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

SAMARQAND SHAHRIDAGI “SHASHLIK.UZ” XUSUSIY KORXONASI

«YASHIL IQTISODIYOT SHAROITIDA OVQATLANISH KORXONALARI XIZMATLARINING “XOMASHYO - TAYYOR MAHSULOT - ENERGIYA VA XAVFSIZLIK” ZANJIRLI TIZIMINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI (SAMARQAND VILOYATI KORXONALARI MISOLIDA)» MAVZUSIDAGI RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY ANJUMAN MA’RUZA MATERIALLARI

TO‘PLAMI

SAMARQAND, 2025-YIL 10-MAY

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

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

“SERVIS” KAFEDRASI

SAMARQAND SHAHRIDAGI “SHASHLIK.UZ” XUSUSIY KORXONASI

«YASHIL IQTISODIYOT SHAROITIDA OVQATLANISH KORXONALARI XIZMATLARINING “XOMASHYO - TAYYOR MAHSULOT - ENERGIYA VA XAVFSIZLIK” ZANJIRLI TIZIMINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI (SAMARQAND VILOYATI KORXONALARI MISOLIDA)» MAVZUSIDAGI RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY ANJUMAN MA’RUZA MATERIALLARI

TO‘PLAMI

Samarqand, 2025 yil 10 may

“Yashil iqtisodiyot sharoitida ovqatlanish korxonalari xizmatlarining “xomashyo - tayyor mahsulot - energiya va xavfsizlik” zanjirli tizimini rivojlantirish istiqbollari (Samarqand viloyati korxonalari misolida)”. Respublika ilmiy amaliyanjuman materiallari. Samarqand, SamISI, 2025 yil, 10 may. 270 bet.

“Перспективы развития системы цепочки услуг предприятий общественного питания «сырье-готовая продукция-энергия и безопасность» в условиях зеленой экономики (на примере предприятий Самаркандской области)”. Материалы Республиканской научно-практической конференции. Самарканд, СамИЭС, 10 мая 2025 г. 270 стр.

Ushbu ilmiy-amaliy anjuman materiallarida Respublikamizdagi ovqatlanish korxonalarida ko‘rsatiladigan xizmatlarning zanjirli tizimini rivojlantirish istiqbolari ko‘rib chiqilgan. Shuningdek, xomashyo va mahsulotlarni yetishtirish, saqlash va qayta ishlash jarayonlarida sifat va xavfsizlik masalalari, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning innovatsion texnologiyalari, ovqatlanish va ovqat hazm qilish sohasidagi zamonaviy tadqiqotlarning dolzarb masalalari, mahsulotlar (xizmatlar) sifati va xavfsizligiga qo‘yiladigan standart talablari hamda sohadagi xizmatlar iqtisodiyotini rivojlantirish istiqbollariga doir masalalar yoritilgan. Bundan tashqari, ovqatlanish korxonalarida to‘g‘ri va sog‘lom ovqatlanishni tashkil etishda xomashyo, tayyor mahsulot, kaloriya va oziq-ovqat xavfsizligining hozirgi kundagi dolzarb muammolari ва ularning yechimlari bo‘yicha ilmiy-nazariy hamda amaliy tavsiyalarga ega bo‘lgan ma’ruzalar o‘rin olgan.

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

***Tashkil qo‘mita a’zolari*:**

D.X.Aslanova	SamISI Ilmiy ishlar va innovatsiyalar bo‘yicha prorektor
***T*.S.Sharipov**	SamISI O‘quv ishlari prorektori
I.X.Shukurov	SamISI Servis kafedrasi mudiri, dotsent
R.Normaxmatov	SamISI Servis kafedrasi professori
A.A.Saloev	Samarqand shahar “Shashlik.uz” xususiy korxonasi rahbari
F.Axmedjanova	SamISI Servis kafedrasi professori v.b.
J.S.Fayziev	SamISI Servis kafedrasi dotsenti
Z.E.Mamarasulov	SamISI Servis kafedrasi dotsent v.b.
Z.Sh.Suvonov	SamISI Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi

TEXNIK MUHARRIR:
U.A.Abdurayimov

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

© Samarqand iqtisodiѐt va servis instituti, 2025.

I-MASTER KLASS. XOMASHYO VA MAHSULOTLARNI YETISHTIRISH, SAQLASH VA QAYTA ISHLASH JARAYONLARIDA SIFAT VA XAVFSIZLIK MASALALARI

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

ОВҚАТЛАНИШ МАҲСУЛОТЛАРИ ВА ХАВФСИЗЛИК: МУАММО, ЕЧИМЛАР

Аннотация. *Мақолада овқатланиш маҳсулотларининг сифати ва хавфсизлигини таъминлаш бўйича мамлакатимизда амалга оширилаётган ишлар баён қилинган. Шунингдек, бу масалаларни ҳал этишдаги мавжуд камчиликлар кўрсатилиб, уни ечиш йўллари ҳақида муаллиф ўз фикр – мулоҳазаларни ҳам келтиради.*

Калит сўзлар: *овқатланиш, озиқ-овқат, пестицид, сифат, нитрит, хавфсизлик.*

Аннотация. *В статье рассказывается о работе, проводимой в нашей стране по обеспечению качества и безопасности продуктов питания. Автор также указывает на недостатки в решении этих проблем и предлагает собственные мысли и мнения о путях их решения.*

Ключевые слова*: питание, продукты питания, пестицид, качество, нитриты, безопасность.*

Abstract*. The article describes the work carried out in our country to ensure the quality and safety of food products. The author also points out the shortcomings in solving these problems and offers his own thoughts and opinions on how to solve them.*

Keywords*: nutrition, food, pesticide, quality, nitrites, safety.*

Маълумки, овқатланиш-инсоннинг соғлигини белгиловчи муҳим омилларидан бири ҳисобланади. Овқатланиш ҳақидаги замонавий фаннинг устивор йўналишларидан бири овқатланиш маҳсулотлари ва озиқ-овқат хомашёларининг сифати хавфсизлиги устидан назорат тизимини ривожлантириш, мустаҳкамлаш, шунингдек соғлом овқатланиш масалаларида аҳолининг билим даражасини ошириш ҳисобланади. Айниқса бу йўналишлар Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2015 йил 29 августдаги 251-сон қарори билан тасдиқланган “Ўзбекистон Республикаси аҳолисининг соғлом овқатланишини таъминлаш концепцияси” даражасида муҳим аҳамият касб этади.

Шуни алоҳида қайд этиш лозимки, глобаллашув даврида дунё аҳолиси ўсиши давом этар экан, озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган эҳтиёж ошиб, таъминоти ҳам мураккаблашиб бораверади. Бу ерда ҳар бир мамлакат ўз имкониятларидан келиб чиқиб, озиқ-овқат маҳсулотлари хавфсизлигини тартибга солиш бўйича ўз тартиблари, қонунлари ва амалиётини белгилайди. Табиийки бу қоидалар бошқа давлат ва минтақалар талабларидан фарқ қилиши

мумкин.

Озиқ-овқат таъминоти ва ҳавфсизлиги ҳар доим кенг қамровли ижтимоий-иқтисодий, демографик омилларга боғлиқ.

Шу сабабли мамлакатимизда дунё бозорларида юзага келган кескин тебранишларнинг ички бозорни озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлашга салбий таъсирини камайтириш мақсадида озиқ-овқат хавфсизлиги ва овқатланиш сифатини сезиларли даражада ошириш борасида эътиборга молик бир қатор муҳим чора тадбирлар қабул қилинди.

Жумладан, Президентимизнинг 2018 йил 16 январдаги “Мамлакатнинг озиқ-овқат хавфсизлигини янада таъминлаш чора тадбирлари тўғрисида” ги фармонига мувофиқ, хавфсизлигини таъминлаш, бозорни сифатли, хавфсиз ва арзон маҳсулотлар билан тўлдириш, аҳоли харид имкониятини мустаҳкамлаш каби устивор вазифалар белгиланган эди. Бугунги кунда бу вазифаларни бажараш бўйича тегишли ишлар амалга оширилиб борилмоқда.

Шуни алоҳида қайд этиш лозимки, бу соҳадаги муаммоларга барҳам бериш мақсадида ҳудудларимизда давлат хусусий шерикчилик шартномаларида ихтисослаштирилган омборлар, музлатиш камералари ташкил этилиб, озиқ-овқат хомашёларини қайта ишлаш ва қадоқлаш бўйича замонавий, энергия самарадор ускуналар билан жихозланди. Ички бозорни сифатли, хавфсиз ва арзон озиқ-овқат маҳсулотлари билан тўлдириш, агро секторни ривожлантириш тизимли ишлар амалга оширилди.

Республикада “Organic” ва “Global G.AP” халқаро стандартлари талабларига мувофиқ маҳсулот ишлаб чиқаришни тартибга солиш ва мувофиқлаштириш белгилаб олинди. Соҳада илм-фан ва инновацияларни ривожлантириш мақсадида Ўсимликлар генетик ресурслари илмий тадқиқот институти ташкил этилди ва “Қишлоқ хўжалиги экинлари генетик ресурслари миллий генбанки” фаолияти йўлга қўйилди. Аграр соҳани ривожлантириш, ислоҳатларни чуқурлаштириш, рақобатбардош, бозор ва экспортга йўналтирилган сифатли маҳсулот ишлаб чиқаришни ошириш мафсадида 9 та устивор йўналишларни қамраб олган “ Ўзбекистон Республикаси қишлоқ хўжалигини ривожлантиришнинг 2020-2030 йилларга мўлжалланган стратегия” си қабул қилинлди.

Юртимизда озиқ-овқат маҳсулотларини етиштириш ҳажмини ошириш, қишлоқларда аҳоли бандлигини таъминлаш мақсадида “Деҳқон хўжалликлари ташкил этишни қўллаб-қувватлаш орқали аҳоли даромадларини ошириш бўйича қўшимча чора тадбирлар тўғрисида” ги Президентимизнинг қарори қабул қилиниб, аҳолига деҳқон хўжаликлари учун ер ажратиш механизми жорий этилди. Бу қарор “Бир ҳудуд –бир маҳсулот” тамоили асосида қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини етиштиришни кенгайтириш ҳамда экспорт салоҳиятини оширишга хизмат қилиши билан аҳамиятлидир.

Ўзбекистон халқаро ҳамжамиятда хам озиқ-овқат хавфсизлиги соҳасида хамкорликни кенгайтириш борасида бир қатор таклифларни илгари суриб келмоқда ва булар ижобий натижаарни бермоқда.

Мамлакатимизда сўнги йилларда соғлом ва тўғри овқатланиш, ортиқча вазн ва симизликни бартараф этиш, аҳолининг истеъмол маданиятини ошириш

борасида тарғибот-ташвиқот ишлари амалга оширилиб борилмоқда.

Бу борада мамлакатимизда амалга оширилаётган ижобий ишлар рўйхатини янада давом эттириш мумкин, лекин ечимини кутаётган муаммолар ҳам талайгина. Масалан, етиштирилаётган қишлоқ хўжалик хомашёларидан оқилона фойдаланиш ва уларни қайта ишлаш масалаларига эътиборни қаратайлик. Мутахасисларнинг ҳисоб-китобига қараганда ҳар йили етиштирилган қишлоқ хўжалиги маҳсулотларининг 25-30 % аҳоли дастурхонига етиб бормасдан нобуд бўлади. Агар биз мана шу 25-30% ни 4-5 % га қисқартирсак, бир қанча минг тонна қишлоқ хўжалик маҳсулотларининг заҳирасини кўпайтиришга эришган бўлар эдик. Бунинг учун бизда тез бузулувчан ҳисобланган қишлоқ хўжалик маҳсулотларини ўз вақтида териб олиш, саралаш, ташиш ва совутиш камераларига жойлаш ва қайта ишлашнинг замонавий усулларидан фойдаланиб қўшимча қиймат яратилиши мумкин бўлган юқори сифатли, хавфсиз, биологик қийматга эга бўлган, функционал мақсадларда фойдаланиладиган маҳсулот яратишни йўлга қўйиш талаб этилади. Бу ерда, албатта қишлоқ хўжалик маҳсулотларини қайта ишлашнинг чиқитсиз ва камчиқитли технологиялардан фойдаланиш ўз натижаларини беради.

Бу ерда овқатланиш маҳсулотларининг сифати ва хавфсизлик кўрсатгичларини таъминлашга қаратилган ме ъёрий-ҳуқуқий ҳужжатларни мазмуни ва кўрсатгичларини янада такомиллаштириш, уларнинг халқаро миқёсда қўлланиладиган ҳужжатларга мослигини таъминлаш ҳам ечимини кутаётган муҳим муаммолардан бири ҳисобланади. Бу эса қишлоқ хўжалик маҳсулотлари етиштиришни ва озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш билан банд бўлган корхоналарнинг экспорт салоҳиятини оширишга хизмат қилган бўлур эди.

Мутассади корхоналар ва ташкилотларнинг сув, атмосфера, тупроқ хавфсизлигини, шунингдек ўсимлик маҳсулотларини етиштириш ва сақлашда фойдаланиладиган пестицидлар, нитритлар, биостимуляторлар, минерал ўғитлардан тавсия этилган меъёрлар даражасида фойдаланишга бўлган масъулиятларни янада ошириш зарурияти борлиги ҳам ижобий натижасини кўрсатадиган муаммолардан саналади.

Ҳеч кимга сир эмаски, бугунги кунда озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришда уларнинг биологик қийматини ошириш ва функционаллик хусусиятларини таъминлаш мақсадида турли хил озуқабоп ва биологик фаол қўшимчалардан фойдаланиш кенг тарқалган даврда яшаётимиз. Албатта, бу жараённи ижобий баҳолаш мумкин. Лекин масаланинг иккинчи томони ҳам мавжуд. У ҳам бўлса, рухсат этилган қўшимчалардан, рухсат этилган меъёрлар чегарасида фойдаланилаётирми? Бу масала ҳар биримизни ва ҳар бир истеъмолчини қизиқтирадиган долзарб масала ҳисобланади. Бу муаммоларнинг ечимини таъминлашнинг бирдан-бир йўли эса озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлиги юзасидан доимий назоратни кучайтириш, меъёрий ҳужжатларни замонавий талабларга мос равишда такомиллаштириш, янги озиқ-овқат маҳсулотларининг ва биотехнологияларни (ГМО) қўллаш натижасида олингант озиқ-овқат маҳсулотларининг хавфсизлик кўрсатгичларини баҳолай оладиган

лабораториялар ташкил этиш ва бу борада методик кўрсатмалар ишлаб чиқишни йўлга қўйиш ҳам муҳим ҳисобланади.

Бу борада ечилиши кутилаётган муаммолар рўйхатини яна давом этдириш мумкин, лекин яна бир муаммо борки, бу муаммо ҳам хар бир истеъмолчига тааллуқлидир. Бу муаммо эса ҳар бир истеъмолчининг озиқ-овқат маҳсулотлари ва хавфсизлиги бўйича ҳуқуқий саводхонликни ошириш масаласидир.

Хулоса қилиб айтганда, овқатланиш маҳсулотлари сифати ва хавфсизлиги инсон саломатлигини сақланинг муҳим омили ҳисобланади.

Курбонов Жамшед Маджидович - СамИСИ, “Сервис” кафедраси профессори,
ХакимоваДилноза Улугбековна - Самарканд давлат университети Кимё факультети талабаси

НОННИНГ ВА НОН ИШЛАБ ЧКАРИШ КОРХОНАЛАРИ УЧУН ИШЛАБ ЧИҚАРИЛГАН УННИНГ КИМЁВИЙ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ

Аннотация. *Ушбу ишда, нон ишлаб чкариш корхоналари “Оби-нон” учун ишлаб чиқарилган уннинг кимёвий элементлари, хамири ва нонидаги, минерал таркиби буйича истемолга ярокли ва кимёвий хавфсизлигини тасдикловчи натижалар келтирилган.*

Калит сўзлар: *кимёвий препаратлар, “Оби-нон” , кимёвий элементлар, минераллар.*

Аннотация. *В работе приведены химические элементы муки, теста и хлеба, вырабатываемых для хлебопекарного предприятия «Оби-нон содержание минеральных веществ, а также результаты, подтверждающие их пригодность к употреблению и химическую безопасность.*

Ключевые слова*: химические препараты, “Оби-нон” химические элементи, минералы.*

Abstract. *The paper presents the chemical elements of flour, dough and bread produced for the bakery enterprise "Obi-non", the content of mineral substances, as well as the results confirming their suitability for consumption and chemical safety.*

Key words: *chemical preparations, “Obi-non”, chemical elements, minerals.*

Кириш. Озик- овкатлардан нон маҳсулотлари инсоннинг кунлик истеъмол қиладиган овқатланиш маҳсулоти бўлганлиги учун, унинг ишлаб чиқарилиши халқ хўжалигида катта аҳамиятга эга ҳисобланганидан ташқари, унинг истеъмолда инсон организми учун қанчалик хавфсизлигини аниклаш катта ахамиятга эга. [1,2].

Ҳозирги вақтда Ўзбекистонда жами саноат ишлаб чиқарилишининг 18- 20 %и овқатланиш маҳсулотлари ишлаб чиқаришини ташкил этса, шунинг асосий қисми нон маҳсулотига тўғри келишини ва бир йилда бу уртача 920 минг тоннагача етишини инобатга олган ҳолда, улар таркибига айниқса токсикологик заҳарланишни олдини олиб озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлаш муҳим вазифалардан бўлиб келмоқда[30].

Нон маҳсулотлари ассортименти асосан қайси ундан тайёрланганлиги

тайёрлаш технологияси кимёвий таркиби ва энергетик қиймати билан фарқланади. Уз вактида озиқ- овқат маҳсулотларининг озуқавий қийматининг камлиги ёки кўплиги, айниқса кимёвий элементларнинг бўлишини аниклаш долзарб ҳисобланади.

Асосий қисм. Маълумки, Ўзбекистонда тайёрланадиган турли нон ва нон маҳсулотлари қатори “Ўзбек лепешкаси” деб ном олган ва кўплаб истеъмол қиладиган “Оби-нон” ҳисобланади. Шунинг учун, тадқиқот объекти сифатида “Оби-нон”ни танланди. Ишимизда, Сурхондарё ва Самарканд вилоятларида “Оби-нон”ни тайёрлаш учун қўлланиладиган ун-хамир ва нонни тадқиқини олиб бориб, жумладан унинг кимёвий таркибини ва хавфсизлик критерийси ҳисобланган токсик элементлар миқдорини аникладик.

Лаборатория тадқиқотлари “Uz Tect“ ДУК Сурхондарё филиали Термиз ш. “Озик-овкат ва кишлок хужалик махсулотлари синов лабораторияси”да, “Самарқанд СЭС да, Самарқанд стандартлаштириш, метрология ва сертификатлаштириш бошқарма синов лабораторияси ва Термиз ДУ Самарканд ИСИ лабораторияларида ўтказилди.

Методика. Нон хамири ва хом-ашёсининг кимёвий таркибини қуйида келтирилган умумий (коллориметр, хромотография, поляриметрия ва х.к.) методлар [3,4] ёрдамида аниқланди.

Олинган натижалар. Сурхондонмахсулотлар” АЖ (Термиз ш.), корхонасида ишлаб чиқарилган 1-навли бугдой унининг (55 тн.партиядан 2кг синовга олинди) токсик элементларнинг кадмий, мишяк, қўрғошин, симоб, рух ва мис ва микотоксинлар, ва темир элементи бўйича хромотограммаси олинди. Хромотограмма графиги шуни кўрсатдики, тадқиқ этилган уннинг таркибида фақат рух:1,8 мг/ кг; темир элементи- 20 мг/кг эканлигини куришимиз мумкин. Синовлар нисбий намлиги 48% ва харорати-22^0 С лаборатория шароитида утказилди. Умумий кислоталиги эса $1,2^0$ эканлиги маълум булди.

Худди шундай тадкикот “Шурчидонмахсулотлар” АЖ, да ишлаб чикарилган 4 та дозатордан олинган 1-навли бугдой уни буйича олиб борилиб: №1 дозатордаги унда рух -1,9мг/кг; №2 да-2,0; №3 да-1,8; ва№4 да-2,2 эканлиги; темир элементи -30. 25, 30. 25 мг/кг борлиги ва кислоталиги: 0,9, 0,8, 1,0, $0,8^0$ эканлигини кўрсатиб берди.Лаборатория нисбий намлиги 54%, харорати 20^0 С.

“Сариосиё Дон” МЧЖда ишлаб чикариладиган 1-навли бугдой уни буйича олиб борилган унда хам рух-16,0 мг/кг, темир 60,0 мг/кг, кислоталиги-$0,8^0$, синов олиб борилган лаборатория нисбий намлиги 48%, харорати -23^0С булди.токсинлар ва микотоксинлар аникланмади.

“Осиё-Афросиёб” корхонасининг Самарқанд филиалида ишлаб чиқарилган уннинг токсик элементлар ҳисобланган кадмий, қўрғошин, рух ва мис бўйича хромотограммаси олинди. Хромотограмма графиги шуни кўрсатдики, тадқиқ этилган уннинг таркибида фақат мис борлиги, қўрғошин йўқлигини кўрсатиб берди.

Миснинг миқдори 1 кг унда 2.18 мг, рух-17мг экан. Бу миқдор нормал нон маҳсулотлари билан овқатланишда зарарсиз ва ҳатто фойдали ҳисобланади, чунки инсоннинг суткалик мис қабул қилиш миқдори 0.5 мг ҳар бир кг вазнига

тўғри келади. Олинган натижаларни киёсий тахлил этиш максадида токсик элементларнинг корхоналар микёсидаги миқдори 1 -жадвалга келтирилди.

1 - жадвал

Сурхондарё ва Самарканд вилоят дон махсулотлри токсик элементларининг корхоналар микёсидаги миқдори , мг/кг.

Токсик элементлар	Сурхондонмахсулотлар” АЖ (Термиз ш.)	SA“Шурчи дон мхсулотлар” АЖ	“Сариосиё Дон” МЧЖ	“Жомбойдон махсулотлар” АЖ (Самаркканд ш.)	МЧЖ GPM Realty ТОО “Зополя” буғдой уни (Тошкент ш.)	“Осиё-Афросиёб” Самарқанд филиали
Fe	20	25-30.	60,0	56	22	43
Cu				2,32	1,3	2.18
Zn	1,8	1,9-2,2	16,0	18	2.1	17

Сурхондарё ва Самарканд вилоят дон махсулотлри токсик элементларининг корхоналар микёсидаги микдорлари шуни курсатияптики, вилоятлардаги махсулотлар СанКМ № 0283 -2010 талабларига жавоб беради. Лекин, Сурхондарёда етиштирилган бугдой дондан ишлаб чикарилган 1-нав унлари Самарканд вилоятидаги корхоналардан анча кам экан. Бизнингча, бунинг сабаби етиштирилган ер структураси ва иклим шароитининг хар хиллигида булса керак.

Тадкикотлар натижасида аникланган рух, мис ва темир элементларининг мавжудлиги (талаб килинган меёрлар атрофидалиги) улардан тайёрланган нон ва нон махсулотлари инсон организми учун хавфсиз хисобланади, овқатланишда зарарсиз ва ҳатто фойдали ҳисобланади, чунки инсоннинг суткалик рухга, мис ва темирга булган эхтиёжини тулдиришга хизмат килади.Максадга мувофик, бу унларнинг аралаштирилиб нон ишлаб чикарилса улардан тайёрланган нон ва нон махсулотлари инсон организми учун янада фойдалирок булиши мумкин.

Вилоятларда ишлаб чикарилаётган нон ва нон махсулотлари тадкик килинди. Тадкикотда “ZILOLA KAPITAL SAVDO» о/к нинг “Колипли нон”ни ва “Бойсун Кут Барака” ж/х макаронининг токсик элементлари ва уларнинг сифатини органолептик бахолаганимизда, юкорида келтирилган натижалар олинди ва уларнинг кимёвий хавфсиз эканлиги ва сифатининг СанКМ № 0283 -2010 талабларига жавоб бериши тасдикланди.

Шунингдек, Самарқанд нон заводида ишлаб чиқарилган нондан олинган намунада ҳам фақат мис, рух ва темир борлиги, кадмий, қўрғошин мишякнинг йўқлиги исботланди. Намунадаги аниқланган мис -0.32, темир -38 рух- 19 мг/кг экан. Бу инсон организмига зарарсиз бўлиб унинг суткалик минерал элемтларга бўлган эҳтиёжини қондиради.

Самарқанд ш. “Регистон” нон , Иштихон район “Оила-нон” корхонасида тайёрланган лепёшкада ҳам кадмий, қўрғошин, мишяк аникланмади, уларда хам мис, темир ва руҳ элементлари меёр даражасида экан. Шунинг учун,

уларнинг истеъмоли одам организми учун хавфсиз ҳисобланади.

1-навли буғдой унининг ва ўзбек миллий нони “Оби-нон” нинг минерал таркибини (мг/100 гр) урганиш максадида, [3] келтирилган уннинг минерал таркибини ўзбек миллий нони “Оби-нон”нинг келтирилган минераллар буйича хромотограммаси олинди ва 2- жадвалда таккосланди.

2- жадвал

1 навли буғдой уни ва “Оби-нон”нинг минерал таркиби
(мг/100 г маҳсулотда)

№	Минерал моддалар	1 навли буғдой уни[4]	“Оби –нон” узбек миллий нони
1	P	121.08-0.03	141.34
2	K	227.14-0.05	268.87
3	Ca	49.93-0.04	69.59
4	Mg	1.09-0.08	1.20
5	Fe	2.19-0.06	2.43
6	Cu	0.41-0.04	0.39
7	Zn	1.72-0.02	1.83

Жадвалда келтирилган натижалар шуни кўрсатяптики, унда еттита асосий минерал элементлар мавжуд экан.Уларнинг ичида энг кўп миқдорда одам организми учун муҳим хисобланган К ва Са мавжуд. Cu ва Zn борлиги ҳам организмда талаб даражасида миқдорда таъминланар экан. Албатта буларнинг нон маҳсулотларида нормал миқдорда бўлиши инсон ҳаёт хавфсизлигидаги озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлайди.

Хулоса. Сурхондарё ва Самарканд вилоят дон махсулотлри токсик элементларининг корхоналар микёсидаги микдорлари шуни курсатияптики, вилоятлардаги махсулотлар СанКМ № 0283 -2010 талабларига жавоб беради, шунингдек, “Оби-нон” учун ишлаб чиқарилган уннинг токсик элементлар бўйича назорат тадкикоти унлардаги токсик элементлар меъёр даражасида булиб, унларнинг истемол хавфи йуклигини кўрсатди.

Адабиётлар рўйхати;

1. Пучкова, Л. И. Состояние воды в мякише хлеба и его компонентах Текст. / Л. И. Пучкова, Л. Л. Сугробова, И. В. Архангельский // Хлебопекарное и кондитерское производство. 1980. - № 10. - С. 31-32.

2. Скурихин, И. М. Химический состав пищевых продуктов Текст.: справочник/ И. М. Скурихин, М. Н. Волгарев. М.: Агропромиздат, 1987.-360 с.

3.Халтураев Х.К. Сурхондарё вилоятида ишлаб чиқарилаётган ун, нон ва нон маҳсулотларининг кимёвий ва микробиологик хавфсизлигини таъминлаш тадқиқоти/ Автореферат докт. дисс. –Б. Бух.МТИ. 2023. – 36 б

Ro‘ziboy Normaxmatov, t.f.d., professor.
Xaitmurod Tilavov Maxmudovich, dotsent.
Bobur Haydarov Jumanazar o‘g‘li, assistent.
Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti “Oziq-ovqat xavfsizligi va texnologiyasi” kafedrasi.
Shahnoza Pardayeva Turg‘un qizi, tayanch doktorant. Toshkent davlat agrar universiteti.

O‘RIK DANAGI LIZIN AMINOKISLOTASINING QO‘SHIMCHA MANBAIDIR

Anotatsiya. *Mazkur maqolada o‘rin almashtirmaydigan aminokislotalardan lizin aminokislotasining inson hayotidagi ahamiyati haqida atroflicha ma’lumotlar keltiriladi. Shuningdek, mualliflar o‘rikning Yubileyniy Navoiy, Arzami, Ko‘rsodiq navlari mevasining danagida oqsil miqdori va uning tarkibida lizin aminokislotasini aniqlash bo‘yicha tadqiqot natijalari keltiriladi. Tadqiqot natijalari esa o‘rik danagi mag‘zi lizin aminokislotasining qo‘shimcha manbai bo‘lib xizmat qilishi mumkinligidan dalolat beradi.*

Аннотация. *В этой статье подробно рассказывается о значении аминокислоты лизина из незаменимых аминокислот в жизни человека. Также авторы приводят результаты исследований по определению содержания белка в семечках плодов сортов абрикосов Юбилейный Навои, Арзами, Курсодык и аминокислоты лизина в их составе. Однако результаты исследований показывают, что косточки абрикоса могут служить дополнительным источником аминокислоты лизина.*

Anotation. *This article presents detailed information about the importance of the amino acid lysine in human life from amino acids that do not change places. The authors also cite the results of a study to determine the amount of protein in the grain of the fruit of the Yubileyniy Navoi, Arzami, seedy varieties of apricot and the amino acid lysine in its composition. The results of the study, on the other hand, indicate that apricot kernels can serve as an additional source of the amino acid lysine.*

Kalit so‘zlar: *O‘zbekistonda rayonlashtirilgan o‘rik, Yubileyniy Navoiy, Arzami, Ko‘rsodiq,* oqsil, *aminokislota, lizin.*

Ключевые слова: *Районированный абрикос в Узбекистане, Юбилейный Навоийский, арзами, Курсодык, белок, аминокислота лизин.*

Keywords: *prunes, Yubileyniy Navoi, Arzami, Korsodiq, protein, lysine, amino acid, zoned in Uzbekistan.*

Bizga shu narsa ayonki, barcha tirik organizmlarning tarkibiy qismini tashkil etadigan birikmalarning eng muhimi va ahamiyatlisi oqsillardir. Oqsil inson organizmi uchun asosiy qurilish materiali hisoblanadi va boshqa muhim hayotiy funksiyalarni bajaradi [1].

Oqsillar tuzilishida 20 yaqin aminokislotalar ishtirok etib shulardan 8 tasi o‘rin almashtirmaydigan aminokislotalar deb aytiladi. Bu aminokislotalar inson organizmida boshqa aminokislotalardan sintez bo‘la olmasligi sababli ham ularni o‘rin almashtirmaydigan aminokislotalar deb yuritiladi.

Bunday aminokislotalar inson organizmiga ovqat bilan tayyor holda tushishi kerak. Inson organizmida, hatto, bitta o‘rin almashtirilmaydigan aminokislota yetishmasa ham organizmda oqsil sintezi ro‘y bermaydi. Ana shunday o‘rin

almashtirmaydigan aminokislotalarning eng muhimlaridan biri lizin aminokislotasi hisoblanadi.

Inson organizmida lizin metobolizmining buzilishi asab to‘qimalarida desturuktiv jarayonlarning buzilishiga va aqliy zaiflikka olib keladi [2]. Shuningdek ilmiy tadqiqot ishlari natijasida lizinning organizmda stress omillarining salbiy ta’sirini yumshatishi va immun tizimiga ijobiy ta’sir ko‘rsatishi mumkinligi tasdiqlangan [3,4]. Bundan tashqari lizinning inson organizmida kaltsiy, temir, running hazm bo‘lishiga yordam berishi va kolleginning ishlab chiqarilishini kuchaytirishi mumkinligi haqida ham ma’lumotlar mavjud. Inson o‘zini holsiz sezishi, sochning to‘kilishi, ko‘zning qizarishi, fikrni bir joyga to‘play olmaslik kabi alomatlar inson organizmida lizin aminokislotasi yetishmasligidan dalolatdir.

Ilmiy adabiyotlarda lizin o‘simliklar hamda hayvonot mahsulotlari tarkibiga kirishi keltiriladi. Lizinga boy oziq-ovqat mahsulotlariga qatoriga go‘sht, go‘sht mahsulotlari, baliq, baliq mahsulotlari, qora ikra, pishloqlar, tovuq tuxumi, o‘simlik xomashyolaridan soya dukkagi, mosh, loviya va boshqa dukkali donlar, oshqovoq urug‘i kabilar hisoblanadi.

Tadqiqot obyektlari va usullari. Tadqiqot ishlarini bajarish uchun o‘rikning Yubileyniy Navoiy, Arzami, Ko‘rsodiq navlaridan foydalanildi.

Ana shu o‘rik navlarining mag‘zida lizin aminokislotasi miqdori А.С.Мусыйко, А.Ф.Сысоева usulidan foydalanib aniqlandi [5].

Tadqiqot natijalari va uning muhokamasi. O‘rik mag‘zi oqsilga boy bo‘lib, uning miqdori havoda quritilgan massaga hisoblaganda Yubileyniy Navoiy navida – 21,82 % ni, Arzami navida – 18,76 % ni, Ko‘rsodiq navida esa 18,65 % ni tashkil etadi.

O‘rik mag‘zi oqsili tarkibida lizin aminokislotasi miqdori 1-jadval ma’lumotlarida keltirildi.

1-jadval

O‘rikning pomologik navlari	Havoda quritilgan massaga hisoblaganda ho‘l protein miqdori, %	Lizin miqdori, ho‘l proteinga hisoblaganda, %
Yubileyniy Navoiy	21,82	3,88
Arzami	18,76	3,61
Ko‘rsodiq	18,65	4,92

Keltirilgan 1-jadval ma’lumotlaridan ko‘rinib turibdiki, o‘rganilgan o‘rik navlari mag‘zilari lizin aminokislotasining miqdori bo‘yicha bir-biridan keskin farq qilmasada, lekin Ko‘rsodiq navi mag‘zi boshqa navlarga nisbatan birmuncha lizinga boy ekan.

Xulosa. Bajarilgan tadqiqot ishlari shundan dalolat beradiki, ovqat tarkibida lizin aminokislotasining yetishmasligi organizmda to‘liq qiymatli oqsil sintez bo‘lishiga imkon bermaydi, natijada organizmda lizin metabolizmining buzilishi ro‘y berib, immun va asab tizmlarida salbiy o‘zgarishlarni keltirib chiqaradi. Shu sababli inson ovqati tarkibida yetarli darajada lizin aminokislotasini tutuvchi to‘liq qiymatli oqsillarning bo‘lishi juda muhim hisoblanadi. Bu esa inson organizmida yetarli darjada lizinga boy oqsilmning qo‘shimcha manbaalaridan foydalanishni ham taqazo etadi. Xulosa qilib aytganda lizinga boy oqsillar qo‘shimcha manbaalaridan biri o‘rik

danagi bo‘lishi mumkin ekanligini bizning bajrgan tadqiqot ishlarimiz ham tasdiqlaydi.

Adabiyotlar

1. Колесник А.А., Элизорова Л. Г.Теоретические основы товорведения продевильственних Товаров. М.: экономика, 1985-291 с.
2. Биохимия мозга.под.ред. И.П.Ашмарина, П.В.Стукалова. – СПБ.: Иззателство САБГУ, - 328 с.
3. Белокрилов П.А., Молчанова И.В., Сорочинская Е.У., Слособность некоторых, входяших в состав белка, стимулировать тимусзавистый иммуний ответ. Бюлгетем экспериментальной биологии и медитцины. Т.102, Н7, с 51.
4. Долгинцев М.Е., Северьянова Л.А., Бобынцев И.И. Иммупотропные эффекты Л-лизина в исхозном состояний в условийх эмоциально – болевого стресса. Человек и здоровье, 2009, Н1, с. 5-14.
5. Мусыйко А.С., Сысоева А.Ф. Новый метод определения лизина в велках и семенах растений. Доклады ВАСХПИЛ. М.: колос, 1970, Н26, с. 10-12.

Бекбулатова Екатерина Вячеславовна
Базовый докторант Наманганского государственного технического университета
e-mail: bekbulatovaekaterina90@gmail.ru
тел. +998939236378
Зокирова Машхура Содикжановна
PhD, доцент Ташкентского химико-технологического института
Тадаева Елена Владимировна
PhD, доцент Наманганского государственного технического университета

РЫНОК ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПСИХОЭМОЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ: ТРЕНДЫ, ВОЗМОЖНОСТИ И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Аннотация: *В статье анализируются мировые тренды и перспективы развития рынка функциональных напитков, с особым фокусом на сегменте продуктов для поддержки психического здоровья. Рассматриваются ключевые ингредиенты, такие как растительные экстракты (мята, мелисса, валериана), их роль в создании адаптогенных и релаксационных напитков, а также перспективы разработки функциональных нектаров. Оценивается их уникальная роль как доступных инструментов профилактики и поддержки при легких и умеренных симптомах стресса и тревожности, а также их место в системе мероприятий по улучшению ментального благополучия. Подчеркивается необходимость междисциплинарного подхода и научной обоснованности при разработке подобных*

продуктов, а также их потенциал как дополнительного и превентивного средства в современном здравоохранении.

Ключевые слова: *функциональные напитки, рынок, психоэмоциональное состояние, стресс, тревога, растительные экстракты, мята, мелисса, валериана, адаптогены, релаксационные напитки, позиционирование, потребительские тренды.*

В последние десятилетия наблюдается динамичный рост мирового рынка функциональных напитков. Этот рост обусловлен повышением осведомленности потребителей о взаимосвязи питания и здоровья, а также увеличением спроса на продукты, которые предлагают дополнительные преимущества помимо утоления жажды и базового питания. (1) Современные потребители все чаще выбирают напитки, обогащенные активными компонентами, такими как витамины, минералы, пробиотики, растительные экстракты, которые, как предполагается, способствуют снижению риска различных заболеваний, поддержанию высокого уровня энергии, укреплению иммунитета и общему улучшению самочувствия Данный тренд тесно связан с глобальным смещением фокуса в сторону превентивной медицины и здорового образа жизни, где функциональные продукты питания и напитки рассматриваются как удобный инструмент для поддержания здоровья (2) Напитки, в силу своей формы и удобства потребления, являются особенно привлекательной платформой для доставки функциональных ингредиентов.

Оценки размера глобального рынка значительно варьируются в зависимости от источника и методологии, однако все они указывают на крупный и расширяющийся сектор. Данные за 2023-2024 годы колеблются в широком диапазоне: от 143,5 млрд долларов США (3) и 148,26 млрд долларов США (4) до 204,8 млрд долларов США 8, 213,74 млрд долларов США (5) и даже 243,22 млрд долларов США.1 Прогнозы на будущее также разнятся, но неизменно предсказывают дальнейший рост: до 174,12 млрд долларов США к 2030 году (6), 203,41 млрд долларов США к 2028 году (6), 329,68 млрд долларов США к 2030 году (7), 353,4 млрд долларов США к 2030 году (8) и 463,19 млрд долларов США к 2033 году (1). Прогнозируемые среднегодовые темпы роста (CAGR) также варьируются, находясь в диапазоне примерно от 4,26% 6 до 7,49% (5) на различные прогнозные периоды (например, 2025-2030, 2025-2033).

В рамках общего роста рынка функциональных напитков особое внимание привлекает сегмент продуктов, направленных на поддержание и улучшение психического здоровья, в частности, на борьбу со стрессом, тревогой и нарушениями сна. Современный ритм жизни, характеризующийся высокими нагрузками и информационным прессингом, приводит к увеличению распространенности стрессовых состояний и тревожных расстройств (9). В связи с этим потребители активно ищут натуральные и безопасные способы релаксации, улучшения настроения и нормализации сна. Функциональные напитки, содержащие ингредиенты с успокаивающим и адаптогенным действием, позиционируются как альтернатива традиционным стимуляторам (например, энергетическим напиткам) или фармацевтическим препаратам, часто имеющим побочные эффекты или вызывающим сонливость (10)

Рост этого сегмента подтверждается рыночными данными: прогнозируется устойчивый рост рынка адаптогенов (CAGR 3,3% в период до 2035 года (11)) и еще более динамичный рост рынка релаксационных напитков (CAGR 17,3% в период до 2029 года (12)). Это указывает на то, что потребители готовы инвестировать в продукты, обещающие улучшение их эмоционального состояния и способности справляться со стрессом.

Функциональные напитки определяются как безалкогольные напитки, содержащие ингредиенты, которые помимо основной питательной ценности оказывают положительное влияние на определенные функции организма или способствуют снижению риска развития заболеваний (13) Согласно российскому стандарту ГОСТ Р 52349-2005, функциональный пищевой продукт предназначен для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижает риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняет и улучшает здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов (14) Ключевым отличием от обычных напитков является целенаправленное введение или повышенное содержание компонентов с доказанной или предполагаемой физиологической активностью. Важно подчеркнуть, что функциональный напиток является частью повседневного рациона, а не лекарством, и его потребление должно быть регулярным для достижения заявленного эффекта.

Растительные экстракты занимают центральное место в рецептурах многих функциональных напитков, особенно тех, что ориентированы на натуральность и пользу для здоровья. Их популярность обусловлена как многовековой традицией использования лекарственных растений в народной медицине, так и растущим объемом научных данных, подтверждающих наличие в них биологически активных веществ (БАВ) с различными физиологическими эффектами. В контексте борьбы со стрессом и тревогой особый интерес представляют растения, известные своим седативным, анксиолитическим (противотревожным) и адаптогенным действием. К таким растениям относятся мята перечная (Mentha piperita), мелисса лекарственная (Melissa officinalis) и валериана лекарственная (Valeriana officinalis). Использование их экстрактов позволяет создавать напитки, которые не только обладают приятными органолептическими свойствами, но и несут в себе потенциал для улучшения психоэмоционального состояния потребителя.

Разработка функциональных нектаров с экстрактами мяты, мелиссы и валерианы представляет собой научно обоснованное и рыночно привлекательное направление. Сочетание традиционного использования этих трав с современными научными данными об их механизмах действия и потребительским трендом на натуральные средства для поддержания психического благополучия создает благоприятные условия для таких продуктов. Однако реализация этого потенциала требует междисциплинарного подхода, объединяющего знания в области пищевой науки, фитохимии, сенсорного анализа, инженерии, агрономии и регуляторных вопросов. Преодоление технологических вызовов, связанных со стабильностью и вкусом,

а также обеспечение надежной сырьевой базы и соответствия нормативным требованиям, станет ключом к успешному выводу на рынок качественных и эффективных напитков для борьбы со стрессом и тревогой.

Важно понимать место функциональных напитков в спектре доступных интервенций.

- Фармакотерапия: Доступна для диагностированных расстройств, часто субсидируется. Эффективна при умеренных и тяжелых состояниях. Требует диагноза, рецепта, может иметь побочные эффекты и требует медицинского наблюдения. Существует барьер стигмы.
- Психотерапия: Менее доступна из-за нехватки специалистов, вероятных барьеров стоимости и стигмы. Эффективна при различных состояниях. Требует значительных временных затрат.
- Изменение образа жизни: Пропаганда здорового питания, физической активности, методов управления стрессом. Является основой профилактики и лечения. Требует индивидуальной мотивации и поддержки для изменения поведения. Функциональные напитки могут быть частью подхода к здоровому образу жизни.
- Функциональные напитки: Доступны через розничные каналы, имеют меньшую стигму, чем лекарства или терапия. Потенциально эффективны при легких и умеренных симптомах. Не требуют рецепта. Могут восприниматься как "натуральная" опция. Эффективность менее доказана, чем у фармако- и психотерапии при диагностированных расстройствах. Не могут заменить клиническое лечение при тяжелых состояниях. Критически важны качество и стабильность дозировки.

Функциональные напитки занимают иную нишу – это в первую очередь инструмент профилактики, поддержки и самопомощи при более легких проблемах или как дополнение к другим мерам. Их преимущества – доступность и низкая стигма, но они не могут заменить научно обоснованные клинические методы лечения там, где они показаны. Оптимальное позиционирование этих функциональных напитков – не как прямого конкурента лекарствам или терапии, а как доступный, дестигматизированный первый шаг или дополнение для управления повседневным стрессом, улучшения гигиены сна и поддержания общего психического благополучия. Такое позиционирование использует сильные стороны продукта (доступность, низкая стигма, натуральное восприятие), признавая при этом его ограничения по сравнению с клиническими вмешательствами при диагностированных расстройствах.

Заключение: Мировой рынок функциональных напитков демонстрирует устойчивый и динамичный рост, отражая глобальный сдвиг в сторону превентивной медицины и здорового образа жизни. Сегмент напитков, направленных на поддержание психоэмоционального состояния и снижение негативного влияния стресса, является одним из ключевых драйверов этого роста и обладает высоким коммерческим потенциалом. Использование растительных экстрактов с доказанным или предполагаемым седативным, анксиолитическим и адаптогенным действием, таких как мята, мелисса и

валериана, представляет собой перспективное направление для создания таких функциональных напитков. Однако важно четко понимать и позиционировать функциональные напитки в спектре доступных интервенций: они являются эффективным инструментом профилактики, самопомощи и поддержания благополучия при легких и умеренных состояниях, а также дополнением к другим методам, но не могут заменить полноценное клиническое лечение при диагностированных расстройствах. Успех на данном рынке определяется не только качеством и эффективностью продукта, но и правильным позиционированием, учитывающим его реальные возможности, доступность и низкую стигму как основные преимущества для потребителей, ищущих натуральные способы управления повседневным стрессом и поддержания ментального здоровья.

Список литературы

1. Bothare, Vrushali. Functional Drinks Market Size, Share & Trends Analysis Report By Type (Energy Drinks, Fortified Juice, Sports Drinks, Dairy and Dairy Alternative Drinks, Functional/Fortified Water, Others), By Distribution Channel (Hypermarkets/Supermarkets, Specialty St. https://straitsresearch.com/report/functional-drinks-market : Straitsresearch, 2025. SRFB56761DR.

2. Enhancing the antioxidant properties of functional herbal beverages using Ultrasonic-Assisted extraction: Optimized formulation and synergistic combinations of taurine and vit. C. Heliyon. Ghanem KZ, Ramadan MM, Mohammed AT, Mahmoud AE, Babintsev K, Elmessery WM, El-Messery TM. 10(15):e35685., 2024 г. doi: 10.1016/j.heliyon.2024.e35685. PMID: 39170107; PMCID: PMC11336876..

3. Group, Global Functional Beverages Market Expected to Reach USD 238.1 Billion by 2033 – IMARC. Global Functional Beverages Market Statistics, Outlook, and Regional Analysis 2025-2033. б.м. : Food & Beverages, December 12, 2024. https://www.imarcgroup.com/functional-beverages-market-statistics.

4. 13. Functional Beverage Market Revenues to Reach USD 203.41 billion by 2028, https://ml.globenewswire.com/Resource/Download/590a2435-2370-4e45-bf98-87b0fb914a83.

5. Functional Foods & Beverages market research reports by Mordor Intelligence Inc. б.м. : Mordor Intelligence Inc, 2025. https://www.marketresearch.com/Mordor-Intelligence-LLP-v4018/Functional-Foods-Beverages-c176/1.html.

6. Functional Beverages Market - Focused Insights 2025-2030. https://www.researchandmarkets.com/report/functional-beverage : б.н., March 2025. ID: 6058395.

7. Functional Beverages Market Size - Industry Report on Share, Growth Trends & Forecasts Analysis (2025 - 2030). https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/functional-beverage-market.

8. Functional Drinks Market Size, Share & Trends Analysis Report By Type (Sports Drinks, Energy Drinks, Nutraceutical Drinks), By Distribution Channel, By Region, And Segment Forecasts, 2023 - 2030. Forecast Period: 2023 - 2030. Report ID: GVR-2-68038-415-4.

9. Global, Innova's Ingredients in Beverages & Supplements for Mental Performance –. Global Trends in Beverages and Supplements Ingredients for Mental Performance. б.м. : Innova Reports. https://www.innovamarketinsights.com/trends/global-trends-in-beverages-and-supplements-ingredients/.

10. Trends in functional beverages: Functional ingredients, processing technologies, stability, health benefits, and consumer perspective. Trends in functional beverages: Functional ingredients, processing technologies, stability, health benefits, and consumer perspective. 170(1):113046, б.м.: Food Research International, May 2023 г. DOI:10.1016/j.foodres.2023.113046.

11. Ltd., Future Market Insights Global and Consulting Pvt. Rising Demand for Natural Stress-Relief Solutions Drives Adaptogens Market Toward USD 12.35 Billion by 2035 | Future Market Insights, Inc. 2025. https://www.globenewswire.com/news-release/2025/01/21/3012299/0/en/Rising-Demand-for-Natural-Stress-Relief-Solutions-Drives-Adaptogens-Market-Toward-USD-12-35-Billion-by-2035-Future-Market-Insights-Inc.html.

12. Relaxation Beverages Market – Global Industry Size, Share, Trends, Opportunity, and Forecast, Segmented By Type (Relaxation Shots, Relaxation Mixes, and Relaxation Drinks), By Application (Anxiety, Insomnia, and Others), By Distribution Channel (Online an. 2023. https://www.techsciresearch.com/report/relaxation-beverages-market/22317.html.

13. Functional Beverages: The Emerging Side of Functional Foods. Corbo, Maria & Bevilacqua, Antonio & Petruzzi, Leonardo & Casanova, Francesco & Sinigaglia, Milena. б.м. : Science and Food Safety., 2014 г. DOI:10.1111/1541-4337.12109.

14. 52349-2005, ГОСТ Р. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения (с Изменением N 1). б.м. : РАЗРАБОТАН Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования "Московский государственный университет пищевых производств" Министерства образования Российской Федерации (МГУПП).

Р.Нормахматов – СамИСИ, Сервис кафедраси профессори, т.ф.д.
А.Ғафуров - СамИСИ, Сервис кафедраси катта ўқитувчиси

ОЗИҚ – ОВҚАТ ТОЛАЛАРИ АҲАМИЯТИНИНГ ЗАМОНАВИЙ ТАЛҚИНИ

Аннотация. *Мақолада инсон организмининг соғлом бўлишини таъминлашда муҳим аҳамиятга эга бўлган озуқабоп толлалар ҳақида маълумотлар келтирилади. Шунингдек муаллифлар озуқабоп толаларнинг аҳамияти, овқат рационида албатта мавжуд бўлиш сабаблари ҳақида ўз фикр мулоҳазаларини ҳам билдирадилар.*

Калит сўзлар: *озуқабоп толалар, витаминлар, биологик фаол моддалар, пектин, гемецеллюлоза, клетчатка, целлюлоза.*

Аннотация. *В статье представлена информация о пищевых волокнах, которые важны для поддержания здоровья организма человека. Авторы также высказывают свое мнение о значении пищевых волокон и причинах их обязательного присутствия в рационе.*

Ключевые слова: *пищевые волокна, витамины, биологически активные вещества, пектин, гемцеллюлоза, клетчатка, целлюлоза.*

Abstract. *The article provides information about dietary fibers, which are important for maintaining the health of the human body. The authors also express their opinions on the importance of dietary fibers and the reasons for their mandatory presence in the diet.*

Key words: *dietary fibers, vitamins, biologically active substances, pectin, hemecellulose, fiber, cellulose.*

Маълумки, тўғри овқатланиш инсон саломатлигининг муҳим пойдевори ҳисобланади. Овқатланиш ҳақидаги замонавий фаннинг устивор йўналишларига рационал мувозанатлаштирилган овқатланишни ташкил этиш; оқсил, микронутриентлар, овқатланишда ўрнини алмаштириб бўлмайдиган бошқа омилларнинг етишмаслиги билан боғлиқ алиментар касалликларнинг олдини олиш; озиқ – овқат маҳсулотлари ва хом ашёларининг сифати ва хавфсизлиги устида назорат тизимини мустаҳкамлаш ва кучайтириш; аҳолининг соғлом овқатланиш масалалари бўйича билим даражасини ошириш кабилар киради.

Айниқса бу йўналишлар Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2015 йил 29 августдаги 251 сон қарори билан тасдиқланган “2015 – 2020 йиллар даврида Ўзбекистон Республикаси аҳолисининг соғлом овқатланишини таъминлаш Концепцияси” доирасида муҳим аҳамият касб этади.

Кўпчилик ҳолатларда тўғри овқатланиш, яъни соғлом овқатланишни ташкил этиш деганда биринчи навбатда рацион таркибида ўрнатилган меъёрларда оқсил, ёғ ва углеводларнинг бўлиши тушинилади. Лекин кейинги йилларда овқатланиш соҳасида ўтказилган кўпсонли илмий тадқиқот ишлари асосида инсон овқатланиш рационида витаминлар, макро ва –микроэлементлар сингари биологик фаол моддалардан ташқари, яна бир муҳим компонент озуқабоп толлалар бўлиши кераклигини исботланган.

Озуқабоп - толалар бу мураккаб углеводлар бўлиб, организмда овқат ҳазм қилиш ферментлар томонидан парчаланмайди. Организмда ҳазм бўлиб, қонга сўриладиган бошқа углеводлардан фарқ қилиб, озуқабоп толалар овқат ҳазм қилиш тракти орқали парчаланмаган ҳолда ўтади. Шу сабабли ҳам озуқабоп толалар инсон организмида ҳазм бўлмаганлиги учун, гўёки бу моддалар аҳамиятсиз деган фикр кўп йиллар давомида ҳукмронлик қилган. Бугунги кунда эса озуқабоп толаларнинг овқат рационида бўлиши инсон саломатлигини сақлашнинг муҳим омилларидан бири эканлиги ҳеч кимда шубҳа туғдирмайди.

Озуқабоп толалар эрийдиган ва эримайдиган гуруҳларга бўлинади. Эрийдиган озуқабоп толалар асосан мева ва сабзавотлар таркибида, эримайган толалар эса дон маҳсулотлари таркибида учрайди.

Эрийдиган озуқабоп толаларга пектин, гемицеллюлоза, эримайдиганларга эса клетчатка ва целлюлозалар киради. Шуни алоҳида

таъкидлаш жоизки, озуқабоп толаларнинг асосий манбаи ўсимлик ҳомашёлари ва маҳсулотлари ҳисобланади.

Соғлом овқатланиш қоидаларига биноан озиқа толаларининг кундалик физиологик нормаси 20 граммни ташкил этади (2).

БМТ нинг Бутун дунё соғлиқни сақлаш ташкилоти (ВОЗ) инсон овқат рационида ўсимлик маҳсулотларининг масса ҳиссаси 400 граммдан кам бўлмаслиги кераклигини тавсия этади.

Шундай экан, инсон роационида мана шу озуқабоп толаларнинг бўлишлигининг зарурияти борлигига сабаб нимада эканлиги, албатта ҳар бир инсонни қизиқтиради.

Бу бирикмалар биринчи навбатда ошқозон бактерияларининг айниқса ҳаёт учун зарур лакто- ва бифидобактерияларнинг ривожланиш муҳитини нормаллаштиради. Овқат билан инсон организмига тушадигшан озуқабоп толаларнинг 50 фоизига яқини йўғон ичак микрофлораси томонидан ўзлаштирилади.

Озуқабоп толалар инсоннинг ошқозон–ичак фаолиятини нормаллаштириш ҳисобига йўғон ичак ва ошқозоннинг бошқа бўлинмаларида саратон касалликларининг келиб чиқиши ва ривожланишининг олдини олади. Шунингдек, озуқабоп толалар юқори абсорбциялик хусусиятга ва антиоксидантлик фаолликга эга бўлганлик учун инсон организмини эндо- ва экзотоксинлардан холос бўлишига ёрдам беради. Бундан ташқари озуқабоп толалар атеросклероз, қон босими ва диабет касалликларининг пайдо бўлиши ва ривожланишига ҳам қарши таъсир кўрсатиши аниқланган.

Бугунги кунда озуқабоп толалар орасида пектин моддаларнинг алоҳида ўрни бор эканлиги кўп сонли илмий тадқиқот натижалари асосида тасдиқланган. Пектиннинг муҳим хусусияти оғир металлар, радионуклеидлар ва бошқ кимёвий, биологик ксенобиотикларни ўзига боғлаб олиб организмдан чиқариб юбориши ҳисобланади (3).

Озуқабоп толаларнинг ижобий аҳамияти ҳақида бирмунча тарихий воқеалар ҳам мавжуд. Мана шулардан бирини мисол қилиб келтирамиз. Биринчи жаҳон урушида немисларнинг тезюрар ҳарбий кемасининг командаси Атлантика океани сувларида мувоффаққиятли қароқчилик қилган. Улар немис флотининг кучли, ёш, яхши тажрибали денгизчилари бўлган. Кемаларни қўлга олиб, ўша вақтда ноёб ҳисобланган, тозаланган маҳсулотларни (қанд, ун) қўлга киритишган. Натижада бундай маҳсулотларни саккиз ой давомида истеъмол қилгандан кейин, улар олдинги ўзларининг масъулиятларини бажара олмаганлар. Натижада, Редер кемаси Нью – Йоркнинг нейтрал сувларида кириб ўзларини топширишга мажбур бўлганлар.

