш корхонаси ғояси мижозларга ишлаб чиқилган менюга мос равишда белгиланган мавзу асосида белгиланган хизмат кўрсатишни ташкил этиш.

Овқатланиш корхонаси интерьери маълум мавзу асосида жиҳозланади, идиш-товоқлар, анжомлар, маҳсулотлар, ичимликлар мос равишда етказиб берувчилардан танлаб олинади. Танланган мавзу киноматографик, тарихий, адабий ёки бошқа сюжетда масалан афсона шаклида бўлиши мумкин.

Вертуал ошхоналарда таомларга буюртмалар Интернет тармоғи орқали олинади ва элтиб берилади. Замонавий технологиялар мижозларга Интернет тармоғи орқали ресторан сайтига кириб таомлар уларнинг нархи, залнинг умумий кўриниши ва столлар жойлашуви ҳақидаги маълумотларни комьютер экрани орқали танишиб олишлари мумкин.

Интернет саҳифаларидаги асосий истеъмолчилар овқатланиш корхонасининг мижозлари ҳисобланишади. Улар нафақат маълумотлар билан танишиши балки ҳабар юбориши ва қабул қилиши мумкин. Корхона менежери билан мулоқат ўрнатиши ва бу жараёнда уни кўриши ҳам мумкин.

Истеъмолчи нафақат ресторанда столни буюртма қилиши, ҳисоб рақами ёки кредит картаси орқали ҳисоб китоб ишларини амалга ошириши мумкин. Корхона менежери буюртма тўғрисидаги маълумотларни қабул қилиш ва ҳисобга олишни, бухгалтер эса тулов тўғрисида маълумотлар рўйхатга олади

Интернет тармоғи орқали ташриф буюрувчиларга столлар банд қилиниши, визуал тарзда менюни тахлил қилиш, ҳохишларига кура ўртоқлашиши ва бошқа имкониятларига эга бўлади. Ранг-баранг олинган суратлар орқали мижозлар ресторан залидаги ҳар бир стол билан танишиш имкониятига ҳамда таомлар тайёрлаш учун ишлатилган маҳсулотларни кўриш имкониятига эга бўлади.

Овқатланиш корхонасида хизмат кўрсатишнинг замонавий технологиялар орқали ташкил этилиши, мижозларни жалб қилишга ёрдам беради ва савдо ҳажмини оширади. Буларнинг барчаси ташриф буюрадиган мижозларнинг кўз ўнгида таомларни тайёрлаб бериш хизматларини ташкил этишга тегишли ҳисобланади. Бунинг учун мехмонларнинг эътиборини тортиш учун тақдим этилаётган таомлар тўғрисида маълумотларниг тўғрилиги менюдаги фото сурати ҳамда ходимларни бу жараённи ўтказиш учун ўқитиш зарур бўлади.

Таомларни мехмонларнинг кўз ўнгида тайёрлаш учун тажрибали ошпазлар керак бўлади.

Овқатланиш корхонасида замонавий хизмат кўрсатишга “кейтеринг” тизимидаги жойига бориб хизмат кўрсатишни ташкил этишни киритиш мумкин.

“Кейтеринг” термини корхона ёки ходим-ходимлар ҳаракатини англатиб, қабул маросимларини ташкил этиш, ресторан ташқарисида банкет уюштириш ёки спорт ўйинларида хизмат кўрсатиш ва бошқа дабдабали тадбирлар учун овқатланиш маҳсулотларини, ичимликлар, идиш-товоқлар, ошхона анжомлари ва бошқаларни етказиб бериш ва хизматлар тақдим этиш ишларини ўз ичига олади.

Кейтрингнинг қўйидаги турлари мавжуд:

- ижтимоий;
- бинода;

- корхонадан ташқарида;
- жойига бориб (шартнома асосида маҳсулотларини етказиб бериш);
- ҳар хил турдаги савдони ташкил этиш;
- VIP кейтринг.

Кейтринг саноатининг ривожланишида ва ўсиб боришида истеъмолчиларнинг қизиқишларини инобатга олинади ва хизмат кўрсатишнинг бир неча вариантлари кўрсатилади.

Ижтимоий кейтринг тақдим этилаётган хизматлар ва таомларнинг барчаси оммавий тадбирларни ўтказиш оммавий тадбирларни ўтказиш учун ташкил этилади. Кейтринг хизматининг бундай тури алоҳида хусусияти шундаки таомларни тайёрлаш ва жиҳозлар билан таъминланиши буюртмачининг назорати остида ва унга тегишли жиҳозлар билан унинг ҳудудида амалга оширилади.

Ижтимоий кейтринг афзалликлари ҳаражатларнинг бирмунча камайиши жиҳозлар учун ҳаражат қилинмаслигини айтишимиз мумкин. УОК буюртмачига шартнома асосида столни элита даражасини ошириш мақсадида сервировка учун алоҳида буюмлар ва анжомларни таклиф этади.

Овқатланиш корхонаси кейтринг хизмат кўрсатиш билан кўплаб умумий тамонлари мавжуд. Турли хил тадбирларни ўтказиш мақсадида буюртмачига сервис хизматларини тақдим этиш учун жиҳозланган бинолар тақдим этилади. Уларга аванзал, умумий қабуллар учун банкет зали таомларни ва маҳсулотларни тайёрлаш учун ошхона маҳсулотларини сақлаш учун совитиш шкафлари, зал ва ресторан столларини жиҳозлаш учун зарур бўладиган ошхона жиҳозлари идиш товоқларни ичимликларни сақлаш учун алоҳида хона ажратилади. Кейтринг хизматининг бу тури афзалликлари шундаки маросимларни жойига бориб ўтказишдан кўра вақт тежалади. Кучиб юрадиган овқатланиш корхонасининг камчилиги шундаки бундай хизмат кўрсатиш учун тўловни амалга ошириш, лизинг, суғирта, ишлаб чиқариш. Ҳаражатларининг кўплигидир.

Корхонадан ташқарисидаги кейтринг озиқланиш индустриясида жуда машҳур. У буюртмачининг жойида унинг талабларини инобатга олган ҳолда хизмат кўрсатишни назарда тутади.

Ташқаридаги кейтрингнинг устунлиги шундаки, унинг кўпгина ҳаражатлари (жой арендаси, устама нархлар, коммунал хизматлар тўлови, солиқларнинг пастлиги).

Камчилиги транспорт воситалари ва махсус жиҳозларда тайёрланган таомларни ва кондитер маҳсулотлани, ичимликларни сақлаш ва ташиш учун юқори ҳаражатлар.

Кўчиб юрувчи кейтринг жамоавий овқатланишга эҳтиёж бўлган жойлар – қурилиш майдонлари, офисларга ярим тайёр маҳсулотларни етказиб бериш.

Умумий овқатланиш корхоналари иссиқ таомларни уйга етказиб бериши ҳам тайёр маҳсулотнинг чакана савдоси сифатида кейтринг хизматининг бир тури ҳисобланади.

Кейтрингнинг бошқа мисоли спорт мусобақалари, фестиваллар, карнаваллар ва бошқа кўп сонли иштирокчиларнинг тадбирларини ўтказиш

вақтида озиқ-овқат маҳсулотларини ва яхна ичимликларни сотишда ҳам фойдаланилади.

VIP кейтринг юқори малакали ошпаз ва официантларни ёллаб овқатлантириш хизматини кўрсатишни кўзда тутади. Маҳсулотларга ишлов бериш ва таомларни тайёрлаш буюртма қилинган жойда ва буюртмачининг назорати остида амалга оширилади.

XIZMAT KO‘RSATISH MADANIYATI

Ж.А.Қаххоров – СамИСИ ассистенти
Ғ.Эрматов – СамИСИ талабаси

Аннотация: *Ushbu maqolada servis sohasi xodimlarining xizmat madaniyati, etika va estetika qoydalariga rioya qilish hamda mijozlarga nisbatan xushmuomala bo‘lishi xaqida tavsiyalar berilgan.*

Калит сўз: *Xizmat madaniyati, axloqiy tamoyillar, iste'molchilar, ma’naviy boylik.*

Аннотация: *В этой статье даются советы о том, как сотрудники сферы обслуживания придерживаются культуры, этики и эстетики и тактики работы с клиентами.*

Ключевые слова: *Культура обслуживания, этические принципы, потребители, духовное богатство.*

Annotation: *This article provides tips on how service workers adhere to the culture, ethics and aesthetics and tactics of working with clients.*

Keywords: *Service culture, ethical principles, consumers, spiritual wealth.*

Bugungi kunga kelib dunyo hamjamiyati rivojlangan sari inson uchun ehtiyojlar tobora ortib bormoqda. Ehtiyojlarni qondirilishi uchun esa eng avvalo iste’mol tovarlarining va shu bilan bir qatorda xizmat ko‘rsatishning ahamiyati juda beqiyosdir. Xizmat ko‘rsatishda iste’molchi ehtiyojini to‘laqonli qondirilishidagi asosiy omillardan biri sifatida “Xizmat ko‘rsatish madaniyati”ni keltirishimiz mumkun. Endi bu tushunchalarga birma-bir to‘xtalib o‘tsak. Xizmat deganda biz inson mehnati mahsulini tushunishimiz kerak. Xizmat asosan insonlarning ehtiyojlarini va talablarini qondirishga qaratiladi. Madaniyat esa insonlarning ijodiy faoliyati natijasida yaratilgan moddiy va ma’naviy boyliklari majmuinigina emas, balki u jamiyat taraqqiyotining darajasini ham ifodalaydi. Madaniyat har doim inson bilan bog‘langan va usiz yashay olmaydi. Xizmat ko‘rsatishdagi madaniyat inson va jamiyat madaniyatining asosiy qismi hisoblanadi. Madaniyat har bir xalqning ibtidoiy jamoa davridan boshlab to hozirgacha bo‘lgan urf-odat va an’analarini o‘z ichiga oladi. Xizmat ko‘rsatish madaniyati tushunchasi negizida mijozlarga xizmat ko‘rsatish sohasida xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarning faoliyatida yuzaga chiqadigan axloqiy bilim, axloqiy me'yorlar va axloqiy ko‘nikmalar darajasini tushunishimiz mumkun.

Xizmat madaniyati - bu milliy va diniy an'analarga muvofiq, jahon standartlari talablariga javob beradigan va sifatli mijozlarga xizmat ko‘rsatishni aks ettiruvchi me'yoriy mehnat standartlari, yuqori ma'naviy qadriyatlar va axloqiy xulq-atvor tizimi. Xizmat ko‘rsatishning axloqiy asoslari mafkuraviy g‘oyalar va axloqiy qadriyatlardan iborat bo‘lib, ular xizmatchilarning professional xatti-harakatlarini

belgilaydi va iste'molchilar bilan munosabatlarini tartibga soladi. Axloqiy tamoyillar jamiyatda kerakli deb hisoblangan, zamonaviy xizmat koʻrsatish amaliyoti bilan ragʻbatlantirilgan mijozlar bilan bunday munosabatlarga ega boʻlish uchun xizmat kompaniyasining xizmatchisini belgilaydi va shu bilan birga xizmat koʻrsatish jarayonini osonlashtiradi, har ikki tomon uchun ham yoqimli va samarali boʻladi.

Axloqiy talablar umumiy boʻlishiga qaramay, baʼzi bir kasbiy faoliyatlarini olib borishida alohida oʻzgacha yondashuv talab etiladi. Xizmat koʻrsatish sohasidagi xodimlarga, avvalambor, muomala madaniyati, mijozlarning ehtiyojlarini qondirishga qaratilgan diqqat-eʼtibor alohida rol oʻynaydi.

Servis korxonasida axloqiy muhitning hukmronligi, yaʼni ziddiyatlarning kamligi va asabbuzarliklarning yoʻqligi, barchaning bir-biriga hurmat va eʼtibor bilan munosabatda boʻlishida muhim ahamiyat kasb etadi. Bularning barchasi umumiy maqsadga, yaʼni isteʼmolchilarga samarali xizmat koʻrsatishga erishishga yordam beradi. Servis faoliyatiga nisbatan yuqorida sanab oʻtilgan kasbiy va jamoat talablari servis sohasida faqatgina axloqiy munosabatlarda komil boʻlgan shaxslargina ishlashi mumkin, degan tasavvurni shakllantirmasligi zarur.

Maʼlumki, bu sohada axloqiy talablariga har doim ham amal qilmaydigan insonlar ham yomon ishlashmaydi. Bunday vaziyatlarda xodimning ichki dunyosini rivojlantirishga boʻlgan harakatini ham hisobga olish zarur. Servis sohasida haqiqatdan ham ishlashni istagan va xarakteri hamda ijtimoiy fazilatlariga koʻra bu sohada ishlay oladigan inson, oxir-oqibat yuqori axloqiy talablarning va madaniyat meʼyorlarining bu sohada naqadar muhimligini tan oladi va u bunday yondashuvning toʻgʻri va samarali ekanligini amaliyotda kuzatish jarayonida yanada koʻproq amin boʻladi. Bordi-yu, xodim axloqiy fazilatlarning muhimligini tan olmasa va ularni egallashga harakat qilmasa, servis korxonasidagi uning mehnati barchaga, avvalo oʻziga, isteʼmolchilarga, shuningdek, firmaga koʻpgina noqulayliklarni keltirib chiqaradi. Bunday inson xizmat koʻrsatish sohasida ishlashga kasbiy jihatdan toʻgʻri kelmasligi maʼlum boʻladi. Servis korxonasining maʼmuriyati va jamoasi bunday xodimning ketishidan koʻproq foyda koʻradi.

Xizmat madaniyati qoidalariga soʻzsiz rioya qilish jarayonni koʻp jihatdan yengillashtiradi. Servis sohasi xodimlarining xizmat madaniyati negizida xodimlar doimiy ravishda, deyarli avtomatik tarzda rioya qilishi zarur boʻlgan, belgilab qoʻyilgan va oʻzgartirish mumkin boʻlmagan xulq-atvor qoidalarining yigʻindisini tushunishimiz lozim. Masalan, buyurtma qabul qiluvchi xodim yoki usta, mijozlarni ochiq chehra va tabassum bilan kutib olishi, ularga «siz» deya murojaat qilishi, suhbat jarayonida yuzma-yuz turishi, oʻta zarur holatlardan tashqari boshqa ishlarga chalgʻimasligi kerak va hokazo. Bunday vaziyatda servis sohasi xodimining barcha xatti-harakati xizmat etiketining barcha talablariga javob beradi. Aksincha, beadab qiliqlar, jargon soʻzlarni ishlatish, mijozlarni mensimaslik esa aslo mumkin emas. Yana shuni taʼkidlab oʻtmoqchimizki, xizmat koʻrsatish madaniyatini estetik komponentlarsiz tasavvur qilib boʻlmaydi.

Xizmat koʻrsatish madaniyatini buzmagan holda faoliyat yuritish uchun xodimlar quydagilarga amal qilishi kerak:

- Mijozlarga nisbatan xushmuomala boʻlishi;
- Mijozlar huquqlaini ha doim birinchi oʻringa qoʻyishi;

- Kiyinish madaniyatiga amal qilishi;
- Xulq-atvor qoidalariga amal qilishi;
- Jamoatchilik joylarida o‘zini to‘g‘ri tuta olishi va boshqalar.

Shunday qilib xizmat ko‘rsatish madaniyatini to‘g‘ri anglab yetgan holatda faoliyat yuritish har bir xizmatni yaratuvchi korxona uchun o‘z mijozlari ehtiyojlarini to‘la qonli qondirilishiga olib keladi. Bu esa xizmat ko‘rsatuvchi korxona faoliyati uchun eng muhim omillardan biri hisoblanadi.

USING INNOVATIVE TECHNOLOGIES TO IMPROVE THE RESTAURANT SERVICES

Kipchakova S.B. – The teacher SamESI

Annotatsiya. *Mazkur maqolada zamonaviy restoran xizmatlarini jtimoiy-iqtisodiy ahamiyati haqida so`z yuritilgan. Ushbu maqolada statistika va ularning aniq faktlarga asoslangan rivojlanish yo`nalishlari keltirilgan. Bu maqolada bir qator restoranning xizmatlari samaradorligini oshirish to`g`risida tavsiyalar bildirilgan va salbiy tajribalarni oldini olish kerakligi ko`rsatib o`tilgan.*

***Kalit so`zlar:*** *Smartfonlar uchun dastur, Veb-sayt, Raqamli menyu, Bloggerlar, Starbaks, Mobil telefon, Tezkor xizmat, Ijtimoiy media, Restoran texnologiyasi, Ilg`or texnologiyalar.*

Аннотация: *В данной статье описываются социально-экономические приоритеты современных ресторанных услуг. В статье приводятся статистические данные, а тенденции их развития основаны на фактах. Имеются ряд рекомендаций по повышению эффективности ресторанных услуг и избежание негативного опыта.*

Ключевые слова: *Приложение для смартфона, Веб-сайтов, Цифровое меню, Блогеры, Старбакс, Мобильный телефон, Быстрый сервис, Социальные медиа, Ресторанная технология, Продвинутая технология*

Annotation: *This article describes the socio-economic priorities of modern restaurant services. The article provides statistics, and their development trends are based on facts. There are a number of recommendations to improve the efficiency of restaurant services and avoid negative experiences.*

Key words: *Smartphone applications, Websites, Digital menus, Bloggers, Starbucks, Mobile phones, Quick service, Social media, Restaurant technology, Advanced algorithms.*

Most restaurant owners, operators, managers and associates don’t realize the negative impact that even one unremarkable customer experience has on their brand and business growth. To avoid these negative experiences and ensure service quality is constantly improving, restaurants must adopt new technologies. As far as technology usage goes for small and midsize restaurants, adopting restaurant management and point of sale software is the greatest advantage operators give themselves. Restaurants do not just serve food, they provide an entire ambience which keeps the customers coming back for more. Industries serving either businesses or consumers have adapted technology to gain a competitive edge and the restaurant industry is no different. Technology cannot only help improve customer service but also increase the level of engagement which can be converted into sales.

Smartphone applications can be developed with multiple functionalities. A safe estimate suggests that more than 1 billion people are using smart phones globally. Considering this, restaurants can use mobile phone apps for online booking facilities and adding social media buttons. Apps can also be used by restaurants as a communication tool to send alerts to their customers about the new seasonal offers, cuisines introduced, or discounts.

Websites are no more just a source of information for customers. Modern restaurants are ensuring that they make the user experience more interactive by providing them with online booking options, a form to provide feedback and showcase their customers' experience besides adding photo galleries of cuisines served. Similarly, incorporating tools such as live chat support and commenting option on the website can add value to the service experience.

Keeping a record of your customers is crucial. For example, email addresses of customers who subscribed to the newsletter or signed up for registration can be used to send invites. Similarly, all logs of customer complaints must be kept and the problems should be addressed head on. Customer records help restaurants identify the weak areas, enabling them to work around and improve the overall service experience. Similarly, customers' names along with their food preferences can be saved in order to anticipate their future choices. On a return visit, the customer can be provided with the option to select from their favorite cuisines and recommendations can also be made accordingly. Buying behavior of customers can be gauged by analyzing data over a period of time.

Digital menus give a contemporary touch to the overall atmosphere. Many restaurants around the world are already using self-service IPads to get orders from customers. IPads can be fixed on tabletops, enabling customers to choose directly from the list of items. Digital menus can be easily modified. These menus can be made more attractive by the use of pictures of different items served. The same iPads can be used to help customers order food directly from their table and make payments through online checkout system.

Technology has given us more variety in meals than ever before. Bloggers regularly post recipes tailored to a multitude of diets, diverse groceries can be bought online, and there are dozens of apps to consult to order food straight to your door.

All of these innovations can be taken advantage of while at home. But what about actually going to a restaurant? When it's so easy to get the food you want simply through a few clicks, the prospect of going out may seem daunting to many. Once you've decided what you want to eat, you still have to find a restaurant that serves the right cuisine, within your budget, within the distance you want to travel, with available tables, all made more complicated if you are going with friends who also have to take these considerations into account. Wouldn't it be helpful if restaurants provided an omnichannel experience to take away the hassle that precedes a great night out?

Some restaurant and food chains are already making the experience of eating out more comfortable for customers. Starbucks, one of the early adopters of the omnichannel, rewards its devoted customers for their loyalty with its rewards card. The card can be reloaded via the Starbucks app or website, on the phone, or in-store,

and the balance is updated automatically across all channels. So if you're queuing for your morning coffee in your nearest Starbucks, trying to stay awake with masses of other caffeine-lovers, and you realize your rewards card may be low, you can quickly top it up on your phone before you get to the counter.

The majority of restaurants in our country are planning to revolutionize the restaurant industry with their new technologically advanced shops. Tired of the "one-size-fits-all" customer experience the chain was providing, the managers of restaurants set out to tailor the service to each individual customer. Guests can now order their food from an iPad, include all sorts of customizations, and have it delivered to where they're sitting, whether in the restaurant or out and about. Many quick-service restaurants and cafés also take advantage of an iPad POS to improve the customer experience. This handheld system can reduce the length of lines, speed up checkouts, and eliminate order errors. Say goodbye to clogged up lines during rush hours and misinterpreted orders due to poor handwriting; servers use this tech throughout the restaurant, communicating with the kitchen instantaneously. Customers receive the correct order faster and automatically have a better experience.

This trend is catching on in many quick-service restaurants: studies have shown that over 57% of restaurants are looking to add tablet-based POS software in their next tech upgrade.

If we contemplate about more systematized perspectives, with a reservation management system, restaurants have the ability to capture reservations made online and via phone all in one place. That way, hosts can review all the guest information for a particular shift using a single interface. When hosts can manage table assignments based on all captured reservations to ensure guests are seated in a timely manner, everyone's experience improves the hosts, the customers who made reservations, and walk-in guests as well. With a real-time view of reserved tables, the host can quote more accurate wait times for everyone. Unusually long or misquoted wait times are a common reason for restaurant walkways, which result in a loss of potential revenue.

What is more ordering with mobile phones is also one advantage of restaurant service. In a world where 92% of your customers search for restaurants via a mobile browser and 75% of them choose which restaurant to eat at based on mobile search results, a mobile restaurant strategy is critical. Your on-the-go customers will appreciate having the ability to make reservations, place orders, and engage with your establishment from their phones.

Starbucks is one example of a quick-service café that has benefitted from a customer-facing mobile app. This coffee giant invites customers to order and pay for drinks on their smartphones. As of 2016, 21% of Starbucks transactions are made through their mobile app, with around 11 million people currently signed up for the app. This strategy not only saves customers time and hassle; it also helps reduces café lines to improve the experience of guests who order their drinks in-store. When creating a mobile strategy, a restaurant should at least make sure their website and menu are mobile-friendly so customers are able to view hours, see menu options, and make reservations on their phones.

Social media channels are yet another a great way for restaurants to boost customer engagement because they are accessible easy to read. For example, restaurants can optimize their social profiles by including hours of operation and quick links to online menus. When creating social updates, restaurants might focus on daily specials, events, and even discounts to entice visitors. Maintaining updated social profiles also boosts any mobile strategy you have in place because users can easily search and view Twitter, Facebook, or Instagram profiles on their phones. Social media has also become a popular platform for restaurant customers to address concerns. With an active social presence, restaurants can respond to and mitigate complaints in a timely manner.

Also, LED Alert Systems can improve the restaurant system. Kitchens can be loud and hectic and often staffed by people who speak different languages. Kansas City, Mo.-based Power Soak's Silent Alert System shines a light on kitchen confusion with a colored, LED alert system that's obvious, yet unobtrusive. By illuminating the floor under the dishwashing sink or the wall above the deep fryer, for example, the system alerts workers to time-sensitive tasks such as when the pots are washed or when silverware is dry and ready to be used. Any busy cooking area could benefit from the illuminated alerts. Because the light can be angled so as not to intrude on dining areas the way sound alerts might, it can help maintain ambience in high-end eateries. The Silent Alert System works only with Power Soak's dishwashers, though the company has licensed the technology to be used by other companies that make kitchen machinery.

Besides, Webcam-Enabled Monitoring can help to supervise what is going on in the restaurant with quality vision. Pairing advanced algorithms with high-quality cameras, Vision Enabled Training from Elmwood Park, N.J.-based Sealed Air records employees in food preparation areas and other workplace settings to detect any noncompliance with health regulations and safety codes. In trials at healthcare facilities around the U.S. last fall, employees wore identification badges equipped with radio frequency transmitters that alerted the system when workers approached the sink to wash their hands. The system tracked how long the washing lasted and whether soap or sanitizer was used. It can also monitor workers to see if they are wearing gloves and hats while handling food, giving management insight about whether they need to reinforce training. Because the system can track workers remotely, it could appeal especially to franchise operators who have difficulty monitoring multiple facilities simultaneously.

Lastly, restaurants can engage with their customers by sharing or responding to user-generated content tagged on social media. Guests will feel extra special if their favorite restaurant reposts one of their social media updates and thanks them for visiting.

In conclusion, I would like to mention that there is no shortage of restaurant technology that can help to increase operational efficiency, improve customer experiences, and even boost profits. When the customer has a better experience – whether they are actually dining in the restaurant, making a reservation, or placing an order online – they are more likely to visit again and again. That being said, customer loyalty is a necessary ingredient for success in the restaurant industry.

РАЗНОВИДНОСТИ НАЦИОНАЛЬНОГО БЛЮДА – ПЛОВА И ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каримов М.К. – доцент СамИЭС
Норбекова Ш.А. - студентка СамИЭС

Аннотация: *В статье приведены ассортимент, история и особенности технологии приготовления плова в Узбекистане.*

Ключевые слова: *Плов, рис, говядина, баранина, растительное масло, приправы, цвет.*

Аннотация: *Мақолада Ўзбекистонда тайёрланадиган паловларнинг ассортиментқ ва уларнинг тайёрлаш технологияси келтирилган.*

Калит сўзлар: *палов, гурунч, мол гўшти, қўй гўшти, ўсимлик ёғи, зираворлар, ранг.*

Annotation: *The article presents the range, history and features of the technology of cooking pilaf in Uzbekistan.*

Keywords: *Pilau, rice, beef, lamb, vegetable oil, seasonings, color.*

В Узбекистане существует много способов приготовления плова. Среди них есть рецепты, которые были созданы еще в древности: софаки палов, ошковок палов, тонтарма палов и др.

Такие виды плова, как янгилик палов, или «изобилие», вермишель палов и другие созданы в наши дни. Постдумба палов и кази палов рекомендуется готовить зимой; каватак палов, саримсак палов и другие – летом и весной; бехи палов, ошковок палов – осенью и т.д.

ПЛОВ – одно из наиболее распространенных на Среднем Востоке блюд. Без него не обходится ни одно застолье.

Приготовление настоящего среднеазиатского **плова** обычно состоит из трех операций: перекаливание масла, приготовление зирвака и закладка риса и доведение плова до готовности.

Перекаливание масла. Для этой операции нужна обязательно металлическая (но не эмалированная) посуда (казан) с толстым дном, желательно овальной формы. Такую посуду нужно сначала накалить, затем налить в нее масло и перекаливать его на умеренном или даже слабом огне, причем огонь не должен касаться дна посуды. Масло не должно закипать, а перекаленность его можно определить по сильному потрескиванию или отскакиванию брошенной в него крупной соли или по выделению беловатого дымка. Масло обычно наливают на дно казана слоем 1-3 см в зависимости от объема закладываемых продуктов. Чаще всего используется смесь растительного (подсолнечного, хлопкового, льняного, орехового, кунжутного) масла с животными жирами (конским, бараньим, говяжьим, костным). Сливочное и топленое масло перекаливанию не подлежит.

Приготовление зирвака. В перекаленное масло закладывают в следующей последовательности: нарезанное мелкими или крупными кусочками мясо, нарезанный кубиками или толстыми кольцами лук и нарезанную соломкой морковь (морковь кладут по весу вдвое меньше риса).

Каждый из этих трех компонентов пережаривают последовательно так, чтобы все продукты сохранили свойственный им вид и цвет. В начале варки зирвака огонь увеличивают, к середине и концу варки – уменьшают. Необходимо следить, чтобы продукты не прилипали к стенкам и дну казана. В приготовленный зирвак, т. е. примерно через 20-30 минут добавляют пряности в количестве из расчета 1-1,5 чайных ложки с верхом на 500 г риса. Затем зирвак солят и заливают небольшим количеством воды из расчета 100-125 мл на каждые 500 г риса.

Закладка риса и доведение плова до готовности. Подготовленный зирвак разравнивают, уменьшают огонь и засыпают ровным слоем риса, который слегка придавливают шумовкой или ложкой, но ни в коем случае не смешивать с зирваком. Затем утрамбованную поверхность риса осторожно заливают водой так, чтобы она не разрушила его слой. Для этого можно использовать следующий прием: на рис ставят блюдце и на него льют воду, которая будет равномерно стекать на рис с краев блюдца. Затем блюдце осторожно вынимают с помощью заранее привязанного к нему шнурка. Рис должен быть залит водой на 1-1,5 см. Если рис очень сухой и твердый, то воды нужно налить чуть больше. Затем нужно усилить огонь, но следить, чтобы плов кипел равномерно. Воду поверх риса нужно досолить. Можно добавить в эту воду также куркуму, которая окрашивает рис в золотисто-лимонный цвет. Во время кипения плов накрывать крышкой не следует, но когда вода полностью испарится, его нужно накрыть очень плотно. Перед этим нужно убедиться, что плов готов. Для этого следует ударить несколько раз по поверхности риса плашмя шумовкой, на что должен последовать сухой звук. Тогда плов протыкают в нескольких местах деревянной палочкой, разравнивают поверхность риса шумовкой, не смешивая его с зирваком и накрывают крышкой на 15-20 минут, чтобы плов упрел. После этого осторожно снимают крышку, следя за тем, чтобы капли воды с нее не попали в плов, равномерно перемешивают его и подают.

Одним из основных продуктов для приготовления **плова** является рис, так как в составе его содержатся полезные для организма вещества: крахмал, в зависимости от сорта, до 80-90%, белковые вещества – 7-8%, жир – 0,5%, сахар – 0,5% и минеральные вещества. Такой состав способствует быстрому усвоению организмом блюд, приготовленных из риса. Как утверждают ученые-диетологи, коэффициент усвояемости рисовых блюд достигает примерно 98%.

Классические варианты **плова** приготовлялись из таких местных сортов риса, как ***девзира, бугдай-гурунч, арпа-шоли, кони-гили и др***. Эти сорта выращиваются с незапамятных времен в поймах рек Ферганской долины, вокруг Ташкента, на берегах Зарафшана и Амударьи. Так, в низовьях Амударьи освоено более 1 млн. га плодородной земли, где получают высокие урожаи риса.

В Узбекистане в основном приготавливают следующие виды плова: плов по-ташкенски, плов по-бухарски, байрам палови, плов по-узбекски, плов по-бухарски без мяса, плов по-хорезмски, сафаки палов, плов тограма, плов

тонтарма, ивитма палов, плов с пшеницей, плов с айвой, плов с урюком, плов с сущеным урюком, плов с чесноком, кававтор палов, ивитма палов и другие.

Рассмотрим рецептуру и технологии приготовления некоторых из них, которые не вкючены в сборнике рецептур национальных блюд и кулинарных изделий Узбекистана.

ПЛОВ ПО-ТАШКЕНТСКИ: *Ингредиенты:* мякоть баранины – 600 г, рис – 800 г, морковь – 600 г, лук репчатый – 200 г, масло хлопковое или сало курдючное – 250 г, перец, анис, соль по вкусу.

Способ приготовления: мясо кусочками по 10-15 г обжарить в сильно нагретом жире до образования поджаристой корочки, затем добавить нашинкованные соломкой лук и морковь и жарить все вместе. После этого залить водой (воды следует взять в 1,5 раза больше, чем риса), положить соль и специи и довести до кипения. Засыпать тщательно промытый рис, разровнять поверхность капкуром (шумовкой) и продолжать варить. Когда рис впитает в себя воду, снова разровнять поверхность капкуром, сделать углубления и влить в них по 1-2 ложки кипяченой воды. После этого котел плотно закрыть крышкой и доваривать на слабом огне в течение 20-25 минут. При подаче плов уложить на тарелку горкой, сверху положить кусочек мяса и овощи.

ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ: *Ингредиенты:* мякоть баранины – 400 г, рис и морковь по 600 г, лук репчатый – 150 г, сало курдючное – 250 г, изюм (кишмиш) – 200 г, соль по вкусу.

Способ приготовления: баранину сварить крупными кусками в подсоленной воде. Мясо достать из бульона. В кипящий бульон положить рис, нарезанные соломкой и пассированные на небольшом количестве сала морковь и лук, изюм и варить. Когда рис сварится, добавить растопленное сало, размешать и положить слоями вперемежку с нарезанным тонкими ломтиками вареным мясом.

ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ (ФЕРГАНСКИЙ): *Ингредиенты:* баранина – 60 г, рис – 120 г, морковь – 120 г, лук репчатый – 50 г, сало баранье или масло-растительное – 30 г, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления: рис предварительно замачивают на 2 часа в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Баранину нарезают кусочками по 10-15 г и обжаривают в чугунном казане в сильно разогретом жире до образования румяной корочки, затем добавляют нарезанные соломкой лук и морковь и жарят все вместе. Эта смесь называется зирвак. Затем вливают горячую воду и припускают зирвак на слабом огне до готовности. В отличие от других блюд и способов приготовления пловов, здесь соль и воду кладут в плов в два приема. Первый раз специи добавляют после окончания тушения продуктов. Затем закладывают набухший в воде рис, причем он должен находиться на поверхности зирвака, образуя толстый слой, иначе он может прилипнуть ко дну котла. Большое значение при укладке риса имеет количество-горячей воды, которой нужно залить его. Она должна быть равна весу риса, набухшего в воде (на 1 кг сухого риса брать 2100 г воды, а на замоченный - на 30% меньше, т.е. 1370 г). После закладки риса и воды плов солят, добавляют специи: анис, барбарис или молотый перец (можно добавить также промытую сушеную

курагу из расчета 20 г на порцию) и продолжают варить, пока вода не испарится, потом шумовкой собирают плов к середине горкой, прокалывают в нескольких местах палочкой, плотно закрывают крышкой и доводят на очень слабом огне до готовности (20-25 минут). При подаче плов укладывают горкой, а сверху кладут кусочки мяса и посыпают нашинкованным луком. Отдельно подают маринованные или соленые огурцы.

ПЛОВ ПО-ХОРЕЗМСКИ: *Ингредиенты:* баранина – 130 г, рис – 120 г, морковь – 120 г, лук – 60 г, жир – 50 г, пряная смесь – 5 г, соль по вкусу.

Способ приготовления: мясо нарезают крупными кусками по 60-80 г, обжаривают в масле, затем добавляют обжаренный лук, после чего вливают четверть стакана воды и дают ей закипеть и только после этого закладывают заранее подготовленную морковь, нарезанную вдоль пластинками шириной 1 см и толщиной 2-3 мм, соль и пряную смесь. Затем в зирвак доливают воду так, чтобы она покрыла содержимое казанка, плотно закрывают крышкой и томят 2-3 часа на очень слабом огне. Потом закладывают рис, вновь доливают воду, солят по вкусу и продолжают варить еще 30 минут. Готовый плов не размешивают, а перекладывают на тарелки слоями.

САФАКИ ПАЛОВ (ПЛОВ РАЗДЕЛЬНЫЙ ПО-САМАРКАНДСКИ): *Ингредиенты:* баранина – 170 г, рис – 120 г, морковь – 150 г, масло топленое – 50 г, лук репчатый – 80 г, черный и красный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления: промытый рис кладут в котел с подсоленной водой (на 1 кг риса 1 л воды), отваривают. Очищенную морковь варят целиком вместе с мясом. Вареное мясо нарезают кусками, морковь – соломкой, добавляют пассированный репчатый лук, соль, молотый красный и черный перец и все перемешивают. При подаче кладут сначала сваренный рис, поливают его сильно разогретым маслом, сверху укладывают мясо, морковь, лук, затем поливают оставшимся маслом.

ИВИРТМА ПАЛОВ (ПЛОВ С ГОРОХОМ): *Ингредиенты:* рис – 125 г, мясо – 65 г, жир – 35 г, морковь – 50 г, горох – 25 г, лук репчатый – 55 г, пряная смесь, соль по вкусу.

Способ приготовления: рис промывают 3-4 раза в холодной воде и замачивают в горячей на 30-40 минут. Горох замачивают в холодной воде не менее чем на 12 часов. В перекаленном жире пережаривают мясо и лук, добавляют нарезанную мелкими кубиками морковь, после чего тушат зирвак еще 10-15 минут. Затем наливают воду, кладут подготовленный горох, пряности и варят 25 минут. Только после этого солят и засыпают рис. Поскольку рис был предварительно замочен, воды в плов наливают несколько меньше чем обычно и варят на сильном огне. Когда вся вода испарится, котел плотно накрывают и оставляют на 20-25 минут для упревания.

ПЛОВ ТОГРАМА: *Ингредиенты:* мясо – 100 г, рис – 120 г, морковь – 100 г, масло топленое – 50 г, лук – 80 г, пряная смесь – 3 г, соль по вкусу.

Способ приготовления: из одной четвертой части мяса, моркови и лука готовят зирвак по-ферганси, варят на нем рис, а остальное мясо и морковь отваривают по-самаркандски в другой посуде, перед подачей готовые части соединяют. Отдельно подают маринованный дикий лук.

ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ БЕЗ МЯСА: *Ингредиенты:* рис – 100 г, масло растительное – 40 г, лук репчатый – 50 г, морковь – 100 г, изюм – 50 г, зелень петрушки – 10 г, соль по вкусу.

Способ приготовления: морковь, репчатый лук нарезают соломкой и пассируют в растительном масле до полуготовности. Засыпают в посуду предварительно замоченный в холодной подсоленной воде рис, перебранный промытый изюм, добавляют пассированные коренья, зелень петрушки, заливают горячей водой, перемешивают и варят при закрытой крышке на слабом огне до готовности.

RESTORANLAR SOHASIDA QO‘LLANILADIGAN INNOVATSION LOYIHALAR UCHUN MAMLAKATIMIZ SHAROITIDAGI TAJRIBALAR

Shukurov I.X. – SamISI kafedra muditi, t.f.n.
Gadoyeva M.X. – SamISI talabasi
Suyarov A.Sh. – SamISI talabasi

Annotatisya*. Ushbu maqolada restoranlar sohasida xalqaro tajribalarda qo‘llanilgan innovatsion loyihalarining tajribasi to‘g‘risida fikrlar keltirilgan.*

Kalit so‘zlar: *innovatsiya, restoran, umumiy ovqatlanish, xalqaro tajribalar, marketing, texnologiya.*

Annotation. *It is analyzed international experiences of using innovation technologies for restaurants in Uzbekistan in this article.*

Key words: *innovation, restaurant, food service, international experiences, marketing, technology.*

Аннотация*. В данной статье проанализирован международный опыт использования инновационных технологий для ресторанов Узбекистана.*

Ключевые слова*: инновация, ресторан, общественное питание, международный опыт, маркетинг, технология.*

Ijtimoiy tarmoqlari vositasida (Yelp va Instagram kabi) mijozlar o‘zlarining ovqatlanish jarayoniga texnologiyani moslashtira oladilar. Faol bo‘lgan holda to‘g‘ri texnologiyani qo‘llab, iste’molchilarga zarur qulaylikni taqdim qilasiz va yangi mijozlarga ega bo‘lasiz.

Texnologiya raqobatbardoshlikni kuchaytiradi lekin nimani o‘zgartrish va qanday amalga oshirish haqida o‘zingiz qaror qabul qilishingiz kerak. Siz texnologiyadan mijozlarni ehtiyojini qondirish, faoliyatni kuchaytrish, xarajatlarni kamaytirib, daromadlar oqimini oshirish maqsadida qo‘llashingiz mumkin.

1. Onlayn va mobil buyurtma.

Muammo shuki, barcha restoranlar bundan foydalanmaydi va to‘g‘ri yuritmaydi. Ichki menyuga ega bo‘lish bundan tashqari har bir iste’molchiga mos bo‘lgan to‘lovlarni ifodalashda ham onnlayn bronlash tizimining imkoniyatidir, onlayn bronlash orqali raqobat muhitidan chiqb olish imoniyati ham bo‘ladi.

Ushbu texnologiya buyurtmalar sonini ko‘paytirish orqali xatolikka yo‘l qo‘yilgan buyurtmalarni va ortiqcha taomlarni isrof bo‘lishini oldini oladi. Oz

miqdordagi bosim bilan iste’molchilar onlayn menyuga tez-tez kirib, o‘zalriga mansub bo‘lganlarini oshig‘i bilan buyurtma qiladi va sotuv miqdorini kuchaytiradi.

2. Raqamli savdo nuqtasi tizimi.

Eng yaxshi raqamli savdo nuqtasi (POS) tizimi – bu sizning xodimlaringiz uchun Operatsion Markaz bo‘lib ishlaydigan bulutli modeldir: Bunda ofitsiant buyurtmalarni qabul qiladi va uni oshxonaga yetkazadi, kassir mijoz bilan hisob kitob qilgach jarayon yakunlanadi.

Hisobotlar restoran egalari va boshqaruvchilarga chuqur tahlil qilish imkonini berib, ushbu ma’lumotlardan foydalangan holda boshqaruv operatsiyalarda oqilona qarorlar qabul qilishlari mumkin.

3. Xaridorga qarashli menyu planshetlari.

Ushbu planshetlar iste’molchilarga menyuni ko‘rib chiqishlari, buyurtma berishlari va bu haqidagi ma’lumotni o‘sha paytni o‘zida oshxonaga yuborishlari hamda jonli serverga ehtiyoj sezmay to‘lovni to‘lashlari ham mumkin.

Tezroq buyurtmalar yanada baxtli xo‘rrandalar, ko‘proq choy-chaqalar, keng qamrovli xizmatni taqdim etish va natijada ko‘proq sotuvni amalga oshirish. Kutib oluvchi xodimlar stollarga ko‘proq e’tibor qarata olishadi va dam olish vaqtida ko‘proq ichimliklar yoki taomlarni buyurtma qilish imkoniyatiga ega bo‘lishadi.

4. Jadvalli dastur

Avtomatlashtirilgan kalendar jadvali dasturi menejerlarga xodimlar va barmenlarning kundalik faoliyatini taqsimlash imkoniyatini beradi. Dastur menejerga ish jadvalida qandaydir muammolar yuzaga kelganida xabar yuboradi va qaysi ishchi qaysi vaqtda kelishi to‘g‘risida ma’lumot qoldiradi.

Bunday turdagi dastur faoliyat jarayonini tartiblashtirishda hamda har bir xodimninh mas’uliyatini belgilashda juda ham katta yordam beradi.

5. Mobil ilovalar

Hozirgi kunda ko‘plab mobil ilovalar mavjud bo‘lib, ular budjet shaklidagi kompaniyalarni vujudga kelishida muhim rol o‘ynayni. Sababi ushbu mobil ilovalar uchun qandaydir do‘kon yoki kiyoskalar kerak bo‘lmaydi chunki ular har bir iste’molchining mobil telefonida joyhlashgan bo‘ladi. Birgina ilova restoranning butun bir faoliaytini boshqarishda yoki mijozlar bilan kontakt o‘rnatishda foydalanishi mumkin. Ilovalar bundan tashqari iste’molchilarga maxsus taomlar, voqealar va chegirmalar to‘g‘risida ma’lumot berib borishi mumkin.

Ushbu loyiha iqtisodiy jihatdan serdaromad, bozorga kirish unchalik qimmat emas, qo‘shimcha iste’molchilarni jalb qilish va qat’iy iste’molchilar sonini oshirishga yordam beradi.

6. Mobil to‘lov

Mobil to‘lov texnologiyalari tezkor xizmat ko‘rsatuvchi restoranlar (fast food) va oziq-ovqat do‘konlari uchun muvoffaqiyat kalitidir. Ba’zi tizimlar esa mobil kartalarni qo‘llab quvvatlaydi va to‘lov uchun ofitsiantni kutishning xojati yo‘q.

Mobil to‘lov naqd to‘lovdan ko‘ra tezroq bo‘lib, pul o‘tkazish yo‘lidan ko‘ra osonroq.

7. Navbat ro‘yxati boshqaruvi

Bugungi kunda xo‘rrandalar restoranga tashrif buyurishganlarida bo‘sh joy bo‘lmagan taqdirda kutishni yoqtrishmaydi ayniqsa sovuq yoki og‘ir ob-havoda.

Bunda navbat roʻyxatini boshqaruvchi ilova qoʻl keladi: restoran xodimlari qachonki stol tayyor boʻlganda xoʻrrandalarga oʻsha zahoti xabar berishlari mumkin.

Navbat roʻyxati eshik oldida va qabulxonaning ichkarisidagi xoʻrrandalar olamon va ularning shovqinidan xalos etadi va ularga navbat kurish davomida bemalol yon-atrofni aylanish imkonini yaratadi.

8. Idish sanitarizatsiya texnologiyalari

Idishlarni sanitarizatsiya qilish texnologiyalari sizning restoraningizda doimiy ravishda ishlatiladigan idishlarni yuvish tizimi bilan taʼminlaydi, tazalash ishlarini tartibga solidi va sizda doim mijozlar uchun toza taʼminot mavjuddir.

Bunday avtomatlashtirilgan jarayonlar sizdagi boʻsh joylarda foydalaniladi. Bu bilan siz nozik mijozlardan yoki havsizlik standarti inspektorlaridan ham qoʻrqmasangiz boʻladi.

9. Ovqatlanish taraqqiyoti barlari

Ovqatlantirish taraqqiyoti Siz onlayn yoki qandaydur kioskada boʻlishidan qat'i nazar oʻz vaqtida iste'molchiga uyiga yoki buyurtma berilgan stolga taomni yetkazib beradi, zarur xizmatlarni koʻrsatadi.

Tigʻiz vaqtlarda mijozlarga oz fursat ichida buyurtirilgan taomni pishirib, tayyor qilib, likopchasigacha yetkazib berish imkoniyati.

10. Interfaol stollar

Bunday stollar arxitektiraviy dizaynda an'anaviy stolning oʻziga yukalanadi. Katta harajat keltirishiga qaramasdan, ular maxsus stol tarzida bozorga kirib borishi, katta ehtiyojlarga monand kelishi mumkin. Onlayn buyurtma qilish hamda toʻlovlarda ushbu stollar koʻp vaqt kutish holatining oldini olishda qoʻl keladi.

Bu vosita orqali stollar va kioskalar ishida qulaylikka, shuningdek mijizlar vaqtini mazmunli oʻtkazishga erishishingiz mumkin.

11. Harorat Monitoringi

Qogʻoz jurnallaridagi haroratni qayd etish raqamli oziq-ovqat xavsizligi tizimlari bilan almashtirildi. Oziq ovqat detektorlari yoki sensorlaridan muzlatib saqlash jarayonini nazorat qilishda foydanish imkoniyati paydo boʻldi.

Siz jurnallaringizni harorat monitoringi bilan almashtrsangiz siz maʼlumotlarni qurilmaga 24 soat davomida bemalol joylashingiz mumkin. Bu sizning raqamli oziq-ovqat xavfsizligida reaktivlik oʻrniga proaktiv boʻlishda, mahsulotingizning yaxlitligini saqlashda va mijozlarda birinchilik imkonini beradi.

ZAMONAVIY RESTORANLARDA QO‘LLANILADIGAN STARTAP TEXNOLOGIYALARI VA ULARNING AHAMIYATI

Suvonov Z.Sh. – SamISI assistenti
Gadoyeva M.X. – SamISI talabasi
Shukurov M.F. – SamISI talabasi

Annotatsiya*. Ushbu maqolada zamonaviy restoranlarda mavjud boʻlgan va innovatsion yechim;larga asoslangan startap texnologiyalari toʻgʻrisida fikrlar keltirilgan.*

Kalit soʻzlar: *startap, restoran, zamonaviy texnologiya, innovatsiya, xorijiy tajribalar.*

Annotation. *It is given some points about international experiences of modern restaurants on using innovational startup projects in this article.*

Key words: *startup, restaurant, modern technology, innovation, foreign experiences.*

Аннотация. *В этой статье рассказывается о международном опыте современных ресторанов по использованию инновационных стартап-проектов.*

Ключевые слова: *стартап, ресторан, современные технологии, инновации, зарубежный опыт.*

Bugungi kunda startaplar tushunchasi va zamonaviy biznesga bo‘lga bo‘lgan e’tibor yuqori darajada rivojlanib ulgurgan hisoblanadi. Xususan, mamlakartimizda yoshlarning ijodiy tadbirkorligiga alohida e’tibor qaratilayotganini bevosita shuning natijasi deya qabul qilishimiz mumkin. Yurtimizdagi barcha sohalarda innovatsion texnologiyalar hamda biznes o‘rtasida bog‘liqlikni o‘rnatish borasida turli-tuman ishlar amalga oshirilmoqda. Startaplar – yangicha yaratilgan va o‘zining kengayish imkoniyatiga ega bo‘lgan biznes modellari bo‘lib, globallashuv jarayonlarida ommalashayotgan biznes usullaridan biri hisoblanadi. Ovqatlantirish xizmati ham ijtimoiy sohaning takomillashgan yo‘nalishlaridan biri sifatida turli usullardan foydalangan holda o‘z faoliyatini rivojlantirib bormoqda. Shunday usullardan biri sifatida innovatsion texnologiyalarga asoslangan startaplarni misol qilsak bo‘ladi. Ko‘plab kompaniyalar tomonidan restoranlar faoliyatiga taklif qilinayotgan startaplar quyidagi ro‘yxatda berilgan.

CULINARY AGENTS 2012-yilda ishga tushurilgan “Kulinariya agentlari” restoran sanoatida ish izlayotganlarni ular kerak bo‘ladigan oshxona va ovqatlanish xonalariga bog‘laydi. Bugungi kunda biznes mamlakat bo‘ylab taxminan 20 ming mehmondo‘st korxonani qo‘llab quvvatlovchi yarim millionga yaqin foydalanuvchiga ega. “Restoran uchun LinkedIn” kabi bu biznes bir qator ishlarni (ish izlayotganlar izlashga qodir), shu jumladan, to‘liq vaqtda, yarim vaqtda va mavsumiy ishlar haqida ham malum qilib boradi. Hozirda beta-versiyada bo‘lgan “gigs”bo‘limida malakali ishchilarni juda qisqa muddatga bo‘sh ish o‘rnini vaqtincha to‘ldirib turish uchun ham yollashlari mumkin. Restoran mavzusi asosiy bo‘lmagan paytlarda ham “Kulinariya agentlari” mamlakat bo‘ylab restoranlarda bo‘shab qolgan ish beruvchilar hamda ish izlovchilar uchun yaxshi ishlaydilar

KITCHEN CUT 2011-yilda restorant sanoati veterinarri Jon Wood injiniring jamoasi bilan birlashib, qaysi ovqatlar tayyorlashga va ishlab chhiqarishga narxlari to‘g‘ri kelishi haqida izchil izlanish olib borishdi. Kitchen Cut o‘zining 2000 ta hamkor restoranlari bilan birgalikda qaysi ovqat eng ko‘p foyda keltiradi qaysi ko‘p talab qilinadi va qaysining narxi eng avzal ko‘rilishi haqida aniqlashtirishga yordam berdi. Oshxonalar, shuningdek xodimlarni xabardor qilish yoki tinglovchilarga yaxshiroq tushuntirish uchun kaloriya miqdorini aniqlash va allergenlarni boshqarishga qodir. Londondan tashqarida joylashganiga qaramasdan, Kitchen Cut Britaniya tashqarisida ham o‘z nufuziga ega. Tashkil topgan paytidan buyon u ham ishchilar jihatdan (20 ta ishchi), ham daromad jihatdan(o‘zini-o‘zi qoplaydi) kichikligini saqlab qolgan

PLATE IQ Ushbu ro‘yxatdagi boshqa kompaniyalar uyning oldida ma'lumotlarni tahlil qilish bilan shug‘ullanadigan bir paytda, Plate IQ uydan operatsiyalarda qator masalalarni hal qilish uchun ma'lumotlardan foydalanadi.