Мазкур тарихий воқеа ҳам тозаланмаган озуқабоп моддаларга бой маҳсулотларнинг инсон соғлигини сақлашда, уларнинг меҳнат қобилиятини оширишда муҳим аҳамият касб этиши мумкинлигидан далолат беради.

Хулоса қилиб айтганда ҳар биримиз овқатланиш рационимизга бефарқ бўлмасдан, уни озуқабоп моддалар ва бошқа биологик моддалар билан бойитиб боришлигимиз керак. Бу билан нафақат соғлиғимизни сақлаймиз, балки жамият бойликларини кўпайтиришга ҳам беками-кўст ўз ҳиссамизни қўшган бўламиз.

Адабиётлар.

1. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2015 йил 29 августдаги 251- сон қарори билан тасдиқланганг “2015 – 2020 йиллар даврида Ўзбекистон Республикаси аҳолисининг соғлом овқатланишини таъминлаш Концепцияси”.
2. Шайхова Г. Овқатланиш сабоқлари. Тошкент, “Ўзбекистон”, 2015, 21 б.
3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасности и экспертиза пищевых продуктов. Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2002.

Каримова Ш.М. - старший преподаватель, СамИЭС

ТЫКВА-ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

Аннотация. *В статье рассматриваются состав, пищевая ценность и функциональные свойства тыквы (Cucurbita spp.) как источника пищевых волокон. Приведены данные о содержании растворимых и нерастворимых волокон, их влиянии на здоровье человека, возможностях использования тыквы в функциональных продуктах и направлениях переработки. Рассматриваются перспективы расширения применения тыквы в рациональном питании и профилактике хронических заболеваний.*

Ключевые слова: *тыква, пищевые волокна, клетчатка, функциональное питание, здоровье, переработка*

На современном этапе развития пищевой промышленности и диетологии возрастает интерес к натуральным источникам функциональных компонентов, способствующих поддержанию здоровья и профилактике хронических заболеваний. Одним из таких компонентов являются пищевые волокна — группа углеводов, не перевариваемых в желудочно-кишечном тракте человека, но обладающих выраженным физиологическим действием. Среди растительных источников пищевых волокон особое место занимает тыква (Cucurbita spp.) — овощ, отличающийся высокой биологической ценностью, доступностью и разнообразием форм переработки.

Тыква (лат. Cucurbita) принадлежит к семейству тыквенных (Cucurbitaceae) и насчитывает несколько основных культурных видов: Cucurbita pepo, Cucurbita maxima и Cucurbita moschata. Это одно- или многолетние растения, которые культивируются в различных климатических зонах, включая умеренный и субтропический климат. Тыква — растение с высоким уровнем урожайности, неприхотливое в уходе, устойчивое к засухе и хорошо приспособленное к различным условиям выращивания. Благодаря этим свойствам она широко распространена как в личных подсобных хозяйствах, так и в промышленном овощеводстве. Сорта тыквы отличаются по форме, окраске, вкусу и химическому составу. Например, Cucurbita maxima характеризуется мягкой мякотью с высоким содержанием сахаров, тогда как Cucurbita moschata

содержит больше сухого вещества и клетчатки.

Тыква обладает богатым химическим составом. В её мякоти содержатся: углеводы (4,5–10,0 г/100 г), в том числе пектиновые вещества и клетчатка; витамины: С, Е, РР, группы В, особенно фолиевая кислота; провитамин А (бета-каротин); минеральные вещества: калий, магний, железо, кальций и фосфор. Тыква малокалорийна — её энергетическая ценность составляет 22–26 ккал на 100 г продукта, что делает её подходящей для диетического и лечебно-профилактического питания. Особое внимание в её составе заслуживают пищевые волокна, как растворимые (пектины), так и нерастворимые (целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин).

Пищевые волокна (ПВ), или диетическая клетчатка, — это комплекс высокомолекулярных углеводов и лигнина, устойчивых к перевариванию ферментами желудочно-кишечного тракта человека. Они подразделяются на две основные группы: растворимые и нерастворимые волокна. Растворимые волокна (пектины, камеди, инулин, бета-глюканы) растворяются в воде с образованием вязких гелей. Они замедляют переваривание и всасывание углеводов, способствуют снижению уровня глюкозы и холестерина в крови, служат субстратом для полезной микрофлоры кишечника. Нерастворимые волокна (целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин) увеличивают объем кишечного содержимого, стимулируют перистальтику и улучшают процесс дефекации. Функциональные свойства пищевых волокон включают регуляцию гликемического и липидного профиля, улучшение моторики кишечника, участие в формировании микробиоты кишечника и контроль массы тела. Рекомендуемая суточная норма потребления ПВ для взрослого человека составляет 25–35 г.

Тыква является ценным источником как растворимых, так и нерастворимых пищевых волокон. В среднем мякоть тыквы содержит от 1,2 до 2,5 г пищевых волокон на 100 г сырого продукта. Помимо мякоти, ценными являются также семена и кожура, в которых концентрация ПВ значительно выше. По содержанию клетчатки тыква сопоставима с морковью, картофелем и брокколи. При тепловой обработке часть растворимых волокон может переходить в отвар, но нерастворимая клетчатка сохраняется в большей степени. Запекание и приготовление на пару являются наиболее щадящими методами. Кроме того, перспективным направлением является сушка тыквы и производство порошка или муки, содержащей концентрированные волокна, пригодные в качестве добавки в хлебобулочные и кондитерские изделия.

Благодаря содержанию пищевых волокон, бета-каротина, витаминов и антиоксидантов, тыква занимает важное место среди растительного сырья для функционального питания. Она используется в форме пюре, концентратов, тыквенной муки, сушёных ломтиков, а также как добавка к хлебу, кашам и кисломолочным продуктам. Тыквенное сырьё сохраняет вкусовые и органолептические свойства после термической обработки и повышает пищевую ценность конечного продукта. Добавление тыквы в рецептуры теста улучшает цвет, вкус и срок хранения изделий. Отходы переработки (жмых, кожура) также используются для получения волокнистых концентратов.

Тыква — это не только распространённый и доступный овощ, но и перспективный источник пищевых волокон. Её использование способствует нормализации пищеварения, профилактике сердечно-сосудистых и метаболических заболеваний, поддержанию микробиоты кишечника и снижению массы тела. Тепловая обработка позволяет сохранить большую часть полезных веществ, особенно при использовании щадящих методов. Тыква может стать основой функциональных продуктов для различных групп населения. Расширение её использования в пищевой промышленности открывает широкие возможности для создания продуктов повышенной пищевой ценности.

Список литературы

1. Кодекс Алиментариус. Руководящие принципы по применению требований к пищевым волокнам. FAO/WHO, 2009.

2. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Химический состав пищевых продуктов. — М.: ДеЛи принт, 2007.

3. Павлов А.Ю. и др. Технология продуктов функционального питания. — СПб.: ГИОРД, 2016.

4. Лопатин А.Е., Бондаренко В.В. Биологически активные вещества в овощах. — М.: Агропромиздат, 2010.

5. Назаренко И.А., Белоусова Е.А. Растительные источники пищевых волокон. Вопросы питания. 2021. Т. 90. №3. С. 78–84.

Bobur Haydarov Jumanazar o‘g‘li
Toshkent kimyo-texnologiya instituti, mustaqil izlanuvchisi
Normaxmatov Ro‘ziboy
Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, professori.

MAMLAKATIMIZDA YETISHTIRILGAN BEHI (*CYDONIA OBLONGA MILL*) MEVASI BA’ZI NAVLARI UGLEVOD XOSSALARINING TAHLILI

Annotatsiya. *Mazkur maqolada behining* pomologik *Izobilnaya va Samarqandskaya krupnoplodnaya navlari tarkibidagi uglevodlar miqdori va inson hayotidagi ahamiyati haqida atroflicha ma’lumotlar keltiriladi. Shuningdek, Izobilnaya va Samarqandskaya krupnoplodnaya navlari tarkibida suvda eruvchan va erimaydigan quruq moddalar bo‘yicha tadqiqot natijalari keltiriladi.*

Kalit so‘zlar: *O‘zbekistonda rayonlashtirilgan behi, Izobilnaya, Samarqandskaya krupnoplodnaya, ozuqaviy qiymat, glyukoza, fruktoza, klechatka, kul.*

Abstaract. *This article provides detailed information about the amount of carbohydrates in the composition of the pomological Izobilnaya and Samarkandskaya krupnoplodnaya varieties of Behi and its importance in human life. Also, the results of research on water-soluble and insoluble dry substances are presented in the composition of the varieties Izobilnaya and Samarkandskaya krupnoplodnaya.*

Keywords: *In Uzbekistan, zoned quince, Izobilnaya, Samarkandskaya krupnoplodnaya,*

nutritional value, glucose, fructose, klechatka, ash.

KIRISH. O‘simliklar dunyosiga xos oziq-ovqat mahsulotlari orasida bizning ovqatlanishimizda eng muhim o‘rinlardan birini mevalar egallaydi. Hozirgi kunda Respublikamizda odam boshiga to‘g‘ri keladigan mevalar iste’moli darajasi fiziologik ehtiyoj me’yorlariga yaqinlashib qolganligi quvonarli hodisa hisoblanadi. Masalan, bizda 2021 yilda aholi jon boshiga ishlab chiqarilgan mevalar va rezavor mevalar bizning hisob-kitoblarimizga ko‘ra 90 kg ga yaqinni tashkil etadi. Agar meva va rezavor mevalarning fiziologik normasi 106 kg ni tashkil etishini hisobga olsak, Respublikamiz aholisining fiziologik normaga nisbatan iste’moli 84,7 foizni tashkil etadi.

Respublikamiz mustaqillikga erishgungacha bo‘lgan yillarda bu ko‘rsatkich 55-58 foizni tashkil etgan, yana shuni ham hisobga olishimiz kerakki, qishloq aholisining ko‘pchiligi tamorqa yerlariga ekilgan meva daraxtlari mevasi bilan o‘zining va oilasining ehtiyojini ta’minlaydi. Shuni alohida qayd etish lozimki, mevalar inson hayotida juda muhim o‘rin tutadi, uning o‘rnini boshqa oziq-ovqat mahsulotlari bosa olmaydi.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA Quruq moddalar mevalarning sifatini baholashda qo‘llaniladigan eng asosiy ko‘rsatkichlardan biri hisoblanadi. Urug‘li mevalarning sifatini baholashda quruq modda miqdori muhim ko‘rsatkichdir. Umuman olganda, mevalar tarkibida uchraydigan quruq moddalarni ikki guruhga ajratish mumkin: suvda eriydigan va suvda erimaydigan quruq moddalar. Suvda eriydigan quruq moddalarga glyukoza, fruktoza, saxaroza va organik kislotalarni kiritish mumkin. Suvda erimaydigan quruq moddalarga ega klechatka, gemitsellyuloza propektin, kul moddalarini kiritish mumkin.

Biz asosan behining *Izobilnaya* va *Samarqandskaya krupnoplodnaya* mevalarining tarkibida suvda eruvchan quruq modda va uglevodlar miqdorini aniqladik. Olingan natijalarni 1-jadval ma’lumotlarida keltiramiz.

1-jadval

Behining *Izobilnaya* va *Samarqandskaya krupnoplodnaya* navlarining tarkibida uglevodlar miqdori

T/r	Uglevodlar tarkibi	Behining pomologik navlari	
		Izobilnaya	*Samarqandskaya krupnoplodnaya*
1.	Suvda eruvchan quruq modda miqdori, % Shundan:	11,8	12,7
2.	Umumiy qand miqdori, % Shundan: Qaytaruvchanlik xususiyatiga ega bo‘lgan qand miqdori, % Saxaroza miqdori, %	9,2 8,4 0,6	10,3 9,2 0,9
3.	Titrlanadigan nordonlik, % (olma kislotasiga hisoblaganda)	0,82	0,78
4.	Qand/kislota koeffisenti	12,8	15,2

Tadqiqot ishlari o‘tkazilgan behining pomologik navlarida quruq modda va uglevodlar miqdori 1-jadval ma’lumotlarida keltirildi. Bu jadval ma’lumotlaridan ko‘rinib turibdiki, refroktometr bilan aniqlanadigan quruq moddaning miqdori behining Izobelnaya navida 11,8 foizni, Samarqandskaya krupnoplodnaya navida esa 12,7 foizni tashkil etadi. Bu esa behining ozuqaviy qiymatini baholashda suvdan eruvchan quruq moddalarning miqdori katta ahamiyatga ega ekanligidan dalolat beradi.

Shuni alohida takidlash joizki, urug‘li va danakli mevalarda quruq moddaning asosiy tarkibini qandlar tashkil etadi. Qand deganda biz urug‘li mevalar tarkibida uchraydigan glyukoza, fruktoza va saxarozani tushunamiz. Behi mevasi tarkibida uchraydigan asosiy qandlar glyukoza, fruktoza va saxaroza hisoblanadi. Bulardan glyukoza va fruktoza qaytaruvchanlik xususiyatiga egadir.

NATIJALAR

1-jadvalda keltirilgan ma’lumotlarni tahlil qilsak, behining izobelnaya navida qaytaruvchanlik xususiyatiga ega bo‘lgan qandlar miqdori 8,4 foizni tashkil etsa, bu ko‘rsatkich Samarqandskaya krunoplodnaya navida 9,2 foizni tashkil etadi.

Boshqa danakli va urug‘li mevalarda bo‘lgani singari behi mevasida ham saxaroza kam miqdorda bo‘lishi aniqlandi. Bu ko‘rsatkich behi mevasining Izobelnaya navida 0,6 foizni, Samarqandskaya krupnoplodnaya navida esa 0,5 foizni tashkil etdi. O‘rganilgan behi mevalarining tarkibida bo‘ladigan uglevodlar miqdorini boshqa manbalardagi ma’lumotlar bilan solishtirsak [1,2,3]. Bizning olgan ma’lumotlarimiz bo‘yicha, O‘zbekistonda o‘sadigan behi mevalarining tarkibida qand miqdori, boshqa tuproq-iqlim sharoitida o‘sgan behi mevalariga qaraganda birmuncha ko‘proq ekanligini aniqladik. Bu esa O‘zbekistonning o‘simliklar vegetatsiyasi davrida bo‘ladigan issiq iqlim sharoiti mevalarning tarkibida bo‘ladigan moddalar sinteziga, asosan qand moddalarining to‘planishiga ijobiy ta’sir ko‘rsatishidan dalolat beradi. Mevalarda qand moddalarining sinteziga issiq iqlim sharoitining ijobiy ta’siri boshqa tadqiqotlar tomonidan ham o‘rganilgan.

MUHOKAMA. Urug‘li va danakli mevalarning sifatini baholashda qo‘yiladigan asosiy ko‘rsatkichlardan yana biri ularning titrlash yo‘li bilan topiladigan nordonligi hisoblanadi. Ikkinchidan, mevalarning nordonligi ularning ta’m ko‘rsatkichlariga ham katta ta’sir ko‘rsatadi. Behi mevasi tarkibida organik kislotalarning miqdori ularning pomologik naviga ham bog‘liq ravishda o‘zgaruvchan bo‘ladi. Bizning tadqiqot ishlarimiz natijasi bo‘yicha behining izobilnaya navida titrlanadigan nordonligi olma kislotasiga hisoblaganda 0,82 foizni, Samarqandskaya krupnoplodnaya navida esa 0,78 foizni tashkil etdi.

XULOSA. Bajarilgan ilmiy-tadqiqot ishlari shundan dalolat beradiki, Behining Izobilnaya va Samarqandskaya krupnoplodnaya navlari tarkibidagi uglevodlar suvda eriydigan va suvda erimaydigan quruq moddalar, bular glyukoza, fruktoza, saxaroza va organik kislotalar, klechatka, gemitsellyuloza propektin, kul moddalari kiritish mumkin. Behi mevasi tarkibida organik kislotalarning miqdori ularning pomologik naviga ham bog‘liq ravishda o‘zgaruvchan natijalar olindi. Qaytaruvchanlik xususiyatiga ega bo‘lgan qandlar miqdori tahlil qilinganda Izobelnaya naviga qaraganda, Samarqandskaya krunoplodnaya navida ko‘proq foizni tashkil etadi. Xulosa o‘rnida shuni alohida takidlash joizki, behining *Izobilnaya* va

Samarqandskaya krupnoplodnaya navlarining tarkibida uglevodlar miqdori bo‘yicha *Samarqandskaya krupnoplodnaya* pamologik navi eng maqbul bo‘ldi.

ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Normaxmatov P. Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi asoslari. Toshkent, “Tafakkur” nashriyoti, 2019, 101-bet.
2. Ермаков А.И. Методы биохимического исследования растений Ленинград, издателъстово “Колос” 1972, с313-315.
3. Ҳайдаров Б., Нормахматов Р. БЕҲИ МЕВАСИ–В9 ВИТАМИНИ (ФОЛАТ КИСЛОТАСИ) ГА БОЙ МАНБАИДИР //Current Issues of Bio Economics and Digitalization in the Sustainable Development of Regions (Germany). – 2022. – С. 792-794.
4. Ташманов Р., Ҳайдаров Б. ИНТРАДУКЦИЯ ҚИЛИНГАН ОЛМА НАВЛАРИНИ САҚЛАШДАН АВВАЛГИ ВА КЕЙИНГИ ҲОЛАТЛАРДАГИ БИОКИМЁВИЙ ТАРКИБИНИНГ ТАҲЛИЛИ //Theoretical aspects in the formation of pedagogical sciences. – 2024. – Т. 3. – №. 5. – С. 160-167.
5. Haydarov B. J. O. BEHINING (CYDONIA OBLONGA MILL.) KELIB CHIQISHI, MORFOLOGIK XUSUSIYATLARI VA QAYTA ISHLASH ISTIQBOLLARI //Academic research in educational sciences. – 2023. – Т. 4. – №. SamTSAU Conference 1. – С. 475-478.
6. Нормахматов Р., Ҳайдаров Б. ХУРМО-КАРОТИННИНГ МУҲИМ МАНБАИДИР //Academic research in educational sciences. – 2022. – №. Conference. – С. 531-534.
7. Normaxmatov R., Gofurov A. Y., Haydarov B. J. UDK. 634.21. 22.56 FUNKSIONAL OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQARISHDA MILLIY XOM ASHYOLARDAN FOYDALANISH IMKONIYATLARI. – 2022.

Mamarasulov Z.E. – SamISI,
Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi

OVQATLANISHDA BIRINCHI TAOM TAYYORLASH TEXNOLOGIYASINI TAKOMILLASHTIRISH YO‘LLARI

Annotatsiya: *ovqatlanishda birlamchi ishlov berilgandan so‘ng, issiqlik ishlov berish jarayoni amalga oshiriladi. Shu boisdan, ishda suyuq taomlarni tayyorlash texnologiyasini takomillashtirish bo‘yicha o‘tkazilgan tajribalar va adabiyotlardan foydalangan holda shunday xulosa qilindiki, piyozni jazlaganda va sovutganda uning vazni 25 %ga, jazlangan sabzining vazni 31 %ga kamaydi. Oshxonalarda jazlangan sabzi va piyozni idishdan bo‘shatganda vazni 1 % kamayishi aniqlandi. Natijada olib borilgan tadqiqotlarga asosan suyuq taomlar tayyorlash uchun yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlar miqdori aniqlandi.*

Kalit so‘zlar: *oziq-ovqat, xom ashyo, yarim tayyor mahsulot, progressiv usullar, birinchi (suyuq) taom, SESM-0,2 tova, tajriba bosqichlari, jazlash, bulon, degustatsiya.*

Аннотатсия: *после первичной обработки пищевых продуктов осуществляется термическая обработка. В связи с этим в работе, на основе проведённых экспериментов и анализа литературных источников по совершенствованию технологии приготовления жидких блюд, было сделано следующее заключение: при пассеровке и охлаждении масса лука*

уменшается на 25 %, а масса пассерованной моркови - на 31 %. Также установлено, что при извлечении пассерованных лука и моркови из посуды их масса дополнительно уменшается на 1 %. В результате проведённых исследований определено количество полуфабрикатов, максимально готовых к приготовлению жидких блюд.

Ключевые слова: *пища, сырё, полуфабрикат, прогрессивные методы, первое (жидкое) блюдо, СЕСМ-0,2 Това, этапы эксперимента, пассеровка, булон, дегустатсия.*

Aholiga talab darajasida xizmat ko‘rsatishda ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyasini industrilizatsiyalash – uning rivojlanishi uchun magistral yo‘nalish hisoblanadi. Sohani industrilizatsiyalashda asosiy muammolardan biri pazandalik mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasining prinsipial, yangi progressiv usullarni yaratishdir, ularni muxandis-konstruktorlik jihatdan yo‘naltirish, ovqatlanish va oziq-ovqat sanoati korxonalarini o‘zaro uzviy bog‘lash asosida ularning bazasida ovqatlanish korxonalarini ta’minlash uchun turli xildagi yarim tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish asosiy yo‘nalishlardan hisoblanadi.

Bu yo‘nalishni amaliyotga qo‘llash uchun oziq-ovqat sanoatining har bir sohasiga turli darajada tayyor bo‘lgan mahsulotlarning yangi texnologiyasini ishlab chiqarish vazifasi qo‘yilishi kerak.

Birinchi (suyuq) taomlar tayyorlashda ishlatiladigan sabzi, piyoz, tomat pyuresi, jazlangan un miqdor jihatidan oz bo‘lsada, lekin tayyor holatga keltirish uchun ko‘p vaqt talab etadi. Bundan tashqari, bulon tayyorlashda ham ko‘p vaqt va maxsus jihozlar, ya’ni avtoklavlar lozim.

Bu masalalarni markazlashtirilgan holda tayyorlash ishchi kuchini, elektr energiyasini, ishlov berish uchun ortiqcha bo‘limlarni, jihozlarni tejashga olib keladi. Bundan tashqari, markazlashtirilgan holda yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlar bilan zavod va fabrikalar, bilim yurtlari qoshidagi oshxonalarni ta’minlaganda, kam vaqt sarflab, sifatli taomlar tayyorlash imkonini beradi.

Shu maqsadda biz o‘z ishimizda o‘zbek milliy suyuq taomlarini tayyorlash uchun yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlar texnologiyasi, retsepturasi, xom-ashyolarni jazlash usuli, kerakli mahsulotlar miqdorini hisoblashni, shu masalliqlardan foydalanib suyuq taomlar tayyorlash texnologiyasini optimallashtirishni maqsad qilib qo‘ydik.

Shuningdek, yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlardan tayyorlangan taomlarning organoleptik ko‘rsatkichlarini aniqladik. Ma’lumki, suyuq taomlarni tayyorlashda asosan sabzi, piyoz, jazlangan un, bulon, kartoshka, karam va boshqa mahsulotlar ishlatiladi. Bu mahsulotlar bitta oshxonada 1 kg.dan 10 kg.gacha ishlatiladi. Shuning uchun shu mahsulotlarni sanoat miqyosida ishlab chiqarish maqsadga muvofiqdir.

Unni jazlashdan asosiy maqsad xom un hidini yo‘qotish, yopishqoqligini kamaytirish va namligini pasaytirishdan iborat.

Sabzavotlarni jazlashdan maqsad – xushbo‘yligini va rang beruvchi moddalarni yog‘ga o‘tkazish, yumshatish, hajmini kamaytirish va hokazolar.

Unni jazlashni intensivlashtirish va optimal rejimini aniqlash maqsadida unning namligi, namlikning kamayishi va issiqlik harorati o‘rtasidagi bog‘liqlikni aniqlash maqsadida SESM-0,2 tovasida tajriba o‘tkazdik.

Tajriba uch bosqichda o‘tkazildi:

Birinchi bosqichda harorat sekin ko‘tarilib, namligi juda oz kamaya boshladi va 190-240 sekund davom etdi.

Ikkinchi bosqichda harorat 100-102 ^{0}Sga ko‘tarilib, namligi ancha kamaydi, ya’ni 37 %gacha.

Uchinchi bosqichda harorat ko‘tarilishi juda sekin va namligining kamayishi ham oz bo‘ldi.

Umumiy jarayon 1020 sekund (17 minut) davom etdi.

Unning harorati 115 ^{0}S va namligi 1,8 % ni tashkil etdi.

Bu jarayonning vaqti unning tovadagi qalinligiga ham bog‘liq bo‘lib, jazlash muddatiga ham ta’sir etadi.

Bundan tashqari, tovadagi unning aralashtirib turishning optimal vaqtini unning sifatiga ta’sirini aniqlash maqsadida, unni har 2, 3, 5, 10 minutda aralashtirib turdik. Bir tajribada esa umuman aralashtirmadik. Tajriba shuni ko‘rsatdiki, unni har 2 minutda aralashtirib turganda uning rangi och-sariq bo‘lib, organoleptik ko‘rsatkichlari yuqori baholandi.

Har 3 minutda aralashtirilganda rangi to‘q-qo‘ng‘ir bo‘lib, organoleptik ko‘rsatkichlari nisbatan pastroq baholandi.

Har 5 minutda aralashtirilganda unning rangi bir xil emas, har 10 minutda aralashtirilganda va umuman aralashtirilmaganda ayrim un zarrachalari, un osti qavati ancha kuygan bo‘lib, sifat ko‘rsatkichlari buzilgan edi.

Sabzini va piyozni jazlashda ham xuddi shu usul qo‘llanildi. Sabzini jazlash uchun 900 sekunda (15 minut), piyozni jazlaganda 720 sekund (12 minut) vaqt sarflandi.

Taomlar tayyorlashda ularga asosiy ta’mi beruvchi mahsulot suyak va go‘shtli suyakdan tayyorlangan bulonlar hisoblanadi.

Suyakni qaynatish jarayonida diffuziya nazariyasi asosida va adabiyotlar tahlilidan analiz qilganda xulosa qilish mumkinki, suyakdan quruq moddalarning to‘la chiqmasligining asosiy sababi, suyak to‘qimalari orasida yog‘ qoplab olganligi sababli, suvning shimilishi qiyinlashadi va natijada oqsil moddalarining ajralib chiqishi qiyinlashadi. Yog‘ erigan holatda asta-sekin suyak to‘qimalarining orasidan bulonga o‘ta boshlaydi va emulgatsiyaga uchrab, uning rangini xiralashtiradi, suyakning quruq moddalari esa faqat qaynash jarayonining oxirida bulonda eriy boshlaydi. Shuning uchun quruq moddalarning ajralishi yetarli darajada bo‘lmay, bulonning sifati ham qoniqarsiz bo‘ladi.

Biz o‘z ishimizda bulon yarim tayyor mahsulotini tayyorlash uchun ikki bosqichli usuldan foydalandik. Buning uchun suyakni maydalab 180-200 ^{0}Sda 30 minut davomida qovurdik va ajralib chiqqan yog‘ni alohida olib, suyakni ustiga 1:4 nisbatda 80 ^{0}Sli suv quydik va ikki soat davomida qaynatdik. Bulonga ajralib chiqqan yog‘ni uch marta ajratib oldik.

Traditsion usul bilan bulon tayyorlash uchun 4 soat vaqt ketgan bo‘lsa, ikki bosqichli ishlov berishda 30 minut suyakni qovurish uchun va 2 soat bulonni qaynatish uchun vaqt ajratildi.

Ajralib chiqqan yog‘ miqdori 48 %ni tashkil etdi.

Kombinatsiyalashtirilgan, ya’ni ikki bosqichli usulda suyak vazniga nisbatan 11,5 % yog‘ ajraldi.

Quruq moddalar miqdori traditsion usulda tayyorlangan bulonda 0,52 %ni tashkil etsa, kombinatsiyalashtirilgan usulda 0,68 %ni tashkil etdi.

Bulonlarni degustatsiyasi natijasida traditsion usul bilan tayyorlangan bulon «4» ballga va kombinatsiyalashtirilgan usul bilan tayyorlangan bulon «4,8» ball bilan baholandi.

Demak, taklif etilgan kombinatsiyalashtirilgan ,ya'ni ikki bosqichli usul bilan bulon tayyorlanganda qaynatish vaqti 48 %ga kamayishi bilan birga, yog‘ va quruq moddalar miqdori ko‘paydi, degustatsiya natijasida sifati yaxshi baholandi.

Suyak va suvni nisbati 1:4 nisbatda olinishida ilmiy adabiyotlarga asos qilindi.

O‘zbek milliy suyak taomlarining tarkibi, retsepturalarini, tayyorlash texnologiyalarini tahlil qilganda ko‘rish mumkinki, suyuq taomlar asosan ikki usulda tayyorlanadi: piyoz, sabzi, go‘sht mahsulotlarini avval qovurib, keyin suv solib tayyorlash va mahsulotlarni qovurmasdan suvga solib tayyorlash.

Mahsulotlarni qovurib, keyin tayyorlanadigan suyuq taomlarni quyidagi turlarga bo‘lish mumkin:

1. Jazlangan piyoz.
2. Jazlangan piyoz va jazlangan tomat.
3. Jazlangan piyoz va qovurilgan go‘sht.
4. Jazlangan piyoz, sabzi, tomat asosida.
5. Jazlangan piyoz, sabzi va qovurilgan go‘sht asosida.
6. Jazlangan piyoz, sabzi, tomat va qovurilgan go‘sht asosida tayyorlanadigan suyuq taomlar.

Guruhlar	**Taomlar**	**Mahsulotlar**
I	№51 Moshqovoq suyuq taomi	Piyoz, bulon
II	№53 Chuchvara sho‘rva №54 Ugra chuchvara	Piyoz, tomat, bulon
III	№50 Go‘shtli moshqovoq	Piyoz, go‘sht, bulon
IV	№38 Kifta sho‘rva №39 Qiyma sho‘rva №40 O‘zbekiston sho‘rvasi	Piyoz, sabzi, tomat, bulon
V	№47 Moshxo‘rda №48 Mosh ugra №55 Suyuq osh №60 So‘k oshi	Piyoz, sabzi, go‘sht, bulon
VI	№41 Qovurma sho‘rva №42 Karam sho‘rva №49 Moshova №52 Moxora №58 Manchiza №61 Loviya oshi	Piyoz, sabzi, tomat, go‘sht, bulon

O‘tkazilgan tajribalar va adabiyotlardan foydalangan holda shunday xulosa

qilindiki, piyozni jazlaganda va sovutganda uning vazni 25 %ga kamayadi, jazlangan sabzining vazni 31 %ga kamayadi. Oshxonalarda jazlangan sabzi va piyozni idishdan bo‘shatganda vazni 1 % kamayadi.

Demak, umumiy kamayish piyoz uchun 26 %, sabzi uchun 32 %ni tashkil etdi.

Tomat pastani jazlaganda vazni 13 % kamayadi. Idishdan bo‘shatganda 0,5 % yo‘qolish bo‘ladi.

TU 28-18-84 texnologik intsruksiyaga asosan 100 kg tayyor bulon tayyorlash uchun 29 kg konsentratsiyalashtirilgan bulon olinadi.

Jazlash uchun olingan xom-ashyolar miqdorini retsepturalar asosida olganda, jazlash uchun kerakli xom-ashyo miqdorini quyidagi formula orqali aniqladik:

Piyoz uchun: $X_{í} = 0{,}74 \cdot ó$

Sabzi uchun: $X_{í} = 0{,}68 \cdot ó$

Piyoz va sabzi uchun: $X_{á} = \frac{Õ_{í}}{0{,}99}$

Tomat uchun: $X_{í} = 0{,}87 \cdot ó$

$$X_{á} = \frac{Õ_{í}}{0{,}995}$$

Bunda: $Õ_{í}$ - jazlangan mahsulot vazni, g;

$Õ_{á}$ - jazlangan mahsulotning brutto vazni, g;

$ó$ - xom-ashyolarning retsepturalar to‘plamida keltirilgan netto vazni, g;

0,74 0,68 0,87 - mahsulotlar uchun qayta hisoblash qiymati (ya’ni 100 – kamayishi % hisobida);

0,99 0,995 - idishni bo‘shatganda kamayish foizi.

Bulon ham shu usul bilan aniqlanadi.

Yuqorida qayd etilganlarga asosan suyuq taomlar tayyorlash uchun yuqori darajada pishirishga tayyor mahsulotlar miqdori aniqlandi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. N.N.Mo'minov, Z.E.Mamarasulov, J.A.Kaxarov, Z.Sh.Suvonov. Milliy taomlar texnologiyasi: o'quv qo'llanma. – Samarqand.: "FAN BULOG'I", 2023.-228.

3. Xudayshukurov T., Maxsudov O. O'zbek milliy taomlari. T.: Sharq, 1995.

4. Texnologiya produktsii obtshestvennogo pitaniya v 2-x t., t.2. Texnologiya blyud, zakusok, napitkov, muchnix kulinarnix, konditerskix i bulochnix izdeliy. (Ratushniy A,S. I dr). M.: Mir, 2004.

5. referat.arxiv.uz/index.php?do=files&op=download/**Uzbek milliy** suyuk oshlari. **Uzbek milliy** kuyuk **taomlari**

6. pazanda.ucoz.com/news/1-0-1

Mamarasulov Z.E. – SamISI, Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi
Abdusaidov I. – SamISI, Sat-k-122 guruh talabasi

AHOLINI UNLI QANDOLAT MAHSULOTLARI BILAN TA’MINLASH MUAMMOLARI

Annotatsiya: *Undan turli xildagi xamirli qandolat mahsulotlari tayyorlanadi. Shu sababli ishda aholini undan tayyorlanadigan xamirli qandolat mahsulotlari bilan ta’minlash bo‘yicha tadqiqotlar olib borildi va tajriba sifatida bulochka tanlab olindi. Olib borilgan taribalar natijasida bulochka tayyorlash uchun ishlatiladigan unning 10, 15 va 20 %ni pishirilgan qand lavlagisi bilan almashtirganda, 15 % qand lavlagisi qo‘shilgan bulochka oddiy bulochkaga nisbatan organoleptik ko‘rsatkichlari, ayniqsa ta’mi, ko‘tarilishi, g‘ovvakligi, shirinligi bilan yuqori baholandi.*

Kalit so‘zlar: *un, xamir, qandolat, qand lavlagi, bulochka, sifat ko‘rsatkich, texnologiya, organoleptik ko‘rsatkichlar.*

Аннотация: *Из него изготавливаются различные виды мучных кондитерских изделий. В связи с этим в работе проводились исследования по обеспечению населения мучными кондитерскими изделиями, приготовленными из него, и в качестве эксперимента была выбрана булочка. В результате проведённых экспериментов было установлено, что при замене 10, 15 и 20 % используемой для приготовления булочек муки на варёную сахарную свёклу, булочка с добавлением 15 % сахарной свёклы получила более высокую оценку по органолептическим показателям по сравнению с обычной булочкой, особенно по вкусу, подъёму теста, пористости и сладости.*

Ключевые слова: *мука, тесто, кондитерские изделия, сахарная свёкла, булочка, показатели качества, технология, органолептические показатели.*

Oziq-ovqat mahsulotlari bilan aholini yetarli miqdorda va keng assortimentda ta’minlash dolzarb vazifalardan hisoblanadi. Lekin, oziq-ovqat mahsulotlarining yetarli darajadagi miqdori aholini har kungi ovqatlanishida to‘g‘ri ratsional ovqatlanish prinsiplarini qo‘llash degani emas. Ma’lumki, hozirgi davrda ovqatlanish ratsionida energetik qiymati fiziologik talabga to‘la javob bersa ham, lekin ovqatlanish strukturasini, ya’ni tarkibini yaxshilash lozim.

Sivilizatsiyaning rivojlanishi, ya’ni ilmiy-texnik progressi davrida, turmush tarzi va sharoiti o‘zgarishi natijasida jismoniy mehnatning kamayishi, me’yoridan ko‘p va ratsional ovqatlanishga rioya qilmasdan yashash, mahsulotlar almashinuvining buzilishiga va natijada semizlik, yurak va yurak tomirlari kasalliklarini, qandli diabet, atreskleroz va boshqa kasalliklarning kelib chiqishiga sabab bo‘layapti [1].

Hozirgi davrda insoniyatning ayrim oziqa mahsulotlariga bo‘lgan talabini o‘rganuvchi ilmiy yo‘nalish, bu muvozanatlashtirilgan ovqatlanish konsepsiyasidir. Bu konsepsiyaga asosan organizmni kimyoviy tabiati turlicha bo‘lgan turli xildagi, almashinuv reaksiyasi uchun zarur hisoblangan mahsulotlar bilan ta’minlash, inson uchun asos hisoblanadi.

Asosiy e’tibor ovqatlanishning qator almashinmaydigan faktorlariga qaratilgan, chunki organizmda moddalar almashinuvida ularning har biri ma’lum bir vazifani bajaradi [1].

Shu nuqtai nazardan ovqatlanishning hozirgi davr ilmiy jihatdan asoslanishiga,

sabzavotlar inson hayoti uchun zarur oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. Qadimgi shifokorlar sabzavotlarni mo‘jizali kuch deb hisoblab, ko‘pgina kasaliklarni davolshga tavsiya etganlar [2].

Sabzavotlarning oziqaviy ahamiyati juda xilma-xil. Ular organizm uchun eng zarur hisoblangan vitaminlar, uglevodlar, mineral tuzlar, oziqaviy tolalar va boshqa oziqaviy moddalarning manbalari hisoblanadi.

O‘rtacha iqlim sharoitlarida yer yuzining ko‘pgina qismida sabzavotlardan hosil olish davri 2-3 oyni tashkil etadi. Sabzavotlar bilan ta’minlash iyul-oktyabr oylarida 60 %ni tashkil etsa, noyabr-fevaral oylarida 33 % va oz miqdorda, ya’ni 7 % mart-iyun oylariga to‘g‘ri keladi. Faqat janubiy rayonlardagina sabzavotlar bilan apreldan to dekabrgacha ta’minlanadi. Kech qish va yuahor faslida sabzavotlarni ko‘proq iste’mol etish, inson organizmini dezintoksikatsiya etishda, ya’ni zaharsizlantirishda juda muhim. Chunki, qish faslida kuchli va ko‘p miqdorda ovqat iste’mol etish va yangi sabzavotlarning yetishmasligi bunga sabab bo‘ladi [3].

Respublikamizda aholining ovqatlanishini ratsional tashkil etish uchun qulay sharoitlar mavjud: qishloq xo‘jalik mahsulotlarini yetishtirish tobora ko‘paymoqda, oziq-ovqat sanoati tez rivojlanmoqda. Xilma-xil oziq-ovqat mahsulotlari mavjudligi taomlarimizni turlantirish, ularning xilini ko‘paytirish imkoniyatlarini tug‘diradi.

Sabzavotlarni qo‘shimcha sifatida unli qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatish, tayyor mahsulotlar tarkibiga qo‘shiladigan shakar, tuxum, sariyog‘ kabi mahsulotlarni tejash asosida past kaloriyali mahsulotlar tayyorlash, ularning tarkibiy qismini oziqaviy tolalar, mineral elementlar, vitaminlar va boshqa oziqaviy moddalar bilan boyitish, insoniyatni ko‘pgina sivilizatsiya kasalliklaridan (yo‘g‘on ichak raki, qand diabeti, xom semizlik va hokazolar) davolash va oldini olish, tayyor mahsulotlar assortimentini ko‘paytirish va mavsumli sabzavotlardan yil davomida foydalanish imkoniyatini yaratadi [5].

Izlanish ob’ekti qilib, bug‘da pishirilgan qand lavlagisi qo‘shilgan oddiy bulochka olindi va sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash maqsad qilib qo‘yildi.

Tajribalar natijasida bulochka (1-jadval) tayyorlash uchun ishlatiladigan unning 10, 15 va 20 %ni pishirilgan qand lavlagisi bilan almashtirganda, 15 % qand lavlagisi qo‘shilgan bulochka oddiy bulochkaga nisbatan organoleptik ko‘rsatkichlari, ayniqsa ta’mi, ko‘tarilishi, g‘ovvakligi, shirinligi bilan yuqori baholandi.

1-jadval

Qand lavlagili bulochka retsepturasi

Mahsulotlar	O‘lchov birligi	Vazni	
		nazorat namuna	tajriba namuna
Oliy navli un	g	37	31,5
Shakar	g	3,7	3,3
Margarin	g	1,1	1,1
Tuxum	g	3,0	2,7
Hamirturush	g	0,56	0,56
Qand lavlagisi pyuresi	g	-	5,5
Chiqishi	g	50,46	50,16

Tayyorlash texnologiyasi

Oporali usul bilan tayyorlangan va qand lavlagisi pyuresi qo‘shilgan, hamirturushli hamirdan zuvolachalar yasab, yog‘ surtilgan protivanlarga terib, damini olishi uchun 30-40 min issiqroq joyga qo‘yiladi. Shariksimon zuvolachalar yuzasiga tuxum surtib, 230-240 ^{0}Sda 12-15 min pishiriladi [5].

Shakli lo‘nda, yuzasi silliq, yaltiroq, rangi och jigarrang. Vaznini 50, 75 va 100 g dan tayyorlash mumkin.

Qand lavlagisi tarkibida 16 dan 22 %gacha qand moddasi mavjud (2-jadval). Shuning uchun bulochka tayyorlashda 15 % un bilan birga qo‘shiladigan shakar va tuxum miqdorini tejash imkoniyati yaratildi va tayyor mahsulot narxini arzonlashtirishga erishildi.

2-jadval

Qand lavlagili qo‘shilgan (tajriba namuna) va oddiy bulochkaning (nazorat namuna) kimyoviy tarkibi

Ko‘rsatkichlar	O‘lchov birligi	Miqdori	
		nazorat namuna	tajriba namuna
Kletchatka	mg	0,08	0,14
Mineral elementlar:			
Na	mg	9,5	9,8
K	mg	73	81,9
Ca	mg	10,9	13
Mg	mg	16,9	17,6
P	mg	51,4	52
Fe	mg	0,8	0,9
Vitaminlar:			
β-korotin	mg	0,01	0,08
B_1	mg	0,007	0,09
B_2	mg	0,09	0,04
PP	mg	0,04	1,4
C	mg	0,4	0,4
Energetik qiymati	kkal	150,4	133,7

Tayyor mahsulotning nazariy kimyoviy tarkibini hisoblaganda, qand lavlagisi qo‘shilgan bulochka oddiy bulochkaga nisbatan vitaminlar, mineral elementlar, uglevodlar va oziqaviy tolalarga boyiganligi aniqlandi. Natijada bulochkaning energetik qiymatini yanada yuqori darajaga olib chiqadi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. N.N.Mo'minov, Z.E.Mamarasulov, J.A.Kaxarov, Z.Sh.Suvonov. Milliy taomlar texnologiyasi: o'quv qo'llanma. – Samarqand.: "FAN BULOG'I", 2023.-228.

2. M.Karimov., N.Q.Muhammadiev, SH.M.Karimova. Oziq-ovqat kimyosi. – Darslik. SamISI., 2019 y.-274 b

3. Piщevaya ximiya. A.P.Nechaeva, Traubenberg S.Ye. i dr. Uchebnik. 2007. – 640 s.

4. Texnologiya produktsii obtshestvennogo pitaniya v 2-x t., t.2. Texnologiya blyud, zakusok, napitkov, muchnix kulinarnix, konditerskix i bulochnix izdeliy. (Ratushniy A,S. I dr). M.: Mir, 2004.

5. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.SH., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Toshkent. 2012. -400 b.

Ш.М.Каримова - старший преподователь,СамИЭС

ВЛИЯНИЕ МУКИ ИЗ ТЫКВЕННЫХ СЕМЕЧЕК НА СВОЙСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Аннотация. *В статье рассмотрено применение муки из тыквенных семечек в рецептуре мучных кондитерских изделий. Представлены данные о химическом составе тыквенной муки, проанализировано влияние её добавления на органолептические, физико-химические и функционально-технологические свойства конечной продукции. Сделан вывод о целесообразности использования этого ингредиента в целях повышения пищевой ценности изделий и расширения ассортимента функциональных продуктов питания.*

Ключевые слова: *тыквенные семечки, тыквенная мука, кондитерские изделия, пищевая ценность, функциональные продукты.*

Современные потребители все чаще отдают предпочтение продуктам с повышенной биологической ценностью, натуральными ингредиентами и благоприятным влиянием на здоровье. В связи с этим растет интерес к использованию растительных источников белка, жиров и пищевых волокон в традиционных пищевых продуктах. Одним из перспективных направлений является использование муки из тыквенных семечек как функционального ингредиента в производстве мучных кондитерских изделий.

Тыква — растение с высоким уровнем урожайности, неприхотливое в уходе, устойчивое к засухе и хорошо приспособленное к различным условиям выращивания. Тыквенные семечки являются богатым источником растительного белка, ненасыщенных жирных кислот, витаминов (особенно Е и группы В), минералов (цинк, магний, железо), а также пищевых волокон. Их переработка в муку позволяет включать данный продукт в рецептуры без значительных изменений текстуры и технологии.

Тыквенная мука получается путем измельчения обезжиренных жмыхов, оставшихся после отжима масла из тыквенных семечек. Она характеризуется следующими средними показателями (на 100 г продукта):

- Белки — 50–60 г
- Жиры — 8–12 г
- Углеводы — 10–15 г
- Пищевые волокна — 8–10 г
- Энергетическая ценность — около 350 ккал

Благодаря высокому содержанию белка и клетчатки, тыквенная мука способствует улучшению аминокислотного состава изделий, а также положительно влияет на пищеварение и обмен веществ.

В исследовании рассматривались образцы печенья, приготовленные с частичной заменой пшеничной муки на муку из тыквенных семечек в количестве 5%, 10% и 15%. Контрольным образцом служило печенье на основе 100% пшеничной муки.

Анализ проводился по следующим параметрам:

- органолептические показатели (вкус, запах, цвет, текстура),
- физико-химические свойства (влажность, объемная масса, хрупкость),
- пищевая и энергетическая ценность,
- хранение (оценка свежести через 5 и 10 суток).

Органолептические свойства. С увеличением доли тыквенной муки цвет изделий становился более темным, с характерным зеленовато-коричневым оттенком. Вкус приобретал легкую ореховую нотку, что большинством дегустаторов оценивалось положительно. На уровне 10% добавки вкус и текстура были оптимальными. При 15% — печенье стало более плотным и немного суховатым.

Физико-химические показатели. Добавление муки из тыквенных семечек привело к снижению влажности и увеличению плотности изделий. Это связано с высокой влагоудерживающей способностью клетчатки. Объемная масса увеличивалась на 5–8%. Хрупкость также возрастала, особенно при 15% замене.

Пищевая ценность. Печенье с добавлением тыквенной муки имело на 20–30% больше белка и клетчатки по сравнению с контрольным образцом, а также повышенное содержание магния и цинка. Энергетическая ценность снижалась за счет уменьшения содержания легкоусвояемых углеводов.

Срок хранения. Изделия с добавлением до 10% тыквенной муки сохраняли свежесть и вкусовые качества дольше, благодаря антиоксидантным свойствам компонентов семян тыквы.

Мука из тыквенных семечек представляет собой ценный функциональный ингредиент, который может эффективно использоваться в производстве мучных кондитерских изделий. Оптимальным уровнем замены пшеничной муки является 5–10%, при котором достигается наилучшее соотношение вкусовых, текстурных и пищевых характеристик продукта.

Внедрение муки из тыквенных семечек способствует созданию новых видов изделий с повышенной биологической ценностью, что особенно актуально в условиях современных тенденций здорового питания.

Литература

1. Фисун А. Я., Ляшенко Н. П. Продукты функционального питания. — М.: КолосС, 2020.

2. Коваленко Н. А. Перспективы использования растительных белков в хлебопекарной промышленности // Хлебопечение России. — 2022. — № 4. — С. 15–18.

3. Маркова Е. В. Биохимические особенности семян тыквы и продуктов

их переработки // Вестник пищевой промышленности. — 2021. — № 6. — С. 34–38.

4. ГОСТ 5667-65. Мука. Методы определения влажности, кислотности, зольности и клейковины.

Г.Я.Пардаев - ассистент, СамИЭС

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ- КЛАДЕЗЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ И ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ

Аннотация. *В данной статье приведены данные о истории, полезных, потребительских свойствах, биологической ценности, химическом составе, а также использовании его в промышленности и народной медицине, которое помогает организму человека развиваться.*

Ключевые слова: *орехи; белки; аминокислоты; биологическая ценность; физиологическая потребность;*

Annotatsiya. *Ushbu maqolada inson tanasining rivojlanishiga yordam beradigan tarixi, foydali, iste'mol xususiyatlari, biologik qiymati, kimyoviy tarkibi, shuningdek, sanoat va xalq tabobatida qo'llanilishi haqida ma'lumotlar berilgan.*

Kalit so'zlar: *yong'oqlar; oqsillar; aminokislotalar; biologik qiymat; fiziologik ehtiyoj;*

Одним из самых древних культурных растений является грецкий орех, который известен человеку. Он сочетает в себе пищевую ценность, лекарственные свойства и даже символическое значение. Благодаря своему составу, вкусу и многообразию применения грецкий орех давно занял почётное место в кухнях, медицинских практиках и культурах по всему миру.

Родиной грецкого ореха считается территория современных Ирана, Ирака и Афганистана. Уже более 7 тысяч лет назад его активно использовали в пищу и выращивали в садах. В Древней Греции и Риме орехи почитались как пища богов, а в Средневековой Европе их считали лекарством от множества болезней. Известно, что в Русь грецкие орехи попадали преимущественно через Византию — Греческую империю. Отсюда и пошло название — «грецкий» орех. Хотя на самом деле его география куда шире: от Кавказа до Китая, от Балкан до Индии.

Сегодня грецкие орехи выращивают в США, Китае, Турции, Украине, Иране и многих других странах с тёплым умеренным климатом. Одним из особенностей грецкого ореха является его химический состав в нем содержаться очень много полезных веществ, это настоящий питательный концентрат. В 100 граммах содержится:

- Калорийность: около 650–700 ккал
- Жиры: ~60–70 г (преимущественно ненасыщенные жирные кислоты, включая омега-3)
- Белки: ~15–18 г
- Углеводы: ~10–14 г, в том числе клетчатка

- Витамины: E, A, C, витамины группы B (в особенности B1, B6, фолиевая кислота)
- Минералы: магний, калий, фосфор, кальций, железо, цинк, селен

Также орехи содержат полифенолы — мощные антиоксиданты, а также фитостеролы, которые помогают регулировать уровень холестерина. Также оно имеет достаточно большое биологическое действие которое приносит пользу здоровью организма. Развивает мозг и когнитивные функции. Грецкие орехи издавна ассоциировались с улучшением работы мозга. И это не случайно: омега-3 жирные кислоты, витамины группы B, антиоксиданты способствуют улучшению памяти, концентрации и замедляют возрастные изменения мозга. Орехи рекомендованы пожилым людям как элемент профилактики когнитивных нарушений и болезни Альцгеймера. Кроме того улучшает сердечно-сосудистую систему. Регулярное употребление орехов снижает уровень «плохого» холестерина (LDL), уменьшает воспаление сосудов и риск атеросклероза. Исследования показывают, что грецкие орехи могут снижать риск ишемической болезни сердца и инсульта. Также развивает иммунную систему, богатое содержание антиоксидантов (включая витамин E и селен) помогает организму бороться с вирусами и бактериями, ускоряет восстановление после болезней. Кроме того доказано что грецкие орехи помогают пищеварению и создают оптимальную микрофлору, содержание клетчатки, присутствующая в орехах, способствует нормализации пищеварения и улучшает состав кишечной микрофлоры. Пребиотическое действие орехов может поддерживать здоровье кишечника, укрепляя иммунитет. Он может поддерживать гормональное здоровье и фертильность человека так как, цинк и селен, содержащиеся в орехах, необходимы для нормального функционирования половой системы, особенно у мужчин. Также орехи способствуют нормализации уровня сахара и гормонального баланса у женщин, ореховое масло содержит вещества, питающие и восстанавливающие кожу, ускоряющие заживление, увлажняющие и защищающие от старения. Его часто включают в состав масок и кремов.

Грецкий орех, как и любой мощный продукт, требует умеренности и осознанности в употреблении:

- Аллергия: у некоторых людей возможны сильные аллергические реакции.
- ЖКТ: из-за высокой жирности орехи могут вызывать обострение панкреатита, гастрита, колита.
- Избыточный вес: высокая калорийность требует строгого контроля количества (не более 30 г в день).
- Окисление: жиры в орехах со временем окисляются, особенно при неправильном хранении — такие орехи становятся горькими и вредными.

Если рассматривать значимость грецкого ореха он является универсальным продуктом и его активно используют в кулинарии

- Сырые или жареные: добавляют в каши, салаты, йогурты.
- Десерты: используют в пирогах, тортах, халве, чак-чаке и пахлаве.

- Соусы: ореховые соусы популярны в кавказской кухне (сациви, баклажаны с орехами).
- Пасты и масла: из молотых орехов делают пасты, похожие на тахини или арахисовую пасту.

Большое распространение грецкий орех получил и в народной медицине, с древности из зелёных скорлупок, перегородок и листьев грецкого ореха готовили настои и отвары:

- Настой из перегородок — применяется для нормализации сахара в крови.
- Ореховая настойка — укрепляет иммунитет и повышает тонус.
- Отвар из листьев — используется наружно для лечения кожных заболеваний.

В итоге можно сделать следующий вывод грецкий орех — это не просто вкусный перекус, но и мощный функциональный продукт, способный принести реальную пользу здоровью при грамотном употреблении. Он объединяет в себе древнюю традицию, научно подтверждённые свойства и множество вариантов применения — от завтраков до народных рецептов.

Литература

1. Кочетов Г.А. “Практическое руководство по энзимологии”. М.: Высшая школа, 1980, с.259.

2. Стрела Т.Е. Орех грецкий. Киев.: Наук. Димка, 1990-192.с.

3. Кузнецов В.В. Сорта плодовых субтропических орехоплодных культур и ягод. Ташкент: Узбекистан, 1968-280.с.

II-MASTER KLASS. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISHNING INNOVATSION TEXNOLOGIYALARI

Дж.С. Файзиев – к.т.н., доцент СамИЭС

ТЕХНОЛОГИЯ СОКРАЩЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В УСЛОВИЯХ ЗЕЛЕННОЙ ЭКОНОМИКИ

Annotatsiya: *Ish sut sanoatining sut zardobi kabi qimmatli biologik chiqindisining atrof-muhitga chiqishini kamaytirish texnologiyasini ishlab chiqishga bag'ishlangan. Ishda atrof-muhitga zardobning quruq moddalari chiqishini sezilarli darajada kamaytirishni ta'minlaydigan сутга дастлабки термик ishlov бериш ва термик ишлов берилган sut oqsillarini koagulyatsiya qilish rejimlari ilmiy asoslangan.*

Tayanch iboralar: *chiqindisiz texnologiya, sut zardobi, termokislotali koagulyatsiya, zardob oqsillari, quruq moddalardan foydalanish darajasi*

Аннотация: *Работа посвящена разработке технологии сокращения выброса в окружающую среду такого ценного биологического отхода молочной промышленности как молочная сыворотка. В работе научно-обоснованы режимы предварительной термической обработки и коагуляции белков термообработанного молока, обеспечивающих значительное снижение выброса сухих веществ сыворотки в окружающую среду.*

Ключевые слова: *безотходная технология, молочная сыворотка, термокислотная коагуляция, сывороточные белки, степень использования сухих веществ.*

Abstract: *The work is dedicated to developing a technology for reducing emissions into the environment of such a valuable biological waste of the dairy industry as milk whey. The work scientifically substantiates the regimes for preliminary heat treatment and coagulation of heat-treated milk proteins, ensuring a significant reduction in the release of dry whey substances into the environment.*

Keywords: *waste-free technology, milk serum, thermoacid coagulation, serum proteins, degree of use of dry matter*

По мере развития современного производства с его масштабностью и темпами роставсе большую актуальность приобретают проблемы разработки и внедрения мало- и безотходных технологий. Безотходная технология обеспечивает исключение загрязнения окружающей среды и, таким образом, имеет большое экологическое значение.

Экологическая обстановка, сложившаяся в последнее время практически повсеместно, требует решения целого ряда актуальных задач. В первую очередь - это решение проблемы утилизации отходов биогенного происхождения, которые оказывают на окружающую среду разностороннее отрицательное воздействие. По оценкам ученых, объем биологических отходов в общей массе производимой продукции в мире составляет от 10 до 30%. В то же время эти отходы являются дешёвой сырьевой базой для биотехнологии. Реализация принципов безотходной технологии в молочной промышленности возможна на основе комплексного использования всех компонентов молока для

производства продуктов питания либо раздельного извлечения компонентов с последующей переработкой нежирного молочного сырья и промежуточных продуктов.

Молочная сыворотка является отходом производства кисломолочных продуктов, таких как творог, сыры. Молочная сыворотка содержит большое количество животного белка и углеводов, которые при попадании в окружающую среду разрушаются и создают стойкое органическое загрязнение территории при попадании в окружающую среду. При сливе в почву молочной сыворотки (или воды с её содержанием) происходит угнетение развития растений, а при длительном поступлении загрязнителя, почва становилась практически бесплодной. Установлено, что для полного окисления одного литра молочной сыворотки требуется до 50 литров кислорода, поэтому при её попадании в водоемы происходит сильное обеднение воды кислородом, возникает его недостаток, что ведет к гибели флоры и фауны этого водоема. По этим причинам требуется более серьезный и жесткий подход к решению проблемы переработки вторичного сырья молочной промышленности.

Молочная сыворотка считается ценным вторичным сырьем, в котором содержатся практически все биологически активные вещества, присутствующие в самом молоке. Современные технологии переработки и использования молочной сыворотки позволяют в качестве потенциальных рассматривать: сушку, сгущение, ультрафильтрацию и производство белковых концентратов, производство молочного сахара и его производной - лактулозы с последующим использованием в отраслях пищевой промышленности, производство этилового спирта. Тем не менее, во всем мире она остается весьма крупным (160,7 млн. $м^3$/год) побочным продуктом молочного производства. Около 42% ее используется для производства малоценной продукции, такой как корма, для животных и удобрения – или просто сбрасывается в водоемы, что нарушает экосистемы из-за эвтрофикации.

Целью настоящих исследований явилось, исследование процесса термокислотной коагуляции белков молока направленных на максимальное выделение сывороточных белков в комплексе с казеином, которая обеспечивает малоотходность производства и защиту окружающей среды.

С целью установления оптимальных интервалов температур нагревания, а также изучения влияния различных температур нагревания на физико-химические, органолептические показатели и степень использования сухих веществ обезжиренное молоко нагревали до следующих значений температур: 80, 85, 90 и 95 ^{0}С. В обезжиренное молоко при вышеназванных значениях температуры вносили небольшими порциями тонкой струей, по стенке заранее подготовленную кислую сыворотку, осторожно помещая. Сыворотку брали в количестве 10 % от объема молока. Смесь оставляли в покое в течение 5 мин. Выделенные белки отфильтровывали через лавсановую ткань и затем подвергали самопрессованию в течение 1-2 часов. Количество общего объема смеси обезжиренного молока и сыворотки составляло 1,5 л. Результаты исследований полученных белковых масс и выделившейся сыворотки приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Влияние различных температур нагревания на физико-химические, органолептические показатели и степень использования сухих веществ молока

Температура коагуляции, ^{0}C	Белковая масса				Сыворотка	
	Степень использования сухих веществ, %	pH	Вкус и запах	Консистенция	Массовая доля белка, %	Массовая доля сухих веществ, %
80	22,9	6,00± 0,01	Чистый с привкусом слабой пастеризации	Грубая, рассыпчатая	0,520± 0,003	7,00± 0,035
85	39,7	6,01± 0,01	Чистый с привкусом слабой пастеризации	Грубая, рассыпчатая	0,443± 0,003	6,55± 0,030
90	43,1	6,00± 0,01	Чистый с привкусом пастеризации	Плотная, крупитчатая	0,397± 0,004	6,35± 0,037
95	44,7	6,03± 0,01	Чистый с привкусом пастеризации	Твердая, резинистая	0,359± 0,005	6,18± 0,030

Исследование влияния продолжительности теплового воздействия на степень использования сухих веществ белковых масс проводили при температуре нагревания молока (95 ^{0}C) и оптимальной дозе внесения сыворотки в количестве 10 % от объема молока. Исследовались различная продолжительность при 95 ^{0}C: 10-15 сек, 5 мин, 10 мин и 20 мин. С целью изучения влияния температуры коагуляции белков молока на свойства и качество получаемых белковых масс исходное сырьё (обезжиренное и нормализованное молоко с массовые жира не более 1,1 %) с целью максимального извлечения молочных белков подвергали тепловой обработке при режимах установленных ранее (95 ^{0}C с выдержкой 5 мин) и свертывали кислой молочной сывороткой при температуре 95, 85, 75 и 65 ^{0}C в течение 5 мин. После отделения сыворотки и самопрессования в течение 60 мин полученную белковую массу и выделившуюся сыворотку подвергали исследованиям.

Как видно из таблицы 1, что по мере снижения температуры нагревания от 95 до 80 ^{0}C степень использования сухих веществ уменьшается с 44,7 до 22,9 %. При увеличении температуры нагревания до 95 ^{0}C массовая доля белков и сухих веществ в выделившейся сыворотке снижается соответственно на 30,95 и 11,72 % по сравнению с нагреванием при 80 ^{0}C. Увеличение степени использования сухих веществ белковых масс с ростом температуры нагревания связано с денатурацией и совместным выделением сывороточных белков и казеина. Поскольку степень денатурации сывороточных белков зависит не только от температуры нагревания, но и от продолжительности ее воздействия,

нами также изучалось действие данного фактора. Как показали результаты исследований, что с увеличением продолжительности теплового воздействия наблюдается заметное увеличение массовой доли сухих веществ белковых масс и снижение содержания растворимых сывороточных белков в выделившейся сыворотке за счет их дальнейшей денатурации. Так, увеличение продолжительности теплового воздействия с 10-15 секунд до 5 и 20 мин повышает степень использования сухих веществ обезжиренных и жирных белковых масс соответственно на 0,3, 1,2 % и 1,9, 3,0 % и снижает массовую долю сывороточных белков в сыворотке соответственно на 0,36 и 2,6 %. Однако, несмотря на незначительное увеличение степени использования сухих веществ длительное тепловое воздействие значительно изменяет физико-химические свойства молока и связано со значительными энергетическими затратами. С учетом этого, в дальнейших экспериментах продолжительность теплового воздействия не превышала более 5 мин.

Как показали исследование продолжительности выдержки смеси при температуре коагуляции после внесения кислой сыворотки, что это оказывает значительное влияние на массу сухих веществ белковых масс. При выдержке в течение 5 минут масса сухих веществ белковых масс увеличивается на 20 %, дальнейшее увеличение выдержки смеси практически не оказывает влияние на массу сухих веществ белковых масс.

Поэтому наиболее целесообразным режимом термокислотной коагуляции обеспечивающей наибольшую степень использования сухих веществ молока являются следующие: температура нагревания 95 ^{0}С с выдержкой 5 мин, внесение 10 % молочной сыворотки кислотностью 135 - 140 ^{0}Т с температурой 35 - 40 ^{0}С, продолжительность выдержки смеси при температуре коагуляции в течение 5 мин.

Установлено, что благодаря предварительной тепловой обработке молока при высоких температурах дальнейшее снижение температуры коагуляции белков молока не оказывает существенного влияния на степень использования сухих веществ белковых масс. Из полученных данных следует, что при снижении температуры коагуляции белков молока с 95 до 65 ^{0}С степень использования сухих веществ обезжиренных и жирных белковых масс находятся на уровне температуры коагуляции 95 ^{0}С. Этот факт подтверждается также и постоянством значений остаточных сывороточных белков (0,369-0,332 %) в выделившейся сыворотке при различных температурах коагуляции белков молока. Кроме того, изменение температуры коагуляции белков молока заметно влияет на влажность получаемых белковых масс. Понижение температуры коагуляции с 95 до 65 ^{0}С приводит к повышению влажности обезжиренной белковой массой на 2 92 %, а жирной белковой массы на 3,04 %.

В целом, предлагаемая технология позволяет решить одновременно двух важных проблем. Во-первых, молочная сыворотка, получаемая в результате применения данной технологии, содержит минимальное остаточное количество сывороточных белков по сравнению с их содержанием в исходной сыворотке, получаемых в традиционных технологиях производства сыров и творога. Этот факт указывает на значительное снижение отрицательного воздействия

сывороточных белков в окружающую среду даже в случаях их слива в канализацию. Во-вторых, белковые массы, получаемые при использовании данной технологии благодаря совместному выделению сывороточных белков с казеином, обладают высокой биологической ценностью, выходом и органолептическими показателями, что имеет большое значение для расширения ассортимента белковых продуктов непосредственного употребления. Учитывая серьезные негативные экологические последствия выброса молочной сыворотки в окружающую среду и необходимости экологизации молочного производства, данная технология сокращения выброса в окружающую среду такого ценного биологического отхода молочной промышленности как молочная сыворотка в виду своей простоты и экономичности, рекомендуется к широкому внедрению в предприятиях молочной промышленности.

Shukurov Izzatillo Xikmatilloyevich- t.f.n., dots., Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrasi mudiri

CHOYXONA "OSH PALOV"INI TAYYORLASHNING O‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI

Annotatsiya: *Mazkur maqolada O’zbek milliy pazandachiligining asosiy taomlaridan biri bo’lgan choyxona “Osh palov”ining milliy pazandachilikda tutgan o’rni, tarixi, tayyorlanish texnologiyasi va zamonaviy turlari hamda ijtimoiy hayotdagi ahamiyati to’g’risida ma’lumotlar keltirilgan.*

Kalit so’zlar: *O‘zbek milliy pazandachiligi, osh palov, guruchli taomlar, go‘shtli osh palov, sabzi va piyozli osh palov , osh palov tayyorlash texnologiyasi, choyxona osh palovi, oshpazlik san’ati, Farg‘onacha, Samarqandcha va Buxorocha osh palovlar, mehmondo’stlik madaniyati, yangi texnologiyalar va oshpazlik.*

O‘zbekiston milliy pazandachiligi boy va rang-barang taomlari bilan dunyoga mashhur. Ular orasida “Osh palov” – O‘zbekiston milliy pazandachiligining eng mashhur va qadimiy taomlaridan hisoblanadi. U nafaqat davlatimizda, balki butun dunyoda o‘zining o‘ziga xos ta’mi va tayyorlash usuli bilan mashhur. Osh palovining O‘zbek milliy pazandachiligidagi o‘rni juda katta, chunki u nafaqat kundalik ovqatlanishning ajralmas qismi, balki xalqimizning qadriyatlari, an’analari va mehmonga bo‘lgan hurmatini aks ettiradi.

Shuningdek, milliy pazandachiligimizda so’ngi vaqatlarda keng ommalashib borayotgan choyxona oshining alohida o‘rni bor. Bu osh turi ko‘proq ommaviy joylarda, xususan, choyxonalarda tayyorlanadi va o‘ziga xos pishirish uslubi, ta’mi hamda xizmat ko‘rsatish madaniyati bilan ajralib turadi. Osh – O‘zbek xalqining azaliy taomlaridan biri bo‘lib, ming yillik tarixga ega. Choyxona oshining paydo bo‘lishi esa ko‘proq shaharlar va qishloqlardagi ommaviy savdo joylari – bozorlar,

karvonsaroylar va choyxonalar bilan bog‘liq. Choyxona oshining asosiy vazifasi – ko‘p sonli odamlarga tez, sifatli va mazali taom yetkazish bo‘lgan. Shu bois bu osh turi odatdagi uyda tayyorlanadigan osha qaraganda texnologik jihatdan soddalashgan, ammo hajmi va ta’mi jihatidan kuchliroqdir. Choyxona oshining xalq orasida mashhurligi uning qadimiy mehmondo‘stlik madaniyatida tutgan o‘rnini ham ko‘rsatadi. Mazkur maqolada aynan choyxona “Osh palov”ini tayyorlashning o‘ziga xos jihatlari tahlil qilinadi.

Osh palov tarixan Markaziy Osiyo, xususan, O‘zbekistonda keng tarqalgan taomdir. Uning kelib chiqishi haqida turli manbalarda turlicha fikrlar mavjud, lekin umumiy fikr shuki, palov qadim zamonlardan beri bu yerda tayyorlanib, vaqt o‘tishi bilan o‘ziga xos retsept va uslublarga ega bo‘lgan. Oshning dastlabki shakllari Eron, Hindiston va Turkiston hududlarida paydo bo‘lgan, ammo O‘zbekistonda u eng rivojlangan va mukammallashtirilgan shaklga ega bo‘lgan.

Osh palov asosan guruch, go‘sht, sabzi, piyoz, ziravorlar va boshqa qo‘shimchalardan tayyorlanadi. Har bir viloyat va tuman o‘ziga xos uslubga ega, masalan, Samarqand, Buxoro, Farg‘ona, Toshkent va boshqa hududiy tayyorlanishiga ko’ra osh palovlari turlicha tayyorlanadi, lekin umumiy retsepti o‘zgarishsiz qoladi.

Bunda mahsulotlar sifatli va yangi bo‘lishiga alohida e’tibor beriladi. Ayniqsa, choyxonalarda osh kun davomida bir necha marta tayyorlanadi, shuning uchun mahsulotlar zaxirasi va ularni to‘g‘ri saqlash juda muhim.

Choyxona "Osh palov"ining eng muhim xususiyatlaridan biri – uning katta qozonda, ochiq olovda yoki maxsus tandir pechlarida pishirilishidir. Bu usul oshga o‘zgacha tutun va tandir hidi bilan birga, tabiiy lazzat ham bag‘ishlaydi. Pishirish jarayoni quyidagicha bosqichlarga bo‘linadi:

1. **Yog‘ qizdirish** – Qozonga yog‘ solinib, u baland haroratda qizdiriladi.
2. **Go‘shtni qovurish** – Go‘sht qismlarga bo‘linib, qizigan yog‘da qovuriladi.
3. **Piyoz va sabzi qo‘shish** – Avval piyoz, so‘ngra sabzi solinadi. Sabzi o‘z shirasini qo‘yib, yumshoq bo‘lishi kerak.
4. **Ziravorlar qo‘shish** – Ziravorlar aralashtirilib, bir necha daqiqa qovuriladi.
5. **Guruch solish** – Oldindan suvda ivitilgan guruch ehtiyotkorlik bilan solinadi.
6. **Qaynatish va dimlash** – Guruch ustiga suv quyilib, avval qaynab, so‘ng sekin olovda dimlanadi. Sarimsoq to‘plari guruch orasiga joylashtiriladi.

Choyxona oshining o‘ziga xos tomoni – uning mo‘tadilligi va keng ommaga moslashgan ta’midir. U juda yog‘li yoki haddan tashqari achchiq emas, lekin baribir to‘yimli va xushbo‘y bo‘ladi. Odatda osh bilan birga kashk, achchiq salatlar, non va ko‘katlar tortiladi. Osh issiq holda, ko‘p hollarda katta likopchada yoki idishlarga joylashtirilgan holda tortiladi.

O‘zbekistonning har bir viloyati, hattoki har bir shahri choyxona oshini o‘z uslubida tayyorlaydi. Masalan:

- **Farg‘ona uslubi**da sabzining ko‘proq bo‘lishi va guruchning yumshoqroq pishirilishi bilan ajralib turadi.
- **Samarqandcha osh** esa nisbatan quruq, donador va mazali yog‘ bilan pishiriladi.
- **Buxoro oshlari** ko‘proq ziravorli bo‘lib, barak (dolchin) va murch aralashmasi ko‘p ishlatiladi.

Bu farqlanishlar choyxona oshini nafaqat taom sifatida, balki madaniy turli-tumanlik timsoli sifatida ham qadrlashga asos bo‘ladi.

Zamonaviy choyxonalarda osh pishirish uchun yuqori quvvatli gaz plitalari, zanglamas po‘latdan yasalgan qozonlar, issiqlikni ushlab turuvchi qopqoqlar va bug‘ chiqaruvchi sistemalar ishlatilmoqda. Biroq ko‘plab oshpazlar hali ham qadimiy uslub – ochiq olovda tayyorlanadigan osha sodiq qolmoqda. Bu, bir tomondan, oshga o‘ziga xos "qatlam" lazzatini berib, mehmonlarda ishonch va nostalgiya uyg‘otadi.
Choyxona oshlari faqatgina ovqat emas, balki jamiyatdagi muhim ijtimoiy institutdir. Odamlar choyxonada osh yebgina qolmay, suhbatlashadi, muhokama qiladi, kelishuvlar qiladi va dam oladi. Bu jihatdan olganda, choyxona oshlari xalq hayotining ajralmas qismidir. Shu bilan birga, bu soha kichik biznes uchun ham foydali faoliyat turi bo‘lib, minglab odamlar ish o‘rinlariga ega bo‘lmoqda.

Xulosa o’rnida shuni aytish mumkinki, Osh palov O‘zbek milliy pazandachiligida beqiyos o‘ringa ega. U faqatgina ovqat tayyorlash emas, balki millatning madaniyati, an’analari va tarixi bilan chambarchas bog‘langan san’atdir. Palovning tayyorlanishida qatnashgan har bir oshpaz, uni iste’mol qilgan har bir kishi, O‘zbekistondagi mehmonga bo‘lgan hurmat va sevgi tuyg‘ularini o‘zida mujassam etadi. Osh palovining ahamiyatini tushunish, uning nafaqat taom sifatida, balki millatning ma’naviy boyligi sifatida qiymatlashga imkon yaratadi.

Shuningdek, choyxona "Osh palov"i ham O‘zbekiston xalqining mehmondo‘stligi, oshpazlik san’ati va an’analarining yorqin timsolidir. Uning pishirish jarayoni, mahsulot tanlovi va xizmat ko‘rsatish madaniyati o‘ziga xoslik va boy madaniyatni ifodalaydi. Shu bois, choyxona oshini tayyorlash va iste’mol qilish milliy qadriyat sifatida saqlanib qolmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati

1. N.N.Mo'minov, Z.E.Mamarasulov, J.A.Kaxarov, Z.Sh.Suvonov. Milliy taomlar texnologiyasi: o'quv qo'llanma. – Samarqand.: "FAN BULOG'I", 2023.-228 b

2. Xudayshukurov T., N.Muhamadiev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. – T.: "IQTISOD-MOLIYA", 2009 y. – 356 b.

3. Ozbek milliy taomlari va ularni tayyorlash texnologiyalari-Toshkent-1998.

4. Sokolova, V.I. Ulug‘ vatan urushi yillarida oziq-ovqat ta’minoti // Harbiy-tarixiy jurnal. – 2009. - № 5 – S. 31-33.

Курабанов Нематилла Муродиллаевич PhD доцент Наманганский государственный технический университет (nematillo68@mail.ru)
Жабборов Исломбек Тўлқинжон ўғли Докторант (93-343-90-97) Наманганский государственный технический университет (islombek.jabborov.97@mail.ru)
Сиддиқов Мухиддин Зайниддин ўғли Докторант Наманганский государственный технический университет. mukhiddinsiddikov@gmail.com.

НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПУТЕМ ОПТИМИЗАЦИИ ПРОЦЕССА СУШКИ

Annotatsiya: *Ushbu maqolada oziq-ovqat mahsulotlarini, ayniqsa mevalarni sanoat miqyosida quritish jarayonlarini optimallashtirish orqali oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalasi ilmiy jihatdan yoritilgan. Quritish texnologiyasining energiya samaradorligi, mahsulot sifatini saqlab qolishdagi roli hamda mikrobiologik xavfsizlik nuqtai nazaridan qo'llaniladigan innovatsion yondashuvlar tahlil qilingan. Quritish rejimlarining mahsulotdagi oziq moddalar saqlanishiga ta'siri va quritishning turli usullari (konvektiv, infraqizil, vakuumli va sublimatsion) taqqoslab o'rganilgan. Maqolada ilg'or texnologiyalardan foydalanish orqali meva-sabzavot mahsulotlarining sifatini saqlab qolish, ularning saqlash muddatini uzaytirish va ekologik xavfsiz mahsulot ishlab chiqarish imkoniyatlari ko'rsatib berilgan.*

Kalit so'zlar: *quritish texnologiyasi, oziq-ovqat xavfsizligi, optimallashtirish, mevalarni qayta ishlash, energiya samaradorligi, mikrobiologik barqarorlik, innovatsion yondashuvlar.*

Аннотация: *в этой статье с научной точки зрения рассматривается вопрос обеспечения безопасности пищевых продуктов путем оптимизации процессов сушки пищевых продуктов, особенно фруктов, в промышленных масштабах. Были проанализированы роль технологии сушки в энергоэффективности, сохранении качества продукции, а также инновационные подходы, используемые с точки зрения микробиологической безопасности. Было изучено влияние режимов сушки на сохранение питательных веществ в продукте и сравнение различных методов сушки (конвективной, инфракрасной, вакуумной и сублимационной). В статье показаны возможности сохранения качества плодоовощной продукции, продления срока ее хранения и производства экологически безопасной продукции за счет использования передовых технологий.*

Ключевые слова: *технология сушки, безопасность пищевых продуктов, оптимизация, переработка фруктов, энергоэффективность, микробиологическая стабильность, инновационные подходы.*

Annotation: *this article scientifically covers the issue of ensuring food safety by optimizing the processes of drying food, especially fruits, on an industrial scale. The role of drying technology in maintaining energy efficiency, product quality, as well as innovative approaches applied in terms of Microbiological Safety have been analyzed. The effects of drying regimes on the storage of nutrients in the product and the various methods of drying (convective, infrared, vacuum and sublimative) have been studied by comparison. The article outlines the possibilities of preserving the quality of fruit and vegetable products through the use of advanced technologies, prolonging their shelf life and producing environmentally friendly products.*

Keywords: *Drying Technology, Food Safety, optimization, fruit processing, energy efficiency, microbiological stability, innovative approaches.*

Продовольственная безопасность-одна из сегодняшних глобальных проблем, решение которой требует многоступенчатых технологических подходов. Сушка плодоовощной продукции продлевает срок ее хранения и препятствует развитию опасных микроорганизмов. Однако неправильный процесс сушки приводит к снижению качества продукта и нарушению безопасности пищевых продуктов. Поэтому актуальным вопросом становится оптимизация процесса сушки на основе современных научно-технологических подходов.

Таблица – 1.

Способы сушки и их сравнение.

Метод сушки	Время	Влияние на качество	Потребление энергии	Температура (°C)
Конвективный	3-5 часов	Цвет меняется, вкус тускнеет	Высокий	50-70
Инфракрасный	2-4 часа	Хорошо хранится	Средний	40-60
Сублимационный (лиофильный)	10-20 часа	Максимальное качество сохраняется	Слишком высоко	-40-+45
Вакуумный	2-6 часов	Питательные вещества хорошо сохраняются	Средний	30-50

Роль технологии сушки в безопасности пищевых продуктов:

- Сушка снижает содержание влаги в продукте и останавливает развитие бактерий, грибков и дрожжей.
- Сушеные продукты приобретают устойчивость при транспортировке и хранении.
- Сушка при высоких температурах может привести к порче питательных веществ, поэтому важен выбор оптимальных режимов.

Научные подходы к оптимизации процесса сушки:

Таблица – 2.

Научные-предложения и соображения.

Проблема	Предлагаемое решение
Высокое потребление энергии	Внедрение систем регенерации тепла
Снижение качества	Низкотемпературные системы сушки под давлением
Микробиологическая безопасность	Стерилизация и УФ-облучение перед сушкой
Отходы переработки	Использование сушеных отходов в качестве биодобавки

1) Благодаря автоматизации процесса сушки баланс температуры и влажности находится под постоянным контролем.

2) В зависимости от вида изделия оптимально подбирается температура, время и скорость циркуляции воздуха.

3) За счет энергосберегающих устройств и систем теплообмена снижается себестоимость продукции.

Оптимизированная модель процесса сушки служит не только для поддержания качественных показателей продукта, но и для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Режимы сушки, разработанные по современным технологиям, сохраняют природные свойства плодов, позволяют их длительное хранение и вывоз на экспорт. Это в значительной степени способствует укреплению продовольственной безопасности республики.

Список литературы:

1) Исаев Ш.К. Технологии сушки плодов и овощей. - Ташкент: Фан, 2020.

2) Mahmudov N.A. Qayta ishlash sanoatida innovatsion yondashuvlar. - Andijon, 2020.

3) To‘xtasinov B.N. Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash texnologiyasi. - Toshkent: O‘qituvchi, 2019.

4) Mujibov A.X. Zamonaviy quritish texnologiyalari. - Samarqand: SamDU nashriyoti, 2021.

5) Баринов В.А. Энергосберегающие технологии в пищевой промышленности. - Москва: Колос, 2018.

Shadieva Gulnora Mardievna - i.f.d., prof.
ORCID: 0000-0001-7078-8815
gulnora.shodiyeva@mail.ru

O‘ZBEKISTONDA ORGANIK QISHLOQ XO‘JALIGI VA OZIQ-OVQAT SANOATINI RIVOJLANTIRISH YO‘LLARI

Annotatsiya:*Mazkur maqolada 2023–2024 yillarda O‘zbekistonda organik qishloq xo‘jaligi va oziq-ovqat sanoatini rivojlantirishga qaratilgan davlat siyosatlari va amaliy chora-tadbirlar tahlil qilinadi. Maqolada organik mahsulotlar yetishtirish, saqlash va qayta ishlash jarayonlarida sifat va xavfsizlikni ta’minlash, sertifikatlashtirish tizimlarini takomillashtirish, agroklasterlar va logistika infratuzilmasini rivojlantirish kabi masalalar yoritiladi. Shuningdek, mavjud muammolar va ularni hal etish bo‘yicha amalga oshirilgan choralar, kelgusidagi imkoniyatlar va tavsiyalar taqdim etiladi.*

Kalit so‘zlar:*Organik qishloq xo‘jaligi,Oziq-ovqat xavfsizligi,Mahsulot sifatini ta’minlash, Sertifikatlashtirish tizimlari,Agroklasterlar,Logistika infratuzilmasi,Davlat siyosatlari,Qayta*

Аннотация:*В данной статье анализируются государственная политика и практические меры, направленные на развитие органического сельского хозяйства и пищевой промышленности в Узбекистане в 2023–2024 годах. Рассматриваются вопросы обеспечения качества и безопасности при производстве, хранении и переработке органической продукции, совершенствование систем сертификации, развитие агрокластеров и логистической инфраструктуры. Также представлены существующие проблемы, предпринятые меры по их решению, будущие возможности и рекомендации.*

Ключевые слова: *Органическое сельское хозяйство, Безопасность пищевых продуктов, Обеспечение качества продукции, Системы сертификации,Агрокластеры,Логистическая инфраструктура,Государственная политика, Процессы переработки*

Annotation:*This article analyzes the state policies and practical measures aimed at developing organic agriculture and the food industry in Uzbekistan during 2023–2024. It examines issues related to ensuring quality and safety in the production, storage, and processing of organic products, improving certification systems, and developing agro-clusters and logistics infrastructure. The article also presents existing challenges, measures taken to address them, future opportunities, and recommendations.*

Keywords:*Organic agriculture,Food safety,Product quality assurance,Certification systems, Agro-clusters, Logistics infrastructure,S tate policies, Processing procedures*

O‘zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi va mahsulot sifatini ta’minlash — zamonaviy agrosanoatning asosiy maqsadlaridan biri bo‘lib, bu sohadagi muvaffaqiyat iqtisodiy barqarorlik va aholi salomatligini saqlashda muhim ahamiyatga ega. 2023–2024 yillarda O‘zbekiston hukumati organik qishloq xo‘jaligiga bo‘lgan e’tiborni oshirish va davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlash choralarini kuchaytirishga alohida ahamiyat berdi. Bu yo‘nalishdagi siyosatlar fermerlarga organik, Global GAP, Halal va Kosher sertifikatlarini olishda davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlashni o‘z ichiga oldi. Prezident Shavkat Mirziyoev tomonidan 2025 yilgacha organik mahsulotlar yetishtirish uchun sertifikatlangan yer maydonlarini 10 000 gektarga, keyingi uch yil ichida esa 100 000 gektarga yetkazish vazifasi qo‘yildi[1]. Bu maqsadga erishish uchun agroklasterlar, logistika va kooperatsiya tizimlarini rivojlantirish, laboratoriyalar, nazorat va sertifikatlashtirish tizimlarini takomillashtirish, shuningdek, genetik modifikatsiyalangan organizmlardan xoli mintaqalardan foydalanish kabi choralar ko‘rilmoqda. Mazkur maqolada 2023–2024 yillarda O‘zbekistonda xomashyo va mahsulotlarni yetishtirish, saqlash va qayta ishlash jarayonlarida sifat va xavfsizlikni ta’minlashga qaratilgan amaliy chora-tadbirlar va davlat siyosatining samaradorligi tahlil qilinadi. Mavjud muammolar va ularni hal etish bo‘yicha amalga oshirilgan choralar ko‘rib chiqiladi, shuningdek, kelgusidagi imkoniyatlar va tavsiyalar taqdim etiladi.Oziq-ovqat xavfsizligi va mahsulot sifatini ta’minlash murakkab va ko‘p bosqichli jarayon bo‘lib, xomashyoni yetishtirishdan tortib, uni saqlash va qayta ishlashgacha bo‘lgan barcha bosqichlarda yuqori standartlarga amal qilishni talab etadi. O‘zbekistonda 2023–2024 yillarda ushbu sohada amalga oshirilgan ishlar va erishilgan natijalarni tahlil qilish orqali mavjud muammolar va kelgusidagi imkoniyatlarni aniqlash mumkin. 2023–2024 yillarda O‘zbekistonda qishloq xo‘jaligi va oziq-ovqat sanoatida sezilarli o‘sish kuzatildi. 2024 yilda umumiy qishloq xo‘jaligi mahsulotlari hajmi 444,6 trillion so‘mni (35,1 milliard dollar) tashkil etdi, bu so‘nggi besh yilda 18,5% o‘sishni ko‘rsatadi[2] . Meva-sabzavot yetishtirishda ham yuqori natijalarga erishildi: 2024 yilda 2 million tonna meva va sabzavot eksport qilinib, 1,5 milliard dollar daromad olindi[3] .Shu bilan birga, mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash sohasida ham rivojlanish

[1] https://interfax.com/newsroom/top-stories/108175/?utm_

[2] https://daryo.uz/en/2025/03/25/uzbekistans-agricultural-output-hits-351bn-in-2024-growing-185-in-five-years?utm_source=chatgpt.com

[3] https://kun.uz/en/news/2025/01/22/uzbekistan-exported-15-billion-worth-of-fruits-and-vegetables-in-2024-statistics-agency?utm_source=chatgpt.com

kuzatildi. 2023 yilda oziq-ovqat sanoati mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi 86 trillion so‘mni (6,8 milliard dollar) tashkil etdi, bu 23 million tonna meva va sabzavot hosili bilan ta’minlandi[4] .Ushbu maqolada 2023–2024 yillarda O‘zbekistonda xomashyo va mahsulotlarni yetishtirish, saqlash va qayta ishlash jarayonlarida sifat va xavfsizlik masalalari tahlil qilinadi. Mavjud muammolar va ularni hal etish bo‘yicha amalga oshirilgan chora-tadbirlar ko‘rib chiqiladi, shuningdek, kelgusidagi imkoniyatlar va tavsiyalar taqdim etiladi. So‘nggi yillarda organik qishloq xo‘jaligi dunyo miqyosida barqaror o‘sishni namoyon etmoqda. FiBL va IFOAM – Organics International tomonidan e’lon qilingan "The World of Organic Agriculture" 2025 yilgi hisobotiga ko‘ra, 2023 yil oxiriga kelib, dunyo bo‘yicha organik yer maydonlari 98,9 million gektarga yetdi, bu 2022 yilga nisbatan 2,6 foizga ko‘pdir. Ushbu yer maydonlari 4,3 million organik ishlab chiqaruvchi tomonidan boshqarilmoqda[5]. Organik mahsulotlar bozori ham o‘sishni davom ettirmoqda. 2023 yilda organik oziq-ovqat mahsulotlari savdosi 136,4 milliard yevroni tashkil etdi. Eng yirik bozorlar sifatida AQSh (59,0 milliard yevro), Germaniya (16,1 milliard yevro) va Xitoy (12,6 milliard yevro) qayd etildi. O‘zbekistonda ham organik qishloq xo‘jaligiga bo‘lgan e’tibor ortib bormoqda. 2024 yilda mamlakatda organik mahsulotlar yetishtirish uchun sertifikatlangan yer maydonlari 3 900 gektarni tashkil etdi. Prezident Shavkat Mirziyoev tomonidan 2025 yilgacha bu ko‘rsatkichni 10 000 gektarga, keyingi uch yil ichida esa 100 000 gektarga yetkazish vazifasi qo‘yildi. Bu maqsadda fermerlarga organik, Global GAP, Halal va Kosher sertifikatlarini olishda davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlash choralari ko‘rilmoqda. Mamlakatda meva-sabzavot yetishtirish sohasida ham ijobiy o‘zgarishlar kuzatilmoqda. 2023 yilda O‘zbekistonda 23 million tonna meva va sabzavot yetishtirildi. 2024 yilda esa meva-sabzavot eksporti 2 milliard dollardan oshdi, bu 2023 yilga nisbatan 370 million dollarga ko‘pdir.[6] Bu ma’lumotlar O‘zbekistonning organik qishloq xo‘jaligi sohasidagi salohiyati yuqori ekanligini va bu yo‘nalishdagi rivojlanish uchun katta imkoniyatlar mavjudligini ko‘rsatadi.2023 yilda O‘zbekistonda umumiy don hosili 8,4 million tonnani tashkil etdi, bu oxirgi besh yillik o‘rtacha ko‘rsatkichdan 20% yuqori. Shu jumladan, bug‘doy hosili 7,1 million tonna, jo‘xori 600 ming tonna va sholi 355 ming tonna miqdorida yetishtirildi. 2024 yilning yanvar-sentabr oylarida esa barcha toifadagi xo‘jaliklar tomonidan 7,5 million tonna don, 2,8 million tonna sabzavot va 1,6 million tonna kartoshka yetishtirildi.2024 yilda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi 103,7 trln so‘mni tashkil etdi, bu 2023 yildagi 65,7 trln so‘mga nisbatan 57,8% ko‘pdir. Bu o‘sish mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash infratuzilmasining rivojlanishi, shuningdek, yangi texnologiyalarni joriy etish bilan bog‘liq.

2023 yilda esa oziq-ovqat sanoati mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi 86 trillion so‘mni (6,8 milliard dollar) tashkil etdi, bu 23 million tonna meva va sabzavot hosili bilan ta’minlandi.

2023 yilda oziq-ovqat mahsulotlarining jahon narxlari 13,7 foizga arzonlashdi. Bu natija ayrim oziq-ovqat mahsulotlari uchun bojxona to‘lovlarini nolga

[4] https://www.intellinews.com/uzbekistan-s-food-industry-totals-6-8-bn-in-2023-318122/?utm_source=chatgpt.com
[5] https://www.fibl.org/en/info-centre/news/organic-market-back-on-track?utm_s
[6] https://interfax.com/newsroom/top-stories/108175/?utm_source=chatgpt.com

tenglashtirish kabi chora-tadbirlar natijasidir. O‘zbekistonda qishloq xo‘jaligi sohasida asrlar davomida shakllangan an’anaviy sabzavotchilik va bog‘dorchilik madaniyati mahalliy o‘g‘itlardan foydalanishni ko‘zda tutadigan biologik dehqonchilik tamoyillariga asoslangan. Bu esa genetik modifikatsiya qilingan organizmlar (GMO)dan foydalanmasdan, ozuqaviy qiymati yuqori, o‘ziga xos ta’m va iste’mol xususiyatlariga ega bo‘lgan organik (ekologik toza) meva va sabzavotlarni yetishtirish imkonini beradi.

Respublikamizda organik qishloq xo‘jaligini rivojlantirish uchun quyidagi qulay sharoitlar mavjud: Bularga eng avvalo zaharli moddalar bilan zararlanmagan ekin maydonlarini kiritish mumkin.O‘zbekistonda ko‘plab hududlar zaharli kimyoviy moddalar bilan zararlanmagan bo‘lib, bu organik dehqonchilikni yo‘lga qo‘yish uchun muhim omil hisoblanadi. Ikkinchidan,tomorqa xo‘jaliklarida yetishtirilgan organik mahsulotlarni eksport qilish imkoniyati- organik mahsulotlarga bo‘lgan xalqaro talabning ortishi aholi daromadini oshirish va eksport salohiyatini kengaytirish imkonini beradi. Uchinchidan,agroklaster, logistika va kooperatsiya tizimlarini rivojlantirish. Bu esa,organik ishlab chiqarishni tashkil etishda agroklasterlar va logistika tizimlarini rivojlantirish aholi bandligini oshirishga xizmat qiladi. To‘rtinchidan,laboratoriyalar, nazorat va sertifikatlashtirish tizimlarini takomillashtirishorьiali qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifatini tahlil qilish va xalqaro standartlarga muvofiq sertifikatlashtirish tizimlarini rivojlantirish organik mahsulotlar ishlab chiqarishni rag‘batlantiradi. Beshinchidan,genetik modifikatsiyalangan organizmlardan holi mintaqalar-O‘zbekistondagi ko‘plab hududlar GMOdan xoli bo‘lib, bu organik mahsulotlar yetishtirish uchun qulay sharoit yaratadi.Qishloq xo‘jaligi va oziq-ovqat sanoati O‘zbekiston iqtisodiyotining asosiy tarmoklaridan biri bo‘lib, aholining oziq-ovqat ta’minoti va ish o‘rinlarini yaratishda muhim ahamiyatga eta. Sohaning ayni paytdagi asosiy muammolaridan biri — ekologik toza, barqaror va sifatli organik mahsulotlar ishlab chiqarishning nisbatan kam rivojlanganligidir.Organik qishloq xo‘jaligi — bu ximiyaviy o‘g‘itlar, pestitsidlar va genetik modifikatsiyalangan organizmlar (GMO) ishlatilmay, tabiiy usullarda mahsulot yetishtirish tizimi. Bu usul atrof-muhitni saqlash, iste’molchilarning sog‘lig‘ini muxofaza qilish va qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining eksport imkoniyatlarini oshirish imkonini beradi. O‘zbekistonda organik qishloq xo‘jaligini rivojlantirish uchun zamonaviy agrotexnologiyalarni joriy etish, fermerlarni qo‘llab-kuvvatlash, xalqaro standartlarga mos mehnatni tashkil etish va ishlab chiqarilgan organik mahsulotlarni savdo qilishning yandi yo‘llarini ishlab chiqish lozim. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari ishlab chiqarishdagi so‘nggi yillarda quyidagi tendensiyalar kuzatilmoqda. 2023 yilda O‘zbekistonda 23 million tonna meva va sabzavot yetishtirildi. Bu ko‘rsatkich 2022 yilga nisbatan 15,8% o‘sishni ko‘rsatadi. 2024 yilda esa meva-sabzavot eksporti 2 milliard dollardan oshdi, bu 2023 yilga nisbatan 370 million dollarga ko‘pdir. Aholi jon boshiga qariyb 300 kg sabzavot, 75 kg kartoshka va 44 kg uzum to‘g‘ri keladi, bu xalqaro normalarga ko‘ra maqbul deb hisoblanadigan iste’mol me’yoridan uch barobar ko‘pdir.2023 yilda O‘zbekistonda fermer xo‘jaliklari mamlakat umumiy qishloq xo‘jaligi mahsulotining 60% dan ortig‘ini ishlab chiqardi. Bu fermerlar tomonidan zamonaviy agrotexnologiyalarni joriy etish va innovatsion yondashuvlarni qo‘llash natijasida erishildi. Masalan,

zamonaviy ekin navlarini joriy etish hosildorlikni 20–30% ga oshirish imkonini berdi. Shuningdek, zamonaviy issiqxonalarda mikroklimatni boshqarish tizimlarini joriy etish natijasida hosildorlik 25% ga oshdi va energiya sarfi 15% ga kamaydi. 2024 yilda O‘zbekistonda meva va sabzavot eksporti 2 milliard dollardan oshdi, bu 2023 yilga nisbatan 370 million dollarga ko‘pdir. Bu ko‘rsatkich mamlakatning organik qishloq xo‘jaligi mahsulotlariga bo‘lgan xalqaro talabning ortishi va eksport salohiyatining kengayishiga dalolat beradi.

Xulosa qilib shuni ta’kidlash lozimki, O‘zbekistonda organik qishloq xo‘jaligini rivojlantirish uchun mavjud sharoitlar va so‘nggi yillardagi ijobiy tendensiyalar ushbu sohaning kelgusidagi rivoji uchun mustahkam asos bo‘lib xizmat qiladi. Agrosanoatni modernizatsiyalash, zamonaviy texnologiyalarni joriy etish va xalqaro standartlarga muvofiq sertifikatlashtirish tizimlarini rivojlantirish orqali O‘zbekiston organik mahsulotlar ishlab chiqarish va eksport qilish sohasida yetakchi mamlakatlar qatoriga kirishi mumkin.O‘zbekistonda xomashyo va mahsulotlarni yetishtirish, saqlash va qayta ishlash jarayonlarida sifat va xavfsizlikni ta’minlash borasida sezilarli yutuqlarga erishildi. Mahsulot ishlab chiqarish hajmining o‘sishi, infratuzilmaning rivojlanishi va sanitariya-gigiena qoidalariga rioya qilish orqali oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashda muhim qadamlar qo‘yildi. Shu bilan birga, uy sharoitida tayyorlangan mahsulotlar bilan bog‘liq xavf-xatarlarni kamaytirish uchun aholi o‘rtasida tushuntirish ishlarini kuchaytirish zarur.

Каримова Ш.М. - старший преподователь,СамИЭС

ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация: *В статье рассматриваются современные инновационные технологии, используемые для повышения безопасности пищевых продуктов. Анализируются примеры реального применения технологий в производстве, а также их перспективы в контексте глобальных вызовов в сфере здравоохранения и продовольственной безопасности.*

Ключевые слова: *пищевая безопасность, инновационные технологии, биотехнологии, нанотехнологии, умная упаковка, блокчейн, импульсная обработка, 3D-печать.*

Пищевая безопасность — это совокупность условий и мероприятий, обеспечивающих отсутствие вредных воздействий продуктов питания на здоровье человека. В условиях глобализации, роста населения и ухудшения экологической обстановки вопросы контроля качества и безопасности продуктов приобретают особую актуальность. Согласно данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), ежегодно миллионы людей страдают от болезней, вызванных употреблением небезопасной пищи. На этом фоне инновационные технологии становятся ключевым инструментом, позволяющим не только минимизировать риски пищевых отравлений, но и повысить эффективность производства. Компании стремятся интегрировать

новейшие научные достижения в свои производственные процессы, чтобы удовлетворить требования потребителей и законодательства.

Ниже приведены применение применения биотехнологий, нанотехнологий, цифровых решений и новых методов обработки в обеспечении качества и санитарной надежности продуктов.

1. Биотехнологические решения в производстве. Биотехнологии — один из наиболее активно развивающихся секторов, влияющих на безопасность продуктов. Использование ферментации, пробиотиков, энзимов и генной инженерии позволяет создавать продукты с улучшенными свойствами и минимальным риском загрязнений. Пробиотические культуры широко применяются в производстве кисломолочной продукции. Они подавляют развитие патогенной микрофлоры и способствуют формированию здоровой микробиоты кишечника. Ферментационные процессы позволяют естественным образом консервировать продукт, снижая необходимость в синтетических добавках и консервантах. Генно-модифицированные организмы (ГМО) могут быть использованы для повышения устойчивости сельскохозяйственных культур к вредителям и заболеваниям.

2. Нанотехнологии и безопасность продуктов. Нанотехнологии находят широкое применение в разработке новых упаковочных материалов и систем контроля качества. Наночастицы серебра, цинка, титана используются в антимикробных упаковках, которые препятствуют росту бактерий и плесени. Нанодатчики встраиваются в упаковку и могут сигнализировать об изменении температуры, влажности, а также о наличии патогенов или токсинов.

3. Цифровые технологии: блокчейн и IoT. Блокчейн позволяет фиксировать каждую стадию жизненного цикла продукта — от выращивания сырья до поставки в торговую сеть. Данные невозможно изменить, что обеспечивает прозрачность и подотчетность. Интернет вещей (IoT) используется на складах и в логистике для мониторинга условий хранения продуктов.

4. Инновационные методы обработки продуктов. Современные технологии позволяют обеззараживать пищу, сохраняя её свойства. Импульсная электрическая обработка разрушает клетки микроорганизмов без нагрева. Озоновая и ультразвуковая обработка дезинфицируют продукты без химии. Гидростатическое давление убивает бактерии без изменения вкуса продукта.

5. Интеллектуальные и активные упаковки. Инновационная упаковка сегодня не только защищает продукт, но и информирует потребителя о его состоянии. Индикационные элементы меняют цвет при нарушении условий хранения. Активные упаковки включают поглотители кислорода и антисептики. Разрабатываются биоразлагаемые материалы на растительной основе.

6. 3D-печать продуктов. 3D-печать применяется для персонализации и точного дозирования пищевых компонентов. Технология особенно полезна в лечебном питании, школьных и космических рационах. Компании, такие как Natural Machines, уже выпускают пищевые 3D-принтеры.

Инновационные технологии радикально меняют подход к производству и контролю качества пищевых продуктов. Их внедрение позволяет существенно

повысить уровень безопасности, минимизировать риски для здоровья потребителей и одновременно оптимизировать производственные процессы. В условиях современных вызовов — эпидемий, изменения климата, дефицита ресурсов — такие технологии становятся необходимостью. В дальнейшем ожидается рост внедрения ИИ, автоматизированных систем контроля, биосенсоров и устойчивых упаковок.

Список использованной литературы

1. Всемирная организация здравоохранения. Безопасность пищевых продуктов. https://www.who.int/foodsafety/

2. Гудков Г.Ф., Лабунец Н.А. Технологии производства продуктов питания. — М.: Колос, 2020.

3. Седов А.А. Инновации в пищевой промышленности. — СПб.: Профессия, 2021.

4. Nestlé и IBM Food Trust: применение блокчейн-технологий в цепочках поставок. — https://www.ibm.com/blockchain/solutions/food-trust

5. ReportLinker. Global Food Nanotechnology Market. — 2023.

6. Food Safety Magazine. Advances in Active and Intelligent Packaging. — 2022.

Qudratova Nozliya Ilhom qizi, Qayumova Zilola Furqat qizi - Chirchiq davlat pedagogika universiteti “San’atshunoslik” fakulteti, Tasviriy san’at va muhandislik grafikasi yo‘nalishi 2-bosqich talabalari

XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISHNING INNOVATSION TEXNOLOGIYALARI

Annotatsiya: *ushbu maqolada oziq-ovqat mahsulotlarini xavfsiz ishlab chiqarishdagi innovatsion texnologiyalarni qo'llashning nazariy asoslari hamda amaliy jihatlari yoritiladi. Shuningdek, biotexnologiya, aqlli qadoqlash, blokcheyn texnologiyasi, sun'iy intellekt kabi zamonaviy yondashuvlarning roliga baho berilgan. Maqolada ishlab chiqarish jarayonining samaradorligini oshirish va iste'molchilar salomatligini ta'minlashga qaratilgan taklif va shaxsiy fikrlar keltirilgan.*

Kalit so‘zlar: *oziq-ovqat xavfsizligi, innovatsiya, texnologiya, biotexnologiya, sun'iy intellekt, aqlli qadoqlash.*

Abstract: *This article discusses the theoretical and practical aspects of using innovative technologies in the safe production of food products. It evaluates the role of modern approaches such as biotechnology, smart packaging, blockchain technology, and artificial intelligence. The paper also presents proposals aimed at increasing production efficiency and ensuring consumer health.*

Keywords: *food safety, innovation, technology, biotechnology, artificial intelligence, smart packaging.*

Аннотация: *В данной статье освещены теоретические и практические аспекты применения инновационных технологий в безопасном производстве пищевых продуктов. Оценена роль современных подходов, таких как биотехнологии, умная упаковка, блокчейн и*

искусственный интеллект. Приведены предложения, направленные на повышение эффективности производства и обеспечение здоровья потребителей.

Ключевые слова: *безопасность пищевых продуктов, инновации, технологии, биотехнологии, искусственный интеллект, умная упаковка.*

Zamonaviy oziq-ovqat sanoati oldida turgan asosiy muammolardan biri mahsulotlarning xavfsizligini ta'minlash hisoblanadi. Iste’molchilarning sog‘lig‘i va hayot sifati bevosita iste’mol qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlariga bog‘liqdir. Shuning uchun ishlab chiqarish jarayonlariga innovatsion texnologiyalarni joriy etish bugungi kunda dolzarb masalaga aylandi.

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda bir qator innovatsion texnologiyalar qo‘llanilib kelinmoqda. Jumladan:

1. Biotexnologiya – mikroorganizmlardan foydalanib konservantlar, probiotiklar hamda foydali fermentlar ishlab chiqarilishi orqali mahsulotlarning sifati va saqlanish muddatini oshirish imkoniyatini beradi.

2. Aqlli qadoqlash texnologiyasi – bu mahsulotning holatini aniqlovchi datchiklar yordamida iste’molchiga oziq-ovqatning haqiqiy holati haqida ma'lumot yetkaziladi.

3. Blokcheyn texnologiyasi – mahsulot harakati, ishlab chiqarish manbaini kuzatish imkonini yaratdi, bu esa qalbakilashtirish va noto‘g‘ri yorliqlashga qarshi kurashishda muhim vosita hisoblanadi.

4. Sun'iy intellekt – ishlab chiqarish jarayonlarini avtomatlashtirish, sifat nazoratini mustahkamlash va mahsulot tarkibini tahlil qilish, xavf-xatarlarni oldindan aniqlashda samarali vosita bo‘ladi. Ushbu texnologiyalar nafaqat oziq-ovqat mahsulotlari sifatini yaxshilaydi, balki ularning xavfsizligini ta'minlashga xizmat qiladi. Ular ishlab chiqarish samaradorligini oshirish, resurslarni tejash hamda ekologik barqarorlikni saqlashda muhim ahamiyat kasb etadi.

Xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda innovatsion texnologiyalarni qo‘llash ishlab chiqarish sifati va yana samaradorligini oshiradi. Aholining sog‘lig‘ini saqlashda ham muhim rol o‘ynaydi. Buning uchun quyidagi takliflarni amalga oshirish maqsadga muvofiqdir:

- Mahalliy ishlab chiqaruvchilarga innovatsion texnologiyalarni joriy qilishda davlat tomonidan subsidiyalar ajratish;

- Oliy ta’lim muassasalarida oziq-ovqat xavfsizligi hamda texnologiyalari bo‘yicha innovatsion yo‘nalishlarni rivojlantirish;

- Ilmiy-tadqiqot institutlari bilan hamkorlikda ilg‘or texnologiyalarni sinovdan o‘tkazish, amaliyotga joriy etish.

Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligini ta'minlash — bu inson salomatligi, jamiyat farovonligi, iqtisodiy barqarorlikning ajralmas tarkibiy qismi hisoblanadi. Global miqyosda aholining soni ortib borayotgani, ekologik muammolar, oziq-ovqat zanjiridagi murakkabliklar va yangi xavf-xatarlar mavjud sharoitda ushbu sohani raqamlashtirish hamda innovatsion texnologiyalar bilan boyitish muhim ahamiyat kasb etib kelmoqda. O‘zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha tizimli islohotlar olib borilmoqda. Biroq mavjud texnologiyalarni keng joriy qilish, ilmiy yondashuvlarni kuchaytirish va xususiy sektorni jalb etish orqali sohaga yanada katta

sur’at berish mumkin.

Maqolaning nazariy va ilmiy ahamiyati shundaki, unda zamonaviy texnologiyalar asosida oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning kompleks yondashuvi taklif etiladi. Bu ilmiy yo‘nalish oziq-ovqat sohasida yangi tadqiqotlar olib borish, texnologik innovatsiyalarni joriy qilish, sog‘lom jamiyatni shakllantirish uchun muhim ahamiyatga egadir.

Xulosa qilib aytganda maqolaning nazariy va ilmiy ahamiyati shundaki, u innovatsion texnologiyalar asosida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bo‘yicha aniq ilmiy asoslangan yo‘nalishlarni taklif qiladi hamda bu sohadagi tadqiqotlarga zamin yaratadi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Karimov, A. A., & Abdurahmonov, B. B. (2022). Oziq-ovqat xavfsizligi va uning innovatsion rivojlanish yo‘llari. Toshkent: Innovatsiya nashriyoti.

2. Hasanova, D. Sh. (2021). Sun’iy intellekt asosida oziq-ovqat sifatini nazorat qilish usullari. Ilm va taraqqiyot, 4(2), 112–119.

3. FAO. (2023). Food Safety and Innovation in Processing Technologies. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

4. Murodov, U. T. (2020). Biotexnologik usullarning oziq-ovqat sanoatida qo‘llanilishi. Fan va Texnika, 6(3), 85–92.

5. Wang, X., & Liu, Y. (2019). Blockchain technology in the food industry: from traceability to sustainability. Trends in Food Science & Technology, 91, 563–573.

6. Xalqaro Oziq-ovqat Standartlari (Codex Alimentarius). (2022). Oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi bo‘yicha xalqaro qo‘llanma. WHO/FAO.

Qobilov Nurbek Erkin o‘g‘li* – Qarshi davlat texnika universiteti tadqiqotchisi.
Dodayev Qo‘chqor Odilovich – Toshkent kimyo-texnologiya instituti professori, t.f.d.,
*Tel: +998939094444, *Email: nurikkab93@gmail.com

OZIQAVIY QIYMATLARI MAQBULLASHTIRILGAN OZIQA MAKKAJO‘XORISI ISHLAB CHIQARISHDA DON KIMYOVIY TARKIBINING AHAMIYATI

Annotatsiya. *Ushbu maqolada xavfsiz hamda aholi ehtiyojlarini qondiruvchi oziq-ovqat mahsuloti ishlab chiqarishda makkajo‘xori va uning boy biokimyoviy tarkibining ahamiyati, turli kasalliklarni oldini olishda hamda inson salomatligini yaxshilashda makkajo‘ridan tayyorlanadigan oziqa va konserva mahsulotlarining tutgan o‘rni to‘g‘risida ma’lumot beriladi.*

Kalit so‘zlar. *Makkajo‘xori, bolalar ovqati, oziqaviy qiymat, energiya, oqsil, kraxmal, parhezli modifika, surunkali kasalliklar, ishtaha.*

Аннотация. *В данной статье рассматривается значение кукурузы и ее богатого биохимического состава в производстве безопасных продуктов питания, удовлетворяющих потребности населения, а также роль продуктов, приготовленных из кукурузы, в*

профилактике различных заболеваний и улучшении здоровья человека.

Ключевые слова. *Кукуруза, детское питание, пищевая ценность, энергия, белок, крахмал, диетическая модификация, хронические заболевания, аппетит.*

Abstract. *This article provides information about the importance of corn and its rich biochemical composition in the production of safe food products that meet the needs of the population. It also discusses the role of corn-based foods in preventing various diseases and improving human health.*

Keywords. *Corn, baby food, nutritional value, energy, protein, starch, dietary modification, chronic diseases, appetite.*

Kirish. Makkajo‘xori (Zea mays L.) dunyoning eng muhim donli ekinlaridan biri bo‘lib, ko‘plab mamlakatlarda asosiy oziq-ovqat manbayi hisoblanadi [1]. Makkajo‘xori Antarktidadan tashqari dunyoning barcha qit’alarida yetishtiriladi. U bir yillik, ayrim jinsli, quyoshsevar o‘simlik bo‘lib, oziqlarga boy, yaxshi drenajlangan tuproqda a’lo darajada o‘sadi. Makkajo‘xorining har bir qismi, po‘stlog‘idan tortib tolasigacha foydalidir. Makkajo‘xori mahsulotlarining 3500 dan ortiq turli xil qo‘llanilish usullari mavjud. Makkajo‘xori inson va hayvonlar oziqlanishi uchun xizmat qilishdan tashqari ko‘plab vazifalarni bajaradi U qayta ishlanib bolalar ovqati, saqich, shirinlik muzi, yeryong‘oq yog‘i, antibiotiklar, kartoshka chipslari, muzqaymoqlar, tortlar va marshmellovlarda ishlatiladi. Makkajo‘xori inson va hayvonlar oziqlanishi uchun xizmat qilishdan tashqari ko‘plab vazifalarni bajaradi U qayta ishlanib bolalar ovqati, saqich, shirinlik muzi, yeryong‘oq yog‘i, antibiotiklar, kartoshka chipslari, muzqaymoqlar, tortlar va marshmellovlarda ishlatiladi.

Makkajo‘xorining ahamiyati, shuningdek, uning oziqaviy qiymatga ega moddalarga boy ekanligi bilan ham izohlanadi. Ayniqsa, 15% namlikka ega bo‘lgan 100 g makkajo‘xori uni 355 kkal energiya beradi, bu esa bug‘doy unining 352 kkal, javdar unining 348 kkal va po‘sti tozalangan arpaning 346 kkal energiyasidan yuqoridir [2].