Platforma, ehtimol, restoran ishlaydigan eng qiziqarli qismini avtomatlashtiradi, billingni amalga oshiradi va operatorlarga vazifasi davomida ta'minot zanjiri boshqaruvi bilan bog‘liq bo‘lgan barcha narsalarga yordam beradi. Plate IQ muayyan sohalarda tarkibiy qismlar haqida malumotlar to‘plashi mumkin, ular ba’zi bir oziq-ovqat mahsulotlariiga haddan tashqari ko‘p xarajat qilinayotgan bir paytda o‘z sherik restoranlariga xabar berishlari mumkin va sotuvchilar bilan narxlarni muzlatishga yordam berish uchun ularga yordam beradiga =n malumotlar bilan ham taminlashlari mumkin. Ushbu malumotlar ovqatlarni narxlashda ham qo‘l kelishi turgan gap. 2014-yilda ishga tushurilgan Plate IQ 5000 ta restoranlar bilan hamkorlikda ishlaydi.

SALIDO Ko‘plab individual tizimlardan foydalanish malumotlarni umumlashtirish jarayonida daromadni yo‘qotishga olib keladigan malumotlardan ajralishga olib kelishi mumkin. Salido restoranlarga aynan sotish, mehnat boshqaruvi, takomillashgan hisobot berish, mahsulotlar haqida va to‘lovlar haqida bitta tizim doirasida taklif qilinga yechim hisoblanadi. Bu restoranning kundalik operatsiyalaridan tortib har bir savdo hisoblari va oshxona display tizimi hisoblanadi. Salido, San-Frantsiskodan Londongacha bo‘lgan 150 ta joyda 500 million AQSh dollariga yaqin miqdorda tranzaksiya amalga oshirdi. Restoran mijozlari Eleven Madison park, ABC Kitchen, Shuko, Eataly va boshqalardan iborat. Yetakchi restoranlar investitsya strategiyalari va restoran sohasida texnik operatsiyalar natijasida katta tajribaga ega bo‘lgan jamoa reatoran sanoati uchun maxsulotlar yaratishlari lozim.

TRIPLESEAT Mehmonxona boshqaruvidagi dasturiy ta'minotni boshqaruvchi Delphi 1985-yilda Microsoft DOS operatsion tizimida kodlangan. Uning yangi egasi - Amadeus, u keng tarqalgan foydalaniladigan Internet-platforma Salesforce-da qayta tiklandi. Bu yaxshi mahsulot. Ammo raqobat uchun joy bor. Olti yil avval, sobiq hodisalar rahbarlari Tripleseat dasturini eng yangi internet-dasturiy tillari va kodning birinchi qatorlaridan dasturiy ta'minotni yaratish bo‘yicha eng yaxshi amaliyotlar yordamida qurdilar. Potensial aktsionerlar taklifnomani olish uchun uning oq rangli shaklidan foydalanadilar. Keyin tadbir menejeri takliflar, tadbirlar buyurtmalarini, shartnomalar va fakturalarni yaratish uchun Tripleseat dasturidan foydalanadi. Dastur bir taqvimdagi qo‘ng‘iroqlarni kuzatib boradi va barcha kontaktlarni va chatga asoslangan suhbatlarni bir joyda saqlaydi. Tripleseat, mijozlarning 95 foizini har yili u bilan bog‘laydi va bu yil u 40 foizga o‘sishi kutilmoqda. Uning joylaridagi qidirish mexanizmlari o‘z mijozlariga va Bizly kompaniyasiga o‘xshagan korporativ tadbirlar va Facebook kabi ijtimoiy tarmoqlar bilan hamkorlikka olib keladi, shuningdek, restoranlarga olib keladi.

Xulosa qilib aytadigan bo‘lsak, zamonaviy biznesning har bir jabhasida yangicha usullar va texnologiyalarga tayanib ish ko‘rilmasa raqobatdan qutulish imkoniyati cheklanishi mumkin. Xususan, yuqorida taklif qilinayotgan texnologiyalar ham shular jumlasidandir. Muntazam ravishda rivojlanish va takomillashtirib boorish orqali raqobatbardosh va ko‘plab samara keltiruvchi texnologiyalarni sohaga jalb qilish, bundan esa yuqori daromad olish imkoniyati oshadi. Bundan tashqari startaplar orqali yangi ish o‘rinlarini yaratish – ijtiomoiy va iqtisodiy sanaradorlikka erishish mumkin hisoblanadi. Mamlakatimizda startaplar ekomuhitini yaratish borasida ko‘plab ishlar amalga oshirilayotganini inobatga oladigan bo‘lsak, xalqaro

tajribalarni mukammal o‘rganib chiqish orqali milliy brendlarni joriy qilish ham yuqori samara berishi mumkin. Startaplarning daromad keltirishini asosiy omil sifatida qarash orqali esa biz mamlakatimizda ulkan iqtisodiy imkoniyatlarni yaratishimiz mumkin.

III ШЎЪБА. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ВА ТАЙЁР ТАОМЛАР ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ ҲАМДА СИФАТИНИ БАҲОЛАШ МУАММОЛАРИ

РЕСПУБЛИКАМИЗДА 2019-2024 ЙИЛЛАРДА ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ МИЛЛИЙ ДАСТУРИНИ АМАЛГА ОШИРИШДАГИ АЙРИМ МУАММОЛАР

Р. Нормахматов – СамИСИ профессори, т.ф.д.

Аннотация: *Ушбу мақолада Ўзбекистон республикаси озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш Миллий Дастуриннинг лойихасининг мазмун ва моҳиятини яхшилашга қаратилган атама ва фикрлар билан тўлдириш бўйича таклиф ва тавсиялар берилган.*

Аннотация: *В данной статье расмотренны предложения и рекомендации по включению терминов и определений в Национальную Программу Республики Узбекистан по обеспечению безопастности продовольственной продукции.*

Таянч сўзлар: *“Рационал”, “Оқилона истеъмол меъёри”, ”соғлом”, ” қалбалкилаштирилган”, ” мувозанатланган ”, ”озиқ-овқат”, ”қалбаки”, ” сохталаштирилган”.*

Ключевые слова: *«Рациональное», «Меры рациональног потребления», «Здоровье», «подделка», «сбалансированное питание», «продовольствие», «фальшивый», «подложный».*

Мамлакатимиз мустақилликка эришишининг дастлабки кунлариданоқ аҳоли фаровонлигини таъминлашнинг асосий йўналишларидан бири бўлган юқори сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлашга алоҳида эътибор қаратила бошланди.

Чунки инсон биологик мавжудот сифатида ўз организмининг нормал фаолият юритиши учун зарур бўладиган энергияни, оқсил, ёғ, углеводлар, витаминлар ва турли хил микронутриентларни айнан озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмол қилиш орқали олади.

Шу маънода улуғ файласуф Сукротнинг “Инсон ейиш учун яшамайди, балки яшамоқ учун ейди” деган фикри озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмоли инсон эҳтиёжини қондириш учун объектив зарурият эканлигидан далолат беради. Бугунги кунда ер юзи аҳолисининг озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган талабини қондириш глобал муаммо сифатида қайд этилаётганлиги ҳеч кимда шубҳа ўйғотмайди.

БМТнинг “Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти” ҳамда “Жаҳон Соғлиқни сақлаш ташкилоти” нинг маълумотларига кўра ҳозирги кунда 1 млрдга яқин киши, яъни ҳар саккиз одамнинг бири тўйиб овқатланмаяпти, 30 фоиздан кўпроғи эса тўлақонли овқатланмасдан энг асосий микроэлемент ва витаминлар етишмаслиги муаммосини бошидан кечирмоқда.

Бизнинг мамлакатимизда эса аҳоли фаровонлигини таъминлашнинг муҳим омили бўлган озиқ-овқат мустақиллигига эришиш энг асосий устувор

вазифалардан бири қилиб белгиланди ва бу борада бир қатор фармонлар, қарорлар қабул қилиниб, бугунги кунда уларнинг ижроси таъминланмоқда.

Масалан, Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралда қабул қилинган ПФ-4947 сон “Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар Стратегияси тўғрисида”ги фармонига биноан қабул қилинган “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича Ҳаракатлар Стратегияси”нинг учинчи “Иқтисодиётни ривожлантириш ва либераллаштиришнинг устувор йўналишлари”да ҳам бу соҳада таркибий ўзгаришларни чуқурлаштириш ва қишлоқ хўжалиги ишлаб чиқаришни изчил ривожлантириш, мамалакат озиқ-овқат хавфсизлигини янада мустаҳкамлаш, экологик тоза маҳсулотлар ишлаб чиқаришни кенгайтириш, аграр секторининг экспорт салоҳиятини сезиларли даражада ошириш, пахта ва бошоқли дон экиладиган майдонларни қисқартириш, бўшаган ерларга картошка, сабзавот ва ёғ олинадиган экинларни экиш шунингдек, янги интенсив боғ ва узумзорларни жойлаштириш ҳисобига экин майдонларини янада оптималлаштириш масалаларига катта эътибор қаратилган.

Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш. Мирзиёев 2018 йил 28 декабрдаги Олий Мажлисга мурожоатномасида мамлакатда озиқ-овқат, хавфсизлигини таъминлаш муҳим масала бўлганлигига яна бир бор эътиборни қаратиб шундай фикрни билдирдилар: “Қишлоқ хўжалигидаги ислоҳотлардан мақсад иқтисодий фойда кўриш билан бирга, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш, халқ фаровонлигини оширишдан иборатдир. Буни ҳеч қачон эсимиздан чиқармаслигимиз зарур. Вазирлар Маҳкамаси икки ой муддатда “2019-2024 йилларда мамалакатда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш Миллий Дастури”ни қабул қилиши керак” деган фикрни билдирдилар. Шу асосда Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг “2019-2024 йилларда мамлакатда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш Миллий Дастурини тасдиқлаш тўғрисида”ги қарори қабул қилиниб “Миллий Дастур” кенг муҳокама қилинмоқда.

2019-2024 йилларда мамалакатда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш миллий дастурининг мақсади ҳар бир инсоннинг фаол ва соғлом ҳаёти учун зарур бўлган етарли миқдордаги хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотлари учун жисмоний ва иқтисодий имкониятга эга бўлиши, маҳсулотларнинг сифатини яхшилаш, нарх барқарорлигини таъминлаш, импортга боғлиқликни камайтириш, тўғри ва соғлом овқатланишни тартибга солиш орқали аҳолининг саломатлигини таъминлашдан иборатдир.Мазкур “Миллий Дастур”ни амалга ошириш бизнинг фаолиятимизга ҳам тўғридан тўғри боғлиқлигини ҳисобга олиб, биз бу дастурнинг жамоатчилик муҳокамасида иштирок этишни лозим деб ҳисоблаймиз. Ана шу асосда биз ўз фикр-мулоҳазаларимизни билдирмоқчимиз.

Мазкур дастурнинг лойиҳаси 6 –бобдан иборат бўлиб, жами 15-бандни ташкил этади. Дастурнинг 1- боби “Умумий қоидалар” деб аталиб, унда Миллий Дастурнинг мазмунини очишда қўлланиладиган асосий тушунчаларнинг таърифи келтирилади. Бизнинг фикримизча бу ерда

келтирилган асосий тушунчаларни“озиқ-овқат маҳсулотларинингсифати” ва “озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмоли маданияти” каби атамалар билан тўлдириш мақсадга мувофиқ ҳисобланади. Чунки озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлиги озиқ-овқат маҳсулотларининг сифати ва уларнинг истеъмол маданияти каби тушунчалар билан чамбарчас боғлиқдир.

Маълумки, истеъмол маданияти кенг маънода айтганда истеъмолчи, шахс, бир гуруҳ кишилар ва жамият ўзларининг энг мақбул, оқилона истеъмол даражасини тушуниб етиши, иқтисодий ва маънавий жиҳатдан уни қондириш йўлларини топа билишдан иборатдир. Маълумки, биз бугунги кунда шахснинг баркамол ривожланиши учун юқори даражада моддий ва маънавий имкониятларга эгамиз. Лекин, ана шу бойликлардан, имкониятлардан ҳар бир киши , ҳар бир истеъмолчи оқилона фойдалана билиши муҳим ҳисобланади. Бугунги кунда ўз истеъмолини тушуниб етиш,унинг оқилона даражасига риоя қилиш, эрудиция , жамоа орасида ўзини тута билишлик каби маданиятлилик критериялари сингари зарурият бўлиб қолмоқда.

Миллий Дастурнинг 2-боби “Ўзбекистонда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашнинг ички ва ташқи омиллари” деб аталади. Бу бобга бизнинг фикримизча “Озиқ-овқат маҳсулотларини ва қишлоқ хўжалик хомашёларини сақлашда, ташишда ва қайта ишлашда илғор инновацион технологияларни қўллаш асосида нобудгарчиликни камайтириш”деган жумлани сингдириш ҳам мақсадга мувофиқ деб ҳисоблаймиз.

Бундай фикрни билдиришга асосий сабаб озиқ-овқат махсулотлари ва қишлоқ хужалик хомашёларини истеъмол қилиш, сақлаш, ташиш ва қайта ишлашда бўлаётган нобудгарчиликларнинг кўплиги билан изоҳланади. БМТнинг “Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги” ташкилоти маълумотларига кўра ҳар йили дунё бўйича қарийиб 1,3млрд тонна миқдоридаги, салкам 1 триллион долларлик озиқ- овқат маҳсулотлари бой берилар экан. Ана шундай муаммо бизнинг республикамиз учун характерлидир.

Миллий Дастурнинг 3- боб “Озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашнинг асосий йўналишлари ва вазифалари”нинг 6-а бандига “Қалбаки, яъни сохталаштирилган озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва сотишнинг олдини олиш мақсадида, бу масалаларни давлат томонидан тартибга солишнинг ҳуқуқий асосларини яратиш” жумласи билан тўлдириш ҳам мақсадга мувофиқ деб биламиз.

Озиқ овқат маҳсулотларини қалбакилаштириш сўнгги йилларда кенг даражада авж олганлиги учун назорат органлари ҳам бу масалани тўлиқ ечишда қийинчиликларга дуч келмоқдалар. Қалбакилаштирилган озиқ-овқат маҳсулотлари кўпчилик ҳолатларда инсон ҳаёти ва соғлиги учун хавфли бўлиб қолиши мумкин.

Масалан, бу масалани маргарин мисолида кўриб чиқайлик. Кўпчиллик холларда ишлаб чиқарувчилар маргарин худди сариёғ сингари фойдали деб истеъмолчини ишонтирмоқчи бўладилар. Ҳақиқатда эса маргарин бир нечта хоссалари билан сариёғдан фарқ қилади. Биринчидан, маргарин ишлаб чиқаришда албатта оксидланишга қарши турувчи бутилокситолуол ва бутилоксианизолқўшилади. Бу моддаларнинг эса саратонни келтириб

чиқариши айрим манбаларда қайд этилади. Иккинчидан, ўсимлик мойидан бўладиган туйинмаган ёғ кислотаси-олеин, линол ва линолеин ёғ кислоталари маргарин ишлаб чиқаришда гидрогенизацияга бориб витаминлик хусусиятини йўқотади. Учинчидан маргаринга 20 - 21 % сув ва эмульгаторларқўшилишиқондаги қизил қон таначаларини емиради. Тўртинчидан, кимёвий жихатдан ўзгарган ёғ кислоталари метаболизм жараёнига бормайди. Шу сабабли ҳам маргаринни катта ёшдаги одамлар учун истеъмолга кам миқдорда тавсия этиш мумкин, ёш болалар ва касаллар учун эса умуман тавсия этилмайди.

Дастурнинг “Озиқ-овқат хавфсизлигини мустаҳкамлашнинг асосий механизмлари” 4- бобининг 7- бандига “инсон ҳаёти учун хавфли озиқ-овқат маҳсулотларини утилизация қилиш тартибини ишлаб чиқиш ва жорий этиш” деган қўшимча банд киритилиши ҳам фойдадан холи эмас деб биламиз.

Дастурнинг “Ўзбекистонда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш даражасининг мониторинги” деб аталувчи 6- бобининг 14- бандига “Озиқ-овқат маҳсулотларини қалбакилаштириш ва қалбаки маҳсулотларни сотиш бўйича мониторинг олиб бориш ва матбуотда эълон қилиб туриш” жумласини қўшимча киритиш ҳам керак деган фикрни билдирамиз.

Умуман олганда мазкур дастурнинг қабул қилиниши аҳолининг фаровонлигини таъминлашнинг муҳим омили ҳисобланиб уларни сифатли, хавфсиз озиқ-овқат товарлари билан янада яхшироқ таъминлашга хизмат қилади.

АҲОЛИ ВА ТУРИСТЛАРНИ ОВҚАТЛАНТРИШДА ТАОМЛАР ТАРКИБИДАГИ ОЗИҚАВИЙ ТОЛАЛАРНИНГ ИНСОН ИСТЕЪМОЛИДА АҲАМИЯТИ

Д.Мирзаахмадов - СамИСИ ассистенти
Ф.Бекназаров - СамИСИ ассистенти

Аннотация: *Ушбу мақолада овқатлантириш корхоналарида аҳоли ва туристларга тавсия этиладиган таомларнинг озиқавий қийматтини бойитиш орқали инсон саломатлигини яхшилаш масалалари келтириб ўтилган.*

Калит сўз: *Озиқавий тола, маҳсулот, овқатланиш, саломатлик, ёғ, оқсил, крахмал.*

Аннотация: *В этой статье рассматриваются вопросы улучшения здоровья человека путем обогащения питательной ценности продуктов, рекомендуемых населением и туристами в пищевых компаниях.*

Ключевые слова: *Пищевые волокна, продукты питания, питание, здоровье, жир, белок, крахмал.*

Мамлакатда хизмат соҳасини ривожлантириш, иқтисодиётдаги аҳоли бандлигини ҳамда даромадларини кўпайтиришга қаратилганлиги шу билан бирга хизмат кўрсатиш соҳаси маҳаллий бюджетларни тўлдириш имконини бериши, имкониятларидан кенг фойдаланилишга қаратилиши лозим.

Савдо ва умумий овқатланиш хизматларини ривожлантириш овқатланиш маҳсулотлари сифатини яхшилаш, ассортиментини кенгайтириш ва истеъмолини ошириш имконини беради. Ахолини янги турдаги озиқавий толаларга бой маҳсулотлар билан таъминлаш бўйича хизмат кўрсатиш усулларини такомиллаштириш, умумий овқатланиш корхоналарида озиқ-овқат махсулотларининг сифатини ошириш имкониятларидан бири ҳисобланади.

Бунда озиқавий толалар турли кимёвий табиатли маҳсулотлар элементлари бўлиб, ошқозон ва ингичка ичак ферментлари ҳазм қилаолмайдиган, лекин ичакнинг фойдали микрофлораси томонидан ишлов бериладиган ва инсон ҳаёт фаолияти учун зарурий ҳисобланади. Ҳайвонот маҳсулотларидан тайёрланган таомларда йўқ.

Кўпинча «Озиқавий толалар» атамасини «клетчатка» атамаси билан алмаштирадилар. Бу алмаштириш албатта тўғри эмас. Келтчатка бу фақат целлюлоза, яъни ўсимлик маҳсулотлари хужайра деворларининг асосий компоненти. Клетчатка (целлюлоза) ҳам озиқавий тола, лекин ҳамма озиқавий толалар клетчатка эмас. Озиқавий толалар турли хил маҳсулотлар гуруҳи ҳисобланади.

Баъзи адабиётларда озиқавий толалар тушунчаси инсоннинг ошқозон-ичак йўлидаги эндоген сўлаклари таъсирида ҳазм бўлмайдиган полисаҳаридлар ва лигнин йиғиндиси сифатида таъриф берилади. Кўпчилик мутахассислар фикрича озиқавий толалар тўғрисида бундай таъриф тўғри деб ҳисобланади.

1970-1980 йиллар адабиётларда «балласт маҳсулотлар» атамаси ишлатиларди. Лекин, озиқавий толаларнинг инсон организми учун қанчалик зарурлиги аниқлангандан кейин бундай атама тўғри келмаслиги тасдиқланди.

«Озиқавий толалар» атамаси биринчи бўлиб илмий атама сифатида 1953 йили Э.Ҳ.Ҳипслей томонидан қўлланган. Ҳозирги даврда қуйидаги таъриф қабул қилинган. «Озиқавий толалар – ўсимликларнинг истеъмол қилинадиган қисмлари бўлиб, инсоннинг ингичка ичак йўлларида ҳазм бўлмайдиган ва сўрилмайдиган, йўғон ичак йўлларида тўла ёки қисман ферментацияга учрайдиган, худди ёғлар, оқсиллар, углеводлар ва витаминлар каби овқатланиш балансининг зарурий таркибидир».

Физико-кимёвий хоссалари бўйича озиқавий толалар қуйидагича классификацияланади:

I. Кимёвий тузилиши бўйича:

1.1. Полисаҳаридлар: целлюлоза, гемицеллюлоза, пектинлар, камедлар, слизлар (шилимшиқ моддалар) ва ҳоказолар.

1.2. Углевод бўлмаган озиқавий толалар – лигнин.

II**.** Олинадиган хом ашё бўйича:

2.1. Анъанавий: дуккакли ўсимликлар, донли ўсимликлар, сабзавотлар, илдиз мевалилар, мевалар, резаворлар, субтропик мевалар, ёнғоқлар, қўзиқоринлар, сув ўтлари.

III**.** Хом ашёдан ажратиш усуллари бўйича:

3.1. Ажратиб тозаланган озиқавий толалар.

3.2. Нейтрал муҳитда тозаланган озиқавий толалар.

3.3. Нордон муҳитда тозаланган озиқавий толалар.

3.4. Нордон ва нейтрал муҳитда тозаланган озиқавий толалар.

3.5. Ферментлар билан тозаланган озиқавий толалар.

IV**.** Сувда эрувчанлиги бўйича:

4.1. Сувда эрувчан: пектин, камеди, слизлар (шилимшиқ моддалар), целлюлозанинг айрим бирикмалари (дерифитлари).

4.2. Сувда эримайдиган целлюлоза, лигнин.

V**.** Йўғон ичакда фойдали микроблар таъсирида ферментацияланганлик даражаси бўйича:

5.1. Тўлиқ ёки қисман ферментацияланадиган: пектин, камеди, слизлар, гемицеллюлозалар.

5.2**.** Қисман ферментацияланадиган: целлюлоза, гемицеллюлоза.

5.3. Ферментацияланмайдиган: лигнин.

Озиқ-овқат маҳсулотларида эримайдиган озиқавий толалардан асосан целлюлоза ёки клетчатка (лотинча келлула – клетка сўзидан) мавжуд. Целлюлоза кимёвий тузилиши бўйича крахмалга ўхшаш бўлиб, глюкозанинг полимери ҳисобланади. Лекин, целлюлозанинг молекуляр занжиридаги фарқи туфайли, крахмалдек инсон организмидаги ичакларда парчаланмайди. Целлюлоза ўсимликлар хужайра деворчаларининг асосий таркибий қисми ҳисобланади ва ўсимликлар тўқималарига мустаҳкамлик ва эластиклик (эгилувчанлик) беради. Сабзавотлардан карам, сабзи, кабачкида клетчатка (целлюлоза) кўп бўлади.

XX асрнинг 80-йилларида таркиби баланслаштирилган овқатланиш асосларгандан кейин, балласт маҳсулотларга, яъни озиқавий толаларга алоҳида эътибор берилди. Шу даврда Японияда бошланган соғлом овқатланиш назарияси, Европа ва Америкада ҳам қўлланилабошланди. Бу назарияга асосан озиқавий толалар гуруҳига ўсимлик, ҳайвонот ва минерал элементлар ёки уларнинг модификацияси ҳам олиниб, улар организмда кечадиган метаболик жараёнлдарни фойдали томонга йўналтириш хусусиятига эга.

Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти инсоннинг озиқавий толарга бўлган талаби камида 30 грамм деб тавсия беради. АҚШ илмий академияси қошидаги таом ва овқатланиш департаменти эса 25-38 грамм деб тавсия беради.

Лекин, дунёнинг бирорта давлатида аҳоли бунча миқдорда озиқавий толаларни истеъмол этмайди. Ҳатто, бу масалада жуда олдинда деб ҳисобланган Жанубий европада ҳам бир кунда 20 граммга яқин озиқавий толалар истеъмол этилади. Солиштириб кўриш учун Америкаликлар ўртача 12,5 грамм озиқавий толаларни истеъмол этишади.

Озиқавий толаларнинг организмда вазифаси жуда ҳар томонлама ва кўп қиррали. Таркибида кўп миқдорда клетчатка бўлган озиқ-овқат маҳсулотини оғиз бўшлиғида кўп чайналиши натижасида сўлакай бези ишини яхшилаб, кўп сўлакай ажралишига олиб келади.

Таркибида оз миқдорда озиқавий толалар бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари ошқозон-ичак йўлларида 80 соатгача сақланиши мумкин. Таркибида озиқавий толалар кўп бўлган озиқ-овқат маҳсулотлари ошқозон-ичак йўлларида 18-36 соат бўлади ва бу албатта физиологик хусусиятлари жиҳатидан инсон организми ва саломатлиги учун фойдали ҳисобланади.

Овқатланиш рационида озиқавий толалар ўртача миқдорини аниқлаш учун ошқозоннинг дефокацияси (ошқозон-ичак йўлларининг бўшаши) 24-36 соатдан ошмаса, демак озиқавий толалар овқатланиш рационида етарли миқдорда ва инсоннинг йўғон ичак раки билан касалланиши олдини олади.

Озиқавий толалар ёғларнинг парчаланиши натижасида ҳосил бўлган ортиқча ўт халтаси кислоталарини, нейтрал стероидларни, шунингдек холестеринни бириктириб олиб инсон ичакларидан чиқариб юборади. Натижада жигардаги ёғ кислоталари, липопротеидлар ва холестериннинг синтези (ҳосил бўлиши) пасаяди, организмда ёғ алмашинуви жараёни тезлашади, ўта семизликнинг олди олинади.

Хулоса қилиб айтадиган бўлсак, овқатланиш рационида эрувчан озиқавий толаларнинг етарли миқдорда бўлиши атеросклероз ва юрак қисилиши касалликларининг олдини олади. Шунинг учун ҳамма ўрта ва катта ёшдаги инсонлар овқатланиш рационида эрувчан озиқавий толалар (пектин ва слизлар - шилимшиқсимон моддалар) бўлиши шарт. Ҳар куни меваларни (янги узилган ёки духобкада пиширилган олма, ўрик, апелсинлар, мандаринлар, грейпфрут, нок, беҳи, гилос, олволу, қора ёки қизил смородина, мевали салатлар), турли хил ёрмали бўтқаларни, қайнатилган лавлаги, карам ошқозон-ичак йўли ишини яхшилайди ва қабзият (ич қотиши) олдини олади. Эрувчан ва эримайдиган озиқавий толаларни, яъни мева, сабзавотлар озиқавий толалари ва буғдой кепаги аралашмасидан озиқ-овқат маҳсулотларига қўшимча сифатида ишлацак, уларнинг инсон организмига фойдали хусусиятлари ҳар томонлама бўлади.

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGI VA SIFATINI BAHOLASHDA ANALIZNING O‘RNI

Ruziyev E.A. - SamDU dotsenti
Qo‘ldoshev O. - SamDU magistri
Ruziyev J.E. - SamDU magistri

Annotatsiya: *Ishda oziq-ovqat mahsulotlarining sifati bo‘yicha olingan natijalar, hamda mahsulot sifatini yaxshilash bo‘yicha tavsiya va takliflar keltirilgan. Analizlar kimyoviy, elektrokimyoviy va optik analiz usullarida bajarilgan.*

Kalit so‘zlar: *Mahsulot, sifat, analiz, taklif, kimyoviy usullar, analitik namuna.*

Аннотация: *В работе приведены рекомендации, предложении по улучшению качество продукции, а также полученные данные по качеству пищевых продуктов. Анализы выполнены химическими, электрохимическими и оптическими методами.*

Ключевые слова: *продукт, качества, анализ, рекомендация, химические методы, аналитическая проба.*

Abstract: *In this paper results of analysis of food products, and is given. Recommendations and proposals to improve product quality. Chemical, electrochemical and optical methods of analysis were wised in emesis.*

Key words: *product, quality, analysis, chemical methods, analytical recommendation probe.*

Mamlakatimizda yagona hisoblangan Samarqand iqtisodiyot va servis institutida an’anaviy tashkil etilayotgan “Tovarlar ekspertizasi va restoran ishi xizmatlarini

takomillashtirishning innovatsion yo‘llari” mavzusidagi respublika miqyosidagi ilmiy amaliy anjumanning asosiy muhokama qilinadigan yo‘nalishlardan biri “Oziq ovqat mahsulotlari va tayyor taomlar xavfsizligini ta’minlash hamda sifatini baholash muommolari”ga qaratilgan. Tanlangan mavzu bugungi kunda juda dolzarb muammolardan biridir.

Yetishtirilgan tayyor mahsulotlarni ekspertiza qilinadigan avval ular qanday sharoitda, ya’ni mahsulot yetishtiriladigan tuproqning kimyoviy tarkibi va biologik ahvoli to‘g‘risida ma’lumot olish lozim, deb hisoblaymiz. Tirik mavjudotning hayoti oziqlanishi uchun qo‘llanilayotgan mahsulot sifatiga bog‘liq ekan, demak tuproqning sanitariya holatiga ham bevosita bog‘liqdir. Tuproqning hosildor yuza qoplamini o‘zgarishi yana inson faoliyati va tirikchiligi bilan bog‘liq bo‘lib qolmoqda. Ayniqsa, shaharlarga va sanoat korxonolariga yaqin joylashgan qishloq xo‘jaligi mahsulotlari yetishtiriladigan maydonlar tuproqlari tabiiy ravishda turli xossalarga ega bo‘lib, organik va noorganik moddalar bilan to‘yinmoqda. Yomg‘ir, qor yog‘ishi va sug‘orish tizimlari orqali esa tuproqqa tabiiy ravishda tushgan zararli moddalar uning hosildor qavati hisoblangan 25-30 sm chuqurlikkacha erib o‘tadi.

Bundan tashqari tuproq hosildorligini oshirish maqsadida maxsus berilayotgan turli zaharli kimyoviy o‘g‘itlar, gerbitsid va pestitsidlar bilan tuproq ifloslanishining oldini olish to‘g‘risida hukumatimizning qator farmoyish va qarorlari chiqarilib, ko‘pdan ko‘p choralar qo‘llanilmoqda. Shuning uchun zamonaviy mahsulot yetishtirish texnologiyalari uzluksiz taklif etilayotgan bizning davrimizda ham asosiy vositalardan biri tuproq, suv va mahsulot tarkibini doimiy analitik nazoratda ushlab, tezkor analiz usullarini qo‘llashdan iboratdir.

Mahsulot yetishtirish uchun asosiy vositalardan biri sug‘oriladigan suv bo‘lib, uning tarkibi ham mahsulot sifatining muhim ko‘rsatgichlariga ta’sir qiladi. Sug‘orish tizimlari, ya’ni ariq va daryo suvlariga qo‘shilayotgan shahar oqova suvlarining tuproq tarkibini buzilishiga va hosildorlikning pasayishiga hamda mahsulotlarning asosiy ozuqaviy xususiyatlarini belgilovchi tarkibiy qismlarning kamayishiga ta’sir qiladi.

Suv hovzalari, daryo va ariq suvlarini asrash va muhofaza qilish bo‘yicha mamlakatimiz hukumatining qator qonunlari va qarorlari e’lon qilinayotganiga qaramasdan sanoat korxonalari unga amal qilinayotganligi, sanoatning texnologik jarayonlarida ishlatilgan oqova suvlarni to‘plab, qayta tozalab ikkilamchi maqsadlarda ishlatilishi o‘rniga ariqlarga oqizayotganligi barchaga ma’lum. Bunga qo‘shimcha ravishda shahar aholisining yuqorida qayd etilgan suv tizimlarini ifloslayotganligini hech qanday vaj bilan oqlab bo‘lmaydi.

Samarqand shahrining “Ko‘ksaroy” va “Dahbed” ko‘chasiga tegishli mahallalari orasidan oqib o‘tuvchi “Siyob” arig‘ining ma’lum masofalaridan olingan suv namunalalarining tarkibi analitik nazorat qilinganda aniqlangan miqdoriy ko‘rsatgichlarda katta farqlar bo‘layotganligini ko‘rish mumkin.

Quyidagi jadvalda Siyob arig‘ining boshlanishi va Samarqand shahridan chiqish joylaridan olingan oqova suv namunalarining analiz qilish natijalari keltirilgan. Analizlar kimyoviy (sistematik, gravimetrik, va titrimetrik), elektrokimyoviy (potensiometrik, ionometrik, pH-metrik, konduktometrik) va fotokolorimetrik hamda optik analiz usullarining boshqa turlaridan foydalanib amalga oshiriladi.

Siyob arig‘ining Samarqand shahriga kirish va chiqish joylaridan olingan oqova suv namunalarining analizi

№	Ko‘rsatkichlar	Siyob arig‘i, boshi $\bar{x}$, mg/l	Sr, %	$\Delta\bar{x}$	Siyob arig‘i, oxiri $\bar{x}$, mg/l	Sr, %	$\Delta\bar{x}$
1	Minerallashuvi	426.0	2.12	22.40	368.2	2.41	22.05
2	Muallaq zarrachalar	35.04	4.14	3.605	59.21	3.17	4.665
3	Qattiqligi	7.260	1.24	0.238	6.726	1.32	0.221
4	pH	7.200	0.01	0.018	7.410	0.06	0.011
5	NH_4^+	0.675	1.16	0.019	2.400	1.24	0.073
6	NO_3^-	2.870	1.03	0.073	5.700	1.11	0.157
7	SO_4^{-2}	41.72	1.87	1.752	74.00	1.69	3.108
8	Cl^-	44.18	1.19	0.526	42.08	1.23	1.286
9	Fe	0.078	0.17	0.0003	0.086	0.19	0.004

Siyob arig‘ining kirish va chiqish joylaridan olingan suv namunalari tarkibidagi ingrediyetntlarning miqdoriy analitik ko‘rsatgichlari analitik jihatdan baholanib, yo‘l qo‘yilgan tasodifiy xato qiymatlari normal taqsimot qonunlari asosida parallel aniqlashlarning o‘rtacha arifmetik qiymatiga nisbatan ehtimollar nazariyasi qiymatlari asosida matematik statistika usullari yordamida qayta ishlanib metrologik baholandi. Hisoblash natijalariga ko‘ra nisbiy standart chetlanish qiymatlari 0,01 dan 4,14 % gacha va 0,06 dan 3,17 % gacha bo‘lgan qiymatlarni, ishonchlilik oralig‘i qiymatlari esa mos ravishda 0,0003 dan 22,40 gacha va 0,004 dan 22,05 gacha farqlar borligini ko‘rsatdi.

Analiz natijalaridan ko‘rinib turibdiki, Siyob arig‘ining boshlanishidagi ingrediyetntlar miqdoriy analitik ko‘rsatgichlarining analitik qiymatlari shahardan chiqish joyidan olingan miqdoriy ko‘rsatgichlarga mos kelmaydi. Ushbu natijalarning farqlanish sabablari barchaga ma’lum. Ushbu oqova suv manbalari Zarafshon daryosiga borib quyiladi hamda qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini yetishtirish uchun mo‘ljallan sug‘orish tizimlari orqali ekin maydonlariga tushadi. Bunday sug‘orish tizimlari orqali oqib kelgan oqova suvlar esa yetishtirilayotgan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining sifatiga ta’sir etmasdan qolmaydi. Shuning uchun ham har qanday sharoitda mahsulot yetishtilayotgan tuproq va suv manbalari doimiy analitik nazoratlarda bo‘lmog‘i lozim.

Konferensiyada oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligini ta’minlash hamda analitik ko‘rsatgichlari asosida mahsulot sifatini baholash natijalari to‘grisida mukammal ma’ruza qilinadi.

ХУРМО СОУСИ ЯРИМ ФАБРИКАТИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ИШЛАБ ЧИҚИШ

Ш.Атаханов - НамМТИ доценти
М.Абдуллаев – НамМҚИ доценти
Р.Акрамбоев – НамМҚИ катта ўқитувчиси
Ў.Нишонов НамМТИ ўқитувчиси
А.Юнусов – НамМТИ талабаси

Аннотация: *Мақолада республикамиз аҳолиси томонидан мевалар истеъмол қилинишини кўпайтириш ва уни мева соуслари ассортиментини кенгайтириш орқали ҳам ҳал этиш жихатлари ёритилган. Шунингдек, хурмо соуси ярим фабрикатини ишлаб чиқариш ва бу турдаги маҳсулотлар билан умумий овқатланиш конрхоналарини таъминлашга қаратилган бўлиб, ярим фабрикат тайёрлаш технологияси ишлаб чиқилган.*

Аннотация: *В статье рассмотрении пути повышения потребления фруктов населением республики и решение этой задачи расширением ассортимента фруктовых соусов. Также освещении производство полуфабриката соусов из хурмы и обеспечение ими предприятий общественного питания, на основе исследований разработаны технология приготовления полуфабриката.*

Annotation: *The article discusses ways to increase fruit consumption by the population of the republic and the solution of this task by expanding the range of fruit sauces. Also, the production of semi-finished products of persimmon sauces and the provision of catering establishments by them, based on research, have developed a technology for preparing semi-finished products.*

Калит сўзлар: *ярим тайёр маҳсулот, мевали соус, иккиламчи хом-ашё, шакар кукуни, асал, ун.*

Ключевые слова: *полуфабрикат, фруктовый соус, вторичное сырье, сахар-песка, мёд, мука.*

Keywords: *semi-finished product, fruit sauce, secondary raw materials, granulated sugar, honey, flour.*

Республикамиз мустақиллик йилларида кўплаб соҳаларда улкан ўзгаришларни кузатишимиз мумкин. Айниқса аҳолини сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш, мамлакат озиқ-овқат мусақиллигига эришишда ҳам катта ютуқларга эришилди. Ушбу вазифаларга “Ўзбекистон Республикасини ривожлантириш бўйича қабул қилинган харакатлар стратегияси”нинг бош тамойилида ҳам алоҳида эътибор берилган. Бу вазифаларни ечишда озиқ-овқат саноатининг хом ашё базаси хисобланган қишлоқ хўжалигини ривожлантириш яъни чорвачилик, боғдорчилик сабзавотчиликка замоавий етиштириш технологияларини олиб кирилиб, унумдорлик сезиларли даражада ўсди. Ҳозирги кунда бозорларда мева сабзавот маҳсулотлари сероб, арзон ва юқори сифатлидир. Айниқса, улар пишиб етилганда нархи жуда хам арзон бўлмоқда. Аксарият боғдорчилик маҳсулотларини қайта ишлаш технологиялари етарли эмас. Улардан турли хилдаги маҳсулотлар ишлаб чиқариш технологияларини яратиш шу куннинг долзарб муаммоларидан бири бўлиб қолмоқда. Бу хом ашёлардан ишлаб чиқарилган маҳсулотларни гўшт, парранда, балиқ, ширин таомларга қўшиб истеъмол қилиш, ёпиш пиширишда қўшимча сифатида қўллаш, истеъмол

қилинаётган таомларни озуқавий клечатка, пектин минерал ва витаминлар билан бойитишга олиб келиб, улар овқат хазмини яхшилаб, шифобахшлигини оширади.

Юқоридагиларни ҳисобга олган ҳолда биз хурмодан соус яримфабрикат тайёрлаш технологиясини ишлаб чиқдик. Хурмо соуси яримфабрикатини тайёрлашда уни бандини олиб, ювиб, 100-110^0 С градусда 3-4 минут иссиқлик ишлови бердик. Сўнгра кесиб, данагини ажратиб, майдаладик ва қуруқ модда миқдорини 25-30% га олиб бориб унга модификацияланган маккажўхори крахмали қўшиб аралаштириб, сўнгра асал, наъматак қукуни қўшдик ва бир хил массагача аралаштириб, лимон шарбати қўшиб, белкозин қопчаларга қадоқлаб, қиздириб сўнгра 4-6^{0}С гача совутдик.

Ушбу соус яримфабрикатининг асосий хом-ашёси хурмони 100 г истеъмол қисмида 0,5 г оқсил, 0,5 г ёғ, 15,3 г углевод, 1,6 г озуқавий тола ва 19,5 г қуруқ модда бор. Шунингдек, хурмо витамин А, Р, B_5, С, Н лар миқдори ҳам юқори. Минерал моддалардан хурмо таркиби йод, кальций, магний, темир, кобальт, никель, марганец, мис, молибден, ва хромларга бойдир.

Хурмо инсонни кўриш ва жинсий безларига ижобий таъсир этиб, тиш милкларини қонаши ва варикоз симптомларни камайтиради. Ушбу технологияни ишлаб-чиқишда шакар ўрнига табиий асал ишлатилиши ҳам соуснинг шифобахшлик хусусиятини оширади. Асал инсоннинг имунитетини оширади, кучларни тиклайди, алмашинув жараёнини фаоллаштиради, кучли антибиотик сифатида қон таркибини яхшилайди. Юрак-томир системаси касалликларига фойдали, жигар ва буйрак фаолиятини меъёрлаштиради, уйқусизликнинг олдини олади.

Хурмо соуси яримфабрикатига қўшилган маккажўхори крахмалида глютен йўқ бўлиб, у озуқавий толалар, клечатка, микро ва макро элементлар, А, В, Е, РР витаминларга бой.

Соус яримфабрикат тайёрлашда яна бир хом ашё бу наъматак кукундир. Бу кукун витаминлар Е, В, B_2, РР, минераллар К, Са, Mg, Р, Fe га бойдир. Наъматак кукуни инсон иммунитетини оширувчи, зўриқишда витаминлар комплекси сифатида ҳамда ортиқча босим, юрак хасталиги, туберкулёзни даволовчи ва кучли антиоксидант хисобланади.

Ушбу хурмо соуси яримфабрикатини марказлашган ҳолда яримфабрикат шаклида ишлаб чиқаришни ташкил этиш ва у билан умумий овқатланиш корхоналарини таъминлаш мақсадга мувофиқ деб хисоблаймиз. Бу соус яримфабрикатдан соус тайёрлашда уни сув билан 1:3, 1:5, 1:7 нисбатда эритиб, яхшилаб аралаштириб, 15-20 минут иссиқлик ишлови бериб тайёр соус олиш мумкин.

Ушбу технологияни ишлаб чиқаришга жорий этиш умумий овқатланиш корхоналарида соуслар ассортиментини кенгайишига, сифатини ортишига хизмат қилиб, ишчи кучи, меҳнат, электр энергия сарфини тежашга хизмат қилади.

Агар биз турли хилдаги маҳсулотларни тайёрланишини тахлил этадиган бўлсак, уни неча компонентдан иборатлиги ва уларнинг ҳар бирини тайёрлаб олишини ҳам ҳисобга олишимиз зарур. Демак, соуслар ҳам кўп компонентли

системалар ҳисобланиб, уларга ишлатиладиган хом ашёларнинг ҳар бирига механик, термик ишлов зарур бўлади. Соусларга келсак, бу маҳсулот асосан тайёр маҳсулотларга қўшимча сифатда берилади ёки айрим маҳсулотларни пиширириш ёки ёпиш, қадоқлашда ишлатилади. Умумий овқатланиш корхоналарида таомларга қўшимча сифатда ишлатиладиган оз миқдордаги соус таомни органолептик кўрсаткичларини яхшилаб уни озуқавий тола, пектин, клечатка, минерал модда ва витамин билан бойитилади. Лекин оз миқдорда ишлатилиши туфайли, бу турдаги маҳсулотлар кўп миқдор ва хилма-хилликда тайёрланмайди ва оз бўлгани учун асосан қўл меҳнати талаб этади. Юқоридаги соус-паста яримфабрикатлари технологиясини марказлашган ҳолда тайёрланганда ишлаб чиқариш ҳажми ортиши ҳисобига соус тайёрлашни тўла механизациялаш имконияти юзага келади. Бу ўз навбатида бу турдаги махсулотлар ассортименти кенгайишига, иккиламчи хом-ашёни қайта ишлаш, ишчи кучини ва электр энергия сарфини тежаш имконини беради.

ГЛЮТЕНСИЗ САБЗАВОТЛИ СОУС ЯРИМ ФАБРИКАТИ ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ИШЛАБ ЧИҚИШ

Ш.Атаханов – НамМТИ доценти
А.Адизов - «Уздонмахсулот» АК
бўлим бошлиғи, и.ф.н.
М.Дадамирзаев – НамМҚИ ўқитувчиси
А.Каримов – НамМТИ талабаси

Аннотация: *Сабзавотлар инсон организми учун витамин ва минерал моддалар манбаи ҳисобланиб у клетчатка, озиқавий толалар, пектин моддаларига бойдир. Бу моддалар овқат ҳазм бўлишини муҳим аҳамиятга эга ҳисобланади. Мақола глютенсиз сабзавот соуси яримфабрикатини ишлаб чиқариш ва бу турдаги маҳсулотлар билан умумий овқатланиш конхоналарини таъминлашга қаратилган. Тадқиқотлар натижасида глютенсиз сабзавот соуси ярим фабрикати технологияси ишлаб чиқилган.*

Аннотация: *В питании человека овощи являются основным источником витаминов, минеральных веществ. Они также богаты клетчаткой, пищевыми волокнами, пектином и они способствуют улучшению обмена веществ и пищеварению. Статья посвящена разработке полуфабрикатов овощных соусов без глютена и обеспечению предприятий общественного питания такими продуктами. По результатам исследований разработана технология полуфабрикатов овощных соусов без глютена.*

Annotation: *In human nutrition, vegetables are the main source of vitamins, minerals. They are also rich in fiber, dietary fiber, pectin and they contribute to improved metabolism and digestion. The article is devoted to the development of semi-finished gluten-free vegetable sauces and the provision of catering establishments with such products. According to the research, a technology of semi-finished gluten-free vegetable sauces has been developed.*

Калит сўзлар: *ярим фабрикат, глютен, сабзавот соуси, шакар, ун, углевод, пектин.*

Ключевые слова: *полуфабрикат, глютен, овощной соус, сахар, углевод, пектин.*

Keywords: *semi-finished product, gluten, vegetable sauce, sugar, flour, carbohydrate, pectin.*

Бугунги кунда мустқил давлатимиз раҳбарияти томонидан барча соҳаларда туб ислоҳотлар олиб борилмоқда. Айниқса, қишлоқ хўжалигида олиб борилган ислоҳотлар натижасини йилнинг барча фаслларида юртимиз дехқон бозорларидаги мева ва сабзавотларнинг мўл-кўллиги ва улар нархини аҳолининг барча қатламларини қаноатлантиришида кўришимиз мумкин. Бундан ташқари кўплаб хориждан олиб келинаётган меваларни (банан, киви, мандарин ва б.) республикамиз худудига мослаштирилиши ва импорт миқдорини камайтириш билан боғлиқ олиб борилаётган ишлар ҳам йилдан йилга ривожланиб бормоқда.

Мева-сабзавотларни етарлича истеъмол қилиш, инсон саломатлигини таъминлаш ва узоқ умр кўришига хизмат қилади. Чунки мева-сабзавотлар углеводлар, озуқавий толаларга бойдир.

Мева-сабзавотларда учрайдиган углеводлар инсон овқатланишида мухим аҳамиятга эга. Улар инсон организмида энергия манбаи ҳисобланиб хужайралар, тўқималар, мия, юрак, мушак фаолияти учун муҳим ҳисобланади. Углеводларнинг роли улар фақат энергия манбаи эмас, балки турли тўқима, хужайра ва суюқликлар таркибига кириб, пластик материал ҳам ҳисобланиши. Мисол учун, мева – сабзавотлардаги углеводларни бошқарув функцияларидан, у ёғлар оксидланса кетон жисмлар йиғилишини олдини олади ёки гепарин томирда қон қуйилишини олдини олади,гиалурон кислота ҳужайра мембранаси орқали микроб киришини олдини олса, глюкурон кислота айрим захарли моддалар бирикиб, сийдик орқали чиқиб кетишини таъминлайди.

Мева-сабзавот таркибидаги кислота ва пектин моддалари ҳам инсон ҳаётида ўрни ва аҳамияти катта.Пектин инсон организмини радиоактив моддалар, оғир металлардан тозаласа, клетчатка тўқликни таъминлаб, овқат ҳазм бўлиши ва модда алмашинувини фаоллаштиради.

Биз қайта ишлашни режалаштираётган сабзавотлардан томат хом-ашёси минерал моддаларга бойдир. Томатда минерал моддалардан калий кўп бўлиб, мускул хужайраси таркибига киради, протоплазмани сув ушлаш хусусиятини оширади. У организмда сув балансини ушлаб туришда аҳамияти катта бўлиб, юрак фаолиятини яхшилайди. Томат таркибида натрий, кальций, фосфор, олтингугурт, йод каби моддалар ҳам бор.

Биз айнан глютенсиз томат соуси технологиясини ишлаб чиқишимизга сабаб, умумий овқатланиш корхоналарида энг кўп тайёрланадиган ва истеъмол қилинадигани томат соусидир. Бугунги кунда глютенсиз томат соуси яримфабрикати ишлаб чиқишдан мақсад ер юзида глютен ҳазм қила олмайдиган, глютенга организми аллергия берадиган одамлар кўпайиб бормоқда. Глютен –бу ёпишқоқ модда бўлиб, буғдой, сули, арпа ва бошқа бошоқлилар таркибига киради. Глютен буғдой уни қўшиб тайёрланган озиқ-овқат маҳсулотлари таркибига киради. У бундан ташқари юқори калорияга эга бўлиб, инсонда ортиқча вазн ҳосил бўлишига ҳам олиб келади. Айрим инсонларни имунитети глютен аллергия деб ҳисоблаб у билан курашади. Глютен овқат билан қабул қилиниши туфайли аввалам бор ошқозонимиз азият чекади. Ичак функцияси бузилади, углевод, ёғ, витамин, минераллар ҳазм бўлиши даражаси пасаяди ва тери ва ички тана ҳолати ёмонлашади. Глютенни

ҳазм қила олмасликни целиакия касаллиги деб номланиб, ер юзида аҳолининг 1 фоизига шундай ташхис қўйилган. Инсон организми глютенни ҳазм қила олмаса қоринда газ хосил бўлиши, ошқозон фаолияти бузилиши, ич кетиши каби асоратлари кузатилади. Демак, бу инсонлар учун махсус овқат рационлари, рецептуралар ишлаб чиқиш ҳам долзарб муаммолардан биридир.

Глютенсиз сабзавот соус ярим фабрикатларини тайёрлашда сабзавотлардан сабзи, пиёзни ювиб, кесиб уни соуслар учун бульон яримфабрикатда пассеровка қилиб олинади. Қизилчани бутунлигича ювиб, пўсти билан пишириб, пишган қизилчани пўстидан тозалаб, майдалаб кесиб пассеровка қилинган сабзавотлар ва томат пастаси билан аралаштириб протирка машинасидан ўтказилади ва бунга паралел равишда гурунч унини 60-70^{0}С да пассеровка қилиниб, уни совутиб шакар, туз, топинамбур кукуни қўшиб аралашма ҳосил қилиб, бу аралашмани қолган бульон ярим фабрикатда эритиб олинади ва тайёрланган барча компонентларни бир хил масса ҳосил бўлгунга қадар аралаштирилади. Белкозин қопчаларга жойлаб қайноқ сувга солиб, сўнгра 4-6^{0}С гача совутилади ва музлатгичга қўйилади.Глютенсиз сабзавот соуси ярим фабрикати технологик схемаси куйида келтирилган (1-схема).

Олиб борилган тадқиқот таҳлиллари шуни кўрсатдики умумий овқатланиш корхоналарида тайёрланадиган соуслар ассортименти кам ва уларда қуюлтурувчи сифатида буғдой уни ишлатилади. Ушбу технологияни ишлаб чиқишда буғдой уни ўрнига гурунч унидан фойдаланилди. Гурунч унида глютен йўқ ва аллергия чақирмайди. Шунинг учун болалар овқатини ишлаб чиқишда асосан гурунч унидан фойдаланилади.

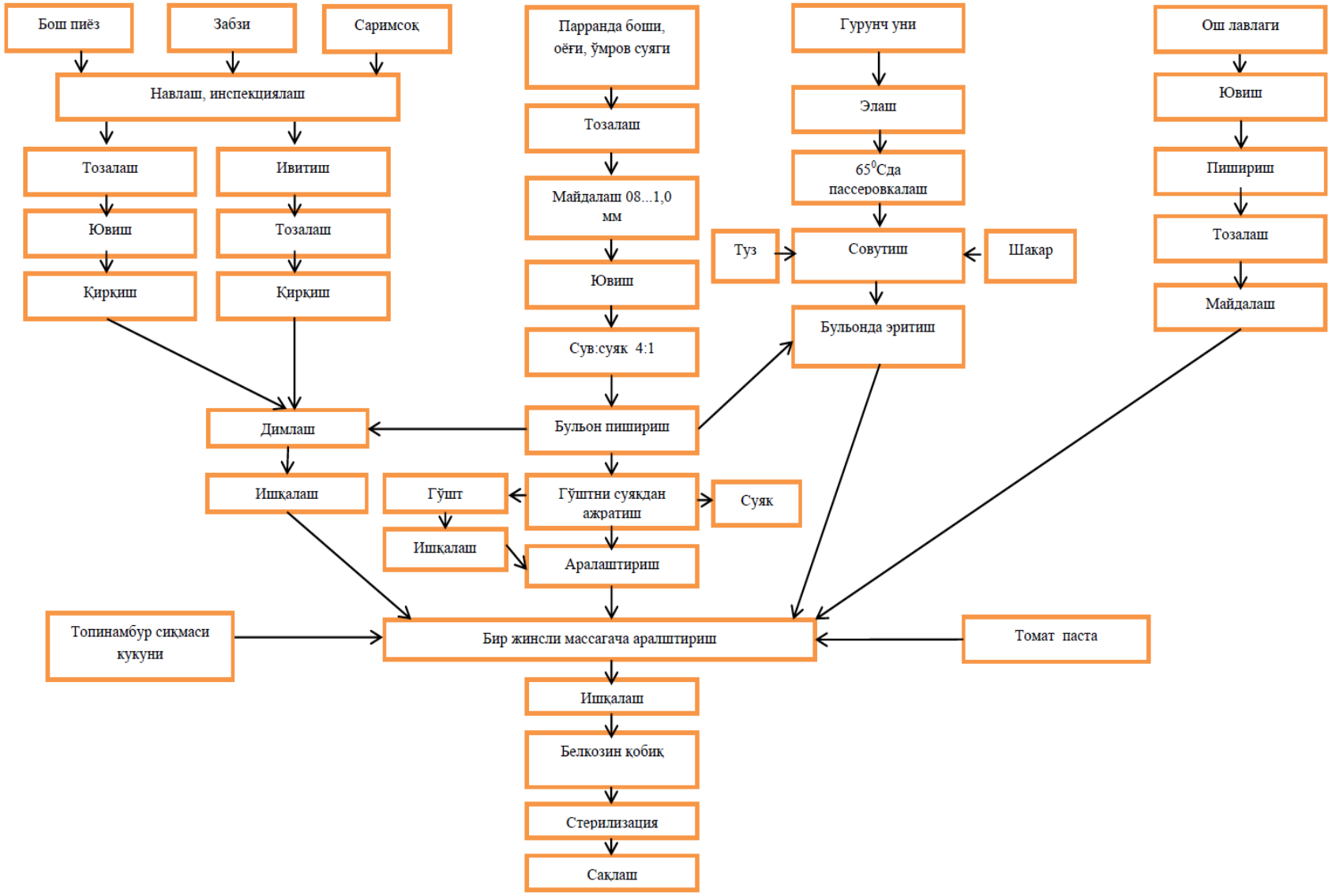
Глютенсиз сабзавотли соус ярим фабрикат ишлаб чиқаришда қизилчани ишлатилиши ҳам уни шифобахшлик ваорганолептик кўрсаткичларини оширади. Қизилча таркибида бетаин бўлиб, у холинни ферментатив парчаланиш маҳсулоти ҳисобланиб, инсон организмида модда алмашинув жараёнида мухим роль ўйнайди.

Ушбу глютенсиз сабзавотли соус пастани ишлаб чиқаришга жорий этиш умумий овқатланиш корхоналарида мева-сабзавот соуслари ассортиментини кенгайишига хизмат қилади. Ушбу соус яримфабрикатдан тайёр соуслар тайёрлашда ярим фабрикат 1:3, 1:5, 1:7 нисбатда сувда тўла эригунча аралаштириб, 15-20 минут иссиқлик ишлови берилса, соус тайёр бўлади. Ишлатилишига қараб унга туз ва бошқа зираворларни қўшиш мумкин.

Ишлаб чиқилган технологияни амалиётга жорий этилиши натижасида маҳсулотларни марказлашган ҳолда ишлаб чиқаришни ташкил этилиши, ярим фабрикатлар билан умумий овқатланиш корхоналарни таъминлаш, қайта ишланадиган хом-ашёларни миқдориортишига ҳамда жараённи механизациялаш имкониятини пайдо қилади. Бунда иш унумдорлиги ортади ва умумий овқатланиш корхоналарида ишлатиладиган соуслар ассортименти кенгаяди. Ушбу технологияни тадбиқ этилиши умумий овқатланиш корхоналарида ишчи кучи, электр энергияси тежалиб, ярим фабрикатлардан тайёр соус олиш осонлашади, соуслар ассортименти кенгайишига хизмат қилади.

1-схема

Глютенсиз сабзавот соуси ярим фабрикати тайёрлаш технологик схемаси



ЁНҒОҚ МУРАББОСИ – МИКРОЭЛЕМЕНТЛАРНИНГ МУҲИМ МАНБАИДИР

Р.Нормахматов – СамИСИ профессори, т.ф.д.
Ғ.Я.Пардаев – СамИСИ асситенти
Ш.Шамахмудов - “Самарқанд консерва” АЖ мутахассиси

Аннотация: *Мақолада яхши пишиб етилмаган грек ёнғоғи мевасидан ёнғоқ мураббоси тайёрлаш технологияси келтирилган. Шуниндек, олинган ёнғоқ мураббосининг микронутриентлар таркиби бўйича бажарилган тадқиқот ишларининг натижалари ҳам умумилаштирилган.*

Аннотация: *В статье изложена технология приготовления орехового варенья из недозрелых плодов ореха. Кроме того, обобщены результаты исследования микроэлементарного состава варенья из недозрелых плодов ореха.*

Калит сўзлар: *маноэлемент, микроэлемент, микронутриент, профилактик восита, мураббо, жем, герк ёнғоғи, функционал озиқ-овқат.*

Маълумки, республикамизнинг табиий иқлим шароити боғдорчилик ва соҳибкорликни ривожлантириш учун энг қулай ҳисобланади.

Биз севиб истеъмол қиладиган мевалар орасида ёнғоқ меваларининг ҳам аоҳида ўрни бор. Ёнғоқ мевалари юқори биологик қийматга эга бўлган ёғ ва оқсилларга бойлиги билан бошқа мевалардан алоҳида ажралиб туради. Республикамизнинг тупроқ иқлим шароити ёнғоқ меваларини ўстириш учун ҳам қулай бўлсада, лекин бугунги кунгача ёнғоқ етиштириш хўжаликлари ташкил этилиб, уардан ҳосил олиш ва кенг масштабда фойдаланиш йўлга қўйилмаган эди.

Бундай камчиликларга бар ҳам бериш мақсадида Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш. Мирзиёев 2019 йил 14 январ куни Вазирлар махкамасининг 2016 йилдаги ижтимоий-иқтисодий ривожлантириш дастурини ҳар томонлама таҳлил қилиш ва ҳамда Республика ҳукуматининг 2017 йил учун иқтисодий ва ижтимоий дастурининг энг муҳим йўналишлари ва устувор вазифаларини белгилашга бағишланган кенгайтирилган мажлисидаги маърузасида экин майдонларини ва экинлар тартибини оптималлаштиришни, илғор технологияларни жорий этиш ва ҳосилдорлигини ошириш, мева-сабзавот ваузум етиштиришни кўпайтириш умуман аҳолининг турмуш шароитларини янада яхшилаш масалаларига алоҳида эътибор қаратиб, тегишли топшириқлар бердилар. Натижада Ўзбекистон Республикаси Вазирлар маҳкамасининг 2017 йил 4 мартда “Деҳқон хўжаликлари ва аҳолининг томарқа ерларидан самарали фойдаланиш, сувга чидамли экспертбоб дарахт плантацияларини ривожлантиришга доир қўшимча чор-тадбирлар тўғрисида”ги қарори қабул қилинди.

Мазкур қарорига биноан республиканинг тоғ ва тоғ олди, лалмикор ҳамда текислик ҳудудларида грек ёнғоғи ва унаби плантациялари ташкил этиш мақсадида академик М.Мирзаев номидаги боғдорчилик, узумчилик ва виночилик илмий-тадқиқот институти ҳамда ҳудудий ўрмон хўжаликлари бу

меваларнинг серҳосил навларининг кўчатларини қўллайтириш бўйича кўрсатмалар берилган эди. Бу қарорнинг ижросини таъминлаш мақсадида республиканинг тоғли ва тоғ олди лалмикор ҳудудларида тинглаб гектарларга грек ёнғоғи экилиб плантациялари ташкил этилди ва бу ишлар 2019 йилда ҳам давом эттирилмоқда.

Ана шу каби тадбиркорлар мамалакатимизда ёнғоқ мевалари ишлаб чиқаришни кенгайтириб, экспортга чиқариш имкониятини ҳам оширади. Агар бир ёнғоқ мевасини қайта ишлашни ташкил этиб функционал озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришни йўлга қўйсак, у ҳолда ёнғоқ меваларидан фойдаланиш самарадорлигини ҳам оширган бўламиз

Инсон рационида ёнғоқ мевалари ва уларни қайта ишлаб олинган озиқ-овқат маҳсулотларининг ҳам ўз ўрни бор. Маҳалий аҳоли ёнғоқ меваларини, айниқса грек ёнғоғини тўғридан-тўғри мева сифатида ва ундан турли масаллиқлар тайёрлаш йўли билан истеъмол қиладир. Аниқса, кўпчилик кишилар ўз томорқа хўжаликларида ёнғоқ меваларини экиб, ёнғоқ меваси қаттиқ пўчоқ ҳосил қилгунга қадар ундан мураббо тайёрлаб организмда йод микроэлементи етишмаслиги туфайли вужудга келадиган бўқоқ касаллигининг олдини олишда профилактик восита сифатида фойдаланиб келадилар. Лекин бу ҳақда адабиётларда илмий асосланган маълумотлар жуда кам.

Шу сабабли биз яхши пишиб етилмаган грек ёнғоғи мевасидан мураббо тайёрлаб, унинг қанчалик йодга ва бошқа микроэлементларга бойлигини аниқлаш бўйича экспериментал тадқиқот ишларини бажардик. Микроэлементлар миқдори масс-спектр усули ёрдамида ўтказилди. Бунда ICP-MS 7500A Agilent Technologist жихозидан фойдаланилди. Натижалар 1-жадвалда келтирилади.

1-жадвал

Т/р	**Микроэлементлар**	**Миқдори, 100г маҳсулотида мг ларда**
1.	Бор	1,13
2.	Магний	0,60
3.	Фосфор	0,37
4.	Марганец	0,033
5.	Кобальт	0,0023
6.	Мис	0,30
7.	Рух	0,012
8.	Йод	0,12
9.	Кадмий	0,01
10.	Кремний	2,77

Ёнғоқ мураббосининг қанчалик йоднинг манбаи эканлигини олма меваси таркибида бўладиган миқдор солиштириш асосида яққол тасаввурга эга бўлиш мумкин. Олма мевасида йод миқдори адабиётдаги материалар бўйича 5 мкг%дан ортиқ эмас. Бу эса йод миқдори грек ёнғоғи мураббосида олмадагига қараганда бир неча юз баровар кўп эканлигидан далолат беради. Бошқача

айтганда пишмаган ёнғоқ мевасидан тайёрланган мураббонинг 100 г ини истеъмол килиш организм учун зарур бўладиган йоднинг 80-90 фоизини қондиради деган маълумотни англатади.

Шундай қилиб, пишиб етмаган ёнғоқ мевасидан тайёрланган мураббони йод етишмовчилигида муҳим профилактик восита сифатида фойдаланиш мумкин.

Бизнинг тадқиқот ишларимизнинг натижаси шундан далолат берадики, ёнғоқ мураббоси таркибида бор, кобалқй, мис, марганец, кадмий, кремнинг ва йод микро элементлари бор экан. Бу эса яхши пишиб етилмаган кўк ёнғоқ мевасидан тайёрланган мураббо инсон организми учун зарур бўладиган кўпчилик микроорганизмларнинг қўшимча манбаи бўлиб хизмат қилиши мумкинлигидан далолат беради.

ПАРФЮМЕРИЯ-КОСМЕТИКА ТОВАРЛАР АССОРТИМЕНТИ ВА СИФАТИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ ЙЎЛЛАРИ

Ф.А.Ахмеджанова – Сам ИСИ доценти
Ю.Абдуллаева –Сам ИСИ талабаси
А.Эгамбердиева - Сам ИСИ талабаси

Аннотация*: Парфюмерия-косметика товарлари кундалик эхтиёж товарлари гурухига мансуб бўлиб, парфюмерия-косметика товарларига бўлган талабнинг ўсиши: аҳолининг яшаш турмуш тарзи, маданияти, моданинг ўзгариши, урф-одат ва бошқа омилларга боғлик. Парфюмерия-косметика товарлар ассортиментини яратувчи кўрсаткичлар бўлиб: мураккаблик гурухи, мақсадли ишлатилиши, ҳажми, ишлаб чиқарилган давлати, қадоқланиши, ҳиди ва ҳидининг турғунлиги ҳисобланади. Истеъмолчиларни сифатли парфюмерия-косметика товарларга бўлган эҳтиёжларини қондириш учун ишлаб чиқариш корхоналари ушбу кўрсаткичларни эътиборга олган ҳолда ассортиментларини такомиллаштиришлари лозим.*

Калит сўзлар*: парфюмерия-косметика товарлари, даволанувчи-гигиеник косметика товарлар, гуруҳ муракаблиги, хиднинг турғунлиги, композицион –хид берувчи модда,*

Аннотация*: Парфюмерно-косметические товары, являются товарами повседневного спроса. Рост проса на парфюмерно-косметические товары зависит от жизненого уровня, культуры, национальных традиций потребителей и изменчивости моды. Одним из основных факторов формирующие ассортимент парфюмерно-косметических товаров являются: назначение, группа сложности, объем или масса, страна изготовитель, вид, сложность и устойчивость запаха. С целью удовлетворения спроса потребителей на качественные парфюмерно-косметические товары, производственные предприятия должны совершенствовать ассортимент учитывая выше изложенные факторы.*

Ключевые слова: *парфюмерно-косметические товары, оздоровительно-гигиеническая косметика, группа сложности, стойкость запаха, композиционные вещества.*

Annotation: *Perfum- cosmetic products are goods of everyday demand. Increasing of neccessarity of cosmetic-perfum goods depends on life level, culture, national tradition of consumers and transformation of the fashion. One of the main factors forming the assortment of perfumery-cosmetics products are: appointment, a group of complexity, volume or mass, country manufacturer, view, complexity and stability of smell. In order to meet the demand of consumers for quality perfume-cosmetics, goods, production enterprises should improve the range of consisting of the above factors.*

Key words: *Perfum-cosmetic products, wellness and hygienic cosmetics, a group of complexity, stabilityof smell, composite substances.*

Ўзбекистон иқтисодиёти ривожланиб борар экан, истеъмол бозорини аҳоли талабига жавоб берадиган сифатли товарлар билан тўлдириш шу куннинг асосий вазифаларидан бири бўлиб ҳисобланади. Бундай вазифани бажариш учун бир томондан аҳоли эҳтиёжини ўрганиш зарур бўлса, иккинчи томондан халқ истеъмол товарларини аҳоли талабига мос равишда ишлаб чиқариш зарурдир. Шундан келиб чиққан ҳолда маҳаллий корхоналар биринчи навбатда ишлаб чиқараётган товарлар ассортиментларини бугунги кун талабига мос келтиришлари учун уларни такомиллаштиришлари лозим. Товарлар ассортиментини такомиллаштириш бир қатор жараёнларлар кетма-кетлигидан иборат блиб, улардан энг муҳимлари таклиф талабга мослигини таҳлил қилиш, товарлар ассортиментини шаклланишига таъсир этувчи омилларни таҳлил қилиб, ҳар бир омилнинг товар ассортиментининг шаклланишига таъсирини аниқлаш; каби крсаткичларни таҳлил қилишни з ичига олади.

Охирги йилларда парфюмерия-косметика товарларига бўлган талаб бутун дунёда ўсиб бормоқда. Ўзбекистон бозорида асосий ракобат Европа ва Америка фирмалари орасида пайдо бўлмоқда. Истеьмолчилар кўпроқ Европа фирмаларида ишлаб чиқарилган парфюмерия-косметика товарларини маьқул кўришмоқда. Бунга сабаб;биринчидан машҳур француз “C.DIOR”, ”L’oreal”, “Nina Richy’’, ”Lancone’’, ’’Procter&Camble’’, ’’Revlon’’ (АКШ), ’’Oreflame’’ (Швеция), фирмаларининг имиджи истеьмолчиларга анча вақтдан бери таниш бўлиб келаётган бўлса, иккинчидан сифат ҳамда ассортиментнинг янгилиги жиҳатидан истеьмолчилар талабини қондириб келмоқда.

Хозирги кунда Россияда 120 дан ортиқ корхоналар парфюмерия-косметика товарлари ишлаб чиқариш билан шуғулланиб келмоқда. Улар ичида таниқли фирма ва янги ўз ўрнига эга фирмалардан: АО “Свобода”, “Рассвет”, “Новая заря”, “Линда”, “Гармония плюс”, “Северное сияние”, АО ”Фитотехнолог”, “Чистая линия” каби корхоналардир.Ўзбекистонда машхур парфюмерия-косметика товарлари ишлаб чиқарувчи корхона бўлиб, ”Ўзбекистон- Россия” концерни “Калина” хамда”Лола” парфюмерия-косметика товарларини ишлаб чиқарувчи корхона ўртасида ташкил этилган -“Паллада-Восток” корхонаси ҳисобланади. Ушбу корхоналар ишлаб чиқарган маҳсулотлар ассортименти сифат ва янгилик жиҳатидан бозор талабига жавоб бериб келмоқда.

Парфюмерия-косметика товарларни ишлаб чиқарувчи корхоналари ассортиментининг асосий қисми косметика, шу жумладан тери парвариши учун мўлжалланган товарларга тўғри келмоқда. Бунга сабаб ўрта ва катта ёшдаги истеьмолчиларнинг шу косметика товарларига бўлган талабининг ўсиши ҳамда атроф-муҳитнинг ўзгараётганлиги сабабли гипоаллергетик косметика товарларига бўлган талабдир. Иккинчи ўринда косметика товарлари ишлаб чиқариш ассортиментини сочни парваришлаш косметика товарлари эгалламокда.

Ўзбекистон парфюмерия-косметика товарлари бозорида асосий ассортиментни Россия, Эрон, Туркия, Европа мамлакатларида ишлаб чиқарилган парфюмерия-косметика товарлар улуши анча юқоридир.Шу жихатдан “Паллада-Восток” қўшма корхонасида Ўзбекистон бозорини сезиларли улушини эгаллаш, маҳсулотларни сифатини талаб даражасига кўтариш, ассортиментини замон талабига мос равишда янгиланиб туриши билан биргаликда махсулотлар нархини аҳоли даромадига тўғри келишини таъминлаш каби, ишлаб чиқариш ассортименти устида ишлар олиб бормоқда.

Парфюмерия-косметика товарлар бозорини ўрганиш натижасидан шу нарса маълум бўлдики, Ўзбекистон бозорларида истеъмолчилар Россияда ишлаб чиқарилган косметика товарларини афзалроқ кўришмоқда. Бунга сабаб: биринчидан Европа ва АҚШ мамлакатларида ишлаб чиқарилган маҳсулотларга нисбатан нархларнинг ўрта даромадли истеьмолчиларга тўғри келиши бўлса, иккинчидан маҳсулотнинг сифати меъёрий хужжатлар талабига жавоб беришидир. Парфюмерия-косметика бозорини ўрганиш натижасидан маълум бўлишича истеьмолчиларни 3 гуруҳга бўлиш мумкин:

- юқори даромадли, асосан фирма дўконларидан машҳур брендли маҳсулотларни харид килишга интилиб нархига эътибор бермайдиган истеьмолчилар;

- ўрта даромадли истеъмолчилар, парфюмерия-косметика товарларини оддий дўконлардан, реклама ҳамда мутахассисларнинг бахоларига эътибор бериб, ўрта нархдаги маҳсулотларни харид қиладиган истеьмолчилар.

- кам таьминланган истеьмолчилар, парфюмерия-косметика товарларнинг сифатига унча эътибор бермасдан, паст нархдаги кундаликда зарур бўлган атир совун, тиш пастаси, шампун каби косметика товарларини харид қиладиган истеьмолчилар.

Парфюмерия-косметика товарлари кундалик эҳтиёж товарлари гуруҳига мансуб бўлиб, парфюмерия-косметика товарларига бўлган талабнинг ўсиши: аҳолининг яшаш турмуш тарзи, маданияти, ассортиментининг кўплиги, моданинг ўзгариши, урф-одат ва бошқа омилларга боғлик. Тижорат дўконларида сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар ассортиментини яратувчи кўрсаткичлар бўлиб:мураккаблик гурухи, мақсадли ишлатилиши, ҳажми, ишлаб чиқарилган давлати, қадоқланиши, ҳиди ва ҳидининг турғунлиги ҳисобланади. Дўконларда сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар ассортиментини гурух муракаблиги бўйича икки -’’макс-маркет’’ ва ’’люкс’’ тоифадаги парфюмерия-косметика товарларига бўлиш мумкин. Дўконларда сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар ассортиментининг мураккаблик гуруҳи бўйича таҳлили шуни кўрсатдики, сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар ассортиментининг асосий таркибини “макс-маркет” тоифадаги, яъни ўрта нархдаги, ўрта даромадли истеъмолчилар учун мўлжалланган товарлар ташкил этмоқда. “Люкс” тоифадаги, парфюмерия-косметика товарлар ассортиментини даромади юқори бўлган истеьмолчилар учун мўлжалланган нозик ҳидли, мураккаб дизайнли парфюмерия товарлари ҳамда парфюмерия-косметика тўпламлари ташкил этмоқда.

Дўконларида сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар ассортиментининг мақсадли ишлатилиши бўйича таҳлили шуни кўрсатдики, парфюмерия-косметика товарлар ассортиментининг 30% ни парфюмерия товарлар ассортименти, 60% ни косметика товарлар ассортименти ташкил этмоқда. Косметика товарлар ассортиментининг мақсадли ишлатилиши бўйича тахлили шуни кўрсатдики, ассориментининг асосий қисмини даволовчи-гигиена косметика товарлар ассортименти ташкил этмоқда. Даволовчи- гигиена косметика товарлар ассортименти ўз навбатида мақсадли ишлатилиши бўйича: сочни парвариш қилиш учун, терини парвариш килиш учун, оғиз бўшлиғининг гигиенаси учун, мўлжалланган косметика товарлар ассортиментини ўз ичига олади.

Олиб борилган таҳлил натижасидан келиб чиққан ҳолда, ахолини парфюмерия-косметика товарларига бўлган эҳтиёжини қондириш мақсадида қуйидагиларни таклиф этамиз:

1. Стандартлаштириш, сертификатлаштириш худудий бўлимларига хамда санитария эпидемиологик текшириш органларига:

- аҳолини кенг ассортиментдаги сифатли парфюмерия-косметика товарларга бўлган талабини қондириш максадида махсус аккредитлаштирилган замонавий ускуналар билан жиҳозланган лабораторияларни ташкил этиб, сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар сифатининг назоратини кучайтириш;
- парфюмерия-косметика товарлар сифатини текширадиган ҳамда баҳолай оладиган мутахассисларни тайёрлаш учун махсус ўқув курсларини ташкил этиб, мутахасисларни тайёрлаш;
- бозорларда сотилаётган парфюмерия-косметика товарлар сифатининг назоратини кучайтириш ҳамда қалбакилаштирилган, сифати талабга жавоб бермайдиган гигиеник ва мофиқлаштирувчи сертификатсиз парфюмерия-косметика товарлар сотишини олдини олиш.

2. Ишлаб чиқариш корхоналарига:

- аҳолини парфюмерия-косметика товарларига бўлган талабини ўрганган ҳолда сифатли, арзон нархдаги импорт ўрнини босувчи парфюмерия-косметика товарларини ишлаб чиқаришни йўлга қўйиш;
- Ўзбекистоннинг иссиқ, қуруқ иқлим шароитини, интенсив қуёш нурларини инобатга олган ҳолда шу иқлим шароитига тўғри келадиган косметика товарларини ишлаб чиқаришни йўлга қўйиб ассортиментни кенгайтириш;
- Ўзбекистонда ўсаётган даволовчи ўсимликлардан фойдаланилган ҳолда даволовчи косметика товарларини ишлаб чиқаришни йўлга кўйиш.
- болалар ва усмирлар учун мулжалланган гигеник ва даволовчи косметика воситаларини ишлаб чикаришни йулга куйиш

3. Парфюмерия-косметика товарлар сотуви билан шуғулланаётган савдо ходимларига:

- доимий равишда парфюмерия-косметика товарлар ассортименти, истеьмол хусусиятлари ва сифатига қаратилган билимларини ошириб туриш;

- аҳолини парфюмерия-косметика товарларига бўлган талабини ўрганиб чиққан ҳолда ишлаб чиқариш корхоналари билан алоқада бўлиб ассортиментини янгилаб туриш.

- савдо ходимлари ўз манфаатларини кўзламасдан аҳолига сифатсиз, қалбакилаштирилган мофиқлик хамда санитария гигиеник сертификатсиз парфюмерия-косметика товарларини сотувга чиқармаслик.

СВОЙСТВА ПЛАСТИКА И ЭКСПРЕСС МЕТОД ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЛАСТИЧЕСКИХ МАСС

Ф.А.Ахмеджанова – доцент СамИЭС
Ш.Асадов – студент СамИЭС
Ф.Шодиев – студент СамИЭС

Аннотация: *Пластмассалар арзонлиги ва баъзи хусусиятлари бўйича бошқа материаллардан қолишмаслиги сабабли халқ хўжалигининг турли тармоқларида қўлланилади. Ҳозирги вақтда ишлаб чиқарилаётган халқ истеъмол товарларнинг аксарияти пластмассалардан ишлаб чиқарилган товарлар ташкил қилади. Лекин уларнинг таркибида бўлган кимёвийй моддалар озиқ –овқат махсулотлари орқали организмга тушиб бир қанча салбий таъсир кўрсатади. Истемолчилар учун пластмасса буюмларнинг безараллигини баҳоловчи экспресс усулни таклиф этамиз.*

Калит сўзлар*: пластик, бисфенол-А (Bispehol-A), фталат (Phthalate) полиэтилентерефталат, полиэтилен, поливинилхлорид, полипропилен, полистирол.*

Аннотация*: Широкое применение пластических масс в народном хозяйстве заключается в дешевезне сырья и в ряде их свойств не уступающих другим материалам. В последнее время значительное количество выпускаемых товаров народного потребления составляют изделия из пластических масс. Но их состав отрицательно влияет на организм человека. Опасность заключается в том, что наряду с ненатуральными химическими веществами пластик и пластмасса также содержат токсины. И эти токсины попадают в продукты питания, которые в них хранятся и которые мы потом употребляем. Предлогаем экспресс метод оценки безопасности пластиковых изделий, дающие потребителям, примерно знать, что они приобретают.*

Ключевые слова: *Бисфенол-А (Bispehol-A), фталат (Phthalate, полиэтилентерефталат. полиэтилен, поливинилхлорид, полиэтилен низкого давления, полипропилен, полистирол.*

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 ненатуральными химическими веществами пластик и пластмасса также содержат токсины. И эти токсины попадают в продукты питания, которые в них хранятся и которые 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 псевдогормонами, 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 токсинов на организм:

- 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. Зарубежные ученые высказали данное мнение много лет назад. 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 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. Жара выше 25 градусов в десятки раз повышает скорость выделения канцерогенов. *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. *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. Таким образом, любая пластиковая посуда в той или иной степени наносит вред здоровью, поэтому лучше максимально сократить ее использование.

Предлогаем экспресс метод оценки свойств пластиковых изделий. Вот некоторые виды маркировки дающие потребителям, примерно знать, что они приобретают:

- **#1 PET** (Polyethylene Terephtalate/Полиэтилен Терефталат) признают безопасным, но доказана возможность миграции металлических элементов.

- **#2 HDPE** (High Density Polyethylene/Полиэтилен Высокой Плотности) считается пластиком низкой опасности, но ученые не отрицают

- **#3 PVC** (Polyvinyl Chloride/Полихлорвинил) считается опасным для здоровья, содержит тип Фталата, который обладает повышенной токсичностью.

- **#4 LDPE** (Low Density Polyethylene/Полиэтилен Низкой Плотности) приравнен к пластику с низкой опасностью.

- **#5 PP** (Polypropylene/Полипропилен) из всех пластиков считается наиболее безопасным.

- **#6 PS** (Polystyrene/Полистерол или пенопласт) очень токсичен, так как содержащийся в нем стирол провоцирует развитие раковых клеток.

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. Обычно он используется для производства молочных продуктов, игрушек, стаканов и бутылочек для детей.

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 При повышение температуры увеличивается скорость перетекания химикатов в пищу.

Попивая горячий чай или кофе из пластмассовой кружки в организм попадает до 50% больше Бисфенола-А.

- Не использовать пластиковую посуду повторно; не хранить напитки и пищу в таре длительное время.
- Соблюдать правила эксплуатации пластика; не покупать одноразовую продукцию яркого цвета и с резким запахом.
- Избавьтесь от поцарапанной и поврежденной, так как это увеличивает риск просачивания токсинов.
- Избегайте детских резиновых игрушек, особенно плохого качества. Большинство детских пластмассовых бутылочек содержат Бисфенол-А и Фталаты.

SPORTCHILARNI RATSIONAL OVQATLANISHI BO‘YICHA TAVSIYALAR

Mamarasulov Z.- SamISI assistenti
Suvunov Z. - SamISI assistenti
Uralov Sh. - SamISI talabasi

Annotatsiya: *Har bir sportchi yurqori natijalarga erishish uchun albatta ovqatlanish ratsion kalloriyasini nazorat qilishi shart. Chunki ba’zi sportchilarimizda ko‘p toliqish yoki bo‘masam ko‘p ovqatlanish sabab qandaydir kasallik kelib chiqishi kuzatiladi. Bu muammolarni oldini olish maqsadida maqolamizda, ovqatlanish kalloriyasini nazorat qilish bo‘yicha nazariy bilimlar keltirilgan.*

Kalit so‘zlar: *Kalloriya, energiya, oqsillar, yog‘lar, uglevodlar, mashg‘ulotlar.*

Аннотация: *Каждый спортсмен должен контролировать пропорцию питательной добавки, чтобы добиться успеха. Потому что у некоторых наших спортсменов много усталости или нездоровых расстройств пищевого поведения. Чтобы избежать этих проблем, наша статья предоставляет теоретические знания о контроле питания.*

Ключевые слова: *ясность, энергия, белки, жиры, углеводы и упражнения.*

Annotation: *Every athlete must control the nutritional proportion of the nutritional supplement to succeed. Because some of our athletes have a lot of tiredness or unhealthy eating disorders. In order to avoid these problems, our article provides the theoretical knowledge about nutrition control.*

Key words: *Clarity, energy, proteins, fats, carbohydrates, and exercises.*

Sportni rivojlantirish, jamiyatimizda sog‘lom turumush tarzni keng qaror toptirish, aholi, ayniqsa, yoshlar o‘rtasida jismoniy tarbiya va sportni ommalashtirish mustaqillikning ilk kunlaridanoq davlatimiz siyosatining muhim yo‘nalishlaridan biri etib belgilandi. O‘tgan yillar davomida bu borada keng ko‘lamli ishlar amalga oshirildi, ulkan natijalarga erishildi. Birgina 2016-yil Braziliyida o‘tgan Olimpiya va Paralimpiya o‘yinlarida sportchilarimiz erishgan natijalari jahon sport jamoatchiligiga mamlakatimizni sporti jadal rivojlanayotgan davlat sifatida tanitdi. Bu bilan biz haqli ravishda faxrlanamiz. Shuni ta’kidlab o‘tish kerakki, har bir sportchi muvaffaqiyat qozonishida albatta o‘zining rejimi va ovqat ratsionining kaloriyasini nazorat qilishi shart.

Ovqat kalloriyasi kunlik energiya sarfini to`liq qoplashi kerak. Agar ovqat miqdori energiya sarfiga nisbatan kam bo`lsa, energiya balansi manfiy hisoblanadi. Agar bu holat bir necha kun va hafta davom etsa sportchini jismoniy quvvati pasayadi. Ovqat miqdori (kalloriyasi) bilan organizmning energiya sarfi mosligini nazorat qilishning oddiy usuli tana vaznini tarozida muntazam ravishda aniqlashdan iborat. Tana vaznining bir xilda saqlanishi ovqatlanish, ya`ni ovqat miqdori me`yorida ekanini ko`rsatadi. Muskullar rivojlanishi unchalik sezilarli bo`lmagan holda, teri osti yog` to`qimasining qalinlashuvi tufayli tana vaznining me`yoriga nisbatan ortib borishi, ovqat miqdori ko`pligini energiya sarfi esa kamligini ko`rsatadi. Aksincha, kasallik belgilari sezilmagan holda, tana vaznining asta-sekin kamayishi, ovqat miqdori yetishmasligini, yoki iste`mol qilingan ovqat miqdori organizmning energiya sarfini qoplamayotganini ko`rsatadi. Shuni ham e`tiborga olish lozimki, sportni endigina boshlagan yosh sportchida keraksiz harakatlarni bajarishi, ortiqcha energiya sarflashi, teri osti yog` qatlamining kamayishi hamda ko`p terlashi natijasida suv yo`qotishi tufayli tana vazni bir necha kun va hafta davomida 3 kg.gacha kamayishi mumkin. Sportchining chiniqishi oshgan sari, sport mashg`ulotlarida uning harakatlari tartibli me`yorida bo`ladi, keraksiz harakatlarni qilmaydi, shu bois uning tana vazni doimiylashadi yoki muskullarining yaxshi rivojlanishi hisobiga, tana vazni ma`lum darajada ko`payishi mumkin.

Sportchi yaxshi natijaga tezroq erishish maqsadida sport mashg`ulotlarini, kun tartibiga rioya qilmagan holda, bajarish tufayli unda zo`riqib shug`ullanish holati vujudga kelsa, tana vazni bir necha kun, hafta davomida 2-5 kg.ga kamayishi mumkin. (S.P.Letunov, N.D.Grayevskaya). Tana vazni normasini aniqlashda vazn-bo`y uzunligi ko`rsat-gichi hisoblangan Brok indeksi keng qo`llaniladi. Bo`y uzunligi 155-165 sm bo`lsa, Brok indeksi bo`yicha 100 raqam olinadi, qolgan raqam shu odamning tana vazni normasini ko`rsatadi. Bo`y uzunligi 165-175 sm bo`lsa - 105 raqam olinadi, bo`y uzunligi 175-185 sm bo`lsa - 110 raqam olinadi. Qolgan raqam tana vazni normada qancha bo`lishini ko`rsatadi. Yoshi 25 gacha bo`lgan odamlarda tana vazni, yuqoridagi Brok indeksi bo`yicha aniqlangan me`yordan kam bo`lsa, jismoniy rivojlanish past hisoblanadi. Yoshi 35-40 dan katta bo`lgan odamlarda tana vazni Brok indeksi ko`rsatgichi bilan aniqlangan me`yordan ko`p bo`lsa semirish, ya`ni muddatidan oldin keksayish belgisi hisoblanadi (M.S.Markash, G.Sherman va boshqalar). Ovqat kalloriyasini yuqorida ko`rsatilgan tana vazni bo`yicha nazorat qilish va baholash usuli sportchining o`zini-o`zi nazorat qilishi uchun qulay hisoblanadi. Ammo ovqat kalloriyasi bilan sportchi organizmi sarflagan energiya miqdorining bir-biriga mosligini nazorat qilish va baholashda bir kecha-kunduzda iste`mol qilingan ovqat ratsionining kalloriyasini aniqlash to`g`ri va aniq natija beradi. Buning uchun ovqat ratsionida ko`rsatilgan mahsulotlar miqdorini aniqlab, maxsus jadval yordamida ulardagi oqsil, yog`, uglevodlar hamda kalloriya miqdori aniqlanadi. Shuningdek, maxsus jadval yordamida mazkur sportchining kecha-kunduzdagi energiya sarfi kilokaloriyasi miqdori aniqlanadi. Ovqat kalloriyasi miqdori (kkal ko`rsatgichida) va sarflangan energiya miqdori (kkal ko`rsatgichida) bir-biriga taqqoslanib qabul qilingan va sarflangan kilokaloriyaning mosligi baholanadi.

Sportchining ovqatlanish tartibiga (rejimi) asosan sportchi bir kunda 4 marta ovqatlanishi kerak. Ovqatlanishning kunlik kalloriya miqdori quyidagicha taqsimlanishi tavsiya etiladi (1-jadval):

1-jadval

Sport mashg‘ulotlari bilan shug‘ullanuvchilarning ovqatlanish tartibi va kunlik kaloriya miqdori

T/r	Ovqatlanish tartibi	Kunlik ovqatlanish kaloriya miqdori, %
1.	Birinchi nonushta	25
2.	Ikkinchi nonushta	10
3.	Tushlik	45
4.	Kechki ovqat	20-25
5.	Ikkinchi nonushta	10

Bu jadvaldan ko‘rinib turibdiki, sport bilan shug‘ullanayotganlar ovqatlanish tartibiga qat’iy amal qilishi talab etiladi.

Sportchining ovqatlanish rejimini tashkil etishda quyidagi talablarga e`tibor berish lozim:

1. Sharoit o`zgarishiga ko`ra ikkinchi nonushta o`rniga soat 16-17 larda (tushlik va kechki ovqat o`rtasida) ikkinchi tushlik (polden) berilishi mumkin.

2. Ovqat rejimida ko`rsatilgan vaqt doimiy bo`lishi kerak. Bu ishtahaning yaxshi bo`lishini, ovqatning yaxshi hazm bo`lishini ta`minlaydi.

3. Ovqat iste`mol qilgandan keyin sport mashg`ulotlari o`tkazguncha orada 1,5-2 soat bo`lishi kerak.

4. Og`ir jismoniy mashg`ulotdan keyin 20-30 minut dam olib, so`ngra ovqatlanishi lozim.

5. Muhim ahamiyatga ega bo`lgan musobaqalarda kuniga 5 marta ovqatlanish tavsiya etiladi.

6. Uzoq masofalarga sportcha yurish, marafon yugurish, chang`i sportlarida marshrut yo`lida ovqatlanish shaxobchalari tashkil etiladi.

Masalan: marafon yugurish - 50 km.ga ovqatlanish shaxobchalari 16, 26, 32 km.da tashkil etiladi; sportcha yurishda ovqatlanish punkti 42, 45 km.da; chang`i bilan yugurish 50 km.ga ovqatlanish punkti 20, 30, 45 km.da tashkil etiladi; uzoq masofaga suzishda sportchi maxsus qayiqda kuzatib boriladi va ovqat mahsulotlari shu qayiqdan beriladi; velosiped poygasida ham ovqatlanish shaxobchalari tashkil etiladi.

Bu ovqatlanish me’yorlari ovqatning sifatiga katta e’tibor qaratiladi. Ovqat moddalari tarkibiga oqsillar, yog`lar, uglevodlar, minerallar, tuzlar, suv va vitaminlar kiradi. Shulardan oldingi uchtasi organizmda parchalanib, energiya hosil qiladi, keyingi uchtasi esa energiya hosil qilmaydi, lekin moddalar almashinuvi va organizmdagi boshqa hayotiy jarayonlar normal o`tishida muhim rol o`ynaydi.

Yuqorida fikrlardan kelib chiqib quyidagi takliflarni beramiz:

- Brok indeksi bo`yicha sportchilar tushunchaga ega bo`lishi va unga amal qilinishi lozim;

- sportchilar sarflayotgan energiya bo`yicha mos oqilona ovqatlanishni tashkil etishi kerak;

- organizmni oziqalantirilishini nazrat qilishda ozuqaviy moddalarning balansini normal holatda bo‘lishini ta’minlab borish lozim.

МАКТАБГАЧА ТАЪЛИМ МУАССАСАЛАРИДА БОҒЧА ЁШДАГИ БОЛАЛАРНИНГ СОҒЛОМ ВА ХАВФСИЗ ОВҚАТЛАНИШНИ ТАШКИЛ ЭТИШ ЙЎЛЛАРИ

З.Э.Мамарасулов – СамИСИ ассистенти

Аннотация: *Ишда боғча ёшидаги болаларни соғлом ва хавфсиз овқатланишини ташкил эттиш бўйича мавжуд ёндошувлар таҳлил этилган.*

Калит сўзлар: *МТМ, Президент қарори, ВМ қарори, низом, боғча ёшдаги болалар, соғлом ва хавфсиз овқатланиш, болаларнинг овқатланиш меъёрлари.*

Аннотация: *В работе анализированный существующие подходи по организаций здорового и безопастного питания детей дошкольного возраста.*

Ключевые слова: *ДОУ, постановление Президента, постановление КМ, указ, дети дошколного возороста, здоровое и безопасное питание, нормы питания детей.*

Annotation: *The paper analyzes the existing approaches for organizations of healthy and safe nutrition for children of preschool age.*

Key words: *Pre-school, decree of the President, decree of the Cabinet of Ministers, decree, children of pre-school age, healthy and safe food, nutritional standards for children*

Ҳар бир оилада мактабгача бўлган давр оралиғида фарзанд бўлади. Бу фарзандларни тарбиялаш, соғлом ва хавфсиз ўсишини таъминлаш муҳим ҳисобланади. Оилада ота-оналардан ташқари мактабгача тарбиялаш ишлари ҳозирги кунда Республикамизда тўғри йўлга қўйилиб борилмоқда.

Бу борада юртимизда замон талабига жавоб берадиган ҳолда давлат ва нодавлат макатабгача таълим муассасалари фаолият олиб бормоқда.

Аввало, Ўзбекистон Республикаси Президенти томонидан мактабгача таълим тизимини янада такомиллаштириш, моддий-техника базасини мустаҳкамлаш, мактабгача таълим муассасалари тармоғини кенгайтириш, малакали педагог кадрлар билан таъминлаш, болаларни мактаб таълимига тайёрлаш даражасини тубдан яхшилаш, таълим-тарбия жараёнига замонавий таълим дастурлари ва технологияларини татбиқ этиш, болаларни ҳар томонлама интеллектуал, ахлоқий, эстетик ва жисмоний ривожлантириш учун шарт-шароитлар яратиш мақсадида 2016 йил 29 декабрда «2017-2021 йилларда мактабгача таълим тизимини янада такомиллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги ПҚ-2707-сон қарори қабул қилинди. Қарордан келиб чиқиб, Мактабгача таълим тизимини янада такомиллаштириш бўйича 2017-2021 йилларга мўлжалланган дастур ишлаб чиқилиши ва унда илғор хорижий тажрибани ҳисобга олган ҳолда болаларни ҳар томонлама интеллектуал, ахлоқий, эстетик ва жисмоний ривожлантириш шароитларини яратиш; мактабгача таълим сифатини ошириш, мактабгача таълим муассасаларида

болаларни мактабга сифатли тайёрлашни тубдан яхшилаш, таълим-тарбия жараёнига жаҳон амалиётида кенг қўлланиладиган замонавий таълим дастурлари ва технологияларини жорий этиш; мактабгача таълим муассасаларида 5-6 ёшдаги болаларни мактаб таълимига тайёрлаш бўйича 6100 та қисқа муддатли гуруҳни ташкил этиш; замонавий педагогик технологиялар ва услубларни инобатга олган ҳолда мактабгача таълим муассасаларига педагог кадрларни тайёрлаш ва малакасини оширишнинг ўқув режа ва дастурларини такомиллаштириш ҳамда 2200 та мактабгача таълим муассасасининг моддий-техника базасини мустаҳкамлаш, шу жумладан қишлоқ жойларда мактабгача таълим муассасаларини янгидан қуриш, уларни замонавий талабларга жавоб берадиган инвентарь, жиҳоз, ўқув-методик қўлланмалар ва мультимедиали воситалар билан таъминлаш вазифа ва йўналишлари белгилаб берилган. Бунга мувофиқ Вазирлар Маҳкамаси 2017 йил 19 июлда “Мактабгача таълим муассасаларининг фаолиятини такомиллаштириш тўғрисида”ги 528-сон қарори қабул қилинди. Бунга асосан “Мактабгача таълим муассасаси тарбияланувчиларининг соғлом ва хавфсиз овқатланишини ташкил этиш тартиби тўғрисида”ги Низом тасдиқланди. Ушбу Низомда мактабгача таълим муассасалари тарбияланувчиларининг соғлом ва хавфсиз овқатланишини ташкил этиш тартибини белгилаб берилган шунингдек, тарбияланувчиларнинг соғлом ва хавфсиз овқатланишни ташкил этиш мактабгача таълим муассасаларининг ошхоналарида санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мувофиқ шарт-шароитлар яратилган ҳолда амалга оширилиши таъкидлаб ўтилган.

Мактабгача таълим муассасаларида соғлом ва хавфсиз овқатланишни ташкил этишнинг асосий вазифалари қуйидагиларни ташкил этади:

- тарбияланувчиларнинг белгиланган санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига мувофиқ ҳолда овқатланишини ташкил этиш;
- тарбияланувчиларни сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш;
- озиқ-овқат маҳсулотлари ҳамда таомларнинг хавфсизлиги ва сифатини кафолатлаш;
- тарбияланувчиларда овқатланиш билан боғлиқ юқумли касалликларнинг тарқалишига йўл қўймаслик;
- тарбияланувчилар ўртасида соғлом овқатланиш кўникмаларини шакллантириш;
- таомларни тайёрлашда, озиқ-овқат маҳсулотларини қабул қилиш ҳамда сақлашда санитария қоидалари, нормалари ва гигиена нормативларига қатъий риоя этиш.

Бу вазифаларни тўғри ташкил этилиши ҳар бир таълим муассасада фаолият олиб бораётган ходимлар томонидан амалга оширилиш лозим.

Шунингдек, таълим муассасасида соғлом ва хавфсиз овқатланишни ташкил этишга ҳам қуйидаги асосий талаблар қўйилади, яъни:

- тарбияланувчиларнинг соғлом ва хавфсиз овқатланишини ташкил этишни бевосита мактабгача таълим муассасалари томонидан амалга ошириш;

➢ тарбияланувчилар учун соғлом ва хавфсиз овқатланишни уларнинг хавфсиз овқатланишини ташкил этишга доир санитария-гигиена тадбирлари ва эпидемияга қарши тадбирлар бажарилишига қатъий риоя қилган ҳолда амалга ошириш.

Таълим муассасасида тарбияланувчи болаларнинг ёши, физиологик жиҳатларини ҳисобга олган ҳолда овқатланишни ташкил этиш лозим.

Таълим муассасасида асосан 3-6 ёшгача бўлган болалар тарбияланадилар. Шунинг учун уларни оқилона овқатлантириш муҳим ўринга эга. Болалар ва ўсмирлар организми катта кишилар организмидан фарқ қилиб, биринчидан, уларнинг кўпгина орган ва аъзолари ривожланишда бўлади. Иккинчидан, улар асаб тизимида қўзғалиш жараёни тўхталиш устун туради, ўзлари анча серҳаракат бўлишади. Учинчидан, ноқулай муҳит омиллари (заҳарли моддалар, иссиқ ёки совуқ ҳарорат, паст ёки юқори босим, очлик, уйқусизлик, руҳий-ҳиссий қўзғалишлар ва ҳоказолар) кучли даражада таъсир қилади. Тўртинчидан, улар ширинликларни жуда хуш кўрганидан бошқа асосий озиқ моддаларини емасликка ҳаракат қилади. Санаб ўтилган жараёнларнинг бола организми шаклланишига салбий таъсир этишининг олдини олишда оқилона овқатланиш қоидаларига риоя қилиш муҳим омил ҳисобланади. Бундай овқатланишга болани ўргатиш ва уни ташкил қилиш ўзига хос қийинчиликларга эга, бинобарин, бу ёшдагиларнинг аксарият қисми овқатланиш ва таом ҳазм қилиш физиологияси ва биокимёси борасида оддий тушунчага ҳам эга эмас. Шунингдек, озиқа моддаларига бўлган эҳтиёж, уларни қабул қилиш ва ҳазм қилиш, овқатдаги асосий озиқа моддаларининг бир-бирига нисбати, энергия сарфлаш бўйича турли ёшдаги болалар бир-биридан кескин фарқ қилади.

Масалан, боғча ёшидаги болалар кунига тахминан 500 г. сут, қатиқ истеъмол қилишлари керак, улар организмни тўла қийматли оқсиллар билан таъминлашда муҳим.

Боғча ёшидаги болаларнинг асосий озиқ моддааларига бир кунлик талаби 1-жадвалда келтириб ўтилган.

Яна шуни айтиш мумкинки, боғча ёшидаги болалар учун оз миқдордаги саримсоқпиёз ва пиёз анча фойдали, лекин уларнинг кунлик овқатидан кофе, аччиқ чой, горчица, сирка каби ўткир ва аччиқ таъмли моддалар олиб ташлангани маъқул. 3-5 ёшли болалар учун бир кунда истеъмол қилинадиган овқатнинг умумий микдори 1700-1800 г., 5-6 ёшли болалар учун эса 1900-2100 г. бўлиши тавсия қилинади.

1-жадвал

Боғча ёшидаги болаларнинг асосий озиқ моддаларига бир кунлик талаби

Озиқа моддалари номлари	Миқдори
Оқсиллар, г.	60
шундан ҳайвонот оқсили	37
Ёғлар, г.	60
шулардан ўсимлик мойи	11
Углеводлар, г.	240
Тиамин (B_1 вит.), мг.	0,4
Рибофлавин (B_2 вит.), мг.	0,5
Пиридоксин (B_6 вит.), мг.	0,5
Ниацин (РР вит.), мг.	6,0
Аскорбин кислота (С вит.), мг.	35
Цианокобаламин (В12 вит), мг.	1,5
Фалоцин (B_c вит.), мкг.	40
Ретинол (А вит.), мкг.	400
Токоферол (Е вит.), мкг.	10
Калцеферол (Д вит.), мкг.	100
Калций, мг.	1200
Фосфор, мг.	1450
Магний, мг.	300
Темир, мг.	15

Шундан келиб чиққан ҳолда таълим муассаса раҳбарияти таомнома тузаётганда юқорида келтириб ўтилган асосий моддаларнинг кунлик меъёрига эътибор қаратишлари мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

РЕСТОРАНДА ТАОМЛАР ТАЙЁРЛАШДА РЕЦЕПТУРА МАЖМУАСИДАН ФОЙДАЛАНИШ ХУСУСИЯТЛАРИ ВА МУАММОЛАРИ

Ж.М.Қурбонов – СамИСИ профессори
М.Кайимов – СамИСИ магистри

Аннотация: *Ушбу ишда, ҳозирги вақтда долзарб бўлган таомлар рецептураси ҳақида, жумладан: ундан фойдаланиш хусусиятлари ҳақида маълумотлар келтирилган.*

Калит сузлари: *рецептура, таом, чиқинди, чиқиши, унинг ҳисоби.*

Аннотация: *В данной работе приведены данные о сборнике рецептур блюд, в частности данние о ее принципах использования.*

Ключевые слова: *рецептура, блюда, отход, выход, иее расчет.*

Бутун дунё иқтисодий анжуманининг 2015 йил якунлари ва 2016-2017 йиллар ривожланиш прогнози бўйича, Ўзбекистон энг ривожланаётган дунё

мамлакатларининг бештасига киради. Бундан ташкари, 2015 йил Ўзбекистон БМТ озик овқат ва кишлок хужалиги минг йиллик озик овқат хавфсизлиги бўйича мақсадли ривожланиш ютуқлари учун тақдирланган 14 давлатнинг бири бўлди.