Asosiy qism. Makkajo‘xori va boshqa donlarni iste’mol qilishni ko‘paytirishning parhezli modifikasiyalari salomatlikni optimallashtirish va surunkali kasalliklar xavfini kamaytirishning amaliy strategiyasi hisoblanadi [3].

Makkajo‘xori donlarining oziqaviy ahamiyatiga kelsak, ko‘plab tadqiqotchilar [4, 5] ularning uglevodlar, oqsillar, yog‘lar, shuningdek minerallar (fosfor, natriy, oltingugurt, kaliy, magniy, selen va mis) hamda vitaminlar uchun muhim manba ekanligini ta’kidlaydilar, biroq ayrim boshqa moddalar etishmaydi. Aholining kamqonligi va oziq-ovqat etishmasligi tufayli muammolarga duch kelgan mamlakatlarda makkajo‘xori tarkibi temir, karotinoidlar va boshqa minerallar bilan boyitiladi(1-jadval) [6, 7].

Makkajo‘xori tarkibida tiamin mavjud bo‘lib, u xotirani, kognitiv funksiyalarni va neyron salomatligini yaxshilaydi. Makkajo‘xori tarkibida folat miqdori homiladorlik davrida muhim modda hisoblanadi. Makkajo‘xori fosforga boy bo‘lib, u me’yoriy o‘sish, buyrak faoliyati va suyaklar salomatligini saqlashga yordam beradi [8].

1-jadval

Makkajo‘xori donining kimyoviy tarkibi

O‘rganilgan modda nomi	**O‘lchov birligi**	**Oq makka-jo‘xori**	**Sariq makka-jo‘xori**	**Oq shirin makka-jo‘xori**	**Sariq shirin makka-jo‘xori**
Suv	*g*/100 *g*	74.37	74.37	75.96	76.05
Energiya	*kkal*/100 *г*	365	365	86	86
Oqsil	*g*/100 *g*	9.42	9.42	3.22	3.27
Umumiy lipid (yog‘)	*g*/100 *g*	4.74	4.74	1.18	1.35
Uglevodlar farq bo‘yicha	*g*/100 *g*	74.26	74.26	19.02	18.7
Kletchatka	*g*/100 *g*	Aniqlan-magan	7.3	2.7	2
Qandlar	*g*/100 *g*	Aniqlan-magan	0.64	3.22	6.26

Makkajo‘xori doni o‘simlikning iste’mol qilinadigan va oziqaviy qismi hisoblanadi. U, shuningdek, C vitamini, Ye vitamini, K vitamini, V1 vitamini (tiamin), V2 vitamini (riboflavin), V3 vitamini (niatsin), V5 vitamini (pantoten kislotasi), B6 vitamini (piridoksin), folat kislotasi, selen, N-p-kumaril triptamin va N-ferulil triptamin tarkibiga ega. Kaliy asosiy oziqaviy modda bo‘lib, u muhim ahamiyatga ega, chunki o‘rtacha inson ratsionida u yetishmaydi va peshob haydovchi xususiyatlarga ega. Sog‘lik uchun makkajo‘xorining turli xil foydalari mavjud. Uning tarkibidagi B-kompleks vitaminlari teri, soch, yurak, miya va to‘g‘ri ovqat hazm qilish uchun foydali. Shuningdek, ular bo‘g‘imlar harakatini yaxshilashi tufayli revmatizm alomatlarini oldini oladi deb hisoblanadi. A, C va K vitaminlarining beta-karotin va selen bilan birgalikda mavjudligi qalqonsimon bez va immun tizimi faoliyatini yaxshilashga yordam beradi [9].

Oqsil muammosini hal qilishda barcha turdagi qishloq xo‘jalik o‘simliklari (turli xil donli ekinlar, makkajo‘xori, dukkakli don ekinlari, shuningdek, o‘tlar va boshqalar) to‘qimalarida oqsillar miqdorini oshirish va ularning aminokislotalar tarkibini yaxshilashga qaratilgan seleksiya asosiy rol o‘ynashi kutilmoqda [10].

Yuqori amilazali makkajo‘xori uni/kraxmalining ovqatdan keyingi glikemik/insulinemik javoblarga, insulinga sezuvchanlikka, to‘yinish/ishtahaga, yog‘ almashinuvi/semizlikka, yo‘g‘on ichak sog‘lig‘iga va minerallar so‘rilishiga ta’siriga alohida e’tibor qaratilgan [11]. Makkajo‘xori donlarini ho‘l yoki quruq usulda maydalash orqali olingan mahsulotlar keyingi o‘zgarishlarga uchramasligi yoki uchrashi mumkin. Bu mahsulotlar nonushta uchun iste’mol qilinadigan donli oziq-ovqatlar, turli xil yengil gazaklar, tortillalar va boshqa ko‘plab oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashda ishlatiladi [12].

Taklif va tavsiyalar. Makkajo‘xori donining fitokimyoviy tarkibi, ya’ni undagi antioksidantlar, oqsillar, uglevodlar, vitaminlar va boshqa muhim komponentlar uni yuqori oziqaviy va terapevtik ahamiyatga ega qimmatli mahsulotga aylantiradi. Mazkur maqolada qayd etilganidek, xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda makkajo‘xorining ushbu tarkibiy qismlaridan foydalanish inson

salomatligini mustahkamlash, yurak-qon tomir, qandli diabet, saraton kabi kasalliklarni oldini olishda muhim rol o‘ynaydi va shularni e’toborga olgan holda quyidagi taklif va tavsiyalar ilgari suriladi:

- ilmiy-tadqiqot ishlarini kengaytirish: Makkajo‘xori donining fitokimyoviy tarkibini chuqur o‘rganishga qaratilgan ilmiy tadqiqotlarni kengaytirish, ayniqsa, mahalliy navlar asosida fitonutrientlarni aniqlash bo‘yicha tahlillar o‘tkazish tavsiya etiladi.

- texnologik jarayonlarni takomillashtirish: Biokimyoviy qiymatni saqlab qolish va oshirishga yo‘naltirilgan, issiqlik va fermentativ ishlov berish texnologiyalarini joriy etish lozim.

- innovatsion oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish: Biofaolligi yuqori bo‘lgan makkajo‘xori asosida yangi turdagi parhez, diabetik yoki bolalar ovqatlari uchun mo‘ljallangan mahsulotlarni ishlab chiqish va ommalashtirish zarur.

- sog‘lom turmush tarzini targ‘ib qilish: Aholi o‘rtasida sog‘lom ovqatlanish va makkajo‘xorining foydali xususiyatlari to‘g‘risida axborot-targ‘ibot kampaniyalarini olib borish lozim.

- sertifikatlashtirish va nazorat tizimini kuchaytirish: Makkajo‘xori asosidagi oziq-ovqat mahsulotlarining xavfsizligi va sifatini nazorat qilish bo‘yicha zamonaviy laboratoriya tekshiruvlarini yo‘lga qo‘yish, sertifikatlashtirish tizimini kuchaytirish maqsadga muvofiq.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Solanke G.M., Ajay K.S., Shukla R.N., Harison M. and Souvik T. Physico-chemical properties of different corn (zea mays) verities. International Journal of Food and Nutritional Sciences 2022, Volume 11, S Iss 3, 557-564 p.
2. Cristea M., Cabulea I., Sarca T. Importanța economică, răspândirea geografică, producția și comerțul cu porumb. Porumbul - Studiu Monografic, București: Editura Academiei Române. 2004, №1. 17–27 p.
3. Siyuan Sheng, Tong Li, RuiHai Liu. Corn phytochemicals and their health benefits. Food Science and Human Wellness. Volume 7, Issue 3, September 2018, 185-195 p.
4. Wildman R., Kerksick C., Campbell B., 2010, Carbohydrates, Physical Training, and Sport Performance, Strength and Conditioning Journal, 32(1):21–29.
5. Shah T.R., Prasad K. and Kumar P. Maize – A potential source of human nutrition and health: A review. Cogent Food & Agriculture, 2016, 2(1). 9 p.
6. Ranum P., Peña-Rosas J.P., Garcia-Casal M.N. Global Maize Production, Utilization, and Consumption, Annals of the New York Academy of Sciences. 2014. 105-112 p.
7. Zurak D., Grbeša D., Duvnjak M., Kiš G., Međimurec T., Kljak K. Carotenoid Content and Bioaccessibility in Commercial Maize Hybrids, Agriculture. 2021, 11(7), 586. 12 p. file:///C:/Users/HP/Downloads/agriculture-11-00586-v2.pdf
8. Milind P. and Isha D. Zea maize: A modern craze. International Research Journal of Pharmacy, 2013, № 4, -P.39–43.

9. Kumar D. and Jhariya N. A. Nutritional, medicinal and economical importance of corn: A mini review. Research Journal of Pharmaceutical Sciences, 2013, 2. 7–8 p.
10. Долгополова Н.В., Рюмшина С.Ф., Дудинова Т.А., Галкин А.И. Влияние биохимических показателей зерна кукурузы на технологии режимов хранения. //Общее земледелие и растениеводство.// 2022, -С 20-27.
11. Yongfeng Ai, Jaylin J. Macronutrients in corn and human nutrition, 2016, 15(3). –P.581-598.
12. Nuss E.T., Tanumihardjo S.A. Maize: a paramount staple crop in the context of global nutrition, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 2010, 9(4). –P.417–436.
13. Kobilov N., Dodayev K. Development of a principal technological scheme for performing technical-technological operations in the production of food corn // Universum: Технические науки. Москва. №2 (131), 2025. –С.62-64. DOI: 10.32743/UniTech.2025.131.2.19262.
14. Kobilov N. and Umurzakov E. "Formation of the corn root system depending on the norms of mineral fertilizers and biostimulants." Bulgarian Journal of Agricultural Science 30.3 (2024): 482-485.

Муминов Козимжон Баходирович
Управление мусульман Узбекистана
Ташкентское городское представительство
Ответственный секретарь
ORCID: 0009-0009-0199-4389
Тел.:+998909003665
e-mail: kozimjon.muminov@gmai.com

ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА САМАРКАНД В КОНТЕКСТЕ ПЕРЕХОДА К ЗЕЛЕНОЙ ЭКОНОМИКЕ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Аннотация: *В статье анализируется роль цифровизации в секторе общественного питания Самарканда (Узбекистан) как инструмента для достижения целей зеленой экономики в условиях растущего туристического потока. Исследование базируется на качественном анализе вторичных данных (государственные стратегии, отраслевые отчеты, научная литература, онлайн-контент заведений) за период 2020-2025 гг. Результаты показывают активное, но неравномерное внедрение цифровых технологий (доставка, POS-системы, QR-меню), в основном ориентированных на операционную эффективность и обслуживание клиентов. Интеграция цифровых решений для целенаправленного управления ресурсами (энергия, вода), сокращения отходов и поддержки устойчивых закупок остается ограниченной. Обсуждаются ключевые барьеры (стоимость для МСБ, инфраструктура) и возможности (создание "зеленого" цифрового бренда Самарканда, поддержка МСБ). Делается вывод о значительном нереализованном потенциале цифровизации для устойчивого развития общественного питания города и необходимости комплексных мер со стороны бизнеса и государства.*

Abstract: *The article analyzes the role of digitalization in the catering sector of Samarkand (Uzbekistan) as a tool for achieving green economy goals in the context of growing tourist flow. The study is based on a qualitative analysis of secondary data (government strategies, industry reports, scientific literature, online content of establishments) for the period 2020-2025. The results show active but uneven implementation of digital technologies (delivery, POS systems, QR menus), mainly focused on operational efficiency and customer service. Integration of digital solutions for targeted resource management (energy, water), waste reduction and support for sustainable procurement remains limited. Key barriers (cost for SMEs, infrastructure) and opportunities (creation of a "green" digital brand for Samarkand, support for SMEs) are discussed. A conclusion is made about the significant untapped potential of digitalization for the sustainable development of the city's catering sector and the need for comprehensive measures from businesses and the government.*

Ключевые слова: *цифровизация, зеленая экономика, общественное питание, Самарканд, Узбекистан, устойчивое развитие, туризм, управление отходами, ресурсоэффективность.*

Keywords: *Digitalization, green economy, public catering, food service industry, Samarkand, Uzbekistan, sustainable development, tourism, waste management, resource efficiency.*

1. Введение. Самарканд, исторический центр и ключевое туристическое направление Узбекистана, испытывает бурный рост сектора гостеприимства. Это создает двойной вызов: необходимость удовлетворения растущего спроса при одновременном обеспечении устойчивого развития и минимизации воздействия на окружающую среду [1]. Переход к зеленой экономике, основанной на принципах ресурсоэффективности и экологической безопасности, является глобальным трендом и национальным приоритетом Узбекистана, закрепленным в соответствующих стратегиях [2]. Параллельно страна активно реализует программу цифровой трансформации "Цифровой Узбекистан - 2030" [3], которая затрагивает все отрасли, включая общественное питание.

Цифровые технологии – от мобильных приложений до систем управления ресурсами – обладают потенциалом для оптимизации процессов в ресторанах и кафе, что может способствовать как повышению экономической эффективности, так и достижению экологических целей (например, через сокращение пищевых отходов, оптимизацию логистики, энергосбережение) [4, 5]. Однако, несмотря на активное обсуждение цифровизации и зеленой экономики по отдельности, существует заметный пробел в исследованиях, анализирующих их синергию и практическое применение именно в секторе общественного питания Самарканда, учитывая его уникальную специфику как мирового туристического центра с преобладанием малого и среднего бизнеса.

Данная статья нацелена на анализ текущего состояния внедрения цифровых технологий в общественном питании Самарканда и оценку их потенциала для содействия переходу к моделям зеленой экономики. Исследование стремится выявить ключевые возможности и барьеры на этом пути.

2. Методы. Настоящее исследование основано на качественном анализе вторичных данных за период с 2020 по начало 2025 года. Был применен системный подход для изучения взаимосвязей между цифровизацией,

практиками общественного питания и принципами зеленой экономики в контексте Самарканда.

Основные источники данных включали:

- Официальные документы и отчеты Республики Узбекистан: Стратегия "Цифровой Узбекистан - 2030" [3], Стратегия по переходу к зеленой экономике [2], статистические данные по туризму и экономическому развитию Самарканда [1].
- Публикации международных организаций: Отчеты Всемирной туристской организации (UNWTO) по устойчивому туризму [6], доклады Программы ООН по окружающей среде (UNEP) по зеленой экономике.
- Отраслевые отчеты: Аналитические обзоры рынка HoReCa и служб доставки еды в Узбекистане и Центральной Азии [7].
- Научная литература: Статьи из рецензируемых журналов по темам цифровизации в индустрии гостеприимства, управления пищевыми отходами, зеленых практик в общественном питании и устойчивого развития городов [4, 5, 8].
- Контент-анализ: Изучение веб-сайтов, страниц в социальных сетях (Instagram, Telegram) и профилей на онлайн-платформах (Google Maps, Yandex Maps, Uzum Tezkor) выборки предприятий общественного питания Самарканда (n≈50, разные категории) для оценки их цифрового присутствия и коммуникации устойчивых практик (данные собраны в 4 кв. 2024 г. – 1 кв. 2025 г.).

Анализ данных проводился с использованием методов тематического анализа для выявления ключевых тенденций, возможностей и барьеров. Элементы SWOT-анализа применялись для структурирования выводов о сильных/слабых сторонах и возможностях/угрозах "зеленой" цифровизации в Самарканде.

3. Результаты. Анализ данных позволил выявить следующие основные результаты:

- Уровень цифровой адаптации: Сектор общественного питания Самарканда демонстрирует активное внедрение базовых и клиент-ориентированных цифровых технологий. Широко распространены: использование социальных сетей и мессенджеров для маркетинга; регистрация на платформах онлайн-доставки (например, Uzum Tezkor, Yandex Go); применение POS-систем для автоматизации расчетов; использование QR-кодов для доступа к меню, особенно в заведениях, ориентированных на туристов. Однако наблюдается значительная неравномерность: современные кафе и рестораны в туристических зонах более цифровизированы, чем традиционные чайханы или заведения в менее центральных районах. Внедрение более сложных систем (продвинутая аналитика для управления запасами, CRM, IoT для мониторинга ресурсов) остается ограниченным и характерно в основном для крупных отелей и сетевых структур [7].
- Связь цифровизации с зелеными практиками: Прямое использование цифровых технологий для достижения целей зеленой экономики носит фрагментарный характер.

- Управление отходами: хотя цифровые системы учета теоретически позволяют оптимизировать запасы и снижать пищевые отходы, целенаправленное использование ПО для детального анализа и сокращения отходов не является распространенной практикой. Цифровые платформы для фудшеринга или эффективного управления вывозом сортированного мусора практически отсутствуют.
- Ресурсоэффективность: Цифровые меню сокращают потребление бумаги. Алгоритмы платформ доставки могут способствовать оптимизации логистики [7]. Однако специализированные цифровые решения для мониторинга и управления потреблением воды (критически важного ресурса для региона) и электроэнергии используются редко, в основном из-за высокой стоимости и недостаточной осведомленности МСБ.
- Устойчивые закупки: Цифровые платформы слабо задействованы для налаживания прямых связей между ресторанами и местными фермерами, поставляющими экологически чистую продукцию.

- Влияние местных факторов: Туризм выступает мощным стимулом для внедрения клиентских цифровых сервисов, но одновременно создает пиковые нагрузки и увеличивает объем отходов, управление которыми не всегда поддерживается адекватными цифровыми решениями [6]. Высокая доля МСБ с ограниченными финансовыми возможностями и недостаточная цифровая грамотность персонала являются существенными барьерами для внедрения более сложных и дорогостоящих "зеленых" технологий. Нестабильность интернет-соединения в некоторых районах также может создавать трудности.

4. Обсуждение. Результаты показывают, что цифровизация общественного питания в Самарканде, как и во многих других развивающихся туристических центрах [16 в предыдущей версии, адаптация], развивается в первую очередь под давлением рыночных требований – удобства для клиентов (особенно туристов) и необходимости операционной оптимизации. Цели зеленой экономики пока не являются основным драйвером цифровой трансформации в этом секторе. Существует значительный разрыв между потенциалом цифровых инструментов для повышения устойчивости [4, 5, 8] и их реальным применением на практике в Самарканде.

Это несоответствие частично объясняется экономическими барьерами для МСБ и недостаточной осведомленностью о возможностях и выгодах "зеленых" цифровых решений. Текущие национальные стратегии [2, 3] создают рамочные условия, но для их эффективной реализации на местном уровне, особенно в таком специфическом контексте, как Самарканд, необходимы более целенаправленные меры поддержки. Это могут быть субсидии на внедрение технологий мониторинга ресурсов, обучающие программы для персонала, развитие цифровых платформ для связи с местными поставщиками или для управления отходами.

Самарканд имеет уникальную возможность использовать синергию цифровизации и устойчивости для укрепления своего бренда на международной арене [6]. Продвижение "зеленых" цифровых ресторанов, использование приложений для информирования туристов об устойчивых

опциях, внедрение умных систем управления ресурсами могут не только снизить экологический след, но и повысить привлекательность города.

Ограничения: Данное исследование опирается на вторичные данные, что ограничивает глубину анализа реальных практик отдельных предприятий. Необходимы полевые исследования (интервью, опросы) для верификации и детализации полученных выводов.

5. Заключение. Цифровизация сектора общественного питания Самарканда предоставляет значительные, но в значительной степени неиспользованные возможности для содействия переходу к зеленой экономике. Текущее внедрение технологий сосредоточено на повышении операционной эффективности и улучшении клиентского опыта, в то время как их потенциал для управления ресурсами, отходами и поддержки устойчивых цепочек поставок реализуется слабо. Для раскрытия этого потенциала необходимы скоординированные усилия бизнеса, городских властей и национальных институтов, направленные на преодоление существующих барьеров и стимулирование интеграции цифровых решений с принципами устойчивого развития.

Список использованной литературы

1. State Committee of the Republic of Uzbekistan on Statistics. (2024). Tourism development indicators in the regions of Uzbekistan for 2023-2024. Tashkent: UzStat.
2. President of the Republic of Uzbekistan. (2022). Decree No. UP-XXX On the Strategy for the Transition of the Republic of Uzbekistan to a Green Economy for the period 2022-2030. Tashkent.
3. President of the Republic of Uzbekistan. (2020). Decree No. UP-6079 On Approval of the Strategy "Digital Uzbekistan - 2030" and measures for its effective implementation. Tashkent.
4. Buhalis, D., & Sinarta, Y. (2019). Real-time bidding, programmatic advertising and demand side platforms: The rise of artificial intelligence in digital advertising. In Information and Communication Technologies in Tourism 2019 (pp. 295-308). Springer, Cham
5. Gössling, S., Hall, C. M., & Scott, D. (2018). The challenges of tourism in a low-carbon economy. Wiley Interdisciplinary Reviews: Climate Change, 9(4), e527.
6. UNWTO. (2023). Towards a Measured Approach to Sustainable Tourism. Madrid: World Tourism Organization.
7. KPMG Central Asia. (2024). Food Delivery Market in Uzbekistan: Trends and Prospects 2024. Tashkent/Almaty: KPMG.
8. Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Philosophical Transactions of[1] the Royal Society B: Biological Sciences, 365(1554), 3065-3081.[2]
9. Ministry of Ecology, Environmental Protection and Climate Change of the Republic of Uzbekistan. (2024). National Report on the State of the

Environment and Use of Natural Resources in the Republic of Uzbekistan. Tashkent.
10. Ilkhomov, Z., & Mukhitdinov, K. (2023). Development of Digital Infrastructure in Tourist Centers of Uzbekistan: Case of Samarkand. Journal of Central Asian Studies, 5(2), 45-62.
11. European Environment Agency (EEA). (2023). Digitalisation and the environment: Harnessing the power of digital technologies for environmental sustainability. EEA Report No 15/2023.
12. United Nations Environment Programme (UNEP). (2022). Spurring Eco-Innovation for a Green Economy. Nairobi: UNEP.

Suratjon Tashnazarov – Samarkand Institute of Economics and Service, Department of Service (SIES)

IMPROVING QUALITY IN FINE DINING RESTAURANTS: SPECIFIC ASPECTS IN THE 21ST CENTURY

Abstract: *In the evolving landscape of the hospitality industry, fine dining establishments face growing pressure to meet elevated customer expectations. This article examines key factors influencing service quality in fine dining restaurants in the 21st century. Drawing on empirical data and industry trends, it identifies four priority areas: staff training, technological innovation, ambiance, and sustainability. Through a qualitative review of recent literature and statistical reports, the study offers practical, research-based recommendations for improving service standards. These findings aim to support restaurant managers and hospitality professionals in adapting to modern consumer demands and achieving service excellence.*

Keywords: *fine dining, service quality, hospitality, customer satisfaction, 21st century, staff training, technology, sustainability*

1. Introduction. Fine dining restaurants are defined not only by their cuisine but by the quality of service, ambiance, and personalized experiences they deliver. In the 21st century, guest expectations have shifted due to increased global mobility, digital literacy, and post-pandemic health and safety concerns (Bharwani & Mathews, 2021). A 2022 Deloitte survey found that 68% of diners rank service quality as the most important factor in restaurant loyalty, ahead of food quality and price. This article explores the specific aspects that influence service quality in fine dining today and provides actionable strategies to enhance it.

2. Literature Review. Recent research in hospitality underscores the evolving nature of customer expectations in fine dining. Studies have increasingly highlighted the importance of a holistic customer experience that includes not only food quality but also emotional satisfaction, ambiance, and service interactions. Bharwani and Mathews (2021) emphasized that the post-pandemic diner is more service-sensitive and values hygiene and personalization. Karatepe (2020) demonstrated that ongoing employee development programs significantly enhance service delivery outcomes.

Meanwhile, technological advancements have influenced how services are customized, with AI and CRM systems allowing for more precise guest profiling (Statista, 2023). Sustainability has also emerged as a crucial dimension, aligning service quality with ethical and environmental values (Green Hospitality Report, 2022). These findings collectively frame the context for analyzing key service dimensions in fine dining.

3. Methodology. This research is based on a qualitative literature review of peer-reviewed academic articles, hospitality industry reports, and statistical databases published between 2015 and 2024. Sources include journals such as the International Journal of Hospitality Management, Cornell Hospitality Quarterly, and data from organizations such as Statista, Deloitte, and the World Tourism Organization (UNWTO). Studies were selected based on their relevance to service quality in fine dining, with attention to innovation, customer experience, and performance outcomes.

4. Results. 4.1 Staff Training and Development. Service personnel are the face of the brand. Continuous training improves both efficiency and customer interaction. A study by Karatepe (2020) found that restaurants investing in regular staff training experienced a 23% increase in customer satisfaction. Cross-cultural training was shown to reduce service errors in tourist-heavy areas by 17% (Lu & Gursoy, 2019).

4.2 Technological Innovation. Digital tools have reshaped how service is delivered. Restaurants using AI-powered CRM systems reported a 25% rise in return customers (Statista, 2023). Online reservation systems reduced wait times and improved customer flow, increasing table turnover by 12% (Chen et al., 2021).

4.3 Ambiance and Experience Design. Atmosphere remains a vital part of the dining experience. A sensory study by Spence and Piqueras-Fiszman (2019) revealed that music tempo, lighting, and even plate color can affect taste perception and satisfaction. 73% of customers in a 2021 survey said ambiance was "as important as food quality" in determining overall experience (Smith & Wang, 2021).

4.4 Sustainability Practices. Modern consumers value eco-conscious behavior. Restaurants implementing sustainable sourcing and waste reduction practices saw a 12% increase in brand loyalty (Green Hospitality Report, 2022). Use of local ingredients improved customer perception of food freshness by 30% (UNWTO, 2020).

5. Discussion. Improving service quality in fine dining requires a multidimensional approach. Investment in staff training builds confidence and consistency. Technological integration enables personalization and efficiency. Attention to ambiance elevates the emotional experience, and sustainable practices align the restaurant with consumer values.

Managers must regularly assess customer feedback, invest in training programs, and remain agile in adopting new service innovations. Especially in competitive urban markets, quality service can be the differentiator between profitability and failure.

6. Conclusion. To remain competitive in the 21st century, fine dining

restaurants must evolve with customer expectations. This study highlights four key areas training, technology, ambiance, and sustainability that directly enhance service quality. Implementing targeted strategies in these areas can lead to improved customer satisfaction, loyalty, and business performance.

References

1. Bharwani, S., & Mathews, D. (2021). Service quality and customer expectations in the hospitality industry. Journal of Contemporary Hospitality, 39(2), 112–125.
2. Chen, H., Tsai, H., & Lin, C. (2021). Reservation technologies and operational efficiency in fine dining. Cornell Hospitality Quarterly, 62(4), 331–345.
3. Green Hospitality Report. (2022). Sustainability in Fine Dining. EcoHospitality Press.
4. Karatepe, O. M. (2020). The impact of training on service delivery and job satisfaction. International Journal of Hospitality Management, 87, 102499.
5. Lu, A., & Gursoy, D. (2019). Cultural sensitivity training in luxury restaurants. Tourism Management, 75, 354–364.
6. Smith, A., & Wang, Y. (2021). Dining ambiance and customer retention. International Journal of Gastronomy, 12(2), 89–101.
7. Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2019). The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining. Wiley-Blackwell.
8. Statista. (2023). Global CRM and AI trends in hospitality. Retrieved from www.statista.com
9. UNWTO. (2020). Tourism and Local Food Consumption Report. United Nations World Tourism Organization.

Каримова Ш.М. - старший преподователь, СамИЭС

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация. *В статье рассматриваются актуальные проблемы качества и безопасности пищевых продуктов. Обсуждаются основные параметры качества, такие как органолептические характеристики, пищевая ценность и физико-химические свойства продуктов. Особое внимание уделено вопросам безопасности пищевых продуктов, включая химические, микробиологические и физические опасности. Представлены методы обеспечения безопасности на всех этапах производства и переработки продуктов, а также обозначены проблемы и вызовы, стоящие перед производителями и потребителями в сфере пищевой безопасности.*

Ключевые слова. *качество пищевых продуктов, безопасность, HACCP, органолептические характеристики, микробиологический контроль, химические опасности, инновационные технологии, пищевая ценность.*

Проблемы качества и безопасности пищевых продуктов являются

актуальными и требуют особого внимания, как со стороны ученых, так и со стороны государственных органов, регулирующих отрасль пищевой промышленности. На фоне глобализации, изменения климата и роста населения эти вопросы становятся ещё более важными, поскольку они напрямую влияют на здоровье человека, качество жизни и устойчивость экологических систем. В последние десятилетия произошло значительное расширение и совершенствование технологий производства и переработки продуктов питания, что привело к изменениям как в самом процессе их производства, так и в подходах к обеспечению их безопасности.

Качество пищевых продуктов можно определить как совокупность всех характеристик продуктов, которые могут удовлетворить требования потребителей, обеспечивая безопасность и соответствие стандартам. Важнейшими параметрами качества являются органолептические (вкусовые, ароматические, визуальные характеристики), питательная ценность, а также срок годности и технические свойства.

Основные показатели качества пищевых продуктов:

- Органолептические показатели: Вкусовые, запаховые, текстурные характеристики продуктов питания определяют их привлекательность для потребителя. Это важный фактор, поскольку вкусовые предпочтения влияют на выбор продуктов. Например, даже если продукт содержит высокое количество питательных веществ, но его вкус неприятен, потребители могут отказаться от его покупки.

- Пищевая ценность: Этот показатель включает в себя содержание основных макро- и микроэлементов: белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов. Продукты должны обеспечивать потребности организма в этих веществах, обеспечивая нормальное функционирование всех систем организма.

- Физико-химические характеристики: Включают в себя такие параметры, как кислотность, влажность, содержание сахарозы и других химических соединений, которые могут повлиять на вкус, срок хранения и общую приемлемость продукта.

Процесс производства, хранения и транспортировки продуктов питания включает множество факторов, которые могут повлиять на качество продукции:

- Сельскохозяйственные практики: Использование удобрений, пестицидов и гербицидов может влиять на содержание вредных веществ в сельскохозяйственной продукции, что, в свою очередь, сказывается на качестве конечного продукта. Мало того, неправильное использование химических препаратов может привести к нарушению вкусовых и питательных характеристик.

- Производственные технологии: Внедрение новых технологий в переработку продуктов питания, таких как сублимационная сушка, технологии холодной пастеризации или микроволновая стерилизация, значительно изменяет физико-химические свойства продуктов, что требует дополнительных исследований для оценки их воздействия на качество.

- Условия хранения и транспортировки: Неправильные условия хранения и

транспортировки (например, нарушение температурного режима) могут существенно снизить качество продуктов питания, вызывая потерю вкусовых характеристик, а также ускоряя процессы порчи.

Безопасность пищевых продуктов — это степень защищенности продуктов от химических, микробиологических и физических угроз, которые могут оказать вредное воздействие на здоровье человека при потреблении. Пищевые продукты должны быть безопасными на протяжении всего их жизненного цикла — от производства до потребления.

Пищевые продукты могут быть опасны по нескольким причинам, среди которых можно выделить три основные категории:

- Химические опасности: Это могут быть остаточные количества пестицидов, гербицидов, антибиотиков, тяжёлых металлов, синтетических красителей и консервантов, которые могут попасть в продукты на разных этапах их производства. Эти вещества могут иметь токсическое воздействие на организм человека, вызывая хронические заболевания, отравления или даже рак.

- Микробиологические опасности: Пищевые продукты могут содержать патогенные микроорганизмы, такие как бактерии (например, сальмонелла, кишечная палочка), вирусы (гепатит А), грибы и паразиты. Эти микроорганизмы могут быть источниками пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Контроль за микробиологической безопасностью включает в себя соблюдение санитарных норм на всех этапах производства и транспортировки пищи.

- Физические опасности: Это наличие в продуктах инородных тел, таких как стекло, металл, пластик, а также других загрязнителей, которые могут вызвать травмы у потребителей. Важно на каждом этапе производства и упаковки пищи проводить тщательные проверки на наличие физических примесей.

Обеспечение безопасности продуктов питания включает в себя ряд мероприятий и технологий, направленных на исключение или минимизацию рисков, связанных с химическими, микробиологическими и физическими угрозами:

- Системы анализа рисков и критические контрольные точки (HACCP): Это международно признанная система, которая позволяет отслеживать и контролировать критические точки в процессе производства и переработки продуктов. На основе этой системы проводится мониторинг санитарных условий на всех этапах, начиная от исходных материалов и заканчивая готовой продукцией.

- Микробиологический контроль: Включает в себя регулярные проверки на наличие патогенных микроорганизмов в продуктах и условиях их хранения. Микробиологические исследования помогают предотвратить распространение инфекционных заболеваний через пищу.

- Применение упаковочных технологий: Современные упаковочные материалы, такие как активные и интеллектуальные упаковки, помогают продлить срок хранения продукции и минимизировать риски

микробиологического загрязнения, а также позволяют отслеживать условия хранения и транспортировки продуктов.

Несмотря на значительные успехи в области повышения качества и безопасности пищи, существует ряд проблем, которые требуют решения:

- Глобализация производства: С увеличением объемов международной торговли продуктами питания повышается риск распространения загрязнений и опасных веществ через границы. Это требует международного сотрудничества в области стандартизации и контроля качества.

- Использование новых технологий: Новые технологии в производстве продуктов питания, такие как генетическая модификация, биотехнологии и нанотехнологии, могут в значительной степени улучшить качество и безопасность пищи, однако они вызывают опасения у потребителей и требуют тщательных научных исследований и регуляции.

- Потребительские предпочтения: Современные потребители стремятся к здоровому питанию и натуральности продуктов. Это создаёт вызовы для производителей, так как необходимо соблюдать баланс между качеством, безопасностью и инновациями, не ухудшая при этом органолептические характеристики.

Качество и безопасность пищевых продуктов являются важнейшими аспектами в обеспечении здоровья человека. В современных условиях, когда производство пищи глобализировано, а технологии быстро развиваются, необходимость обеспечения высоких стандартов качества и безопасности становится особенно актуальной. Важно, чтобы все участники продовольственного рынка — от производителей до государственных органов — активно сотрудничали в разработке и внедрении эффективных систем контроля и обеспечения безопасности, а также в обучении потребителей правильным подходам к выбору пищи.

Список литературы

1. Борисова, Л. М., Соловьева, Т. В. Инновационные технологии в производстве безопасных продуктов питания. Екатеринбург: Уральское издательство.2020 г

2. Коровина, Н. А. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов: проблемы и перспективы. Казань: Издательство Республика. 2017 г.

3. Федотова, В. Ю., Шевченко, С. В. Генетически модифицированные продукты и безопасность пищевых продуктов. Новосибирск: Наука. 2021 г.

4. World Health Organization (WHO). (2014). Food safety: What you should know. Geneva: WHO.

5. FAO/WHO (2019). Food safety and quality assurance in food production and processing. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Файзиев Ж.С. – т.ф.н., Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, “Сервис” кафедраси доценти
Нурматов Ж.А. - Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, САТ-121 гуруҳи талабаси

РЕСТОРАН БИЗНЕСИДАГИ ИННОВАЦИОН ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ТЕХНОЛОГИЯЛАРИ

Annotatsiya: *Иш ресторан бизнесидаги инновацион хизмат кўрсатиш технологияларини тахлил этишга қаратилган. Ишда инновацион технологияларни ўзига ҳос хусусиятлари кўрсатилган.*

Kalit so’zlar: *концептуал ресторан, интернет, кейтеринг, мерчандайзинг, кабаре ресторани, клуб ресторани, виртуал ресторан.*

Аннотация: *Работа посвящена анализу инновационных технологий обслуживания в ресторанном бизнесе. В работе показано своеобразные особенности инновационных технологий.*

Ключевые слова: *концептуальный ресторан, интернет, кейтеринг, мерчандайзинг, рестораны кабаре, клубные рестораны, виртуальный ресторан.*

Abstract: *The work is dedicated to the analysis of innovative service technologies in the restaurant business. The work demonstrates the unique characteristics of innovative technologies.*

Keywords: *conceptual restaurant, internet, catering, merchandising, cabaret restaurants, club restaurants, virtual restaurant.*

Инновацион хизмат кўрсатиш технологиялари тадбиқ этиладиган хизмат сохаси тармоқларидан бири ресторан бизнеси хисобланади. Ресторан бизнесини ривожлантиришнинг замонавий тенденциялари жамиятдаги ўзгаришлар, хусусан одамларни хаёт даражасини яхшилашга боғликдир. Мехмонларга хизмат кўрсатишда юқори даражага эришган ресторан нафақат даромадлар олади, шу билан бир қаторда овқатланиш хизматлари бозорида ўзини рақобат холатини яхшилайди.

Умумий овқатланиш корхоналаридаги инновацион хизмат кўрсатиш технологияларининг асосий йўналишлари қуйидагилар хисобланади:

- концептуал умумий овқатланиш корхоналарини яратиш;
- буюртмаларни Интернет тармоғи орқали қабул қилишни ва уни истеъмолчиларга етказиб берилишини таъминловчи виртуал ресторанлар тармоғини кенгайтириш;
- таомларни хўрандалар хузурида тайёрлаш;
- кейтеринг тизими бўйича хизмат кўрсатишни ташкил этиш;
- мерчандайзингни (махсулотлар ва хизматлар сотуви) ташкил қилиш.

Концептуал ресторанларда интерьер миллий ёки экзотик стилда безатилиб таомнома эса турли - туман ошхоналар ва стиллар таъсирида шакллантирилади. Концетуал ресторанининг ғояси тадбиркор томонидан маълум мавзуни танлашни, унга мувофиқ таомнома ишлаб чиқишни, интерьерни безатилишини, жихоз, идиш, махсулотлар ва ичимликлар таъминотчиларини танлашни тақозо қилади. Мавзу сифатида киноматографик,

тарихий, бадиий ёки бошқа сюжет фойдаланилиши мумкин. Танланган мавзу кабаре ёки клуб ресторанини яратилишини назарда тутади.

Кабаре ресторанида мехмонлар яхши овқатланиш, ажойиб винодан татиб кўришлари билан биргаликда таклиф этилган кўнгил ошиш дастуридан дам олиш имкониятига ҳам эга бўлишади. Бундай ресторанда мехмонлар театрлаштирилган намойиш ёки карнавални ташкиллаштирилишига жалб қилинади ва маълум ўйинни иштирокчиларига айланишади.

Клуб ресторанларда мехмонларни нафақат ажойиб таомлар ва винолар, балким қизиқишлари бўйича қизғин сухбатлар хам кутади. Амал қилиши маълум муддатга эга бўлган аъзолик карточкалари жорий этилиши мумкинки, улар бир мехмон учун текин ташриф буюриш хуқуқини, шунингдек столга буюртма беришда устунликни беради. Катта шахарларда концетуал ресторанлар ўзини мавзули йўналишини сақлаб қолган холда кўнгил очиш комлексига айлантирилиши мумкинки, бундай комлекс ўзида ресторан, бар, тунги клуб, казино ва дискотекани бирлаштириши мумкин. Истеъмолчиларни бундай кўнгил очиш комплексларига жалб қилиш учун шоу-дастурлар ташкил этилади, эстрада артистларини таклиф этилади, қўриқланадиган автомобил тўхташ жойлари ва бошқалар барпо қилинади.

Виртуал ресторанларда буюртмаларни Интернет тармоғи бўйича қабул қилиш ва уни истеъмолчиларга етказиб бериш амалга оширилади.

Замонавий хизмат кўрсатиш технологиялари потенциал мижозларга Интернет тизими орқали тегишли ресторан сахифасига кириш, таомлар, уларни нархлари хақида маълумотлар олиш, компьютер экранида овқатланиш залини ва столлар жойлашувини кўриш имкониятини беради. Интернет сахифасидаги асосий мижоз рестораннинг бўлғуси истемолчиси хисобланиб, у нафақат информация билан танишиши, хабарнома жўнатиши, балким айни пайтда ресторан менеджери билан гаплашиши ва хаттоки, мулоқот пайтида уни кўриши хам мумкин. Истеъмолчи нафақат ресторандаги столга буюртма бериши, балким хисоб ёки кредит картаси рақамини киритиш орқали тўловни хам амалга ошириши мумкин. Бу холда ресторан менеджери буюртма хақидаги, хисобчи эса тўлов хақидаги ахборотни тасдиқлайди.Шуни таъкидлаш лозимки, бу ишларни хаммаси саноқли дақиқаларда амалга оширилади. Интернет тармоғи орқали ташриф буюрувчиларга столни олдиндан банд қилиш, таомномадаги таомларни визуал тарзда намойиш қилиш, фикрлар билан алмашиш ва бошқалар таклиф этилиши мумкин. Панорамали расмга тушириш технологияси мижозларга овқатланиш залларини интерьери ва таомларни таркибига кирувчи масалиқлар билан батафсил танишиш имконини беради.

Хозирги пайтда электрон тармоқда ресторанлар хақидаги маълумотларга ихтисослашаётган Интернет бирлашмалар шаклланмоқдаки, янги технологиялар сайтлар ишлаб чиқарувчиларига сифатли дизайн яратиш имконини беради. Бунда сайт рестораннинг номи ва манзили, концепцияси, таомномаси, иш тартиби каби маълумотларга эга бўлади. Сайтга ресторанга қандай етиб бориш, автомобил тўхташ жойини мавжудлиги, яқин кунлар ичида қандай реклама тадбирларини ўтказилиши, кечки пайтда қандай мусиқий дастур намойиши бўлиб ўтади каби қўшимча маълумотлар хам

жойлаштирилиши мумкин. Шуни айтиш жоизки, сайт кўп сонли мижозларни жалб қилиш дастаги хисобланади ва ресторан даромадларини ошишига кўмаклашиши лозим.

Таомларни хўрандалар хузурида тайёрлаш замонавий хизмат кўрсатиш технологиясида мехмонлар диққатини тортиш учун таомномада ушбу таомларга тўғри тавфсиф бериш ва расмларни келтириш, персонални ўқитиш лозим бўлади. Таомларни ташриф буюрувчиларни кўз ўнгида тайёрлаш учун тажрибали ошпазлар жалб қилинади. Ошпаз томонидан иссиқ таомлар тайёрланаётган пайтда официант тадбир кечишини кузатиб бориши, мехмонларга газаклар, ичимликлар таклиф этиши лозим бўлади. Хўрандалар таом тайёрлаш босқичида ошпаз ишини кузатиш имкониятига эга бўлишади. Шунинг учун персонални харакатлари ишончли бўлиши лозим, чунки бу харакатлар истеъмолчиларни холатига таъсир қилади, уларни кайфиятини кўтаради. Айниқса, бунда мехмонга нисбатан кўрсатилган шахсий эътибор унга бўлган хурматни белгилайди. Таом тайёрлашни якуни ва уни мехмонга узатилиши босқичида мехмонни хизмат кўрсатувчи персонал билан алоқасини мустахкамланиши рўй беради, мехмонда бу ресторанга келгусида ташриф буюриш истаги уйғонади.

Ресторан бизнесида кейтеринг тизими бўйича чеккага чиқиб хизмат кўрсатиш замонавий хизмат кўрсатиш технологиясига тегишлидир. Кейтеринг ресторандан ташқарида қабул, банкетни ташкил қилиш ёки спорт ўйинлари ва бошқа йирик томоша тадбирларига хизмат кўрсатиш учун зарур бўладиган озиқ-овқат махсулотлари, ичимликлар, идишлар ва бошқаларни етказиб берувчи ресторан ёки корхона харакатларини англатади.

Қуйидаги кейтеринг кўринишлари маълум: хоналарда, ресторандан ташқарида, ижтимоий, етказмали (махсулот етказиб бериш контракти бўйича), чакана сотув ва VIP- кейтеринг.

Кейтеринг индустриясини ривожланиши ва истеъмолчилар талабини ошиши шунга олиб келадики, биргина хизмат етказиб берувчи бир неча хизмат кўрсатиш вариантларини таклиф этиши мумкин.

Хоналардаги кейтеринг ресторанда хизмат кўрсатиш билан кўпгина умумий хусусиятларга эга. Сервис хизматлари буюртмачисига (фирмага) турли тадбирларни ўтказиш учун жихозланган хоналар таклиф этилади. Бу қуйидагилар бўлиши мумкин: аванзаллар, комбинациялашган қабулларни ўтказиш учун банкет заллари; махсулотларни тайёрлаш ва таомларни пишириш учун ошхона; совутиш шкафлари мавжуд бўлган хона; идишларга санитария ишлов бериш учун жой ва жихозлар (идиш ювувчи машиналар, ванналар); ичимликлар, ошхона идиш ва асбоблари, ошхона дастурхон ва сочиқлари, стол ва залларни безатиш учун зарур бўлган буюмларни сақлаш хоналари.

Ушбу кейтеринг кўринишини устунлиги чиқиш тадбирига тайёргарлик кўриш учун сарфланадиган вақтни тежалиши ҳисобланади. Камчилиги ушбу хизмат кўринишини тақдим этувчи чиқиб хизмат кўрсатадиган ресторан

Хозирда умумий овқатланиш мерчандайзинги хам замонавий хизмат кўрсатиш технологияси сифатида қаралмоқдаки, у умумий овқатланиш махсулоти ва хизматини сотишни рағбатлантириш бўйича фаолият

хисобланади. Ушбу йўналиш истеъмолчилик хохишларини яратиш усули сифатида қаралиши мумкин.

Шундай қилиб, умумий овқатланишда кенг тарқалаётган замонавий хизмат кўрсатиш технологиялари ресторан бизнесини инновацион ривожлантиришни устивор йўналишлари хисобланади. Янги хизмат кўрсатиш технологияларини тадбиқ этиш мураккаб ва кўп қиррали жараён хисобланиб, тадбирни умумий концепциясини пухта ўйлаб кўришни ва амалга ошириш учун мутахасислар томонидан янги ғояларни илгари сурилишини тақозо қилади. Замонавий хизмат кўрсатиш технологияларини кенг ривожлантириш нафақат ресторан бизнеси сегментидаги корхоналар самарадорлигини ошириш, балким кичик ва ўрта бизнесни ривожлантириш учун хам янги имкониятлар яратади.

Suvonov Ziyobidin Shaminovich – SamISI "Servis" kafedrasi katta o'qituvchisi.

YOSH AVLODNI TARBIYALASHDA XAVFSIZ OZIQ-OVQAT VA HALOL RIZQNING O'RNI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada halol kasbning obod va farovon turmushga erishishda tutgan o'rni va ahamiyati, halollikning shaxs va jamiyatimiz hayotiga ijobiy ta'siri, rizq halol bo'lishi va uning yoshlar tarbiyasida tutgan o'rni keltirilgan.*

Kalit so'zlar: *Halol, kasbhunar, rizq, halol luqma, harom, diniy tarbiya, jamiyat ravnaqi, farzand tarbiyasi.*

Аннотация: *В данной статье представлены роль и значение честной профессии в достижении благополучной и благополучной жизни, положительное влияние честности на жизнь отдельных людей и нашего общества, тот факт, что пища является халяльной, и ее роль в воспитании молодежи.*

Ключевые слова: *халяль, профессионал, еда, халяльная пища, харам, религиозное образование, социальное развитие, детское образование.*

Abstract: *This article presents the role and importance of an honest profession in achieving a prosperous and prosperous life, the positive impact of honesty on the lives of individuals and our society, the fact that food is halal, and its role in educating young people. .*

Key words: *halal, professional, food, halal* food, haram, religious education, social development, children's education.

Mamlakatimiz rivojlanishi yo'lidagi olib borilayotgan islohatlar ezgu orzu-niyatlar bilan kundalik hayotimizni to'ldirish, ularni hayotimiz maqsad-mazmuniga aylantirish, shunday g'oya va intilishlarni amalga oshirish uchun davlatimiz, jamiyatimizning barcha kuch va imkoniyatlarini safarbar etish, hech shubhasiz, bugungi kunda g'oyat muhim va dolzarb ahamiyat kasb etadi. Eng muhimi, bunday ezgu maqsadlar xalqimiz tomonidan o'zgacha shukuh, yorug' yuz, faxru iftixor bilan kutib olinmoqda, keng jamoatchilik hamda xorijlik mutaxassislaru ekspertlarning katta qiziqish va e'tiroflariga sazovor bo'lmoqda.

Shuni alohida qayd qilish zarurki, Vatanimiz mustaqillikni qo'lga kiritganidan beri, garchi murakkab jarayonlarni boshdan kechirgan bo'lsada, olib borilayotgan tub islohotlar, oqilona siyosat natijasi o'laroq, yurtimizda madaniy,

ma’naviy va iqtisodiy sohalarda yildanyilga o‘sish, rivojlanish kuzatilmoqda, aholi turmush tarzi tobora yaxshilanib bormoqda. Jahonning ilg‘or davlatlari ustmaust iqtisodiy bo‘hronlar oqimini boshdan kechirayotgan bir vaqtda mamlakatimiz aholisining farovon turmushi, siyosiy va iqtisodiy barqarorlik, iqtisodimizning izchil ravishda o‘sib borishi dunyo hamjamiyatining ham e’tiborini tortayotgani sir emas.

Mamlakatimizda aholining munosib turmush kechirishi uchun kerakli shart-sharoitlar har bir fuqaroning ezgu intilishlarini, imkoniyatlarini ro‘yobga chiqarishi uchun qulayliklar yaratish xalq farovonligini ta’minlashning ustuvor yo‘nalishlaridan biridir. Ayniqsa, yoshlarning turli soha va kasblarni egallashlari, orzuumidlarini ro‘yobga chiqarishda bir necha yillardan buyon davlatimiz tizimli ravishda keng ko‘lamli islohotlarni amalga oshirib kelmoqda. Ko‘plab turlituman o‘quv yurtlarining qurilishi, hunarmandchilik va kasanachilik ka bo‘lgan e’tibor, kichik biznesni, oilaviy tadbirkorlikni rivojlantirish uchun qabul qilinayotgan qarorlar, berilayotgan imtiyozlar so‘zimizning yorqin dalilidir.

Hayotimiz yanada farovon va obod bo‘lishi, rizqu ro‘zimiz yanada to‘kin va barakali bo‘lishi uchun avvalo tijoratchilarimiz, dehqon va fermerlarimiz, shuningdek, kasanachilik, hunarmandchilik turli kasbhunar egalari, tadbirkorlar, ishlab chiqarish bilan shug‘ullanuvchi shaxslar, turli idora va korxonalar ishchi-xizmatchilari o‘z sohalarida halollikka jiddiy e’tibor qaratishlari maqsadga muvofiq. Zero, halol kasb – baraka omilidir, halol kasb orqali rizq talab qilish vojibdir.

“Kasb” yoki “kasb qilmoq” so‘zlari bizning tilimizga arab tilidan kirib kelgan bo‘lib, “kasaba” fe’lining o‘zagi hisoblanadi. Arab tilida “iktasaba” so‘zlari qo‘lga kiritmoq, ishlab topmoq, qozonmoq, biror ishni bajarmoq, qandaydir foydamanfaatga erishmoq, yutuqqa ega bo‘lmoq kabi ma’nolarni anglatadi.

Shayx Muxammad Sodiq Muxammad Yusuf[1], Imom G‘azzoliy[2], Ziyovuddin Rahim[3], Ahmad Hodiy Maqsudiy [4], Jaloliddin Rumiy [5] R.Sayfuddinov [6] kabi mutafakkir olimlar tamonidan halol kasb orqali topiladigan rizq halolpokiza bo‘lishi, kasb halolpokiza bo‘lishi, xayru ehson halolpok narsalardan bo‘lishi haqidagi bilimlarni taxlil qilishgan.

E’tiqod insonning ruhiy, tibbiy salomatligi uchun ham o‘ta muhim. Olimlar aniqlashicha, dindorlar e’tiqodsizlarga qaraganda yurak kasalligiga 60 % kam uchrar, e’tiqodlilar ichida qon bosimining xavfli ko‘rinishi ko‘p bo‘lmas ekan. Gap shundaki, e’tiqodli kishining ko‘tarinki kayfiyati uning sog‘lig‘ini yaxshilaydi. Allohga ishonish har qanday kayfiyat ko‘taruvchi xususiyatlardan yaxshiroq ta’sir qiladi[7].

Halol kasb orqali hayot kechiruvchi insonning duolari ham mustajob bo‘ladi. Agar odamlar oldiberdilarida, kasbu korlarida halollik va insofni o‘zlariga shior qilib olsalar, oralaridagi nizo va kelishmovchiliklar ham barham topib, adovat, birbiriga adovat saqlash, o‘zaro ishonchsizlik kabi jamiyatni tagidan emiruvchi illatlar o‘zo‘zidan barham topgan bo‘lardi. Milliy qadriyatlarimiz va diniy tarbiya kishilarni mehnatga, mehnatsevarlikka chorlaydi. Uning hayotbaxsh

[7] Зиёвуддин Раҳим «Бахтли ҳаёт сари» 3-бет

ta’limotlarida kasbhunar, omilkorlik, chorvachilik, dehqonchilik, ustahunarmandlik, tijoratchilik, bozorgonlik, ishchixizmatchilik kabi insonning o‘ziga ham, jamiyatga ham, atrofmuhitga ham ulkan foyda va manfaatlar keltiradigan halol ishlar bilan shug‘ullanish orqali farovon turmushga erishuvi keng ko‘lamda targ‘ib va tashviq etiladi.

To‘g‘ri tarbiya peshona teri bilan topilgan mol-mulk qo‘lga kiritilgan narsalarning eng yaxshisi va yoqimlisi ekanini ta’kidlash barobarida ishyoqmaslik, tanballik, bekorchilik, tilanchilik, o‘zgalarga yuk bo‘lish kabi illatlar girdobiga tushib qolishdan ogohlantirib, bu kabi zararli odatlarni qattiq tanqid ostiga oladi. Agar dinimiz ta’limotlarini diqqat bilan o‘rganib, undagi o‘git va qaytariqlarning hikmati borasida teranroq tafakkur yuritadigan bo‘lsak, u insoniyatning bu dunyosini obod va mazmunli, oxiratini esa saodatli qiladigan ishlarga buyurganiga guvoh bo‘lamiz. Dunyoning obodligi esa faqat yaxshi amallar bilan, mehnat va tadbir bilan hosil bo‘ladi. Dangasalik illati qaysi xalqda ildiz otsa, albatta, uni zaiflashtiradi, taraqqiyot karvonidan ortda qoldiradi va vayron qiladi. Bu kasallik qaysi shaxsga etsa, uni xor qiladi, obro‘sidan ayiradi.

Hozirgi “zamonaviy” odamlarning ko‘pi dunyoga hirs qo‘yish dardi bilan og‘rigan. Kishilar orasida o‘zaro ishonch, sadoqat, vafo, mehr-oqibat kamayib ketaètgandek. Bizningcha, buning sababi bitta: o‘limni unutish, Qur’on o‘qimaslik[8].

Odamlari tanbal, dangasa bo‘lgan, ilmu fan rivojlanmagan, qonun toptalgan yurt umuman rivoj topmaydi. Xalqi o‘zgalarga qaram bo‘ladi, dushmanlar bunday yurtni istagancha toptaydilar, talaydilar. Natijada xalq ulkan moddiy va ma’naviy zarar ko‘radi. Ba’zan inson nafsi turli narsalarni xayol va orzu qiladi: qaniydi qo‘limda mana buncha pul paydo bo‘lib qolsa edi, dang‘illama uy qurardim, mana bunaqa mashinalarda yurardim, falon joylarga borib sayohat qilardim, degan xomxayollar suradi. Holbuki, agar hamma insonga bu dunyoda tilagan narsasi biror mehnatsiz, hatto aqliy harakatsiz, hech qanday tadbirsiz behisob ravishda berilaversa, unda dunyoning nizomiga putur etgan, insonlar ma’naviy jihatdan buzilib, mehnatsevarlik, kasbu kor qilish, ilm o‘rganib, olim bo‘lish kabi insoniy fazilatlarga o‘rin qolmagan bo‘lardi.

Ko‘p uyqu, ko‘p eyish ham yalqovlikka sabab bo‘ladi. Chunki, ko‘p uxlaydigan odamning badanlari bo‘shashib, kamharakat bo‘lib qoladi, g‘aflat va rohatga beriladi. Asosiy vaqti shu yo‘sinda o‘tgach, o‘zo‘zidan ko‘plab foydali ishlarni o‘tkazib yuboradi.

Ko‘p ebichish ham shunday, badanni semirtirib, og‘irlashtirib qo‘yadi. To‘yib ovqat eganda jasaddagi kuchquvvat zaxirasi ovqatni hazm qilishga yo‘naltirilgani uchun inson tani bo‘shashib, uyquga mayli kuchayadi. O‘sha vaqtda inson uyida bo‘lsa yoki yumshoq o‘rindiqlarda o‘tirgan bo‘lsa, mudroq bosib, nafsining orom istagiga engilib, ko‘zlarini ohista uyquga taslim qilganini bilmay ham qoladi. Qarabsizki, yana bir rejadagi ish ortga suriladi. SHuningdek, dabdabali, keragidan ortiqcha qulayliklarga berilib hayot kechirish ham dangasalikni keltirib chiqaruvchi omillardan sanaladi.