Ўзбекистан Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2015 йил 29 августдаги 251-сон «Ўзбекистон Республикаси аҳолисини 2015-2020 йилларда сифатли озиқ-овқат билан таъминлаш бўйича тадбирлар концепцияси ва комплексини тасдиқлаш тўғрисида»ги, Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралдаги ПФ-4947-сон «Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар стратегияси тўғрисида»ги фармон ва қарорлари ҳамда мазкур фаолиятга тегишли бошқа меъёрий-хуқуқий ҳужжатларда белгиланган вазифаларини амалга оширишга ушбу мавзу тадқиқотига муайян даражада хизмат қилади.

Келтирилганлардан кўриниб турибдики, Ўзбекистон хар жабхада жадал ривожланиш йўлида. Лекин, маҳсулотларнинг хили ва сифатининг узгариши билан, умумий овқатланиш корхоналарида ишлаб чикарилаётган таомларнинг сифати хозирги вақтда хамин кадар булиб колмокда. Шунинг учун биз ушбу ишимизда кулинар маҳсулотлар тайёрлашда уларнинг рецептурасиниг тугри қўлланилиши замон талаби эканлигини кўриб чикмокчимиз.

Кулинар маҳсулотларни сифатини таъминлашда овқатларнинг рецептура меёри билан бажаралиши мухим хисобланади. Шунинг учун хар бир тадкикотчи рецептуралар мажмуаси билан ишлашни билиши зарур.

Таом ва кулинар маҳсулотларнинг рецептуралар мажмуаси, умумий овқатланиш корхоналарининг маҳсулотлар ишлаб чикаришидаги асосий меёрий хужжат хисобланади . Рецептуралар мажмуасида таом тайёрлаш учун маҳсулотлар сарфи меёри ва уларнинг бир-бирига алмаштирилиши мумкинлиги бўйича маслахатлар , рецептура кисми, технологик курсатмалардан иборат.

Хозирда амалиётда рецептуралар мажмуасининг 1973 йилги нашри (Ишлаб чикариш корхоналари ва укув юртлари умумий овқатланиш корхоналари овқатлар рецептураси мажмуаси. –М.: Экономика. 1973.) ва 1955 йилги нашри кулланиб келинади. Агар рецептуралар 1973 йилги нашрда икки варинтга берилган булса, 1955 йилгида уч вариантда берилган. Таомлар бўйича тадкикотчиларга 1973 йилгининг биринчи. 1955 йилгининг иккинчи вариантидан фойдаланишни маслахат берилади.

1973 йилги рецептурада маълум кондициядаги хомашё ва усуллари саноатда булланганлиги унинг киришида курсатиб утилган. Шунинг учун, хомашёнинг бошка кондицияда булланишида унинг таомга солиш меёри ундаги № 1 – 23 жадвал бўйича ўзгаради. Чунки хозирги вақтда 1955 йилги рецептурада келтирилган хомашё кондицияси узгарган. Шунинг учун мажмуадан маҳсулот массасини неттода аниклаб, унга тугри булган бруттода курсатилган 1973 йилги рецептура жадвалларидагидек узгартирилади.

Биринчи, иккинчи овқатлар ва гарнирларга сабзавот ёзишда албатта картошка, сабзи ва лавлагининг чикинди чикиши мавсумий узгаришини инобатга олиш зарур. Бирхил таомларни тайёрлашда , масалан 100 порция картошка котлетини тайёрлашда (рецептурада №175) октябр ойида чикиш

меёри 25% булганда 215*100*100/100-25=28,7 кг картошка керак булади, декабрда эса бу меёр узгаради ва 30 % тенг булади. Унда, энди 30,7 кг (215*100*100/ 100 -30), март ойида эса 35,6 кг (215*100*100/ 100 -40) чунки энди чикиш меёри 40% га тенг булади. Бунда узгариш усимлик хом ашёсининг физиологиясига боглик ва узгаришлар табий даражада узгаради.

Супларнинг рецептураси 1 кг порцияси 500 ва 250 г чикишига хисобланади. Гушт маҳсулотлари, паранда, балик, кузикорин бир порция супига граммларда (брутто ва нетто) ва сабзавотларни булон тайёрлашда рецептура 34 -36 бетда келтирилган. Лекин, унда зираворлар ва укроп, петрушка, селдерей супларнинг рецептурасида курсатилмаган. Шунинг учун улар куйидаги микдорда (суп чикиши 500 г порциясига 1 г олинади): туз – 3 -5, калампир -0,05, лавр барги -0,02, зелен -2 – 3 деб олинади.

Балиқнинг бруттодаги массасини аниклашда унинг, размери ва саноат усулида кайта ишланганлиги эътиборга олинади. Шунинг учун рецептурада баликнинг кандай кайта ишланишига боглик № 14 жадвалда келтирилган чикиндилар меёридан фойдаланилади. Чикиндилар меёри унинг кандай кайта ишланиш усулидан, баликнинг размеридан келиб чикган холда бруттода хисоблаб чикилади. Албатта харкандай баликли овқатларни тайёрлар эканмиз албатта шундай хисоблар олиб борилиши шарт. Худди шундай айтилган балик булмаган холда албата унинг жойига алмашадиган балик маҳсулотлари учун хисоб китоблар олиб борилиши лозим. Шунга бир мисол келтирсак. Парланган соусдаги балик (рецептурада №270) тайёрлаш керак булсин. Бунга тозаланган денгиз окун балиги керак булади.Унинг бруттода огирлигини аниклашимиз керак. Рецептура бўйича бир порциясига неттода 122г. берилган. Маълумки бу таом учун балик суяксиз унинг филесидан тайёрланган булиши талаб этилади. Рецептурадаги №14 жадвалдан унинг чикиш чикиндиси 47% тенг. Демак бир порцияга кетадиган балик микдори 230 г бруттода булади . Агар окун балиги бошсиз ярим фабрикат булса унда чикиши 30% булиб унда 174 г бруттода балик талаб этилади. Рецептурада келтирилгандан шу маълумки катта размердаги баликнинг чикиш нормаси кичигидан фарқ қилади, шунинг учун бир хил таомда турли размердаги балиқлар ишлатилганда кичигига кетадиган масаллик каттасига караганда куп бўлади. Масалан, рецептурадаги №14 жадвалдан маълумки баликни териси ва кавурга суяги билан бошсиз треска балигини филега ажратишда каттасига 23% кичигига 25% чикиши белгиланган. Демак. бирхил полуфабрикат олиш учун (119 г нетто), катта терескадан 155 г, кичигидан эса 159 г бруттода керак булади. Агар 50 порция шунака таом тайёрлаш керак булса катта трескадан 7,75 кг кичигидан 7,95 кг балик олинади.

Агар гўшт бўйича кўриб чиқадиган булсак. унда № 4 жадвалдан фойдаланилади. Шу жадвал асосида мавжуд гуштдан канча порция полуфабрикат олинишини хам хисоблаш мумкин. Гўштнинг катта булакларини майда булакларга булганда уларнинг сарфи мол, куй ва бузок гуштида 0,5%, чучка гуштига эса 0,3% га камаяди. Паранда гуштлари учун чикиндилари меёри №8 жадвалдан ва улардан олинадиган юмшок кисми №9 жадвалда келтирилган. Рецептурада тухумнинг солиниши донада хисобланади унин нетто массаси 40 г.деб олинади. Уларнинг массаси узгарганда уларнинг солиш массаси

узгартирилмайди, балким овқатнинг умумий чикиши узгаради. Рецептура бўйича гарнирлар иссик холда 150–200 г. Порциясига ва совук холда 50–100 г. Порциясига хисобланади. Оддий гарнирлар 1000 г., мураккаблари 100–150–200г. хисобланиши мумкин. Нормадан юкори килиб бодринг, помидорлар, сабзавот салатлари, консерваланган мевалар 50-75 г булиши мумкин. Умуман олганда барча рецептурадан олинадиган чикинди меёрлари ва бошкалар хисобланиб олинади.

Худди шунингдек, рецептуралар мажмуасида паранда маҳсулотлари ва ундан таёрланадиган таомлар, тухумли овқатлар, мураккаб гарнирлар, соуслар, совук таомлар, ширин таомлар, нон ва нон маҳсулотлари, кандолотчилик махсултлари берилганки уларни тайёрлашда албатта рецептуралар мажмуасидаги маълумотлардан конуний хисобланиши ва кулланиши талаб килинади.

Лекин, овқатланиш бўйича олиб борилган тадқиқотлар натижасида шу маълум бўлдики, аксарият овқатланиш корхоналарида, айникса миллий таомларни тайёрлашда ҳеч қанақа ҳисоблар бажарилмайди ва натижада сифатсиз овқат маҳсулотлари ишлаб чиқарилади ёки таом мазали, сифатли бўлсада унга солинган масалиқлар ҳар доим меъёрга нисбатан кам бўлади, бу эса овқатланиш хизматларидаги энг қўпол ҳарактлардан ҳисобланади. Албатта, бундай ҳолатнинг объектив ва субъектив сабаблар мавжудки, уларни зудлик билан тўғриламаса аҳвол ўзгармайди. Бунга энг аввал таомлар рецептуралари мажмуасининг ноёб бўлиб қолиши ва бўлгани ҳам рус тилада эканлиги, кўпгина овқатланиш корхоналарида айниқса, хусусийларида ишлаб чиқариш технологи, таомлар калкулятори ва бошқа махсус шу ишлар билан шуғулланадиган лавозимлар ҳам мутахассисларнинг ҳам йўқлигида деб биламиз. Худди шундай, ўрта махсус ўқув юртларида, олий ўқув юртларида айнан рецептура билан ишлаш қоидалари ҳақида суст ёки умуман ўқитилмасслигидадир. Шунинг учун бу муаммони зудлик билан ечилмаса аҳвол мураккаблашиб ўзгармай қолади.

РЕСТОРАНДАГИ КУЛИНАР МАҲСУЛОТЛАРНИ ЭНЕРГЕТИК ҚИЙМАТИНИ ҲИСОБЛАШ ВА БАҲОЛАШ

Ж.М.Қурбонов – СамИСИ профессори
Ш.Ж.Қурбонов – СамИСИ магистри

Аннотация: Ушбу ишда, ресторанда таёрланадиган кулинар махсулотларнинг инсон фаолияти учун мухим хисобланаган энргетик кийматнинг хисоблаш ва унинг сифатини бахолаш мисолларда келтирилган.

Калит сўзлар: кулинар махсулот, энергия,хисоб, калория, бахолаш, сифат.

Аннотация: В данной работе приведени на примерах расчет и оценка энергии а также оценка качества кулинарных изделий приготовленного в ресторане.

Ключевые слова: кулинарные изделия, энергия, расчет, калория, оценка, качества.

2015 йил Ўзбекистон БМТ озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги минг йиллик озиқ-овқат хавфсизлиги буйича мақсадли ривожланиш ютуқлари учун тақдирланган 14 давлатнинг бири бўлди.

Ҳозирги вақтда Ўзбекистон ўзининг юқори қишлок хўжалиги захиралари потенциали билан йилига 15 млн. тонна мевасабзавотлар ишлаб чикаради Юртимизда ишлаб чикарилаётган мевасабзавотлар махсулотининг хажми нафакат республика ахолиси эхтиёжини кондиради, балким юкори сифатли махсулотларини четэл бозорига хам чикаради.

Ўтган 10 йилда мева сабзавотлар махсулоти хажми 400 минг тоннадан 800 минг тоннагача , 2 баробар усди ва экспортнинг усиши кийматлар асносида 12 баробарни ташкил этди. Мамлакатда 73 мингдан ортик фермер хужаликларидан 28 минги куптармокли хисобланади. Шундай килиб, фермерлар кишлок хужалик махсулотларини ишлабчикарувчиларнинг бири булиб колмокда.

Озиқ-овқат саноати фаолиятиниг мустахкамлик асоси булиб 2017 – 2020 йилларга мулжалланган якин келажак ривожланиш дастури хисобланади, худи шунингдек кишлок хужалик махсулотларини чукур ишлови тугрисидаги кушимча чоралар ва 2017 -2020 йилларда ишлаб чикариш хажмининг ва ассортиментининг купайиши хисобланади. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралдаги ПФ-4947-сон «Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича ҳаракатлар стратегияси тўғрисида»ги фармон ва қарорлари ҳамда мазкур фаолиятга тегишли бошқа меъёрий-хуқуқий ҳужжатларда белгиланган вазифаларини амалга оширишга ушбу мавзу тадқиқотига муайян даражада хизмат қилади.

Шунинг учун, инсон организми учун махсулотларнинг ,худди шундай таомларнинг озукавий киймати ва айникса унинг соглом иш фаолияти олиб боришида мухим хисобланган махсулотлар энергетик кийматини билиш долзарб хисобланади . Шунинг учун биз рестранларда тайёрланаётган таомларнинг энергетик кийматини кандай хисоблаш усуллари хакида иш олиб бордик ва олинган натижалар мисол тарикасида келтирилди.

Кулинар махсулотларнинг энергетик кийматини унинг озукавий киймати, таркибидаги оксил, ёг, углеводларнинг микдорига караб хисобланади. Чунки бу моддалар организмга тушгандан сунг окисдланиш реакцияси булади ва узидан калорияларда иссиклик энергияси чикаради.Тадкикотларда аникланганда 1 г оксил узидан 4,1 ккал, 1г ёг -9,3 ккал, 1 г углеводдан эса 4,1 ккал иссиклик энергияси ажралади. Кулинар махсултлар энергиясини аниклаш учун уларнинг таркибидаги озукавий киймати микдори аникланиб уларнинг иссиклик коэффициентига купайтирилади ва жамланади.

Кулинар махсулотлар энергиясини бирмунча осонрок метод хисобланган Экземпларский методида, яъни махсулотнинг курук моддаси ва ёги аникланиб оксил ва углеводларники кушилган холда курук моддадан ёгни ва минерал моддалар микдорини ажратган холда хисобланади Худди шундаа махсулотнинг брутто ва нетто холати хам инобатга олинади. Куп холда минерал моддалар микдори (кул микдори) биринчи таомларда1,2 %, иккинчи таомларда 1% деб уларнинг огирлигига нисбати олинади.

Кулинар махсулотлар иссиклик энергияси калорияларда қуйидаги формулада ҳисобланади:

$$К = [с–(з+ж)]*4,1 + ж*9,3.$$

Бунда: с– қуруқ модда миқдори, г;

з – кул миқдори, г;

ж – ёғ миқдори, г;

4,1 - оксил ва углеводларнинг иссиклик коэффициенти;

9,3 – ёғнинг иссиклик коэффициенти.

Кулинар махсулотларнинг иссиклик энергиясини лабораторияда аникланиши $К_ф$ – фактический булса, рецептура оркали хисобланганда ёг ва минерал моддаларнинг табий йуколишини хисобга олганда $К_м$ – минимал куйилган микдорда ва рецептура буйича неттода ёг ва минерал моддалар микдори хисобга олинмай хисоблангани $К_т$ – назарий иссиклик энергия микдори деб юритилади.

Масалан:

1-мисол. Ёгли 105 г огирликдаги судак балигининг энергиясини 10 г ёг ёрдамида коврилган энергиясини хисоблаш керак булсин.

Судакни ковурганда 18% ёгини йукотади. Порцияси 105 г да 105* 100/82 = 128 г ёг кетади.

Озиқ овқат кимёвий таркиби жадвалидан 128 г нинг энергияси хисобланади. Лаборатория тадкикотида коврилган судакга 55% ёки, 5,4 г яъни 9,95 *55/100 тоза ёг кетгани маълум булди. Буё г оксидланганда 50,2 ккал (5,4 *9,3) иссиклик беради. Шундай килиб судакни коврилганда умумий 108,8 + 50,2 = 159 ккал иссиклик энергияси ажралар экан.

2–мисол. Сариёгли гречкали бутканинг каллориясини хисоблаш керак булсин. Рецептурадан гречкали бутка учун гречка 120 г ёрмаси учун (нетто)10 г сариёг ва чикиши 260 г аникланади. Тахлилда порциянинг огирлиги 255 г, курук моддаси 101,1 ва тоза ёги 7,6 г аникланади. Бутканинг порциясида 2,55 г минерал мода (1% дан 255 г) мавжуд.Унинг фактик каллорияси:

$$К_ф = 101,1 - (2,55 + 7,6) * 4,1 + 7,6 *9,3 = 443,6 ккал.$$

Минимал рухсат берилганини хисобласак, лаборатория тадкикотида камида 65 ёг аникланган, демак бу мисолда 65*8,3 /100 = 5,4 г тоза ёг бор.

Тоза ёгнинг 8,3 – 5,4 = 2,9 г йукотилган. Кимёвий таркиб жадвалидан унинг назарий микдорини аникланади. Буткада 2 г туз хам бор. Курук мода микдори: х = 0,9 (111,6 + 2) – 2,9 = 99,4 г. Кашадаги минимал курук моддалар микдорини ва минимал ёг микдорини билиб, унинг минимал иссиклик энергичси аникланади:

$$К_м = 99,4 – (2,55 + 5,4) * 4,1 + 5,4 * 9,3 = 425 ккал.$$

Бутканинг хакикий иссиклик энергияси микдори 444 ккал, минимал куйилгани 425 ккал билган холда назарийси топилади. Кимёвий таркиб жадвалида буткада 2,5% ёг, яъни 120 г нинг 3 г ташкил этади, бундан назарийси:

$$К_т = 111,6 – (2,55 + 8,3) *4,1 + 8,3 * 9,3 – 3 * 5,2 = 474 ккал.$$

Хсобланганлар киёсий тахлили шуни курсатаяптики уларнинг нисбати мумкин булган чегарада.

3–мисол. Рассолникнинг иссиклик энергиясини аиклаш. Рецептурадан Ленинград расолникининг рецептураси : 100 г картошка, 30 г овсяннли ёрма, 20 г сабзи, 5 г петрушка, 10 г бош пиёз, 10 г бара пиёз, 30 г тузланган бодринг, 10 г томат пюреси, 10 маргарин , 10 г (30% ёгли) сметана. Чикиши 500 г.

Лаборатория анализида маълум булишича умумий чикиши 540 г, курук моддаси 60,8, ёг микдори 9,1 г. Рассолникда 65 г минерал моддалар, (1.2% дан 540 г) мавжуд.

Фактик иссиклик энергияси куйидагига тенг:

$К_ф$ = 60,8 – (6,5 + 9,1) * 4,1 + 9,1 * 9,3 = 270 ккал, 500 г хисобида 250 ккал тенг.

Рассолникдаги мавжуд минимал курук моддасига асосан минимал иссиклик энергияси аникланади. Кимёвий элементлар жадвалидан унинг 73,1 г курук моддаси учун , бунда 3 г туз.

Рассолникга рецептура буйича 10 г маргарин, унинг 82 % ёг хисобланади ва 10 г сметана (30 % ёгли). Шундай килиб умумий ёг микдори 11,2 (8,2 + 3 г). Лаборатория тадкикоти натижасида рассолникда 65 % тоза ёг борлиги аникланган, шундан келиб чикиб ушбу мисолда 65 * 11,2/ 100 =7,3 г тоза ёг мавжуд. Тоза ёгнинг йуколиши 11,2 – 7,3 = 3,9 г ташкил этади.

Минимал куйиладиган минерал мода микдори:

$$X = 0,85 (73,1 + 3) – 3,9 = 60,8 г.$$

Бундан минимал энергия микдори таомда:

$$К_м = 60,8 – (6,0 + 7,3) * 4,1 + 7,3 * 9,3 = 262,6 ккал.$$

Олинган натижалардан шу маълумки, фактик энергия сарфи ($К_ф$ =250 ккал) минимал сарфланадигандан кам булмокда ($К_м$ =262,6 ккал), шундан келиб чикиб каллорийлиги буйича рецептуранинг бажарилиш коэффициенти 1 дан кам. Супдаги курук мода ва ёгнинг унинг умумий огирлигининг купайиши асосида куйилган меъёрга (нормага) тугри келади. Айнан шундай оддий хисоблаш амалиётда уз самарасини беради деб биламиз.

ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ВА ТАЙЁР ТАОМЛАР СИФАТИНИ БАҲОЛАШ МУАММОЛАРИ

М.Ж.Қурбонова – ТошДАУ, т.ф.фалсафа док.(PhD)

Аннотация: *Ушбу ишда, умумий овкатланиш корхоналарида тайёрланган таомларни органолептик бахолашнинг такомиллаштирилган куриниши келтирилган.*

Калит сўзлар: *таом, органолептика, сенсорли, баллар, бахо.*

Аннотация: *В данной работе приведени совершенственный вид органолептической оценки блюд приготовлений на предприятиях обшественного питания..*

Ключевые слова: *блюда, органолептика, сенсорная, балы, оценка.*

Овқатларнинг сифатини аниклашда органолептик метод қўлланилди ва айрим унда тайёрланадиган овқатларларнинг сифати аникланди. Бунинг учун

сифат лабораторияси умумий майдони 25–30 м^{2,} деворлари оқ ёки оч сариқ рангда буялган , экспертлар диққатини бузадиган бегона ҳидлар, шовқин, гаплашишлардан изоляция қилинган, иш ўринлари текис ва яхши ёритилган табиий ёруғликдан ташқари, суний люминесцент ёритиши, ёруғлик 150 – 200 люкс, температура 18-20^{0}С, ҳаво намлиги 70-75% бўлиши керак, оқ рангдаги ошхона идиши, ошхона жиҳозлари ва зангламайдиган пўлатдан тайёрланган ошхона инвентаридан фойдаланилади.

Сифат критерийларини белгилаш куйидагича булади:

5 балл баҳо камчилиги йўқ таомлар, маҳсулотлар, яримфабрикатларга мувофиқ. Бунда органолептик кўрсаткичлар меъёрий ва техник ҳужжатлар талабларига қатъий жавоб бериши керак – аъло.

4 балл баҳо камчилиги кам ёки енгилгина бартараф этила оладиган таомлар, маҳсулотлар, яримфабрикатларга мувофиқ. Бундай камчиликларга мазкур турдаги маҳсулот учун типик бўлган, лекин кучсиз кўриниб турган ҳид ва таъм, кесимнинг нотекис шакли, таом ёки маҳсулотнинг кучсиз таъми ва шу. кабиларни киритадилар – яхши.

3 балли баҳо анча катта камчиликка эга, лекин қайта ишланмай сотиш мумкин бўлган таомлар, маҳсулотлар ва яримфабрикатларга тўғри келади. Бундай камчиликларга маҳсулот сиртининг қуриши, шаклининг бузилиши, сабзавотларни нотўғри тўғрашлар, специйларнинг кучсиз ёки ортиқча ҳиди, салатларда суюқликларнинг борлиги, гўштнинг, балиқнинг қаттиқ текстураси (консистенцияси) ва ҳоказо киради. Агар таом ёки маҳсулот таъмига ва ҳидига 3 балл қўйилган бўлса, у ҳолда бошқа характеристикалар қийматларидан қатъий назар унинг сифатининг умумий даражасига 3 баллдан ортиқ баҳо қўйилмайди –қаноатланарли.

2 балли баҳо катта дефектга эга таомлар, маҳсулотлар ёки яримфабрикатларга қўйилади, яъни: бегона таъмлар ёки ҳидларнинг бўлиши, таом ва махсуотнинг ортиқ даражада шўрлиги, етарлича қайнатилмаганлиги ёки қовурилмаганлиги, куйиб кетганлиги, шаклини йўқотганлиги ва шу кабилар – қаноатланарсиз.

Таҳлил этилаётган таом ёки маҳсулот сифатининг умумий баҳоси баҳолашда иштирок этаётган бракераж комиссияси барча аъзолари қўйган баҳо қийматларининг вергулдан кейинги биринчи белгигача аниқликдаги ўрта арифметик қиймати сифатида ҳисобланади.

МДҲ нинг барча давлатларида умумий овқатланиш маҳсулоти сифатини органолептик баҳолаш бўйича қабул қилинган асосий ҳужжат - бу 1991 йилда тасдиқланган «Умумий овқатланиш маҳсулоти сифатини лабораториявий назорат қилиш бўйича методик кўрсатмалар»дир.

Ушбу метод асосида биз етти кишидан иборат дегустаторлар коммиссиясини ердамида корхонада тайерланган “Уйгур” усулида хамирдан фойдаланиб миллий таом “Лағмон”ни ва ананавий усулда тайерланган “Лағмон”ни бирбирига таккослаб бахолашни олиб бордик. Олинган натижалар ва улар оркали хисобланган курсатгичлар куйидаги жадвалларда келтирилди:

1-жадвал

Анъанавий усулда тайёрланган “Лағмон”нинг сифатини органолептик бахолаш

№ Т/р	Дегустатор Ф.И.Ш.	Ташки куриниш	Таъми	Хиди ва аромат	ранги	Консис-тенция	Имзо
1.		5	4	5	5	5	
2		4	4	5	4	5	
3		4	4	4	4	4	
4		5	4	5	5	5	
5		4	4	4	4	4	
6		5	4	4	5	5	
7		5	5	5	5	5	
	Жами:	32	29	26	32	33	
	Уртача:	4,57	4,14	3,71	4,57	4,72	

2-жадвал

Янги усулда тайёрланган “лағмон”нинг сифатини органолептик бахолаш

№ Т/р	Дегустатор Ф.И.Ш.	Ташки куриниш	Таъми	Хиди ва аромат	ранги	Консис-тенция	Имзо
1.		5	5	5	4	5	
2		5	5	5	4	5	
3		5	5	5	5	5	
4		5	5	5	5	5	
5		5	5	5	5	5	
6		5	5	4	5	5	
7		5	5	5	5	5	
	Жами:	35	35	34	33	35	
	Уртача:	5	5	4,71	4,86	5	

3-жадвал

Анъанавий усулда тайёрланган “Лағмон”нинг комплекс сифат курсаткичлари

№ Т/Р	Сифат курсаткичлари	Огирлик коэффициенти	Ком. аъзолари-нинг уртача балл	Оғирликни хисобга олган холда балл бахоси
1	Ташки куриниш	2	4.57	9,14
2	Аромат хид	3	3,71	11,13
3	таъми	3	4,14	12,42
4	ранги	3	4,57	13,71
5	консистенция	2	4,71	9,42
6	Сифатнинг комплекс курсаткичи	13		55,82

4-жадвал

Янги усулда тайёрланган “лағмон”нинг комплекс сифат курсаткичлари

№ Т/Р	Сифат курсаткичлари	Огирлик коэффициенти	Ком.аъзоларининг уртача балл	Огирликни хисобга олган холда балл бахоси
1	Ташки куриниш	2	5	10
2	Аромат хид	3	4,71	14,13
3	таъми	3	5	15
4	ранги	3	4,86	14,7
5	консистенция	2	5	10
6	Сифатнинг комплекс курсаткичи	13		63,8

5-жадвал

Янги ва анъанавий усулда тайёрланган лағмоннинг комплекс сифат кўрсаткичлари

№ т/р	Сифат курсаткичлари	Огирлик коэффи-циенти	Ком.аъзоларининг уртача балл		Огирликни хисобга олган холда балл бахоси	
			Янги усул	Анъанав усул	Янги усул	Анъанав. усул
1	Ташки куриниш	2	5	4,57	10	9,14
2	Аромат хид	3	4,71	3,71	14,13	11,13
3	таъми	3	5	4,14	15	14,42
4	ранги	3	4,86	4,57	14,7	13,71
5	консистенция	2	5	4,71	10	9,42
6	Сифатнинг комплекс курсаткичи	13	4,94	4,34	63,83	55,82

Жадвалларда келтирилган натижалардан шу маълум булдики Уйгур усулида тайерланган хамирдан килинган “Лағмон” таомининг комплес сифат курсаткичи аннавий усулда тайерланган “Лағмон” таомидан юкори зкан. Унинг сифат курсаткичлари хар томонлама яхши хисобланади.

Биз худди шундай Самаркандча усулда тайёрланган “Полов оши”нинг сифатини Фаргонача усулда тайёрланган “Полов оши”нинг сифатини комплекс сифат курсаткичлари кўриб чиқдик. Сифат кўрсаткичлариниг хисоби шуни курсатдики ананавий Самаркандча.тайёрланган “Полов оши” фаргонача усулда тайёрлаганидан сифат даражаси паст экан.

Худди шундай тадкикот хамирли узбек пазандачилик таоми “Сомса”га хам кулланилди ва ижобий натижалар олинди.Унда комплекс курсаткичлар натижаси 59,7 бал янги усулда булса , ананавий усулда у 56,3 балга тенг, Демак бунда хам яхши сифат курсаткичларига эришилди

СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИГИ

Ж.Файзиев – СамИСИ доценти
Р.Ташманов - СамВМИ ассистенти
Ж.Абдурайимов – СамИСИ талабаси

Аннотация. *Ишда сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламент доирасида сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлигига бўлган талаблар тавсифланган, техник регламент талабларига риоя қилиниши устидан давлат назорати ва маҳсулотлар мувофиқлигини баҳолаш масалалари таҳлил қилинган*

Калит сўзлар: *озиқавий захарланиш, озиқавий инфекция, канцероген, мутаген, тератоген таъсир, санитария қоидалари, гигиеник норматив, ветеринария-санитария қоидалари, экологик хавфсизлик, физик-кимёвий хавфсизлик, потенциал хавфли моддалар, соматик хужайра, хом сут, хом ёғсиз сут, хом қаймоқ, ивитқи, озиқавий муҳит, ферментли препарат.*

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: *пищевое отравление, пищевая инфекция, канцерогенное, мутагенное, тератогенное воздействие, санитарные правила, гигиенический норматив, ветеринария-санитарные правила, экологическая безопасность, физико-химическая безопасность, потенциально опасные вещества, соматические клетки, сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сирые сливки, закваска, питательная среда, ферментный препарат.*

Annotation. *In the work within the framework of the general technical regulation on the safety of milk and dairy products, the requirements for the safety of milk and dairy products were described, the analysis of issues of state control over compliance with the requirements of technical regulations, and conformity assessment of products was carried out.*

Keywords: *food poisoning, food infection, carcinogenic, mutagenic, teratogenic effects, health regulations, hygienic standard, veterinary medicine, health regulations, environmental safety, physical and chemical safety, potentially hazardous substances, somatic cells, raw milk, raw skimmed milk, cream, leaven , nutrient medium, enzyme preparation.*

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 бўлмаслигин акс эттиради. Бошқача қилиб айтганда, хозирги ва бўлғуси авлод соғлиги учун зарарли, ноқулай таъсирларни кўрсатмайдиган овқатланиш маҳсулотларини хавфсиз деб ҳисоблаш 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.

Мазкур ишни мақсади сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламент доирасида сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлигига бўлган талабларни таҳлил қилиш ва тавсиялар шакллантириш ҳисобланди.

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.

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 миқдорлари техник регламентни 2-чи иловасида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган меъёрлардан ошмаслиги лозим.

Хом сутда ветеринария дори воситаларини қолдиқли миқдорини йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 3-чи иловасида кўрсатилган йўл қўйиладиган меъёрлардан ошмаслиги лозим.

Сут ва сут маҳсулотлари, ивитқилар, озиқавий муҳитлар, ферментли препаратларда потенциал хавфли моддалар, микроорганизмларни йўл қўйиладиган миқдорлари техник регламентни 4 ва 5-чи иловаларида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган меъёрлардан 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.

Шундай қилиб, 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 тшлаб 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.

СУТНИ ҚАЙТА ИШЛАШДАГИ САНИТАРИЯ-ГИГИЕНИК ТАЛАБЛАР

Ж.Файзиев – СамИСИ доценти
А.Тўлаев – СамВМИ ассистенти
Ш.Уралов – СамИСИ талабаси

Аннотация. *Ишда сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва лаборатория назоратига бўлган гигиеник талаблар таҳлил қилинган, санитария гигиеник тадбирларни амалга ошириш долзарблиги кўрсатилган.*

Калит сўзлар: *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 paper analyzes the hygienic requirements for the production and laboratory control of milk and dairy products, shows the relevance of the implementation of sanitary and hygienic measures.*

Keywords: *anti-epidemiological and hygienic measures, biological value, sanitary rules and regulations, technological process, leaven, sanitary requirements, occupational health, personal hygiene, sanitary-epidemiological service, sanitary-epidemiological control, sewage systems, pure culture, boxing, infectious disease, food poisoning .*

Сут ва сут маҳсулотлари юқори биологик қиймати шарофати билан алмаштирилмайдиган овқатланиш маҳсулотлари ҳисобланади. Шу билан бир қаторда сут микроорганизмлар учун энг қулай озиқавий муҳит ҳисобланиб улар унда интенсив ривожланади, бунинг оқибатида сут ва сут маҳсулотлари бир қатор касалликларни сабабчиси бўлиши мумкин. Сут тез бузилувчан маҳсулотларга тегишли, шунинг учун юқори сифатли сут ва сут маҳсулотларини олинишига фақат эпидемияга қарши ва гигиеник тадбирларни тўғри ташкил этиш, шунингдек сутни олиш, қайта ишлаш ва реализация қилишнинг барча бўлимларини назорат қилиш орқали 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 меъёрлар 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 ҳам инфекцион касалликлар ва ҳам озиқавий захарланишлар манбаи ҳисобланади. Униси ва буниси ҳам, одатда, қўзғатувчиларни ривожланиши учун қулай шароит шароит яратилганидагина, йилни маълум вақтида содир бўлади. Аммо, охирги йилларда сут ва сут маҳсулотларини истеъмол қилиниши туфайли келиб чиққан озиқавий захарланиш ва инфекцион касалликлар ҳолатлари йилни барча мавсумлари давомида қайд қилинмоқда. Уларни олдини олиш зарурияти сутни соғиб олиш жараёнлари, уни корхоналарда қайта ишлаш, сут маҳсулотларини реализация қилинишида жўнатиш ва сақлаш технологик ва санитария гигиеник режимларини баҳолашда 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.

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИДА ЯШОВЧИ АҲОЛИНИНГ ҲАҚИҚИЙ ОВҚАТЛАНИШИ ВА ОВҚАТЛАНИШ ТАРЗИНИ ТАҲЛИЛ ҚИЛИШ

Ш.М.Каримова - СамИСИ ассистенти
М.Каримов - СамИСИ доценти

Аннотация: *Мақолада республикада яшовчи аҳолининг ҳақиқий овқатланишини таҳлил қилиш натижасида уларни овқатланишни тўғри ташкиллаштиришга овқатланиш рационини ва таркибини оптималлаштириш йўллари кўрсатилган.*

Калит сўзлари: *энергия баланси, макро ва микронутриентлар, оптимал, овқатланиш тартиби, оптималлаштириш, индекс.*

Аннотация. *В статье рассмотрены вопросы фактического питания населения и на основании проведенных исследований сделаны выводы о целесообразности разработки правильного питания на основании оптимизации их состава.*

Ключевые слова: *баланс энергии, макро и микроэндриенты, оптимал, порядок питания, оптимизация.*

Замонавий турмуш тарзини ўзига хос хусусиятлари айниқса, катта шаҳарларда овқатланиш соҳасидаги ўзгаришлар билан боғлиқдир, натижада овқатланиш рационининг (маълум муддатда истеъмол қилинадиган озиқ-овқат миқдори) учта принципи ҳам бузилди: булар энергия баланси; макро ва микро нутриентларни оптимал миқдори ҳамда нисбати; овқатланиш тартиби (режим)дир.

Шуни такидлаш керакки, охирги вақтларда жисмоний фаолликнинг пасайишини ортиб бориши натижасида энергия баланси юзага келди. Бунинг оқибатида, микронутриентларга бўлган эҳтиёж аввалгидек бўлиб, асосий озиқ-овқат маҳсулотлари ва энергиясига бўлган талаб анча қисқарди. Бунда ҳар кунлик озиқ-овқат рациони янада бир хиллик касб этди, кўпгина инсонларда стандарт чекланган маҳсулотлар тўпламига келтирилади, улар истеъмол қиладиган озиқ-овқат маҳсулотларидаги тўйинган ёғлар холестерин, оддий углеводларнинг юқорилиги билан ажралиб туради. Кўпгина ёши катта инсонларнинг овқатланиш тартибига риоя қилиниши қониқарли деб ҳисоблаш мумкин эмас, чунки озиқ-овқат маҳсулотларини узлуксиз истеъмол қилишнинг одатдаги шакллари ўзгариб бормоқда, озиқ-овқат маҳсулотларини тез истеъмол қилиш, яёв юрганда овқатланишда калорияли озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмол қилиш каби нохуш ҳолатлар кузатилмоқда.

Юзага келган ҳолатни тўғрилашга ўринишда махсус адабиётларда овқатланиш дилеммаси (иккиланиш, икки мушкул ҳолатдан бирини танлаш имконияти) деб ном олган мантиққа тўғри келмайдиган парадоксал вазият билан тўқнашиб келинди. Овқатланиш дилеммаси бир томондан овқатланиш рациони калориялиги билан энергия сарф этиш ўртасидаги мутаносибликка эришиш учун истеъмол қилинадиган озиқ-овқат ҳажмини чеклаш зарурати бўлса, бошқа томондан эса, истеъмол қилинадиган озиқ-овқатлар миқдорини камайтириш микронутриентлар танқислигининг чуқурлашувига олиб келади, мавжуд микронутриентлар танқислигини бартараф этиш учун истеъмол

қилинадиган маҳсулотлар миқдори ва ассортиментини кенгайтириш энергия баланси бузилишига сабаб бўлиб унинг ортишига олиб келади. Овқатланиш таркиби ҳолатини мураккаблаштирувчи қўшимча омил бўлиб, инсонлардаги озиқ-овқат ҳаракатларидаги консерватившик, уларни озиқ-овқатни танлаб истеъмол қилишга интилиши, урф одатлари ҳамда қизиқиш, (майл, ҳавас) иштиёқлари билан боғлиқ бўлган социал (ижтимоий-руҳий)- психологик жиҳатлар бўлиб ҳисобланади. Дунёдаги ривожланган мамалакатларнинг аксарият аҳолиси озиқ-овқат маҳсулотларини танлашда тиббиёт ходимларининг, диетологларнинг ва нутрициологларнинг тавсияларига риоя қилмайдилар. Замонавий ҳаётнинг ўзгарувчанлиги, озиқ-овқат маҳсулотларини оммавий ишлаб чиқариш, янги технологиялар аҳолини миграцияси овқатланиш маҳсулотларини стандартлаштиришга овқатланишнинг миллий ва минтақавий одатларни бузилишига олиб келди.

Оммавий овқатланиш тарзидаги стереотиплар инсонлар саломатлигига салбий таъсир ўтказмоқда. Айниқса, катта шаҳарларда атроф муҳитдаги салбий ҳолатлар ва стресслар (зўриқиш ва ҳаяжонланиш)нинг қўшилиши инсон соғлиги ҳамда кассаллик ўртасидаги бир-бирига ўтувчи психофизиологик ҳолатни ривожланишига олиб келмоқда. Қаттиқ чарчаш, ҳолдан тойиш, мадори қуриш каби ҳолатлар, шахсий компенсатор механизмлари ёрдамида мослашиш вазияти касаллик ҳамда касаллик олди ҳолатида ривожланади. Аҳолини озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминланганлик ҳолати унинг овқатланиш тарзини белгилайди.

Овқатланиш тарзи ва овқатланиш таркиби (структураси) мамалакатнинг ривожланиш даражаси ҳамда аҳолини фаровонлигини белгилайдиган муҳим кўрсаткичлардан бўлиб ҳисобланади. 2004 йил 22 майда соғлиқни сақлаш бутунжаҳон ассамблеясининг 57 сессиясида қабул қилинган “Овқатланиш, жисмоний фаоллик ва саломатлик бўйича глобал стратегиялар” ҳужжатига кўра аҳолининг овқатланиш тарзини,жумладан микронутриентларга бой озиқ-овқат маҳсулотларини истеъмол қилиши, социал-гигиеник мониторингини ўтказиш, аҳоли саломатлигини сақлаш, давлат ва жамиятнинг мувафақиятли фаолият кўрсатиши учун, юрак –қон томир, онкологик ва нафас олиш йўлларидаги сурункали касалликларни, қандли диабет касалликларини олдини олиш бўйича асос бўлиб хизмат қилади.

Олимлар томонидан олиб борилган тадқиқотлар шуни кўрсатдики, дунёда мазкур касалликлар туфайли 60% инсонларнинг ўлимига сабабчи бўлса, Европа миктақасида бу кўрсаткич 86% ни ташкил этади. Самарали профилактик, олдини олувчи чора ва тадбирлар инсонларнинг соғлом овқатланиши ва етарли даражада жисмоний фаоллигини ошириш учун ҳал қилувчи компонент бўлиб ҳисобланишини ҳамда 80% ҳолатда юқумли бўлмаган касалликларни ривожланишини бартараф этиш мумкинлигини ВОЗ исботлади. Мамлакатимизда УзАМН овқатланиш Институти томонидан минтақавий тиббий муассасалар билан биргаликда 1983 йилдан бери олиб бориладиган мониторинг натижаларига кўра, Ўзбекистон аҳолиси овқатланиш тарзининг қуйидаги асосий бузилишларини аниқладилар: ярим тўйинмаган ёғ кислоталарини танқислиги шароитида мол (ҳайвон) ёғини ўта кўп даражада

истеъмол қилиш (ПНЖК); тўла қийматли оқсилларни етарли даражада истеъмол қилмаслик; овқатланиш рационида тез ҳазм бўлувчи углеводларни асталик билан секин ҳазм бўлувчи углеводларга нисбатан яққол устунлик қилиши; кўпгина витаминлар ва микроэлементларни етарли даражада истеъмол қилмаслик; жумладан; мамлакат аҳолисининг аксарият қисми (90% и) йил давомида доимий витамин танқислигини бошидан кечиради (ҳис қилади), кальций, темир, йод, фтор, селен, руҳ сингари элементларни етарли даражада истеъмол қилмаслик; озиқ-овқат пайлар(толалар)ини етарли даражада истеъмол қилмаслик, тавсия қилинадиган нормадан 30% га паст истеъмол қилинади.

1998 йилда қабул қилинган “Мамлакатимиз аҳолисини 2005 йилгача соғлом овқатланиш соҳасидаги давлат сиёсати концепцияси” ни амалга ошириш ҳамда ҳаётга жорий этиш, озиқ-овқат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлигини назорат қилишнинг ҳамда аҳолининг турли қатламлари овқатланиш таркибини мониторинг қилиш тизимида замонавий қонуний ва норматив методик (услубий) базани яратишни таъминлади. 2003 йилдан 2008 йилгача даврлар натижалари мониторингига кўра 1992-2002 йилларга таққослаганда микронутриентлар билан бойитилган янги турдаги озиқ-овқат маҳсулотларини қўшиб ҳисобланганда истеъмол қилинадиган озиқ-овқат маҳсулотлари таркибини ўзгариши туфайли аҳоли овқатланишининг ижобий тенденциялари кузатилди. Қатор витаминлар танқислигини кенг тарқалишини камайтириш бўйича чора – тадбирлар ишлаб чиқилди, бироқ аҳолини турли қатламлари оммавий текшириш натижаларига кўра аҳолини микронутриентларга бой озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш долзарб муаммолардан бири бўлиб турибди. Тўла қийматли оқсил ПНЖК, қатор микронутриентлар, ПВ ва биофлавоноидлар мавжуд озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмол қилиш даражаси пасайганлиги, унинг ўрнига тўйинган ёғлар, шакар, алкоголи озиқ-овқат маҳсулотлари истеъмоли кўпайганлиги қайд қилинмоқда.

Овқатланиш тарзини бузилиши юрак-қон томир касалликларининг юзага келиши ва ривожланиши эҳтимолини пайдо бўлиши учун долзарб омил (сабаб) бўлиб ҳисобланади, Ўзбекистондаги ўлимларнинг умумий даражасини 55% и мазкур касалликка тўғри келади; рак касаллигининг баъзи турлари, қандли диабет касаллигининг икки тури, ошқозон ичак касалликлари, атроф, муҳитнинг табиий ва техноген омиллари таъсирига барқорорлик ҳамда иммун тизимининг пасайиб кетиши касалликлари ҳам кўпайиб кетмоқда. Болаларни жисмоний ривожланишидаги четланишларнинг турли йўналишлари кузатилмоқда, жумладан, организм оғирлигининг танқислиги ривожланмоқда, антропометрик кўрсаткичлар пасайиб бормоқда, бироқ шу билан бирга тескари тенденция ҳам кенг тарқалмоқда – болаларда ва катталарда организмнинг ортиқча (вазни) оғирлиги юзага келмоқда, моддалар алмашувининг турли бузилиши пайдо бўлмоқда, мазкур касалликлар билан изоҳланувчи семизлик (ортиқча ёғларнинг пайдо бўлиши) ҳамда ортиқча вазн касалликлари пайдо бўлмоқда. Ўзбекистоннинг йирик шаҳарларида катталарнинг 20-23% и вазни нормаси бўйича 20-25 индекс ўрнига организм массаси (вазни) индекси қарийиб 30 ни ташкил қилмоқда. Ўзбекистон Республикаси ССА овқатлантириш институтнинг маълумотларига қараганда гипертоник

касалликларнинг ва қандли диабет касаллигининг тенг тарқалганлиги организм массаси индексига тўғри пропорционалдир. Замонавий кам ҳаракатланувчи ҳаёт тарзида шаҳар аҳолисининг аксарият қисми янада кам энергияни талаб этади. Тавсия этилаётган суткалик энергия миқдори аёллар учун-1900 ккал ни эркаклар учун -2400 ккални ташкил этади. Таққослаш учун ўтган асрнинг 70-йилларида тавсия этиладиган энергия миқдори эркаклар учун 3000-3200 ккални (меҳнат шароити ва турига боғлиқ равишда) аёллар учун -2800 ккалгачани ташкил этар эди.

Ўзбекистон аҳолисининг кўпгина қисми (айниқса Қорақалпоғистон АР ва Хоразм вилояти) ноқулай экологик шароитларда истиқомат қилади, ҳаёт тарзи ва социал жиҳатда қийин бўлган шароитларда истиқомат қилиб уларнинг ҳаёт тарзи билан изоҳланувчи руҳий эмоционал зўриқишларни бошдан кечиради, мазкур аҳоли атроф муҳит таъсирларига кучсиз (секин) мослашади ҳамда оғир касалликлар келиб чиқиш хавфи ўта юқоридир. Ўзбекистон Республикаси АМНГУНИИ маълумотларига қараганда фақатгина 15-20% аҳолигина соғлом деб ҳисоблаш мумкин, 15-20% и касаллик ҳолатида, 60-70% аҳолигина соғлом ва каслланган инсонлар ўртасида, уларнинг организмидаги компенсатор имкониятлари ҳамда резервлари етарли даражададир.

Юқорида келтирилган маълумотлар асосида қуйидагиларни тавсия этиш мумкин:

Биринчидан, Ўзбекистон Республикасида яшовчи аҳолининг замонавий овқатланиш рациони ва унинг таркиби ҳамда ҳаёт тарзининг ўзига хос хусусиятларини ҳисобга олиш, киши саломатлиги учун унинг соғлиги эҳтимолларининг интеграл омилларидан бири бўлиб ҳисобланади. Иккинчидан, юзага келган вазиятни яхшилаш учун аҳолини барча қатламларида овқатланиш рациони ва таркибини оптималлаштириш ҳамда овқатланиш таркибидаги бузилишлари олдини олиш ва уларни тузатишга йўналтирилган йирик кенг қамровли самарали дастурларни амалга ошириш ҳамда мувафақиятли тадбиқ этиш орқалигини эришиш мумкин.

ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

Джураев Х.Ф. – профессор БухИИТ
Каримова Ш.М. – соискатель БухИИТ

Аннотация. *В статье подробно рассмотрены вопросы касающихся физиологическим аспектом пищевых волокон (ПВ), а также указанны пути обогащения пищевых продуктов.*

Ключевые слова: *пищевые волокна(ПВ), пектин, гуар, эффект насыщения, гликемия, жирные кислоты, рак, кариес, энтеросорбент.*

Общим свойством ПВ является устойчивость к воздействию пищеварительных ферментов желудка и тонкого кишечника, обусловленная их строением и отсутствием в организме человека ферментов, специфичных к расщеплению связей, присутствующих в молекулах ПВ. В зависимости от

медико-биологических эффектов, проявляемых в организме человека, ПВ разделяют на следующие группы:

- ускоряющие и повышающие чувство насыщения: гельформирующие ПВ (пектин, гуар и др.);
- ингибирующие эвакуаторную функцию желудка: вязкие ПВ (гуар и др.);
- стимулирующие моторную функцию толстой кишки: аморфные ПВ (из свекольных выжимок и др.);
- увеличивающие массу фекалий и соответственно частоту дефекаций за счет: удержания воды в просвете толстой кишки (ПВ пшеницы, бобовых), возрастания массы микрофлоры толстой кишки (ПВ капусты и др.);
- сорбирующие желчные кислоты: гуар, лигнин, целлюлоза, пектин;
- сорбирующие холестерин: гуар, целлюлоза, пектин;
- замедляющие всасывание углеводов: пектин, гуар;
- преобразуемые бактериями кишечника в лигнины, блокирующие рецепторы к эстрогенам (ПВ злаковых);
- оказывающие антиоксидантное действие: лигнин.

Специфические области воздействия ПВ на организм человека связаны с несколькими эффектами, перечисленными ниже:

- *эффект насыщения.* В желудке волокна связывают воду, увеличивают объем пищевого комка, что приводит к усилению давления на стенки желудка, его растяжению. При этом раздражаются реагирующие на давление рецепторы на внутренней поверхности желудка, импульсы от которых способствуют ощущению сытости. При этом энергетическая ценность самих волокон варьирует в диапазоне 1,5-2,5 ккал/г;

- *снижение пост пищевой гликемии* путем замедления процесса всасывания глюкозы в кровь и ее утилизации, за счет чего регулируется выработка гормонов, отвечающих за появление чувства голода, и пролонгируется чувство насыщения, облегчается регулирование аппетита, которое в последние годы относят к основным факторам, позволяющим контролировать массу тела;

- *действие пищевых волокон в тонком кишечнике.* ПВ покидают желудок и проходят через тонкий кишечник, не подвергаясь перевариванию пищеварительными ферментами.

- *действие пищевых волокон в толстом кишечнике.* Некоторые растворимые волокна проявляют пребиотическое действие, т.к. являются субстратом для полезных видов кишечной микрофлоры – бифидо и лактобактерий, для которых предпочтительным является субстрат углеводной природы.

- *выработка и использование короткоцепочечных жирных кислот.* Продуктами ферментации ПВ под действием кишечных бактерий являются низкомолекулярные карбоновые кислоты - уксусная, пропионовая, масляная, которые метаболизируются в печени и тканях организма.

- *эффекты пищевых волокон в толстой кишке, которые могут снизить риск заболевания раком.* Установлена обратная зависимость между потреблением овощей, фруктов, других источников ПВ и снижением риска развития рака молочной железы у женщин, предстательной железы у мужчин, а также толстой кишки. Впервых двух случаях предполагаемые механизмы связаны с влиянием растительных волокон и сопутствующих им биологически активных веществ (лигнанов) на синтез в организме и метаболизм ряда стероидных гормонов, в т.ч. эстрогенов, а также фито эстрогенов, которые обладают высокой противоопухолевой активностьюв отношении этих видов рака.

- *снижение риска развития кариеса* за счет более длительного и более интенсивногопережевывания продуктов с ПВ, что способствует очищению зубов от остатков пищи, в т.ч. от сахара;

- *выполнение функций энтеросорбентов.* ПВ, обладающие высокой комплексообразующей способностью (например, пектиновые вещества и альгинаты), образуют с ионами поливалентных металлов прочные нерастворимые соединения, которые не подвержены действию ферментов в широком диапазоне pH. В последнее время пектины широко используются в качестве профилактических средств при отравлениях тяжёлыми металлами и радионуклидами благодаря способности низко этерифицированных пектинов (НЭП) образовывать комплексные соединения с ионами цинка, свинца, кобальта, стронция, цезия. Такой же эффект эти ПВ проявляют в отношении токсичных веществ и радионуклидов, обеспечивая выведение их из организма. При выведении тяжелых металлов и радионуклидов НЭП образует пектинаты металлов, в т.ч. свинца, а высоко этерифицированный пектин (ВЭП) обволакивает кишечную стенку и посредством механизма гель-фильтрации снижает всасывание молекул высокотоксических веществ.

Другой механизм действия пектинов связан с их частичным гидролизом

микроорганизмами кишечника с образованием олигогалактуроновой и галактуроновой кислот, которые реабсорбируются в кишечнике, попадают в кровяное русло, где связывают свинец, кадмий, ртуть и способствуют их выходу из депо с последующим выведением их организма.

При обогащении пищевых продуктов большое значение имеет обоснование верхнего допустимого уровня потребления ПВ в связи с их возможным влиянием на усвояемость белков, жиров, углеводов, микронутриентов и на активность пищеварительных ферментов.

При исследованиях invivo и invitro рядом авторов было установлено, что ПВ ингибируют активность панкреатических ферментов invivo; увеличение вязкости дуоденального сока (пектином, гуаром) ингибирует активность или способствует связыванию липазы; снижение pH дуоденального сока (пектином) понижает активность амилазы и липазы; предварительная обработка ПВ HCI увеличивает их ферментингибирующие свойства. Аналогичные эффекты, проявляемые в разной степени, были выявлены для каррагинана, хитозана, целлюлозы и др. видов ПВ. Есть данные о том, что пектин, гуар, пшеничные отруби тормозят в дуоденальном соке амилазную активность на 35-100%,

липазную - на 40-95%, триптическую - на 40-85%, фосфолипаза подавляется только пектином на 75%.

Вероятно, постоянное потребление больших количеств ПВ способствует снижению всасывания белков, жиров и углеводов, что приводит к уменьшению энергетической ценности пищи. Многие авторы предостерегают от злоупотребления ПВ, которые способны снизить адсорбцию кальция, железа, цинка, магния, увеличить выведение азота из организма; тормозить активность трипсина и химотрипсина. Этот эффект особенно характерен для некоторых отрубей, содержащих фитаты, ингибирующие всасывание железа и цинка.

Некоторыми исследованиями показано, что длительное потребление ПВ может отрицательно влиять на баланс витаминов, особенно А, С, Е, глутаминовой кислоты,серина и треонина. В связи с выше изложенным, при обогащении диет ПВ рекомендуется дополнительное введение минеральных нутриентов и комплекса витаминов.

Однако указанные эффекты обнаруживаются в случае применении довольно больших доз определенных видов ПВ. Так, в эксперименте на животных тенденция к снижению содержания витаминов групп В и С в крови была выявлена только при добавлении в диету пшеничных отрубей, а пектин и микрокристаллическая целлюлоза никакого влияния не оказывали, в ряде работ было установлено,что при длительном введении ПВ в организме происходят адаптивные реакции, восстанавливающие исходный уровень микроэлементов. Большое значение при применении ПВ имеют перерывы между курсами, в течение которых баланс минеральных элементов, витаминов и азота быстро восстанавливается.

ТАОМЛАР РЕЦЕПТУРАСИНИ ОПТИМАЛЛАШТИРИШ ТЕЖАМКОРЛИК ГАРОВИ

Т.И.Шукуров – СамИСИ талабаси
Ш.А.Джалилов – СамИСИ ассистенти
И.Х.Шукуров – СамИСИ, кафедра мудири, т.ф.н

Аннотация: *Ушбу мақолада овқатланиш корхоналарида ишлатиладиган рецептураларни оптималлаштириш орқали хомашё ва маҳсулотларни тежамкорликка эришиш масаласи кўриб чиқилган.*

Аннотация: В этой статье рассматривается, как экономить сырье и продукты путем оптимизации рецепта, используемого в пищевой промышленности.

Таянч сўзлар: *БМТ,рецептура, биологик қиймат, алмашинмайдиган аминокислота,* оптималлаштириш, *аминокислота скори,лиминтланган аминокислота ва бошқ.*

Ключевые слова: *ООН, рецептура, биологическая ценность, незаминимые аминакислоты, оптимизация, аминокислотный скор, лимитированные аминокислоты и др.*

Ер юзида аҳоли сонининг ўсиши, иқлим шароитининг ўзгариши ва бошқа омиллар сабабли инсониятнинг озиқ-овқат маҳсулотларига талабини қондириш масаласида қийинчиликлар кузатилмоқда. БМТнинг Озиқ-овқат ва қишлоқ

хўжалиги ташкилоти ҳамда Бутунжаҳон Соғлиқни Сақлаш ташкилоти (ФАО/ВОЗ) маълумотларига кўра, ҳозирги вақтда дунёда 840 миллиондан ортиқ киши, яъни деярли ҳар 8 одамнинг бири тўйиб овқатланмаяпти.

Аҳоли сони тез кўпайиб бораётгани, озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш имкониятлари чекланаётгани сабабли кўплаб мамлакатларда аҳолини сифатли озиқ-овқат билан таъминлаш масаласи асосий муаммога айланмоқда. Ўзбекистонда мустақиллик йилларида ушбу соҳада жуда катта ютуқлар қўлга киритилди, жумладан, қишлоқ хўжалиги маҳсулотларининг ишлаб чиқариш ҳажми йил сайин ўсиб бормоқда.

Президентимиз раҳнамолигида аҳолини сифатли озиқа моддаларига, биологик фаол моддаларига ва зарур микроэлементларга бой озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш мақсадида озиқ-овқат саноати корхоналарида - хомашё базасини янада мустаҳкамлаш, қайта ишлаш соҳасини модернизация қилиш, маҳсулотлар турларини кўпайтиришга жиддий эътибор қаратилмоқда.

Шу боис, бугунги кунда овқатланиш корхоналарида тайёрланаётган турли ассортиментдаги таом ва кулинар маҳсулотларни ишлаб чиқаришда, уларни рецептуралари таркибига кирувчи хом-ашё ва маҳсулотлар таркибидаги озиқа моддаларни оптималлаштириш орқали янги рецептуралар яратиш масаласи, улар олдида турган долзарб масалалардан бири бўлиб қолмоқда. Қўйилган муаммонинг ечимига эришиш эса ўз навбатида овқатланиш корхоналарида ишлатиладиган хом-ашё ва маҳсулотлардан самарали фойдаланишни йўлга қўйиш орқали тонналаб маҳсулотларнинг тежалишига олиб келади.

Овқатланиш корхоналарида тайёрланадиган таом ва кулинар маҳсулотларнинг рецептураларини оптималлаштириш, таом таркибига кирувчи оқсилларнинг биологик қийматини ошириш орқали амалга оширилади.

Озиқ-овқат маҳсулотларидаги ёки тайёр таомлар оқсиллари таркибидаги алмашинмайдиган аминокислоталарнинг миқдорий ҳолатига оқсилларнинг биологик қиймати дейилади. Демак, оқсилларнинг биологик қиймати алмашинмайдиган аминокислоталар миқдорлари ва уларнинг миқдори бўйича бир-бирларига бўлган нисбатлари орқали белгиланади. Улар миқдорларининг нисбатлари тавсия қилинган меъёрларга қанча яқин бўлса, оқсилнинг биологик қиймати шунча юқори бўлади. Шу сабабли ҳам бутун дунёда оқсилларнинг бирламчи моддалари бўйича оптималлаштирилган даражаси уларнинг биологик қиймати орқали баҳоланади.

Оқсилларнинг биологик қийматини аниқлашда аминокислота скори кўрсаткичи ишлатилади. Аминокислота скори деганда маҳсулотнинг ёки таомнинг 1 г. оқсили таркибидаги маълум бир аминокислотанинг Бутун дунё соғлиқни сақлаш ташкилоти томонидан таклиф қилинган, худди шундай аминокислотанинг 1 г. идеал оқсилдаги миқдорига бўлган нисбатига айтилади. Аминокислота скори фоизда ҳисобланади, шунинг учун ҳам 100 га кўпайтирилади:

$$АК_{скор} = \frac{X \cdot 100}{У}, \%$$

бу ерда: $АК_{скор}$ - маълум бир оқсилдаги мавжуд аминокислота скори, %;

Х - мавжуд аминокислотанинг озиқ-овқат ёки таом оқсилининг 1 г. даги миқдори, мг;

У - 1 г. идеал оқсил таркибида бўлиши керак бўлган худди шундай аминокислота миқдори (меъёри), мг.

Шуни таъкидлаб ўтиш керакки, таомлар таркибида организмга тушган оқсилнинг ҳаммаси ҳам организм томонидан ўзлаштирилмайди, чунки уларнинг бир қисми организмдан ўзлаштирилмасдан чиқиб кетади. Шунинг учун оқсилларнинг мақсадли ўзлаштирилиш даражаси уларнинг организм томонидан ўзлаштирилиши мумкин бўлган миқдорида аниқланади:

$$Б_{ў} = Б_1 \cdot К,$$

бу ерда, $Б_{ў}$ - оқсилнинг ўзлаштирилиши мумкин бўлган қисми, г.;

$Б_1$ - таомлар таркибидаги оқсиллар миқдори, г. У озиқ-овқат маҳсулотлар кимёвий таркиби жадвалларидан аниқланади. Илмий изланишлар мақсадида эса экспериментлар ўтказиш йўли билан топилади;

К - ушбу маҳсулот оқсилини ўзлаштириш коэффициенти (1-жадвал).

1-жадвал

Баъзи бир маҳсулот турлари оқсиллари, ёғлари ва углеводларининг одам организми томонидан ўзлаштирилиш коэффициентлари, %

Маҳсулотлар номи	Оқсил	Ёғ	Углеводлар
Гўшт, балиқ ва улардан тайёрланган маҳсулотлар	95	90	-
Сут, сут маҳсулотлари, тухум	95	95	98
Қора буғдой, кепакли ундан тайёрланган нон, дуккаклилар ва ярмалар (манна, гуруч, «Геркулес» ва толқон ярмаларидан ташқари)	70	92	94
Биринчи, иккинчи ва олий навлардан тайёрланган нон, манна ярмаси ва гуруч, «Геркулес» ва толқон	85	93	96
Картошка	70	-	95
Сабзавотлар	80	-	85
Мевалар	75	-	90

Жадвалда келтирилган коэффициентлар аниқ маҳсулотлар оқсиллари, углеводлари ва ёғларининг ўзлаштирилиш даражаларига тегишли. Маълумки, умумий овқатланиш корхоналарида таомлар маълум бир кафолатли ташкилот томонидан тасдиқланган рецептура бўйича тайёрланади, рецептура таркибига эса энг камида икки ва ундан ҳам кўпроқ маҳсулот турлари киради. Шу сабабли ҳам ҳар бир хом ашё оқсилининг организм томонидан ўзлаштирилиш коэффициентлари орқали улардан тайёрланган таом оқсилининг ўртача ўзлаштирилиш даражаси қуйидаги формула орқали топилади:

$$Б_у = \frac{К_{у1}К_1 + К_{у2}К_2 + ... + К_{ун} \cdot К_н}{100}, \%$$

бу ерда, $Б_ў$ - маълум хом ашё турларидан тайёрланган таом оқсилининг организм томонидан ўзлаштирилиш даражаси, %;

$К_{у1}$, $К_{у2}$, $К_{уп}$- таом таркибига кирадиган маҳсулотлар оқсилларининг ўзлаштирилиш коэффициентлари;

$К_1$, $К_2$, $К_п$ - тайёр таом оқсилидаги маҳсулотлар оқсилларининг улушлари.

Ушбу формула ёрдамида таом оқсилининг ўртача ўзлаштирилиш даражасини аниқ бир мисолда кўриб чиқамиз. Фараз қилайлик, таом гўшт, картошка, сабзи ва ёғдан иборат бўлсин, яъни тўрт хил маҳсулотдан тайёрланган (2-жадвал).

2-жадвал

Таомдаги ўзлаштириладиган оқсилларни ҳисоблаш услуби

Маҳсулот номи	Рецептура бўйича миқдори, нетто, г.	Маҳсулотнинг 100 г. даги оқсиллар миқдори, %	Рецептурага кирадиган маҳсулотлардаги оқсиллар миқдори, г.	Ўзлаштирилиш коэффициентлари	Ўзлаштириладиган оқсил, г.
Гўшт	100	20	20	0,95	19
Картошка	200	2	4	0,70	2,8
Сабзи	50	2	1	0,8	0,8
Ёғ	25	-	-	-	-
Жами	-	-	-	-	22,6

Жадвалда келтирилган маълумотлар таҳлили шуни кўрсатадики, гўшт оқсилининг ўзлаштирилиш коэффициенти 95, картошка оқсилиники 70, сабзи оқсилиники эса 80 %ни ташкил қилади. Агар тайёр таом таркибидаги ўзлаштирилиши мумкин бўлган оқсилнинг умумий миқдори 22,6 г.ни ташкил қилса, ундаги гўшт оқсилининг улуши 84,1 %, картошка оқсилининг улуши 12,4 %, сабзи оқсилининг улуши эса 3,5 %ни ташкил қилади. Ушбу маълумотлар бўйича таом оқсилининг ўртача ўзлаштирилиш коэффициенти ($Б_ў$) қуйидагича ҳисобланади:

$$Б_у = \frac{95 \cdot 84{,}1 + 70 \cdot 12{,}4 + 80 \cdot 3{,}5}{100} = 91{,}4\%$$

Бу усул бўйича оқсилларнинг биологик қийматини, яъни алмашинмайдиган аминокислоталарнинг оптималлаштирилганлик даражасини аниқлашга оқсиллардан фойдаланиш (утилизация) коэффициенти асос қилиб олинган. Ушбу усул рецептурадаги таом таркибига кирадиган ҳар бир маҳсулот миқдорида "Озиқ-овқат маҳсулотлари кимёвий таркиби жадваллари"дан фойдаланиб, оқсилларнинг миқдори ва организм томонидан ўзлаштирилиши

мумкин бўлган оқсил қисми топилади (бундан олдинги мисолга қаралсин). Кейин эса ҳар маҳсулотдаги фойдаланиш мумкин бўлган 1 г. оқсил таркибидаги алмашинмайдиган аминокислоталар миқдори ҳисобланиб чиқилади. Рецептурага кирадиган маҳсулотлардаги оқсиллар ва алмашинмайдиган аминокислоталар миқдорлари бўйича таомдаги оқсил ва аминокислоталар миқдорлари аниқланади. Кейин фойдаланиши мумкин бўлган таом оқсилининг 1 г.даги алмашинмайдиган аминокислоталар миқдорлари ҳисоблаб чиқилади. Ундан кейин эса юқорида келтирилган формула орқали ҳар бир аминокислотанинг скори ҳисобланади ва лимитловчи аминокислота аниқланади.

Лимитловчи аминокислотанинг скори бўйича қуйидаги формула орқали ҳар бир алмашинмайдиган аминокислотанинг организм томонидан фойдаланиладиган миқдори ҳисобланиб чиқилади:

$$АК_{ф} = \frac{X \cdot АК_{скор}}{100}, \text{ мг.}$$

бу ерда: $АК_{ф}$ - берилган аминокислотанинг фойдаланиладиган (утилизация қилинадиган) қисми, мг;

X - берилган аминокислотанинг ўзлаштирилиши мумкин бўлган 1 г. оқсилдаги миқдори, мг;

$АК_{скор}$ - юқорида кўрсатилганидек, лимитловчи аминокислота скори, %.

Агар лимитловчи аминокислотанинг скори 100 % дан ортиқ бўлса, ундан фойдаланиладиган қисмини стандарт кўрсаткичларга қараб ҳисоблайди.

Ҳар бир алмашинмайдиган аминокислотанинг фойдаланилмайди-ган қисми ҳам аниқланади. Унинг учун қуйидаги формуладан фойдаланилади:

$$\Delta АК = АК_{ср} - АК_{ф}$$

бу ерда: $\Delta АК$ - берилган аминокислотанинг организм томонидан фойдаланилмайдиган қисми, мг.;

$АК_{ср}$ - берилган аминокислотанинг ўзлаштирилиши мумкин бўлган оқсилнинг 1 г.даги миқдори, мг.

$АК_{ф}$ - берилган аминокислотанинг фойдаланиладиган (утилизация қилинадиган) қисми, мг.

Бундан кейин алмашинмайдиган аминокислоталар барчасининг фойдаланилмайдиган қисмларининг йиғиндиси топилади:

$$\sum \Delta АК = \Delta АК_1 + \Delta АК_2 + ... + \Delta АК_8$$

бу ерда: $\Sigma\Delta АК$ - алмашинмайдиган барча аминокислоталарнинг фойдаланилмайдиган қисмларининг йиғиндиси, мг.;

$\Delta АК_1, \Delta АК_2, \Delta АК_8$ - ҳар бир алмашинмайдиган аминокислотанинг организм томонидан фойдаланилмайдиган қисми, мг.

Агар таом фақат битта оқсилли маҳсулотдан иборат бўлса, унинг оқсилидан фойдаланиш коэффициенти ($К_ф$) қуйидаги формула орқали топилади:

$$К_ф = \frac{O_c - \sum \Delta АК}{O_c} \cdot 100$$

Маълумки, таомлар тайёрлашда бир нечта оқсилли маҳсулотлар ишлатилади. Бундай ҳолларда организмнинг таом оқсилидан фойдаланиш коэффициенти (Кф) қуйидаги формуладан топилади:

$$К_ф = \frac{(O_c К_1 + O_c К_2 + O_c К_н - \sum \Delta АК}{O_c} \cdot 100$$

бу ерда: $К_ф$ - таом оқсилидан фойдаланиш коэффициенти, %;
O_c - таомдаги оқсил миқдори, мг.;
$\Sigma\Delta АК$ - алмашинмайдиган барча аминокислоталарнинг фойдаланилмайдиган қисмларининг йиғиндиси, мг.;
$К_1, К_2, К_п$ - берилган таомнинг рецептурасига кирадиган маҳсулотлар оқсилларининг таом оқсилларидаги улуши, %.

Таомлар оқсилларидан фойдаланиш коэффициентининг ($К_ф$) миқдорига қараб, улар рецептураларини оптималлаштириш ёки оптималлаштирмаслик тўғрисида қарор қабул қилинади.

Хуллас, қисқача қилиб айтганда, таом рецептураларини оптималлаштириш масаласи соҳанинг долзарб масалаларидан бўлиб, озиқ-овқат маҳсулотларини тежамкорлигига эришишда қўйилган муҳим қадамлардан биридир.

ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШНИНГ НАЗАРИЙ ТАҲЛИЛИ

З.Ш.Сувонов – СамИСИ ассистенти
Қ.Х.Ваҳобов – СамИСИ талабаси

Анотация: *Ушбу мақолада аҳолини сифатли ва хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш, меъёрида ва тўғри овқатланишнинг инсон саломатлиги учун аҳамияти ҳамда бозор иқтисодиёти шароитида озиқ-овқат саноати маҳсулотларининг хавфсизлик масалаларининг назарий тахлили келтирилган.*

Калит сўзлар: *бозор иқтисодиёти, озиқ-овқат хавфсизлиги, генетик модификацияланган организм, гринпис.*

Аннотация: *В этой статье подчеркивается важность обеспечения населения качественными и безопасными продуктами питания, важность нормального и точного питания для здоровья человека, а также теоретический анализ вопросов безопасности пищевых продуктов в рыночной экономике.*

Ключевые слова: *рыночная экономика, продовольственная безопасность, генетически модифицированный организм, гринпис.*

Annotation: *This article emphasizes the importance of providing the population with high-quality and safe food, the importance of normal and accurate nutrition for human health, as well as a theoretical analysis of food safety issues in a market economy.*

Keywords: *market economy, food security, genetically modified organism, Greenpeace.*

Мамлакатимиз аҳолисини сифатли ва хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш муҳим йўналишлардан бири ҳисобланади. Мустақиллик йилларида бу борада салмоқли ишлар амалга оширилган бўлиб, озиқ-овқат маҳсулотларини ички ва ташқи бозорда сотиш ҳамда маҳсулотлар рақобатбардошлигини ошириш, қайта ишлаш жараёнини кенгайтириш, замонавий технологиялар асосида интенсив боғлар барпо этиш, бу соҳада қабул қилинган қарорлар ва дастурларнинг хаётга тадбиқ этилиши натижасида ижобий ютуқларга этишилмоқда. Бугунги кунда юртимизда озиқ-овқат маҳсулотларни ишлаб чиқаришга мулжалланган корхоналар сони 10 мингдан ошиб кетди. Бу эса озиқ-овқат маҳсулотларини сақлаш, қайта ишлаш ва инфратузилмани ривожлантириш, ички истеъмол бозорини бойитиш, аҳолини қиш-баҳор ойларида мева ва сабзавотлар билан узлуксиз таъминлаш ҳамда унинг экспорт қилинишига катта аҳамият берилмоқда.

Хусусан юртимизда инвестиция дастурига кўра 2020 йилга қадар соҳада 304 та йирик лойиҳа ва 5000 тага яқин янги ишлаб чиқариш корхоналари ташкил этилиши кўзда тутилган. Бу эса қўшимча равишда 100 минг тонна озиқ-овқат саноати маҳсулоти 130 хилдаги янги маҳсулот ишлаб чиқаришни ўзлаштиришни имкониятини беради. Ўзбекистонда бугунги кунда 80 дан ортиқ давлатларга ишлаб чиқарилган қишлоқ хужалик маҳсулотларини экспорт қилмоқда[14].

Юқоридагиларни инобатга олган ҳолда Ўзбекистоннинг бу борадаги салоҳияти юқори эканлигини назарда тутиш лозим. Шу билан биргаликда дунё миқёсида юз бераётган глобал ўзгаришлар озиқ-овқат хавфсизлиги саҳасида бир қанча янги талабларни қўймоқда.

Озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш бўйича ўтказилаётган халқаро эксперт тадқиқотлари жаҳонда ва унинг айрим минтақаларида ушбу муаммо билан боғлиқ мураккаб вазият юзага келаётгани жиддий ташвиш ва хавотир уйғотаётганини кўрсатмоқда. Бугунги кунда мазкур муаммо жаҳон ҳамжамияти учун ўта долзарб ва жиддий таҳдидлар қаторига киритилмоқда.

БМТнинг Озиқ-овқат ва қишлоқ хўжалиги ташкилоти ҳамда Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти маълумотларига кўра, ҳозирги вақтда дунёда 840 миллиондан ортиқ киши, яъни деярли ҳар саккиз одамнинг бири тўйиб овқатланмаяпти, сайёрамиз аҳолисининг 30 фоизидан зиёди тўлақонли равишда овқатланмаслик, энг асосий микроэлемент ва витаминлар етишмаслиги муаммосини бошидан кечирмоқда. Ана шундай сабаблар туфайли 160 миллиондан ортиқ бола бўйининг ўсиши, жисмоний ва интеллектуал ривожланишига доир камчиликлардан азият чекмоқда”[15].

[14] Т.Эшназаров, И.Зокиров, Мақсад – аҳолини сифатли маҳсулот билан таъминлаш. “МЕНИНГ МУЛКИМ – ЧАСТНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ”, 13.05.2016. www.biznes-daily.uz

[15] Ўзбекистон Республикаси биринчи Президенти Ислом Каримовнинг “Ўзбекистонда Озиқ-овқат дастурини амалга оширишнинг муҳим захиралари” мавзусидаги халқаро конференциянинг очилиш маросимидаги нутқи. “Халқ сўзи”, 2014 йил 7 июнь.

Озиқ-овқат етишмаслиги шундай вазиятки аҳоли меъёрида ўсиши, ривожланиши, ҳамда фаол турмуш тарзи учун зарур бўлган хавфсиз ва тўйимли озиқ-овқат маҳсулотларини етарли миқдорда истеъмол қила олмаслигидир.

Миллиардлаб инсонларда йилига бир маротаба ёки ундан кўп марта озиқ-овқатдан келиб чиқадиган касаллик ҳуружи кўзатилади, уларнинг ўзлари хасталигига озиқ-овқат маҳсулотлари сабабчи эканлигини билмайдилар ҳам[5].

Озиқ-овқат хавфсизлиги даражасининг пастлиги аҳоли орасида қониқарсиз озиқланишга олиб келиб, у ўз навбатида одамлар, оилалар ва бутун ҳалқ учун жиддий оқибатларга олиб келади. Шу билан бирга кўпайиб бораётган генетик модификацияланган (ўзгартирилган) организм (ГМО) сақловчи маҳсулотларни олиб келиш ва қўллашни чегаралаш ва болаларга мулжалланган овқатларда ГМО маҳсулотларини тақиқлаш, қалбакилаштирилган озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш ва реализация қилиш устидан назоратни кучайтириш зарур ҳисобланади.

Айтишимиз мумкинки инсонлар бундай маҳсулотларнинг истеъмоли натижасида соғлиқ учун хавф солиши мумкинлигини билишса ҳам буни англаб етишда таваккалчиликка йўл қўймоқдалар. Шундай ҳиссиётга берилишмоқдаки бундай маҳсулотлар инсонларга дақиқалик ҳузур бағишламоқда.

Ҳозирга вақтда трансгенли маҳсулотлар истеъмоли тўғрисида баҳс кетмоқда. Хуш, генитик жиҳатдан ўзгартирилган ўсимликлар оддийларидан қандай фарқ қилади? Масала шундаки бу ўсимликларнинг ДНК сига бошқа ўсимлик гени сингдирилади. Натижада ўсимликнинг табиий ҳолати ўзгартирилади. Биринчи марта бундай генитик ўзгартирилган маҳсулотлар 1983 йилда Кёлн шаҳридаги ўсимликшунослик институтида яратилган. Изланишлар натижасида соя, картошка, памидор ва бошқа маҳсулотларнинг янги турлари яратилди. XX асрнинг 90-йилларида генитик ўзгартирилган 60 турдаги етиштириладиган ўсимлик турлари, 2003 йилда уларнинг сони 120 тага етди. Бу ўсимликларни етиштириш учун кўпчилик қисмига рухсат этилмаган ҳамда янги селекция ютуғи сифатида патент берилмаган. Шунга қарамасдан 99% трансгенли ўсимлик маҳсулотларини қўйидаги давлатлар етиштирмоқдалар: АҚШ, Аргентина, Хитой ва Канада. АҚШда сотилаётган озиқ-овқат маҳсулотларининг 60% и генитик ўзгартирилган маҳсулотлар ҳисобланади.

Аммо кейинги йилларда вазият бирмунча ўзгарди. Бир қанча малакатлар генитик ўзгартирилган маҳсулотлар билан савдода тулов муддатининг ўзайиб кетаётганини эълон қилишди. Бу давлатларга Буюк Британия, Франция, Австрия, Гриция ва Люксембург мисол бўлади. Кўпчилик Европа давлатларда бундай ўсимлик маҳсулотларини сотиб олишга қизиқиш йўқ. Сабаб шуки олимлар тамонидан генитик ўзгартирилган маҳсулотларнинг истеъмоли аллергик ва онкологик касалликларга сабаб бўлиши таъкидламоқда.

Шуни алоҳида эътироф этиш керекки импорт қиланиётган кўпгина озиқ-овқат маҳсулотлари учун зарур бўладиган хом ашёлар генитик ўзгартирилган маҳсулотлардан тайёрланади. Булар жумласига соя маҳсулотлари, шоколад, вино, қуруқ сут, йогурт, газланган ичимликлар, консерваланган маккажўхори ва памидор, томат соуслари, кофе ва кофе маҳсулотлари, поп-корн, тайёр нонушталар. Генитик ўзгартирилган маҳсулотларнинг истеъмолчилари тез

овқатлантиришга ихтисослаштирилган овқатланиш корхоналари мижозлари ҳисобланишадики, у ерда бундай маҳсулотлар арзон нархларда сотилади.

Гринпис (гринпис (инглиз. *green peace* - “яшил иттифоқ”) — ҳалқаро нодавлат, нотижорат экологик ташкилот бўлиб, 1971 йилда Канадада асос солинган. У ўзига Европа, Америка, Африка, Осиё и Тинч Океанидаги 47 давлат ҳудудидан миллий ва минтақавий 28 ташкилотларни бирлаштиради.)[16] ташкилотининг маълумотларига кўра қўйидаги маҳсулотларда генитик ўзгартирилган организм учрайди: шоколад батончиклари “Кит-кат”, “Милки Вей”, печеньелардан “Твикс”, “Нестле” шоколадлари, “Коко-кола”, “Пипсико”, “Хайнц”кетчуплари, “Прингле” чипсисида ва “Марс”, Снекерс”, “Твикс” каби шоколад маҳсулотлари.

Бундай маҳсулотларнинг истеъмоли хусусан ўсиб келаётган ёш организм учун жиддий зарар келтириши мумкин. Инсоннинг соғ-саломат ҳаёт кечириши, узоқ умр кўриши, тўғри овқатланиш қоидаларига амал қилиши билан ўзвий боғлиқ.

Бозор иқтисодиёти шароитида озиқ-овқат саноати корхоналари ўз маҳсулотларини кўп миқдорда сотишнинг моҳирона уддасидан чиқишмоқда. Бунга ишлаб чиқарувчилар ўзларининг маҳсулотлари таркибига иштаҳани очадиган, маҳсулотнинг ҳиди ва ташқи кўринишини яхшилайдиган турли хил озиқ-овқат қўшимчаларини қўшиши натижасида эришмоқда.

Шуларни инобатга олган ҳолда истеъмолчилар озиқ-овқат маҳсулотларини танлашда ҳиссиётга берилмасдан, экологик жиҳатдан зарарсиз ва табиий маҳсулотларни харид қилишга этибор қаратиш мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

Диёримизда етиштириладиган озиқ-овқат экинларининг турлари, улардан олинадиган ҳосилнинг мазали таъми ва фойдали хусусиятлари, давлатимизнинг географик жойлашуви, унинг тупроқ-иқлим шароитига ва албатта шаклланган деҳқончилик маданияти ва савияси билан боғлиқ. Ўзбекистоннинг такрорланмас иқлим шароити, қуёшли кунлар йил давомида ўзоқ муддат давом этиши, тўрт фаслнинг изчил алмашинуви кенг турдаги юқори сифатли мева ва сабзавотлардан мўл ҳосил олиш имкониятларни яратади. Шунинг учун аҳоли тамонидан озиқ-овқат истеъмолида импорт қилинаётган маҳсулотлар эмас ўзимизда етиштирилаётган маҳсулотлар кенг ўрин эгалласа мақсадга мувофиқ бўлар эди.

[16] Гринпис https:// ru.wiikipedia.org

ПОЛУЧЕНИЯ ДЖЕМА ИЗ ПЛОДОВ АЙВЫ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

А.Гафуров – ассистент СамИЭС
Ш.Исмоилов – ассистент СамИЭС
А.Рахматова – студентка СамИЭС
А.Ў.Бегбўтаев – магистр СамИЭС
Р.Нормахматов – профессор СамИЭС

Аннотация: *в статье приводится технология получения джема из плодов айвы, в которых сахарный сироп заменен натуральным соком. Готовая продукция имеет профилактическое значение при сахарном диабете и авитоминозе.*

Ключевые слова: *айва, джем, виноградный сок, варка, технология.*

Annotation: *the article presents the technology of obtaining jam from quince fruits, in which sugar syrup is replaced by natural juice. Finished products have preventive value in diabetes.*

Key words: *quince, jam, grape juice, cooking, technology*

Annotatsiya: *ushbu maqolada behi mevasidan jem olish texnologiyasi keltirilgan. Bunda shakar eritmasining o‘rniga tabiiy sharbatdan foydalanildi. Olingan mahsulot qandli diabet va avitaminoz (vitamin yetishmovchiligi) kasalliklarida profelaktik maqsadlarda ishlatilinadi.*

Kalit so‘zlar: *behi mevasi, jem, uzum sharbati, texnologiya, qaynatish, qandolotchilik.*

Садоводство является важнейшей отраслью сельского хозяйства Узбекистана. В настоящее время в Республике уделяется большое внимание производству плодов и круглогодичному обеспечению населения этими ценными продуктами. Поставлены большие задачи по увеличению экспортируемых продуктов из плодоовощного сырья.

Среди семечковых плодов, айва в Узбекистане считается распространенная плодовая культура. Из года в год увеличивается валовой сбор этого ценного плода. Однако до настоящего времени очень мало исследований посвященных безотходной и малоотходной технологии переработки этого ценного сырья для получения разнообразных продуктов питания.

Мы считаем, что из-за высокого содержания легко усвояемых сахаров, пектиновых веществ, полифенольных соединений, пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ плоды айвы с успехом могут быть использованы для получения разнообразных сахаристых кондитерских изделий функционального назначения.

В связи с этим нами была поставлена задача использования плодов айвы в качестве основного сырья для получения сахаристых кондитерских изделий, т.е. джема который используется как функциональный продукт при сахарном диабете.

Профилактические свойства полученного нами джема объясняется тем, что при варке джема сахарный сироп заменили свежеотжатым виноградным соком. Для получения свежеотжатого сока использовали ягоды сорта винограда «Хусайни», которые мы получили после мойки, сортировки путем пропускания через мясорубки и последующим отжимом. Полученный сок содержит растворимые сухие вещества 22% по рефрактометру. Кроме этого для придания

готовой продукции приятного аромата и обогащения балластными веществами, также аскорбиновой кислотой и Р-активными веществами использовали протертую массу лимона с кожурой.

Рецептура джема состоит: из расчета на 1 кг протертой айвы 1,5 литра сгущенного виноградного сиропа с содержанием растворимых сухих веществ 38% и 200 г протёртого лимона с кожурой.

Для варки, в эмалированную кастрюлю переносили грубо протертую айву, после чего добавили сгущенный сироп, производили варку при медленном огне в течении 30 минут. Варка производилась до содержания растворимых сухих веществ 55%. После чего в конце варки добавили подготовленную кашеобразную массу лимона с кожурой.

После этого массу подвергали вторичной варки до получения готовой продукции с содержанием растворимых сухих веществ 65% по рефрактометру. Приготовленные таким способом готовая продукция охлаждают и дегустируют.

Дегустация джема производилась в лаборатории «Экспертиза качества продовольственных товаров» Самаркандского института экономики и сервиса. В дегустации участвовали сотрудники кафедры «Обслуживания, сервис и его организации» и лаборанты данной кафедры.

Органолептическим методом определили внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах джема. Для повышения достоверности дегустационных оценок нами разработана 5-баллная система оценки качества. В качестве контрольного образца, служил джем полученный из айвы без использования виноградного сока и протертого лимона с кожурой. Приготовленный нами джем обогащенный балластными веществами получил в среднем 4,8 балла, а контрольные образцы 4,2 балла. Сравнительная характеристика полученных данных показывает, что джем приготовленный с использованием натурального виноградного сока и протертых лимонов по сравнению контрольных образцов имели высокие органолептические показатели.

Кроме органолептических показателей нами определялись содержание витамина С (аскорбиновой кислоты). Как известно, витамин С относят к водарастворимым, который в организме не накапливается и его запасы должны восполнятся регулярным употреблением пищевых продуктов, содержащих в своем составе значительное количество аскорбиновой кислоты.

Витамин С, являясь мощным антиоксидантом, предохраняет организм от бактерий и вирусов, оказывает противовоспалительное действие, укрепляет иммунную систему и усиливает действие других антиоксидантов. Исследованиями доказано, что прием достаточного количества витамина С поможет в преодоление любого простудного заболевания, также ускоряет заживление ран.

Витамин С давно известен как лекарство для больных цингой. А по последним данным он еще и обладает антираковыми свойствами, и даже замедляет процесс старения организма.

По нашим исследованиям установлено, что содержание аскорбиновой кислоты в приготовленном нами джеме на основе плодов айвы с использованием лимона с кожурой составило в средним 32 мг %. Подсчитано,

что употребление 150 г данной продукции обеспечивает часть суточной физиологической потребности взрослого человека в витамине С.

В целом на основании полученных данных можно сделать вывод о том, что при производстве джема из айвы с заменой нертного сахара натуральным виноградном соком, а также использование лимона с кожурой в качестве дополнительного источника балластных веществ и витамин С способствует получение готовой продукции с высоким содержанием балластных и биологических активных веществ. Таким образам, джем полученной нами из айвы с успехом может быть использован в профилактических целях.

РЕСПУБЛИКА АҲОЛИСИНИ ҚАЛБАКИЛАШТИРИЛГАН ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ҲИМОЯЛАШДА СОҲА ОРГАНЛАРИ ОЛДИДА ТУРГАН ДОЛЗАРБ ВАЗИФАЛАР

Ш.И.Исмоилов - СамИСИ ассистенти
У.А.Абдурайимов - СамИСИ тадқиқотчиси

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*

Аннотация: *В данной статье освещаются проблемы, стоящие перед отраслью в защите населения страны от нелегальных и контрафактных продуктов питания, ввозимых из-за рубежа.*

Калит сўзлар: *контрафакт, озиқ-овқат, штрих код, импорт, ташқи иқтисодий фаолият, божхона, стандарт, истеъмол бозори, сертификатлаш.*

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, Швейцария 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.

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.



1- расм. Номи ўзгартирилган “Maxwell House” кофеси.

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.

ОЛМА ШАРБАТИНИНГ ЧИҚИТЛАРИДАН САМАРАЛИ ФОЙДАЛАНИШ ЙЎЛЛАРИ

Ишниязова Ш.А. – СамВМИ доценти
Тураев Д.Ш. – СамВМИ магистри

Аннотация: *Тавсия этилаётган ишда озиқ-овқат саноатида чиқиндисиз технологияларни жорий этиш мақсадида олма шарбатларини ишлаб чиқаришда ҳосил бўладиган иккиламчи маҳсулоти (тўппа)сидан павидло олиш жараёни ўрганилган. Ишда павидло тайёрлаш рецептуралари тавсия этилган бунлар: шакар, лимон бўлаги, сув ва бошқа ингридиент рецептура аралашмалари ва тайёр маҳсулот сифат кўрсаткичлари аниқланган.*

Калит сўзлар: *Олма шарбатининг иккиламчи маҳсулоти, рецептура ва тайёр маҳсулот сифат кўрсаткичлари*

Аннотация: *В работе приводятся данные по использованию вторичных ресурсов: отходов производства яблочного сока, для получения высококачественного продукта-яблочного повидла. Приводятся эффективный подпор ингредиентов в рецептуре приготовления яблочного вторичного продукта. Оценивались качество готовой продукции по органолептическим показателям. Предлагается наиболее эффективный способ приготовление повидло из вторичного ресурса.*

Ключевые слова: *Вторичный продукт производства яблочного сока, рецептура, качественные показатели готовой продукции*

Annotation: *The paper presents data on the use of secondary resources: waste production of apple juice, to obtain a high-quality product, apple jam. Provides effective backwater ingredients in the recipe for the preparation of apple secondary product. Evaluated the quality of the finished product by organoleptic characteristics. Proposed the most effective way of cooking jam from a secondary resource.*

Keywords: *Secondary product of apple juice production, recipe, quality indicators of finished products*

Манбаларга кўра олмадан шарбат ишлаб чиқаришнинг технологик йўриқномалар бўйича тиндирилмаган олма шарбатида 44%, тиндирилган олма шарбатида 40%, чиқинди чиқади. Этли шарбат ва пюре ишлаб чиқаришда 10-18%, тозалашда 30-40% иккиламчи маҳсулот (тўппа) хосил бўлиши хосил бўлиш кўрсатилган. Ушбу иккиламчи маҳсулот (тўппа)лар хайвон озуқасига ёки умуман ишлатилмасдан бутунлай чиқитга айланмоқда. Аслида бу чиқитлар қимматли хом ашё сифатида ўз ўрнини топиши хозирги давр талаби хисобланиб, уларни қайта ишлаб турли хилдаги озиқ-овқат хавфсизлик талабларга жавоб берадиган халқ истеъмол маҳсулотларини ҳамда экспортбоп маҳсулотлар ишлаб чиқариш ва улар ўзининг озуқавий қиймати билан бирламчи хом ашёни тежаш имконини ташкил этиш зарур. Қолаверса бу каби иккиламчи маҳсулот (тўппа)дан павидло тайёрлаш мумкинли ҳам муҳим аҳамият касб этади.

Материаллар ва методлар. Биз тажриба вариантларимизни “AGRO MIR juice” корхонасининг мева сабзавотларни қайта ишлаш цехида тайёрланган маҳсулотлар бўйича корхона қошидаги акретацияланган таҳлил хонасида бажардик. Шарбат ишлаб чиқаришда хосил бўладиган иккиламчи маҳсулот (тўппа)ни қайта ишлаб павидло тайёрлашда, уларнинг рецептураларидаги

компонентларининг рационал миқдор кўрсаткичларини ўрганиб, олинадиган махсулотнинг сифат кўрсаткичларига таъсирини аниқладик. (1 жадвал)

1 жадвал

Олма иккиламчи маҳсулот (тўппа)дан павидло материали тайёрлаш бўйича ўтказилган тажрибалар.

Хом ашё тури	Ўлчов бирлиги	Тажриба вариантлари			
		1	2	3	4
Иккиламчи маҳсулот (тўппа)	грамм	710	630	550	470
Шакар	грамм	200	300	400	500
Лимон	грамм	90	70	50	30
Кўшилган сув миқдори	%	---	10	15	20
Сироп концентрацияси	%	85	80	75	70
Пишириш вақти	Минут	35	40	45	50
Қуруқ модда миқдори	%	58	62	66	70

Барча вариантдаги рецептурага киритиладиган компонентлар аниқлаб олиб, қуйидаги тажриба ишларини бажардик.

Биринчи вариант: олма шарбати олингандан сўнг қолган иккиламчи маҳсулот (тўппа) назорат қилиниб, ундан 710 грамм тортиб олдик ва майдалагичдан ўтказиб, уни идишга жойлаб иссиқлик ишлови бериб, бунга паралел равишда шакар олиб, инспекциялаб, магнитли сепаратордан ўтказиб 80-85% ли шарбат тайёрлаб олиб фильтрладик ва уни хом ашёсини солинган идишга жойлаб сўнгра лимон бўлакчасини майдалаб қўшиб 35-40 минут давомида қуруқ модда миқдори 58% га етгунча олиб турдик. Сўнгра яхшилаб аралаштирилиб идишга жойлаб стериллизацияладик ва оғзини стерилланган қопқоқ билан ёпдик.

Тайёр махсулотнинг оргонолептик сифат кўрсаткичлари ўрганилганда маҳсулот консистенцияси суркалиб оқувчанлиги, хидининг бироз ёқимлиги, хушбўйли, таъми тахирли, ранги тўқ сарғиш ва ташқи кўриниши бир хилдаги оқувчан массали бўлди.

Иккинчи вариант: юқорида фақат олма иккиламчи маҳсулот (тўппа)сини 630 грамм олдик. Шакарни 300 грамм тортик ва лимонни 70 грамм қўшдик. Бундан ташқари 50-80% сув қўшдик. Шарбат концентрациясини 75-80% га тушириб пиширишни 40-45 минут давом эттирдик, бунда қуруқ модда 62% ни ташкил этди.

Тайёр махсулотнинг оргонолептик сифат кўрсаткичлари ўрганилганда маҳсулот консистенцияси суркалувчан горизонтал сатхда бир оз оқувчанли хидининг ёқимлили, хушбўйли, таъмининг ширин нордонли, тўла пишмаганлиги, ранги тўқ сарғиш ташқи кўриниши бир хилдаги майдаланган массали бўлди.

Учинчи вариант: юқоригидай, фақат олма маҳсулот (тўппа)сини 550 грамм олдик шакарни 400 грамм тортик ва лимон бўлагини 50 грамм қўшдик. Бундан ташқари қўшиладиган сув миқдорини 10-15% кўпайтириб шарбат концентрация сони 70-75% туширдик пишириш вақтини 45-50 минутга етказиб, иссиқлик ишлови беришни қуруқ модда миқдори 66% га етганда тўхтатдик.

Тайёр махсулотнинг оргонолептик сифат кўрсаткичлари ўрганилганда маҳсулот консистенцияси суркалувчан, горизонтал сатхда оқмайдиган, таъми ёқимли, ширинлиги, хиди хушбўйлиги ташқи кўриниши бир хилдаги майдаланган массали ранги тўқ сарғиш маҳсулот олинди.

Тўртинчи вариантда: тайёрланиш технологияси юқоригидай фақат олма маҳсулот (тўппа)сини 470 грамм олдик, шакарни 500 грамм тортик ва лимон бўлагини 30 грамм қўшдик. Бундан ташқари қўшиладиган сув миқдорини 15-20% га етказиб шарбат концентрациясини 65-70% га туширдик ва пишириш вақти 50-55 минут қуруқ модда миқдори бу вақт 70% га етди.

Тайёр махсулотнинг оргонолептик сифат кўрсаткичлари ўрганилганда маҳсулот консистенцияси суркалувчан горизонтал сатхда оқмайди, қийин суркалувчан, хиди ёқимли, хушбўй, таъмида ширин-нордонли бир оз сезилади, ташқи кўриниши бироз бир хилдалиги майдаланган массали ранги сарғиш.

Натижалар ва уларнинг таҳлили. Биз таклиф этаётган рецептура олма маҳсулот (тўппа)ни 630 граммдан кўп олиш унинг оргонолептик кўрсаткичларини пасайтирса 470 граммдан кам олиши кўзланган мақсадга эришиш имконини бермади. Фақат 470-630 грамм оралиғида олинган тажриба вариантидан оргонолептик кўрсаткичлари бўйича консистенцияси суркалувчан, горизонтал сатхда оқмайди, таъми ёқимли, ширин-нордон, хиди хушбўй ташқи кўриниши бир хилдаги майдаланган масса ранги тўқ сарғиш бўлган юқори сифатли маҳсулот олинди ва III-вариант рецептураси юқори сифат кўрсаткичга эга бўлиб, уни фойдаланишга тавсия этамиз.

Хулоса ўрнида айтиш жоизки олма мевасини қайта ишлаш саноат чиқиндиларини қайта ишлаш орқали озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш қувватини оширибгина қолмасдан, маҳсулотлар ассортиментларини кенгайтириш, аҳолининг ушбу маҳсулотларга бўлган талабини янада тўлароқ қондириш олма мева шарбатининг иккиламчи маҳсулот (тўппа)ларидан самарали фойдаланиш мумкин. Қолаверса ушбу оргонолептик кўрсаткичлари юқори бўлган иккламчи махсулотдан озиқ-овқат саноатининг павидло ишлаб чиқаришда ва озуқавийлиги юқори бўлган бошқа маҳсулотлар таёйрлашда хом ашё сифатида қўллаш мумкин.

ЁНҒОҚ ИККИЛАМЧИ ХОМ АШЁСИДАН ЙОДГА БОЙ БЎЛГАН ЦУКАТ ТАЙЁРЛАШ

Ш.Атаханов - НамМТИ доценти
М.Абдураззақова - НамМТИ ўқитувчиси
С.Обидова – НамМТИ талабаси
Ш.Бахриддинова – НамМТИ талабаси

Аннотация: *Бугунги кунда инсон организми учун зарур витаминлар, минерал моддалар, клетчатка ва пектин моддаларига бой бўлган ноанъанавий маҳсулотлар ишлаб чиқариш зарурияти мавжуд. Бу моддалар инсон организми учун муҳим аҳамиятга эга ҳисобланади. Мақола ноанъанавий, йодга, минералларга, витаминларга ва озуқавий*

клетчаткага бой хом-ашё ёнғоқ пўстлоғини қайта ишлаш технологиясини ишлаб чиқиш ва ундан кукун ҳамда цукат тайёрлашга қаратилган. Тадқиқотлар натижасида ноанъанавий, йодга бой кукун ва цукат олиш технологияси ишлаб чиқилган.

Аннотация: *На сегодняшный день есть потребность на разработку технологии производства нетрадиционных продуктов, богатых важным для организма человека веществ-витаминов, минеральных веществ, клетчатке и пектиновых веществ. Эти вещества имеют важное значения для человеческого организма. Статья посвящена сырью, богатому йоду, витаминам, пищевой клетчатке – переработке ореховой кожуры. На основе проведенных исследований разработана технология получения нетрадиционного цуката и порошка боготого йоду.*

Annotation: *Today, there is a need to develop a technology for the production of non-traditional products that are rich in vitamins, minerals, fiber and pectin substances important for the human body. These substances are important for the human body. The article is devoted to raw materials, rich in iodine, vitamins, dietary fiber, processing of nut peel. Based on the research, a technology has been developed for producing non-traditional candied fruit and powdered iodine powder.*

Калит сўзлар: *цукат, ёнғоқ пўстлоғи, йод, витамин, пектин, клетчатка,*

Ключевые слова: *цукат, кожура греческого ореха, йод, пектин, клетчатка.*

Keywords: *candied peel, peel of the Greek nut, iodine, pectin, fiber.*

Мустақиллик даврида республикамизда хар бир жабхада мисли кўрилмаган ўзгаришлар бўлмоқда. Айниқса сўнгги икки йил давомида республика рахбарияти томонидан иқтисодиётга берилаётган алохида эътибор туфайли жуда сезиларли ўзгаришларни гувохи бўлиш мумкин.

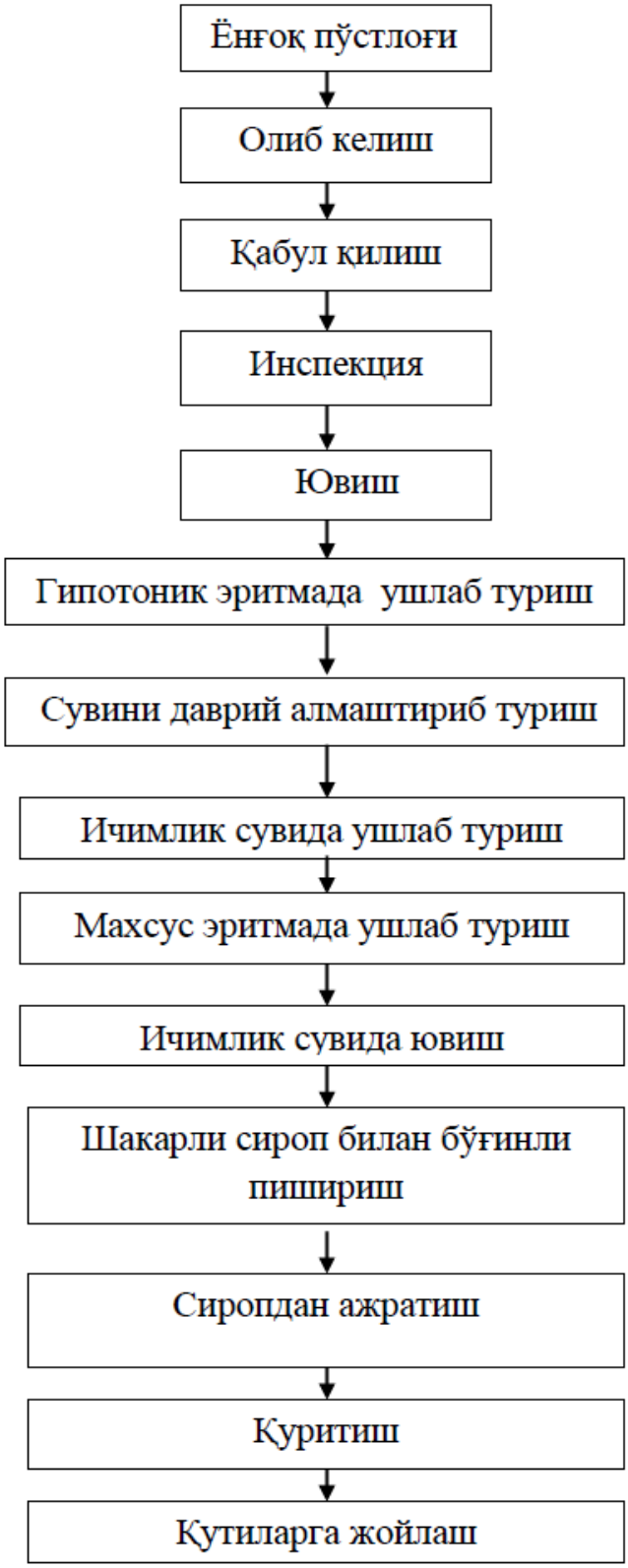
Турмуш даражасини ўсиши билан техника ва технологияни ривожланиши, автоматлаштиришни ҳаётга кириб келиши инсонларни кам харакат қилиши, ҳамда турли-туман маҳсулотлар кўплиги, шунингдек озиқ-овқат кимёси ривожланиши туфайли турли таъм, хид кучайтиргичларни қўлланилиши, меъёридан ортиқ истеъмол қилиш бу эса семизлик каби касалликларни кўпайиб кетишига олиб келмоқда. Бундан ташқари ҳар бир худуд спецификасини ҳисобга оладиган бўлсак, Фарғона водийси ҳудудида йод етишмаслигини кузатиш мумкин. Кўплаб ҳудудларда F ва Fe етишмаслиги кузатилиб, бу милк касалликлари, камқонлик каби касалликлар кўпайишига сабаб бўлаётганлигини сезиш мумкин. Маълумки йод моддаси асосан денгиз маҳсулотларида кўп бўлиб, бизнинг республикамизда бу махсулотлар деярли савдо расталарида йўқ.