Inson boy bo‘lib, qaerga uzatsa qo‘li etadigan darajada bo‘lsa ham, o‘z

[8] Ziyovuddin Rahim «Qur`on –qalblar shifosi» (Qayta ishlangan uchinchi nashri) 11-bet

yumushlarini o‘zi bajarishga harakat qilishi afzaldir. Toki yalqovlik balosiga giriftor bo‘lib qolmasin. Ba’zi bir badavlat kishilarni bilamiz, garchi birovlarni yollab ishlatishga qodir bo‘lsalar ham, o‘z qo‘llari bilan mehnat qilishdan rohatlanishadi. Mashinani o‘zlari haydashadi, hovlilarida mehnat qilib turishadi, ekintikinlarga qarab, gullar tagiga suv quyib, turli ovqatlar pishirib, bekorchilikka o‘rin qoldirishmaydi. Inson boyib, farovon hayotga erishganidan so‘ng mehnatni tark qilib qo‘yadigan bo‘lsa, hayotning ma’naviy fayzbarakasidan, foydali mehnat beradigan rohatlardan mahrum bo‘lib qoladi va garchi boy, ko‘pni ko‘rgan bo‘lsa ham unday insonning xalq orasida hurmati qolmaydi.

Inson o‘zidan yaxshi iz qoldirib, dunyodan o‘tganidan keyin ham yaxshi amallari savobi to‘xtamasdan etib turadigan bo‘lishi uchun farzandlarini solih, yaxshi insonlar qilib tarbiyalashi kerak.

Farzandlarning solih va yaxshi inson bo‘lishlari, otaona tarbiyasining unumli va foydali bo‘lishi uchun esa ularga edirilayotgan luqmaning halolpok bo‘lishi asosiy shartdir. Oilada farzandlar tarbiyasida luqmaning halol yoki haromdan bo‘lishi juda muhim masaladirki, uning siri tajribali kishilar ko‘z o‘ngida kundek ravshandir. Garchi farzandlarga ediriladigan har qanday luqma ularning qornini to‘ydirsa ham, biroq uning yaxshi yoki yomon ta’siri astasekin ko‘rinadi. Rizq halol yo‘ldan topilgan bo‘lsa, farzandlar tarbiyani qabul qiluvchi, yaxshi xulqli, otaonaning haqlarini taniydigan bo‘lib ulg‘ayadilar. Halol rizq bilan ulg‘aygan farzandlar favqulodda iste’dod, xotiraning o‘tkirligi va zakovat bilan ajralib turadilar. Agar farzandlarga edirilgan luqma harom, shubhali yo‘llar bilan topilgan bo‘lsa, ularning tarbiyasiga har qancha ko‘p kuch, mablag‘ sarflanmasin, har qancha katta e’tibor berilmasin, bu sa’yharakatlar kutilgan natijani bermaydi. Imom G‘azzoliy bunday deydi: “Bolalar otaonalariga berilgan bir omonatdir. Bolaning qalbi har qanday naqshu tasvirdan xoli bir qimmat baho gavhardir. U qanday naqsh solinsa, qabul qiladi, qayoqqa bukilsa, egiladi. Agar yaxshilikka o‘rgatilsa, shu bilan o‘sadi va dunyoyu oxiratda saodatga erishadi. Uning savobiga otaonasi ham, har bir muallimu ustozlari ham sherik bo‘ladilar. Agar yomonlikka odatlantirilsa, hayvonlardek o‘z holiga tashlab qo‘yilsa, oxiroqibat halok bo‘ladi. Gunohi esa uning tarbiyasi uchun javobgar bo‘lganlarning gardaniga tushadi... Bolani chaqaloqligidanoq luqmasi halol ona emizishi lozim, agar luqma harom bo‘lsa, unda baraka bo‘lmaydi”.

Yuqorilardan shunday xulosaga kelishimiz mumkinki jamiyatga foydali, dunyo va oxirat saodatiga erishadigan barkamol farzandlarning tarbiyasi halol luqma bilan chambarchas bog‘liq ekan.

Luqmaning halol bo‘lishi, avvalo, shaxs tarbiyasi, oila muhitining musaffo bo‘lishi, qolaversa, butun boshli jamiyat ravnaqi, mamlakat obodligi hamda davlat barqarorligidek buyuk maqsadlarga olib boruvchi olijanob fazilat ekan. Chunki yuqorida zikr etilganidek, ma’naviy tarbiya, axloqiy kamolot halol luqmasiz aslo hosil bo‘lmaydi.

Parhezkor, halol luqmali xonadonda tarbiyalangan farzand, shubhasiz oiladan tashqarida ham, ishda, o‘qishda, boshqalar bilan muomalada o‘zining halollik, insof va diyonat egasi ekanini namoyish qiladi. Bunday farzandlari bor jamiyat esa har tomonlama taraqqiy etadi, ma’nan va moddiyan boy bo‘ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Shayx Muxammad Sodiq Muxammad Yusuf “Ijtimoiy odoblar”, “Hilol-Nashr”. Toshkent. 2018 y. 80-81bet

2. Imom G‘azzoliy. “Qiyomat va oxirat”. «Movarounnahr» Toshkent 2004.

3. Ziyovuddin Rahim. “Bola – odobi bilan aziz” Toshkent 2016.

4. Ahmad Hodiy Maqsudiy “Ibodati islomiya” “Mavoraunnahr” Toshkent 2004.

5. Rumiy, Jaloliddin. “Qalb ko‘zingni och...”. Toshkent. “Sano-standart” nashriyoti, 2011. 160 bet.

6. R.Sayfuddinov “Halol kasb farovonlik omili” “Mavoraunnahr” Toshkent 2013

7. “O‘zbek tilining izohli lug‘ati 80 000 dan ortiq so‘z va so‘z birikmasi”, “O‘zbekiton milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti.
Toshkent; 2006-2008 yillar. 494-bet

8. Bigiev, M.D. Musulmanskaya trapeza/ M. D. Bigiev: per. s tataro-osmanskogo yaz. A. G. Xayrutdinova – 2-e izd. – Kazan: Izd-vo «Poznanie» Kazanskogo innovatsionnogo universiteta, 2020. – 66 s. (Seriya «Sokroviщnitsa Tatarstana»)

9. Ziyovuddin Rahim «Baxtli hayot sari» 3-bet

10. Ziyovuddin Rahim «Qur’on –qalblar shifosi» (Qayta ishlangan uchinchi nashri) 11-bet

11. www.ziyouz.com

III-MASTER KLASS. OVQATLANISH VA OVQAT XAZM QILISH SOHASIDAGI ZAMONAVIY TADQIQOTLARNING DOLZARB MASALALARI

Файзибоев Пирмамат Нормаматович - Заведующий кафедрой гигиены, доктор медицинских наук, доцент
Курбанов Шахбоз Шухратович - Магистр кафедры гигиены

РОЛЬ ПРИМЕНЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ СИСТЕМЫ НАССР В ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация: *Основополагающими пунктами стратегии НАССР являются ее ориентирование на обеспечение населения продуктами питания, способствующими профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, увеличению продолжительности и повышению качества жизни населения. Данным требованиям отвечают продукты функционального, диетического профилактического и лечебного питания.*
Ключевые слова: *кондитерские изделия, международная система НАССР, полость рта.*
Abstract: *The fundamental points of the strategy are its focus on providing the population with food products that contribute to the prevention of nutrition-related diseases, increasing the duration and improving the quality of life of the population. Functional, dietary preventive and therapeutic nutrition products meet these requirements.*
Key words: *confectionery products, oral cavity, international HACCP system.*

Актуальность темы: В настоящее время ключевым вопросом является производство здоровых и высококалорийных продуктов питания для населения. Однако применение системы НАССР для снижения факторов, угрожающих здоровью полости рта и зубов в результате потребления сладостей, остается недостаточно изученным. В этой связи важной задачей является наладка производства функциональных пищевых продуктов. Внедрение международной системы НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки) в пищевую промышленность становится одной из главных задач.

В условиях Узбекистана, при производстве кондитерских изделий, используется разнообразное качественное сырье: мука, сахар, молоко, яйца, масла, какао-бобы, орехи и фрукты. Это позволяет создавать высококачественные, калорийные и легко усваиваемые сладости. Все производимые кондитерские изделия классифицируются в соответствии с государственными стандартами на основе сырья, механизмов переработки и готовой продукции. Это включает шоколадные и какао-продукты, сахарные кондитерские изделия (конфеты, карамель, халва, драже и мармелад), а также мучные изделия (печенье, вафли, кексы и торты).

Сейчас существует более 3000 наименований кондитерских изделий, что позволяет удовлетворить любые потребности населения. Влияние национальных

кондитерских изделий, таких как новвот, халва и пашмак, на здоровье полости рта также требует исследования.

Каждый вид продукта обладает уникальными свойствами, которые формируются в процессе технологической переработки сырья и его химического состава. Проблема, вызывающая наибольшее беспокойство у эпидемиологов и специалистов по пищевой гигиене, заключается в том, что скоропортящиеся кондитерские изделия подвержены высокой бактериальной загрязненности.

В условиях теплого климата потребление таких продуктов может привести к патологическим изменениям в полости рта и даже к пищевым отравлениям.

Цель исследования: Целью исследования является разработка и внедрение системы контроля критических контрольных точек для оценки факторов риска, с целью предотвращения загрязнения кондитерских изделий и оценки факторов риска.

Объект и методы исследования: В качестве объекта исследования были выбраны четыре кондитерские фабрики в Самаркандской области. Для проведения гигиенических и бактериологических исследований использовались общепринятые методы.

Результаты исследования: Основные принципы использования международной системы НАССР включают рекомендации по технологическим процессам, описание продуктов и определение критических контрольных точек.

Результаты проведенных исследований показали, что санитарные требования, установленные в Узбекистане по стандарту СанПиН №0257-08 для производства хлеба и кондитерских изделий, не основаны на оценке и анализе рисков загрязнения продуктов. В связи с этим технологические рекомендации и нормы, принятые местными производителями, были внедрены без научного обоснования и часто в произвольной форме. Лабораторные проверки и радиологические исследования по содержанию токсичных элементов в сырье и готовой продукции не показали значительных отличий от требований, установленных в СанПиН №0366-19 «Гигиенические нормы пищевой безопасности». Однако, по микробиологическим показателям, были выявлены заметные различия между нормами безопасности готовой продукции и установленными нормативами (см. таблицу 1).

Исследования также продемонстрировали, что после внедрения международной системы НАССР, уровень микробиологического загрязнения в сладких кондитерских изделиях, произведенных с использованием традиционной технологии, снизился с $5x10^3$ КОЕ/г до $0,6x10^3 \pm 0,02$, что соответствует нормам безопасности.

Таблица 1

Микробиологические показатели готовой продукции

Наименование продукта	**Показатели**	**Допустимые показатели, мг / кг**	**Показатели исследования**
Конфеты и сладости: шоколадные, молочные	Микробиологические показатели:		
	КМАФАнМ, КОЕ/г	5х10	$5х10^4$
	БГКП (колиформ) в 1,0г	Не разрешено	Не выявлено
	Патоген салмонелл 25 г	Не разрешено	Не выявлено
	Дрожжи,КОЕ/г,	10	14
	Грибы, КОЕ/г,	50	55
Халва:	КМАФАнМ, КОЕ/г	1х10	$1х10^5$
	БГКП (колиформы) в 0,01г	Не разрешено	Не выявлено
	Патоген салмонелл 25 г	Не разрешено	Не выявлено
	Дрожжи,КОЕ/г,	50	55
	Грибы, КОЕ/г,	50	50
Восточные сладости	КМАФАнМ, КОЕ/г	5х10	4 5х10
	БГКП (колиформ) 0,1г	Не разрешено	Не выявлено
	Патоген салмонелл 25 г	Не разрешено	Не выявлено
	Дрожжи,КОЕ/г,	50	60
	Грибы, КОЕ/г,	50	50
Нават	КМАФАнМ, КОЕ/г	Не нормативируется	4 5х10
	БГКП (колиформ) в 0,1г		Не выявлено
	Патогены и сальмонеллы		Не выявлено

Вывод можно заключить, что для обеспечения безопасности пищевых продуктов необходимо внедрение международной системы НАССР. Прежде всего, следует изучить динамику микрофлоры в процессе производства, определить этапы, на которых происходит снижение или увеличение численности микроорганизмов, а также выяснить, какие процессы способствуют их развитию или, наоборот, прекращают их жизнедеятельность. Правильная оценка этих процессов позволит предотвратить загрязнение продуктов патогенными бактериями и снизить риск возникновения заболеваний.

Используемая литература:

1. ЎзРҚ–483-I «Озиқ- овқат маҳсулоталрининг сифати ва хавсизлигини таъминлаш тўғрисида»ги Қонуни. Тошкент, 2015.

2. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2017 йил 7 февралдаги «Ўзбекистон Республикасини янада ривожлантириш Ҳаракатлар стартегияси тўғрисида»ги ПФ-4947-сон фармони., Тошкент, 2017.

3. Normamatovich F. P. et al. Estimates Of Consumption Of Confectionery Products In The Average Daily Diets Of The Population In The Summerautumn Season //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2024. – Т. 2. – №. 1. – С. 142-149.

4. Ўзбекистонда гелминтоз касалликларнинг эпидемиологик таҳлили ва профилактикаси. (2023). *International journal of recently scientific researcher's theory*, *1*(9), 231-235.

5. Файзибоев П. Н. и др. Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг хавфсизлик мезонлари ва озуқавий қийматлилигини гигиеник баҳолаш //International journal of recently scientific researcher's theory. – 2024. – Т. 2. – №. 1. – С. 136-141.

6. Сабзавот ва полиз маҳсулотларини сақлаш ва ташишда нозик назорат нуқталардаги хавфли омилларни баҳолаш. (2024). *International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory*, *2*(3), 6-12.

7. Файзибоев П. Н. и др. Эхинококкоз Касаллигини Келтириб Чиқарувчи Асосий Омиллар Ва Ушбу Омилларнинг Касалланиш Кўрсаткичига Таъсирини Ўрганиш //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2024. – Т. 2. – №. 5. – С. 266-273.

8. Файзибоев П. Н. и др. Самарқанд Вилоятида Эхинококкоз Билан Касалланишнинг Эпидемиологик Таҳлили //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2024. – Т. 2. – №. 5. – С. 274-280.

9. Normamatovich F. P. et al. O'zbekistonda brutsellyoz kasalligining etiologiyasi va epidemiologiyasining tahlili //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2024. – Т. 19. – №. 3. – С. 75-80.

10. Normamatovich F. P. et al. Estimates Of Consumption Of Confectionery Products In The Average Daily Diets Of The Population In The Summerautumn Season //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2024. – Т. 2. – №. 1. – С. 142-149.

11. Абдимуминова Л. А. и др. НАССР Халқаро Тизимига Амал Қилган Ҳолда Мактаб Ўқувчилари Орасида Темир Танқислик Касаллигининг Келиб Чиқиш Сабабларини Аниқлаш //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2024. – Т. 2. – №. 1. – С. 227-232.

12. Файзибоев П. Н. и др. Аҳолининг Тўғри Овқатланишида Маҳсулотларнинг Биологик Қийматининг Тутган Ўрни //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 215-220.

13. Файзибоев П. Н. и др. Озиқ-Овқатмаҳсулотларидан Бактериал Заҳарланишни Олдини Олишда Насср Халқаро Тизимини Тутган Ўрни //International Journal Of Recently Scientific Researcher's Theory. – 2023. – Т. 1. – №. 7. – С. 226-229.

Shukurov Izzatillo Xikmatilloyevich - t.f.n., dots., Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrasi mudiri.

FUNKSIONAL OVQATLANISHNING JAMIYAT TARAQQIYOTIDAGI O’RNI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada to’g’ri ovqatlanish yo’nalishlaridan biri bo’lgan funktsional ovqatlanishning jamiyat taraqqiyotida tutgan o’rni atroflicha yoritib berilgan. Bunda funktsional ovqatlanish tushunchasi va uning inson organizmidagi xususiyatlari keltirilgan. Shuningdek, funktsional oziq-ovqat mahsulotlarining turlari hamda ularning inson organizmi uchun ahamiyati to’g’risidagi materiallar bayon etilgan.*

Kalit so’zlar: *funktsional ovqatlanish, biologik faol modda, minerallar, ozuqa tolasi, probiotik va prebiotik mahsulotlar, antioksidantlar, immunitet, metobolizm va boshqalar.*

Zamonaviy dunyoda inson salomatligi va uzoq umr ko‘rishining asosiy omillaridan biri to‘g‘ri ovqatlanish hisoblanadi. Keyingi yillarda aholi ovqatlanishini tashkil etish tizimida joril etilayotgan ovqatlanishning turli usullari qatorida funktsional ovqatlanish tushunchasiga ham alohida ahamiyat qaratilmoqda. Funktsional ovqatlanish nafaqat organizmni energiya bilan ta’minlaydi, balki turli kasalliklarning oldini olish va immunitetni mustahkamlashga ham xizmat qiladi.

Funktsional ovqatlanish - bu tarkibida inson organizmi uchun foydali bo’lgan biologik faol moddalar, minerallar, antioksidantlar va oziqaviy qo’shimchalardan mavjud bo‘lgan mahsulotlarni iste’mol qilish tizimidir. Bunday mahsulotlar organizmning umumiy holatini yaxshilash, immunitetni oshirish va turli kasalliklardan himoya qilish xususiyatiga ega bo’lgan moddalarni o’z ichiga oladi.

Shu bois, keying paytlarda aholining ovqatlanish tizimini tashkil etishda funktsional mahsulotlarni ishlab chiqarish va ularni ovqatlanish ratsionlari tarkibiga kiritish masalalariga katta e’tibor qaratilmoqda. Bugungi kunda ishlab chiqarilayotgan funktsional oziq-ovqat mahsulotlari quyidagi asosiy guruhlarga bo’linadi:

- **Probiotik va prebiotik mahsulotlar** – Ichak mikroflorasini yaxshilaydi va ovqat hazm qilish tizimini qo‘llab-quvvatlaydi (masalan, kefir, yogurt, achitilgan mahsulotlar). Shuningdek, ichaklardagi mikroflolalar sonini miqdoriy jihatdan yetarli bo’lishini ta’minlaydi va organizm uchun zarur bo’ladigan energiyaning 7-8 % qismini yetkazib berishga erishadi.
- **Omega-3 va Omega-6 yog‘ kislotalariga boy mahsulotlar** – Yurak-qon tomir tizimini himoya qiladi (masalan, baliq, zig‘ir urug‘i, yong‘oq).
- **Antioksidantlarga boy mahsulotlar** – Qon tomirlarni himoya qilib, qarish jarayonini sekinlashtiradi (masalan, ko‘k choy, rezavor mevalar, sabzi, pomidor).
- **Vitamin va mineral moddalarga boy mahsulotlar** – Immunitetni oshirish va organizmni zarur moddalar bilan ta’minlash uchun foydali (masalan, sitrus mevalari, yashil sabzavotlar, yong‘oqlar).

- **Ozuqa tolalariga boy mahsulotlar** – Ovqat hazm qilish tizimining faoliyatini yaxshilaydi va qondagi qand miqdorini me’yorida ushlab turadi (masalan, butun don mahsulotlari, sabzavotlar, mevalar).

Aytish joizki, funktsional oziq-ovqat mahsulotlarini ovqatlanish amaliyotiga joriy etilishi nafaqat inson organizmida sodir bo’ladigan salbiy o’zgarishlarni oldini oladi balki, potologik o’zgarishlar ya’ni kasalliklarni ham oldini oladi.

O’rganilgan ilmiy-tadqiqot natijalari va bajarilgan tahlillar shuni ko’rsatadiki, funktsional ovqatlanishning inson sog‘lig‘i uchun quyidagi muhim vazifalari mavjud:

- **Immunitetni kuchaytiradi** – foydali moddalar organizmni turli infeksiyalardan himoya qiladi;
- **Metabolizmni yaxshilaydi** – organizmning to‘g‘ri ishlashiga yordam beradi va ortiqcha vazn to‘planishining oldini oladi;
- **Yurak-qon tomir kasalliklarining oldini oladi** – omega yog‘ kislotalari va antioksidantlar yurak faoliyatini qo‘llab-quvvatlaydi;
- **Ichak mikroflorasini normallashtiradi** – probiotik va prebiotiklar ichak faoliyatini yaxshilaydi;
- **Diabet va ortiqcha vazn xavfini kamaytiradi** – ozuqa tolasi va qand miqdori past mahsulotlar qondagi glyukoza darajasini nazorat qiladi.

Xulosa qilib aytganda, funktsional ovqatlanish nafaqat to‘g‘ri ovqatlanish tamoyillariga asoslangan, balki inson organizmini himoya qilish va sog‘lom turmush tarzini yuritish uchun ham muhim ahamiyatga ega. Kundalik ratsionga funktsional oziq-ovqatlarni qo‘shish orqali organizmni zarur moddalar bilan boyitish, immunitetni mustahkamlash, kasalliklarni oldini olish va uzoq umr ko‘rish mumkin. Shunday ekan, sog‘lom hayot sari ilk qadam sifatida funktsional ovqatlanishni odat qilish tavsiya etiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro’yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida PF-36-son. Farmoni, 16.02.2024 yil.

2. O’zbekiston Respublikasining “Aholi o’rtasida mikronutrentlar yetishmasligi profilaktikasi to’g’risida”gi Qonun.

3. https://cyberleninka.ru/article/n/funksional-oziq-ovqat-mahsulotlari-ishlab-chiqarishda-milliy-xom-ashyolardan-foydalanish-imkoniyatlari.

Kamoliddin Mamatqulovich Ibodov -
Ma’mun universiteti dotsenti, PhD.
e-mail: kamail_uz@mail.ru
+998933488092

UMUMIY OVQATLANISH SOHASIDA TIJORAT TAKLIFINING POSTINDUSTRIAL ISTE’MOL TAOMILLARIGA TRANSFORMATSIYALASHUVI JIHATLARI

Annotatsiya. *Maqolada, postindustrial jamiyatga xos bo‘lgan transformatsiyalashuv sharoitida umumiy ovqatlanish sohasida iste’molchi ehtiyojini maksimal darajada qondira*

oladigan taom yoki xizmat yaratish, taklifni yuqori darajada individuallashtirish, taom iste'moli jarayonida unutilmas taassurotlar taqdim etish masalalari bayon etilgan. Ro'y berayotgan jarayonlarga muvofiq holda ovqatlanishga bo'lgan ehtiyojning transformatsiyalashuvi mijozning restoranga tashrifi orqali ijobiy taassurotlar va ma'naviy voqeliklardan o'ziga xos "iste'mol qiymati" yaratishiga, mehnat qobiliyatini tiklashi, salomatligini ta'minlashi barobarida xordiq chiqarishiga imkoniyat yaratish zarur ekanligi asoslangan.

Kalit so'zlar: *postindustrial jamiyat, tijorat taklifi, restoran, restoran xizmatlari, iste'mol qiymati.*

Аннотация. *В статье рассматривается вопросы создание блюди или услуги, способных максимально удовлетворить потребность клиентов и индивидуализацией предложения, дарящий незабываемые впечатления в процессе употребления пищи в сфере общественного питания в условиях трансформации постиндустриальному обществу присущей, ростом уровня жизни. Обоснованы необходимости создание "потребительскую ценность" клиента, из положительных впечатлений и духовных реалий посредством посещения ресторана, восстановить работоспособность, укрепить здоровье с потреблением пищи в соответствии с происходящими процессами*

Ключевые слова: *постиндустриальное общество, коммерческое предложение, ресторан, ресторанные услуги, потребительская ценность.*

Abstract. *The article examines the issues of creating a dish or service that can maximize customer satisfaction and individualization of the offer, giving an unforgettable experience in the process of eating in the catering industry in the context of the transformation inherent in post-industrial society, rising living standards. Is substantiated the necessity of creating a "consumer value" of the client from positive impressions and spiritual realities through visiting a restaurant, restoring working capacity, improving health with food consumption with the ongoing processes.*

Keywords: *post-industrial society, commercial offer, restaurant, restaurant services, consumer value*

Iqtisodiy taraqqiyotning postindustrial xususiyati, aholining pul daromadlari va iqtisodiy faolligi ortishi bilan turmush darajasining yuksalishi kelgusida "tejamkor" iste'molchi xulq-atvorining shakllanishiga, bo'sh vaqtining kamayishi natijasida uydan tashqarida ovqatlanish bilan bog'liq sarflarining ortishiga, arzon kafe, fastfud, stritfudlarga, ommaviy restoranlarga o'tishining jadallashuvi bilan izohlanuvchi ijtimoiy muhitni vujudga keltirdi. Ushbu o'zgarishlar insonlarning ovqatlanish faoliyatini ham qamrab olishgan holda umumiy ovqatlanish faoliyatining an'anaviy restoran formatining mijozlarning ovqatlanish, xordiq chiqarish va dam olish kabi xizmatlar majmui shaklida yanada individuallashgan xizmat turlari va sharoitlariga aylanmoqda.

Aholi turmush farovonligining yuksalishi bilan umumiy ovqatlanish sohasida ham zamonaviy marketing konsepsiyalariga o'tish zarurati paydo bo'ldi, raqamlashuv jarayonlari esa iste'molchilarning "postindustrial iste'mol xulq-atvor"ini shakllantirdi. Natijada umumiy ovqatlanish sohasida ham taom iste'moliga bo'lgan ehtiyoj hamda tijorat taklifining o'zgarishi, ya'ni iste'mol qiymatining iste'moldan ko'ra taassurotlarga, ko'ngilochar tadbirlarga, tobora cheklanib borayotgan vaqt resurslaridan samarali foydalanish, vaqt resurslariga, "mijozning hayotiylik davriga"[9] monand holda transformatsiyalashmoqda.

Inson ehtiyojlarning rivojlanishi va yuksalishi universal iqtisodiy qonun

[9]Estrella-Ramón, Antonia & Sánchez Pérez, Manuel & Swinnen, Gilbert & Vanhoof, Koen. (2013). A Marketing View of Customer Value: Customer lifetime value and customer equity. SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BUSINESS MANAGEMENT. 44. 47-64. 10.4102/sajbm. v44i4.168.

hisoblanadi va talabni harakatga keltiruvchi kuchdir. Ehtiyojlarning yuksalib borish qonuni jamiyat rivojlanishining har bir bosqichida namoyon bo‘ladi va jamiyatning ishlab chiqaruvchi kuchlari va farovonligini rivojlantirishga turtki beradi. Bugungi kunda jamiyatda insonlarning ehtiyojlari nafaqat o‘sib bormoqda, ayrimlari yo‘qolish arafasida, boshqalari sifat jihatidan o‘zgarmoqda, kundalik dolzarb hisoblangan ehtiyojlar doirasi kundan-kunga kengayib va yangilanib bormoqda. Insonlarning iste’molida tabiiy va iqtisodiy chegara mavjud bo‘lsada, hayotiy (ovqatlanishga bo‘lgan) ehtiyojlar ham rivojlanishga moyildir. Bugungi hayotiy ehtiyojlarni kishilarning shaxsiy erkinlik, o‘z-o‘zini anglashi, ijodiy yondashuvlari bilan uzviy bog‘liqlikda turli yorqin his-tuyg‘ularga bo‘lgan ehtiyojlarni qondirishga qaratilganligini hamda inson hayotining ajralmas qismiga aylanganligi bilan tavsiflashimiz mumkin. Bu shuni anglatadiki, kishilarning turli ijobiy taassurotlari xordiq chiqarishi va ma’naviy voqeliklar o‘ziga xos iste’mol qiymatiga ega mahsulot sifatida qaraladi.

Iste’molchilar nuqtai nazaridan restoranning qiymati (qimmatdorlik) restoran xizmatlarini his etishga imkon beruvchi “...ijobiy taassurotlari yoki tasavvurlari, qoniqqanlik darajasi, servis landshafti va brendi kabi jihatlarga bog‘liq”[10], demak restoranga tashrif buyurish inson ehtiyojlarining murakkablashib qorin to‘yg‘azish (ochlikni qondirish)dan kutilgan taassurotlarga erishishgacha bo‘lgan barcha ehtiyojlarni qondirishi yoki ularni yanada rivojlantirish yo‘nalishidagi qo‘shimcha talablarni ham umumiy ovqatlanishni tashkil etishga qo‘yiladigan talablarni tubdan o‘zgartirdi. Shunga ko‘ra, umumiy ovqatlanish sohasida ham postindustrial xususiyatdagi sifat o‘zgarishlari ro‘y berayotgan bo‘lsada, iste’molchi ehtiyojini maksimal darajada qondira oladigan taom yoki xizmat yaratish, taklifni yuqori darajada individuallashtirish, taom iste’moli jarayonida unutilmas taassurotlar taqdim etish nafaqat marketing, balki xizmat ko‘rsatish sohasining ham markaziy muammosi bo‘lib qolmoqda. Umumiy ovqatlanish misolida olib qaraydigan bo‘lsak ushbu atributlar tovar yoki ehtiyojning quyidagi darajalarida aks etadi:

Ehtiyojning yadrosi yoki bazaviy ehtiyoj. Ochlik, chanqoqlik, qorin to‘yg‘azish va ish qobiliyatni tiklash.

Real mahsulot yoki ehtiyoj. Taom va ichimliklarning sifati, restoran muhiti, servis landshafti, brend, xizmat ko‘rsatish sifati va tezligi, xodimlarning tashqi qiyofasi, muomala madaniyati va tashkiliy xulq-atvori;

Kengaytirilgan mahsulot yoki ehtiyoj. Restoranda joylarni bron qilish, keytering, to‘lov shakllari, xizmatdan foydalanish imkoniyatining kengligi (eng maqbul ish rejimi, turli tanlovdagi idishlar va ichimliklar”[11].

Ovqatlanishga bo‘lgan ehtiyojning bazaviy, real va kengaytirilgan darajadan yanada kengayishini hisobga oladigan bo‘lsak, umumiy ovqatlanish formatini ham postindustrial jamiyat talablariga monand ravishda taom iste’molidan tashqari mijozning sanitariya-gigiyenik talablari, dam olish va xordiq chiqarishi, ijobiy taassurotlar, qo‘shimcha buyurtma berish negizida iste’mol nafliligini yanada

[10] Amofah, Ofosu & Kenney, Caiphas & Sarpong, Peter & Ababio, Acheampong & Akenten, Wiafe. (2017). Customers’ Perception on Service Marketing Mix of Restaurants: Evidence from Ghana. Journal of Arts and Social Sciences. 15.

[11] K.M. Ibodov. Restoran ishida marketing. Darslik. Toshkent:, - “IQTISOD-MOLIYA” nashriyoti, 2022 y.-434 b.

oshirishga imkon beradigan turli xususiyatlarga ega bo‘lishi lozimligiga ishonch hosil qilishimiz mumkin (1-rasm).



1-rasm. Umumiy ovqatlanish sohasida ehtiyojlarni qondirishga qaratilgan tijorat taklifining postindustrial iste’mol taomillariga transformatsiyalashuv jihatlari

Bizning fikrimizcha, mijozning ehtiyoji rivojlanib borar ekan, umumiy ovqatlanish formati taom va xizmatining ajralmas qismi bo‘la oladigan ijobiy taassurotlar yaratish yo‘nalishidagi qo‘shimcha ehtiyojlarni qondirish imkoniyatlarini rivojlantirishi zarurati ortadi. Demak, umumiy ovqatlanishning restoran xizmatlari sohasiga transformatsiyalashuvi – taom iste’mol qilish yoki qorin to‘yg‘azishga bo‘lgan ehtiyojlarini qondirishdan ko‘ra taom iste’moliga qo‘shimcha qiymat beruvchi maxsus yaratilgan xizmat, iste’mol muhiti va noyob iste’mol qiymatiga ega bo‘lgan “..gastronomik mahsulotlarni ishlab chiqarish”[12] va ommaviy iste’molini tashkil qilishga qaratilgan iqtisodiy faoliyat turiga aylanadi. Yuqoridagilarga asoslangan holda quyidagi xulosalarga kelishimiz mumkin:

– hayotiy zarur bo‘lgan ovqatlanish, ish qobiliyatini tiklash, dam olish va xordiq chiqarish yo‘nalishidagi ehtiyojlarni qo‘shimcha mablag‘ sarflash imkoniyatiga ko‘ra xizmatlar shaklida qondirishga o‘tilishi.

– iste’molchilar kognitiv resurslardan foydalanishi har doim ham ularning ruhiy kechinmalariga, bilimi yoki ko‘nikmalariga bog‘liq bo‘lmaganligi sababli restoranlar boshqa iste’molchilar yordamida servis landshaftini shakllantirish, ommaviy tadbirlar, uchrashuv va bayramlarni tashkil etishi yoki birgalikda pishirish, taom differensiatsiyasi, o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish, xordiq chiqarishga jalb qilishi mumkin.

– uydan tashqarida ovqatlanishning alohida formati va an’anasining

[12] Ибодов К. (2024). Гастрономик туризм – ресторан хизматларини ривожлантиришнинг истиқболли йўналиши сифатида. *Economics and Innovative Technologies*, *12*(5), 119–126. https://iqtisodiyot.tsue.uz/journal/index.php/iit/article/view/597

shakllanishi bilan iste’molchilarning taom va xizmatlarga, jumladan restoran xizmatlariga individual xohish-istaklari doirasida buyurtma berishi, iste’mol odatlari va qoidalarining sezilarli o‘zgarishi ro‘y beradi.

– mijozlarning individual xohish-istagiga ko‘ra taomlarni tayyorlash, taqdim etish va xizmatlar ko‘rsatish, ularni qondirishda vujudga keladigan qo‘shimcha to‘lovlar miqyosi ham kengayib boradi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Estrella-Ramón, Antonia & Sánchez Pérez, Manuel & Swinnen, Gilbert & Vanhoof, Koen. (2013). A Marketing View of Customer Value: Customer lifetime value and customer equity. SOUTH AFRICAN JOURNAL OF BUSINESS MANAGEMENT. 44. 47-64. 10.4102/sajbm. v44i4.168.
2. Amofah, Ofosu & Kenney, Caiphas & Sarpong, Peter & Ababio, Acheampong & Akenten, Wiafe. (2017). Customers’ Perception on Service Marketing Mix of Restaurants: Evidence from Ghana. Journal of Arts and Social Sciences. 15.
3. K.M. Ibodov. Restoran ishida marketing. Darslik. Toshkent:, - “IQTISOD-MOLIYA” nashriyoti, 2022 y.-434 b.
4. Ибодов К. (2024). Гастрономик туризм – ресторан хизматларини ривожлантиришнинг истиқболли йўналиши сифатида. *Economics and Innovative Technologies, 12*(5), 119–126. https://iqtisodiyot.tsue.uz/journal/index.php/iit/article/view/597

Vaisov Dilshod Ibodullayevich – URDU mustaqil tadqiqotchisi, Ma’mun NTM o’qituvchisi,
ddvais5@gmail.com/+998972990789

MAMLAKATIMIZDA NUTRIGENOMIKA VA DIYETOLOGIYA TIBBIY XIZMATLARINI RIVOJLANTIRISH ASOSLARI

Annotatsiya: *Mazkur tezisda mamlakatimizda nutrigenomik va diyetologik tibbiy xizmatlarni rivojlantirish asoslari va xususiyatlari tadqiq qilingan.*

Annotation: *In this thesis, the basics and features of the development of nutrigenomic and dietological medical services in our country were studied.*

Аннотация: *В данной работе исследованы основы и особенности развития нутригеномических и диетических медицинских услуг в нашей стране.*

Kalit so’zlar: *tibbiy xizmat, tibbiy xizmatlar ko’rsatish, nutrigenomika, diyetologiya, noto’g’ri ovqatlanish oqibatlari, shaxsiylashtirilgan tibbiy yondashuvlar.*

Keywords: *medical services, provision of medical services, nutrigenomics, dietology, consequences of malnutrition, personalized medical approaches..*

Ключевые слова: *медицинское обслуживание, оказание медицинских услуг, нутригеномика, диетология, последствия неправильного питания, персонализированные медицинские подходы.*

Zamonaviy tibbiyotda shaxsiylashtirilgan yondashuvlar asosida tibbiy

profilaktika va davolash xizmatlari ko’rsatilmoqda, ya’ni sog‘liqni saqlash tizimining markaziy elementi sifatida qabul qilinmoqda. Nutrigenomika, ya’ni ovqatlanish va genetik tahlillarni integratsiyalashga asoslangan yo’nalish ushbu sohadagi muhim innovatsion yo’nalish sifatida e’tirof etilmoqda. Nutrigenomika insonning genetik tuzilishi asosida shaxsiy ovqatlanish rejalarini ishlab chiqish imkonini beradi, bu esa surunkali kasalliklarning oldini olish, hayot sifatini oshirish va davolash samaradorligini yaxshilashga xizmat qiladi. Nutrigenomika genetik tuzilish va ovqatlanish o‘rtasidagi o‘zaro ta’sirni o‘rganuvchi fan sifatida Müller va Kersten kabi xorij olimlarining tadqiqotlari natijalari asosida 2000-yillarning boshida shakllangan. U nutrigenetika (genetik omillar va ozuqa moddalariga javob) va nutrigenomika (ovqatlanishning gen ifodasiga ta’siri) kabi ikki asosiy yo‘nalishni qamrab oladi. Inson DNK-sidagi polimorfizmlar ozuqa moddalarining so‘rilishi, metabolizmi xususiyatlari asosida kasallik xavfini aniqlashga yordam beradi. Nutrigenomika epigenetika, transkriptomika va metabolomika kabi tibbiy tadqiqot sohalari bilan birgalikda shaxsiy ovqatlanish rejalarini ishlab chiqishda yuqori aniqlikni ta’minlaydi. Ayniqsa, surunkali kasalliklar (qandli diabet, yurak-qon tomir kasalliklari, saraton)ning oldini olishda muhim vazifani bajaradi, chunki ularning rivojlanishida genetik va atrof-muhit omillari hamda ovqatlanishning yuqori ta’siri 50-70% mavjud. Nutrigenomika tibbiy xizmatlarning shaxsiylashtirilgan yondashuvlariga yangi imkoniyatlar ochmoqda, bunga individual diyetologik moslashtirish, yuqori darajada samaradorlik va muvafaqqiyatli profilaktika imkoniyatlarini keltirish mumkin. Tadqiqotlar shuni ko‘rsatadiki, nutrigenomikaga asoslangan dietalar an’anaviy dietalarga nisbatan vazn yo‘qotishda 15-20% samaraliroq hamda qandli diabet xavfi yuqori bo‘lgan bemorlar uchun uglevodlarni cheklash yoki omega-3 ga boy ovqatlanish rejasi ishlab chiqish yuqori samara keltiradi. Xorijiy tibbiy amaliyotda nutrigenomika surunkali kasalliklarni davolash va oldini olish, qandli diabet, yurak-qon tomir kasalliklari va saratonga qarshi strategiyalarini optimallashtirmoqda, bunda raqamli texnologiyalar bilan integratsiya ijobiy natijalarni bermoqda.Nutrigenomik testlar bozori 2023-yilda 600 million dollarni tashkil etdi va 2030-yilga kelib 2 milliard dollarga yetishi kutilmoqda[13], AQSh, Yevropa va Xitoyda nutrigenomikaga oid ilmiy nashrlar soni so‘nggi 10 yilda 3 barobarga oshib, Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti (WHO) va boshqa tashkilotlar nutrigenomikani surunkali kasalliklarga qarshi kurashda qo‘llanishini rag’batlantirmoqda[14]. Hindiston, Singapur kabi mamlakatlar nutrigenomik xizmatlarni tibbiy turizmning bir qismi sifatida rivojlantirmoqda, bu turizm bozori daromadlarini 5-7% ga oshishiga manba bo’lib xizmat qiladi.

O‘zbekistonda diyetologik xizmatlar rivojlanayotgan bo‘lsada, ular hali to‘liq institutsional tizimga ega emas, xususan, davlat tibbiy muassasalarida diyetologik maslahatlar cheklangan, asosan endokrinologiya va gastroenterologiya bo‘limlarida o’xshash tibbiy xizmatlar ko’rsatilmoqda. Yirik shaharlarda xususiy klinikalar va fitnes markazlari diyetologik xizmatlarni kengaytirmoqda, ammo xizmat narxlar yuqoriligi barcha aholi segmentlari tomonidan foydalanish imkoniyatlarini cheklaydi.

[13] World Health Organization. (2022). Noncommunicable diseases: Progress monitor 2022. WHO

[14] Statista. (2023). Global digital health market size and forecast. Statista Reports.

Sog‘liqni saqlash vazirligi tomonidan semizlik va qandli diabetga qarshi milliy profilaktik dasturlar joriy etilayotgan bo’lib, ular hozircha zaruriy natijalarni shakllantirmayabdi. Asosiy muammolar sifatida mutaxassislar yetishmasligi, yuqori narx to’siqlari, raqamli infratuzilma yetishmasligi va aholining xabardorlik darajasining pastligini ko’rsatish mumkin[15]. Mamlakatimizda to’g’ri ovqatlanishni tashkil qilish ahamiyati va zaruratini aniqlash va ko’rsatish maqsadida Prezident huzuridagi Davlat Statistika agentligi hisobotlari asosida aholi kasallanishlari tahlilini amalga oshirdik (1-jadval).

1-jadval.

O’zbekistonda 2019-2023 yillarda aholining ovqatlanish bilan bog’liq kasallanishlari tahlili[16]

Ko'rsatkich-lar/Yillar	Bir-lik	2019	2020	2021	2022	2023	o'rtacha	jami-ga nis-batan, %da
Aholi kasallanishlari soni, jami	ming holat	15676,6	19368	20882,9	21681,7	21959,8	19913,8	100
endokrin tizimi kasalliklari, noto'g'ri ovqatlanish	ming holat	510,8	735,9	913	942,9	993,2	819,16	4,22
hazm qilish organlari kasalliklari	ming holat	2210,8	3511,6	3740,6	3925	4307	3539	18,24
jarohatlanish va zaharlanish oqibatlari	ming holat	1062,7	976,6	1139,4	1106,4	1117	1080,42	5,57

Unga ko’ra, o’rganilgan yillarda noto’g’ri ovqatlanish bilan bog’liq holatlar, ovqatdan zaharlanishlar va hazm qilish organlari kasalliklari aholining barcha kasalliklarining qariyb 28 foizini, yoki 5 yil davomida 25-27 mln holatni tashkil qilmoqda. Alohida olganda hazm qilish organlari kasalliklari, nafas organlari kasallanishlaridan keyingi eng katta kasallik guruhi ekanligi, bunday kasalliklar paydo bo’lishining asosiy manbasi noto’g’ri ovqatlanish bo’lishi ham mamlakatimizda diyetologik va nutrigenomik tibbiy xizmatlarni rivojlantirishga ehtiyoj qay darajada kattaligini ko’rsatadi.

O‘zbekistonda diyetologik tibbiy xizmatlarning rivojlantirish uchun quyidagi yo’nalishlarda jadal o’zgarish amalga oshirilishi lozim:- mutaxassislar tayyorlashni ko’paytirish, Tibbiyot universitetlarida diyetologiya bo‘yicha bakalavriat va ixtisoslik malaka oshirish kurslarini kengaytirish, mutaxassislar sonini yaqin yillar ichida kamida 2 barobarga oshirish;-umumovqatlanish va gastronomik korxonalar tomonidan sifatli va sog’lom ovqatlanishga katta e’tibor qaratilishi, taomnomalarni

[15] O‘zbekiston Sog‘liqni saqlash vazirligi. (2023). Sog‘lom ovqatlanish bo‘yicha milliy dastur hisoboti.
[16] Statistik ma’lumotlar asosida muallif ishlanmasi

organiklashtirishi, taom va eguliklarning energetik va kimyoviy tarkibi bilan bog'liq ma'lumotlarni ovqatlanuvchilarga yetkazilishi, to'g'ri va sog'lom ovqatlanish dasturlarida faol ishtirok qilishlari; - subsidiyalash va tibbiy sug'urta imkoniyatlarini oshirish, diyetologik xizmatlarni davlat tibbiy sug'urta dasturiga kiritish, bu xizmatlardan foydalanishni kamida 20% ga oshirishi mumkin; -milliy raqamli platformalarni yaratib ishga tushirish, mahalliy ovqatlanish odatlariga moslashtirilgan mobil ilovalar ishlab chiqish va qishloq hududlarida internet infratuzilmasini yanada rivojlantirish; - ommaviy xabardorlikni yaxshilash, sog'lom ovqatlanish bo'yicha telekanallar, ijtimoiy tarmoqlar va mahalliy jamoalarda kampaniyalar tashkil etishni ko'paytirish, bu xabardorlikni kamida 15% ga oshirishi mumkin;-xalqaro hamkorlikni kuchaytirish, xalqaro tashkilotlar (WHO, UNICEF) bilan hamkorlikda diyetologik dasturlarni moliyalashtirish va tajriba almashishni yanada kengaytirish va boshqalar.

Bizningcha kelajakda shaxsiylashtirilgan diyetologiya, diyetologik tibbiy turizm, profilaktik tibbiyot va mahalliy va organik mahsulotlarga asoslangan ekologik barqarorlik asosiy tendensiyalar sifatida nutrigenomika va diyetologiyani mamlakatimizda rivoj opishini ta'minlaydi. Xulosa sifatida esa diyetologik va nutrigenomik tibbiy xizmatlar aholi sog'ligini yaxshilash, surunkali kasalliklarni kamaytirish va hayot sifatini oshirishga xizmat qilishini, tibbiyot sohasini jadal raqamlashtirish, tibbiy xizmatlar ko'rsatishda shaxsiylashtirish va profilaktik yondashuvlar ushbu yo'nalishda asosiy harakatlantiruvchi kuchlar sifatida xizmat qilishini ta'kidlaymiz.

Mamarasulov Z.E. – SamISI, Servis kafedrasi katta o'qituvchisi
Bolieva I. – SamISI, Sat-122 guruh talabasi

O'ZBEK XALQINI MILLIY PAZANDACHILIK TARIXI

Annotatsiya: *Har bir xalqning o'ziga xos pazandachilik xususiyatlari bor. Shuning uchun ishda o'zimizning, ya'ni o'zbek xalqining qisqacha qadimdan shakllanib va tayyorlanib kelayotgan ovqatlarning tarixiga to'xtalib o'tdik. Unda "Osh (palov)" taomining shakllanish va tayyorlanish tarixi bo'yicha olimlar tomonidan o'rganilgan jihatlari yoritib berildi.*

Kalit so'zlar: *pazandalik, tarix, taom, pomidor, kartoshka, Iskandar Zulqaynar, Amir Temur, mulla, osh (palov).*

Аннотация: *У каждого народа есть свои особенности кулинарии. Поэтому в данной работе мы кратко остановились на истории формирования и приготовления блюд узбекского народа с древних времён. В частности, были освещены аспекты, изученные учёными, касающиеся истории формирования и приготовления блюда "ош (плов)".*

Ключевые слова: *кулинария, история, блюдо, помидор, картофель, Александр Македонский, Амир Темур, мулла, ош (плов).*

Ovqatlanish inson hayotining asosiy shart-sharoiti hisoblanadi va u xalq iqtisodiy farovonligining muhim ko'rsatkichlaridan biri bo'lib, muayyan jamiyatning ijtimoiy-iqtisodiy tizimi bilan chambarchas bog'liq bo'ladi. Taom tayyorlash usuli hamma xalqlarda qadim zamonlardan kelib chiqqan bo'lib, uning keyingi rivojlanishi

bir tomondan mamlakatning iqtisodiy va iqlim sharoitlari bilan, ikkinchi tomondan esa jamiyat tarixi va xalqning madaniy taraqqiyoti bilan belgilanadi.

Pazandachilikning xususiyatiga keladigan bo‘lsak, taom tayyorlash boshlang‘ich jamoa tuzumida - yovvoyilikning o‘rta bosqichida kelib chiqqan deyish mumkin. Bu davrda odamlar olovni kashf etganlar, baliq va ovlab olingan turli hayvonlarni pishirib, ovqat sifatida iste‘mol qila boshlaganlar. Go‘shtli taom iste‘mol qilish hal qiluvchi ahamiyatga ega bo‘lgan ikki yangi yutuqda: olovdan foydalanishga va hayvonlarni qo‘lga o‘rgatishga sabab bo‘lgan [1].

Olovdan foydalanish natijasida odamlar har xil hayvon va o‘simliklarning oziqalik sifatini ajrata oladigan bo‘lganlar, shu bilan birga taomlarning har xil turlarini kashf etishga asos solganlar. Olimlar O‘rta Osiyo hududida ota-bobolarimiz yashagan ko‘pgina qadimiy joylarni topdilar. Bu manzillarda ibtidoiy esdaliklar bilan birga o‘choq, kul, ko‘mir va quygan suyaklar, qadimgi oshxonalarning qoldiqlari ham topilgan. Bundan, o‘zbek xalqi o‘zining ibtidoiy davrlaridan buyon rivojlangan pazandachilik va oshpazlik san‘atiga egadir degan xulosa chiqadi [2].

O‘rta asrlarda pazandachilik va oshpazlik san‘ati yanada rivojlana boradi. Jamiyat rivojlangan sari inson didining ham o‘sa borishi natijasida eng oddiy mahsulotlardan murakkab mahsulotlarni tayyorlash va iste‘mol qilishga olib keladi. Ammo shuni aytib utish kerakki, o‘rta asrlarda juda ko‘p urushlar ro‘y beradi, u dehqonchilikni, bog‘dorchilikni va xo‘jalikning boshqa tarmoqlarini tushkunlikka uchrashiga sabab bo‘lib, irrigatsiya inshootlari, bog‘ va vodiylar yakson qilinadi, sug‘oriladigan maydonlar sahrolarga aylanadi [3]. Bundan tashqari, aholining qattiq ekspluatatsiya qilinishi, ocharchilik qurg‘oqchilik ovqat mahsulotlarining tanqisligi natijasida oshpazlik ham tushkunlikka uchraydi.

O’zbekiston taomlarining shakllanish tarixi turilcha bo‘lgan. Xalq tomonidan ijod qilingan ko‘p taomlar uzoq vaqt pishirilmagani uchun unutila boshlaydi. Eng yaxshi taomlar faqat boylarning oshxonalarigagina mansub bo‘lib qoladi. O‘rta Osiyo Rossiyaga ko‘shilgandan so‘ng oshpazlik va pazandachilik ancha boyigan. Oshpazlarning xilma-xil taomlar tayyorlashga o‘rganishida askar oshxonalari va rus restoranlari katta ta‘sir ko‘rsatadii.

Shu bilan birga birinchi marta pomidor, kartoshka, karam, rediska, qand lavlagi va boshqa juda ko‘p sabzavot ekinlari ekila boshlaydi. Bularning hammasi shubhasiz oshpazlik va pazandachilik san‘atining rivojlanishiga ta‘sir etadi va taomlar turini ko‘paytiradi [1].

Oshpazlar rus oshpazlaridan iborat bo‘lib, jarkop, karam do‘lma, borshch kabi ovqatlarni pishira boshlaydilar; pomidor hamda kartoshkani birinchi marta ovqat sifatida iste‘mol qila boshlaydilar. Shuni aytib o‘tish kerakki, kartoshka va pomidorni o‘zbek oshxonasiga kiritilishi kurashsiz bo‘lmadi. O‘sha davrlardagi reaksion unsurlar - mulla va eshonlar kartoshka, pomidor kabi sabzavot ekinlarining ekilishiga qarshi agitatsiya yuritardilar. Shariat peshvolari kartoshkani «iblis ovqati», pomidorni esa «Odam qonidan paydo bo‘lgan meva» deb ta‘rif qilganlar. Lekin, bu ekinlarning foydali oziqalik sifatlarini tajribada ko‘rgan aholi ularni tobora ko‘p iste‘mol qila boshladi [4].

Pazandachilik milliy madaniyatning hech qachon xolis taraqqiy eta olmaydigan qismidir. Bir millatning oshpazligi na pazandaligi hamma vaqt qo‘shni va iqtisodiy

aloqada bo‘lgan millatlarning oshpazlik va pazandalik san‘atining taraqqiyotiga chambarchas bog‘liq va shu bilan birga bu taraqqiyotda har bir milliy oshpazlik o‘ziga xos xususiyatini va milliy koloritini saqlaydi. Masalan, o‘zbek oshxonasida allaqachonlardan buyon rus, ukrain, kavkaz, tatar, tojik, qozoq va boshqa millatlarning jarkop, borshch, lo‘la kabob, bo‘g‘irsoq, dudchatoy, paramach, tuxum barak, xunon kabi turli xil ovqatlari o‘ziga xoslik bilan pishiriladi. O‘z navbatida bizning osh, hasip, manti va har xil mastavalarimiz qardosh millatlarning dasturxonini ham bezatadi. O‘zbek pazandachiligi ko‘p asrlik tarixga ega bo‘lib, unda xalqning turmush tarzi, urf-odatlari, mehnat faoliyati turi va iqlim sharoitlari o‘z aksini topgan. O‘zbek xalqi o‘zining mehmondo‘stligi, kattalarga nisbatan hurmat, boshqa xalqlarning, shu jumladan tojik, turkman, qirg‘iz, tatar, qozoq, qoraqalpoq, rus, ukrain, arman, ozarbayjon kabi xalqlarning an‘analarini va madaniyatini e‘tirof o‘ta hurmat qilishi bilan ajralib turadi.

Milliy o‘zbek taomlarini tayyorlashda azaldan turli xil go‘sht, o‘simlik, sut mahsulotlari keng miqyosda ishlatilib kelingan. Ovqatlanishda bug‘doy, arpa, guruch, no‘xat, mosh, sabzi, piyoz, sholg‘om, qovoq, zig‘ir, kunjut, qovun, tarvuz kabi mahsulotlar ko‘p iste‘mol kilingan. Shuning uchun ham o‘zbek pazandachiligida go‘sht bilan tayyorlanadigan taomlar keng o‘rin egallaydi. Avvallari, XX asrning boshida, faqat respublikaning ba‘zi bir mintaqalaridagina etishtiriladigan kartoshka, pomidor, bodring, baqlajon, rediska, turp va shunga o‘xshagan sabzavotlar yaqin yillardan e‘tiboran respublikaning barcha qismlarida etishtiriladigan bo‘ldi. Shuning uchun ham ba‘zi sabzavotli taomlar so‘nggi davrlarda paydo bo‘lib, ularda ham milliy an‘analar mujassamlashgan.

O‘zbekistonda osh eng lazzatli va sevimli taomlardan biri hisoblanadi. Osh bayramlarda, sayil va to‘ylarda hamda mehmonlar uchun tayyorlanadi. Osh tayyorlashning o‘nlarcha xilma-xil usuli bor. O‘zbek oshi tarixi. Bu taomni kelib chiqish taxminlari juda ham ko‘p. Aniq kelib chiqish tarixi sirli parda bilan yopilgan. Hozirgi kunda olimlarning hech biri osh kimning milliy taomi deb aytaolmaydi. Bizning davrimizgacha faqat avloddan avlodga o‘tib kelayotgan rivoyatlar va xalq og‘zidagi gaplar etib kelgan. Agar tarixiy ma‘lumotlar bo‘yicha fikr yuritadigan bo‘lsak, bu foydali va mazali bo‘lgan taomga bir necha ming yillar bo‘lgan. Rivoyatlarda, osh eramizdan avval II-III asrlarda paydo bo‘lgan degan fikrlar mavjud. Lekin, biron bir tarixshunos bu fikrlarni tasdiqlamaydi, chunki er yuzidagi har bir xalqning mazkur taomni tayyorlash bo‘yicha, o‘zlarining retseptlari mavjud. Oldingi asrlardagidek hozirgi zamonaviy dunyoda ham osh eng dong‘i taralgan ovqatlardan biri sanaladi.