Юқоридагиларни ҳисобга олган ҳолда худудий имкониятлардан келиб чиқиб биз ноанъанавий, йодга, минералларга, витаминларга ва зиқавий клетчаткага бой хом-ашё ёнғоқ пўстлоғини қайта ишлаш технологиясини ишлаб чиқиб,ундан кукун ва цукат тайёрладик.

Биз қуйида ёнғоқ пўстлоғидан цукат тайёрлаш технологик схемасини келтирамиз.

Ёнғоқ пўстлоғини кимёвий таркиби витаминлар А,В,С, Е Р ва минерал моддалар кальций,рух,йод,темир,магнит,кобальт кабиларга бой.Бу комплекс инсонни психо-эмоционал ҳолатига ижобий таъсир этади. Ёнғоқ пўстлоғида С миқдори қора смородинага нисбатан 8 марта, цитруслардан 50 марта кўп.

Бундан ташқари ёнғоқ пўстлоғи клетчаткага, озиқавий толаларга бой бўлиб, инсонда овқат ҳазмини меъёрлаштиради, холестерин миқдорини камайтиради.



Ёнғоқ пўстлоғидан йодга бой цукат олиш технологик схемаси.

Ушбу олинган цукатни органолептик кўрсаткичи текширилди (1-жадвал). Ёнғоқ пўстлоғидан тайёрланган цукатни органолептик кўрсаткичлари

Кўрсаткичлар	Тавсифи
Ташқи кўриниши	Майда бўлакчалар сочилувчан
Ранги	Ялтираган, тўқ жигар ранг
Ҳиди, таъми	Ширин, мазали, ишлатилган хом-ашёга хос, ёт ҳид ва таъмларсиз.
Консистенция	Қаттиқ, синганда кирсиллайди.

Ўтказилган тадқиқотлар шуни кўрсатдики, ёнғоқ пўстлоғидан тайёрланган цукат хуш таъмли, ширин, тишлаганда кирсиллайди ва жуда мазалидир. Ушбу маҳсулот организмни йодга бўлган талабини қондирувчи, озиқавий толаларга бой ва жуда мазали, организмни тўқ тутадиган маҳсулот хисобланади.

Таркибидаги шакарга келсак, олимларнинг таъкидлашича озиқавий тола, клетчатка билан истеъмол қилинган шакар организмга тўла сингимайди. Биз тадқиқот натижаларини расмларда келтирдик.



Расм-1. Хом-ашё ва тайёр маҳсулот

АСАЛ ВА АСАЛЛАРНИНГ ИНСОН ОРГАНИЗМИ УЧУН АҲАМИЯТИ

М.А.Рахматова – СамИСИ талабаси
А.Ш.Файзуллаев – СамИСИ талабаси

Аннотатсия: *ушбу мақолада асалллар уларнинг инсон организмидаги ахамияти, асалларнинг кимёвий таркиби, табиий асалдан сохта (кўлбола тайёрланган) асалларнинг аниқлаш усуллари ва халқ табобатида ишлатилиниши йритилган.*

Калит сўзлар: *асал, асаларичилик, глюкоза, фруктоза, қанд,витаминлар (B1, B2, B3, B6, C, H, B9).*

Аннотация: *в этой статье описывается их значение в организме человека, химический состав меда, методы обнаружения фальсифицированных (изготовленных из золы) медов из натурального меда и их применение в народной медицине.*

Ключевые слова*: мед, пчеловодство, глюкоза, фруктоза, сахар, витамины (V1, V2, V3, V6, S, N, V9).*

Annotation: *in this article, the use of honey in the human body of their importance, the chemical composition of honey, methods of determining the phony (prepared from puddles) honey from natural honey and its use in folk medicine has been criticized.*

Keywords: *honey, bee, glucose, fructose, sugar, vitamins (V1, V2, V3, V6, S, N, V9).*

Ўзбекистонда ҳудудида асаларичиликка бўлган талаб узоқ даврлардан бери шакиллвниб келаётган соҳа ҳисобланади. Асал табиий маҳсулот ҳисобланиб унинг халқ табобатида ва тиббиётда ўрни доимо юқори баҳоланган. Ушбу соҳани тубдан ривожлантириш ва такомиллаштириш ва ривожлантириш тўғрисида 2017 йилнинг 16 октябрида Ўзбекистон Республикаси Президентининг “Республикамизда асаларичилик тармоғини янада ривожлантириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги қарори қабул қилинди. Қарорга биноан республикамизда “Ўзбекистон асаларичилари” уюшмаси ташкил этилди.

Асал асаларининг ўсимликлар ва гулларнинг ширин-шарбатини (нектар) тўплашидан ва қайта ишлашдан ҳосил бўладиган табиий ширин маҳсулотдир. Ҳозирги кунда асаллар таркибида 300 га яқин моддалар борлиги аниқланган. Шулардан 100 га яқини ҳар қандай асал таркибида учрайди. Асалнинг асосий таркибий қисми қанд моддалари ташкил қилади, яъни уларнинг миқдори асалда 80 фоизгача бўлиши мумкин. Бугунги кунгача асал таркибида 42 хил углеводлар топилган. Ҳамма тур асалларда глюкоза ва фруктоза мавжуддир.[17]

Асалнинг шифобахшлиги фанда бир неча фора аниқланган ва ҳозирги кунга қадар ҳам ўрганилиб келинмоқда. Асал фойдали ширинлик ҳамда дори сифатида ҳар бир уйда бўлиши керак. Етти мўъжизанинг бири бўлган асал турли касалликларга дармон бўлишда чинакам мўъжиза экани қадимдан исботланган.

1-жадвал

Асалда углеводлар миқдори

Углеводлар	**Четла-нишлар**	**Ўртача**	**Углеводлар**	**Четланиш лар**	**Ўртача**
Қайтарувчанлик хусусиятига эга бўлган қанд	54-84	73	Мальтулоза ва изомальтулоза	_	0,11
Фруктоза	22-47	39	Нигероза	–	0,06
Глюкоза	20-44	33	Неотрегалоза	–	0,04
Сахароза	0,0-13	2,6	Гептибиоза	–	0,015
Мальтоза	1,1-10	6,6	Ламинаребиоза	–	0,004
Койибиоза	–	0,30	Юқори олигозлар	0,0-19,0	3,5
Тураноза	–	0,17	Пептозанлар	0,00-1,0	0,03
Изомальтоза	–	0,16			

[17] Озиқ-овқат маҳсулотлари экспертизаси объектлари дарслик Р.Нормахматов, Ғ.Я.Пардаев, Ш.И.Исмоилов 213.2014.215бетлар

2-жадвал

Асалда витаминлар миқдори

Витаминлар	**Миқдори, мг/кг**	**Инсон учун кунлик эҳтиёж, мг**
Тиамин (B_1)	0,04-0,05	1,5-2,0
Рибофлавин (B_2)	0,28-0,61	2,0-2,5
Пантоненат кислотаси (B_3)	0,55-1,05	10-15
Пиридоксин (B_6)	0,01	2,0-3,0
Аскорбат кислота (С)	5,0-65,0	70
Биотин (Н)	0,0007	0,15-0,30
Фолат кислота (B_9)	0,03	0,02-0,40
Никотин кислотаси (РР)	0,36-1,10	15-20

Асал, биринчи навбатда, вирусларга ва замбуруғларга қарши курашиш хусусиятларига эга. Шунинг учун шамоллаш билан боғлиқ хасталикларда уни истеъмол қилиш тавсия этилади. У нафақат касаллик қўзғатувчилари, балки бурун битиши ва йўталга қарши курашади. Қолаверса, асал иммунитетни тиклаш ва турли хасталикларнинг олдини олиш вазифасини ҳам бажаради.

- **Кўриш қобилиятини яхшилаш учун –** асални қизил сабзи шарбатига қўшиб, доимий равишда ичиб юриш лозим.
- **Бош оғриса –** бўйимодарон (тысячилистник) дамламасига асал қўшиб, соч илдизларига суртилади.
- **Қондаги гемоглобин даражасини оширади –** кефирга асал аралаштириб ичилади**.**
- **Томоқ оғриғи ва гайморитда –** 1 л. қайнаган сувга 100 гр. асал ва 50 гр. туз қўшинг. Ушбу аралашма билан томоқ ва оғиз бўшлиғи ғарғара қилинса, яллиғланиш жараёнини тўхтатади. Бурунга олиб чайилганида эса гайморитни даволашда кўмаклашади.
- **Қон босимини туширади –** асални ялпиз ва кашнич шарбатига аралаштириб истеъмол қилинади.
- **Тишларингизни оқартиришни мақсадида –** асалга ерқалампир (хрен) шарбатини аралаштириб ювиш тафсия этилади.
- **Йўтал безовта қилганда –** илиқ сутга асал солиб ичинг.
- **Хотира заифлашувида –** 200 граммдан асал, пиёз суви ва лимон аралашмасини овқатланиш вақти 1 ош қошиқдан еб турилса, хотирани мустаҳкамлайди.[18]

Кўпчилик ҳолларда сохта (қўлбола тайёрланган) ва табиий асални фарқлаш қийинчиликларни юзага келтиради . Қуйида унинг фойдали жиҳатлари айнан нималарда эканлиги ва табиий асал танлашда қайси белгиларга аҳамият қаратиш лозимлигига тўхталиб ўтамиз.

Ҳақиқий асални унинг ясамасидан қандай фарқлаш мумкин?

[18] Darakchi.uz

- Биринчи навбатда, асал таркибидаги сахароза миқдори 8-15% дан юқори бўлмаслиги лозим, ундан кейинунинг турғун ҳидга эга эканлигига эътибор қаратинг. Турли қўшимчалар қўшилмаган ва қайнатилмаган асалдан мум, нектар, гулчанг ва ширинлик ҳидлари таралади;
- Табиий ширинлик узоқ вақт сақланади ва унинг таъми ўзгармайди;
- Ҳақиқий асал ҳар доим етарлича қуюқ бўлади. Жуда суюқ асал унга нималардир қўшилганлиги ёки жуда эрта йиғиб олинганлигини англатади;
- Тоза асал қуюқ ҳолатда ҳам жуда мазали бўлади. У кристалланганда ҳам таъмини ўзгартирмайди.
- Асалнинг ҳақиқийлигини уй шароитида аниқлашнинг жуда осон йўли бор. Шакарли қиёмдан ҳосил қилинган асалга юқори намлик хос. Асалга бир бўлак нонни солиб қўйинг ва уни 8—10 дақиқадан сўнг олинг. Сифатли асалда нон қаттиқлашади. Агар нон аксинча юмшаб ёки эриб кетган бўлса, бу шакар қиёмидан бошқа нарса эмас.

Хулоса ўрнида шуни такидлаш жоизки фақатгина асалда 300 дан ортиқ елементлар мавжудлиги унинг мўжизакор маҳсулот эканлтгидан ва турли сурункали касалликларга даво эканлигидан далолат беради. Асални кунлик меъёрида истеъмол қилиш нафақат организмни касалликга чалинмаслигини балки тўғри овқатланишнинг асосини ташкил этиб беради.

IV ШЎЪБА. ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИНИНГ ИҚТИСОДИЁТИ ВА МЕНЕЖМЕНТИ МАСАЛАЛАРИ

XALQARO STANDARTLARNING BOZOR IQTISODIYOTI SHAROITIDA XALQ HO‘JALIGIDAGI AHAMIYATI

D.Mirzaaxmadov - SamISI assistenti
F.A.Axmedjanova - SamISI dotsenti

Annotatsiya: *Ushbu maqolada xalqaro standartlarning ishlab chiqilishi, joriy qilinishi va ularning xalq xo‘jaligidagi ahamiyati keltirib o‘tilgan.*

Kalit so‘z: *Xalqaro standart, standartlashtirish, sifat, sertifikat, assotsiatsiya.*

Аннотация: *Данная статья посвящена разработке и внедрению международных стандартов и их значению для национальной экономики.*

Ключевое слово: *международный стандарт, стандартизация, качество, сертификация, ассоциация.*

Annotation: *This article is devoted to the development and implementation of international standards and their significance for the national economy.*

Keyword: *international standard, standardization, quality, certification, association.*

Birinchi standartlashtirish milliy tashkiloti – Britaniya Assosiyasiyasi “British Enginezing Standards Accocciation” 1901 yilda tashkil etilgan bo‘lib biroz keyinroq, birinchi jahon urushi davrida Daniya byurosi, Germaniya qo‘mitasi (1918y.), Amerika qo‘mitasi (1918y.) va boshqalar tashkil topdi.

Standartlashtirish sohasidagi ishlar xalqaro markaz kerakligini taqoza qildi. Shu maqsadda 1926 yili standartlashtirish milliy tashkilotlarning Xalqaro Assosiyasi (ISA) paydo bo‘ldi. (ISA) ning tarkibiga 20 ta mamlakat vakillari kirdi. 1938 yili Berlin shahrida standartlashtirish bo‘yicha Xalqaro syezd ochildi. Unda texnikaning turli sohalari bo‘yicha 32 ta qo‘mita va kichik qo‘mitalar tuzildi. 1939 yili boshlangan ikkinchi jahon urushi ISA ning faoliyatini to‘xtatib qo‘ydi.

Hozirgi Xalqaro standartlashtirish tashkiloti (International Standards Organization) 1946-1947 yillarda tashkil topdi, uni qisqacha ISO deb yuritiladi. ISO grek tilidan olingan bulib «teng» degan ma’noni anglatadi. Bu nufuzli tashkilot Birlashgan Millatlar Bosh Assambleyasi tarkibida faoliyat ko‘rsatib, rivoj topmoqda.

ISO ning tuzilishidan ko‘zda tutilgan asosiy maqsad – xalqaro miqyosdagi mol almashinuvida va o‘zaro yordamni yengillashtirish uchun dunyo ko‘lamida standartlashtirishni rivojlantirishga ko‘maklashish hamda aqliy, ilmiy texnikaviy va iqtisodiy faoliyatlar sahasida hamdo‘stlik rivojlantirishdir.

Bu maqsadlarni amalga oshirish uchun:

- dunyo ko‘lamida standartlarni va ular bilan bog‘liq bo‘lgan sohalarda uyg‘unlashtirishni yengillashtirish uchun choralar ko‘rish;
- xalqaro standartni ishlab chiqish va joriy etish;
- texnikaviy qo‘mitalarning ishlari haqida axborotlar almashinuvini tashkil qilish;

- sohaviy masalalar bo‘yicha manfaatdor bo‘lgan boshqa xalqaro tashkilotlar bilan hamkorlik qilish ko‘zda tutiladi.

ISO rahbar va ishchi qo‘mita idoralaridan tashkil topgan. Rahbar idoralari tarkibiga Kengashning yuqori idorasi – Bosh Assambleya, Kengash, ijroiya byurosi, texnikaviy byuro, kengashning texnikaviy qo‘mitalari va markaziy sekretariyati kiradi.

ISO kengashi yiliga bir marta o‘tkazilib, unda tashkilotning faoliyati, xususan, texnikaviy idoralarning tuzilishi, xalqaro standartlashtirishning chop etilishi, kengash idoralarining a’zolarini hamda texnikaviy qo‘mitalarning raislarini tayinlaydi va boshqa masalalar ko‘riladi.

Sobiq Ittifoq parchalangunga qadar Xalqaro standartlashtirish tashkilotning tarkibi 91 mamlakat vakillaridan iborat edi.

Respublikamiz mustaqilligining dastlabki yillarida (1992 yil) muhim voqyealardan biri nufuzli xalqaro tashkilotga O‘zbekiston Respublikasi 92 davlat sifatida qabul qilinishi bo‘ladi.

Endilikda O‘zbekiston Respublikasi ISOning teng huquqli a’zolaridan biri hisoblanadi.

Mahsulot sifatini yaxshilash, boshqarish va ta’minlash bo‘yicha oxirgi vaqtda qilingan ishlarni mujassamlab, ISO o‘zining bir qator me’yoriy hujjatlarini ishlab chiqdi, bu hujjatlarga ISO 9000, 10011 va 10012 raqamli standartlarni ko‘rsatish mumkin.

9000 seriyadagi ISO xalqaro standartlari sifat tizimlarini korxonalarda tadbiq etishga mo‘ljallangan xalqaro modellar bo‘lib hisoblanadi.

Chet davlatlarda sifat tizimi bo‘lmagan korxona yoki firma bilan ishlab bo‘lmaydi. Chunki birinchidan hech qanday kafolat yo‘q, ikkinchidan esa siz shartnoma tuzganingizda ham, siz bilan ishlovchi boshqa subyektlar bundan bexabar bo‘lganlarida ularning sizga nisbatan ishonchlari kamayishi mumkin. Shu sababdan sifat tizimlariga nihoyatda jiddiy ahamiyat berishimiz kerak.

Hozirda Respublikamizda xalqaro sifat tizimlarini tadbiq etgan yoki bunga harakat qilayotgan korxonalar soni kun sayin ko‘payib bormoqda. Chkalov nomidagi TAIChB, qimmatli qog‘ozlar kombinati, tizimlari asosan ISO 9001, ISO 9002 va ISO 9003 standartlari ko‘zda tutilgan bo‘lib, bu modellar o‘zaro ko‘lami bilan farq qiladi.

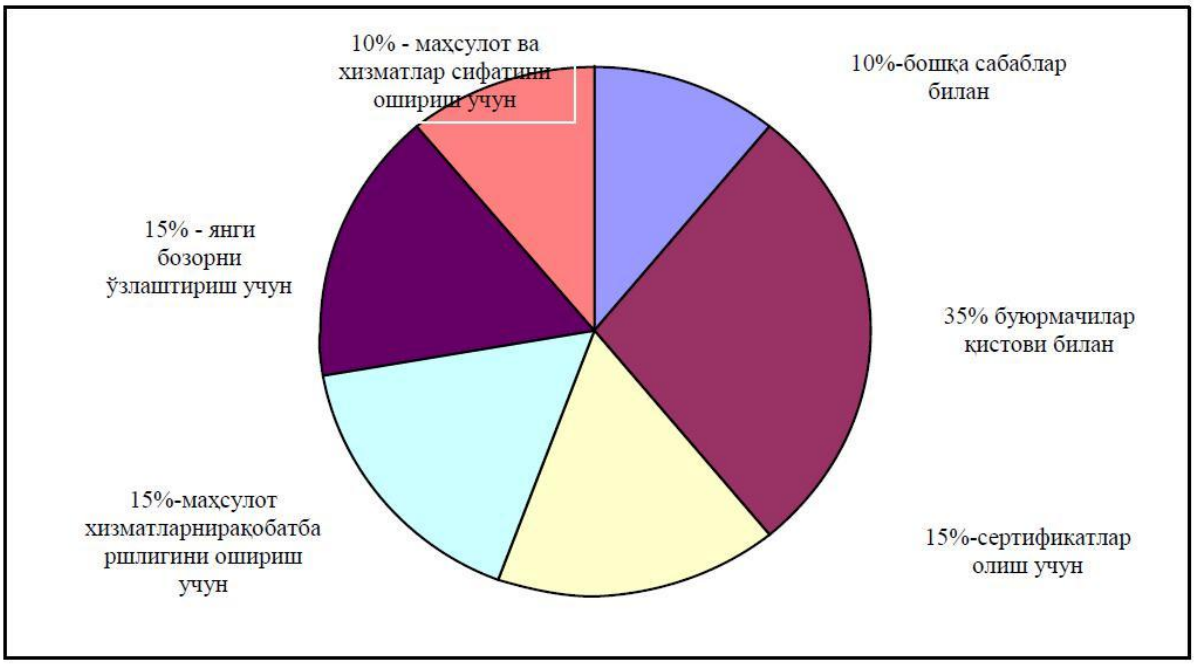
ISOning sifat ta’minoti xususidagi asosiy standartlari:

- ISO 9000, “Sifatni umumiy boshqarish va sifatni ta’minlash bo‘yicha standartlar. Tanlash va qo‘llash bo‘yicha rahbariy ko‘rsatmalar”;
- ISO 9001, “Sifat tizimlari. Loyihalashda va (yoki) ishlab chiqarishda, yig‘ishda va xizmat ko‘rsatishda sifatni taminlaydigan model”;
- ISO 9002 “Sifat tizimlari. Ishlab chiqarishda va yig‘ishda sifatni taminlaydigan model”;
- ISO 9003 “Sifat tizimlari. Tugal nazoratda va sinovlarda sifatni taminlaydigan model”;
- ISO 9004, “Sifatni umumiy boshqarish sifat tizimlarining elementlari. Rahbariy ko‘rsatmalar”;
- ISO 10011 “Sifat tizimlarini tekshirishda rahbariy ko‘rsatmalar”; ISO 10012 “O‘lchash vositalarining sifatini ta’minlaydigan talablar”.

Bular bilan bir qatorda Xalqaro standartlashtirish tashkiloti uch tilda atamalar lug‘ati yaratgan bo‘lib, mahsulot sifatini ta’minlash sohasida ularning ta’riflarini ham ishlab chiqqan. Bulardan tashqari ISO/MEK (Xalqaro elektrotexnika komissiyasi) tomonidan ham bir qancha me’yoriy hujjatlar ishlab chiqilgan.

2002 yili mazkur standartning yangi versiyalari qabul qilindi. Bunga ko‘ra standartlarda sezilarli darajada ham tarkibiy, ham mazmunan o‘zgarish kiritildi. Standartlarning soni ham 2 taga kamaydi. Agar oldingi standart (ISO 9001) bandlarini 20 ta bo‘lgan bo‘lsa, endilikda ular 8 taga keltirildi.

Eng asosiy, bu standartlar ustivor sifatni doimiy tarzda yaxshilab borish siyosatini qo‘llaydi va istemolchining talabi bajarilgan bo‘lishini talab qiladi. Hozirda O‘zbekistonda ISO 9000:2000 seriyasidagi standartlar qo‘llanilishi boshlangan. 1-rasmda ISO 9001:2000 standartlarining joriy etilishi sabablari va shu standartlar talablariga muvofiq. Sifat menejmenti tizimini ishlab chiqish va joriy etish etaplari keltirilgan.



1-rasm ISO 9001:2000 Standartlarining joriy etilishi sabablari

1-rasmda ISO 9001:2000 standartlarining joriy etilish sabablari keltirilgan. Bunga ko‘ra: eng asosiy sabab buyurtmachilarning qistovi bilan ishlab chiqiladigan standartlar eng ko‘pni tashkil etadi (35%). Keyingi o‘rinlarda yangi bozorni o‘zlashtirish uchun ishlab chiqilgan srandartlar (15%), mahsulot va xizmatlarni raqobatbardoshligini oshirish uchun ishlab chiqilgan standartlar (15%), sertifikatlar olish uchun ishlab chiqilgan standartlar (15%), mahsulotlar va xizmatlarni sifatini oshirish uchun ishlab chiqilgan standartlar (10%) va boshqa sabablar bilan ishlab chiqilgan standartlar (10%) tashkil etadi.

СФЕРА УСЛУГ В ЭКОНОМИКИ УЗБЕКИСТАНА

Пардаев Г.Я. - ассистент СамИЭС
Каримова Н. – студент СамИЭС

Аннотация: *В этой статье обсуждаются проблемы сервиса и их основные направления, берутся некоторые виды услуг и на основе их осуществляется изучение этих проблем.*

Аннотация:*Ушбу мақолада сервис ва уни асосий йуналишлари муаммолари муҳокама килинмоқда, хизматларни айрим турлари ва улар асосида бази муаммолар ечилмоқда.*

Ключевые слова: *услуги, уровень доходов, сервис, химчистка, услуги химчистки, сфера услуг.*

Калит сўзлар: *хизмат, даромад даражаси, сервис, кимёвий тозалаш, кимёвий тозалаш хизмати, хизматлар соҳаси.*

Сфера услуг часть экономики, которая включает в себя все виды коммерческих и некоммерческих услуг, сводная обобщающая категория, включающая воспроизводство разнообразных видов услуг, оказываемых предприятиями организациями, а также физическими лицами. Остальными частями экономики принято считать производство – промышленность и сельское хозяйство. Сферу услуг часто относят к постиндустриальному экономическому укладу из-за их развитой современной инфраструктуры. Именно сфера услуг составляет, в экономически развитых странах, основную часть экономики по числу занятых. Сфера услуг в развитых странах занимает ведущие позиции в экономике, а уровень ее развития оказывает определяющее влияние на уровень и качество жизни людей. Модернизация экономики Узбекистана также предполагает повышение роли сферы услуг. За годы независимости сфера услуг развивается высокими темпами. В истекшем году была продолжена системная работа по обеспечению динамичного развития сферы услуг и сервиса как одного из самых важных факторов и направлений углубления структурных преобразований и диверсификации экономики, повышения занятости, доходов и качества жизни людей. Опережающими темпами развиваются банковские, страховые, лизинговые, консалтинговые и другие виды рыночных услуг, способствующие развитию частного сектора и малого бизнеса в стране. В этой отрасли действуют 80,4 тысячи субъектов малого бизнеса, что составляет более 80 процентов от общей численности предприятий сферы услуг. Особое внимание уделяется развитию данной сферы на селе. В рамках реализации программы по ускоренному развитию сферы услуг и сервиса в сельской местности за последние три года на селе реализовано более 22,8 тысячи проектов, объем оказываемых услуг вырос в 1,6 раза, а их потребление на одного сельского жителя — в 1,5 раза. Вместе с ростом объемов изменились структурные соотношения отраслей сферы услуг. Сократились в общем объеме традиционные виды услуг — транспорта, торговых, бытовых и коммунальных, но увеличилась доля новых рыночных услуг. С принятием в республике ряда законов стали развиваться услуги связи и информатизации, банковская, страховая, лизинговая, консалтинговая и другие

виды деятельности. Одновременно менялись функции некоторых традиционных видов услуг в условиях рыночной экономики. Например, торговля из примитивного распределительного механизма превратилась в активного участника процесса формирования рыночного спроса, ориентированного на потребителя. Производство услуг уже стало дифференцироваться в зависимости от уровня доходов, вкусов и предпочтений потребителей. На основе новых технологий стали работать отрасли телекоммуникации, деловые, профессиональные, финансовые услуги; расширилось их применение в медицине, образовании, на транспорте и даже в таких далеких от техники видах деятельности, как музеи, библиотеки, искусство. Все это повлияло на повышение качества жизни людей. Расширение потребительского спроса на более прогрессивные услуги явилось одним из основных факторов дальнейшей модернизации экономики.

Особое значение сферы услуг и необходимость повышения её доли в ВВП в Узбекистане в условиях формирования социально-ориентированной рыночной экономики определяются рядом обстоятельств.

Во-первых**,** расширение и развитие сферы услуг способствует увеличению национального дохода – основного источника для увеличения инвестиций в развитии человека.

Во вторых**,** развитие сферы услуг способствует решению проблем безработицы и занятости населения, созданию новых рабочих мест. Мало того, переход к рыночной системе хозяйствования повлек за собой интенсивное использование всех факторов производства, в том числе и трудовых ресурсов. Рост производительности труда, обусловленный необходимостью рационального использования рабочей силы в условиях рыночной экономики, закономерно привел к сокращению численности занятых в сфере материального производства. В условиях формирования рыночной экономики и нарастающей конкуренции между хозяйствующими субъектами различных форм собственности их финансовое состояние и экономическое благополучие зависит, прежде всего от эффективности использования ограниченных и дорогостоящих ресурсов.

В третьих**,** от состояния и темпов развития сферы услуг зависит величина доходов, следовательно, уровень материального благосостояния той части населения, которая трудится в этой сфере. Бизнес и предпринимательская деятельность приносят немалые доходы. Частный сектор стремиться охватить наиболее эффективные и высокодоходные части рынка услуг. В отдельных отраслях сферы услуг (торговля, общественное питание и др.) он занимает доминирующее положение. Поэтому наряду с заработной платой важным источником дохода занятых в сфере услуг является предпринимательский доход.

В четвертых**,** развитость сферы услуг является определяющим фактором обеспечения достойного качества жизни населения. Мировая цивилизация свидетельствует, что низкое качество и дефицит услуг, отсутствие современного сервиса отрицательно влияют на жизнедеятельность человека, создают реальную угрозу недовольства качеством жизни, снижают

продолжительность жизни людей. Напротив, высокое качество и разнообразие услуг благотворно влияет на состояние здоровья и настроение людей, повышает производительность труда работающих, сокращает издержки потребления, способствует увеличению свободного времени, повышает эффективность досуга. Устойчивая тенденция повышения качества услуг и уровня сервиса проявляется не только в росте спроса, но и во вспомогательном обслуживании в традиционных отраслях, например, в здравоохранении, торговле, общественном питании, а также в возникновении и развитии совершенно новых, ранее неизвестных видов высокотехнологичных услуг. Весьма благоприятное воздействие на жизнедеятельность человека и производственно-хозяйственные процессы оказывают новые виды информационного обслуживания, особенно интернет-связь, мобильные телефоны и другие достижения науки и техники. По мере развития научно-технического прогресса, выпуска и реализации сложной бытовой техники и других предметов домашнего обихода возрастает необходимость в их ремонте и обслуживании профессионалами, владеющими современными знаниями в этой сфере.

Из указанных выше данных мы приходим к выводу, что сфера услуг является неотъемлемой частью нашей жизни, а так же экономики Узбекистана.

Я хотела бы чтобы сфера услуг развивалась более широкими темпами и некоторые виды услуг стали применяться более расширено в том числе, услуги химчистки, услуги в сфере ремонта обуви. Услуги химчистки должны осуществлять в виде самообслуживания. Потому что эти виды услуг не занимают должное место в нашей жизни они являются достаточно удобные и ими могут пользоваться как местное население так и приезжающие туристы. А услуги ремонта обуви не является обширными из за этого мы должны организовать особенные место которые могут специалисты по этим деятельность осуществлять свою работу например в махаллях, в деревнях, и с помощью этого число безработицы уменьшается.

ТАОМЛАР ТАРКИБИГА ОЗИҚАВИЙ ТОЛАЛАРНИ ИШЛАТИШНИНГ ИҚТИСОДИЙ ВА ИЖТИМОИЙ САМАРАДОРЛИГИ

Д.Мирзаахмадов – СамИСИ ассистенти
Ж.А.Қаҳҳоров – СамИСИ ассистенти
Ш.Ибрагимов – СамИСИ талабаси

Аннотация: *Ушбу мақолада овқатлантириш корхоналарида аҳоли ва туристларга тавсия этиладиган таомлар таркибига озиқавий толалар қўшишнинг иқтисодий ва ижтимоий келтириб ўтилган.*

Калит сўз: *Озиқавий тола, иқтисодий самарадорлик, ижтимоий самарадорлик.*

Аннотация: *В этой статье обобщается экономическая и социальная эффективность добавления пищевых волокон в продукты питания и продукты питания, рекомендованные пищевыми компаниями.*

Ключевые слова: *пищевая клетчатка, экономическая эффективность, социальная эффективность.*

Annotation: *This article summarizes the economic and social efficiency of adding dietary fiber to food and food products recommended by food companies.*
Keywords: *dietary fiber, economic efficiency, social efficiency.*

Умумий овқатланиш хизматларини ривожлантириш – овқатланиш маҳсулотлари сифатини яхшилаш, ассортиментини кенгайтириш ва истеъмолини ошириш имконини беради. Ахоли ва туристларни янги турдаги озиқавий толаларга бой маҳсулотлар билан таъминлаш умумий овқатланиш корхоналарида озиқ-овқат махсулотларининг сифатини оширишга имконият беради.

Шуни ҳам қайд этиш лозимки, давр талабига асосан, озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда кам чиқитли ва чиқитсиз технологияни йўлга қўйиш муҳим вазифалардан ҳисобланади. Бизнинг ишимизда мева шарбатини ишлаб чиқарувчи корхоналарнинг қимматли озиқавий моддаларга бой ҳисобланган тўппасини ишлатиш бунинг яққол мисолидир.

Мақоламизда долзарб масала сифатидаилмий тадқиқот натижаси сифатида олиб броган изланиш натижасида буғдой кепаги озиқавий толаларнинг асосий манбаи бўлиб, уларнинг таркиби эримайдиган озиқавий толалар, айниқса целлюлозага бой бўлса, мева ва сабзавотларда, айниқса олмада эрувчан озиқавий тола – пектин кўп бўлиши аниқланди.

Унинг техналогик жараёнини кўрадиган бўлсак, олма кукуни тайёрлаш учун ажратилган мева тозалаб ювилади, ювилган олмани эзиб, шарбати ажратилади. Тўппанинг таркибидаги озиқавий моддалар йўқолмаслиги учун паст ҳароратда, яъни 70-90^{0}С ҳароратда қуритиш шкафида қуритилади. Олма кукунидаги намлик 10% бўлиши учун қурутиш вақти 315 минутни ташкил этади[19].

Ўтказилган тажрибада аниқландики, қуритиш ҳароратини 90^{0}Сдан оширганда олма кукунининг ранги, ҳиди, таъми ва бошқа органолептик кўрсаткичлари ўзгарди. Қуритилган тўппани лаборатория тегирмончасида майдалаб, кукун шаклига келтирилди ва элакдан ўтказилади. Тайёр олма кукуни эса ишлатгунча махсус пакетларга солиб сақланади.

Буғдой кепагини тайёрлаш учун бир кунда истеъмол этиладиган меъёрининг устига қоплангунча қайнаётган сув қуйиб, 30-40 минутдан кейин сувини тўкиш керак ва буғдой кепагини қолган сувидан сиқиб ажратиш керак. Кепакни духобкада қовуриб (ёғсиз), латта халтачага солиб, ишлатгунча совутгичларнинг пастки полкасида сақлаш лозим.

Ўтказган дегустациямиз натижасида олма кукуни ва кепак қўшиб (тажриба намуна) ва кукун ва кепак қўшмасдан тайёрланган (назорат намуна) таомларни солиштриб кўрганимизда, таркибига 10% олма кукуни билан аралаштирилган буғдой кепагини 10% қўшиб тайёрланган «Қоватоқ дўлма» таоми ўзининг ташқи кўриниши, консистенцияси, ранги, ҳиди, таъми ва бошқа органолептик кўрсаткичлари билан назорат намунага хос келди.

[19] Худайшукуров Т., Мухамадиев Н., Мўминов Н., Шукуров И. Овқатланиш маҳсулотларини ишлаб чиқариш асослари. Дарслик. Тошкент, «Иқтисод-Молия», 2010.

«Қоватоқ дўлма» қиймаси серсувлиги, нозик таъми, олманинг сезиларли даражада хушбўйлиги сабабли назорат намунадан юқори баҳоланди. Шу билан бирга тайёр дўлманинг вазни назорат намунга нисбатан 1,7% кўп эди. Чунки, олма кукуни ва буғдой кепагининг сув ушлай олиш қобилияти нисбатан юқори бўлди.

Гўшт толалари таркибидаги оқсиллар иссиқлик ва сув таъсирида денатурацияга учраб, сувни ўзидан сиқиб чиқарди. Олма кукуни ва буғдой кепаги эса бу сувни ўзига шимиб олди ва натижада тайёр дўлма вазни 1,7%га ошди, қиймасининг серсувлиги ошди, тайёр таом серсув ва нозик таъмга эга бўлди.

«Қоватоқ дўлма» таомини тайёрлаш учун ишлатиладиган гўшт қиймасининг 10%ни олма кукуни ва буғдой кепаги билан алмаштирганда, гўштнинг 10%ни тежаш мумкин. Натижада тайёр таомнинг нархи ҳам пасаяди.

Мақолада қисқача ёритаётган илмий тажрибамиз иқтисодий самарадорлик билан бирга ижтимоий самарадорликка ҳам эга ва мақсад ҳам шундан иборат. Биз таҳлил қилган кўпгина, адабиётларда қайд этилганидек, хўрандаларни кўпгина цивилизация касалликлари билан касалланишининг олди олиниши аниқланди.

Таркибига озиқавий толалар қўшилган рецептура асосида тайёрланган тажриба намуна «Қоватоқ дўлма» нархи қуйидаги 1-жадвалда кўрсатилган.

Жадвалдан маълумки, ишлатиладиган гўшт қиймасининг 10%ини алмаштирганда бир порциясидан 367 сўм тежаб қолинаяпти.

Тадқиқотларимиз натижасини регистон плаза меҳмонхонаси ресторанида истеъмолчилар оқими кўпайган мавсумда бир кунда ўртача 150 порция «Қоватоқ дўлма» тайёрлаш орқали синаб кўрдик. Натижада бу таом енгил ҳазм бўлувчи ва иштаҳа тортадиган бўлгани учун иссиқ ёз пайтида талаб йўқори эканлигини аниқлаб олдик.

1-жадвал

«Қоватоқ дўлма» таомининг калькуляцияси
(тажриба намуна)

№	Маҳсулотлар	100 порцияга маҳсулот миқдори, кг	1 кг маҳсулот нархи, сўм	Маҳсулотлар ҳаражати жами, сўм
1.	Ток барги	4,300	1000	4300
2.	Мол гўшти	14,700	23000	338100
3.	Гуруч ёрмаси	1,500	4500	6750
4.	Олма кукуни	0,600	42	25
5.	Буғдой кепаги	0,600	150	90
6.	Пиёз	9,500	1000	9500
7.	Сметана	3,000	10000	30000
	Нархи	100 порция учун		388765 сўм
	Нархи	1 порция учун		3,888 сўм
	Чиқиши	тайёр таомнинг 1 порцияси		330 г

2-жадвал

«Қоватоқ дўлма» таомининг калькуляцияси
(назорат намуна)

№	Маҳсулотлар	100 порцияга маҳсулот миқдори, кг	1 кг маҳсулот нархи, сўм	Маҳсулотлар ҳаражати жами, сўм
1.	Ток барги	4,300	1000	4300
2.	Мол гўшти	16,300	23,000	374900
3.	Гуруч ёрмаси	1,500	4,500	6750
4.	Пиёз	9,500	1,000	9500
5.	Сметана	3,000	10,000	30000
	Нархи	100 порция учун		425450 сўм
	Нархи	1 порция учун		4255 сўм
	Чиқиши	тайёр таомнинг 1 порцияси		325 г

Шундай қилиб, мазкур таом ҳафтада 3 кун тайёрланадиган бўлса, бир йилда 120 кунда Х 150 порциядан = 18000 порция «Қоватоқ дўлма» таоми тайёрланади.

Жадвалда кўрсатилганидек, тажриба намуна таомнинг таннархи, назорат намуна таомнинг таннархидан 367 сўм арзонлашган.

Демак, озиқавий толалар қўшиб тайёрланган «Қоватоқ дўлма» таомидан 18000 х 367 = 6606000 сўм тежалади.

Бир порциянинг таннархидаги фарқи:

4255 – 3888 = 367 сўм

Умумий тежамкорлик 18 000 х 367 = 6 606 000 сўм

Юқорида мисол тариқасида биз битта «Қоватоқ дўлма» таомидан бир йилда тежалиши мумкин бўлган сўм миқдорини, яъни иқтисодий самарадорлигини аниқладик[20].

Регистон плаза меҳмонхонаси ресторанидан ташқари бошқа умумий овқатланиш корхоналарида ҳам биз таклиф этган таомни тайёрлашса иқтисодий самрадорлик яна бир неча баробар ортади. Бу тажрибамиз нафақат иқтисодий самарадорликка, балки ижтимоий самарадорликка ҳам эга. Чунки, инсон организмини етарли миқдорда озиқавий толалар билан таъминлаш, инсонларни кўпгина цивилизация касалликларидан сақлашда муҳим профилактик чора ҳисобланади.

Мазкур мақола бош муаллифнинг илмий изланиш натижасининг бир қисмини қисқача баёни бўлиб, ундаги маълумот муаллифлик ҳуқуқи билан ҳимояланган.

[20] «Регистон Плаза» меҳмонхонаси ресторанида озиқавий толаларга бойитилган таомлар билан таминлашни такомиллаштириш. Диссертация 2015.

УМУМИЙ ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИ ХЎЖАЛИК ФАОЛИЯТИ САМАРАДОРЛИГИНИ ОШИРИШ ЙЎЛЛАРИ

У.Н.Нормуродов – СамИСИ катта ўқитувчиси
Ф.Бекназаров – СамИСИ ассистенти
Ҳ.Каримова – СамИСИ талабаси

Ривожланган хорижий мамлакатлар тажрибаси шуни кўрсатмоқдаки, хизматлар соҳасининг ўсиши, замонавий иқтисодиётни ривожлантиришнинг муҳим йўналишларидан бири ҳисобланади. Шу билан бирга, хизмат кўрсатиш соҳасининг барқарор ўсиши бугунги кунда энг долзарб ҳисобланган аҳоли бандлигини таъминлаш даражасига кескин таъсир кўрсатади.

Мамлакатимизмиллий иқтисодиётидахизматлар соҳаси тараққиётни белгиловчи янги йўналиш сифатида намоён бўлмоқда. Хизматларнинг хилма-хил янги (банк-молия, туризм, суғурта, ахборот-коммуникация хизматлари)турлари кенгайиб, жадаллик билан ривожланиб бормоқда. Шу билан бирга бугунги кунда жами хизматлар таркибида анъанавий савдо, умумий овқатланиш ва транспорт хизматларининг улуши ҳамон салмоқли ўринга эга бўлиб қолмоқда.

Ўзбекистонда хизматлар соҳасини жадал ривожлантириш, ялпи ички маҳсулотни шакллантиришда хизматларнинг ўрни ва улушини ошириш, кўрсатилаётган хизматлар таркибини, энг аввало, уларнинг замонавий юқори технологик турлари ҳисобига тубдан ўзгартириш бўйича тегишли вазифалар Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.М.Мирзиёевнинг 2017 йил 7 февралдаги ПФ-4947-сонли фармони[21] билан тасдиқланган Ҳаракатлар стратегиясининг “Иқтисодиётни ривожлантириш ва либераллаштиришнинг устувор йўналишлари” номли учинчи йўналишида белгилаб қўйилган. Сабаби, хизмат кўрсатиш соҳасини жадал ривожлантирмасдан туриб, унинг мамлакат ялпи ички маҳсулотини шакллантиришдаги ўрни ва улушини ошириб бўлмайди. Ҳизматлар соҳасининг ЯИМдаги улушининг ошиши, аҳолининг ҳаёт даражаси ва сифатининг ошганлигидан далолат беради.

Ҳозирги кунда кўрсатилаётган хизматлар таркиби ҳам такомиллашиб бормоқда. Шунга мос равишда хизматларнинг замонавий юқори технологик турларини жорий қилиш ҳисобига тубдан ўзгартириш масаласи ҳам стратегияда белгиланган устувор вазифалар сирасига киради.

«Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида»гии Фармонда белгилаб қўйилган вазифаларни рўёбга чиқариш мақсадида хизматлар соҳасидаги мавжуд муаммоларнинг ўрганилиши ва уларни ҳал этилиши ўзининг ижобий натижаларини бермоқда. Жумладан,

[21]Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.Мирзиёевнинг «Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш бўйича Ҳаракатлар стратегияси тўғрисида»ги 2017 йил 7 февралдаги ПФ-4947-сонли фармони. // Халқсўзи 2017 йил 8 февралдаги 28 (6722)-сон.

2017 йилда кўрсатилган хизматлар ҳажми 10,7 фоизга[22] ошиб соҳанинг ЯИМдаги улуши 2017 йилда 46,2 фоиз[23]ни ташкил қилди.

Мамлакатимизда сўнгги йиллардакўплаб меҳмонхоналар ва дам олиш масканларининг ташкил этилиши,интернет савдо, янги савдо марказлари ва овқатланиш корхоналари сонининг ортиши эвазига ЯИМ таркибида хизматлар ҳажмининг ошиши кузатилмоқда. Бу эса бугунги кунда хизматлар таркибида овқатланиш хизматлари алоҳида аҳамият касб этиб ўз ўрнига эга эканлигидан далолат беради.

Овқатланиш хизматлари аҳолига овқатланиш корхоналари томонидан амалга оширилади. Хизматлар соҳасида фаолият кўрсатаётган ташкилотлар ва корхоналари таркибида энг катта улушни савдо фаолияти билан шуғулланадиган (33,0 фоиз), яшаш ва овқатланиш хизматларини кўрсатаётган (9,0 фоиз), ташиш ва сақлаш хизматлари (6,3 фоиз) ташкилотлари ва корхоналарига тўғри келади[24].

Ўзбекистон Республикасида фаолият кўрсатиб келаётган овқатланиш корхоналарининг сўнгги йиллардаги ўзгариш кўрсаткичлари 1-жадвалда келтирилган.

1-жадвал

Ўзбекистонда умумий овқатланиш корхоналари сони таҳлили[25]

Т/р	Кўрсаткичлар	2015 йил	2017 йил	Фарқи (+,-)	Ўзгариши, фоизда
1.	**Жами**	117901	132058	14157	112,0
1.1	Дўконлар	102756	115130	12374	112,0
1.2.	Умумий овқатланиш корхоналари	10709	12831	2122	119,8
1.3.	Дўконча ва киоскалар	4436	4097	-339	92,4

1-жадвалда келтирилган маълумотлар далолат берадики, ўрганилаётган даврда, республика бўйича овқатланиш корхоналари сони 12374 тага ёки 19,8 фоизга ортган. Бундай жараён мамлакатимизда олиб борилаётган ижтимоий-иқтисодий ислоҳотларнинг пировард натижаси ҳисобланади. Бу аҳоли бандлигини таъминлаш орқали уларнинг реал даромадларини ошириш, турмуш шароитини янада юксалтириш билан бирга фаровон ҳаёт кечиришига барча шарт-шароитларни яратиб берилаётганидан дарак беради.

Овқатланиш корхоналари сонининг кўпайиб бориши аҳолига овқатланиш хизмати доирасининг кенгайиб бораётганлигини ҳамда корхоналар ўртасида рақобат муҳитининг шаклланаётганлигини кўрсатади.

Соҳанинг ўсишида эришилаётган ижобий натижалар давлат томонидан қўллаб-қувватлаш, тармоқлар ва ҳудудларга берилаётган имтиёзлар,

[22]Ўзбекистон рақамларда (статистик тўплам). - Тошкент. 2018, 26-бет.
[23]Ўзбекистон рақамларда (статистик тўплам). -Тошкент. 2018, 44-бет.
[24]Ўзбекистон рақамларда (статистик тўплам). - Тошкент. 2018, 24-бет.
[25]Ўзбекистонда савдо (статистик тўплам). - Тошкент.2018,51-бет.

ажратилаётган кредит маблағлари ва бошқа кўрсатилаётган молиявий ёрдам, енгилликлар ҳисобидан бўлмоқда.

Юқоридаги ютуқлар билан бирга бугунги кунда хизмат кўрсатиш соҳаси субъектларининг юқори самарадорлик билан ишлашини таъминлашда айрим муаммоларга дуч келинмоқда.

Хизматлар соҳасининг бир тармоғи ҳисобланган овқатланиш хизматлари соҳаси эса, умуман тадқиқотчилар эътиборидан четда қолмоқда. Сўнгги 25 йил давомида бу тармоқ муаммолари, ундаги субъектлар рақобатбардошлиги масалалари мамлакатимиз олимлари томонидан умуман ўрганилмаган.

Овқатланиш хизматларини кўрсатувчи умумий овқатланишнинг турли кўрсаткичлари, турли адабиётларда ё савдо ёки меҳмонхона хизматлари таркибида ўрганиб келинмоқда[26].

Ушбу муаммоларни бартараф қилиш, унинг нафақат амалий, балки бир қатор назарий масалаларини ҳам ҳал этиш лозимлигини, мазкур соҳа самарадорлигини ошириш эвазига мамлакатимиз ижтимоий-иқтисодий тараққиёти барқарор ривожланишига қаратилган тадқиқот ишлари олиб борилишини тақозо қилмоқда.

Овқатланиш хизматлари аҳолининг овқатланишга бўлган ўсиб бораётган эҳтиёжидан келиб чиқадиган мижозларга кўрсатиладиган овқатланишни ташкил этиш учун хизматлар сифати даражаси ва ўзига хос белгиларни мужассамлаштирган ҳолда уларнинг қониқишини ифодаловчи сервис фаолият тури ҳисобланади[27].

Овқатланиш хизматлари бозори хизматлар бозорининг бир қисми сифатида ушбу бозорга хос жиҳатлар, хусусиятлар билан тавсифланиш билан бир қаторда бу бозорнинг ўзига хос жиҳатлари ҳам мавжуд.

Овқатланиш хизматлари бозорининг бошқа хизматлар бозорларидан фарқли жиҳати бу бозорда олди-сотди объекти асосан хизмат эмас, балки таомлар бўлиб, хизматлар айнан таомлар билан бирга олди-сотди қилинади[28].

Умумий овқатланишнинг яна бир хусусияти у нафақат савдодан, балки у ишлаб чиқаришдан ҳам фарқланади[29].

Айнан овқатланиш корхоналарининг юқорида келтириб ўтилган хусусиятларидан келиб чиқиб, тармоқдаги корхоналарда самарадорликни ошириш, бошқа тармоқ корхоналаридан фарқланади.

---

[26] Шарипов Т.С. Овқатланиш хизматлари бозорида рақобатбардошлик масалалари. // “Иқтисодиёт ва инновацион технологиялар” илмий электрон журнали. № 1, январь-февраль, 2017 йил, 1-бет.

[27] Қ.Д.Мирзаев., З.И.Равшанов. Умумий овқатланиш хизматларини ташкил этишнинг муҳим хусусиятлари. // “Иқтисодиёт ва инновацион технологиялар” илмий электрон журнали. № 3, май-июнь, 2017 йил, 1-бет.

[28] Шарипов Т.С. Овқатланиш хизматлари бозорида рақобатбардошлик масалалари. // “Иқтисодиёт ва инновацион технологиялар” илмий электрон журнали. № 1, январь-февраль, 2017 йил, 4-бет.

[29] Абдукаримов Б.А. Ички савдо иқтисодиёти (II-қисм). Дарслик. – Т.: “Иқтисод-Молия”, 2010 йил, 5-бет.

Алоҳида таъкидлаш керакки, турли типдаги умумий овқатланиш корхоналарининг самарадорлигини оширишйўллари турлича бўлади.

Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2003 йил 13 февральдаги 75-сонли қарори билан тасдиқланган «Ўзбекистон Республикасида умумий овқатланиши маҳсулотларини (хизматларини) ишлаб чиқариш ва сотиш қоидалари» да умумий овқатланиш корхоналари ресторан; вагон ресторан, бар, кафе, ёзги кафе, кафетерий, ошхона, чойхона,буфет ва кичик ошхона каби турларга бўлинади.

Миллий иқтисодиётда умумий овқатланиш корхоналарининг самарадорлигиниошишиқуйидагиларда намоён бўлади:

* ялпи ички маҳсулотнинг кўпайишига тегишли ҳисса қўшади;

* бюджетга солиқ тушумларининг кўпайишини таъминлайди;

* янги иш ўринларини яратилиши натижасида аҳолининг бандлигини таъминлайди;

*аҳолининг пул даромадларини ошишига таъсир кўрсатади;

* аҳолини сифатли таомларга ва овқатланиш хизматларига бўлган эҳтиёжларини қондиради.

Бизнинг фикримизча,овқатланиш корхоналари хўжалик фаолияти самарадорлигини ошириш учун қуйидаги чора-тадбирларни амалга ошириш лозим:

- таомлар сифатини яхшилаш ва ассортиментини кенгайтириш;
- ривожланган хориж мамлакатлари тажрибаларидан фойдаланган ҳолда овқатланиш хизматларининг замонавий усулларини жорий этиш;
- овқатланиш хизматларини тез ва юқори сифатли ташкил этиш;
- доимий тарзда ходимлар малакасини ошириш;
- қўшимча хизматлар (турли банкетлар ўтказиш, таомларни уйга етказиб бериш) кўрсатиш;
- овқатланиш корхонасининг иш вақти ва режимини мижозларга мослаштириш;
- мижозлар сонини кўпайтириш ва бошқалар.

Умуман, юқоридагилардан келиб чиқиб, шундай хулоса қилиш мумкинки, республикамизда хизмат кўрсатиш соҳасининг муҳим тармоғи ҳисобланадиган овқатланиш корхоналари хўжалик фаолияти самарадорлигиниоширишга қаратилган чора-тадбирларнинг амалга оширилиши нафақат иқтисодиётни ривожлантиришга, балки аҳолининг фаровонлигининг ошишига, ҳаёт даражаси ва сифатининг юксалишига ҳам хизмат қилади.

UMUMIY OVQATLANTIRISH KORXONALARI BUXGALTERIYA HISOBINI YURITISHNING ZAMONAVIY XALQARO TAJRIBASI

Mamarasulov Z.E. – SamISI assistenti
Gadoyeva M.X. – SamISI talabasi
Suyarov A.Sh. – SamISI talabasi

Annotatsiya*. Umumiy ovqatlantirish korxonalari faoliyatini samarali yo‘lga qo‘yishda buxgalteriya hisobining o‘rni beqiyos bo‘lib, ushbu maqolada restoranlarda buxgalteriya hisobini yuritsh uchun yetakchi tajribalar misol qilib keltirilgan.*

Kalit so‘zlar*: restoran, buxgalteriya, zamonaviy usullar, POS, restoran bayonnomasi, xalqaro tajriba.*

Annotation*. It is important to keep on accounting and bookkeeping in the field of food and beverage service. It is given some methods of accounting for restaurants in this article.*

Key words: *restaurant, accounting, modern methods, POS, restaurant memos, international experiences.*

Аннотация. *Важно продолжать вести бухгалтерский учет в сфере питания и напитков. В этой статье приведены некоторые методы учета ресторанов.*

Ключевые слова: *ресторан, бухгалтерский учет, современные методы, POS, ресторанные записки, международный опыт.*

Umumiy ovqatlantirish korxonalari yuqori darajali va aniq hisobli xizmatlar ko‘rsatishi zarur bo‘lgan korxonalardan biri hisoblanadi. Hozirgi kunda bunday korxonalar har bir jabhada zamonaviy texnologiyalarni jalb qilmoqda. Buxgalteriya hisobi har bir sohaning asosiy yuritilishi zarur bo‘lgan jihatlaridan biri bo‘lib, unig to‘g‘ri yuritilishi orqali korxona daromadlari oqilona boshqarilishi mumkin. Umumiy ovqatlantirish korxonalari ham xizmat ko‘rsatish jarayonida kompleks vazifalarni bajaradi. Ushbu jarayonda hisob-kitob davomiy tarzda yuzaga kelishi mumkin.

Restoranni yo‘lga qo‘yishda oshpazlik qobiliyati, mehmondo‘stlik ishtiyoqi bo‘lishi lozim va u orqali daromad olish uchun esa to‘gri hisob kitob oilib borilishi kerak. Biznes strategiya, tashkilot va tartibli buxgalteriya hisobini to‘g‘ri tashkil etish uchun qat’iyat kerak bo‘ladi.

Restoran buxgalteriyasini yaxshi tushunish uchun maslahat va takliflarga quloq solgan holda siz tasavvur qilgan muvoffaqqiyatga erishishga harakat qiling.

Restoran buxgalteriyasi bo‘yicha maslahatlar.

Buxgalteriya xizmati restoranni muvaqqayiyatga erishishda eng muhim jihatlaridan biri, biroq birinchi navbatda o‘z hisob kitobingizni boshqarishga undaydi. Siz hisob kitobga qobiliyatsiz bo‘lsangiz ham, restoranning tashkil etilishi aniq olib borilgan bo‘lsa, siz hech qanday to‘siqqa duch klemaysiz.

Quyida nima uchun restoraningiz buxgalteriyasi ehtiyotkorlik bilan qarashingiz kerakligi haqida juda muhim sabablar keltirb o‘tilgan:

- pulingizni qayerga sarf bo‘layotganini biling;
- necha pul sarf bo‘layotganini kuzating;
- daromadlaringiz qayerdan kelayotganini bilib boring;
- foyda olish uchun qancha kerakligini biling;

Quyida sizning biznesingizni yuritishingizda yordam beruvchi ba’zi buxgalteriyaga oid tavsiyalar berib o‘tilgan.

Boshqa tengdoshlar va hamkasblaringizdan so‘rang.

Restoraningizning buxgalteriya hisobini yuritishda boshlashingiz kerak bo‘lgan birinchi joylardan biri boshqa bosh oshpazlardan o‘zlarining buxgalteriya yozuvlarini qanday ishlashini so‘rash. Biron-bir hamkasbingiz yoki boshqa sanoat mutaxassislarining restoran buxgalterlik xizmatiga qanday yaqinlashishini bilish, o‘zingizning kitoblaringiz va qaydlaringizni qanday hal qilish kerakligi haqida fikr berishi mumkin.

Boshqa muvaffaqiyatli restaraterlar tavsiyalaridan foydalanish buxgalterlik masalalarini sizning o‘zingiz hal qilishingiz yoki tashqi firmani ishga qabul qilish kerakligini aniqlashga yordam beradi.

2. Buxgalteriya hisobida aniq harakat qiling

Qizilda yoki qora rangda ekanligingizni bilishning yagona usuli sizning restoraningizga kelgan va ketayotgan barcha pullarni to‘g‘ri hisobga olishdir. Bu sog‘lom fikrga o‘xshash bo‘lishi mumkin, ammo ko‘plab moliyaviy tashvishlar aniq buxgalteriya hisobiga aloqadorlikning yetishmasligidan kelib chiqadi.

Har bir xarajat va barcha daromadlar uchun aniq miqdorda pulni qayd etishingiz kerak. Bir necha sent yoki dollargacha yuqoriga yoki pastga adashish bir hafta yoki bir oy davomida davom etishi va pastki chiziqqa ta'sir qilishi mumkin.

3. Xarajatlaringizni bilib oling va kuzatib boring

Ikki toifadagi harajatlarni farqlash mumkin: asosiy xarajatlar va qat'iy xarajatlar. Asosiy harajatlar deyarli barcha restoranning tashkil topgan xarajatlari, jumladan oziq-ovqat mahsulotlari, ichimliklar, xodimlar, soliq va imtiyozlar. Har qanday tug‘ilishi mumkin bo‘lgan muammolarni bartaraf qilish, harajatlarni kamaytirisah va daromadni oshirish maqsadida asosiy harajatlarni kuzatib borishingiz zarur. Qat’iy xarajatlar - o‘zgarishsiz yoki siz o‘zgarish ustidan nazorat o‘rnatmaydigan xarajatlardir. Bunga sizning ijara yoki ipoteka, asbob-uskuna xarajatlari, sug‘urtalar, ruxsatnomalar va boshqa operatsion xarajatlar kiradi. Ushbu xarajatlar, odatda, restoran xarajatlarining ozchilikini tashkil qiladi.

Asosiy va qat’iy harajatlar uchun qancha mablag‘ sarflashingizni yoritib borish orqali har haftada daromadlaringizni nazorat qilishingiz mumkin hisoblanadi.

4. Daromadni kuzatib boring

Sizning daromadingizni kuzatish sizning xarajatlaringizni bilishingiz kabi restoran buxgalterligi uchun ham muhimdir. Oziq-ovqat sotishdan, savdo-sotiq va ovqatlanish ishlaridan qanaqa daromad olganingizni ko‘rsatish uchun buxgalteriya yozuvlarini qo‘llang. Sizning haftalik daromadingizni nazardan qochirish sizning biznesingizda pul yo‘qotish kabi ko‘rinishga olib kelishi mumkin. Shu bilan bir qatorda, sizning daromadingizni ortiqcha baholash to‘g‘ri byudjet bilan ishlamaganlik uchun ortiqcha xarajatlarni keltirib chiqarishi mumkin. Masalaning oldini olishning eng yaxshi usuli - daromadning aniq miqdorini muntazam qayd etishdir.

5. Foyda va ziyon bayonotini yaratish

Restoranning foydasi va yo‘qotishi to‘g‘risidagi bayonot yoki P & L barcha restoran hisobotlarini bir-biri bilan yagona hujjatda saqlab turadi. Siz biznesingizning o‘ziga xos talablariga mos ravishda P & L yatatishingiz mumkin.

Ushbu bayonnoma daromadingizni, oziq-ovqat xarajatlarini, mehnat xarajatlarini va korxona xarajatlarini kuzatib borish uchun samarali vositadir. Agar

siz kitoblaringizni va yozuvlaringizni tartibga solish yo‘lini tanlasangiz, tushunish qulayligi uchun barcha xarajatlaringiz va daromadingiz haqida batafsil ma'lumot berishingiz tavsiya etiladi. Uni detallashgan tarzda tashkil qilingani va haftalik hisobotlarda foydalanilishiga qaramasdan, siz yillik yoki oylik P&L larni faollashtirishingiz mumkinyoki o‘zingizga zarur detallarda ishlatishingiz mumkin.

6. Restoranlarning buxgalteriya dasturidan foydalaning

Restoran buxgalteriya dasturiy ta'minoti moliyaviy dasturiy ta'minot va savdo nuqtalari tizimlarini (POS) o‘z ichiga oladi. Ushbu dasturlar inventarizatsiya hisoblari va operatsiyalaringizni tezkor va to‘g‘ri tartibga solishda yordam berish uchun mo‘ljallangan. Sizning restoraningiz uchun buxgalteriya dasturlarini yig‘ishdan avval ba'zi tadqiqotlarni qiling. Dasturiy ta'minotga bog‘liq holda, siz ish haqi, savdo hisobotlari va to‘lov usullarini boshqarish kabi boshqa operatsiyalarni qilishingiz mumkin.

7. Buxgalter yollash

Restoran buxgalteriya xizmatlari restoran egalari uchun juda tez holatda murakkab jarayon bo‘lib qolishi mumkin. Agar qobiliyatingizga amin bo‘lmasangiz yoki aniq va batafsil hisob-kitob qilish uchun zarur vaqt bo‘lmasa, buxgalter yollashni ko‘rib chiqingiz zarur.

Restoranlarda xizmat ko‘rsatishga ixtisoslashgan ko‘pgina mustaqil buxgalterlar va buxgalterlik kompaniyalari mavjud bo‘lib, ular quyidagi xizmatlarni ko‘rsatadilar:

- buxgalteriya hisobi
- moliyaviy maslahatlar
- biznes prognozlari
- bordrolarni boshqarish

8. Bordrolarning tashqi manbaasini ko‘rib chiqing

Agar siz restoraningizning moliyasini boshqarishni ma'qul ko‘rsangiz, bordiyani tashqi manbaalardan ko‘rib chiqing. Buning sababi, ish haqi doirasidagi xatolar uchun javobgarlik mas’uliyati va yuqori penya to‘lovlari mavjud.

Tajribali shaxs yoki kompaniyani murakkab va o‘zgaruvchan mahalliy, davlat va federal qonunlarni ko‘rib chiqish uchun yollang. Biznes egasi sifatida siz ushbu o‘zgarishlarga rioya etishga vaqt topa olmaysiz.

Restoran Buxgalteriya dasturlari. Restoran buxgalteriya dasturi sizning hisob kitoblaringizni o‘zingiz boshqarishingizga imkon beradi. Aniq dasturiy ta'minot uzoq muddatda pulni tejashga yordam berishi mumkin.

Moliyaviy dasturiy ta'minot. Moliyaviy dasturiy ta'minot biznes egasi sifatida siz uchun yanada soddalashtiradigan va samaraliroq moloiyaviy operatsiyalar qilish uchun mo‘ljallangan.

Siz restoraningiz uchun to‘g‘ri buxgalteriya dasturini tanlashda quyidagi xususiyatlarni hisobga oling:

- smartfon yoki kompyuter orqali onlayn rejimda mavjud bo‘lishi;
- biror tajribaga ega bo‘lmagan kishilar uchun oson;
- sanoatdagi yuqori aylanma mablag‘lar evaziga, xodimlarning ish haqi fondiga qo‘shish va olib tashlash oson bo‘lganligiga ishonch hosil qiling;
- sizning POS tizimingizga ulana olsin.

ЎЗБЕКИСТОН ТУРИСТИК ЖОЗИБАДОРЛИГИНИ ОШИРИШ БОРАСИДА СОҲАДА СИНЕРГЕТИК САМАРАДОРЛИККА ЭРИШИШ БЎЙИЧА ТАВСИЯЛАР

И.Х.Шукуров - СамИСИ кафедраси мудири
С.А.Ташназаров - СамИСИ тадқиқотчиси
У.А.Абдурайимов – СамИСИ тадқиқотчиси

Аннотация: *Ушбу мақолада Ўзбекистонда туризм соҳасини янада ривожлантириш ва унинг жозибадорлигини ошириш мақсадида мавжуд имкониятлардан самарали фойдаланиш йўллари бўйича айрим тавсиялар берилган.*

Калит сўзлар: *инновацион ёндашув, синергетик ҳамкорлик, тўй туризми, туристик кластер, овқатланиш хизматлари*

Аннотация: *В этат статья дано некоторие рекомендаци о том, как эффективно использовать имеющиеся возможности для дальнейшего развития и повышения привлекательности туризма в Узбекистане.*

Ключевые слова: *инновационный подход, синергетическое сотрудничество, свадебный туризм, туристический кластер, услуги питания*

Annotation: *In this article, some recommendations given on how to effectively use the available opportunities for further development and increase the attractiveness of tourism in Uzbekistan.*

Keywords: *innovative approach, synergistic cooperation, wedding tourism, tourism cluster, catering services*

Иқтисодиётни етакчи тармоқларини ривожлантиришда дунё амалиётида синергетик ҳамкорликни йўлга қўйиш орқали синергетик самарадорликка эришиш етарлича тажрибага эга йўналишлардан ҳисобланади. Бу борада республикамизда ҳам кўплаб имкониятлар мавжуд.

Замонавий иқтисодиётимизнинг муҳим ва айни пайтда ривожлантиришга катта эътибор қаратилаётган соҳаларидан бири туризм соҳасида тегишли инфраструктуралар доирасида синергетик ҳамкорликни йўлга қўйиш, соҳани янада ривожлантириш ва иқтисодий жиҳатдан тараққий эттириш имкониятларини яратади.

Республикамизга хорижий туристларни кўпроқ жалб қилишда уларни қизиқтирадиган миллий анъаналаримиз, урф-одатларимизни намойиш этиш самарали йўналишлардан ҳисобланади.

Кўрсатилаётган хизматларнинг жозибадорлигини ошириш, Ўзбекистон туризмининг ўзигахослигини намойиш этиш билан боғлиқ масалаларни ҳал этиш долзарб вазифалардан саналиб, бундаянгича **инновацион** ёндашувлар талаб этилади.

Қолаверса,“хизматлар (туристик, тиббий, таълим, транспорт,курилиш ва бошқалар) экспорти хажмини кескин ошириш хамда уларни кўрсатиш учун тегишли инфратузилмани жадал барпо этиш”[30] вазифаларининг белгилаб

[30]Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 20декабрдаги “Экспортга кўмаклашиш ва уни рағбатлантиришни кучайтириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги ПҚ-4069 сонли қарори.

берилиши мазкур тадқиқот давомида билдирилган таклифларнинг аҳамияти юқори даражада эканлигини билдиради.

Ушбу изланиш давомида амалга оширилган таҳлилларимиздан ва билдирилган тавияларимиздан кўзланган асосий мақсад“тўй туризми” деб номланувчи янгича туристик йўналишни шакллантириш ва ривожлантиришга кўмаклашиш, хорижий туристларга кўрсатиладиган овқатланиш хизматларини мазмунли ва сифатли ташкил этилишини таъминлаш, ўзбек халқининг асрлар давомида шаклланган анъаналари, меҳмондўстлиги, миллий урф-одатлари, санъати ва маданияти билан туристларни яқиндан таништириш, туризм соҳасида“**ўзбек”** брендини ривожлантириш, дунёга танитиш, Ўзбекистонни туристик салоҳиятидан самарали фойдаланиш ва уни реклама қилиш орқали тараннум этиш, туристларни Ўзбекистонга қизиқишларини янада ошириш, ватанимизга ташриф буюрувчи хорижий туристлар оқимини кўпайишига ва миллий туризмни ривожлантиришга ҳисса қўшишдан иборат.

Тавсиялар объекти бўлиб, ватанимизга хорижий туристларни жалб қилиш билан шуғулланувчи туристик фирмалар, республикамизда фаолият олиб борувчи тўйхоналар, ўзбек театрлари ва ушбу муассасалар фаолияти билан боғлиқ иқтисодий-ижтимоий муносабатлар ҳисобланади.

Тавсияларнинг мазмуни. Биз таклиф этаётган тавсияларимиз туристларга кўрсатилаётган хизматлар жозибадорлигини ошириш ва ўзбек миллий анъаналарини уларга таништириш самарадорлигини оширишга қаратилган бўлиб, бу мақсадларда қуйидагиларга эътибор қаратиш лозим деб биламиз:

Биринчидан. Туристларга кўрсатиладиган асосий хизматлардан бири овқатланиш хизматлари бўлиб, туристик фирмалар ва умумий овқатланиш корхоналари ҳамкорликда фаолият олиб боришади. Республикамизда умумий овқатланиш корхоналарининг шундай бир миллий ва замонавий тури мавжудки, бу турдаги умумий овқатланиш корхоналарини туризм соҳасига жалб қилиш етарлича йўлга қўйилмаган. Бундай турдаги умумий овқатланиш корхоналари “тўйхоналар” ҳисобланади. Ҳозирда тўйхоналар фаолияти фақатгина белгиланган меҳмонларгагина хизмат кўрсатиш билан чегараланган бўлиб, ваҳолангки, тўйхоналар сон ва сиғими жиҳатидан умумий овқатланиш корхоналарининг салмоқли қисмини ташкил этади.Тўйхоналарда туристлар овқатланишини йўлга қўйиш орқали ўзбек тўй тадбирлари ва у билан боғлиқмиллий анъаналарни намойиш этиш, туристларга кўрсатиладиган овқатланиш хизматларини мазмунли ташкил этиш, ўзбек миллий таомларининг кенг ассортиментини тақдим этиш масалалари ҳал этилади.

Иккинчидан. Ўзбекистон халқларининг тўй тадбирлари билан боғлиқ миллий анъаналарни туристларга намойиш этишда ва “тўй туризми”ни ривожлантиришда ўзбек санъати ва маданияти ютуқларидан кенг қамровда фойдаланиш бўйича ҳам республикамизда етарлича инфратузилмалар мавжуд.Тўйлар, улар билан боғлиқ миллий урф-одатлар ва анъаналарни тараннум этувчи театрлаштирилган саҳна кўринишлари, турли кўнгилочар дастурлар ва анимацион хизматлар туристларга таклиф этилса, ўйлаймизки, улар бажонидил ушбу хизматлардан баҳраманд бўлиш истагини билдиришади.

Учинчидан. Ўзбекистон Рапубликаси маданият вазирлиги, Ўзбекистон Рапубликаси туризмни ривожлантириш Давлат қўмитаси ҳамда Ўзбекистон ошпазлар уюшмаси ташаббуслари остида Тошкент, Самарқанд, Бухоро ва Хива каби республикамизнинг туристик марказларида фаолият олиб борувчи театрлар ва тўйхоналарни туризм соҳасига кенг жалб қилиш,ушбу корхоналарни туристик кластрга киритиш ва уларда мавжуд имкониятлардан самарали фойдаланиш давр талабига айланган.

Тавсияларни амалиётга жорий этиш жамиятимиздаги бир қанча соҳаларнинг ўзаро алоқаларини янада кучайтириш орқали синергетик самарадорликка эришиш имкониятини яратади. Жумладан:

– “тўй туризми” деб номланувчи янгича туристик йўналиш шакллантирилиши ва ривожлантирилиши билан боғлиқ масалалар ҳал этилади;

– туристларга кўрсатиладиган овқатланиш хизматлари мазмунли ва сифатли ташкил этилади;

– ўзбек театрлари, санъати ва маданиятини туризм соҳасига жалб қилиш орқали улар фаолиятини қўллаб-қувватлашга янгича ёндашув пайдо бўлади;

– ўзбек халқининг асрлар давомида шаклланган анъаналари, меҳмондўстлиги, миллий урф-одатлари билан туристларни яқиндан таништириш орқали уларни Ўзбекистонга қизиқишларини янада оширишга, натижада хорижий туристлар оқимини кўпайтиришга ҳисса қўшилади;

– Ўзбекистон туризми жозибадорлигини ошириш ва туризм соҳасида “ўзбек” брендини дунёга танитишга улкан ҳисса қўшилади;

– Тўйхоналар, театрлар ва туристик ташкилотларни иқтисодий самарадорлигини оширишга эришилади.

DIFFERENSIAL TENGLAMALARNING IQTISODIYOTGA TADBIQLARI

S.I.Xudoyberdiyev – SamISI assistenti
B.Ashurov – SamISI assistenti
O.Tog‘ayev – SamISI assistenti

Annotatsiya: *Mazkur maqolada ijtimoiy-iqtisodiy jarayonlarda narx dinamikasini ishlab chiqarish jarayonida o‘sishini differensial tenglamalar orqali yechimi keltirilgan.*

Kalit so‘zlar: *akselator, differensial, elastiklik, realizasiya, progressive, logistik.*

Annotatsiya: *В данной статье описывается дифференциация динамики цен в социально-экономических процессах производственного процесса с помощью дифференциальных уравнений.*

Klyuchevie slova: *дифференциал, аналог, эластичность, реализация, прогрессив, логистика.*

Abstract: *This paper outlines differentiation of price dynamics in socio-economic processes in the production process by differential equations.*

Keywords: *counterpart, differential, elasticity, realization, progressive, logistics.*

Faraz qilaylik, qandaydir mahsulot p narx bilan sotiladi, $Q(t)$ funksiya t vaqt mobaynida ishlab chiqarilgan mahsulot miqdori o‘zgarishini bildiradi desak, u holda t vaqt davomida $pQ(t)$ ga teng daromad olinadi. Aytaylik olingan daromadning bir qismi mahsulot ishlab chiqarish investitsiyasiga sarf bo‘lsin, ya’ni

$$I(t) = mpQ(t) \quad (1)$$

m - investitsiya normasi, o‘zgarmas son va $0 < m < 1$.

Agar bozor yetarlicha ta’minlangan va ishlab chiqarilgan mahsulot to‘la sotilgan degan tasavvurdan kelib chiqilsa, ishlab chiqarish tezligining yana oshishiga (akselatorga) olib keladi. Ishlab chiqarish tezligi esa investitsiyaning o‘sishiga proporsional, ya’ni

$$Q' = l\,I(t), \quad (2)$$

bu yerda - akselator(o‘sish) normasi. (1) formulani (2) ga qo‘yib

$$Q' = kQ,\ k = lmp \quad (3)$$

differensial tenglamani olamiz. (3) o‘zgaruvchilari ajraladigan differensial tenglamadir. Bu tenglama umumiy yechimining ko‘rinishi $Q = Ce^{kt}$, bunda C-ixtiyoriy o‘zgarmas son.

Faraz qilaylik, boshlang‘ich $t = t_0$ momentda mahsulot ishlab chiqarish hajmi Q_0 ma’lum bo‘lsin. U holda bu shartdan C o‘zgarmasni aniqlash mumkin:
$Q_0 = Ce^{kt_0}$, bundan $C = Q_0 e^{-kt_0}$. Natijada (3) tenglama uchun Koshi masalasining yechimini topamiz:

$$Q = Q_0 e^{k(t-t_0)} \quad (4)$$

Shunga e’tibor berish kerakki, matematik modellar umumiylik xossasiga ega. Aholining o‘sishi dinamikasini, bakteriyalarning ko‘payish jarayoni, radioaktiv parchalanish jarayonlari ham (4) formula bilan ifodalanadigan qonuniyatga bo‘ysunadi.

Masalan. Agar $Q' = kQ$ tenglamadagi proporsionallik koeffisiyenti 0,1 ga teng bo‘lsa, realizasiya qilingan mahsulot miqdori boshlang‘ich vaqtdagi bilan solishtirilganda, qancha vaqt o‘tgandan keyin ikki marta ko‘payadi.Realizasiya qilingan mahsulot miqdorini ikkilanishiga ketadigan vaqtni 20% ga qisqartirish uchun investitsiya normasini qancha foizga oshirish kerak.

Mahsulot miqdori boshlang‘ich vaqtdagi bilan solishtirilganda ikki marta ko‘payadigan vaqtni aniqlash uchun (4) bog‘lanishda $t_0 = 0, k = 0{,}1, Q = 2Q_0$ deb olish yetarli. U holda $2Q_0 = Q_0 e^{0{,}1t}$ tenglikka kelamiz, bundan $t = 10\ln 2 \approx 6{,}93$ vaqt birligi zarur bo‘ladi. Endi realizasiya qilingan mahsulot miqdorini ikkilanishiga ketadigan vaqtni 20% ga qisqartirish uchun investitsiya normasini hisoblaymiz. $t_1 = 0{,}8t,\ k_1 = \dfrac{k}{0{,}8} = 1{,}25k$, ya’ni investitsiya normasini 25% ga oshirish kerak.

Talab va taklif funksiyalari mos ravishda $y = 25 - 2p + 3\dfrac{dp}{dt}$, $x = 15 - p + 4\dfrac{dp}{dt}$.
Agar boshlang‘ich momentida p=9 bo‘lsa, muvozanat narxinig vaqtga bog‘liqligini topaylik.

Talab va taklifning tengligidan $25-2p+3\frac{dp}{dt}=15-p+4\frac{dp}{dt}$, bundan $\frac{dp}{dt}=10-p$ ya'ni o'zgaruvchilari ajraladigan tenglamani hosil qilamiz.Bu tenglamani yechib, $p=10-Ce^{-t}$ bog'lanishni hosil qilamiz. $p(0)=9$ shartdan, $C=1$ kelib chiqadi, nihoyat $p=10-e^{-t}$ va $\lim\limits_{t\to\infty}p=\lim\limits_{t\to\infty}(10-e^{-t})=10$ bo'lib, narx turg'unlikka ega bo'ladi.

$k-$doimiy elastiklikka ega funksiya topilaylik. Elastiklik ta'rifi va masala shartidan quyidagiga egamiz: $\frac{p}{Q}Q'=k$ ya'ni $\frac{p}{Q}\cdot\frac{dQ}{dp}=k.\ p\neq 0$ shartda $\frac{dQ}{Q}=k\cdot\frac{dp}{p}$ munosabatni hosil qilamiz. Bu tenglikni integrallab, $\ln|Q|=k\ln|p|+\ln c$, bundan esa $Q=C\cdot p^k$ yechimni hosil qilamiz.

Faraz qilaylik, $p=p(Q)$-kamayuvchi funksiya bo'lsin, ya'ni ishlab chiqarish o'sishi bilan bozor to'yinadi va narx pasaya boradi: $\frac{dp}{dQ}<0$. U holda tabiiy o'sish modeli

$$Q'=\alpha\cdot p(Q)\cdot Q \quad (5)$$

ko'rinishida bo'ladi, bu erda $\alpha=\ell m$.

Tenglamaning o'ng tomonidagi barcha ko'paytuvchilar musbatligidan $Q'>0,$ ya'ni $Q(t)$ funksiya o'suvchi. Funksiyaning o'sish xarakteri (qavariq yoki botiqligi) uning ikkinchi tartibli hosilasi bilan aniqlanadi. (5) tenglamadan ushbu $Q''=\alpha\left[Q'p(Q)+Q\frac{dp}{dQ}Q'\right]=\alpha Q'\left(p+\frac{dp}{dQ}Q\right)$. tenglik kelib chiqadi.

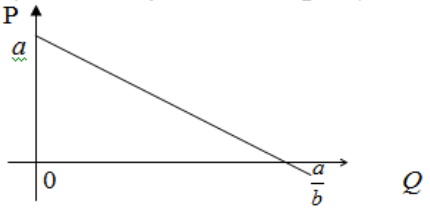
Talab elastikligini kiritib, bu tenglikning ko'rinishini o'zgartirish mumkin: $E(p)=\frac{Qdp}{pdQ}$, tenglikka ko'ra $Q''=\alpha Q'p\left(1+\frac{Qdp}{pdQ}\right)$, yoki $\frac{dQ}{dp}<0$ bo'lgani uchun $E<0$, nihoyat

$$Q''=\alpha Q'p(1-1/|E|) \quad (6)$$

tenglik hosil bo'ladi. (6) tenglamadan elastik talabda, ya'ni $|E|>1$ shartda, $Q''>0$ ekanligi kelib chiqadi va $Q(t)$ funksiyaning grafigi pastga qavariq ekanligi ma'lum bo'ladi. Bu esa mahsulot hajmining progressiv o'sishini bildiradi.

Noelastik talabda $|E|<1$ va bu holda $Q''<0$ bo'lgani uchun $Q(t)$ funksiya yuqoriga qavariq, bu esa mahsulot hajmining sekin o'sishini (ya'ni yetarlicha ta'minlanganlikni) bildiradi [2].

Soddalik uchun, $P(Q)=a-bQ,\ \ a>0,b>0$ talab funksiyasi ishlab chiqarish funksiyasining chiziqli funksiyasi bo'lgan holni qaraylik.



U holda (5) tenglama ushbu

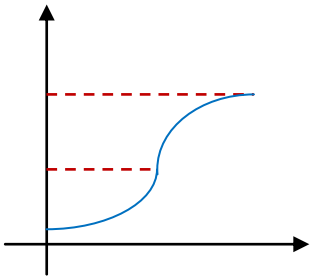
$$Q'=\alpha(a-bQ)Q \quad (7)$$

ko‘rinishda bo‘ladi. Agar $Q=0$ yoki $Q=\frac{b}{a}$ bo‘lsa, u holda $Q'=0$ bo‘ladi.

Demak,

$$Q''=\alpha Q'(a-2bQ). \quad (8)$$

Shuningdek, $Q<\frac{b}{2a}$ bo‘lganda $Q''>0$ va $Q>\frac{b}{2a}$ bo‘lganda esa $Q''>0$ bo‘ladi.



$Q=Q(t)$ funksiya grafigining egilish nuqtasi $t=Q=a/2b$. Bu holda $Q(t)$ yechimni aniq topish mumkin. (7) tenglamada o‘zgaruvchilarni ajratib $\frac{dQ}{Q(a-bQ)}=\alpha dt$ yoki $\frac{1}{a}\left(\frac{1}{Q}+\frac{b}{a-bQ}\right)dQ=\alpha dt$.Bu munosabatni integrallab $\ln|Q|-\ln|a-bQ|=\alpha at+\ln C$ yoki $\frac{Q}{a-by}=Ce^{\alpha at}$. Bundan $Q(t)=\frac{aCe^{\alpha at}}{1+bCe^{\alpha at}}$

Chizmada kelitirilgan bu funksiyaning grafigi ((7) differensial tenglamaning integral egri chiziqlaridan biri) *logistik egri chiziq* deyiladi.

Bunday egri chiziqlar boshqa dinamik jarayonlarni ham xarakterlaydi. Masalan, ma’lumot(reklama) tarqalishi, organik muhitda bakteriyalarning ko‘payishi, biologik organizmlarning chegaralangan muhitida epidemiyalar tarqalish dinamikasi jarayoni modellarini ifodalaydi.

KO‘P TARMOQLI IQTISOD MODELI

Yusupov Z. – SamISI talabasi
Qarshiboyev X. – SamISI katta o‘qituvchisi.

Annotatsiya: *ikkita tarmoq bo‘yicha zarur bo‘lgan yalpi mahsulot hajmini hisoblash thlili o‘rganilgan.*

Kalit so‘zlar*: balans, ko‘p tarmoqli, iqtisod moduli, narmoqlararo balans.*

Аннотация: *Изучен анализ вычисления объёма необходимой валовой продукции по двум каналам.*

Ключевые слова: *баланс, многоканальная модель экономики, межотраслевой баланс.*

Annotation: *the analysis of the calculation of the volume of the necessary gross production by two channels.*

Key words: *balance, multi-channel model of economy, interbranch balance.*

Balans tahlilining maksadi - makroekonomikada vujudga keladigan ko‘p tarmoqli xo‘jalik yuritishning effektivligi bilan bog‘liq savolga javob berishga to‘g‘ri keladi: har bir n tarmoqning mazkur mahsulotga bo‘lgan talabni qondirish uchun

ishlab chiqarish hajmi qanday bo‘lishi kerak? Bunda har bir tarmoq bir tomondan, ma’lum bir mahsulotning ishlab chiqaruvchini, boshqa tomondan - ham o‘z mahsulotini, ham boshqalar ishlab chiqargan mahsulotning iste’mol qiluvchisi bo‘lib chiqadi.

Tarmoqlar orasida bog‘liqlik, qoidasiga ko‘ra, tarmoqlararo balans jadvallarida o‘z aksini topadi, uning matematik modeli esa 1936 yilda amerika iqtisodchisi V.Leontev tomonidan ishlab chiqilgan bo‘lib, ularni tahlil qilishga imkon beradi [1].

Faraz qilaylik, n ishlab chikarishning n tarmog‘i, har biri o‘z mahsulotini ishlab chiqarish ko‘rilmoqda. Ishlab chiqarilgan mahsulotning bir qismi mazkur sanoat korxonasi ichki ishlab chiqarish ehtiyojlariga sarflanadi, boshqa qismi esa oxirgi maqsadlar uchun (moddiy ishlab chiqarish sohasidan tashqarida) shaxsiy va ijtimoiy iste’mol qilish uchun.

Ma’lum vaqt davomida ishlab chiqarish jarayonini ko‘rib chiqamiz (masalan, yil).

Quyidagi ko‘rsatkichlarni belgilaymiz: x_i - umumiy (yalpi) mahsulot xajmi i - tarmoqning $(i = 1,2,\ldots,n)$;

x_{ij} - mahsulot hajmi i-chi va j-chi tarmoqning ishlab chikarish jarayonida iste’mol qiluvchi $(i, j = 1,2,\ldots,n)$;

y_i - ishlab chiqarish bo‘lmagan iste’molchi uchun i tarmoqning oxirgi ishlab chiqargan mahsuloti hajmi.

Agar i-chi tarmoqning yalpi mahsuloti hajmi n tarmoqli iste’mol qiladigan mahsulot hajmi va oxirida olinadigan mahsulot summasiga teng bo‘lsa, unda

$$x_i = \sum_{j=1}^{n} x_{ij} + y_i \quad (i = 1,2,\ldots,n). \quad (1)$$

(1) tenglama balans bog‘lanishi deyiladi. (1) tenglamaga kirgan barcha kattaliklar narx ko‘rsatkichlariga ega bo‘lib, ularni baholi tarmoqlararo balansida ko‘rib chiqamiz.

To‘g‘ri harajatlar koeffitsiyentini kiritamiz

$$a_{ij} = \frac{x_{ij}}{x_j}, \ (i, j = 1,2,\ldots,n), \quad (2)$$

bular i -chi tarmoq birlik mahsulotini ishlab chiqarish uchun j -chi tarmoq mahsulotiga harajatlarni ko‘rsatadi.

Faraz qilaylik, vaqtning ma’lum oralig‘ida a_{ij} koeffitsiyentlari o‘zgarmas bo‘lib, ishlab chiqarish texnologiyasiga bog‘lik bo‘lsin. Bu moddiy sarflarning yalpi mahsulot ishlab chiqarishga chiziqli bog‘liqligini ko‘rsatadi, ya’ni

$$x_{ij} = a_{ij} x_j, \ (i, j = 1,2,\ldots,n) \quad (3)$$

natijada mazkur asosda tuzilgan tarmoqlararo model chiziqli bo‘lishini hosil qilamiz.

Endi (1) balans munosabati quyidagi shaklda bo‘ladi:

$$x_i = \sum_{j=1}^{n} a_{ij} x_{ij} + y_i \quad (i = 1,2,\ldots,n). \quad (4)$$

Quyidagicha belgilashlarni kiritamiz

$$X = \begin{pmatrix} x_1 \\ x_2 \\ \dots \\ x_n \end{pmatrix}, \quad A = \begin{pmatrix} a_{11} & a_{12} & \dots. & a_{1n} \\ a_{21} & a_{22} & \dots. & a_{2n} \\ \dots. & \dots... & \dots. & \dots. \\ a_{n1} & a_{n2} & \dots. & a_{nn} \end{pmatrix}, \quad Y = \begin{pmatrix} y_1 \\ y_2 \\ \dots \\ y_n \end{pmatrix}$$

bu yerda X -yalpi mahsulot vektori, Y - oxirgi mahsulot vektori, A - to‘g‘ri sarf matritsasi (texnologik yoki strukturaviy matritsa).

U holda (1) sistemani matritsa ko‘rinishida quyidagicha tasvirlash mumkin:

$$X = AX + Y \quad (5)$$

Tarmoqlararo balansi asosiy masalasi X yalpi mahsulot ishlab chiqarishning shunday vektorini topish kerakki, ma’lum to‘g‘ri sarf qilinadigan A matritsasi oxirgi mahsulot Y berilgan vektorini ta’minlaydi.

(5) tenglamani quyidagi ko‘rinishda yozib olamiz:

$$(E - A)X = Y \quad (6)$$

Agar $(E - A)$ matritsasi maxsus bo‘lmagan bo‘lsa, ya’ni $|E - A| \neq 0$, u holda (6) tenglikdan X ni topamiz

$$X = (E - A)^{-1}Y \quad (7)$$

$S = (E - A)^{-1}$ matritsasi to‘la harajatlar matritsasi deb ataladi.

Ma’lumki, S matritsaning har bir s_{ij} elementi $i-$ chi tarmoqli yalpi mahsulotini ishlab chiqarishi bo‘lib, $j-$chi tarmoqli $y_j = 1$ $(j = 1,2,\dots,n)$ oxirgi mahsulotini ishlab chiqarishini ta’minlaydi.

Masalaning iktisodiy mazmunidan kelib chiqqan xolda x_i manfiy bo‘lmasligi, manfiy bo‘lmagan ko‘rsatkichlarda $y_i \geq 0$ u $a_{ij} \geq 0$, bu yerda $(i, j = 1,2,\dots,n)$.

$A \geq 0$ matritsasi unumdorlik deb ataladi, agar ixtiyoriy $Y \geq 0$ vektori uchun (6) tenglamaning $X \geq 0$ yechimi mavjud bo‘lsa. Bu holatda Leontev modeli ham unumdorlik deb ataladi.

Jadvalda hisobot davridagi balans bajarilishi keltirilgan pul birligida

Tarmoq		Iste’mol		Oxirgi mahsulot	Yalpi mahsulot
		energetika	mashinasozlik		
Ishlab chiqarish	Energetika	7	21	72	100
	Mashinasozlik	12	15	123	150

Har bir tarmoq bo‘yicha zarur bo‘lgan yalpi mahsulot hajmini hisoblang, agar energetika tarmog‘idagi oxirgi mahsulot mikdori ikki barobar oshsa, mashinasozlikda esa avvalgi bosqichda saqlansa.

Quyidagilarga egamiz

$$x_1 = 100,\ x_2 = 150,\ x_{11} = 7, x_{12} = 21, x_{22} = 15; y_1 = 72, y_2 = 123.$$

(2) formula ko‘ra to‘g‘ri sarf-harajatlar qilinadigan koeffitsiyentlarni topamiz:

$a_{11}=0{,}07, a_{12}=0{,}14, a_{21}=0{,}12,\ a_{22}=0{,}10$ ya'ni to'g'ri sarf- harajatlar matritsasi $A=\begin{pmatrix}0{,}17 & 0{,}14\\ 0{,}12 & 0{,}10\end{pmatrix}$ manfiy bo'lmagan elementga ega va unumdorlik kriteriyasini qanoatlatiradi:

$$\max\{0{,}17+0{,}12;\ 0{,}14+0{,}10\}=\max\{0{,}19;0{,}24\}=0{,}24<1.$$

Shuning uchun ixtiyoriy Y oxirgi mahsulot vektori uchun zarur bo'lgan yalpi mahsulot hajmini X ni (7) formuladan topamiz:

$$X=(E-A)^{-1}Y$$

To'la harajatlar matritsasini aniqlaymiz $S=(E-A)^{-1}$: $E-A=\begin{pmatrix}0{,}93 & -0{,}24\\ -0{,}12 & 0{,}90\end{pmatrix}$.

Shunday qilib $|E-A|=0{,}8202\neq 0$. S ni topamiz.

$$S=(E-A)^{-1}=\frac{1}{0{,}8202}\begin{pmatrix}0{,}90 & 0{,}14\\ 0{,}12 & 0{,}93\end{pmatrix}$$

Shart bo'yicha oxirgi mahsulot vektori $Y=\begin{pmatrix}144\\ 123\end{pmatrix}$. U holda (4) formulaga ko'ra yalpi mahsulot vektorini topamiz:

$$X=\frac{1}{0{,}8202}\begin{pmatrix}0{,}90 & 0{,}14\\ 0{,}12 & 0{,}93\end{pmatrix}\begin{pmatrix}144\\ 123\end{pmatrix}=\begin{pmatrix}179{,}0\\ 160{,}5\end{pmatrix},$$

ya'ni, yalpi mahsulotni energetika tarmog'ida 179,0 kelishilgan birlikka, mashinasozlikda esa – 160,5 kelishilgan birlikka ko'paytirish zarur.

NAVBATDA BO'LISH VAQTI CHEGARALANGAN TIZIM

Ergashev O. – SamISI talabasi
Qarshiboyev X. – SamISI katta o'qituvchisi

Annotatsiya: *biror fizik misolida ommaviy xizmat qilish tizimi o'rganilgan.*
Kalit so'zlar*: ommaviy xizmat qilish tizimi, ehtimol, Puasson taqsimoti.*
Аннотация: *изучена система массового обслуживания примере некоторой физической системы.*
Ключевые слова: *система массового обслуживания, вероятность, распределение Пуассона.*

n ta bir xil asbobdan (kanaldan) iborat bo'lgan ommaviy xizmat qilish sistemasini qaraymiz. Sistemaga λ intensivlik bilan Puasson talablar oqimi kelsin. Har bir talabni xizmat qilish vaqti tasodifiy miqdor bo'lib, μ parametrli ko'rsatkichli qonun bo'yicha taqsimlangan. Agar hamma asboblar xizmat qilish bilan band bo'lgan paytda sistemaga yangi talaba kelsa, u holda u navbatga turadi va xizmat qilinishini kutadi. Biroq kutishi $T_{кут}$ vaqt bilan chegaralangan. Agar shu vaqt ichida talabga

xizmat qilish boshlanmasa, u holda bu talab sistemadan chiqib ketadi. $T_{кут}$ - tasodifiy miqdor bo‘lib, ν parametrli ko‘rsatkichli qonun bilan taqsimlangan.

Qaralayotgan sistemani biror fizik sistema sifatida qarasak, u quyidagi xolatlarda bo‘lishi mumkin:

x_0 – hamma asboblar bo‘sh; x_1 – bitta asbob band, navbat yo‘q; x_k – k ta asbob band, navbat yo‘q; x_n – hamma asbob band, navbat yo‘q; x_{n+1} – hamma asbob band, navbatda bitta talab bor; x_{n+s} – hamma asbob band, navbatda S ta talab bor;

Bizning shartlarimizda navbatda turgan talablar soni S keragicha katta bo‘lishi mumkin. Shunday qilib, sistema holatlarining (sanoqli bo‘lsada) cheksiz to‘plamiga ega. $P_k(t)$ oraliq t momentda sistema x_k $(k=0,1,2,...)$ holatda bo‘lishi yehtimolini belgilaymiz.

Hozir bizning masalamiz $P_k(t)$ yehtimollar aniqlanadigan tenglamalar tuzishdan iborat. Tenglamalardan biri ravshan, ya’ni har bir t uchun

$$\sum_{k=0}^{\infty} Pk(t)=1 \quad (1)$$

$P_{X_0}(t)$ ehtimol uchun tenglama. $t+\Delta t$ momentda sistema x_0 holatda bo‘lish yehtimolini topamiz. Bu hodisa qo‘ydagi usullar bilan ro‘y berishi mumkin:

t momentda x_0 sistema xolatda bo‘lgan, Δt vaqt ichida esa yangi talab kelmagan;

t momentda sistema x_1 holatda bo‘lgan, Δt vaqt ichida asbob bo‘shagan va yangi talab kelmagan;

Qolgan barcha imkoniyatlar, masalan, t momentda sistema x_2 yoki x_3 holatda bo‘lgan va Δt vaqt ichida asboblarning bo‘shashligi $0(\Delta t)$ ehtimolga teng yekanligicha ishonch hosil qilish qiyin emas.

Ko‘rsatilgan hosilalardan birinchisini ehtimoli ehtimollarni ko‘paytirish teoremasiga ko‘ra

$$P_{x_0}(t)e^{-\lambda\Delta t} = P_{x_0}(t)(1-\lambda\Delta t+0(\Delta t))$$

ga teng, ikkinchi hodisaning ehtimoli

$$P_{x_1}(t)e^{-\lambda\Delta t}(1-e^{-\mu\Delta t}) = P_{x_1}(t)\mu\Delta t+0[\Delta t]$$

ga teng.

Shunday qilib,

$$P_{x_0}(t+\Delta t) = P_{x_0}(t)(1-\lambda\Delta t+0(\Delta t))+P_{x_1}(t)\mu\Delta t+0(\Delta t)$$

yoki

$$P_{x_0}(t+\Delta t) = P_{x_0}(t)(1-\lambda\Delta t)+\mu P_{x_1}(t)\Delta t+0(\Delta t).$$

Bunda

$$P_{x_0}(t+\Delta t)-P_{x_0}(t) = -\lambda P_{x_1}(t)\Delta t+0(\Delta t)$$

ni hosil qilamiz. Bu tenglikning har ikkala tomonini Δt ga bo‘lsak, so‘ng $\Delta t\to 0$ da limitga o‘tsak, unda

$$\lim_{\Delta t\to 0}\frac{P_{x_0}(t+\Delta t)-P_{x_0}(t)}{\Delta t} = -\lambda P_{x_0}(t)+\mu P_{x_1}(t)$$

tenglikka kelamiz.

Funksiya hosilasining ta’rifiga ko‘ra

$$\lim_{\Delta t\to 0}\frac{P_{x_0}(t+\Delta t)-P_{x_0}(t)}{\Delta t}=P'_{x_0}(t).$$

U holda quydagi differensial tenglamaga ega bo‘lamiz:

$$P'_{x_0}(t)=-\lambda P_{x_0}(t)+\mu P_{x_1}(t).$$

$P_{x_k}(t), \mathrm{k}\geq 1$ ehtimollar uchun teglama. Bunda uchta $1\geq k<n, k=n$ va $k>n$ holni alohida-alohida qarashga to‘g‘ri keladi. Biz bunda $1\leq k<n$ bo‘lgan holni qaraymiz.

$1\leq k<n$ bo‘sin. $t+\Delta t$ momentda x_k holatga o‘tadigan hollardan faqat muhimlarini sanab chiqamiz. Ular quyidagicha:

t momentda sistema x_k holatda bo‘lgan, Δt vaqt ichida esa yangi talab kelmagan va hech qaysi asbob ishini tugatmagan.Bu hodisaning yehtimoli

$$P_{x_k}(t)e^{-\lambda\Delta t}\left(e^{-\mu\Delta t}\right)^k=P_{x_k}(t)(1-\lambda\Delta t-k\mu\Delta t+0(\Delta t))$$

ga teng;

t momentda sistema x_{k-1} holatda bo‘lgan, Δt vaqt ichida esa bitta yangi talab kelgan, lekin oldingi bo‘lgan talablarning hech biri xizmat qilinib bo‘lmagan. Bu hodisaning ehtimoli

$$P_{x_{k-1}}(t)\left(1-e^{-\lambda\Delta t}\right)\left(e^{-\mu\Delta t}\right)^{k-1}=\lambda P x_{k-1}(t)\Delta t+0(\Delta t)$$

ga teng;

t momentda sistema x_{k+1} holatda bo‘lgan, Δt vaqt ichida esa yangi talab kelmagan va faqat bitta talab xizmat qilingan. Bu hodisaning ehtimoli

$$Px_{k-1}(t)e^{-\lambda\Delta t}C'_{k+1}\left(e^{-\mu\Delta t}\right)^k=(k+1)\mu P_{x_{k+1}}(t)\Delta t+0(\Delta t)$$

ga teng;

Qolgan barcha mumkin bo‘lgan imkoniyatlar $0(\Delta t)$ ehtimolga ega.

Topilgan ehtimollarni birga yig‘ib, quydagi tenglikni hosil qilamiz:

$$P_{x_k}(t+\Delta t)=P_{x_k}(t)(1-\lambda\Delta t-k\mu\Delta t)+\lambda P_{x_{k-1}}(t)\Delta t+$$
$$+(k+1)\mu P_{x_{k+1}}(t)\Delta t+0(\Delta t)$$

orttirmaga ega bo‘lamiz. Endi uni Δt ga bo‘lib, $\Delta t\to 0$ da limitga o‘tamiz:

$$\lim_{\Delta t\to 0}\frac{P_{x_k}(t+\Delta t)-P_{x_k}(t)}{\Delta t}=-(\lambda+k\mu)P_{x_k}(t)+$$
$$+\lambda P_{x_{k-1}}(t)+(k+1)\mu P_{x_{k+1}}(t)$$

Agar

$$\lim_{\Delta t\to 0}\frac{P_{x_k}(t+\Delta t)+P_{x_k}(t)}{\Delta t}=P'_{x_k}(t)$$

ekanligini e’tiborga olsak, unda yuqoridagi tenglikdan

$$P'_{x_k}(t)=-(\lambda+k\mu)P_{x_k}(t)+\lambda P_{x_{k-1}}(t)+(k+1)\mu P_{x_{k+1}}(t)$$

differensial tenglamani hosil qilamiz.

Uchta xizmat qiluvchi asbobdan iborat kutish vaqti chegaralanmagan sistemaga $\alpha = 4$ (talab soatiga) Puasson talablar oqimi kelsin. Bitta talabga ko‘rsatiladigan o‘rtacha xizmat vaqti $MX_{xiz.}$=30 min.

Qarorlangan xizmat qilish tartib (stasionar rejim) mavjud bo‘larmikan; agar u mavjud bo‘lsa, u holoda $P_{x_0}, P_{x_1}, P_{x_2}$ va P_{x_3} ehtimollarni hamda o‘rtacha navbat uzunligi m_s ni topamiz.

Shartga ko‘ra $n = 3,\ \mu = \dfrac{1}{MX_{xbz}} = \dfrac{1}{30\,\text{min}} = 2\,\text{soat},\ \alpha = \dfrac{\lambda}{\mu} = 2.$

$\alpha < n$ bo‘lganidan stasionar rejim mavjud [2]:

$$P_{x_0} = \frac{1}{\sum_{k=0}^{3}\frac{2^k}{k!} + \frac{2^{3+1}}{3!(3-2)}} = \frac{1}{9} \approx 0{,}111;\ P_{x_1} = \frac{\frac{2}{1!}}{\sum_{k=0}^{3}\frac{2^k}{k!} + \frac{2^{3+1}}{3!(3-2)}} = \frac{2}{9} \approx 0{,}222;$$

$$\mathrm{P}_{x_2} = \frac{\frac{2^2}{2!}}{\sum_{k=0}^{3}\frac{2^k}{k!} + \frac{2^{3+1}}{3!(3-2)}} = \frac{2}{9} \approx 0{,}222;\ P_{x_3} = \frac{\frac{2^3}{3!}}{\sum_{k=0}^{3}\frac{2^k}{k!} + \frac{2^{3+1}}{3!(3-2)}} = \frac{8}{54} \approx 0{,}148;$$

larni topamiz.

O‘rtacha navbat uzunligi [2]:

$$m_s = \frac{\frac{2^{3+1}}{3 \cdot 3!\left(1-\frac{2}{4}\right)^2}}{\sum_{k=0}^{3}\frac{2^k}{k!} + \frac{2^{3+1}}{3!(3-2)}} = \frac{64}{81} \approx 0{,}79\,(\text{talab}).$$

V ШЎЪБА. “ТОВАРЛАР ЭКСПЕРТИЗАСИ” ВА “РЕСТОРАН ИШИ” ХИЗМАТЛАРИ СОҲАСИДА ОЛИЙ МАЪЛУМОТЛИ КАДРЛАР ТАЙЁРЛАШ МУАММОЛАРИ

РОЛЬ ИННОВАЦИОННОГО УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ЛАБОРАТОРИЙ ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ ПРИ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ

Комилов М.К. – заместитель
генерального директора
НПО ELXOLDING

За последние десятилетия социально-культурная ситуация в нашей стране серьезно изменилась. Узбекистан становится открытой страной, строящей рыночную экономику и правовое государство, что увеличивает меру свободы и ответственности человека за собственное благополучие и за благополучие общества. Человеческий капитал в современном мире становится основным ресурсом развития любой страны, фактором, обеспечивающим ее стабильность и прогресс. Узбекистан, как и любая страна, нуждается в мобильных и высококвалифицированных специалистах, способных принимать самостоятельные ответственные решения в условиях неопределенности быстро меняющегося мира, что, безусловно, предъявляет особые требования к системе образования.