Tarixda, Iskandar Zulqaynar (Aleksandr Makedonskiy) Markaziy Osiyoni bosib olish uchun yurish qilayotgan vaqtida, uning oshpazi bu taomni o‘ylab topganligi va Iskandar Zulqaynarning o‘zi bu taomni Pilav (yunonchadan - turli xil tarkib) deb nomlagani aytilmoqda. Boshqa rivoyatda aytilishicha, Amir Temurning oshpazi bu taomni paydo bo‘lishiga sababchi bo‘lgan, uning retseptini unga bir mulla bergan ekan. Retsept esa, Anqaraga yurish qilish vaqtida askarlarni kuchini saqlab qolish uchun o‘ylab topilgan. Bunday yo‘lga o‘zlari bilan tez aynuvchi mahsulotlarni olish ilojisi bo‘lmagan. Ajoyib osh retseptining tarkibi (qo‘y go‘shti, piyoz, sabzi, guruch va yog‘) ham shu erdan kelib chiqyapti

O‘sha mullaning sitatasida quyidagi so‘zlar keltirilgan: Katta chuyan qozonni olish kerak. U shunchalik eski bo‘lishi kerakki, oldingi ovqatdan qolgan yog‘lar tashqaridan birikishi va uning ustiga tushayotgan olovdan yonishi kerak. Bu qozonga jasur jangchilar tomonidan yeyiladigan o‘rta yoshdagi qo‘zilarning go‘shti, kalandimog‘ligidan shishib ketadigan saralangan guruch, xursandchilikdan qizarib ketgan yosh sabzi va ulug‘ amir qilichi kabi sanchiydigan o‘tkir piyozni solish kerak. Tayyorlangan taomning hidi Ollohgacha yetmagunga qadar, oshpaz esa, ilohiy ovqatni tatib ko‘rganligi sababli, holi-joni qolmay charchab yiqilmaguncha, bularning hammasi olovda qaynatilishi kerak.

Xulosa qilib aytish joizki, uzoq yillardan boshlab hozirgi kunga qadar butun dunyo oshpazlari tomonidan taomlarning har xil turlari, ularni tayyorlash usullari doimo takomillashib borilgan. Hozirgi kunda ham, yangi taomlarni tayyorlash uchun yangi usullarni o‘ylab topish yuzasidan juda katta ishlar amalga oshirib kelinmoqda. Hozirgi vaqtda zamonaviy texnologiyalar o‘z rivojlanishini davom ettirayotgan bir davrda shaxsiy tarkibni sifatli ovqatlantirish maqsadida jahon tajribalarini doimiy ravishda o‘rganish va ularni ovqatlantirish tizimiga tanbiq etish bo‘yicha ishlarini uzluksiz olib borish talab etilmoqda.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. N.N.Mo'minov, Z.E.Mamarasulov, J.A.Kaxarov, Z.Sh.Suvonov. Milliy taomlar texnologiyasi: o'quv qo'llanma. – Samarqand.: "FAN BULOG'I", 2023.-228 b.

2. Xudayshukurov T., N.Muhamadiev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. – T.: "IQTISOD-MOLIYA", 2009 y. – 356 b.

3. Ozbek milliy taomlari va ularni tayyorlash texnologiyalari-Toshkent-1998.

4. Sokolova, V.I. Ulug‘ vatan urushi yillarida oziq-ovqat ta’minoti // Harbiy-tarixiy jurnal. – 2009. - № 5 – S. 31-33.

Mamarasulov Z.E. – SamISI, Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi
Bozorboev S. – SamISI, Sat-122 guruh talabasi

ORTIQCHA VAZN KASALLIKLARIDA TAVSIYA ETILADIGAN TAOMLAR

Annotatsiya: *ovqatlanish ratsioniga rioya qilish insondagi ortiqcha vaznning kelib chiqishiga olib kelmaydi. Ushbu maqolada ortiqcha vazn, ya’ni semizlikdan aziyat chekayotgan odamlarga parhez bo‘yicha to‘g‘ri ovqatlanishning uch kunlik menyusi va uning miqdori hamda energetik qiymatlari ishlab chiqilgan va tavsiyalar berilgan.*

Kalit so‘zlar: *oqilona ovqatlanish, iste’mol sifati va xavfsizligi, ishtahani ochilishi, ortiqcha vazn, semizlik, parhez ovqatlanish, menyu (taomnoma), energetik qiymat.*

Аннотация: *соблюдение режима питания не приводит к избыточному весу. В данной статье разработано трёхдневное меню правильного питания, предназначенное для лиц, страдающих избыточным весом (ожирением), с указанием объёмов приёма пищи и её энергетической ценности, а также даны соответствующие рекомендации.*

Ключевые слова: *рациональное питание, качество и безопасность потребляемой пищи, улучшение аппетита, избыточный вес, ожирение, диетическое питание, меню, энергетическая ценность.*

Aholini oqilona va maromli ovqatlanishi yo‘lidagi «sog‘lom ovqat» bilan ta’minlash choralari albatta davlat miqyosidagi muammoga aylanib bormoqda. Bu muammolarni tezda bartaraf etish yoki oldini olish chora tadbirlarini ishlab chiqilishi va uni amalda tatbiq qilinishi bugungi kunning dolzarb masalalaridan biri bo‘lib kelmoqda.

Respublikamizda aholi salomatligini saqlash maqsadida halq xujaligining turli tarmoqlarida keng qamrovli bosqichma - bosqich islohotlar o’tkazilishi natijasida mamlakatimizda bolalar o’limini keskin kamayishi va aholini o’rtacha umr kurishini sezilarli uzayishiga erishildi. Qabul qilingan farmon va qarorlarda aholi o’rtasida sog’lom turmush tarzi va uning negizlaridan birini tashkil etuvchi oqilona ovqatlanishni keng targ’ib qilishga davlatimiz siyosatining asosiy yo’nalishi sifatida muntazam e’tibor qaratib kelinmoqda. Chunki, iste’mol qilinayotgan oziq-ovqat sifati, turi, miqdori, o’z vaqtida va ma’lum bir me’yorda ovqatlanish, inson xayotiga ta’sir ko‘rsatuvchi muhim omillardan biri hisoblanadi [1].

Ovqatlanish sharti qanchalik pokiza, ozoda, ma’lum darajada bezatilgan va odam ruhiy tetik bo‘lsa, shartli reflekslar yaxshi ishlab, ovqatni ishtaha bilan iste’mol qilishga yordam beradi. Taom qanchalik mazali, sifatli va kishini jalb qiluvchi bo‘lsa u odam organizmida so‘lak, ichak bezlarini qitiqlab, ulardan me’da suvlarini ko‘proq chiqaradi va ovqatni to‘la o‘zlashishiga yordam beradi [2].

Oziq-ovqat mahsulotlarining to‘yimli qiymati, ularni inson organizmida to‘la oksidlanishi natijasida chiqargan issiqlik energiyasiga bog‘liq bo‘ladi.

Shuningdek, har bir iste’mol qiladigan ozuqamiz ongimizga, organizmimizga va hatti-harakatlarimizga ta’sir qiladi. Oziq-ovqatlar kuch berish bilan birga odamning kuchini ham olib qo‘yadi. Shunday narsalar borki, bunga odamlar u qadar e’tibor berishmaydi [3]. Lekin noto‘g‘ri ovqatlanish natijasida o‘zlarining ulkan kuch-quvvatini, potensialllarini yo‘qotishlari mumkin. Bu borada bizga to‘g‘ri va parhez ovqatlanish inson organizmini kuchli hamda sog‘lom bo‘lishiga yordam beradi.

Parhez – bemor organizmida bo‘layotgan o‘zgarishlardan kelib chiqqan holda mutanosib ovqatlanishdir. Parhez ovqatlanish esa – sog‘lom odamning ratsional ovqatlanishi, uni fiziologik xususiyatlariga asoslangan holda yani yoshi, jinsi, kasbi va boshqa omillarga asosan moddalar almashinuviga ijobiy ta’sir qilishdir [4]. Parhez ovqatlanishning asosiy maqsadi insonlarga normal va to‘liq sifatli oziqa mahsulotlari yaratib berishdan iborat.

Bundan kelib chiqib, biz ishimizda ortiqcha vazn, ya’ni semizlik bilan aziyat chekayotgan insonlarni parhez taomlari orqali ovqatlanishni tashkil etishga qaratilgan kunlik ovqatlanish menyusi, taomning miqdori va bu taomlarning energetik qiymatlarining kunlik ratsioni ishlab chiqildi (1-jadval).

1-jadval

Ortiqcha vazn uchun 3 kunlik menyu va taomning energetik qiymati

Kunlar	Kunlik ovqatlanish tartibi	Tavsiya etilgan taomlar nomi	Taomning miqdori, g	Energetik qiymati, kkal
1-KUN	**Ertalabki nonushta:**	Bodring va pomidorli sabzavot salati (limon sharbati bilan), g	150	40
		Bug‘da tayyorlangan tuxumli omlet (2 dona tuxum), g	100	130
		Qora non, g	30	70
		Shakarsiz choy, ml	200	0
	Ikkinchi nonushta:	Olma, g	150	70
	Tushlik:	Sabzavotli sho‘rva (kartoshka, karam, sabzi), g	250	100
		Mol go‘shti filesidan bug‘da pishirilgan kotlet, g	100	180
		Qaynatilgan grechka, g	150	150
		Rezavorli shakarsiz kompot, ml	200	30
	Peshin ovqat:	Kam yog‘li kefir, g	150	80
		Yong‘oq, dona	1	20
	Kechki ovqat:	Qaynatilgan tovuq filesi, g	100	165
		Qovurilmagan gulsabzi (brokkoli), g	150	60
		Qora non, g	30	70
		Shakarsiz choy, ml	200	0
2-KUN	**Ertalabki nonushta:**	Suyuq suli bo‘tqa, g	200	140
		Qaynatilgan tuxum, g	60	80
		Qora non, g	30	70
		Shakarsiz choy yoki kofe, ml	200	0
	Ikkinchi nonushta:	Kivi, g	100	50
	Tushlik:	Loviyali sabzavotli sho‘rva, g	250	110
		Qaynatilgan baliq (treska), g	100	100
		Qaynatilgan so‘li yormasi, g	150	130
		Qora non, g	30	70
		Kompot, ml	200	30
	Peshin ovqat:	Kam yog‘li tvorog, g	100	110
		Bodom, dona	2	30
	Kechki ovqat:	Qaynatilgan sabzavotli ratatuy, g	150	70
		Bug‘da pishirilgan tovuq kotleti, g	100	130
		Shakarsiz rezavorli damlama, ml	200	30
3-KUN	**Ertalabki nonushta:**	Qaynatilgan brokkoli va sabzi salati, g	150	60
		Bug‘da pishirilgan omlet, g	100	130
		Qora non, g	30	70
		Shakarsiz choy, ml	200	0
	Ikkinchi nonushta:	Apelsin, g	150	60
	Tushlik:	Sabzavotli sho‘rva (ko‘katlar bilan), g	250	100
		Qaynatilgan kurka go‘shti, g	100	150

		Qaynatilgan makaron (bug‘doy unidan), g	100	130
		Kompot, ml	200	30
	Peshin ovqat:	Kam yog‘li yogurt (shakarsiz), g	150	70
	Kechki ovqat:	Qaynatilgan baliq filesi, g	100	100
		Pishirilgan sabzavotlar, g	150	60
		Qora non, g	30	70
		Damlama choy, ml	200	0

Jadvaldan ko‘rish mumkinki, har kunlik ovqatlanish tartibi uchun taomlarning turlari, ularning miqdorlari va energetik qiymatlari keltirib o‘tilgan. Ortiqcha vazn uchun iste’mol qilinadigan taomning bir kunlik energetik qiymati 1200-1300 kilokaloriyani tashkil etadi.

Bu turdagi kasallangan odamlarga beriladigan taomlar kam yog‘li, ko‘proq sabzavotli va bug‘da qaynatilgan yoki pishirilgan bo‘lishi kerak.

Demak, xulosa qilib shuni aytish kerakki, keltirilgan jadvaldagi me’yorlar asosida ortiqcha vazndagi odamlarga tavsiya etish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. I.X.Shukurov, Z.Sh.Suvonov. Parhez va oqilona ovqatlanish asoslari. Darslik. SamISI, Samarqand. “STAP-SEL” MChJ nashriyoti. 2025. – 600 b.

2. A.S.Rumyantsev, M.G. Lunin. Dietologiya. 2015 g.

3. Yu.P.Pivovarov. Dietologiyaning asosiy tamoyillari. 2020

4. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.Sh., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Toshkent. 2012. -400 b.

Mamarasulov Z.E. – SamISI, Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi
Bozorboev S. – SamISI, Sat-122 guruh talabasi

SOG‘LOM OVQATLANISHNI TASHKIL ETISHDA PARHEZ OVQATLANISHNING AHAMIYATI

Annotatsiya: *sog‘lom ovqatlanish inson hayoti uchun katta o‘ringa ega. Ushbu maqolada jigar, o’t yo’llari va o’t pufagi kasalliklariga chalingan odamlarga 7-parhez stoli bo‘yicha to‘g‘ri ovqatlanishning uch kunlik menyusi va uning miqdori hamda energetik qiymatlari ishlab chiqilgan va tavsiyalar berilgan.*

Kalit so‘zlar: *sog‘lom ovqatlanish, xavfsiz, “sog‘lom ovqat”, parhez, 7-parhez stoli, menyu (taomnoma), taomlarning miqdorlari, energetik qiymat.*

Аннотация: *Здоровое питание играет важную роль в жизни человека. В данной статье разработано трёхдневное меню с указанием количества блюд и их энергетической ценности по диете №7 для людей, страдающих заболеваниями печени, желчных путей и желчного пузыря, а также даны рекомендации.*

Ключевые слова: *здоровое питание, безопасный, «здоровая еда», диета, диета №7, меню, количество блюд, энергетическая ценность.*

Aholini ratsional ovqatlanishida umumiy ovqatlanishning roli kattadir. Aholini

umumiy ovqatlanish tizimida ilmiy asoslangan meyorlar asosida turli-tuman va ratsional ovqatlanish sohasidagi ehtiyojini qondirishi kerak. Unda inson organizmiga kerakli miqdorda oqsil, yog‘, uglevodlar kabi asosiy va makro-, mikroelementlar hamda kerakli darajada vitaminlarni hisobga olingan holda pazandachilik mahsulotlarini tavsiya etishi mumkin. Buni ilmiy texnika taraqqiyoti talablari asosida amalga oshirishda umumiy ovaqatlanish korxonalari uchun mutaxassislar tayyorlovchi o‘quv mussasalarining ahamiyati benihoya kattadir.

Mamlakatimizda sog‘lom ovqatlanish bo‘yicha olib borayotgan siyosati kompleks choralardan iborat bo‘lib, aholining turli guruhlarini oqilona ovqatlanishi bo‘yicha bo‘lgan talabini qondirishga va bu yo‘lda aholining urf-odatlarini nazarda tutib, iqtisodiy ahvolini o‘rganib, tibbiyot sohasining ovqatlanishga bo‘lgan talabiga asoslangan holda amalga oshirishdan iborat [6]. Aholining salomatligi va sog‘lomligini belgilab beruvchi eng asosiy omillaridan biri – bu ularning to‘g‘ri ovqatlanishidir. To‘g‘ri ovqatlanish bolalarning o‘sishi va rivojlanishini ta’minlaydi [1]. Turli xil kassaliklarning oldini oladi. Insonlarning umri uzayadi. Mehnat qobiliyati ko‘tariladi va nihoyat, atrof-muhit sharoitlariga mos holda unga ko‘nikishga yordam beradi.

Har bir inson oqilona ovqatlanish haqida, ovqat mahslotlarini tashkil etgan moddalar haqida va ularni sog‘lom yoki nosog‘lom organizmga ta’siri haqidagi zarur bo‘lgan tushunchalarga ega bo‘lishi kerak. Bu tushunchalar insonda ovqatlanish madaniyatini yaratadi. Bu madaniyat jamiyat miqiyosidagi lozim bo‘lgan madaniyatning asoslaridan biridir. Oqilona ovqatlanishning tamoillarini buzilishi albatta organizmda biron-bir kasallikni keltirib chiqaradi. Shu bilan inson umrini qisqartiradi va uni to‘liqligini yuqotadi [1]. Misol uchun, semirish kasalligi, ovqat tarkibida almashtirib bo‘lmaydigan moddalarning xronik holati yetishmasligi va boshqalar.

Shu qatorga yana biz oziq-ovqat xom ashyosi va tayyor mahsulotlarni turli xil yot bo‘lgan kimyoviy va biologik hususiyatlarga ega bo‘lgan moddalari bilan ifloslanishini ham kiritishimiz mumkin. Shu sababdan ham davlat nazorati tamonidan ovqat mahsulotlari bo‘yicha xavfsiz va “sog‘lom ovqat” ishlab chiqarish masalasiga jiddiy qarashlari lozim bo‘ladi [2].

Shuningdek, insonning salomatligi uchun turli kasalliklar bilan chalingan vaqtida ularga kerakli to‘g‘ri tavsiyalar berish muhim ahamiyatga ega. Shu boisdan, Biz tadqiqot ishimizda ayrim kasalliklar bilan kasallangan odam uchun kerakli bo‘lgan 3 kunlik parhez ovqatlanishni tavsiya etishni maqsad qildik.

7-parhez stoli haqida qisqacha tushuncha beradigan bo‘lsak, bu jigar, o't yo'llari va o't pufagi kasalliklariga (masalan, surunkali gepatit, xolesistit, jigar sirrozi) tavsiya etiladigan parhez bo‘lib – yengil hazm bo‘ladigan, yog‘lar nisbatan kam, oqsil va uglevodlar me’yorida bo‘lgan taomlardan iborat bo‘lishi kerak. Bu turdagi kasallangan odamlarga beriladigan taomlar qaynatilgan, bug‘da pishirilgan va to‘la pishgan bo‘lishi kerak.

Avvalo, ishda parhez stollaridan biri bo‘lgan 7-parhez stoli bo‘yicha 3 kunlik ovqatlanish ratsionini tuzib chiqdik (1-jadval).

1-jadval

Jigar, o‘t yo‘llari va o‘t pufagi kasalligi uchun 3 kunlik menyu va taomning energetik qiymati

Kunlar	Kunlik ovqatlanish tartibi	Tavsiya etilgan taomlar nomi	Taomning miqdori, g	Energetik qiymati, kkal
1-KUN	**Ertalabki nonushta:**	Suyuq grechka bo‘tqasi (suvda yoki yog‘siz sutda), g	200	150
		1 dona tuxumli bug‘da tayyorlangan omlet, g	100	160
		Quritilgan non (galeta), g	20	70
		Shirin qora choy, l	200	
	Ikkinchi nonushta:	Pishgan olma yoki olma pyuresi, g	150	70
	Tushlik:	Guruchli sabzavotli sho‘rva, ml	250	120
		Bug‘da pishirilgan tovuq filesi, g	100	165
		Kartoshka pyuresi (yog‘siz), g	150	110
		Quritilgan mevalar kompoti (shakarsiz), ml	200	50
	Peshin ovqat:	Kam yog‘li tvorog (5%li), g	100	120
		Quritilgan non, g	20	70
	Kechki ovqat:	Bug‘da pishirilgan baliq filesi (treska, hake), g	100	100
		Qaynatilgan sabzavotlar (gulsavzidan salat), g	150	60
		O‘rik qurigidan kompotsimon ichimlik, ml	200	40
2-KUN	**Ertalabki nonushta:**	Suyuq suli bo‘tqasi (suvda yoki kam yog‘li sutda), g	200	160
		Tuxumning oqidan omlet, g	100	90
		Quritilgan non, g	20	70
		Shirin choy, ml	200	0
	Ikkinchi nonushta:	Bananning yarmi, g	50	50
	Tushlik:	Yengil sabzavotli sho‘rva (qovoq, sabzi) , ml	250	100
		Qaynatilgan mol go‘shti, g	100	180
		Qaynatilgan grechka, g	150	150
		Quritilgan meva kompoti, ml	200	50
	Peshin ovqat:	Tvorogdan sufle, g	100	130
	Kechki ovqat:	Bug‘da pishgan baliq yoki tovuq kotleti, g	100	130
		Qaynatilgan sabzi bilan salat, g	150	60
		Shirin rezavor meva damlamasi, ml	200	30
3-KUN	**Ertalabki nonushta:**	Manniy bo‘tqasi suvda (yengil), g	200	140
		Tuxumli bug‘ omlet (2 dona tuxum), g	100	160
		Quritilgan non, g	20	70
		Choy, ml	200	0
	Ikkinchi nonushta:	Pishgan nok, g	150	80
	Tushlik:	Sabzavotli sho‘rva (kartoshka,	250	120

		qovoq), ml		
		Bug‘da pishgan tovuq filesi, g	100	165
		Qaynatilgan makaron (yog‘siz), g	150	130
		Kompot, ml	200	50
	Peshin ovqat:	Yog‘siz yogurt, ml	150	70
	Kechki ovqat:	Pishgan qovoqli pyure, g	150	60
		Bug‘da pishgan baliq yoki tvorogli zapekanka, g	100	120
		Damlangan choy yoki kompot, ml	200	30

Jadvaldan ko‘rish mumkinki, har kunlik ovqatlanish tartibi uchun taomlarning turlari, ularning miqdorlari va energetik qiymatlari keltirib o‘tilgan. 7-parhez stolining bir kunlik energetik qiymati 1300–1400 kilokaloriyani tashkil etadi.

Demak, xulosa qilib shuni aytish kerakki, keltirilgan jadvaldagi me’yorlar asosida jigar, o’t yo’llari va o’t pufagi kasalliklariga chalingan odamlarga tavsiya etish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. I.X.Shukurov, Z.Sh.Suvonov. Parhez va oqilona ovqatlanish asoslari. Darslik. SamISI, Samarqand. “STAP-SEL” MChJ nashriyoti. 2025. – 600 b.

2. A.K.Ivanov, O.V.Frolova. Meditsina va parhezshunoslik asoslari. 2017 y.

3. T.V.Kotelnikova. Tibbiy ovqatlanish va parhezshunoslik. 2019 y.

4. Vasiev M.G., Dodayev Q.O., Sapaeva Z.SH., Gulyamova Z.Dj. Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari. Toshkent. 2012. -400 b.

Kamoliddin Mamatqulovich Ibodov, Ma’mun universiteti dotsenti, *PhD.*
Onajon Ko'palova, Ma’mun universiteti talabasi
Marhabo Saidova Ma’mun universiteti, talabasi
e-mail: *kamail_uz@mail.ru*
+998933488092

UMUMIY OVQATLANISH SOHASINING POSTINDUSTRIAL TRANSFORMATSIYALASHUV SHAROITIDA “MIJOZ HAYOTIYLIK DAVRI”DAN SAMARALI FOYDALANISH

Annotatsiya. *Maqolada postindustrial jamiyatga xos transformatsiyalashuv sharoitida umumiy ovqatlanish sohasining dam olish va xordiq chiqarish sohasiga tobora uyg‘unlashib, bo‘sh vaqtdan unumli foydalanishda taom iste’molining postindustrial jihatlariga e‘tiborning ortib borish xusuiyatlari yoritilgan. Restoran xizmatlari sohasida mijozning hayotiylik davri doimiy mijozlarni saqlab qolish orqali uzoq muddatli davr mobaynida iste’mol qiymati yaratishi, mijozning restoranga tashrifi orqali ijobiy taassurotlar va ma’naviy voqeliklardan o‘ziga xos “iste’mol qiymati” yaratishiga, vaqt resurslaridan samarali foydalanishiga imkoniyat yaratish zarur ekanligi asoslangan.*

Kalit so‘zlar: *postindustrial jamiyat, restoran, restoran xizmatlari, vaqt resurslari, mijoz*

hayotiylik davri, mijozning hayotiylik qiymati

Аннотация. *В статье освещаются особенности возрастающего внимания к постиндустриальным аспектам потребления пищи в условиях трансформации, присущей постиндустриальному обществу, все более гармонично вписывающемуся в рекреационно-досуговую сферу общепита и эффективного использования досуга. Обоснованы жизненный цикл клиента в сфере ресторанного обслуживания, которые необходимый для создания потребительскую ценность в течение длительного периода, сохраняя постоянных клиентов, позволяя клиенту создавать "потребительскую ценность", положительных впечатлений и духовных реалий через посещение ресторана, эффективно использовать временные ресурсы.*

Ключевые слова: *постиндустриальное общество, ресторан, ресторанные услуги, временные ресурсы, жизненный цикл клиента, жизненная ценность клиента.*

Abstract. *The article highlights the features of increasing attention to the post-industrial aspects of food consumption in the context of the transformation inherent in a post-industrial society, which is increasingly harmoniously integrated into the recreational and leisure sphere of catering and the effective use of leisure time. The author substantiates the client's life cycle in the field of restaurant services, which is necessary to create consumer value over a long period, retaining loyal customers, allowing the client to create "consumer value", positive impressions and spiritual realities through visiting a restaurant, and effectively use time resources.*

Keywords: *post-industrial society, restaurant, restaurant services, time resources, client's life cycle, client's life value.*

Umumiy ovqatlanish sohasining dam olish va xordiq chiqarish sohasiga tobora uyg‘unlashib borayotganligi taom iste’molining postindustrial jihatlariga qiziqishi ortib borayotganligi bilan ham izohlanadi. Statistik ma’lumotlarga ko‘ra “...O‘zbekistonda umumiy ovqatlanish aylanmasi yiliga 11,3% barqaror sur’atlarda o‘sib bormoqda. Bugungi kunda respublikamiz bo‘yicha iste’mol harajatlarining 3-3,5% restoran, bar va kafelarda ovqatlanishga sarflanadi, bu, sog‘liqni saqlash yoki oliy ta’lim xizmatlari ulushidan sezilarli ko‘pdir” [17]. O‘zbekistonda, insonlarning bo‘sh vaqtni samarali o‘tkazishning istiqbolli turiga aylangan restoran xizmatlari aholining ovqatlanish bilan bir vaqtda dam olish va xordiq chiqarish faoliyatining bir qismiga aylanib bormoqda.

Ilmiy manbalar[18] tahlili shuni ko‘rsatdiki, hozirgi bosqichda ko‘pchilik tadqiqotchilar “bo‘sh vaqt” va xordiq chiqarish tushunchalari o‘rtasidagi tafovut tobora yo‘qolib bormoqda. Bo‘sh vaqt “...aholining ijtimoiy-madaniy faoliyatining asosiy elementi bo‘lib, kundalik uy va oilaviy vazifalarni bajarishi, insonlar umumiy vaqtining o‘qish yoki ishlashga, fiziologik ehtiyojlarni qondirishga (ovqatlanish, uxlash va h.k.) sarflangan vaqtni ajratgandan keyin qoladigan qismini anglatadi” [19]. Iste’molchilarning vaqt resurslaridan samarali foydalanish darajasi mehnat jarayonini tashkil etish va uning sifati, foydaliligi, undan psixologik qoniqishi hamda bo‘sh vaqt zahirasi davomiyligini anglatadi. Ya’ni, inson samarali mehnatdan keyingina to‘liq

[17] https://stat.uz – O'zbekiston Respublikasi Milliy statistika qo'mitasi

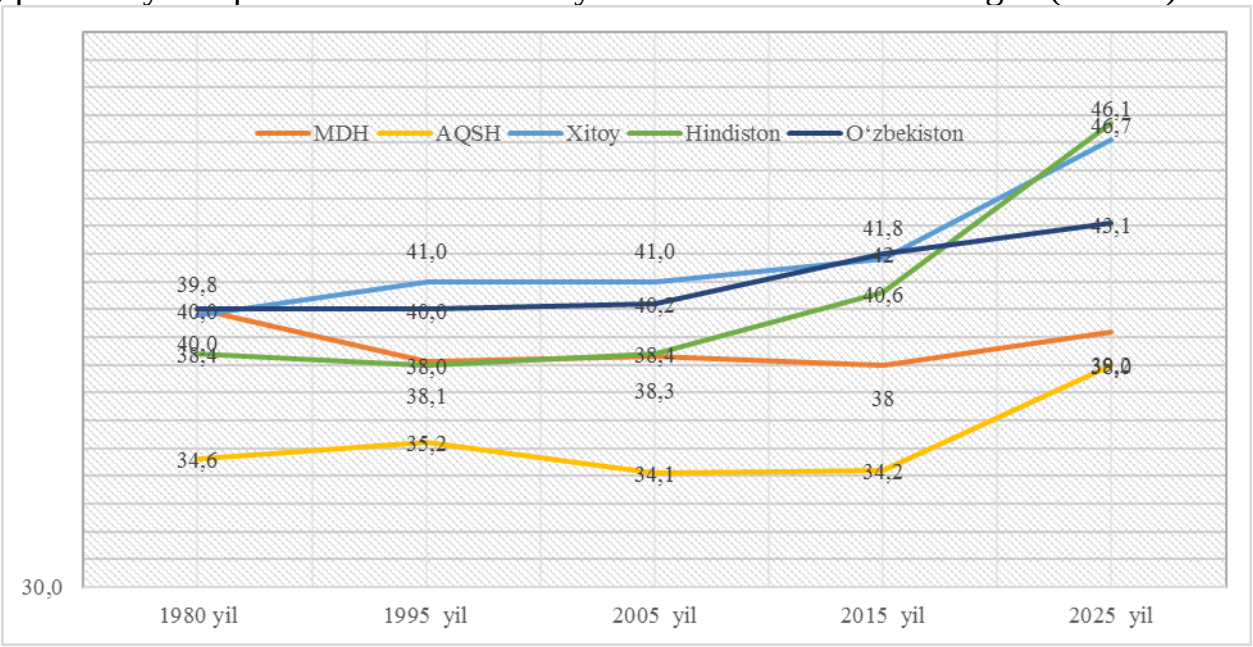
[18] Зворыкина, Т.И. Совершенствование управления предоставлением населению досуговых услуг (на примере г. Москвы): монография/ Зворыкина Т.И., Литвинова Е.В., Литвинова Т.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский новый университет, 2012.— 280 с; Пасько, О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.; Авулова, Н. (2023). “Бўш вақт” тушунчасининг педагогик мазмуни. Наука и инновация, 1(18), 92–94. извлечено от https://in-academy.uz/index.php/si/article/view/19247

[19] Веселова, Н.Ю. Организация социально-культурного досуга и управление анимацией в туризме. Часть 1: учебное пособие/ Веселова Н.Ю. — Краснодар: Южный институт менеджмента, 2007.— 86 с.

dam olishga, xordiq chiqarishi va bo‘sh vaqtini maroqli o‘tkazishi lozim.

Rivojlangan mamlakatlar iqtisodiyoti, ayniqsa markaz shaharlarda dam olish va xordiq chiqarishga imkoniyat yaratadigan ovqatlanish korxonalarining katta ulushga ega ekanligi bilan ajralib turadi. Bundan tashqari, restoranlarda biznes muammolarini hal etish ob’ekti sifatida ham tobora kengayib bormoqda.

Kishilarning mehnat qobiliyatini tiklashi, salomatligini ta’minlashi, shu qatorda qorin to‘ydirish maqsadida oziq-ovqat iste’mol qilish uchun ham vaqt resurslaridan samarali foydalanishi lozimligi hisoblanadi. OECD Data Explorer ma’lumotlariga ko‘ra, pandemiyagacha bo‘lgan davrda dunyo aholisining o‘rtacha ish vaqti 1856 soatni, pandemiya vaqtida 1400 soatni 2024 yilda 1867 soatni tashkil etgan (1-rasm).



1-rasm. Dunyo mamlakatlarida ish vaqti dinamikasi to‘g‘risida ma’lumot (1980-2025 yy)[20]

1-rasm ma’lumotlariga ko‘ra, dunyo mintaqalarida aholining ishlashga ko‘p vaqt sarflayotganligi, asosiy vaqtini o‘zi uchun emas, bakli ko‘proq tashkilot uchun qiymat yaratishga sarflashini ko‘rishimiz mumkin. Albatta mehnat faoliyati har bir inson uchun moddiy manfaatdorlik keltiradi. Biroq, uning hayotiy zarur bo‘lgan ovqatlanish, ish qobiliyatini tiklash, dam olish va xordiq chiqarish yo‘nalishidagi faoliyatini qondirish zarurati ham borki, ularni biz xizmatlar orqali, iste’mol jarayonida qo‘shimcha buyurtma berish negizida naflilikni oshirish orqali qondirishimiz mumkin bo‘ladi.

Sanoatlashuv va servis darajasi yuqori bo‘lishiga qaramasdan “...YEI va AQShda 2024 yilda o‘rtacha ish vaqti 1980 yildagi darajagacha yuqorilab, 1976 soatga teng bo‘lgan”[21]. Mamlakat iqtisodiyotida o‘sish sur’atlari qanchalik yuqori bo‘lishi bilan birga insonlarning ish vaqti ham mutanosib ravishda ko‘payib boradi, shu bilan birga raqobatning yuqori darajadagi izchilligi insonlarning qo‘shimcha ishlashiga ham talab qo‘yadi.

Shu jihatdan jamiyat taraqqiyotining postindustrial xususiyati vaqt resurslaridan samarali foydalanish borasida quyidagi tendensiyalarni vujudga

[20] https://worldpopulationreview.com/List_of_countries_by_average_annual_labor_hours.
[21] https://worldpopulationreview.com – Average Workweek by Country 2025

keltiradi:

– hayotiy zarur bo‘lgan ovqatlanish, ish qobiliyatini tiklash, dam olish va xordiq chiqarishga bo‘lgan ehtiyojlarini qondirish uchun yo‘naltirishi mumkin bo‘lgan vaqt resurslari tobora kamayib boradi;

– insonlar vaqt resurslarini tejash maqsadida bir vaqtning o‘zida bir nechta faoliyat yoki muayyan iste’mol jarayoni bilan band bo‘lish. Masalan, kechqurungi nonushta vaqtida televizor tomosha qilish, qo‘shiq eshitish, ishbilarmonlik uchrashuvlari, oilaviy va jamoaviy tadbirlarni taom iste’moli jarayoniga uyg‘unlashtirish va shu kabilar.

Umumiy ovqatlanish sohasining postindustrial jamiyatga xos bo‘lgan muhim jihatlaridan bri iqtisodiy sub’ektlar uchun “mijoz hayotiylik davri”ning uzayishi hisoblanadi. Mijozning hayotiylik davri (CLV) – “…muayyan iste’molchi yoki guruh tomonidan aynan bir tovar iste’moli uchun yoki tashrifi uchun sarflanadigan vaqt hisoblanib”[22], uzoq muddatli istiqbolda mijoz qiymatini yaratadi. Iste’molchilar ishdan bo‘sh vaqtini o‘zlari uchun muhim yoki ustuvor hisoblangan maqsadlar (faol dam olish, sayohatlar, harid, suhbat)ga sarflashi mumkin.

Tadqiqotlarimiz shuni ko‘rsatdiki, Samarqand viloyatida restoranlarning asosiy iste’molchilari va mijozlari milliy taomlar tanovul qilish maqsadida tashrif buyuruvchi 25-40 yoshdagi mijozlar bo‘lib, ularning 41% ovqatlanish bilan bir vaqtda xordiq chiqarishni, 28 % do‘stlar va yaqinlar bilan vaqtni maroqli o‘tkazish maqsadida tashrif buyurishgan hamda 5% i turli banketlar bo‘lishini”[23] muhim hisoblaydi. Demak, restoran xizmatlari sohasida mijoz hayotiylik davrining ortib borishi bilan bog‘liq muhim o‘zgarishlarga quyidagilarni kiritishimiz mumkin:

– iste’molchilar tomonidan uchun muhim yoki ustuvor hisoblangan faol dam olish, sayohatlar, harid, oilaviy va ishbilarmonlik suhbatlariga yo‘naltirilgan bo‘sh vaqti taom iste’moli uchun sarflaydigan vaqtiga tobora uyg‘unlashib boradi;

– uydan tashqarida ovqatlanish tendensiyasining kuchayib borayotganligi restoran xizmatlar uchun uzoq muddatli istiqbolda “mijoz qiymati”ni yaratishga imkon beradi;

– turli yubiley va bayram tadbirlari, oilaviy va ishbilarmonlik uchrashuvlarning taom iste’moli bilan uyg‘unlashuvi natijasida restoran va iste’molchilar hamkorlikda qiymat yaratuvchi sub’ektga aylanadi.

Umumiy ovqatlanish sohasining postindustrial jamiyatga xos bo‘lgan transformatsiyasiga muvofiq holda mijozning restoranga tashrifi orqali ijobiy taassurotlar va ma’naviy voqeliklardan o‘ziga xos “iste’mol qiymati” yaratishiga, mehnat qobiliyatini tiklashi, salomatligini ta’minlashi barobarida xordiq chiqarishiga hamda vaqt resurslaridan samarali foydalanishiga imkoniyat yaratish maqsadga muvofiq. Bu borada:

– iste’molchilar tomonidan birinchi darajali hisoblangan tovar va xizmatlarni harid qilishiga, ayniqsa taom iste’molida eng qulay tijorat taklifiga ustuvorlik berish

[22] Buttle, Francis & Groeger, Lars. (2015). Customer Lifetime Value. https://doi.org/10.1002/9781118785317.weom090070.

[23] Ибодов, К. (2023). Ресторан хизматлари соҳасида маҳсулот портфели таҳлили. *Iqtisodiyot Va Ta’lim.* 24, 3 (Jun.2023), 278–282. DOI: https://doi.org/10.55439/ECED/vol24_iss3/a44. https://cedr.tsue.uz/index.php/journal/article/view/1135/1022

lozim.

– mijozlarning shaxsiy va ommaviy iste’mol shartlari, taomillari va individual xohish-istagiga ko‘ra takroriy haridni rag‘batlantiruvchi kognitiv taassurotlarini boyitish orqali uzoq muddatli istiqbolda, ijtimoiy tan olingan iste’mol qiymatini yaratishini ta’minlash.

– taom iste’moli jarayonini faol dam olish, gastronomik tur, taom haridi, oilaviy va ishbilarmonlik uchrashuvlari bilan boyitish asosida restorandagi “hayotiylik davri”ni uzaytirishga erishish.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Зворыкина, Т.И. Совершенствование управления предоставлением населению досуговых услуг (на примере г. Москвы): монография/ Зворыкина Т.И., Литвинова Е.В., Литвинова Т.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский новый университет, 2012.— 280 с.
2. Пасько, О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.
3. Авулова, Н. (2023). “Бўш вақт” тушунчасининг педагогик мазмуни. Наука и инновация, 1(18), 92–94. извлечено от https://in-academy.uz/index.php/si/article/view/19247
4. Веселова, Н.Ю. Организация социально-культурного досуга и управление анимацией в туризме. Часть 1: учебное пособие/ Веселова Н.Ю. — Краснодар: Южный институт менеджмента, 2007.— 86 с.
5. Buttle, Francis & Groeger, Lars. (2015). Customer Lifetime Value. https://doi.org/10.1002/9781118785317.weom090070.
6. Ибодов, К. (2023). Ресторан хизматлари соҳасида маҳсулот портфели таҳлили. *Iqtisodiyot Va Ta’lim.* 24, 3 (Jun.2023), 278–282. DOI: https://doi.org/10.55439/ECED/vol24_iss3/a44.
https://cedr.tsue.uz/index.php/journal/article/view/1135/1022
7. https://stat.uz – O'zbekiston Respublikasi Milliy statistika qo'mitasi
8. https://worldpopulationreview.com – Average Workweek by Country 2025
9. https://worldpopulationreview.com/List_of_countries_by_average_annual_labor_hours**.**

Karimova Sh.M. - katta o`qituvchi, SamISI

SOG‘LOM OVQATLANISHDA OZIQA TOLALARINING O‘RNI

Annotatsiya. *Ushbu maqolada oziqa tolalarining inson salomatligidagi o‘rni, ularning turlari, fiziologik funksiyalari, kunlik ehtiyoj me’yorlari va oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi manbalari batafsil yoritilgan. Shuningdek, xalqaro ilmiy tadqiqotlar asosida oziqa tolalari bilan boyitilgan mahsulotlar ishlab chiqarishning dolzarbligi va O‘zbekiston aholisi ovqatlanishida oziqa tolalari o‘rnining kuchaytirilishi bo‘yicha takliflar keltirilgan.*

Kalit so‘zlar. *Oziqa tolalari, sog‘lom ovqatlanish, murakkab uglevodlar, eritiladigan tolalar, fiziologik ta’sir, profilaktika, ovqatlanish madaniyati.*

Zamonaviy hayot sur’ati, noto‘g‘ri ovqatlanish odatlari, jismoniy faollik yetishmasligi kabi omillar inson salomatligiga salbiy ta’sir ko‘rsatmoqda. Sog‘lom turmush tarzining asosiy yo‘nalishlaridan biri bu – to‘g‘ri ovqatlanishdir. So‘nggi yillarda dunyo miqyosida sog‘lom ovqatlanish madaniyatiga qiziqish ortib bormoqda. Ushbu maqolada inson salomatligi uchun muhim bo‘lgan oziqa tolalarining o‘rni, ularning funksiyasi va foydalari haqida keng ma’lumot beriladi.

Oziqa tolalari (dietik tolalar) – bu odam organizmi tomonidan parchalanmaydigan va qonda so‘rilmaydigan murakkab uglevodlardir. Ular asosan o‘simlik mahsulotlarida uchraydi. Oziqa tolalari hazm qilish tizimida mexanik tozalovchi rolini o‘ynaydi, ichak harakatini rag‘batlantiradi va foydali mikroflorani qo‘llab-quvvatlaydi. Oziqa tolalari biologik faolligi bilan ajralib turadi va ular salomatlikni mustahkamlovchi omil sifatida qaraladi.

Oziqa tolalari ikki guruhga bo‘linadi:

- Eritiladigan tolalar (pektin, beta-glukanlar, inulin): suvda erib, jel hosil qiladi. Ular qon shakarini barqarorlashtiradi va xolesterinni kamaytiradi.
- Eritilmaydigan tolalar (sellyuloza, lignin): ichak peristaltikasini kuchaytiradi, najas massasini ko‘paytiradi, qabziyatning oldini oladi.

Tolalarning fiziologik ta’siri:

- Ovqat hazm qilishga ta’siri: ichak devorlarini stimulyatsiya qiladi, ichak florasini me’yorlashtiradi.
- Qandli diabet profilaktikasi:tolalar glyukoza so‘rilishini sekinlashtirib, insulin ajralishini muvozanatlashtiradi.
- Yurak-qon tomir salomatligi: eritiladigan tolalar LDL xolesterinni kamaytiradi.
- Saraton xavfini kamaytirish: kolon saratoni rivojlanish xavfi tolalarning yetarli iste’moli bilan kamayadi.

Oziqa tolalarining eng yaxshi manbalari quyidagi mahsulotlar boy hisoblanadi:

- Don mahsulotlari: suli, bug‘doy kepagi, javdar
- Dukkaklilar: loviya, no‘xat, yasmiq
- Sabzavot va mevalar: sabzi, karam, olma, nok
- Yong‘oqlar va urug‘lar: zig‘ir, kungaboqar, bodom

Turli yosh guruhlar uchun kunlik me’yorlar tadqiqotlarga ko‘ra, quyidagi me’yorlar tavsiya etiladi: erkaklar: 30–38 gr, ayollar: 25–30 gr, bolalar: 10–20 gr.

Tola iste’molini oshirishda organizmni asta-sekin moslashtirish muhim. Bu ich ketish yoki ichak gazlari kabi muammolarning oldini oladi.

Hozirgi kunda oziq-ovqat sanoati tolalar bilan boyitilgan mahsulotlar ishlab chiqarishni kengaytirmoqda: tolali nonlar, sut mahsulotlari, sharbatlar, batoniklar. Bunday mahsulotlar yirik shaharlarda katta talabga ega bo‘lib bormoqda. BMJ, WHO, Harvard School of Public Health tadqiqotlariga ko‘ra, yuqori tolali ovqatlar bilan oziqlanadigan insonlarda yurak xastaligi 20–30%, diabet 18–25%, yo‘g‘on ichak saratoni 15–20% kam uchraydi. Shuningdek, ular uzoq umr ko‘rish bilan bog‘liq.

Milliy taomlarimiz orasida tolalarga boy taomlar mavjud: sho‘rvalar, moshkichiri, bo‘tqalar. Ammo shirinliklar va oq non mahsulotlari haddan tashqari ko‘p iste’mol qilinmoqda. Aholi orasida tola manbalari haqidagi bilim yetarli emas.

Bu borada targ‘ibot ishlarini kuchaytirish kerak.

Oziqa tolalari organizm salomatligi uchun nihoyatda muhim bo‘lib, ularni yetarli miqdorda iste’mol qilish orqali ko‘plab kasalliklarning oldini olish mumkin. Quyidagi takliflar dolzarb:

- Oziqa tolalari haqida aholiga targ‘ibot ishlari olib borish
- Tolalarga boy mahsulotlar ishlab chiqarishni kengaytirish
- Maktab va bog‘chalarda sog‘lom ovqatlanish dasturlarini joriy etish

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. WHO. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916, 2003.

2. Harvard T.H. Chan School of Public Health. The Nutrition Source – Fiber.

3. Slavin, J. L. (2005). Dietary fiber and body weight. Nutrition, 21(3), 411–418.

4. Jenkins D.J.A. et al. (2000). Effects of a low-glycemic index or a high-cereal fiber diet on type 2 diabetes: a randomized trial. JAMA.

5. O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi. Sog‘lom ovqatlanish bo‘yicha tavsiyalar. Toshkent, 2022.

6. Anderson, J. W., et al. (2009). Health benefits of dietary fiber. Nutrition Reviews, 67(4), 188–205.

Ш.М.Каримова – старший преподаватель, СамИСИ

РОЛЬ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РАЗВИТИИ ЗЕЛЁННОЙ ЭКОНОМИКИ

Аннотация. *Функциональное питание представляет собой важнейшее направление в области здорового образа жизни и профилактики заболеваний. В статье рассматриваются сущность и принципы функционального питания, его отличия от традиционного рациона, влияние на здоровье человека, а также современные достижения в разработке функциональных пищевых продуктов. Приводятся примеры практического применения и перспективы развития данного направления.*

Ключевые слова: функциональное питание, здоровье, биологически активные вещества, профилактика, нутрицевтики, пищевые волокна.

Современные условия жизни, характеризующиеся высокой степенью урбанизации, стрессом, гиподинамией и нерациональным питанием, способствуют росту хронических неинфекционных заболеваний. В этой связи возрастает интерес к функциональному питанию — подходу, который не только удовлетворяет энергетические и пластические потребности организма, но и оказывает положительное влияние на его функции и снижает риск различных заболеваний.

Функциональное питание — это система питания, включающая продукты, обладающие доказанным физиологическим эффектом и способные

улучшать здоровье и снижать риск заболеваний. Основной целью функционального питания является не только удовлетворение базовых потребностей организма в макро- и микронутриентах, но и обеспечение профилактического эффекта за счёт включения в рацион биологически активных веществ.

Основные принципы функционального питания:

- Научная обоснованность состава продуктов.
- Наличие специфического функционального компонента (например, пробиотики, омега-3 жирные кислоты, пищевые волокна).
- Безопасность и физиологическая адекватность.
- Ежедневное потребление в рамках привычного рациона.

Функциональные продукты включают ряд активных компонентов, среди которых наиболее распространённые:

1. **Пищевые волокна** — улучшают пищеварение, способствуют нормализации микрофлоры кишечника.
2. **Пробиотики и пребиотики** — улучшают состав кишечной микрофлоры, укрепляют иммунитет.
3. **Омега-3 и омега-6 жирные кислоты** — положительно влияют на сердечно-сосудистую систему.
4. **Антиоксиданты** (витамины С, Е, селен, флавоноиды) — замедляют процессы старения и снижают риск онкологических заболеваний.
5. **Полифенолы, фитостеролы, лецитин** — способствуют улучшению обмена веществ и регуляции уровня холестерина.

Функциональное питание активно используется в целях профилактики и поддержки здоровья при различных заболеваниях:

- **Сердечно-сосудистые заболевания:** потребление продуктов с омега-3 жирными кислотами, пищевыми волокнами и антиоксидантами снижает риск атеросклероза и гипертонии.
- **Сахарный диабет 2 типа:** медленные углеводы, пищевые волокна и хром улучшают углеводный обмен и снижают инсулинорезистентность.
- **Заболевания ЖКТ:** пробиотики и пребиотики нормализуют микрофлору и улучшают перистальтику.
- **Остеопороз:** функциональные продукты, обогащённые кальцием и витамином D, способствуют укреплению костной ткани.
- **Ожирение:** за счёт снижения калорийности и увеличения содержания клетчатки, функциональное питание способствует контролю массы тела.

На современном рынке представлен широкий ассортимент функциональных продуктов:

- Молочные продукты с пробиотиками (йогурты, кефир).
- Хлебобулочные изделия с добавлением отрубей и злаков.
- Напитки, обогащённые витаминами и минералами.
- Батончики и каши с высоким содержанием белка и пищевых волокон.
- Растительные масла с омега-3 кислотами (например, льняное масло).

Рост осведомлённости населения о влиянии питания на здоровье способствует развитию рынка функциональных продуктов. Разрабатываются

индивидуализированные схемы питания с учётом генетических особенностей (нутригеномика), создаются продукты для конкретных групп населения — детей, пожилых, спортсменов, людей с хроническими заболеваниями.

Современные технологии позволяют модифицировать состав продуктов без потери органолептических свойств, а также использовать натуральные источники биологически активных веществ, что делает функциональное питание доступным и эффективным инструментом оздоровления.

Функциональное питание играет ключевую роль в формировании здорового образа жизни и профилактике хронических заболеваний. Его внедрение в повседневную жизнь населения требует междисциплинарного подхода, включающего науку о питании, медицину, пищевую технологию и просветительскую деятельность. Систематическое потребление функциональных продуктов может значительно улучшить качество жизни и увеличить её продолжительность.

Z.Suvonov – SamISI, Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi

OQILONA OVQATLANISH FANINI MAKTAB O’QUVCHILARIGA O’QITISH ZARURIYATI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada yosh avlodninig sog’lom fikrlashi, jismonan yetuk bo’lishida oqilona ovqatlanishning roli va uni O‘zbekiston maktab o’quvchilariga o’qitish afzalliklari berilgan.*

Kalit so'zlar: *oziq-ovqat, ovqatlanish madaniyati, oziq-ovqat xavfsizli, balansli ovqatlanish*

So’ngi yillarda sog’lom ovqatlanish va oziq-ovqat xavfsizligi masalalari butun dunyo bo’ylab katta ahamiyat kasb etmoqda. O’zbekiston ham yuqori sur’atlar bilan rivojlanayotgan davlat sifatida, yosh avlodning sog’lig’ini ta’minlashga alohida e’tibor qaratmoqda. Zero, yosh avlodninig sog’lom fikrlashi, jismonan yetuk bo’lishida iste’mol qilayotgan oziq-ovqatning roli juda muhim. Albatta, buyuk rejalar, g’oyalar, kashfiyotlar sog’lom tanadan paydo bo’ladi. Shuning uchun kelajak yoshlarining sog’lom fikrlashi, kattadan katta kashfiyotlar amalga ishirishi uchun oqilona ovqatlanish fanini maktab ta’limiga kiritish, o’quvchilarda sog’lom turmush tarzini shakllantirish, oziq-ovqatni to’g’ri tanlash va tayyorlash bo’yicha zarur ko’nilmalar berish lozim.

Oqilona ovqatlanish fani sog’lom ovqatlanish va jismoniy rivojlanishning muhim tarkibiy qismi sifatida, nafaqat organizmga kerakli energiya olishni, balki bu jarayonning ekologik va iqtisodiy jihatlarini ham o’rganishga imkon yaratdi. Bugungi kunda yarim tayyor tarkibida konservantlari yuqori, organizmga salbiy oqibatlarni olib keladigan oziq ovqatlar keng tarqalgan davrda, maktablarda oziq - ovqat va sog’lom turmush tarzini targ’ib qilishga qaratilgan darslar juda muhimdir. Chunki o’quvchilar yoshligidan sog’lom ovqatlanish haqida ma’lumotga ega bo’lishlari kelajakda jismoniy va ruhiy holatlarini yaxshilashda katta ahamiyatga ega bo’ladi.

O’quvchilarga oqilona ovqatlanish fanini o’rgatish quyidagi afzalliklari ega bo’ladi.

1. Sog’lom ovqatlanish madaniyatini shakllantirish. Oqilona ovqatlanish ularni sog’lom ovqatlanishning ahamiyatini tushinishga undaydi. Bu esa bolalikdan o’rgatish orqali, semizlik va boshqa turli kasalliklarning oldini olish imkoniyatini yaratadi.

2. Sog’lom va balansli ovqatlanish asoslarini o’rgatish. Oqilona ovqatlanish fani yordamida o’quvchilar to’g’ri ovqat tanlash, vitamin va minerallarni qanday olishni, organizmga nima foydali-yu nima zararligini, tabiiylikni qanchalik ahmiyatliligini, sog’lom oziq-ovqat bilan turli xil dardlarga chalinmasligini, kunlik ratsion va sarflanadigan energiyani, sog’lom hayot uchun tabiiy oziq-ovqatlar qanchalik kerakligini, agar to’g’ri ovqatlanish ratsioniga amal qilsa shifokorga murojaat qilmaslikni bilib olishadi.

3. Yoshlarni semizllik va xastaliklardan saqlash. Semizlik va unga bog’liq xastalliklar (masalan: yurak qon tomir kasalliklari, diabet va boshqalar) jahon miqyosida jiddiy muommo hisoblanadi. O’zbekistonda ham yoshlarninig semirib ketishi va noto’g’ri ovqatlanish muommosi tobora keng tarqalmoqda. Oqilona ovqatlanish bu kabi muommolarni bartaraf etishda muhim rol o’ynaydi. Darslarda yoshlar o’z tanalarini qanday parvarish qilish, qanday ovqatlar foydali yoki zararli ekanligini o’rganishadi.

Dunyoning ko’plab mamlakatlarida oqilona ovqatlanish fanlari maktab ta’lim tizimiga joriy etilgan. Masalan: AQSH, Buyuk Britaniya, Kanada, Yaponiya, Avstraliya, Shvetsiya, Finlandiya davlatlarida oziq-ovqat xavfsizligi, sog’lom ovqatlanish fanlari o’qitilmoqda. O’zbekistonda ham oqilona ovqatlanish fani maktab o’quv dasturlariga kiritilishi xayotiy zarurat sifatida maktab o’quvchilarga ta’lim berilishi unib o’sayotgan yoshlar uchun ancha foydali hisoblanadi.

O’zbekistonning ta’lim tizimi ham o’zgarayotgan va rivojlanayotgan tizimdir. Bu fanni o’quv dasturlariga kiritish, nafaqat o’quvchilarga sog’lom turmush tarzini shakllantirish, balki butun jamiyatda oziq-ovqatni to’g’ri tanlash va xavfsiz iste’mol qilish haqida bilim berishga yordam beradi. Bundaay fanni joriy etish, o’quvchilarninig o’z salomatliklarini e’tibor bilan boshqarishlarini ta’minlaydi.

Oqilona ovqatlanish fanini maktablarda o’qitish, o’quvchilarga sog’lom ovqatlanish va to’g’ri oziq ovqatni tanlashni o’rgatishning muhim vositasidir. Bu nafaqat ularninig sog’liqni saqlash balki ekologik va iqtisodiy jihatlarini o’rganishga ham yordam beradi. Shunining uchun oqilona ovqatlanish fanini maktablarda kiritish zarurati o’zining dolzarbligi kundan kunga oshib bormoqda.

Z.Sh.Suvonov – SamISI katta o‘qituvchisi

UCHINCHI RENESANS AVLODNI TARBIYALASHDA TO‘G‘RI OVQATLANISHNING O’RNI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada intellektual va barkamol avlodni tarbiyalashda to‘g‘ri ovqatlanishning ahamiyati to‘g‘risidagi mulohazalar ko‘rib chiqildi.*

Kalit so‘zlar: *sifatli ta’lim, taraqqiyot modeli, innovatsion jamiyat, iqtidorli yoshlarni*

tarbiyalash, parhez ovqatlanish.

Mamlakatimizda қабул қилинаётган davlat dasturлapida o‘sib kelayotgan kelajak avlodni har tamonlama etuk, intellektual salohiyatli, barkamol va zamonaviy dunyoqarashga, Vatanimiz taqdiri va kelajagini qo‘radigan yoshlarni tarbiyalash asosiy maqsad qilib belgilandi.

Dunyodagi rivojlangan mamlakatlar rivojlanish modelida ilmiy g‘oyalar va ilmiy texnologiyalar yaratadigan hamda innovator odamlarni tarbiyalashga keng ahamiyat berilgan.

Bu borada O‘zbekistonning taraqqiyot modelida ilm-fan va ta’limga (bilimga tayangan innovatsion jamiyat), sog‘liqni saqlashga (ona va bola salomatligini muhofaza qilish, ovqatlanish masalalariga katta e’tibor qaratiladi), oilaga (intellektual salohiyatli odamlarni yaratadi) alohida e’tibor belgilab berilgan. Zero ertangi kunimiz egalari kelajak avlodni tarbiyalash, shu bilan birgalikda iqtidorli yoshlarni ijodkor salohiyatli bo‘lib tarbiya topishi taraqqiyotimiz omili oila, o‘qituvchi-murabbiylar hamda shifokorlarimizga bog‘liqdir.