В настоящее время Узбекистан переходит на инновационный путь развития во всех сферах экономической и социальной жизни общества. Акцент государственной политики сделан на подготовку студентов, будущих специалистов к инновационной деятельности, специалистов готовых к ее осуществлению. Глобализация, меняющиеся потребности рынка и труда влекут за собой необходимость готовить специалистов к инновационной деятельности в процессе получения высшего образования, модернизируя программы и технологии подготовки специалистов социальной сферы.

Технология модернизации требует нового качества подготовки менеджеров и других специалистов, востребованных предприятиями, организациями - лидерами модернизации. Новые кадры должны быть ориентированы на работу с технологиями завтрашнего дня.

Решение таких задач возможно при наличии современных лабораторий и оборудований, наращивании инновационных научных исследований в вузах, обеспечивая для этого научно- исследовательские площадки, инновационные базы, научно- исследовательские инновационные лаборатории, инновационные практико-ориентированные центры, информационно-инновационные центры и другое.

Основой и предпосылкой для наращивания такой инновационной научно-исследовательской и образовательной среды в вузе является повышение качества фундаментальных и поисковых работ с вовлечением студентов в передовые исследования, развитие сотрудничества по всем направлениям с международными университетами.

Учебная лаборатория для ВУЗов – это помещение, оснащённое всем необходимым оборудованием для проведения научно-исследовательских работ, технических и научно-экспериментальных опытов. Это один из самых главных и важных элементов процесса обучения студентов, ведь усвоенную теорию необходимо закрепит на практике. Как известно, только наглядность позволяет хорошо усваивать изученный материал, поэтому очень важно, чтобы в высших учебных заведениях были правильно оснащены учебные лаборатории.

Большим толчком в развитие и оснащении современным оборудованием научных и учебных лабораторий в высших учебных заведений стало постановление Президента Республики Узбекистан №ПП-2909 от 20 апреля 2017 года «О мерах по дальнейшему развитию системы высшего образования» в котором указано укрепление материально-технической базы высших образовательных учреждений путем оснащения учебно-научной лабораторной базы современными приборами, оборудованием и средствами современных информационно-коммуникационных технологий, расширение доступа студентов, преподавателей и молодых исследователей к мировым образовательным ресурсам, электронным каталогам передовой научной литературы и базам данных.

В настоящее время оснащено более 90 учебных лабораторий по всей республике. Планируется к оснащению более 450 лабораторий по различным кредитным линиям. Так же планируется оснащение научных лабораторий в Вузах и научно-исследовательских институтах.

Система высшего технического образования находится в положении, характеризующемся дезинтеграцией с наукой и оторванностью от экономического сектора. Такая автономность, замкнутость системы высшего технического образования порождает диссонанс между уровнем подготовки современного инженера и реальными предъявляемыми к нему требованиями.

Современный мировой опыт в качестве решения описанной проблемы предлагает создание универсальных производственных лабораторий на базе вузов. Это производственная площадка, где любой желающий может реализовать свою разработку. Целью создания данной лаборатории является не только овладение практическими навыками, что само по себе позитивно, но и содействие традиционному и нетрадиционному обучению студентов. Личный приобретенный опыт студента приводит к желанию более глубокого изучения предмета и, соответственно, к более глубокому пониманию, развивая положительную мотивационно-ценностную основу. Если же это подкрепить мотивацией создания прототипа, способного развить наглядно-образное и другие необходимые типы мышления, все вкупе и создаст мощную образовательную платформу.

Необходимо привлекать производственные компании и спонсоров в создании специализированных лабораторий.

Процесс обучения студентов в обязательном порядке включает в себя теоретический и практический курсы. Эффективность всего курса напрямую зависит от использования специального оборудования, которое позволяет не только закреплять пройденный материал, но и контролировать качество усвоения полученных знаний. Специально для этого и разработали учебно-лабораторное оборудование, которое практически полностью копирует профессиональную технику, используемую в различных научных сферах.

Сегодня оборудование для учебных лабораторий высших учебных заведений может быть самым разнообразным – оно может иметь разную комплектацию и модификацию, поэтому выбрать можно самый подходящий вариант в каждом конкретном случае. Однако всегда стоит помнить о том, что оснащение лабораторий должно быть высококачественным и максимально безопасным, так как оно будет эксплуатироваться длительное время, а низкокачественная техника не в состоянии в полной мере воспроизвести необходимый опыт или эксперимент. Таким образом, грамотно подобранное оборудование для учебных лабораторий даёт возможность наилучшим образом организовать процесс обучения студентов, помогая им приобрести необходимые знания в выбранной профессиональной области.

Производители и экспортеры постоянно находятся в поиске лабораторий, которые могут произвести достоверные измерения, калибровку или испытания. Найти их можно только среди аккредитованных лабораторий. Именно такие лаборатории достаточно высоко ценятся среди не только отечественных производителей, но и среди зарубежных. Перед тем как обратиться к услугам аккредитованных лабораторий многие требуют результат по испытаниям относительно аккредитации. Специальные процедуры и критерии используются для получения статуса аккредитованной лаборатории.

Развивающаяся система международных MRAs дает возможность аккредитованной лаборатории получить международное признание своих измерений, испытаний или калибровок, которые относятся к экспорту товаров или услуг. Таким образом нет необходимости дублировать испытания или измерения в стране-импортере. Стоимость импортируемых товаров в конечном итоге существенно снижается, они становятся в максимальной степени конкурентоспособными. Если страна не имеет своих органов аккредитации, то она может обратиться к услугам развитых стран. Здесь будет произведена аккредитация. Впоследствии данная лаборатория может проводить испытания и измерения, которые будут признаны в Евросоюзе. В дальнейшем страны могут создавать свои органы для аккредитации измерительных лабораторий.

ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ СОҲАСИДАГИ МУТАХАССИС КАДРЛАРНИНГ ЎРНИ

Мамарасулов З.Э. – СамИСИ ассистенти

Аннотация: *Ишда хизмат кўрсатиш корхоналарини бўлғуси мутахассисларини олий таълим муассасалари доирасида тайёрлаш хуссиятлари таҳлил қилинган.*

Калит сўзлар: *хизмат, хизмат кўрсатиш, кадр, мутахассислик, малакали кадр, олган билимлардан тўғри фойдаланиш.*

Аннотация: *В работе анализированный особенности подготовки будещих специалистов предприятий обслуживания в рамках высших учебных заведений.*

Ключевые слова: *Услуг, обслуживания, кадрл, специалность, квалифицированный кадр, правильное использование полученных знаний.*

Annotation: *The paper analyzes the features of training future specialists of service enterprises in the framework of higher educational institutions.*

Key words: *Service, service, personnel, specialty, qualified staff, proper use of the knowledge gained*

Маълумки, Ўзбекистон мустақилликка эришгандан сўнг, юртимиз ривожланишига ўз ҳиссасини қўшиб келаётган соҳалардан бири бу хизмат кўрсатишдир.

Хизмат, хизмат кўрсатишга қисқача тўхталадиган бўлсак, бу қадимдан амалга оширилиб келинаётган инсон манфаатларидан бири ҳисобланади. Чунки, инсон инсонга иши тушиши, бир-бирига кўмаклашиши ҳам хизмат кўрсатиш ҳисобланади.

Бир-бирига ёрдам бериш, шу орқали бирон-бир кишига миннатдорчилик билдириш ўз-ўзига бўлган ишонч ҳамдир. Бизнинг фикримизча хизмат кўрсатиш орқали инсонийликни, меҳмонийликни ва биродарига ишонч ҳосил қилищ деб ҳам тушунишимиз мумкин. Шу тариқа шу орқали хизмат кўрсатиш бирон-бир инсонга яхшилик, бошқа бир инсонга даромад келтириши, яна бир инсонга ишини осон битишига олиб келиши мумкин бўлган бир сабаб бўлади. Шу тариқа хизмат кўрсатиш шакллари ривожланиб келинган. Буларни эътиборга олган ҳолда хизмат кўрсатиш кейинчалик моддий томон сари йўл олган, яъни бир кишига хизмат кўрсатиш орқали бошқа бир инсоннинг манфаати, ҳоҳиши қониқтирила бошлаган. Натижада бу хизмат пуллик хизматга айланиб улгурган.

Ҳозирги вақтда эса бу хизматдан оқилона ва зукколик билан фойдаланиб келинмоқда. Шу сабабли ҳам бирор-бир ишга хизмат кўрсатдингми, демак бир фойдасини кўриш лозим. Шунинг учун ўзимизда бир мақол борки: Сиздан угина – биздан бугина. Хизматни қойилмақом қилиб қўйдингми унинг роҳатини кўришинг мумкин.

Шу сабабли ҳам ҳозирги даврда бутун дунёда хизмат кўрсатишга алоҳида эътибор берилиб келинмоқда.

Мамлакатимизда хизмат кўрсатиш соҳаларини ривожлантиришга ҳукуматимиз томонидан алоҳида эътибор берилиб келинияпти. Чунки, хизмат кўрсатиш сифатли бўлмаса, у ерда ҳеч қандай фойда бўлмайди. Бу эса хизмат

кўрсатишни жойига қўйиш учун бу жараённи ўз вақтида ва маълум бир кетма-кетликлар асосида олиб бориш мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

Шу сабабли юртимиз ҳозирги кунда бунга алоҳида эътибор берилиб келинияпти. Жумладан, Ўзбекистон Республикаси Президенти томонидан ҳозирги вақтларда қабул қилинган фармонлари, қарорлари, шунингдек, Вазирлар Маҳкамаси қарорларини бунга яққол мисол бўла олади.

Натижада мамлакатимиз иқтисодиётини диверсификация қилиш ва таркибий ўзгартириш бўйича аниқ йўналтирилган комплекс чора-тадбирларни амалга ошириш натижасида хизмат кўрсатиш соҳасининг ялпи ички маҳсулотдаги улуши сезиларли даражада ўсиб бормоқда. Бундай натижаларга эришишда туризм, овқатланиш, ахборот-коммуникация, банк, суғурта, лизинг, сайёҳлик-экскурсия ва бошқа замонавий юқори технологик ва бозор иқтисодиётига мос хизмат турлари илдам суръатлар билан ривожланиши сабаб бўлмоқда.

Бу хизмат турларини янада олдинга оширишда эса биринчи навбатда етишиб келаётган ёш кадрларнинг ўрни беқиёсдир.

Бу кадрларни етиштириш эса ўрта махсус ва олий таълим муассасаларига юклатилади. Бу кадрларни юқори савияли, билимли, иқтидорли бўлиб етишида устозларнинг ўрни алоҳида эътиборга эга. Чунки, улар берган билим ва ўгитлари амалиётда қўллаб борилса хизмат кўрсатиш сифати янада ошади. Агарда бунга амал қилинмаса хизмат кўрсатиш сифатининг бузилиши, натижада корхонанинг даромадига ҳам салбий таъсир кўрсатиши мумкин. Масалан, умумий овқатланиш корхоналарини оладиган бўлсак айрим умумий овқатланиш корхоналарида малакаси, билими етишмаганлиги учун сифатсиз хизмат кўрсатишга гувоҳ бўламиз. Чунки бир буюртма берсангиз уни кўпроқ кутишга тўғри келади, сабаби хизмат кўрсатувчи ходим ё мижозини бир зумга унитиб қўяди Шунинг учун ёш кадрларни тайёрлашда юқоридаги жараёнларга алоҳида эътибор бериш лозим. Хизмат кўрсатаётган ходим биринчи навбатда аввалги мижознинг буюртмасини бажариши, сўнгра кейинги мижозга хизмат кўрсатиб борилса мақсадга мувофиқдир. Акс ҳолда бундай хизмат кўрсатиш корхонанинг даромадига салбий таъсир этиши мумкин. Бунинг учун уларни малакасини ошириш ёки қайта тайёрлаш лозим. Бир қатор хизмат соҳаларида ана шундай малака ошириш курслари ташкил этилган.

Шунинг учун ёш кадрлар ҳар қандай хизмат кўрсатувчи корхоналарда олиб бораётган меҳнат фаолиятида устозларнинг берган ўгит ва билимларини тўлиқ амалиётга қўллаб бориши лозим.

Демак, ҳар бир таълим, билим бераётган устозлар ўз манфаатини эмас, балки шогирдларнинг келажагини ўйлаб, фикрларини беради. Шунинг учун ҳар бир ёш кадр олган билимини, таълимини сидқи дилдан, ўз қалбига жо қилган ҳолда эгаллаши хизмат кўрсатишнинг сифатини ошишига олиб келади.

“TOVARLAR EKSPERTIZASI” XIZMATLARI SOHASIDA OLIY MALAKALI KADRLAR TAYYORLASHDA ANALIZNING O‘RNI

Tilyabov M.U. – SamDU assistenti
Ruziyev E.A. - SamDU dotsenti
Xolmatova N.N., - Samarqand huquqshunoslik kolleji o‘qituvchisi
Nurboyev H.I. – SamMI asstenti

Annotatsiya: *ishda “Mahsulotlar ekspertizasi” yo‘nalishida ta’lim olayotgan talabalar uchun o‘quv jarayonini tashkil etishda kimyo fanlarining turli sohalari va aynan analitik kimyo bilan o‘zaro bog‘liqlikda tashkil etish tavsiya etiladi.*

Kalit so‘zlar: *Ta’lim, mahsulot, ekspertiza, analiz, kimyo, tavsiya.*

Аннотация: *В работе рекомендуется организация учебного процесса для студентов обучающихся по направлению “Экспертиза товаров” организовать взаимосвязь между различными отраслями химической науки, а именно аналитической химии.*

Ключевые слова: *Образование, товар, экспертиза, анализ, химия, рекомендатсия.*

Abstract: *It is recommended to organize the study process for students studying in the field of “Product expertise” in close interaction with various fields of chemistry and analytical chemistry.*

Key words: *education, product, expertise, analysis, chemistry, recommendation.*

O‘zbekiston Respublikasida oliy va o‘rta mahsus ta’lim tizimini va kadrlar tayyorlashni tubdan isloh qilish, avlodni tarbiyalash uchun avvalo zarur shart-sharoit hamda imkoniyatlar yaratilmog‘i lozim. Buning uchun birinchi navbatda ta’lim tizimining hozirgi ahvolini chuqur tahlil qilish, yuqori malakali pedagoglar ilmiy salohiyati yuqori bo‘lgan olimlar bilan ta’minlanganligini, zamonaviy ta’lim talablariga mos o‘quv-uslubiy adabiyotlar va darsliklar, ilmiy hamda ilmiy-ommabop kitoblar mavjudligini, moddiy-texnika ta’minot darajasini, o‘quv va ilmiy laboratoriyalar mahsulotlar ekspertizasi va analitik ko‘rsatgichlarini aniqlash uchun zarur bo‘lgan reaktivlar, asbob-uskunalarning yetarli darajada ekanligini baholash va aniqlash ham muhim hisoblanadi.

Yer yuzidagi rivojlangan mamlakatlar, ya’ni iqtisodi mukammal taraqqiy etgan davlatlarning ta’lim tizimidagi tajribalari shuni ko‘rsatmoqdaki, rivojlanayotgan mustaqil davlatlar xalq xo‘jaligi barcha tarmoqlarining jadal rivojlanishi avvalo mutaxassis kadrlarning nafaqat mavzudligi, balki ularning sifati, salohiyati, ilmiy dunyo qarashi, turli darajadagi qo‘yilgan muammolarini mustaqil fikri asosida hal eta bilishi, xorijiy tillarni mukammal bilishi kabilar bilan aniqlanadi.

Hozirgi paytda tabiiy va sintetik moddalarning tabiatini xossalari va tuzilishlarini o‘rganishda hamda turli tabiiy qo‘shimchalar ishtirokida tayyorlanayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy hususiyatlarini yaxshilash uchun ularni tayyorlashda ishlatiladigan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining yetishtirish sharoitlari va tarkibining analitik jihatdan baholanganligi, ularning avvalo insoniyat uchun havfsizligini ta’minlashda analizning barcha usullarning o‘rni beqiyosdir.

Mamlakatimiz aholisi sonining yil sayin o‘sib borishi ularning oziq-ovqat va xalq xo‘jaligi mahsulotlariga talabining ortishiga, hamda sanoat mahsulotlarining

ishlab chiqarish hajmini ortishiga olib keladi. Bu esa o‘z navbatida atmosfera havosiga turli zaharli gazlar va sanoat chiqindi mahsulotlarining ajralib chiqishi va ifloslanishiga olib keladi. Ushbu jarayon barcha insonlar oldiga atrof-muhitni muhofaza qilish, chiqindisiz texnologiyalarni yaratish va ulardan foydalanish, atmosfera havosini zaharli gazlardan tozalash va ekologiyani asrash kabi muhim vazifalarni qo‘yishni talab etadi.

“Tovarlar ekspertizasi” va “Restoran ishi” xizmatlari sohasida oliy ma’lumotli kadrlar tayyorlashda atrof-muhit muhofazasi ham muhim masalalardan biri bo‘lib tayyorlanayotgan mutaxassis yoshlarning ta’lim-tarbiyasida ham muhim hisoblanadi. Ularning atrof-muhitda sodir bo‘layotgan ifloslanishlar, ularning oldini olishda tabiat musaffoligi hamda ekologiyaga tegishli tuyg‘ularni uyg‘otish pedagogik jarayonlarning ham muhim jihati hisoblanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini ta’minlash va ularning sifatini baholash muammolari bilan shug‘ullanuvchi mutaxassis kadrlarni tayyorlashda o‘quv jarayonini tashkil etishni umumiy tamoyillari sifatida quyidagilarga e’tibor berish zarur deb hisoblaymiz:

- o‘qitiladigan fanlardan o‘zlashtiriladigan bilimlarni unumlashtirish va ma’lum tizimlashtirish darslarini tashkil qilish;
- o‘qitiladigan barcha fanlardan amaliy ko‘nikma va malakalarni shakllantirish va takomillashtirish darslaridan foydalanish;
- o‘qitishning texnik va texnologik vositalaridan unumli foydalanish;
- dars jarayonlarida ko‘rgazmali va tarqatma didaktik materiallardan foydalanish samaradorligini oshirish;
- o‘qitiladigan fanlarning belgilangan ta’lim standartlari va namunaviy o‘quv rejalariga va dasturlarga muvofiqligini ta’minlash;
- dars jarayonlarini tashkil etishda xorijiy o‘qitish tajribalaridan unumli foydalanish;
- ta’lim yo‘nalishining iqtisodiyot sohalari va tarmoqlarining rivojlanish istiqbollari va ularning ustuvor vazifalari bilan bog‘liqligini hisobga olish;
- ta’lim jarayonida oziq-ovqat resurslari iqtisodiyoti bilan bog‘liq tushunchalarga e’tiborni qaratish;
- ta’lim jarayonida faoliyat ko‘rsatayotgan professor-o‘qituvchilarning ilmiy salohiyati, kasbiy va bilim darajasini uzluksiz rivojlantirish mexanizmlarini ishlab chiqish va ularni pedagogik mahoratlarini oshirishda xorijiy oliy ta’lim muassasalarining ilg‘or tajribalaridan foydalanish;
- respublika va xorijiy oliy ta’lim muassalari bilan o‘zaro yoki korporativ hamkorlik shartnomalari asosida tavsiya etilayotgan ta’lim dasturlariga ma’lum darajada o‘zgartirishlar kiritishni tashkil qilish;
- oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligini ta’minlash bo‘yicha o‘qitilayotgan fanlar dasturlariga yetishtirilayotgan qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining ta’sirini o‘rganishni tashkil etish;
- ta’lim jarayonida o‘qitilayotgan fanlarning ma’ruza va laboratoriya mashg‘ulotlari, hamda amaliy ishlar qismlariga mahsulot tarkibining tayyorlanayotgan taomlar xavfsizligiga ta’siri bo‘yicha ma’lumotlarni kiritish va ularning havfsizlik darajalarini baholay olish ko‘nikmalarini tashkil etish;

- oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligini ta’minlashda mahsulot sifatining asosiy ko‘rsatgichi sifatida analiz usullaridan keng foydalanishni tashkil etish;

- oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligini ta’minlash mahsulot sifatiga bog‘liqligini ta’minlashga tayyorlanayotgan xom-ashyo mahsulotlarining tarkibiy o‘zgarishlariga tuproq tarkibining o‘zgarishlari ta’siri mexanizimini baholay olishni o‘rgatish;

- oziq-ovqat mahsulotlari havfsizligini ta’minlashning mahsulot sifatiga yetishtirilayotgan xom-ashyo mahsulotlarining tarkibiy o‘zgarishlariga sug‘orish tizimlari orqali kelayotgan yer osti, yer usti va turli darajadagi oqova suvlarning ta’sirini baholashni o‘rgatish kabi taklif va tavsiyalar berish mumkin.

Ushbu “Tovarlar ekspertizasi va restoran ishi xizmatlarini takomillashtirishning innovatsion yo‘llari” mavzusidagi ilmiy anjumanda yuqorida qayd etilgan takliflar bo‘yicha ko‘rgazmali ma’ruza qilinadi va fikrlar yakuni to‘g‘risida ma’lumotlar berish niyatidamiz.

РОЛЬ КАДРОВ В РАЗВИТИИ ГОСТЕПРИИМСТВА В УЗБЕКИСТАНЕ

Каримов М. - доцент СамИЭС
Каримова Ш.М. – ассистент СамИЭС
Каримова Н - студентка СамИЭС

Аннотация. *В данной статье рассматривается роль кадров в развитии гостеприимства в Узбекистане.*

Ключевые слова: *индустрия гостеприимства, гостеприимства, индустрия туризма, обслуживание, кадры, услуга*

Аннотация: *Мақолада Ўзбекистонда меҳмондорчилик индустриясини ривожлантиришда кадрларнинг аҳамияти кўриб чиқилган.*

Калит сўзлар: *меҳмондорчилик индустрияси, меҳмондорчилик, туризм индустрияси, хизмат кўрсатиш, кадрлар, хизмат соҳаси.*

Уже многократно звучало и, казалось бы, известно всем, что «кадры решают всё». Однако, сегодняшняя реальность по-прежнему такова, что владельцы туристического бизнеса и индустрии гостеприимства в целом охотно вкладывают деньги в технологии, современный дизайнерский интерьер, во что угодно, но только не в подготовку и выращивание квалифицированных кадров.

С развитием индустрии гостеприимства в Узбекистане, все больше внимания необходимо уделять качеству обслуживания гостей. Как и во всем мире - основным является человеческий фактор. Недостаточно научить сотрудника ресепшен искренне улыбаться и приветливо общаться с гостями, если он допускает технические ошибки в работе или не осознаёт своей роли в компании. Показателен пример, когда новый, превосходно оборудованный ресторан, разрекламированный всеми возможными информационными каналами, мгновенно уничтожает собственную репутацию за счет небольшого эпизода - гость ресторана видит, как официант, после туалета не моет руки. Шок и стойкое нежелание принимать пищу в таком месте, а также большое желание поделиться открытием с друзьями и другими потребителями в

социальной сети убивает всякую надежду на успешность данного заведения в будущем.

Для Узбекистана индустрия туризма - новое, перспективное направление. И первым шагом в его развитии будет признать, что многое необходимо сделать. Уже сегодня страна и её народ славятся своим тёплым гостеприимством, и потому нам достаточно перенять существующий опыт других стран в этой сфере, например, Турции. За двадцать с небольшим лет там сумели превратить данную отрасль в одну из основных в своей экономике.

С целью привлечения туристов в нашу страну необходимо выполнить следующее:

1. Повышать общую культуру населения - через внесение изменений и дополнений во всех образовательных учреждениях, введение новых дисциплин, таких как этикет, знание исторических памятников и достопримечательностей своей страны, культурные особенности стран и другие. Выездные экскурсии с учащимися и студентами должны стать частью учебного процесса. Успешные компании могут взять на себя функции спонсора, получив взамен снижение налогового бремени.

2. Приятное впечатление производит учтивый, компетентный человек, который гордится своим краем и с удовольствием делится знаниями с заграничными гостями.

3. Разработать государственную программу по поддержке в изучении иностранных языков. В рамках этой программы необходимо повысить уровень преподавательского состава, приглашать зарубежных специалистов и сделать изучение языков качественным, а прежде всего, доступным.

4. Широко пропагандировать престижность профессий сферы туризма - вести активную социальную рекламу. Профессии официанта, горничной, повара или гида должны стать значимыми и привлекать молодых людей.

5. При поддержке государства создавать центры по подготовке кадров в индустрию гостеприимства с привлечением компетентных специалистов. Данные центры помогут решить проблему трудоустройства для жителей страны, которые желают переквалифицироваться и обрести новую профессию. По аналогии со спонсорством экскурсионных поездок студентов и школьников таким же образом можно поддержать предприятия, направляющие своих сотрудников в центры в качестве преподавателей -практиков - снижением размера налога.

6. Одним из источников средств для развития туризма в Узбекистане может стать нынешний туристический сбор в размере двух долларов, взимаемый с каждого туриста.

Параллельно необходимо вести работу и работодателям. Есть два основных заблуждения со стороны работодателя: новичок всё уже умеет и не нуждается в обучении (он же закончил колледж, институт и должен всё знать и уметь) и, что новичок учиться будет очень долго, и только в процессе, методом проб и ошибок приобретет тот самый опыт и никак иначе. Любой серьезный бизнес не может допустить ни первого, ни второго. Ошибки, допущенные персоналом, слишком дорого обходятся - либо страдает имидж компании, либо

провалены продажи, либо идут финансовые потери в связи с нанесенным незнающим сотрудником ущербом. При систематических ошибках во всех этих трех направлениях предприятие просто разоряется. Потому действовать необходимо системно, и с первого дня поступления новичка.

Следующих комплекс мер должен стать обязательным для всех компаний:

1. Адаптация персонала- поможет быстро сориентировать новичка и приспособиться к новым для него условиям. Обычно компании теряют способных людей именно на первоначальном этапе.

2. Обучение на местах - выполняется выделенными наставниками, в течение установленных сроков и по разработанному плану. Обязательной составляющей должно быть знание работы всех подразделений организации. Клиентоориентированность предполагает быстрое реагирование персонала в различных ситуациях, проявление инициативы в интересах клиента, а этого можно добиться прежде всего за счет подготовленности сотрудников и их осведомленности о внутренних процессах и возможностях.

3. Периодическая аттестация - послужит мотиватором к росту и поможет повысить квалификацию сотрудника. Установленная система вознаграждений за достигнутый прогресс и предполагающая рост по карьерной лестнице или увеличение в оплате труда стимулирует стремление человека развиваться и совершенствоваться в профессии. В итоге выигрывают все- сотрудник, удовлетворенные отличным сервисом гости, и сама организация. Если при этих условиях у сотрудника в дополнение имеется реальная возможность карьерного роста, то у компании есть все шансы избежать текучести кадров, вырастить собственных компетентных сотрудников и процветать. Опыт показывает, что сотрудники, прошедшие интенсивное обучение на рабочих местах и «выросшие» в определенных компаниях, представляют из себя отличных специалистов, в то время как раньше подобного опыта и уровня люди достигали лишь в зрелом возрасте, незадолго до ухода на пенсию. Сегодня же данный процесс ускоряется многократно, но происходит это только при имеющейся и действующей системе обучения. Ещё одним из возможных способов развития и удержания персонала может стать организованное компанией обучение в успешной существующей организации, как отечественной, так и заграничной. Государству необходимо поддерживать те предприятия, кто налаживает контакты и отправляет своих сотрудников по обмену опытом. Последующая отработка по возвращению, согласно подписанного заранее договора, поможет избежать финансовых потерь и вернуть инвестиции в виде опытного, надежного и толкового сотрудника.

Параллельно с мерами по развитию персонала предприятиям необходимо вести работу по удержанию сохранению сотрудников. Богатейший опыт успешных компаний позволяет нам отобрать мероприятия, которые наиболее привлекательны и результативны.

Например, проведение спортивных соревнований внутри коллектива предприятия - нарды, шахматы, настольный теннис. Конкурс детского рисунка

с награждением всех участников и призом для победителя. Лотереи с призов в виде услуги данного отеля ресторана и т.д.

Конечно, подобные действия подразумевают финансовые траты, но, по сути, это - инвестирование, которое вернется в виде опытных, верных и профессиональных сотрудников. Таким образом, объединив усилия и действия во всех направлениях - со стороны образовательных учреждений и работодателей, при активном участии комитета «Развитие туризма», мы уже в ближайшей перспективе получим результаты в виде качественного изменения в составе сотрудников сферы туризма, и как следствие, увеличение желающих прикоснуться к истории и познакомиться с нашим благодатным краем.

КОНТАКТНЫЙ ПЕРСОНАЛ КАК ВАЖНЕЙШИЙ РЕСУРС ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ УСЛУГ

Каримова Ш.М. - ассисстент СамИЭС
Караханян Л.У. - студентка СамИЭС

Аннотация: *В качестве важнейшего ресурса организаций сферы услуг выступает контактный персонал, который, впрямую сталкиваясь с потребителями и обслуживая их, персонифицировано демонстрирует эффективность работы фирмы. Будучи вовлеченным, в непосредственный контакт с клиентом он влияет на продажи, впрямую причастен к повышению качества услуг. Рассмотренные в статье подходы к организации работы контакт-персонала могут быть использованы для повышения эффективности взаимодействия с потребителями организаций сферы услуг.*

Ключевые слова: *контакт-персонал, фронтлайн, суперноватор, фронт-офис, менеджмент.*

Аннотация: *Фирманинг ишини кўрсатиш эффективлигини яққол кўрсатадиган шахс сифатида тўғридан-тўғри истеъмолчилар билан ҳамда уларга хизмат кўрсатишда контактда бўлади. Хизмат кўрсатиш сифатига сотиш тўғридан-тўғри контактда бўладиган шахсдир. Мақолада конакт-шахснинг ташкилий ишлари, истеъмолчиларнинг хизмат кўрсатиш ташкилотларни эффективлигини оширишдаги роли кўрсатилган.*

Калит сўзлар: *контакт-шахс, фронтлайн, суперноватор, фронт-офис, менежмент.*

Возрастание значимости человеческого фактора в процессе обслуживания позволяет говорить о приоритетной роли менеджмента персонала в сфере услуг. Персонал сервисных предприятий непосредственно контактируя с потребителями и обслуживая их, персонифицировано демонстрирует уровень эффективности работы фирмы.

Опытные квалифицированные работники выступают основным активом любой компании. Одним из важнейших ресурсов организаций сферы услуг является контактный (фронтлайн) персонал, который, будучи вовлеченным в непосредственный контакт с клиентами, влияет на продажи, напрямую причастен к повышению качества услуг и, соответственно, к достижению основной цели организации. Категория «контактный персонал» присуща исключительно предприятиям сферы услуг. Наряду с качеством работы внешний вид, стиль поведения, манера общения персонала, эмоциональная

составляющая как проявление внимания и доброжелательности или безразличия и раздражения оказывают влияние на принятие решения о покупке и на степень удовлетворенности клиента полученной услугой.

Следует особо подчеркнуть, что роль контактного персонала является решающей не только на операционном уровне, но и на стратегическом, поскольку собранная информация используется при разработке и корректировке организационной стратегии.

Контактный персонал причастен к решению следующих задач:

- исследование мотивов поведения клиентов, позволяющих осуществлять сегментирование покупательских групп, в частности, по психологическим факторам;
- аккумулирование фактических данных о состоянии спроса, востребованности или, напротив, не пользующихся спросом услугах;
- стимулирование потребительского поведения клиентов посредством влияния на их выбор;
- превращение процесса обслуживания в увлекательную процедуру, вызывающую стремление клиента к повторному потреблению;
- установление обратной связи, дающей возможность получить информацию о результатах воздействия управляющей системы на управляемую путем сравнения фактического состояния с заданным.

Учитывая поставленные задачи, контакт-персонал должен быть максимально ориентирован на изучение приверженности и удовлетворенности потребителей. На предприятиях различных видов сервиса должны быть выработаны свои критерии разделения посетителей на типологические группы и классы. Это необходимо для правильного общения с каждой группой, применения разных подходов, технологий и приемов обслуживания. Особую значимость, наряду с опросами и статистическими данными, приобретают непосредственные контакты фронтлайн-персонала с клиентами, позволяющие выявить их потребности, узнать, что именно они ожидают получить от процесса обслуживания, и предоставить им желаемое. Кроме того, важна оценка клиентами процесса обслуживания, дающая объективное представление о недостатках в работе предприятия.

Контакт-персонал должен быть подготовлен к взаимодействию с потребителями на основе таких эффективных методов, как личный обмен мнения- ми, расспросы, предложения, разъяснения, консультации, переговоры и др. Для фронтлайн- сотрудников в процессе взаимодействия с населением важно вникать в особенности и стиль жизни, быть готовыми общаться с клиентом по вопросам, не относящимся напрямую к процессу обслуживания. Это, во первых, дает более полное представление о нуждах и потребностях клиентов, а во вторых, формирует их позитивное мнение о фирме, ее сотрудниках, о том, насколько им могут здесь помочь. Очевидно, что демонстрация занятости, проявление невнимания персонала к проблемам и нуждам клиента расцениваются как признак некачественного обслуживания и вызывают его неудовольствие и раздражение.

Менеджмент сервисных предприятий должен четко ориентировать контакт-персонал на поведение, учитывающее характер оказываемых услуг, их специфику и функциональную природу. Процесс взаимодействия с клиентом значительно отличается в сфере производственных услуг и в сервисе для населения, где наиболее значимы эмоциональная составляющая и индивидуальность запроса. Эмоциональная составляющая имеет широчайший диапазон: от радости ожидаемого путешествия, счастливого события (туристическое агентство, фирма организации торжеств) до переживаний, связанных с потерями (бюро ритуальных услуг).

Работающий в контакте с клиентом персонал должен понимать определяющие поведение потребителей мотивы, степень их важности для по- вседневной жизни человека, его социального статуса, здоровья, учитывать поведение потребителя в процессе обслуживания.

Особого внимания со стороны контакт-персонала требует группа постоянных клиентов. Мировое развитие сервиса, особенно на стадии эволюционного роста рынка, свидетельствует, что дешевле осуществлять программы, нацеленные на удовлетворение пожеланий постоянных клиентов, нежели искать новых. В ходе специальных исследований было установлено, что сохранение прежних клиентов путем удовлетворения динамики их спроса стоит примерно в 5 раз дешевле, чем привлечение новых. Все это свидетельствует о том, что работа контактного персонала, его высококачественный сервис по отношению к группе постоянных клиентов окупается многократно и прямо влияет на рост эффективности использования мощностей организации сферы услуг.

Контакт-персонал играет важную роль в сборе информации о степени удовлетворенности/неудовлетворенности потребителей. Одним из методов оценки данного показателя является сбор жалоб и предложений. Жалобы являются своего рода бес- платной и конструктивной информацией, на основе которой можно повышать качество услуг и препятствовать возникновению серьезных конфликтов.

Контакт-персонал фирмы имеет возможность и, следовательно, обязан постоянно следить за изменением спроса, анализировать факторы, определяющие его динамику, а также изучать потребительские риски, психологию потребителей. Менеджмент сервисного предприятия, исходя из динамичности развития и необходимости модернизации, ставит перед контакт-персоналом необходимость изучения потребителей, ориентированных на покупку нового сервисного продукта. Оценка и понимание потребностей и черт личного поведения суперноваторов и новаторов, особенности их коммуникативного поведения позволяют менеджменту организации принимать обоснованные стратегические, тактические и оперативные управленческие решения. При этом было бы ошибкой со стороны контакт-персонала лишь пассивно следовать за ожиданиями потребителей. Контактный персонал должен уметь особым образом мотивировать потребителей на поведение, целесообразное с точки зрения эффективности обслуживания, а также выгодности его как для них, так и для фирмы. Это требует от сотрудников

качеств проницательного аналитика мотиваций и поведения клиентов в области их потребительских запросов.

Персонал фронт-офиса может превратить процедуру обслуживания в увлекательное шоу или долгий процесс, вызывающий негативные эмоции. В конечном счете, это либо приведет к принятию решения об отказе от услуг сервисной организации, либо обусловит потребность клиента в повторном контакте. В работе контакт-персонала оправдывает себя гуманизация сервисного труда, а именно использование воздействия цвета, музыки, фирменной одежды персонала и др.

Несмотря на столь важную роль контакт- персонала в продвижении товара к клиенту, на многих предприятиях его рассматривают в качестве вспомогательного компонента в процессе оказания услуг. Часто менеджеры предпочитают тратить больше денег на рекламу, дорогостоящее оборудование, вместо того чтобы обучать персонал, повышать его квалификацию, мотивировать на результаты. Как следствие для работников сферы сервиса характерны высокий уровень текучести кадров и низкая мотивация, связанная с неудовлетворенностью характером труда, заработной платой и неудобным режимом работы, высоким уровнем стресса и т.п.

Анализ работы предприятий сферы услуг показал, что основными трудностями в организации работы контакт-персонала являются подбор и обучение кадров, их мотивация.

Важно осуществлять тщательный подбор работников, которые трудятся в пределах контактной зоны, непосредственно общаясь с потребителями. Используя профессионализм сотрудника, важно добиться чтобы его психологические особенности соответствовали тем операциям и характеру труда, которые он выполняет в фирме.

В контактной зоне должны находиться только сотрудники, владеющие навыками работы с людьми, способные при любой реакции потребителя сохранять доброжелательность и приветливость, быть тактичными. Организация специальных занятий, разбор ошибок в работе с позиции этики обслуживания, овладение технологиями корректного эффективного взаимодействия с клиентами помогают формировать современную культуру сервиса, умение ненавязчиво подвести клиента к нужному решению. Важно добиваться, чтобы каждый в фирме хорошо осознавал, какие его поступки могут ухудшить отношения с клиентом, а какие сохранить и улучшить.

Перед менеджментом сервиса стоит задача обеспечения профессионального роста работников. Особую важность приобретает понимание всеми сотрудниками значения совершенствования своего профессионального мастерства и для индивидуального развития, и для эффективной работы фирмы. Профессионализм в работе непосредственно влияет на благоприятный имидж фирмы в представлении клиентов, что прямо коррелирует с репутацией в профессиональной среде и растущими доходами.

Материальное стимулирование не может решить всех проблем, связанных с мотивацией труда работников сервиса, о чем свидетельствует опыт преуспевающих компаний. Поиск новых способов повышения эффективности

труда работников, отличающихся по своей природе от сугубо материального стимулирования, привел к осознанию необходимости формирования у персонала чувства сопричастности ко всему, что происходит в организации. Для того чтобы сформировать клиентурное поведение сотрудников фирмы, важно создать команду единомышленников.

На сервисном предприятии особое значение приобретает нравственный климат – отсутствие конфликтов, интриг, раздраженных, униженных и равнодушных. Умелая работа с персоналом направлена на пробуждение у сотрудников чувства гордости за свою фирму, формирование духа сотрудничества и доверия друг к другу. Формируется особая корпоративная культура, включающая нормы поведения с клиентами, взаимоотношений внутри коллектива. Все это мотивирует и обслуживающий персонал и, в конечном счете, клиентов фирмы. Сложившаяся в коллективе атмосфера взаимопомощи, командный дух способствуют достижению общей цели – эффективного обслуживания потребителей.

МУНДАРИЖА

I ШЎЪБА. ИСТЕЪМОЛ ТОВАРЛАРИ ЭКСПЕРТИЗАСИ ХИЗМАТЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШНИНГ ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ

Ш.И.Исмоилов, Ғ.Я.Пардаев, Р.Нормахматов. Мева ва сабзавотларни сақлаш ва қайта ишлашда нобудгарчиликни камайтириш – долзарб вазифа..... 3
Пўлатов И.Б., Бегимкулов И.Б., Нормахматов Р., Бобоқулов З. Мева-сабзавот маҳсулотларининг сифатини ошириш - хўжаликлар экспорти салоҳиятини оширишнинг муҳим омилидир..... 6
Н.Н.Мўминов, Ш.Ш.Нурматов, М.Б.Болбеков, И.Б.Бегимкулов, И.Б.Пўлатов. Қўй гўштидан қовуриш асосида тайёрланадиган таомлар технологиясини такомиллаштириш ва озиқавий қийматини аниқлаш..... 8
А.Ҳ.Юсупов, Б.А.Тугалов, И.Б.Бегимкулов, Ғ.С.Турсунов. Овқатланиш корхоналарига сифатли олма мевасини етказиб бериш……..... 11
Z.M.Bazarov, S.S.Jamolov. Iste’molchi va turistlar qonun himoyasida…..…... 14
Ф.Н.Ташев, У.Нуримов. Товар ва хизматлар истеъмоли муҳитини яратиш муаммолари..... 17

II ШЎЪБА. РЕСТОРАН ХИЗМАТЛАРИ СЕРВИСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШДА ЗАМОНАВИЙ ИННОВАЦИОН ТЕХНОЛОГИЯЛАРНИ ЖОРИЙ ҚИЛИШ МАСАЛАЛАРИ

Худайбердиев А.Ю., Мамарасулов З.Э., У.А.Абдурайимов. Ресторатор фаолиятини ривожлантириш истиқболлари..... 19
Ф.А.Ахмеджанова, Д.Мирзаахмадов. Хизматлар соҳаси таълим жараенида инновацион ва илғор хорижий тажрибаларни қўллашда ютуқ ва камчиликлар..... 22
Ж.М.Қурбонов, Р.Ж.Қурбонова. Ресторан хизматлари сервисини такомиллаштириш инновацион йуллари……..... 25
Ж.М.Қурбонов, **Р.Ж.Қурбонова**, **У.А.Абдурайимов.** Ўзбекистонда хизматлар сервисини ривожлантириш босқичлари ва муаммолари…….. 28
Ж.Файзиев, Ш.Файзиев. Инноватика қонунлари ва ресторан бизнесидаги инновацион фаолият йўналишлари..... 31
М.Каримов, М.И.Истамова. Современные тенденции развития и специфика деятельности предприятий общественного питания……..... 35
Мўминов Н.Н., Жамолиддинова В., Шамсиева Ш., Ўткирова И., Сидиков А. Таркиби озиқавий толалар билан бойитилган хамирли таомлар ва уларнинг сифат кўрсаткичлари..... 38
Мўминов Н.Н., Ш.А.Ишниязова, З.Т.Саидмурадова, Р.Б.Туйғунов, Ш.Нурматов. Қовуриш асосида тайёрланадиган порцион гўштли таомларни тайёрлаш ва совутиб сақлаш технологиясини такомиллаштириш..... 41
I.X.Shukurov, S.R.Rashidova. Keytering xizmatlarini takomillashtirish

yo‘llari..... 44
Кадирова З., Мамарасулов З.Э. Юртимиздаги аэропортларда кўрсатилаётган хизматлар таҳлили..... 47
Abdurapiyev U., Karimova Sh. Restoran servisini rivojlantirishda zamonaviy innovatsiyalardan foydalanish……..…..…… 49
И.Х.Шукуров. Овқатланиш корхоналари фаолиятидаги инновациялар ва айрим муаммолар..... 51
Ж.С.Файзиев, Ш.Ж.Файзиев. Инновацион фаолият – тараққиёт асоси..... 55
Ж.С.Файзиев. Инновацион пазандачилик маҳсулотларини лойиҳалаш асослари..... 61
Ф.Н.Ташев. Хизматларни инновацион асосда ривожлантиришнинг хорижий тажрибалари..... 64
Ж.А.Қаҳҳоров, Ш.Ибрагимов. Ўзбекистонда гастрономик туризмни ривожлантириш истиқболлари..... 67
И.Х.Шукуров, З.Ш.Сувонов, Ш.Уралов. Соғлом турмуш тарзини шакллантиришда рационал овқатланишнинг ўрни..... 70
З.Ш.Сувонов, Ж.А.Қаҳҳоров Аэропорт ва самолёт бортида овқатланиш хизматларини ташкил этиш..... 72
З.Ш.Сувонов, Ф.Бекназаров, З.З.Шербеков. Ресторан сервисини такомиллаштириш масалалари..... 75
З.Ш.Сувонов, Ў.Муқимова, И.Х.Шукуров. Ресторанларда хизмат кўрсатишнинг прогрессив усуллари..... 78
Ж.А.Қаҳҳоров, Ғ.Эрматов. Хизмат кўрсатиш маданияти..... 81
Kipchakova S.B. Using innovative technologies to improve the restaurant services…….…….. 83
Каримов М.К., Норбекова Ш.А. Разновидности национального блюда – плова и особенности технологии их приготовления..... 87
Shukurov I.X., Gadoyeva M.X., Suyarov A.Sh. Restoranlar sohasida qo‘llaniladigan innovatsion loyihalar uchun mamlakatimiz sharoitidagi tajribalar…….…….. 91
Suvonov Z.Sh., Gadoyeva M.X., Shukurov M.F. Zamonaviy restoranlarda qo‘llaniladigan startap texnologiyalari va ularning ahamiyati……..….. 93

III ШЎЪБА. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ВА ТАЙЁР ТАОМЛАР ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ ҲАМДА СИФАТИНИ БАҲОЛАШ МУАММОЛАРИ

Р.Нормахматов. Республикамизда 2019-2024 йилларда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш миллий дастурини амалга оширишдаги айрим муаммолар..... 97
Д.Мирзаахмадов, Ф.Бекназаров. Аҳоли ва туристларни овқатлантришда таомлар таркибидаги озиқавий толаларнинг инсон истеъмолида аҳамияти..... 100
Ruziyev E.A., **Qo‘ldoshev O., Ruziyev J.E**. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi va sifatini baholashda analizning o‘rni..... 103

Ш.Атаханов, М.Абдуллаев, Р.Акрамбоев, Ў.Нишонов, А.Юнусов. Хурмо соуси ярим фабрикати тайёрлаш технологиясини ишлаб чиқиш..... 106
Ш.Атаханов, А.Адизов, М.Дадамирзаев, А.Каримов. Глютенсиз сабзавотли соус ярим фабрикати тайёрлаш технологиясини ишлаб чиқиш..... 108
Р.Нормахматов, Ғ.Я.Пардаев, Ш.Шамахмудов. Ёнғоқ мураббоси – микроэлементларнинг муҳим манбаидир..... 112
Ф.А.Ахмеджанова, Ю.Абдуллаева, А.Эгамбердиева. Парфюмерия-косметика товарлар ассортименти ва сифатини такомиллаштириш йўллари..... 114
Ф.А.Ахмеджанова, Ш.Асадов, Ф.Шодиев. Свойства пластика и экспресс метод оценки качества изделий из пластических масс……..……. 118
Mamarasulov Z, Suvunov Z, Uralov Sh. Sportchilarni ratsional ovqatlanishi bo‘yicha tavsiyalar..... 121
З.Э.Мамарасулов. Мактабгача таълим муассасаларида боғча ёшдаги болаларнинг соғлом ва хавфсиз овқатланишни ташкил этиш йўллари..... 124
Ж.М.Қурбонов, М.Кайимов. Ресторанда таомлар тайёрлашда рецептура мажмуасидан фойдаланиш хусусиятлари ва муаммолари..... 127
Ж.М.Қурбонов, Ш.Ж.Қурбонов. Ресторандаги кулинар маҳсулотларни энергетик қийматини ҳисоблаш ва баҳолаш..... 130
М.Ж.Қурбонова. Озиқ-овқат маҳсулотлари ва тайёр таомлар сифатини баҳолаш муаммолари..... 133
Ж.Файзиев, Р.Ташманов, Ж.Абдурайимов. Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги..... 137
Ж.Файзиев, А.Тўлаев, Ш.Уралов. Сутни қайта ишлашдаги санитария-гигиеник талаблар..... 141
Ш.М.Каримова, М.Каримов. Ўзбекистон республикасида яшовчи аҳолининг ҳақиқий овқатланиши ва овқатланиш тарзини таҳлил қилиш..... 144
Джураев Х.Ф., Каримова Ш.М. Физиологические аспекты применения пищевых волокон……..…. 147
Т.И.Шукуров, Ш.Джалилов И.Х.Шукуров. Таомлар рецептурасини оптималлаштириш – тежамкорлик гарови..... 150
З.Ш.Сувонов, Қ.Х.Ваҳобов. Озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлашнинг назарий таҳлили..... 155
А.Гафуров, Ш.Исмоилов, А.Рахматова, А.Ў.Бегбўтаев, Р.Нормахматов. Получения джема из плодов айвы профилактического назначения……..…….. 159
Ш.И.Исмоилов, У.А.Абдурайимов. Республика аҳолисини қалбакилаштирилган озиқ-овқат маҳсулотлардан ҳимоялашда соҳа органлари олдида турган долзарб вазифалар..... 161
Ишниязова Ш.А., Тураев Д.Ш. Олма шарбатининг чиқитларидан самарали фойдаланиш йўллари..... 164

Ш.Атаханов, М.Абдураззақова, С.Обидова, Ш.Бахриддинова. Ёнғоқ иккиламчи хом-ашёсидан йодга бой бўлган цукат тайёрлаш..... 166
М.А.Рахматова, А.Ш.Файзуллаев. Асал ва асалларнинг инсон организми учун аҳамияти..... 169

IV ШЎЪБА. ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИНИНГ ИҚТИСОДИЁТИ ВА МЕНЕЖМЕНТИ МАСАЛАЛАРИ

D.Mirzaaxmadov, F.A.Axmedjanova. Xalqaro standartlarning bozor iqtisodiyoti sharoitida xalq ho‘jaligidagi ahamiyati..... 173
Пардаев Г.Я., Каримова Н. Сфера услуг в экономики узбекистана…… 176
Д.Мирзаахмадов, Ж.А.Қаҳҳоров, Ш.Ибрагимов Таомлар таркибига озиқавий толаларни ишлатишнинг иқтисодий ва ижтимоий самарадорлиги 178
У.Н.Нормуродов, Ф.Бекназаров, Ҳ.Каримова Умумий овқатланиш корхоналари хўжалик фаолияти самарадорлигини ошириш йўллари..... 182
Mamarasulov Z.E., Gadoyeva M.X., Suyarov A.Sh. Umumiy ovqatlantirish korxonalari buxgalteriya hisobini yuritishning zamonaviy xalqaro tajribasi..... 186
И.Х.Шукуров, **С.А.Ташназаров, У.А.Абдурайимов.** Ўзбекистон туристик жозибадорлигини ошириш борасида соҳада синергетик самарадорликка эришиш бўйича тавсиялар..... 189
S.I.Xudoyberdiyev, B.Ashurov, O.Tog‘ayev. Differensial tenglamalarning iqtisodiyotga tadbiqlari..... 191
Yusupov Z., Qarshiboyev X. Ko‘p tarmoqli iqtisod modeli..... 194
Ergashev O., Qarshiboyev X. Navbatda bo‘lish vaqti chegaralangan tizim…… 197

V ШЎЪБА. “ТОВАРЛАР ЭКСПЕРТИЗАСИ” ВА “РЕСТОРАН ИШИ” ХИЗМАТЛАРИ СОҲАСИДА ОЛИЙ МАЪЛУМОТЛИ КАДРЛАР ТАЙЁРЛАШ МУАММОЛАРИ

Комилов М.К. Роль инновационного усовершенствования лабораторий высших учебных заведений при подготовки кадров……..... 201
Мамарасулов З.Э. Овқатланиш корхоналарида хизмат кўрсатиш соҳасидаги мутахассис кадрларнинг ўрни..... 204
Tilyabov M.U., **Ruziyev E.A., Xolmatova N.N., Nurboyev H.I**. “Tovarlar ekspertizasi” xizmatlari sohasida oliy malakali kadrlar tayyorlashda analizning o‘rni..... 206
Каримов М., Каримова Ш.М., Каримова Н. Роль кадров в развитии гостеприимства в узбекистане……..... 208
Каримова Ш.М., Караханян Л.У. Контактный персонал как важнейший ресурс организаций сферы услуг……..... 211

2019 йил. Қоғоз бичими А5,
Офсет қоғози. Times New Roman” гарнитураси
Босма табоғи 13,75
Буюртма № 11, Адади 35 нусха

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти
Босмахонасида чоп этилди
Манзил: А. Темур кўчаси, 9-уй