Iqtidorli yoshlarni tarbiyalashda yuqoridagi fikrlarimizni qo‘yidagicha taqsimlab chiqdik;

-30-35% naslga, ota-onalarning intellektual salohiyatiga va tarbiyasiga.

-30-35% vrachlar maslahati, ovqatlanish tartibiga (intellektual salohiyatni o‘stiradigan ovqatlar, etarli miqdorda suv, minerallar va vitaminlar)

-30-35% o‘qituvchi va ustozlarning mahoratiga (eng oxirgi bilimlarni o‘qitish, innovatsiyani joriy etish hamda eksport qilishga o‘qitish zarur)

Bosh qomusimizda ota-onalar o‘z farzandlarini voyaga etgunlariga qadar boqish va tarbiyalashga majburligi ta’kidlab o‘tilgan.

Oila muqaddasligini tushingan holda bugun oila qo‘rayotgan yoshlar nafaqat jismoniy jihatdan sog‘lom, yuksak ma’naviyatli va madaniyatli hamda sokin ruhiyatga ega bo‘lishlari kerak.

Inson tabiatdagi barcha tirik mavjudotlar kabi hayot kechirishi bilan bog‘liq birlamchi ehtiyoji bu ovqatlanishdir. Inson organizmidagi organlar va tizimlar ko‘p jihatdan to‘g‘ri ovqatlanish bilan bog‘liq bo‘lib, eng avvalo iste’molimizdagi oziq-ovqatlarning tarkibida inson tanasi uchun zarur barcha moddalarning bo‘lishidir.

Insonlarning yoshi, jinsi, turli kasb egasi ekanligi va turli iqlim sharoitlarida yashashidan qat’iy nazar, ma’lum miqdorda oqsillar, uglevodlar, yog‘lar, vitaminlar va mineral moddalar zarur bo‘ladi. Bunday oziqa moddalar inson organizmida me’yorida bo‘lishi turli kasalliklardan himoya qilib sog‘lom bo‘lishimizni ta’minlaydi. Undan tashqari kayfiyatimizni yaxshilaydi, mehnat qilish qobiliyatini oshiradi, xursandchilik baxsh etadi. Albatta inson organizmi uchun zarur bo‘lgan oziq-ovqat mahsulotlarini me’yorida va keraklicha iste’mol qilish uchun bizga bu to‘g‘ridagi bilimlarni o‘zlashtirishimiz zarur bo‘ladi. Buning uchun biz allomalarimiz va zamonaviy meditsina tavsiya etadigan qoidalarga amal qilishimiz zarur bo‘ladi. Buning natijasida sermazmun hayot kechirishimizga sabab bo‘luvchi tanamizdagi energiyani his qilamiz.

Parhez ovqatlanish orqali inson organizmining ovqat hazm qilish organlari faoliyati yaxshilanadi, fikrlash, tafakkur qilishimiz ravshanlashadi, bardamlik va

kelishgan qaddi-qomat hamda o‘ziga bo‘lgan ishonch hissiyoti ortadi.

Butun borliq 118 ta kimyoviy elementlardan iborat bo‘lsa, inson organizmida bu elementlardan 92 tasi mavjudligi aniqlangan. Ularning inson organizmida mavjud bo‘lishi kerak bo‘lgan ma’lum miqdori bor va har biri ma’lum vazifani bajaradi. Ular ortib ketgan taqdirda ham, kamayib ketganda ham organizmda ma’lum darajada o‘zgarishlar paydo bo‘ladi, natijada u yoki bu kasallik paydo bo‘ladi.

Oziq-ovqat xavfsizligi tabiat muhofazasi va inson salomatligiga tobora jiddiy xavf solayotgan global muammolardan biri hisoblanadi. Odamning bosh miyasi tarkibida 18 ta mikroelement topilgan: mis, kumush, stronsiy, bariy, rux, kadmiy, alyuminiy, kremniy, qalay, qo‘rg‘oshin, titan, vanadiy, xrom, molibden, marganets, brom, nikel, kobalt.

Odamning qonida 24 ta element borligi aniqlangan.[24] Vujudimizda qandaydir noxush holat sezilsa, bilingki, bu organizmingizda biror kimyoviy elementning kamayib yoki ortib ketganligidan dalolat beradi. Buning qanday element ekanligini, uni qanday qilib davolash mumkinligini bilish uchun esa, jismimiz qanday elementlardan tuzilganligini o‘rganishimiz talab etiladi.

Jahon Sog‘liqni Saqlash tashkilotining hisobotlarida ko‘rsatilishicha, hozir hozir er yuzi aholisining 1 milliarddan ko‘proq qismi och qolmoqda. Kerakli darajada to‘yib ovqatlanmaslik hollari nafaqat qoloq, rivojlanayotgan mamlakatlardagi och-yalang‘och, kambag‘al odamlar orasida, balki rivojlangan mamlakatlardagi o‘ziga tinch, moddiy jihatdan yaxshi ta’minlangan odamlarda ham kuzatilmoqda.

Vujudning yoshi, jinsi, faoliyat turi, funksional holati, ob-havo sharoitlariga ko‘ra unga asosiy oziq moddalari, oqsillar, yog‘lar, uglevodlar, minerallar va vitaminlardan aniq miqdorda kerak. SHunda undagi barcha fiziologik jarayonlar me’yorida boradi, kishi aqliy va jismoniy barkamol bo‘ladi, yaxshi yashaydi, serunum mehnat qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Suvonov Z.Sh. Qahharov J.A Parhez taomlar texnologiyasi va uni tashkil etish. O‘quv qo‘llanma. Samarqand, SamISI 2021 y.
2. Karimov SH. va boshqalar. Sog‘lom ovqatlanish - salomatlik mezoni. Toshkent: 2015y. -388 b.
3. Asqarov, I.R. Kimyoviy elementlar inson organizmida: o‘quv qo‘llanma/ I.R. Asqarov, M.K. Ashuralieva. –Toshkent: Tafakkur, 2012. – 64 b.
4. Qurbonov Sh, Qurbonov A. To‘g‘ri ovqatlanish qoidalari. – Toshkent: O‘zbekiston milliy enseklopediyasi, 2014. – 229 b.
5. Ganitskiy I. D. Dieticheskie blyuda. – M.: Ekonomika, 1995. –351s.
6. T.Xudayshukurov, I.Shukurov. Oqilona ovqatlanish asoslari. O‘quv qo‘llanma. Samarqand, “Zarafshon”, 2007 y. 170 b.N
7. Shayxova G.I. Ovqatlanish gigienasi. O‘quv qo‘llanma.Toshkent, 2011y.696 b

[24] Asqarov, I.R. Kimyoviy elementlar inson organizmida: o‘quv qo‘llanma/ I.R. Asqarov, M.K. Ashuralieva. –Toshkent: Tafakkur, 2012. – 64 b.

IV-MASTER KLASS. MAHSULOTLAR (XIZMATLAR) SIFATI VA XAVF-SIZLIGIGA QO'YILADIGAN STANDART TALABLARI

Байхожаева Бахыткуль Узаковна - Доктор технических наук, профессор кафедра Стандартизации, сертификации и метрологии, Евразийский национальный университет им. Л.Н.Гумилева
Есенбекова Жанна Рашидовна - Магистрант кафедры стандартизации, сертификации и метрологии, Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН

Аннотация: *В статье рассматриваются актуальные проблемы в сфере технического регулирования Республики Казахстан, включая несовершенство нормативно-правовой базы, трудности в стандартизации и оценке соответствия, а также влияние интеграционных процессов в рамках Евразийского экономического союза. Анализируются барьеры, с которыми сталкиваются предприятия при реализации требований технических регламентов, и предлагаются направления для совершенствования системы. Подчёркивается необходимость комплексного подхода к модернизации испытательной базы с целью повышения качества продукции и конкурентоспособности отечественной экономики.*

Abstract: *The article discusses current problems in the field of technical regulation of the Republic of Kazakhstan, including the imperfection of the regulatory framework, difficulties in standardization and conformity assessment, as well as the impact of integration processes within the Eurasian Economic Union. The barriers faced by enterprises in implementing the requirements of technical regulations are analyzed, and directions for improving the system are proposed. The need for an integrated approach to the modernization of the testing base in order to improve product quality and competitiveness of the domestic economy is emphasized.*

Техническое регулирование играет ключевую роль в обеспечении качества продукции, безопасности жизни и здоровья граждан, охране окружающей среды, а также в повышении конкурентоспособности отечественных товаров. В условиях интеграции Казахстана в международную торговую систему и участия в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС), система технического регулирования становится неотъемлемой частью экономической политики страны. Однако на сегодняшний день в этой сфере остаются нерешённые проблемы, сдерживающие её развитие.

Система оценки соответствия (сертификация, испытания) испытывает трудности, связанные с:

- ограниченной материально-технической базой испытательных

лабораторий;

- недостаточным уровнем аккредитации и признания на международном уровне;

- коррупционными рисками и бюрократическими барьерами;

- слабой прозрачностью процедур сертификации.

Это влечёт за собой недоверие со стороны как производителей, так и потребителей, а также создаёт барьеры на пути выхода казахстанской продукции на внешние рынки.

Развитие испытательной базы Казахстана является важным шагом к обеспечению безопасности и качества продукции на рынке. Устойчивое развитие этой сферы требует комплексного подхода, включая инвестиции, обучение кадров и улучшение инфраструктуры.

На сегодня в рамках ЕАЭС приняты 47 техрегламентов, которые охватывают более 85 % обращаемой продукции. Оставшиеся 15% продукции регулируются национальными техническими регламентами. К примеру, есть положительный опыт применения национального техрегламента на строительную продукцию, был ограничен ввоз импортного небезопасного цемента низкого качества. Это обеспечило рост внутреннего производства на 23%.

Для получения аналогичного эффекта от других товарных групп и повышения спроса на продукцию отечественных производителей, разрабатываются национальные регламенты на уголь, высоковольтное оборудование и алкогольную продукцию.

Важно создать испытательную базу для проверки безопасности товаров.

В настоящее время, испытательной базой не охвачены пожарная безопасность, продукты питания и другие промышленные товары. В результате контроля за ввозимыми транспортными средствами, не соответствующих требованиям техрегламента, выявлены нарушения в 23 лабораториях, выдававших свидетельства о безопасности конструкции транспортного средства (СБКТС), наложены адм. штрафы на сумму более 24 млн. тенге.

В рамках совместного досмотра сократили ввоз китайских грузовиков экологического класса 2. Материалы по 49 автомобилям переданы в АФМ.

В работу вовлечены Минфин, МВД, МЦРИАП, в результате межведомственного взаимодействия:

1) утвержден порядок по отмене необоснованно выданных СБКТС;

2) утвержден алгоритм ввоза транспортных средств. Данная информация будет доведена до населения;

3) установлен запрет на аккредитацию мобильных лабораторий.

С ноября текущего года выдача СБКТС переведена в электронный формат, есть положительный результат.

В целях устранения аналогичной проблемы в других отраслях, ведется борьба с «серыми» сертификатами через инструменты цифровизации. В частности, с этого года в информационную систему технического регулирования включено более 100 процессов отрасли.

Оцифровка до конца 2025 года даст потребителям возможность получать

всю информацию о продукте через штрих-коды на смартфоне.

Для оперативного решения вопросов защиты внутреннего рынка при МТИ создан Ситуационный штаб с участием контролирующих органов (МЗ, МСХ, ПС КНБ, КГД, МЮ и НПП «Атамекен»).

По совместному алгоритму отобраны пробы импортной пищевой продукции, по которым выявлены нарушения. Отменено 968 документов об оценке соответствия.

Введен запрет на ввоз яиц, пшеницы на 8-ми пунктах пропуска.

На приграничных пунктах пропуска досмотрено свыше 52 тыс. транспорта, проверено более 597 тыс. тонн животноводческой продукции, возвращено 1057 транспортных единиц перевозчиков товара.

Утверждены технологические проходы для свободного доступа к отбору образцов продукции по всему грузовому отсеку.

Госконтроль в сфере техрегулирования осуществляется по 7 направлениям (включая контроль за промышленной продукцией), в течение 10 месяцев проверено свыше 6 тыс. субъектов.

Нарушения установлены в 72 % случаях, взысканы штрафы на сумму свыше 355 млн.тг. (в сравнении с 2023 г. превышение в 1,5 раза).

В целях реализации Послания Главы государства народу Казахстана от 1 сентября 2023 года в конце прошлого года запущен социальный проект «Сапалы өнім».

На сегодняшний день из более чем 10 тыс. принятых в Казахстане национальных стандартов 64% используются отечественными товаропроизводителями.

В РК действует более 75 тыс. стандартов, из них 10 тыс. СТ РК, 26 тыс. ГОСТы, а также международные.

Для расширения рынков для ОТП принимаются меры по адаптации стандартов с требованиями экспортных стран.

В качестве примера разработан соответствующий стандарт производителя сухого кобыльего молока (ТОО«Евразияинвест Ltd»), который расширит экспортные поставки на китайский рынок (вступает в силу с 8 февраля 2025 года).

Казахстанский орган по сертификации халал аккредитован в системе аккредитации ОАЭ. В результате казахстанские предприятия на рынке Арабских Эмиратов получают признанные сертификаты.

ТОО «OST FISH» черная икра; ТОО «Актюбинский мясной кластер» баранина, говядина; ТОО «Прайм Агро-Сервис» колбасные изделия; ТОО «Белес» мука и макаронные изделия.

С уполномоченными органами Китая подписаны меморандумы, направленные на реализацию механизмов взаимного признания документов об оценке соответствия. В настоящее формируется перечень взаимопоставляемой продукции.

Главное таможенное управление (ГТУ) и Государственное управление по регулированию рынка (SAMR).

Существенные меры реализованы для обеспечения свободного выхода

отечественных товаров на полки торговых сетей.

Так, в Правила внутренней торговли внесена норма по закупу продовольственных товаров через национальные стандарты. В этой сфере утверждено более 100 торгово-закупочных стандартов.

Метрология служит гарантом международного доверия к измерениям и обеспечения качества продукции в контексте развития торговли.

В международном рейтинге Казахстан подтвердил измерительные возможности национальных эталонов 117 раз и находится на 46 месте из 104 стран, в Центральной Азии мы со значительным отрывом находимся на 1-ом месте.

В настоящее время в отраслях, в частности промышленности, медицине, нефтегазовой и других, применяется более 10 млн. средств измерений. В целом, в областях, обеспечивающих точность средств измерений метрология имеет важную роль.

На основании вышеизложенного, для урегулирования данных вопросов предлагается:

1. сформировать единый национальный перечень категорий средств измерений и создать современную эталонную базу в городе Астана.

2. учитывая вышеизложенное, совместно с отраслевыми государственными органами предлагается реализовать следующие вопросы:

3. внедрить особый порядок госконтроля за субъектами аккредитации путем выхода из ПК РК;

4. завершение разработки национальных техрегламентов государственным органам;

5. принятие в Парламенте РК поправок, направленных на на усиление государственного регулирования в сфере защиты прав потребителей, и создания института Омбудсмена по вопросам защиты потребителей на уровне Правительства (МТИ, МЮ, МВД, КГД МФ).

6. усиление штатной численности отрасли технического регулирования.

7. Минфину выпуск в обращение транспорта осуществлять по процедуре «пассажирская таможенная декларация», что позволит обеспечить мониторинг массового ввоза и контролировать единичного ввоз транспорта «в одни руки».

8. Разработать меры по модернизации ведомственных лабораторий отраслевых государственных органов, высших учебных заведений. Вместе с тем, частные лаборатории модернизируют свое оборудование (табл. 1).

Таким образом, для устранения существующих проблем в сфере технического регулирования в Казахстане необходимы комплексные меры:

-совершенствование нормативно-правовой базы с акцентом на гармонизацию с международными нормами;

Таблица 1

Анализ испытательной базы в РК

Параметр	Текущее состояние	Комментарии / Проблемы
Количество испытательных лабораторий	Более 400 (по данным Комитета технического регулирования и метрологии РК)	Наличие сетевых и ведомственных лабораторий
Оснащенность лабораторий	Неравномерная — от современных цифровых до устаревших	Требуется модернизация оборудования в ряде регионов
Отраслевое покрытие	Пищевая, легкая, нефтехимия, строительство, медицина	Некоторые секторы слабо охвачены (например, ИТ, инновационные материалы)
Аккредитация по ISO/IEC 17025	Большинство крупных лабораторий аккредитованы	Проблемы с международным признанием некоторых протоколов
Инфраструктура	В городах развитая, в сельских регионах — ограниченная	Снижение доступности испытаний для регионального бизнеса
Цифровизация процессов	Частичная — используется электронный документооборот и базы данных	Не во всех лабораториях внедрены цифровые системы управления испытаниями
Квалификация персонала	Высокая, но требует постоянного повышения квалификации	Недостаток специалистов по новым направлениям (биотехнологии, наноматериалы)
Наличие специализированных центров	Есть в крупных городах (Алматы, Астана, Шымкент)	Необходима децентрализация
Международное сотрудничество	Развивается, участие в Евразийской системе аккредитации и протоколах МЭК	Недостаточное количество международных проектов и обменов

-модернизация инфраструктуры оценки соответствия;

-активное внедрение цифровых решений и платформ для прозрачного взаимодействия бизнеса и госорганов;

-повышение компетенций специалистов в области стандартизации и

сертификации;

-усиление регионального и международного сотрудничества.

Список использованной литературы:

1. Закон Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 30 декабря 2020 года № 396-VI ЗРК.

2. Закон Республики Казахстан «О стандартизации» от 5 октября 2018 года № 183-VI ЗРК.

3. Евразийская экономическая комиссия. Технические регламенты ЕАЭС. – https://eec.eaeunion.org

4. Есенкулова Ж.Ж. Перспективы развития технического регулирования в Казахстане/ Ж. Современные инновации. - № 1 (15) https://cyberleninka.ru/article/n/perspektivy-razvitiya-tehnicheskogo-regulirovaniya-v-kazahstane/viewer

5. Национальный центр аккредитации Республики Казахстан. Официальный сайт. – https://nca.kz

Дилбар Хасановна Асланова – к.э.н., профессор, Самаркандского института экономики и сервиса

Маликабону Фуркатовна Раупова – научный соискатель, Международный университет шелкового пути и культурного наследия г.Самарканда

ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ РАЗВИТИЯ МАЛОГО ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В УЗБЕКИСТАНЕ

Аннотация*. В статье рассматриваются тенденции и перспективы развития малого гостиничного бизнеса в Узбекистане на фоне роста туристического потока. Приводятся статистические данные, подтверждающие увеличение числа малых гостиниц, а также анализируются факторы, способствующие их развитию, включая государственную поддержку, изменения в предпочтениях туристов и программы подготовки кадров. Отдельное внимание уделено основным проблемам, с которыми сталкиваются малые гостиницы, таким как бюрократические барьеры, нехватка квалифицированных специалистов и недостаточный уровень цифровизации. В заключение предлагается ряд мер, направленных на повышение конкурентоспособности малого гостиничного сектора и укрепление позиций Узбекистана на международном туристическом рынке.*

Ключевые слова*: туризм, малый гостиничный бизнес, государственная поддержка, цифровизация, кадровая подготовка, туристическая инфраструктура, экотуризм, этнотуризм.*

Annotatsiya. *Ushbu maqolada O‘zbekistonda turizm oqimi ortib borayotgan bir paytda kichik mehmonxonalar biznesining rivojlanish tendensiyalari va istiqbollari tahlil qilingan. Kichik mehmonxonalar sonining oshishi bo‘yicha statistik ma’lumotlar keltirilgan, rivojlanishga ta’sir qiluvchi asosiy omillar – davlat tomonidan ko‘rsatilayotgan qo‘llab-quvvatlash, sayyohlar didining o‘zgarishi va kadrlar tayyorlash bo‘yicha maxsus dasturlar yoritilgan. Shuningdek, kichik*

mehmonxonalarda duch kelayotgan muammolar – byurokratik to‘siqlar, malakali xodimlar yetishmasligi va raqamlashtirish darajasining pastligi – alohida ko‘rib chiqilgan. Maqolada kichik mehmonxona sektorining raqobatbardoshligini oshirish va O‘zbekistonning xalqaro turizm bozoridagi mavqeini mustahkamlashga qaratilgan takliflar berilgan.

Kalit so‘zlar: *turizm, kichik mehmonxona biznesi, davlat qo‘llab-quvvatlashi, raqamlashtirish, kadrlar tayyorlash, turizm infratuzilmasi, ekoturizm, etnoturizm*

Abstract*. This article explores the trends and prospects for the development of small hotel businesses in Uzbekistan amid a growing influx of tourists. It presents statistical data demonstrating the increase in the number of small hotels and analyzes key contributing factors such as government support, shifts in tourist preferences, and specialized training programs. Particular attention is given to the challenges faced by small hotel businesses, including bureaucratic hurdles, a shortage of qualified staff, and insufficient digitalization. The article concludes with a set of recommendations aimed at enhancing the competitiveness of small hotel enterprises and strengthening Uzbekistan’s position in the international tourism market.*

Keywords: *tourism, small hotel business, government support, digitalization, staff training, tourism infrastructure, ecotourism, ethnotourism*.

В последние годы туристическая отрасль Узбекистана демонстрирует динамичное развитие, что создает благоприятные условия для роста малого гостиничного бизнеса. Согласно данным Государственного комитета по развитию туризма, в 2024 году страну посетило более 8 миллионов иностранных туристов, что на 24,2% больше по сравнению с предыдущим годом.[2] Рост туризма в Узбекистане в 2024 году свидетельствует о повышенном интересе к стране как к туристическому направлению, а также о результатах усилий по развитию туристической инфраструктуры и упрощению визовых процедур. В условиях растущего спроса на туристические услуги особую роль приобретает развитие малого гостиничного бизнеса, который обеспечивает доступное и комфортное проживание для путешественников.

Согласно статистике, в 2024 году в Узбекистане насчитывалось более 6100 объектов **размещения**, включая гостиницы, хостелы и гостевые дома. Из них **3752** составляли **семейные гостевые дома**, что указывает на значительное присутствие малых гостиниц в стране.[2] В большинстве случаев такие гостиницы предлагают туристам более доступные цены, уникальный национальный колорит и гибкость в обслуживании.

Развитие малого гостиничного бизнеса играет важную роль в обеспечении занятости, диверсификации экономики и расширении туристического потенциала Узбекистана. Развитие малых гостиниц обусловлено рядом факторов, среди которых:

• Повышенный интерес иностранных туристов к культурному и историческому наследию Узбекистана.

• Государственная политика, направленная на поддержку частного предпринимательства в сфере туризма.

• Изменение предпочтений туристов в пользу индивидуальных путешествий и уникального опыта проживания.

• Финансовая поддержка. В рамках программы «Марказий Осиё – умумий уйимиз» (Центральная Азия – наш общий дом) предпринимателям предоставляются льготные кредиты для развития гостиничной

инфраструктуры.

• Обучение кадров. Создаются специализированные образовательные программы по подготовке гостиничного персонала.

Программы поддержки способствуют увеличению числа малых гостиниц, улучшению их сервиса и адаптации к требованиям современного рынка.

Несмотря на положительную динамику развития, малый гостиничный бизнес сталкивается с рядом сложностей:

Хотя регистрация гостиничных объектов стала проще, малый бизнес по-прежнему сталкивается с бюрократическими процедурами, связанными с налогообложением, санитарными нормами и проверками.

По данным Министерства занятости и трудовых отношений, в сфере гостеприимства наблюдается дефицит квалифицированных работников. Особенно это актуально для регионов, где доступ к образовательным программам ограничен.

С приходом на рынок таких брендов, как Hyatt, Hilton и Radisson, малые гостиницы сталкиваются с необходимостью повышать стандарты обслуживания и внедрять современные технологии.

Многие малые гостиницы недостаточно активно используют цифровые технологии, такие как онлайн-бронирование, системы управления отелем (PMS) и маркетинговые инструменты. Это снижает их конкурентоспособность в условиях глобального туристического рынка.

Для успешного развития малого гостиничного бизнеса в Узбекистане необходимо реализовать комплекс мер, направленных на устранение существующих проблем и адаптацию гостиничного сектора к современным требованиям.

Создание специализированных курсов и программ профессиональной подготовки позволит повысить уровень обслуживания в малых гостиницах.

Развитие онлайн-бронирования и использование CRM-систем помогут малым гостиницам улучшить взаимодействие с клиентами, повысить заполняемость номеров и оптимизировать бизнес-процессы.

Дополнительные налоговые льготы, субсидии и гранты на модернизацию гостиниц позволят увеличить инвестиции в сектор малого гостиничного бизнеса.

Программы по продвижению внутреннего туризма и популяризации малоизвестных туристических направлений позволят привлечь больший поток путешественников в малые гостиницы, особенно в регионах.

Выводы и предложения

Малый гостиничный бизнес является важным элементом туристической отрасли Узбекистана. Он не только способствует увеличению числа туристов, но и играет значительную роль в экономическом развитии страны, создавая рабочие места и стимулируя развитие регионов. Для дальнейшего роста необходимо устранение административных барьеров, развитие кадровой базы, внедрение цифровых технологий и расширение государственной поддержки. В перспективе эти меры позволят укрепить позиции Узбекистана как ведущего туристического центра Центральной Азии, а малому гостиничному бизнесу —

достичь нового уровня конкурентоспособности.

Для дальнейшего развития малого гостиничного бизнеса в Узбекистане целесообразно:

• Развитие экотуризма и этнотуризма, что создаст спрос на уникальные форматы размещения (гостевые дома, бутик-отели, кемпинги);

• Внедрение цифровых технологий (онлайн-бронирование, автоматизированные системы управления гостиницей);

• Расширение международного сотрудничества для привлечения иностранных инвесторов.

Список литературы

1. Закон Республики Узбекистан «О туризме» (редакция 2019 г.).

2. Государственный комитет по развитию туризма Республики Узбекистан. Официальная статистика гостиничных объектов, 2024 г.

3.Постановление Президента Республики Узбекистан «О мерах по ускоренному развитию туристической отрасли» от 2022 г.

4. Воронкова А.Е. Экономика и организация гостиничного бизнеса. – М.: Академия, 2021.

5. Официальный сайт Государственного комитета по развитию туризма Узбекистана (https://uzbektourism.uz).

Дилбар Хасановна Асланова – к.э.н., профессор, Самаркандского института экономики и сервиса

Маликабону Фуркатовна Раупова– научный соискатель, Международный университет шелкового пути и культурного наследия г.Самарканда

МЕХАНИЗМ РАЗВИТИЯ МАЛОГО ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В УЗБЕКИСТАНЕ В УСЛОВИЯХ ЗЕЛЁНОЙ ЭКОНОМИКИ

Аннотация. *В статье рассматриваются перспективы развития малого гостиничного бизнеса в Узбекистане с учётом принципов зелёной экономики. Предложены механизмы стимулирования экологически устойчивых практик, а также обозначены барьеры и пути их преодоления.*

Ключевые слова: *зелёная экономика, устойчивое развитие, малый гостиничный бизнес, экотуризм, энергоэффективность, экологическая сертификация, туристическая инфраструктура.*

Annotatsiya. *Maqolada O‘zbekistonda kichik mehmonxona biznesining yashil iqtisodiyot tamoyillariga asoslangan rivojlanish istiqbollari ko‘rib chiqilgan. Ekologik barqaror amaliyotlarni rag‘batlantirish mexanizmlari taklif etilgan hamda mavjud to‘siqlar va ularni bartaraf etish yo‘llari ko‘rsatilgan.*

Kalit so‘zlar: *yashil iqtisodiyot, barqaror rivojlanish, kichik mehmonxona biznesi, ekoturizm, energiya samaradorligi, ekologik sertifikatlash, turizm infratuzilmasi.*

Abstract. *The article discusses the prospects for the development of small hotel businesses in Uzbekistan based on the principles of green economy. Mechanisms for promoting environmentally*

sustainable practices are proposed, and existing barriers and ways to overcome them are outlined.
Keywords: *green economy, sustainable development, small hotel business, ecotourism, energy efficiency, ecological certification, tourism infrastructure*

Развитие зелёной экономики рассматривается в Узбекистане как одно из приоритетных направлений государственной политики, ориентированной на обеспечение устойчивого роста, рационального использования ресурсов и улучшения экологической ситуации [1]. Особое значение в этом контексте приобретает малый гостиничный бизнес, который, с одной стороны, является важной частью туристической инфраструктуры, а с другой — способен оказывать существенное влияние на окружающую среду. Учитывая растущий интерес к экотуризму и повышенные экологические требования со стороны международных туристов, модернизация малых гостиниц в соответствии с зелёными стандартами становится насущной необходимостью.

На сегодняшний день малые гостиничные объекты (гостевые дома, хостелы, мини-отели) активно развиваются в историко-культурных центрах Узбекистана, таких как Самарканд, Бухара, Хива и Коканд. Согласно данным Госкомтуризма, на 2024 год зарегистрировано свыше **3752** малых гостиничных объектов, обслуживающих внутренний и въездной туризм [2]. Однако большинство из них сталкиваются с рядом проблем, связанные с ограниченными финансовыми и техническими ресурсами, что затрудняет внедрение экологически чистых технологий.

В связи с этим в условиях перехода к зелёной экономике актуальной становится задача интеграции экологических принципов в сферу гостеприимства. Это требует пересмотра организационно-экономических подходов и разработки устойчивого механизма поддержки малого гостиничного предпринимательства.

Зелёная экономика – это модель развития, ориентированная на снижение вредного воздействия на окружающую среду, повышение эффективности использования ресурсов и поддержку экологически чистых технологий. В контексте гостиничного бизнеса это означает внедрение энергоэффективных решений, сортировку отходов, устойчивую логистику и водосбережение.

В последние годы Узбекистан демонстрирует рост числа иностранных туристов, что стимулирует развитие гостиничной инфраструктуры, особенно в малых городах и сельских регионах. Однако, по данным Госкомстата, более 70% малых гостиниц функционируют по устаревшим стандартам и не соответствуют экологическим требованиям. Это связанно с низким уровнем экологической осведомлённости владельцев гостиниц, ограниченный доступ к «зелёному» финансированию и технологиям, слабая нормативно-правовая база в части экостандартов. В таблице приведены данные внедрения зеленных технологий по регионам за 2024 год.

Таблица 1.
Уровень внедрения зелёных технологий в малых гостиницах (по регионам, 2024г.)

Регион	Доля гостиниц с солнечными панелями	Наличие эко-сертификации	Сортировка отходов
Самарканд	32%	18%	41%
Бухара	21%	15%	35%
Фергана	12%	8%	28%
Среднее по РУз	20%	12%	31%

Для успешного развития зеленого малого гостиничного бизнеса направленных на устранение существующих проблем и адаптацию гостиничного сектора к современным требованиям экостандартов в Узбекистане разработан организационно-экономический механизм со стороны поддержки государства включающий следующие компоненты: субсидии на установку солнечных панелей, тепловых насосов, налоговые льготы за экологическую сертификацию (например, Green Key, ISO 14001), грантовые программы на экологические инициативы, «зелёные» кредиты и лизинг, развитие сетей экологических гостиниц и обмен опытом, создание центров сертификации и консультации по «зелёным» стандартам, развитие цифровых платформ для продвижения экотуризма.

Переход малого гостиничного бизнеса Узбекистана на рельсы зелёной экономики — это не только шаг к экологической безопасности, но и стратегический путь к устойчивому экономическому росту, улучшению туристической привлекательности страны и укреплению её международного имиджа. Необходима комплексная поддержка со стороны государства, международных организаций и образовательных учреждений для эффективной реализации предложенного механизма.

В условиях устойчивого развития Узбекистана формирование эффективного организационно - экономического механизма поддержки малого гостиничного бизнеса требует интеграции зелёных стандартов, расширения финансовых инструментов и усиления институциональной поддержки. Только при комплексном подходе возможно достичь устойчивости гостиничного сектора, соответствующего современным экологическим вызовам и запросам международного туризма.

Предложения. Для развития малого гостиничного бизнеса в Узбекистане в условиях зелёной экономики рекомендуем:

1. Разработку и внедрение **национальных стандартов** экологически безопасного гостиничного сервиса.

2. Внедрение экологической сертификации для гостиниц как одного из условий получения лицензии.

3. Поощрение участия малых гостиниц в **добровольной экологической сертификации,** поддерживаемой государством.

4. Разработка национальной программы поддержки зелёных малых гостиниц.

5. Создание online-платформы с реестром «экогостиниц» для продвижения устойчивого туризма.

6. Поддержка развития региональных кластеров экотуризма с вовлечением малого бизнеса.

Список литературы

1. Постановление Президента Республики Узбекистан от 4 октября 2019 г. № ПП–4477 «О мерах по ускоренному развитию зелёной экономики и обеспечению устойчивого роста в Республике Узбекистан».

2. Государственный комитет по развитию туризма Республики Узбекистан. Официальная статистика гостиничных объектов, 2024 г.

3. Стратегия перехода Республики Узбекистан к зелёной экономике на 2019–2030 гг.

4. UNEP. Green Economy and Sustainable Tourism. 2020.

5. OECD. Green Growth and Tourism. 2021.

6. FAO. Sustainable Hospitality Practices in Central Asia. 2023.

Курбонов Жамшед Маджидович
СамИСИ, “Сервис” кафедраси профессори
Хакимова Дилноза Улугбековна
Самарканд давлат университети кимё факультети талабаси

ДОН, УН ВА НОН МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ МИКРОБИОЛОГИК ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАМИНЛАШДА УЮЧ ЭНЕРГИЯНИНГ ҚЎЛЛАНИЛИШИ

Аннотация. *Ушбу ишда, дон, ун ва нон махсулотларининг микробиологик хавфсизлигини таминлашда, УЮЧ ли энергиянинг кулланилишини билан, бугдой дони хашаротларини дезинсекцияси ва ун, нонниng зарарли микрофлорасини дезинфекциялашда олинган натижалари келтирилган.*

Калит сузлар: *УЮЧ-ута юкори частота, микрофлора, дезинфекция, дезинсекция.*

Аннотация. *В работе представлены результаты, полученные при обеспечении микробиологической безопасности зерна, муки и хлебобулочных изделий, дезинсекции зерна пшеницы от вредных насекомых и обеззараживании муки и хлеба от вредной микрофлоры с использованием СВЧ энергии.*

Ключевые слова: *СВЧ – сверх высокая частота, микрофлора, дезинфекция, дезинсекция.*

Abstract: *The paper presents the results obtained in ensuring the microbiological safety of grain, flour and bakery products, disinsection of wheat grain from harmful insects and disinfection of flour and bread from harmful microflora using microwave energy.*

Keywords: *microwave – ultra-high frequency, microflora, disinfection, disinsection.*

Кириш. *Россия тадкикотчиларининг олиб борган тадкикотлар натижаси, шуни курсатдики, урим-йигимдан кейинги даврда омборхона хашаротлари ва қайта ишлаш корхоналарига келган дон экинларининг қузиқорин микроорганизмлари билан ифлосланган ва*

бактериал тегирмон ва нон ишлаб чиқариш босқичларида пост-йигим даврида жуда заҳарли метаболитлари билан могор шаклланиши, уз-узини иситиш, нон картошка касалига ва маҳсулотлар ифлосланишига сабаб булиши натижасида, уртача , дон йуқотишлари 20 -30, ун-10 – 15 ва нон-25 -30% булиши мумкин экан [1,2.]. Шунинг учун, уларни УЮЧли энергияси ёрдмида улдирилиши ва умумий йукотишларни камайтириш максадида олиб борилган тадкикотлар долзарб хисобланади.

Асосий кисм. Маълум электофизик конуниятлрига (формулаларига) таянган холда, УЮЧ ЭММ энергиясининг микроорганизмларга физикавий – иссиклик таъсирининг минимал биологик тўқиманинг ҳаёти учун сарф бўладиган энергияни аниқлаш, унда биообъектга нур тасирида буладиган, ҳажмий қувватини куйидаги эмперик формуладан аниклаймиз:

$$P_v^o = 0{,}278 \cdot 10^{-10} E^2 \cdot f \cdot \varepsilon^{11}$$

бунда: P_v^o бериладиган қувватнинг ҳажм зичлиги, Вт/м^3, E электр майдон кучланишининг амплитуда миқдори, В/м; f майдон частотаси Гц, ε^{11} йўқотиш фактори. $\varepsilon^{11} = \varepsilon' tg\delta$ тенг бўлса, бунда ε' нурланувчи объектнинг диэлектрик ўтказувчанлиги, $tg\delta$ диэлектрик йўқотиш бурчаги.

Агар хужайранинг юзи тақрибан уртача 10^{-8} см^2 бўлса, унда УЮЧ ЭММ таъсиридан олган иссиқлик Q миқдори биологик муҳитда қуйидагича ҳисобланади:

$$Q = 8{,}38 \cdot 10^{-32}\, \delta_{об} \cdot f^2 \cdot \varepsilon^2 \cdot \tau$$

бунда: Q биообъектдан ажралган иссиқлик миқдори, $\delta_{об}$ биообъектнинг солиштирма ўтказувчанлиги См/м; f майдон частотаси, Гц; электр майдоннинг кучланиши В/м; τ вақт,с.

Бу иссиқлик объектнинг температурасини ўзгаришига кетади деб олсак, унда у куйидагича ифодаланади:

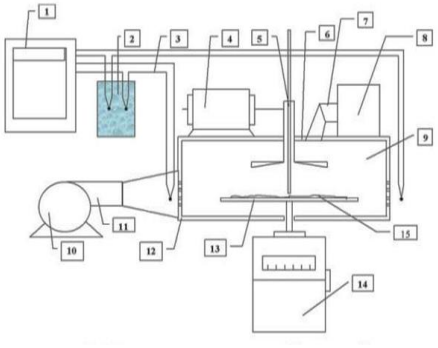
$$Q = m \cdot c_{об} \cdot \Delta t$$

бунда: Q – Дж; m-объект массаси, кг; $c_{об}$ – солиштирма иссиқлик сиғими Дж/кг^0 С, Δt – ^{0}С

Бу икки қонуният ёрдамида t вақтда биообъектнинг Δt қизишига кетадиган $P_\wedge$, Вт/м^{3}солиштирма нурланиш қуввати ва майдон кучланишини Е, В/м; аниқлашимиз мумкин булади. Олиб борилган, математик хисоблаш натижалар, шуни курсатдики: биологик объектнинг тахминий тавсифи: m=10^{-15} кг; $C_{об}$=4190 Дж/кг ^{0}С; $\sigma_{об} = (5 \cdot 10^{-5} 42 \cdot 10^{-4})$ См/ж (катта частоталарда) бўлса, уни биз частотаси $f = 3 \cdot 10^9$ Гц электромагнит майдонида $\tau - 60$ сек қиздирсак, объект қизийди, унда сарф бўлган солиштирма майдон қуввати $P_s = 300$ мкВт/см$^{2\cdot}$, бу эса микроорганизмларнинг улидириш учун минимал энергияси деб олишимиз мумкин. Шунингдек, микроорганизмларнинг ўлиш тезлиги унинг қуввати ва частотаси, қанча микроорганизмнинг $\varepsilon^к$ катта бўлиши ва кичиклигига боғлиқ. Умуман олганда, махсулотлардаги микроорганизмлар концентрациясининг яшаши a_ε нисбатига боғлиқ ва агар $a_\varepsilon < 1$ бўлса, C_v концентрациясининг камайиши, микроорганизмлар ўлиш тезлигини оширишга , $a_\varepsilon > 1$ бўлиб C_v камайса унда уларнинг улиш тезлиги камаяди. Агар, УЮЧ ЭММ энергиясининг ФИК (фойдали иш коэффициенти) 65 -70 % ни ташкил этади. Демак, бундай усул ананавий усул (ФИК 45-55%)дан

юкори самарага эга.

Математик тахлилдан олинган хулосаларни тасдиклаш максадида, донни дезинсекциялаш ва ун, нон махсулотларини дезинфекциялаш учун ЎЮЧли экспериментал курилмаси (аппаратураси) тузилди (1-расм) [3].



1-ўзи ёзар КСП -4М; 2- Дьюар сиғими; 3-температура датчиги (термопара - ХК); 4-электродвигатель; 5-термометр; 6-диссектор; 7-тўлқин узатгич 8-ЎЮЧ-генератор-магнетрон; 9- резонаторли қуритиш камераси; 10-вентилятор; 11-калорифер; 12-ҳаво кириш йули; 13-тарози таглиги 14-электрон тарози ВЛК-500; 14-тадқиқот маҳсулоти.

Расм. 2. ЎЮЧ- экспериментал курилмаси схемаси

Донларни дезинсекциялаш методикасига асососланиб микротўлқинли энергиянинг: 0,25; 0,50; 1,0 кВт., кувватида, бугдой дони омборхоналар хашаротларининг холати кузатилди ва улганларининг фоизи аникланиб. олинган натижалар 2-жадвалга киритилади.

1-жадвал.

Бугдой дон омборхоналари хашаротларига УЮЧ билан дезинсекциялаш

№ п/н	Хашаротларнинг номи	УЮЧ-дезинсекция. $P_{свч}$,кВт; вакт сек.											
		0,14			0,25			0,36			0,45		
		10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30
1	Тегирмон огневкаси	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Омборхона огневкаси	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Дон куяси	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Унегичлар	+	+	+	+	+	-	+	+	-	+	-	-
5	Ун клещи	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-
6	Хрушак	+	+	+	+	+	+	+	-	-	+	-	-

Эслатма: + - тулик улмаган; - тулик улган,.

Микротўлқинли УЮЧ ли дезинсекциялашдаги визуал кузатиш натижалари шуни кўрсатдики: тегирмон огневкаси, омбор огневкаси ва дон куяси $P_{уюч}$ = 0,25 кВт да 20-30 с. да, қолганлари $P_{уюч}$ = 0,36 кВт да 30 секунд давомида улар экан. Агар кувватни $P_{уюч}$ = 0,45 кВт, оширсак ва вактни 20 секундга еткизсак уларни бутунлай улдириш мумкин экан. Хашаротларнинг ичида унегичлар ва хрушшак энг чидамли булиб, нисбаттан паст кувват ва вактда улмасдан карахт холатда булар экан.

Нон хом ашёси дон ва ун, нон бўйича биологик хавфларнинг тадқиқоти ишлаб чикилган методика асосида, спора ҳосил қилувчи микроорганизмларга УЮЧли ва ананавий иссиклик кайта ишловининг таъсири урганилиб, олинган натижалар 2-жадвалга келтирилди.

Турли ҳароратларда 65, 75^{0}С, ва давомийлиги 90, 100 сек да олиб борилган тадқиқот натижалари ва шунингдек бошланғич концентрациялар ва якуний ҳароратда микротўлқинли УЮЧ ли ишлов бериш пайтида хужайра микрофлорасининг таркиби ва сони анъанавийга қараганда анча паст экан. Шунингдек, полиэтилен пакетларда кадокланган 200 г нонни стерилизация қилиш муддати 15-20 с, нон қобиғининг ҳарорати эса 50-60 ^{0}С булса, анъанавий

иситиш усулида эса, бу-85-90^{0}С булди ва ушбу нонни саклаш буйича олиб борилган тажрибалар натижаси буйича, агар биз кадокланган нонни, хар 6-7 кунда микротўлқинли УЮЧли электромагнит майдонида 15-20 с давомида киздириб олсак, ноннинг сақлаш муддати 60 кунга етиши мумкин.

2- **жадвал**

Спора ҳосил қилувчи микроорганизмларга УЮЧли ва ананавий иссиклик кайта ишловининг таъсири

№	Намуна	Микроорганизмлар бошлангич концентрацияси хужайра/см^3	Мухитни исситиш сунги харорати, ^{0}С	Таъсир давомийлиги, сек	Микроорганизмлар концентрацияси, хужайра/см^3	
					УЮЧ дан кейинги	Ананавийдан кейинги
1.	Бугдой дони	$2,0 \cdot 10^2$	65	90	120	$2,2 \cdot 10^2$
		$3,5 \cdot 10^3$	75	100	22	$4 \cdot 10^3$
2.	Ун, 1-нав	$12,0 \cdot 10^3$	65	90	3	$8 \cdot 10$
		$25 \cdot 10^3$	75	100	50	$11 \cdot 10^2$
3.	Нон (колипли)	$6,0 \cdot 10^2$	65	90	0	$4 \cdot 10$
		$6,5 \cdot 10^3$	75	100	0	$4 \cdot 10^2$

ЎЮЧ ЭММ энерегиясининг ун ва нон махсулотларии пастеризация хусусиятини бактерицид ва микоцидли таъсири экспериментал турли (7 хил микроорганизм) ларда, бошлангич концентрациядаги мелассада микроорганизмлар «яшаш» эгри чизигини тасдиклади.

Хулоса. Спора ҳосил қилувчи бактериялар ва мог‘ор замбуруғ‘ларининг ривожланишига тусқинлик қилиш учун буғ‘дой уни нони технологиясида ута юқори частотали (УЮЧ) микротулқинли усулдан фойдаланиш самарадорлиги тасдиқланган.

Фойдаланилган адабиётлар.

1. Пучкова, Л. И. Состояние воды в мякише хлеба и его компонентах Текст. / Л. И. Пучкова, Л. Л. Сугробова, И. В. Архангельский // Хлебопекарное и кондитерское производство. 1980. - № 10. - С. 31-32.
2. Скурихин, И. М. Химический состав пищевых продуктов Текст.: справочник/ И. М. Скурихин, М. Н. Волгарев. М.: Агропромиздат, 1987.-360 с.
3. Халтураев Х.К. Сурхондарё вилоятида ишлаб чиқарилаётган ун, нон ва нон маҳсулотларининг кимёвий ва микробиологик хавфсизлигини таъминлаш тадқиқоти/ Автореферат докт. дисс. –Б. Бух.МТИ. 2023. – 36 б

Fayziev J.S. – SamISI, Servis kafedrasi dotsenti
Mamarasulov Z.E. – SamISI, Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFLARI

Annotatsiya: *Maqolada oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog‘liq xavf turlari tavfsiflangan. Xavf guruhlarini tahlil etish asosida xavflar tabiati va odam sog‘ligi uchun salbiy oqibatlari belgilangan.*

Kalit so‘zlar: *xavf, mezon, og‘irligi, qaytarilish chastotasi, effektni yuzaga kelishi vaqti, moksik moddalar, xavf turlari, toksik elementlar, mikotoksinlar, pestitsidlar, radionuklidlar*

Аннотация: *В статье описываются виды рисков, связанных с пищевыми продуктами. На основе анализа групп риска определены характер рисков и их негативные последствия для здоровья человека.*

Ключевые слова: *риск, критерий, тяжесть, частота возникновения, время возникновения эффекта, токсические вещества, типы риска, токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды*

Abstract: *This article describes the types of risks associated with food products. Based on the analysis of risk groups, the nature of risks and their negative consequences for human health were determined.*

Keywords: *risk, criterion, severity, frequency of occurrence, time of effect, toxic substances, risk types, toxic elements, mycotoxins, pesticides, radionuclides*

Hozirgi vaqtda oziq-ovqat mahsulotlari assortimentini uzluksiz kengayishi, ovqatlanish tavsifini o‘zgarishi, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va taqsimlashda yangi texnologik jarayonlarni tadbiq etilishi, ko‘p miqdorda turli kimyoviy birikmalarni ishlatilishi va boshqalar ro‘y bermoqda. Bularni hammasi ko‘p hollarda inson organizmi uchun befarq emas. Toksik moddalarni oziq-ovqat mahsulotlariga kelib tushishi nuqtai nazaridan ma’lum xavflarni atrof-muhitni sanoat chiqindilari bilan ifloslanilishi, shuningdek qishloq xo‘jaligida ximikatlar ishlatilishini o‘sib borishi yuzaga keltirmoqda.

Oziq-ovqat mahsulotlari bilan bog‘liq turli xavflarni bir necha guruhlarga birlashtirish mumkin. Har bir ushbu guruhlardagi xavf-xatar uchta asosiy mezonlar: og‘irligi, qaytarilish chastotasi va effektni yuzaga kelishi vaqti asosida baholanadi. Xavfni og‘irligi kuchsiz namoyon bo‘lgan va vaqtinchalik noxushlikdan jiddiy qaytuvchan, hattoki qaytmas oqibatlargacha (jumladan, o‘lim holati ham) o‘zgaradigan effektni turi bilan bog‘lanagn. Qaytarilish chastotasi ushbu effektni paydo bo‘lishi holatlarining soni yoki intensivligiga tegishli. Xavfni yuzaga kelishi vaqti esa xavf ta’siridan keyin effektni paydo bo‘lishi vaqtini ko‘rsatadi.

Ushbu xavf-xatar mezonlarini miqdoriy baholash bir xil qiyinchiliklar bilan kechmaydi. Ba’zi hollarda inson organizmini bevosita kuzatish mumkin, ko‘pgina hollarda esa epidemiologik tadqiqotlar, laboratoriya hayvonlaridagi tajribalar va boshqa tahlil tizimlariga asoslangan ma’lumotlar mavjud bo‘ladi.

Xavf-xatar mezonlaridan foydalanib, xavf turlari beshta sinflarga guruhlansa, xavf-xatarlarni minimaldan maksimalgacha bo‘lgan quyidagi taqsimlanishini hosil qilish mumkin:

- kelib chiqishi mikrobli bo‘lgan xavflar;

- oziqaviy moddalar xavflari;
- tashqi muhit tomonidan ifloslanish bilan bog‘liq bo‘lgan xavflar;
- kelib chiqishi tabiiy bo‘lgan xavflar;
- oziqaviy qo‘shimchalar va bo‘yoqlar xavflari.

Oziq-ovqat mahsulotlari ko‘pgina kasalliklarni patogen va toksigen agentlarini tashuvchilari hisoblanishi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlarini iste’mol qilinishi bilan bog‘liq kasalliklar qo‘zg‘atuvchilari o‘zlarini turli-tumanligi bilan tavsiflanadi. Ularni ba’zilarini ta’siri oziq-ovqat mahsulotlarini iste’mol qilishga qadar, unda mikroorganizmlarni rivojlanishida hosil bo‘lgan toksik metabolitlar bilan belgilanadi (masalan, stafilokokkli oziqaviy zaharlanishlar va botulizm). Boshqalarini ta’siri esa tirik mikroorganizmlarga ega bo‘lgan mahsulotlarni iste’mol qilinishidan kelib chiqadi (masalan, salmonellalar). Ba’zi hollarda ko‘p miqdorda tirik mikroorganizmlar iste’mol qilinganda, ularni ovqat hazm qilish traktida sporalar hosil qilishi va toksin ajratilishi kuzatiladi.

Mikroorganizmlar keltirib chiqaradigan oqibatlar og‘irligi vaqtinchalik noxushlikdan, botulizmdagi o‘tkir toksik effektgacha o‘zgarishi mumkin. Ushbu kasalliklarni qaytarilishi chastotasi yil davomida bir necha ming holatlarni tashkil etishi mumkin.

Oziqaviy omillar bilan bog‘liq bo‘lgan oziq-ovqat masulotlarini xavflari oziqaviy moddalarni yetishmasligi va me’yoridan yuqoriligi nuqtai nazaridan qaralishi mumkin. Oziqaviy moddalarni yetishmasligi singa, pellagra, raxit, beri-beri kabi kasalliklarni yuzaga keltirishi ma’lum. Ammo, oziqaviy moddalarni, jumladan yog‘da eruvchi vitaminlarni va ba’zi mikroelementlarni me’yoridan yuqoriligi ham zararli. Bu muammolardan tashqari yomon ovqatlanish bilan bog‘liq turli masalalar ham mavjud. Masalan, yomon ovqatlanish natijasida organizmni yuqumli kasalliklarga, oziq-ovqat mahsulotlari keltirib chiqargan kasalliklarga, shuningdek atrof-muhitdagi ifloslanishlar ta’siriga yuqori moyilligi yuzaga keladi. Bundan tashqari, hozirgi paytda vitaminlar, mikroelementlar va boshqa moddalarni ko‘p miqdorda qabul qilinishini odam sog‘ligiga salbiy ta’sir qilishi haqida ham ma’lumotlar mavjud. Oziqaviy moddalar xavflarini qaytarilish chastotasini miqdoriy belgilash ancha qiyin. Shuni ta’kidlash mumkinki, oziqaviy moddalarni yetishmasligi, vitaminlar va mineral moddalarni toksikligi bilan bog‘liq kasalliklarni yuzaga kelish holatlari unchalik yuqori emas.

Tashqi muhitdan kelib tushadigan ifloslanishlarga mikroelementlar, metall organik birikmalar (mishyak, simob, kadmiy, qo‘rg‘oshin va qalay) va qator organik birikmalar (polixlordifenollar, pestitsidlar) tegishli. Tashqi muhitdan kelib tushayotgan ifloslanishlar oziqaviy zanjirga bioakkumulyatsiya qilinishi va biotransformatsiyaga uchrab toksiklikni oshirishi mumkin. Ushbu xavflarni og‘irligi ularni ta’sir muddati va darajasiga ko‘ra keng chegaralarda o‘zgaradi. Tashqi muhitdan kelib tushayotgan ifloslanishlar effektini paydo bo‘lish chastotasini miqdoriy baholash qiyin. Buni faqat bilvosita, ya’ni toksiklik haqidagi ma’lumotlarni ushbu moddalarni oziq-ovqat mahsulotlarida aniqlashda olingan ekspozitsiya ma’lumotlari bilan solishtirish yo‘li bilan ifodalash mumkin.

Tabiiy sharoitda oziq-ovqat mahsulotlarida mavjud bo‘lgan bir necha yuz ming birikmalarni qisman kelib chiqishi mikrobli moddalarga va qisman tashqi muhitdan

kelib tushayotgan ifloslanishlar guruhiga tegishli deb topilishi mumkin. Ammo, ularni oziq-ovqat mahsulotlaridagi muhim ahamiyatini hisobga olgan holda alohida xavf guruhiga jamlash ma’quldir. Bunday moddalarni unchalik katta bo‘lmagan qismi ma’lum bo‘lib, ularni ichida ham o‘tkir va surunkali tksik ta’sirga ega bo‘lgan birikmalar mavjud.

Bu birikmalarga o‘simlik mahsulotlarida uchraydigan moddalarni katta sinfi tegishli (shpinatdagi oksalatlar, kartoshkadagi glikoalkoloidlar, zamburug‘ zaharlari va boshqalar). Bu moddalarga, shuningdek mikroelementlar va zamburug‘lar bilan zararlanishga moyil bo‘lgan don va boshqa mahsulotlarda uchraydigan toksikologik muhim mikotoksinlar ham tegishli (masalan, aflatoksinlar, oxratoksinlar, patulin, zearolenon va boshqalar). Kelib chiqishi tabiiy bo‘lgan boshqa muhim ifloslanishlarga pirolizidinli alkoloidlar va kosalilarni falaj etuvchi zahari tegishli. Bundan tashqari, mahsulotlarni saqlash, ishlov berish va tayyorlashda ham ko‘pgina birikmalar (masalan, nitrozoaminlar, ko‘p yadroli aromatik uglevodorodlar) hosil bo‘lishini ta’kidlash zarur.

Zararlanishni og‘irligi nuqtai nazaridan bu birikmalar sinfi yuqori toksik moddalar, shuningdek kuchli kansoregenlarga ega. Ushbu komponentlar ta’sirida kuzatiladigan effektlarni paydo bo‘lishi chastotasini aniq o‘lchash qiyin, ammo oziq-ovqat mahsulotlarida aflatoksinlarni mavjud bo‘lishi ularga nisbatan diqqatni qaratish zarurligini taqozo etadi.

Oziqaviy qo‘shimchalar va bo‘yoqlar sinfi 2000 dan ortiq to‘g‘ridan-to‘g‘ri, 1000 ga yaqin bilvosita solinadigan qo‘shimchalarni qamrab oladi. Ammo, ko‘pgina bilvosita qo‘shimchalar, ehtimol yakuniy mahsulotlarda saqlanib qolinmaydi. Ushbu kategoriyaga qishloq xo‘jalik hayvonlari ratsioniga kiruvchi bir necha yuz dorivor preparatlarni ham kirgizish zarurdir.

Ko‘pgina to‘g‘ridan-to‘g‘ri solinadigan oziqaviy qo‘shimchalar umumqabul qilingan xavfsiz moddalar hisoblanadi. Bu moddalar asosan ziravorlar va ta’m beruvchi moddalar bo‘lib, ularni ba’zilari, masalan, osh tuzi va qator ziravorlar ming yillar davomida ishlatilib kelinmoqda. Shuni ta’kidlash lozimki, umumqabul qilingan xavfsiz moddalarni 90 % odamlar tomonidan iste’mol qilinganda, ular uchun unchalik xavfli emas. Bilvosita qo‘shimchalar ishlab chiqarishdagi ishlov berish va qadoqlashda ishlatiladi va oziq-ovqat mahsulotlariga tushishi mumkin. Bu qo‘shimchalar ko‘p sonli guruhni tashkil etadi va ular mahsulotlarda mavjud bo‘lgan hollarda ham ularni miqdori juda kam. Ushbu guruh komponentlarini xavf-xatar mezonlari bo‘yicha tadqiqot etish, ularni unchalik yuqori bo‘lmagan xavf darajasidan dalolat beradi.

Yuqorida keltirilgan xavflar tahlili shuni ko‘rsatadiki, oziq-ovqat mahsulotlari iste’mol qilinganida odam sog‘ligi uchun eng yuqori xavf, asosan, mahsulot tarkibida zararli kimyoviy birikmalar borligi va uni kasallik tug‘diruvchi mikroorganizmlar bilan zararlanganligi bilan bog‘liq bo‘ladi. Oziq-ovqat mahsulotlari iste’molchilari sog‘ligi uchun toksik elementlar (qo‘rg‘oshin Pb, mishyak AS, kadmiy Cd va simob Hg), mikotoksinlar (aflotoksin B_1, dezoksinivalenol), pestitsidlar (α, β, γ – geksaxlorsiklogeksan, DDT va uni metabolitlari) va radionuklidlar (seziy – 137, stronsiy - 90) eng xavfli hisoblanadi. Iste’molchilar uchun xavfsiz deb tan olingan mahsulotda yuqorida qayd etilgan barcha kimyoviy elementlar va birikmalarni

miqdori sanitariya-epidemiologiya nazorati organlari tomonidan belgilangan yo‘l qo‘yiladigan me’yorlardan oshmasligi lozim. Ishlab chiqarilgan mahsulotni ushbu me’yorlarga mos kelishi Davlat sanitariya-epidemiologiya xizmati organlari tomonidan nazorat qilinishi kerak.

Farida Abduxalimovna Axmedjanova - t.f.n., dosent, Samarqand iqtisodièt va servis instituti
Sadoqat Murodjonava Vahobova - Samarqand iqtisodièt va servis instituti
talabasi

O‘ZBEKISTON TURIZM XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHDA STANDARTLASHTIRISH MUAMOLARI

Annotatsiya. *Ushbu maqolada O‘zbekiston Respublikasi turizm sohasida xavfsizlikni ta’minlashda qo‘llanilayotgan standartlar va ularning asosiy talablariga tahliliy yondashuv berilgan. Xalqaro va milliy standartlar solishtirilib, ularning amaliyotda qo‘llanilishi, mavjud muammolar va taklif etilayotgan yechimlar, shuningdek, xavfsizlik standartlari turizm sifatiga ta’siri jihatidan baholangan.*

Kalit so‘zlar: *Turizm xavfsizligi, standartlar, O‘z MSt, ISO, xavf-xatarlarni boshqarish, sanitariya-gigiyena, xavfsizlik tizimi.*

Аннотация. *В данной статье представлен аналитический подход к стандартам, применяемым для обеспечения безопасности в сфере туризма Республики Узбекистан, а также к их основным требованиям. Сравниваются международные и национальные стандарты, рассматривается их применение на практике, существующие проблемы и предлагаемые решения, а также дана оценка влияния стандартов безопасности на качество туризма.*

Ключевые слова: *безопасность туризма, стандарты, НСтУЗ, ISO, управление рисками, санитария и гигиена, система безопасности.*

Abstract. *This article presents an analytical approach to the standards applied to ensure safety in the tourism sector of the Republic of Uzbekistan, as well as to their main requirements. It compares international and national standards, examines their practical implementation, identifies existing problems and proposed solutions, and assesses the impact of safety standards on the quality of tourism.*

Keywords: *tourism safety, standards, NStUZ, ISO, risk management, sanitation and hygiene, safety system.*

Zamonaviy davrda turizm sohasi global miqyosda ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishning muhim omillaridan biri sifatida e’tirof etilmoqda. Xususan, u mamlakatlar uchun yangi ish o‘rinlari yaratish, tashqi savdo balansini yaxshilash, infratuzilmani modernizatsiya qilish va xalqaro imijni mustahkamlashda katta ahamiyat kasb etadi. O‘zbekiston Respublikasida ham turizm sohasini rivojlantirish davlat siyosatining ustuvor yo‘nalishlaridan biriga aylangan bo‘lib, bu borada qator strategik dasturlar va islohotlar amalga oshirilmoqda. Mazkur sohaning barqaror va xavfsiz faoliyat yuritishi uchun turistlar xavfsizligini ta’minlash alohida e’tiborni talab etadi. Sayyohlarning hayoti, sog‘lig‘i va mol-mulkining himoyasi, shuningdek, tabiiy va texnogen xavflarga tayyorgarlik darajasi turizm infratuzilmasining ajralmas

komponenti sanaladi. Shu nuqtai nazardan, turistik faoliyatda xavfsizlik masalalarini ilmiy jihatdan tahlil qilish, mavjud qonunchilik asoslarini o‘rganish, amaliyotdagi muammolar va ularning yechimlarini aniqlash, xavfsizlik standartlarini joriy etish va ularni amalda qo‘llash bugungi kunning dolzarb vazifalaridan biri hisoblanadi.

Mamlakatda sayyohlar xavfsizligini ta’minlashga yo‘naltirilgan amaliy mexanizmlar ham joriy etilgan. Ayni paytda asosiy turistik zonalarda va yirik diqqatga sazovor ob’ektlarda xavfsizlik xodimlari tomonidan doimiy ravishda navbatchilik yo‘lga qo‘yilgan. Bu esa xavf-xatarlarning oldini olish, jamoat tartibini saqlash va favqulodda holatlarga zudlik bilan javob berish imkonini beradi.

Tog‘li hududlar, cho‘l zonalari va boshqa xavfli tabiiy sharoitlarga ega joylarda sayohat qilishda litsenziyalangan gidlar va yo‘l ko‘rsatuvchilardan foydalanish majburiy sanaladi. Bu orqali turistlarning xavf-xatarlardan ogohligi oshiriladi, shuningdek ularning yo‘ldan adashishi yoki favqulodda holatlarga tushib qolishi ehtimoli kamayadi.

Ekstremal va sarguzasht turizm yo‘nalishlarida faoliyat yurituvchi kompaniyalar qutqaruv xizmatlari bilan oldindan shartnoma asosida hamkorlik qiladi. Shu tariqa, alpinistlar, speleologlar yoki rafting ishtirokchilari uchun xavfsizlik kafolatlari kuchaytiriladi.

O‘zbekistonda turizm xavfsizligini ta’minlash bo‘yicha bir nechta milliy standartlar ishlab chiqilgan va joriy etilgan. Jumladan:

- O`z DSt 3220:2023 “Turizm xizmatlari. Joylashtirish vositalari. Umumiy talablar”. Bu standart mehmonxona inshootlarining xavfsizligini ta’minlash bo‘yicha yong‘in xavfsizligi, sanitariya me’yorlari, favqulodda chiqish yo‘llarining mavjudligi kabi talablarni o‘z ichiga oladi.
- O‘z DSt ISO 21101:2022 – “Sarguzasht turizmi. Xavfsizlikni boshqarish tizimlari. Talablar”. Ushbu xalqaro standartga asoslangan normativ hujjat O‘zbekiston hududida sarguzasht va ekstremal turizm faoliyatlarida xavfsizlikni tizimli boshqarish zaruratini belgilaydi.

Bu standartlar asosida turizm subyektlarida xavfsizlikka oid ichki reglamentlar, xizmat ko‘rsatish mezonlari va xavflarni baholash mexanizmlari ishlab chiqilmoqda. Tahlillar shuni ko‘rsatmoqdaki, mavjud standartlar bo‘lishiga qaramay, ularning amaliyotda to‘liq joriy etilishi quyidagi omillar sababli murakkab kechmoqda:

- Hududlar o‘rtasida infratuzilmaviy tafovutlar (shahar va qishloq hududlari o‘rtasida);
- Texnik vositalarning yetishmasligi (monitoring, yong‘inga qarshi tizimlar);
- Xodimlarning yetarli darajada malaka oshirmasligi;
- Kiberxavfsizlik tizimlarining turizm subyektlarida keng joriy qilinmagani.

Hozirgi kunda O‘zbekistonda turizm xavfsizligiga oid yagona milliy standarti (MST) mavjud emas. Sayyohlik kompaniyalari, gidlar, mehmonxonalar va boshqa xizmat ko‘rsatuvchilar xavfsizlik choralarini o‘z qarashlariga ko‘ra tashkil qilmoqda. Bu esa xavfsizlik yondashuvlarining notekis bo‘lishiga olib kelmoqda.

Turizm xavfsizligi bo‘yicha milliy standartlarni ishlab chiqish va tasdiqlash zarur. Bu standartlar turistik marshrutlar, transport, joylashtirish vositalari, ekskursiyalar, favqulodda vaziyatlarga tayyorgarlik kabi barcha bosqichlarni qamrab olishi lozim. Ushbu standartlarga rioya qilinishi davlat tomonidan monitoring qilinadi va nazoratga

olinadi.

Takliflar. Turizm xavfsizligini standartlar asosida yanada samarali boshqarish uchun quyidagi chora-tadbirlar dolzarb hisoblanadi:

1. Raqamli nazorat tizimlarini joriy etish: audit va sertifikatlashni elektron platforma orqali yuritish.

2. Xodimlarni doimiy o‘qitish tizimini yaratish: xalqaro tajribaga asoslangan malaka oshirish kurslari.

3. Normativ-huquqiy bazani takomillashtirish**:** standartlarga rioya qilmagan subyektlar uchun qat’iy javobgarlik choralarini belgilash.

4. Investitsiyalarni jalb qilish**:** xavfsizlik infratuzilmasiga mahalliy va xorijiy investorlarni jalb qilish orqali innovatsiyalarni kengaytirish.

O‘zbekiston turizm xavfsizligini ta’minlashda standartlarning mavjudligi muhim bosqich hisoblanadi. Biroq, ularni amalda to‘liq joriy etish uchun tizimli yondashuv, doimiy monitoring va davlat-hususiy sheriklik asosidagi hamkorlik muhim omillardan sanaladi. Turizm xavfsizligi bo‘yicha milliy standartlarni ishlab chiqish va tasdiqlash zarur. Bu standartlar turistik marshrutlar, transport, joylashtirish vositalari, ekskursiyalar, favqulodda vaziyatlarga tayyorgarlik kabi barcha bosqichlarni qamrab olishi lozim. Ushbu standartlarga rioya qilinishi davlat tomonidan monitoring qilinadi va nazoratga olinadi. Xalqaro tajriba asosida ishlab chiqilgan standartlarni milliy sharoitga moslashtirib, hududlar kesimida bosqichma-bosqich amalga oshirish orqali xavfsiz turizm muhitini yaratish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O`zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 — 2026 yillarga mo`ljallangan yangi O`zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to`g’risida. PF-60-son farmoni (28.01.2022 y)

2. O`zbekiston Respublikasining «Standartlashtirish to`g’risida»gi qonuni (03.11.2022 y)

3. O`zbekiston Respublikasining «Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida »gi qonuni (27.02.2023-yil 27-fevral)

4. O`z DSt 3220:2023 “Turizm xizmatlari. Joylashtirish vositalari. Umumiy talablar”.

5. O‘z DSt ISO 21101:2022 – “Sarguzasht turizmi. Xavfsizlikni boshqarish tizimlari. Talablar”.

Axmedjanova Farida Abduxalimovna - t.f.n., dosent, Samarqand iqtisodièt va servis instituti

Ismatullayev Bekjon Nizom o’g’li - Samarqand iqtisodièt va servis instituti talabasi

TURIZM VA MEHMONDO'STLIK INDUSTRIYASIDA STANDARTLASHTIRISH XIZMATLARINING TAKOMILLASHTIRISH YO’LLARI

Annotatsiya. *Ushbu maqolada turizm sohasining jahon miqyosidagi iqtisodiy ahamiyati hamda O‘zbekistonda ushbu sohani rivojlantirish borasida olib borilayotgan chora-tadbirlar tahlil*

qilingan. Xususan, turizm xizmatlarini sertifikatlashtirish va ularni standartlashtirishning zamonaviy yondashuvlari yoritilgan. O‘z DSt 3296:2023 standarti asosida mehmonxona xizmatlarini balli tasniflash tizimi joriy etilgani, bu orqali xizmat sifati va xavfsizligini ta'minlashga qaratilgan ishlarda sezilarli ijobiy natijalar kuzatilayotgani qayd etilgan. Shuningdek, xalqaro talablar asosida xizmat ko‘rsatish, muvofiqlikni baholash, kadrlar salohiyatini oshirish va yangi milliy standartlar ishlab chiqish bo‘yicha aniq tavsiyalar berilgan.

Kalit so‘zlar: *turizm, xizmat sifati, standartlashtirish, sertifikatlashtirish, mehmonxona, muvofiqlikni baholash, balli tasniflash tizimi, xalqaro standartlar, xizmat xavfsizligi.*

Аннотация. *В данной статье проанализировано глобальное экономическое значение туристической отрасли, а также меры, принимаемые в Узбекистане для её развития. Особое внимание уделено современным подходам к сертификации и стандартизации туристических услуг. Рассмотрено внедрение балльной системы классификации гостиничных услуг на основе государственного стандарта O‘z DSt 3296:2023, что позволило значительно повысить уровень качества и безопасности предоставляемых услуг. Кроме того, в статье даны конкретные рекомендации по приведению услуг в соответствие с международными стандартами, совершенствованию системы оценки соответствия, повышению квалификации персонала и разработке новых национальных стандартов, в том числе в сферах инклюзивного и паломнического туризма.*

Ключевые слова. *Туризм, качество услуг, стандартизация, сертификация, гостиница, оценка соответствия, балльная классификационная система, международные стандарты, безопасность услуг.*

Annotation. *This article analyzes the global economic significance of the tourism sector and the measures taken to develop this industry in Uzbekistan. In particular, it highlights modern approaches to the certification and standardization of tourism services. The article discusses the introduction of the scoring classification system for hotel services based on the national standard O‘z DSt 3296:2023, which has contributed to significant improvements in service quality and safety. Furthermore, concrete recommendations are provided for aligning services with international standards, enhancing compliance evaluation, developing professional staff, and introducing new national standards tailored to inclusive and pilgrimage tourism, among others.*

Keywords. *Tourism, service quality, standardization, certification, hotel, conformity assessment, scoring classification system, international standards, service safety.*

Turizm sohasi xozirgi kunda jahondagi eng serdaromat sohalardan biri bo’lib, uning iqtisodiyotdagi ulushi tobora ortib bormoqda. Shuning uchun ko’pgina mamlakatlar turizm sohasini rivojlantirmoqdalar. Jumladan mamlakatimizda ham bu sohani rivojlantirishga alohida e’tibor berilmoqda. O’zbekistonda so’nggi yillarda turizm tarmoqlariga qaratilayotgan yuqori e’tibor natijasida yurtimizga tashrif buyurayotgan mahalliy va xorijiy mehmonlar hamda sohada faoliyat yuritayotgan tadbirkorlik subyektlariga qulay sharoitlar, turizm infratuzilmasini yanada rivojlantirishga yo’naltirilgan keng ko’lamli ishlar amalga oshirilyapti. Hozirgi vaqtda iqtisodiy jihatdan rivojlangan mamlakatlarda sifatli xizmat kursatish, foyda olishning asosiy manbai hisoblanadi. Shu narsani alohida ta’kidlash joizki, xizmatlar sifatiga qo’yiladigan talablar standartlar orqali belgilanadi. Standartda fan, texnika va xalqaro tajribaning ilg’or yutuqlari shakllanadi, chunki standartlarni tuzishda mahsulot va xizmatlar sifatiga inson hayoti, mol – mulki va atrof muhit uchun xavfsizlik talablari belgilanadi. Hozirgi kunda amaldagi me’yoriy hujjatlar talablariga mos keladigan turli xil xizmatlar sifatini yanada yaxshilash bo’yicha samarali ishlar olib borilmoqda. Jumladan, turizm tarmoqlari hamda joylashtirish vositalarida xizmat turlarining yaqqol ortishi va yuqori servis salohiyatining yo’lga qo’yilganini

kuzatish mumkin. Bu borada Vazirlar Mahkamasining 2020 yil 10 iyuldagi 433-son qarori bilan «Turistik xizmatlarni sertifikatlashtirish va turistik industriya obyektlarini tasniflash tartibi to'g'risida»gi Nizom qabul qilingan. Ushbu Nizom talablariga binoan sertifikatlashtirish ishlarini amalga oshirish o'zining samarali natijasini bermoqda.

Turizm xizmatlarini sertifikatlashtirishning eski tizimi o'zini oqlamagan, ko'p yillar davomida turizm xizmatlari sifat va xavfsizlik borasidagi standartlarga javob bermasdi. Turizm xizmatlari uzoq davrlardan qolgan va dolzarbligini yo'qotgan, xalqaro talablarga javob bermaydigan standartlar asosida sertifikatlashtirilar edi.

Bugungi kunda O'zbekiston Respublikasi Turizm va madaniy meros vazirligi huzuridagi STQ 4 "Turizm va madaniy meros" standartlashtirish bo'yicha texnik qo'mita tashkil etilgan. Hozirgi kungacha ushbu texnik qo'mita tomonidan xalqaro talablar bilan uyg'unlashtirilgan 14 ta davlat standarti ishlab chiqilgan bo'lib, so'nggi yillarda ular asosida muvofiqlashtirilgan turizm xizmatlarning xavfsizligi va sifatini ta'minlash sezilarli darajada oshdi. Shu jumladan STQ 4 "Turizm va madaniy meros" standartlashtirish bo'yicha texnik qo'mita tomonidan O'z DSt 3296:2023 "Turizm xizmatlari. Joylashtirish vositalari. Balli tasniflash tizimi" davlat standarti ishlab chiqildi va O'zbekiston Respublikasi Investisiyalar va tashqi savdo vazirligi huzuridagi O'zbekiston texnik jihatdan tartibga solish agentligining 2023 yil 7 iyuldagi 05-1560-sonli qarori bilan tasdiqlab joriy etildi.

O'z DSt 3296:2023 "Turizm xizmatlari. Joylashtirish vositalari. Balli tasniflash tizimi" O'zbekiston respublikasining davlat standarti, O'z DSt 3296:2018 "Turizm xizmatlari. Mehmonxonalar va o'xshash joylashtirish vositalari. Tasniflash tizimi" o'rniga kiritildi. Yangi davlat standartiga kiritilgan talablar "Hilton", "Hampton by Hilton", "Hyatt Regency Tashkent", "Wyndham Hotels & Resorts" mehmonxonalari biznes vakillari va boshqa mehmonxona vakillari bilan kelishilgan xolda kiritildi.

Standart talabiga ko'ra mexmonxonalarga toifalar "*" (yulduz) belgisi bilan belgilanadi va beshta toifa bo'yicha tasniflanadi. Joylashtirish vositalari uchun – eng yuqori toifa "*****" (besh yulduz) va eng past "*" (bitta yulduz) belgilanishi hisoblanadi. Joylashtirish vositalari mazkur davlat standartining ilovasiga muvofiq tasniflanadi. Bunda «m» bajarilishi majburiy bo'lgan talablarni belgilaydi. Majburiy bo'lmagan talablar bajarilganda esa qo'shimcha ball beriladi. Ballar yig'indisiga ko'ra tegishli yulduz («*», «**», «***», «****», «*****») toifasi beriladi. Joylashtirish vositalarini toifalar bo'yicha tasniflash quyidagi talablar majmuiga asoslangan: binolar va unga tutash hudud; texnik jihozlar va asbob-uskunalar; nomer fondi; sanitar obyektlar; jamoat joylari; xizmatlarni taqdim qilish.

Mexmonxona xizmatlari o'ziga xos ko'rinishga ega bo'lishi bilan birga, bu xizmat turlari iste'molchilarning talablariga qarab kun-sayin o'zgarib boradi va to'xtovsiz rivojlanadi. Shu sababdan mexmonxona xizmatlarni standartlashtirish va muvofiqlikni baholash murakkab masalalardan biri hisoblanadi. Rivojlangan xorijiy mamlakatlarning tajribasi shuni ko'rsatadiki, mexmonxona xizmatlarini standartlashtirish va muvofiqlikni baholash ko'p hollarda majburiy bo'lmagan, ya'ni ixtiyoriy shaklda olib borilgan, chunki bozor va unda mavjud bo'lgan jiddiy raqobat ushbu sohada turistlarga kursatayetgan xizmatlarni o'z-o'zidan bir qolipga solib qo'yadi.

Raqobat kuchli bo’lganligi sababli ushbu soxada standartlarni ishlab chiqish va ularni tadbiq etishga bo’lgan talablar ham kun-sayin o’sib bormoqda. Ishlab chiqilgan standartlarning asosiy buyurtmachilari - soha tadbirkorlari - turoperatorlar, agentlar, mehmonxona rahbarlari, xususiy sektor va iste’molchilardir. Bu me’yoriy hujjatlarni iste’molchilarning xavfsizligiga dahldor bo’lgan ko’rsatkichlari majburiy va sifat ko’rsatkichlariga mansub bo’lgan talablari ixtiyoriydir. Shuning uchun, ko’p chet el turoperatorlari ikki xil sertifikat, ya’ni majburiy, me’yoriy hujjat talablariga mos kelishini tasdiqlovchi muvofiqlik sertifikatiga hamda tashkil etilgan sifat tizimining xalqaro ISO 9000 seriyali standart talablariga muvofiqligini tasdiqlovchi sertifikatga egadirlar. Bozor iqtisodi rivojlanib borayotgan davlatlarda esa, aksincha holatni kuzatish mumkin: hukumat o’z zimmasiga javobgarlikni olib, huquqiy va me’yoriy hujjatlarga asoslangan holda turistik va mexmonxona xizmatlarni tartibga solib boshqarib turadi. Bunda standartlashtirish va muvofiqlikni baholash majburiy tarzda olib boriladi. Yuqoridagi fikrning dalili sifatida O’zbekiston Respublikasining "Turizm to’g’risidagi" Qonunini ko’rsatib o’tish mumkin.

Xulosa va takliflar. Turizm sohasidagi mavjud bo’lgan barcha standartlashtirish va muvofiqlikni baholash muammolarini bartaraf etish, respublikadagi turizm potensialidan unumli foydalanish va turistlarga sifatli xizmat kursatish uchun O’zbekiston Respublikasi Texnik jihatdan tartibga solish agentligi mutaxassislari, turizm soha mutasaddi tashkilotlari va soha ishtirokchilari bilan birgalikda quydagi ishlarni amalga oshirishlarni tavsiya etamiz:

1. Turizm xizmatlari sifatini boshqarish jarayonlarini qabul qilingan xalqaro sifat standartlari asosida tashkil etish va ularga moslashtirish.

2. Mehmonxona xodimlarining yuqori darajadagi kasbiy mahoratlari va vakolatlarini shakllantirish va rivojlantirish, shu asosda yuqori darajadagi mehmondo’stlik muhitini yaratish;

3. Muvofiqlikni baholash borasida turfirmalar va mexmonxonalar oldida muammo bo’lgan bir masala normativ hujjatlar talablarini o’zlarining ishlarida tadbiq qilish.

4. Normativ xujjat talablarini amalga tadbik etish, akkreditasiya va muvofiqlikni baholash ishlarini amalga oshirish uchun turopertorlarga va mehmonxona rahbarlariga O’zbekiston Respublikasi Texnik jihatdan tartibga solish agentligi xodimlari tomonlaridan maslahatlar berish va semenar mashg’ulotlar o’tkazib turish.

5. Zaruriyati tug’ilgan yangi milliy standartlarni ishlab chiqish va joriy etish:

-"Turizm xizmatlari. Umumiy talablar"

-"Turistik va ekskursiya xizmatlari. Turistlar va ekskursiyachilar xavfsizligini ta'minlashga qo'yiladigan talablar"

- “Inklyuziv turizm xizmatlari”

- "Nogironligi bo'lgan sayyohlar uchun imkoniyatlari. Umumiy talablar".

- “Ziyorat turizmi. Umumiy talablar” va boshqalar.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O`zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 — 2026 yillarga mo`ljallangan yangi *O`zbekistonning taraqqiyot strategiyasi* to`g’risida. PF-60-son farmoni (28.01.2022 y)

2. O`zbekiston Respublikasining «Turistik xizmatlarni sertifikatlashtirish va turistik industriya obyektlarini tasniflash tartibi to‘g‘risida»gi Nizomi 2020 yil.

3. O`zbekiston Respublikasining «Standartlashtirish to`g’risida»gi qonuni (03.11.2022 y)

4. O`zbekiston Respublikasining «Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida »gi qonuni (27.02.2023-yil 27-fevral)

5. Axmedjanova F.A. Logistik xizmatlarning sifati va xavfsizligini ta’minlashda standartlashtirish va sertifikatlashtirishning ahamiyati .

Axmedjanova Farida Abduxalimovna - t.f.n., dosent, Samarqand iqtisodièt va servis instituti
Ibodullayeva Dildora Ne`matulla gizi - Samarqand iqtisodièt va servis institute talabasi.

ZIYORAT TURIZMIDA XIZMATLAR SIFATI HAMDA XAVFSIZLIGIGA QO’YILADIGAN STANDART TALABLARI

Annotatsiya. *Maqolada ziyorat turizmi sharoitida iste’molchilar huquqlarini himoya qilish va ularni xavfsiz, sifatli xizmatlar bilan ta’minlash masalasi tahlil qilingan. Ziyoratchilarga ko’rsatiladigan xizmatlar milliy va xalqaro standartlar talablariga javob berishi lozimligi ta’kidlangan. Asosiy e’tibor xizmat sifati, xavfsizlik, sanitariya, infratuzilma imkoniyatlari va ko’p tilli axborot bilan ta’minlash talablariga qaratilgan. Maqolada ziyorat turizmini rivojlantirishda milliy standartlarni ishlab chiqish, amaliy joriy etish muhimligi qayd etatilgan.*

Kalit so‘zlar*. Ziyorat turizmi, iste’molchilar huquqlari, xizmatlar sifati, xavfsizlik standartlari, diniy turizm, milliy va xalqaro standartlar, infratuzilma, sifat nazorati, sanitariya talablar, nogironlar uchun sharoit*

Аннотация. *В статье анализируется защита прав потребителей в условиях паломнического туризма и обеспечение их безопасными и качественными услугами. Подчеркивается, что услуги, предоставляемые паломникам, должны соответствовать требованиям национальных и международных стандартов. Основное внимание уделено требованиям к качеству обслуживания, безопасности, санитарно-гигиеническим нормам, инфраструктуре и обеспечению многоязычной информации. В статье отмечено, что разработка и внедрение национальных стандартов являются важными для развития паломнического туризма.*

Ключевые слова: *паломнический туризм, права потребителей, качество услуг, стандарты безопасности, национальные и международные стандарты, инфраструктура, контроль качества, санитарные требования, условия для инклюзивного туризма.*

Abstract. *This article analyzes the protection of consumer rights and the provision of safe, high-quality services in the context of pilgrimage tourism. It emphasizes the need for services provided to pilgrims to comply with national and international standards. Key attention is given to religious appropriateness, service quality, safety, sanitation, infrastructure accessibility, and multilingual information availability. The author highlights the importance of implementing standards in practice to effectively develop pilgrimage tourism.*

Keywords. *Pilgrimage tourism, consumer rights, service quality, safety standards, religious tourism, national and international standards, infrastructure, quality control, sanitation requirements, accessibility for persons with disabilities.*

Zamonaviy bozor iqtisodiyoti sharoitida iste’molchilarning huquqlarini himoya

qilish, ularni xavfsiz va sifatli mahsulotlar hamda xizmatlar bilan ta’minlash jamiyatning muhim vazifalaridan biridir. Bu vazifani amalga oshirishda standartlar, ya’ni belgilangan normalar va talablar muhim o’rin tutadi.

Turizm sohasi, ayniqsa ziyorat turizmi, nafaqat iqtisodiy rivojlanishning muhim omili, balki madaniy va ma’naviy merosni asrash hamda jamiyatdagi qadriyatlarni mustahkamlashda muhim o’rin tutadi. Bu turdagi turizmda mehmonlar diniy obyektlarga tashrif buyurishadi va bu jarayonda ularga taqdim etiladigan xizmatlarning sifati va xavfsizligi juda muhim ahamiyatga ega. Ziyorat turizmining muvaffaqiyatli amalga oshirilishi, unda qatnashuvchi ziyoratchilarga ko’rsatiladigan xizmatlar sifati va xavfsizligiga qo’yiladigan **milliy va xalqaro standartlar**ga rioya qilinishiga bog’liqdir.

Ziyoratchilarga taqdim etiladigan xizmatlar **ziyorat obyektlarining standartlar talablarga javob berishi muxim ahamiyatga ega.** Ziyorat turizmi obyektlariga — masjidlar, maqbaralar, ziyoratgohlar, ziyoratchilar uchun infratuzilmalar (joylashish, hojatxona, suv ta’minoti) kiradi. Ziyoratchilarga taqdim etiladigan xizmatlar (mehmonxona, transport, gidlik, ovqatlanish, ziyorat obyektlariga kirish va h.k.) quyidagi standart talablarga javob berishi lozim:

1. **Diniy ehtiyoj va odoblarga muvofiqlik.** Ziyorat turlarida xizmatlar ziyoratchilarning diniy qarashlari va odob-axloq me’yorlarini inobatga olgan holda tashkil etilishi lozim. Masalan, guruhlarni masjid, maqbara, ziyoratgohlarga olib boruvchi gidlar diniy madaniyat va tarixiy ma’lumotlarga ega bo’lishi shart.
2. **Xizmat sifatining standartlar talablariga javob berishi.** Turoperatorlar, mehmonxonalar va transport kompaniyalari tomonidan ko’rsatiladigan xizmatlar O‘z MSt yoki ISO standartlariga mos bo’lishi kerak.
3. **Xavfsizlik talablariga javob berishi.** Ziyorat obyektlariga tashrif paytida ziyoratchilar xavfsizligi ta’minlanishi lozim: transport vositalari texnik jihatdan soz bo’lishi, yo’lboshchilar xavfsizlik qoidalariga amal qilishni ta’minlashi, obyektlarda yong’in xavfsizligi va sanitariya qoidalariga rioya qilinishi zarur, qo’riqlash va nazorat kameralari orqali xavfsizlik choralari ko’rilishi.
4. **Sifat nazorati va xizmatlar muvofiqligi.** Turizm korxonalari ko’rsatayotgan xizmatlar muntazam ravishda tekshiruvdan o’tishi, ularning ISO 9001 (sifatni boshqarish tizimi) bo’yicha sertifikatga ega bo’lishi tavsiya etiladi.
5. Infratuzilmalarda nogironlar uchun dunyodagi zamonaviy standart talablariga muvofiq shart-sharoitlar yaratilishi,
6. Yo’nalish ko’rsatkichlari, targ’ibot va axborot lavhalari bir necha tilda bo’lishi (hususan ingliz, rus va o’zbek tillarida),
7. Obyekt atrofining sanitariya holati doimiy nazoratda bo’lishi. Maqbaralar, masjidlar va ziyoratgohlarda doimiy sanitariya tozaligi ta’minlanishi kerak. Bu joylarda suv ta’minoti, hojatxonalar va tibbiy yordam nuqtalari faoliyat ko’rsatishi kerak.

Xulosa va takliflar: Ziyorat turizmida xizmatlar sifati va xavfsizligiga qo’yiladigan talablar, standartlarga rioya qilish nafaqat ziyoratchilarning extiyojlarini ta’minlaydi, balki mamlakat turizm salohiyatini oshirish, xalqaro obro’sini mustahkamlashga ham xizmat qiladi. Shu bois, ziyorat turlarini tashkil qiluvchi tashkilotlar, mahalliy hokimiyat va turizm agentliklari o’zaro hamkorlikda

standartlarni amaliyotga tatbiq etishi, hamda ziyorat turizmida milliy standartlarni ishlab chiqib amaliyotga tadbiq etilishi juda muxim deb hisoblaymiz.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O`zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-2026 yillarga mo`ljallangan yangi *O`zbekistonning taraqqiyot strategiyasi* to`g'risida. PF-60-son farmoni (28.01.2022 y)

2. O`zbekiston Respublikasining «Turistik xizmatlarni sertifikatlashtirish va turistik industriya obyektlarini tasniflash tartibi to‘g‘risida»gi Nizomi 2020 yil.

3. O`zbekiston Respublikasining «Standartlashtirish to`g'risida»gi qonuni (03.11.2022 y)

4. O`zbekiston Respublikasining «Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida »gi qonuni (27.02.2023-yil 27-fevral)

Ф.А.Ахмеджанова – к.т.н., доцент кафедры “Сервиса”, Самаркандского института экономики и сервиса

Н.Б.Ахмаджанова – студентка Самаркандского института экономики и сервиса

ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО И РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ В УСЛОВИЯХ ЗЕЛЕНОЙ ЭКОНОМИКИ.

Аннотация: *В данной статье рассматриваются проблемы организации здорового и рационального питания учащихся общеобразовательных школ на основе принципов «зелёной» экономики. Проанализированы такие вопросы, как значение сбалансированного питания для организма детей, использование экологически чистых продуктов, внедрение энергосберегающих технологий и формирование культуры питания. Также указаны факторы, препятствующие полноценному обеспечению здорового питания, включая экономические, инфраструктурные и информационные недостатки. В качестве решений предлагаются меры по развитию государственно-частного партнёрства, внедрению местных органических продуктов и включению тематики здорового образа жизни в образовательные программы. Статья основана на научных и практических подходах, направленных на формирование устойчивой образовательной среды.*

Ключевые слова*: зелёная экономика, здоровое питание, общеобразовательные школы, органические продукты, экологическое образование, здоровье детей.*

Аннотация: *Ушбу мақолада умумтаълим мактаблари ўқувчиларининг соғлом ва оқилона овқатланишини ташкил этиш муаммолари яшил иқтисодиёт тамойиллари асосида кўриб чиқилган. Болалар организми учун рационал овқатланишнинг аҳамияти, экологик тоза маҳсулотлардан фойдаланиш, энергия тежовчи технологиялар жорий этиш ва овқатланиш маданиятини шакллантириш каби масалалар таҳлил этилган. Шу билан бирга, соғлом овқатланишни тўлиқ таъминлашга тўсқинлик қилаётган иқтисодий, инфратузилмавий ва ахборот етишмаслиги каби омиллар ҳам кўрсатиб ўтилган. Муаммоларни бартараф этиш учун давлат-хусусий шерикликни йўлга қўйиш, маҳаллий органик маҳсулотларни жорий этиш, таълим дастурларига соғлом турмуш тарзи мавзусини киритиш каби амалий таклифлар берилади. Мақола барқарор таълим муҳитини яратишга қаратилган илмий ва амалий ечимлар асосида ёзилган*

Калит сўзлар: *яшил иқтисодиёт**,** соғлом овқатланиш**,** умумтаълим мактаблари**,***

органик маҳсулотлар, экологик таълим, болалар саломатлиги.

Abstract: *This article addresses the challenges of organizing healthy and balanced nutrition for students in general education schools based on the principles of the "green" economy. It analyzes issues such as the importance of balanced diets for children's health, the use of environmentally friendly products, the implementation of energy-saving technologies, and the development of a food culture. The article also identifies factors that hinder the full provision of healthy nutrition, including economic, infrastructural, and informational shortcomings. Proposed solutions include the development of public-private partnerships, the introduction of locally sourced organic products, and the integration of healthy lifestyle topics into educational programs. The article is based on scientific and practical approaches aimed at creating a sustainable educational environment.*

Keywords: *green economy, healthy nutrition, general education schools, organic products, environmental education, children's health.*

В настоящее время глобальные экологические проблемы, изменение климата и необходимость экономии ресурсов требуют перехода к зелёной экономике. Зелёная экономика — это концепция достижения экономического развития без нанесения вреда окружающей среде. В этих условиях одной из актуальных задач становится обеспечение здоровья будущих поколений и приобщение детей к культуре здорового питания. Общеобразовательные школы играют важную роль в этом процессе.

Поскольку организм детей находится на стадии активного роста и развития, здоровое питание является жизненной необходимостью. Рациональное питание школьников укрепляет иммунную систему, повышает психическую и физическую активность, улучшает успеваемость и предотвращает такие заболевания, как ожирение, диабет, гастрит. Здоровое питание основывается на следующих основных принципах:

- Сбалансированный рацион: содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ должно быть в норме.
- Соответствие возрастным и физиологическим потребностям: потребление калорий и питательных веществ у детей должно рассчитываться в зависимости от возраста.
- Разнообразие продуктов: в рационе должны присутствовать различные группы продуктов (фрукты, овощи, зерновые, молочные продукты).
- Использование экологически чистых и безопасных продуктов.

В Узбекистане приняты различные государственные программы по обеспечению здорового питания. В частности:

- Государственная программа «Здоровое поколение»;
- Программы по модернизации школьных столовых;

Однако существуют факторы, препятствующие полной реализации этих программ: многие школьные столовые недостаточно оснащены в материально-техническом плане, механизмы контроля безопасности и качества пищевых продуктов слабо развиты. Деятельность частных буфетов, функционирующих в школах, не имеет чётко установленных регламентов.

Основная цель зелёной экономики — рациональное использование природных ресурсов и производство экологически чистой продукции. В соответствии с этими принципами целесообразно внедрять стратегию питания в

школах, соответствующую стандартам зелёной экономики.

- Использование натуральных продуктов. Необходимо внедрить в школьные столовые натуральные продукты, выращенные без применения пестицидов и поставляемые местными фермерами.
- Энергосбережение при приготовлении и хранении продуктов. Холодильники, плиты и другое оборудование должны соответствовать экологическим стандартам.
- Переработка и сокращение отходов. В школьных столовых следует внедрить пилотные проекты по переработке пищевых отходов и их компостированию.
- Обучение учащихся рациональному питанию. Для формирования культуры питания среди учащихся необходимо проводить просветительскую работу на тему здорового питания, сотрудничать с диетологами при составлении меню, организовывать буфеты с полезными продуктами в школах и вводить конкретные меры по ограничению продуктов фастфуда.

В настоящее время в организации здорового питания школьников существует ряд проблем: недостаток финансовых средств, нехватка кадров — диетологов и специалистов по здоровому питанию, недостаточная осведомлённость некоторых родителей, а также слабый контроль за качеством питания.

Выводы и рекомендации. В условиях зелёной экономики вопрос здорового питания детей имеет приоритетное значение не только с точки зрения здравоохранения, но и социальной стабильности, экологического воспитания и национальной безопасности. Целесообразно реализовать следующие рекомендации:

1. Оснастить школьные столовые современным оборудованием;
2. Поощрять использование органических и местных продуктов питания;
3. Включить тему здорового питания в образовательные программы;
4. Усилить сотрудничество между школой и родителями;
5. Ввести систему строгого государственного контроля и стандартизации.

В школах необходимо регулярно проводить учебные занятия и интерактивные игры, форумы, кулинарные клубы по теме здорового питания. В этом направлении следует реализовать следующие меры:

1. Интегрировать темы здорового питания в уроки биологии и технологии;
2. Организовывать семинары с участием диетологов и врачей;
3. Распространять среди родителей информационные буклеты, видеоролики и рекомендации.

Использованные источники:

1. Указ Президента Республики Узбекистан "О дополнительных мерах по обеспечению здорового питания населения" ПҚ-4887 от 10.11.2020.
2. Указ Президента Республики Узбекистан "О мерах по совершенствованию системы образования и воспитания для учащихся с особыми образовательными потребностями" ПҚ-4860 от 13.01.2020.

3. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан о Государственной программе «Здоровое поколение» №46 от 15.02.2000.

4. Концепция "Зелёная школа" на 2022–2026 годы.

5. Алимова Р.Р. «Правильное питание». Секреты питания. Специальный выпуск «Медицинского справочника». Ташкент: 2005.

Ибрагимов И.Ҳ. - СамИСИ, Маркетинг кафедраси доцент в.б.

РЕСТОРАН БИЗНЕСИДА МИЖОЗЛАР ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШГА МЕТОДОЛОГИК ЁНДАШУВЛАР

Аннотация. *Ушбу мақолада ресторан бизнесида мижозлар хавфсизлигини таъминлашга қаратилган методологик ёндашувларнинг муҳимлигини ва аҳамиятини кўрсатиб ўтилган. Ресторанлар учун хавфсизлик, санитария ва экологик талабларга риоя қилиш, хавфсиз овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш, таъминот жараёнлари ва хизмат кўрсатишнинг асосий йўналишлари тўғрисида фикрлар билдирилади. Мақола ресторанларда мижозлар хавфсизлигини таъминлашнинг замонавий усуллари, техник ва санитарий талаблар, ҳамда бу соҳадаги инновацион ёндашувлар тўғрисида маълумот беради.*

Калит сўзлар: *Ресторан, мижозлар хавфсизлиги, экологик тоза маҳсулотлар, HACCP, санитария, хавфсизлик, овқатланиш соҳаси, методологик ёндашувлар, сифат назорати.*

Аннотация. *Данная статья описывает важность и значимость методологических подходов к обеспечению безопасности клиентов в ресторанном бизнесе. Рассматриваются ключевые аспекты, такие как соблюдение санитарных и экологических требований, производство безопасных продуктов питания, процессы снабжения и предоставления услуг. Статья подробно освещает современные методы обеспечения безопасности клиентов в ресторанах, технические и санитарные стандарты, а также инновационные подходы в этой области.*

Ключевые слова: *Ресторан, безопасность клиентов, экологически чистые продукты, HACCP, санитария, безопасность, пищевая индустрия, методологические подходы, контроль качества.*

Abstract. *This article outlines the importance and significance of methodological approaches to ensuring customer safety in the restaurant business. It covers key aspects such as adherence to sanitary and environmental requirements, the production of safe food products, supply processes, and service delivery. The article provides insight into modern methods of ensuring customer safety in restaurants, technical and sanitary standards, as well as innovative approaches in this area. The importance of ecological and safe food products, as well as effective sanitation and hygiene systems, is highlighted as essential for maintaining customer trust and health.*

Keywords: *Restaurant, customer safety, eco-friendly products, HACCP, sanitation, safety, food industry, methodological approaches, quality control.*

Кириш. Ресторанлар (овқатлантириш объектлари) соғлом овқатланиш, жисмоний ва маънавий хавфсизликни таъминлаш учун муҳим ўрин тутади. Мижозлар хавфсизлигини таъминлаш ресторанниng фаолиятининг ажралмас қисмидир, чунки бу ҳолда мижозларга хавфсиз ва сифатли хизмат кўрсатиш кафолатланади. Бундан ташқари, экологик тоза маҳсулотлар ва санитария талабларига риоя қилишнинг аҳамияти, нафақат мижозларнинг саломатлигини

муҳофаза қилиш, балки ресторанниng ижтимоий масъулиятини ҳам ҳисобга олган ҳолда унинг имижининг ошишига, провардида рақобатбардошлигининг ошишини таъминлайди. Ушбу мақолада ресторанлар бизнесида мижозлар хавфсизлигини таъминлашга қаратилган методологик ёндашувлар ва замонавий технологиялар кўриб чиқилади.

Мавзунинг долзарблиги. Мижозлар хавфсизлигини таъминлаш ресторанлар учун кундалик фаолиятдаги асосий вазифалардан биридир. Туризмнинг ривожланиши ва жамиятда санитария ва экологик таълимнинг ортиши бу масалани янада долзарб тус олишига тўртки бермоқда. Самарқанд каби тарихий ва маданий аҳамиятга эга бўлган шаҳарларда, туристлар учун хавфсиз ва сифатли овқат маҳсулотларини тақдим этиш, бизнеснинг узоқ муддатли ривожланиши учун зарур. Шунингдек, хавфсизлик талабларига риоя қилиш ресторанниng йўналишини белгилайди ва мижозларнинг унга бўлган ишончни мустаҳкамлайди.

Тадқиқотнинг мақсади ва вазифалари. Ушбу мақоланинг асосий мақсади ресторан бизнесида мижозлар хавфсизлигини таъминлашга қаратилган методологик ёндашувларни тадқиқ қилишдир. Маълумотларни аниқлаш, экологик тоза ва хавфсиз овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш усуллари, санитария ва хавфсизлик стандартларига риоя қилиш усуллари тадқиқ қилинади.

Методологик ёндашувлар ва асосий ғоялар

1. Экологик ва хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотларини танлаш

- **Органик ва экологияга мувофиқ маҳсулотлар**: Самарқанддаги ресторанлар экологик тоза ва хавфсиз маҳсулотларни танлашга катта аҳамият беришмоқда. Бу, ёндашув маҳсулотларнинг табиий ва ГМОсиз бўлишига кафолат беради.
- **Санитария ва гигиена талаби**: Овқатларни тайёрлашда санитария талабларига риоя қилиш, бевосита хавфсизликни таъминлайди.

2. HACCP тизими ва ресторан бизнесида хавфсизлик

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) — овқат хавфсизлигини таъминлаш учун жаҳон миқёсида кенг қўлланиладиган тизимдир. У ресторанлар ва овқатланиш муассасаларида санитария, гигиена ва хавфсизлик талабларига риоя қилишни таъминлайди. HACCP тизими хавфларни аниқлаш ва уларни назорат қилиш орқали хавфсиз овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш ва тақдим этишни таъминлайди.

Жаҳон тажрибасида, кўплаб ривожланган мамлакатларда, шу жумладан Европа Иттифоқи, АҚШ, Япония, Австралия ва Лотин Америкасида ресторанлар ва овқат ишлаб чиқарувчи корхоналар HACCP тизимини қўллашади. Бу тизимнинг мақсади — овқат маҳсулотларининг тоза, хавфсиз ва сифатли бўлишини таъминлашдир. Масалан, АҚШ ва Европа мамлакатларида HACCP тизими кўплаб ресторанлар ва ошхона фаолиятида мажбурий бўлиб, санитария ва хавфсизлик талабларига риоя қилишни кафолатлайди.

HACCPнинг аҳамияти:

- **Хавфсизлик ва сифат**: HACCP орқали ресторанлар хавфсиз ва сифатли овқат маҳсулотларини тақдим этади.

- **Мижозлар ишончини ошириш**: HACCP сертификатига эга ресторанлар мижозларга хавфсиз ва ишончли овқат хизматини таклиф этади.
- **Санитария талабларига риоя қилиш**: Ресторанларда гигиеник талабларга тўлиқ риоя қилиниши таъминланади.
- **Рискларнинг олдини олиш**: HACCP тизими хавфларни аниқлаш ва уларга қарши чоралар кўриш орқали хавфсиз овқат ишлаб чиқаришни таъминлайди.

Шунингдек, ресторанлар ва овқатланиш муассасалари учун HACCP тизими мижозлар саломатлигини муҳофаза қилиш, ишлаб чиқариш самарадорлигини ошириш ва оммавий овқатланиш соҳасидаги ишончни таъминлаш учун муҳим тизимдир.

Санитария ва гигиена талабларига риоя қилиш

- **Автоматлаштирилган санитария тизимлари**: Санитарияни назорат қилиш учун автоматик система ва саноатлаштирилган усуллар қўлланилиши керак.
- **Сув ва ҳаво фильтрация тизимлари**: Ресторанда ҳаво сифати ва сувни фильтрация қилиш.
- **Менюда хавфсизлик белгиларини жорий қилиш**: Хавфсиз ва экологик тоза маҳсулотлар менюда махсус белгилар билан белгиланиши керак.

Илмий-назарий ва амалий таклиф ва тавсиялар

1. **Экологик сертификатлаш тизимини мукаммаллаштириш**: Ресторанлар учун экологик сертификатларни мукаммаллаштириш, экологик тоза маҳсулотлар ишлаб чиқаришга эътиборни ошириш.
2. **Микробиологик тестлар жорий этиш**: Овқатларнинг микробиологик таҳлиллардан ўтказилиши ва хавфсизликни таъминлаш.
3. **Автоматлаштирилган санитария тизимларини самарали қўллаш**: Санитарияни назорат қилишни автоматлаштириш, уларнинг самарадорлигини ошириш.

Хулоса

Ресторанлар бизнесида мижозлар хавфсизлигини таъминлаш муҳим ва долзарб масала ҳисобланади. Бунинг учун экологик тоза маҳсулотлар, санитария ва гигиена талабларига риоя қилиш, HACCP тизимини жорий қилиш ва хавфсизликни техник усуллар орқали таъминлаш зарур. Мижозлар хавфсизлигини таъминлашда самарали методологик ёндашувлар ресторанларнинг обрўсини оширишга ёрдам беради ва уларнинг рақобатбардошлигини таъминлаган ҳолда узоқ муддатли ривожланишини кафолатлайди.

Шу ўринда дунёнинг машҳур ресторатторларидан бири - Цино Давидоффнинг сўзларини айтиб ўтиш ўринлидир: *"Мен маркетинг билан шуғулланмаганман, лекин мижозларимни севишдан ҳеч қачон тўхтамадим"*.

Адабиётлар рўйхати

1. HACCP: Основы и практика обеспечения безопасности пищевых продуктов. – Москва: Экономика, 2016.

2. Микробиология и санитария в пищевой промышленности. – Тошкент: АЗТ, 2018.
3. Ресторанный бизнес: технологии и управление качеством. – Санкт-Петербург: ИНФРА-М, 2020.
4. Бойко, И. Н. Экологическая безопасность в общественном питании. – Москва: Ресторанная школа, 2017.
5. Food safety and hygiene management systems. FAO, 2021.

Нематова Дилноза Азаматовна - Самарқанд Иқтисодиёт ва сервис институти таянч докторанти, тел: +998911872834
Email: nematovadilnoza@gmail.com

АСОСИЙ ВОСИТАЛАРНИНГ ЭСКИРИШИ ҲИСОБИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ

Аннотация: *Ушбу мақолада мамлакатимиз ҳозирги босқичида бухгалтерия ҳисоби ва ҳисоботини ислоҳ қилиш, хорижий инвесторларни жалб қилиш, молиявий ҳисоботларнинг шафофлигини ошириш, молиявий ҳисоботнинг ҳалқаро стандартларга уйғунлаштириш ва асосий воситаларни эскиришини ҳаққоний қийматини аниқ кўрсатиш ва унинг турлари ҳақида ҳамда кенг доирадаги иқтисодий ўзгаришларни амалга ошириш билан боғлиқ жиҳатлар ёритилган.*

Калит сўзлар: *бухгалтерия ҳисоби, молиявий ҳисобот, бухгалтерия ҳисобининг миллий стандартлари, молиявий ҳисоботнинг халқаро стандартлари, узоқ муддатли активлар, моддий активлар, асосий воситалар, асосий воситаларни эскириши, депресиация, депресиация суммаси, депресиация даражаси, бозор қиймати ва адолатли қиймат.*

Аннотация: *В данной статье рассматривается современный этап реформирования бухгалтерского учета и отчетности в нашей стране, привлечение иностранных инвесторов, повышение прозрачности финансовой отчетности, гармонизация финансовой отчетности с международными стандартами, четкое указание справедливой стоимости амортизации основных средств и ее видов, а также аспекты, связанные с реализацией широкого спектра экономических изменений.*

Ключевые слова: *бухгалтерский учет, финансовая отчетность, национальные стандарты бухгалтерского учета, международные стандарты финансовой отчетности, долгосрочные активы, материальные активы, основные средства, амортизация основных средств, сумма амортизации, норма амортизации, рыночная стоимость и справедливая стоимость.*

Abstract: *This article discusses the current stage of our country's reform of accounting and reporting, attracting foreign investors, increasing the transparency of financial statements, harmonizing financial statements with international standards, and clearly indicating the fair value of fixed asset depreciation and its types, as well as aspects related to the implementation of a wide range of economic changes.*

Keywords: *accounting, financial reporting, national accounting standards, international financial reporting standards, long-term assets, tangible assets, fixed assets, depreciation of fixed assets, depreciation amount, depreciation rate, market value and fair value.*

Иқтисодиётнинг замонавий глобализацияси миллий ҳисоб тизимни ҳалқаро даражага етказиш, молиявий ҳисоботларнинг мувофиқлигини

таъминлаш ва ўзаро уйғунлаштиришни даврнинг ўзи таққоза қилмоқда. Бу эса молиявий ҳисоботдадаги зарурий аҳборотни олишда ўзаро тафовитларни мувофиқлаштиришда муҳимдир. Халқаро амалиётда компаниялар асосий воситаларини ҳисоб ва ҳисоботда акс эттириш махсус “Асосий воситалар” деб номланган 16-сон БҲХС (IAS) билан тартибга солинган. Бизнинг республикамизда, корхоналарнинг асосий воситаларини ҳисоб ва ҳисоботда акс эттириш тартиблари 5-сон БҲМС “Асосий воситалар” ҳамда 21-сон БҲМС “Хўжалик юритувчи субъектларнинг молиявий-хўжалик фаолияти бухгалтерия ҳисоби ҳисобварақалар режаси ва уни қўллаш бўйича йўриқнома” да белгиланган. Таъкидлаш жоизки, хозирги пайтда амалда бўлган ушбу миллий стандартларимиз корхоналар асосий воситаларга доир халқаро амалиётда қабул қилинган кўплаб тартибларга тўлиғича мос эмас. 16-сон БҲХС (IAS)да белгиланган тартибларни амалиётда қўллаш бухгалтерия хизмати ходимлари томонидан янгича билим ва кўникмаларни хосил қилишни тақазо этмоқда. Айнан шулар хозирги кунда республикамизда корхоналар асосий воситаларига доир 16-сон БҲХС (IAS) да белгиланган тартибларни амалиётга жорий этиш йўлларини чуқур тадқиқ этишни долзарб қилиб қўймоқда.

Халқаро стандартларда Мулк (ер, бино), завод ҳамда машина ва асбоб-ускуналарнинг депрециациясига доир қуйидаги атамаларга тавсиф келтирилган.

Депресиация - бу активларнинг фойдали хизмат давомида депресиацияланадиган қийматининг систематик камайиши.

Депресиацияланадиган қиймати – бу қолдиқ қиймати чиқарилган активларнинг молиявий ҳисоботда акс эттирилган ҳақиқий харажатлари ёки хақиқий харажатлар ўрнига бошқа миқдор. Бунда қолдиқ қиймат деганда, бизнинг атамаларимиздаги ликвидацион қиймат тушунилади.

Активнинг депресиацияланадиган қиймати унинг фойдали хизмат муддатига тақсимланиши мажбурий тартибда амалга оширилади. Активларнинг ликвидацион қиймати ва фойдали хизмат муддати мажбурий тартибда энг бўлмаганда молиявий йилнинг охирида қайта кўриб чиқилиши керак. Агар жорий кутилиши олдинги баҳоланишлардан фарқ қилса, ушбу ўзгаришлар ҳисобда баҳолашдаги ҳисоб-китоблар ўзгариши сифатида қабул қилинади ва 8-сон МҲХС “Ҳисоб сиёсати, ҳисоб-китоб баҳолашларидаги ўзгаришлар ва хатолар” халқаро стандарти асосида амалга оширилади.

Депресиация активнинг адолатли қиймати унинг баланс қийматидан ошиб кетганда ҳам давом эттирилади (тан олинади), бунда активнинг ликвидацион қиймати унинг баланс қийматидан ошиб кетмаслиги шарт. Агар ликвидацион қиймат баланс қийматидан ошиб кетса, депресиация нолга тенг бўлади. Ремонт ва активга техник хизмат кўрсатилиши унинг депресиацияланишини бекор қилмайди.

Фойдали хизмат муддати:

- Активдан фойдаланиш кутилаётган даври;
- Активдан фойдаланиш орқали ишлаб чиқариш мўлжалланаётган буюм миқдори ёки шунга ўхшаш бирликлар.

Активнинг депресиацияланадиган қиймати унинг бошланғич қийматидан

ликвидацион қийматини айириш орқали топилади.

Активларнинг фойдали хизмат муддати 16-сон МҲХСларига мувофиқ унинг қайси депресиация гуруҳига тааллуқлигига қараб эмас, балки қуйидаги омилларга қараб белгиланади:

а) кўзда тутилган жисмоний эскириши;

б) иш сменаларининг сони;

с) таъмирлаш ва хизмат кўрсатиш дастури;

d) туриб қолган пайтида сақлаш шарт-шароитлари ва хизмат кўрсатилиши;

e) ишлаб чиқариш жараёни ўзгариши ёки такомиллаштирилиши натижасида маънавий ёки тижорат эскириши;

f) активдан фойдалиниш натижасида ишлаб чиқарилаётган маҳсулот (хизматлар)га бозорда эҳтиёж ҳажмининг ўзгариши;

g) активдан фойдаланишининг ҳуқуқий ва бошқа анологик чегараланишлари (масалан, ижара муддати);

h) корхонанинг инвестициявий сиёсати, эскирган асбоб- ускуналарни алмаштириш жадвали ва бошқалар;

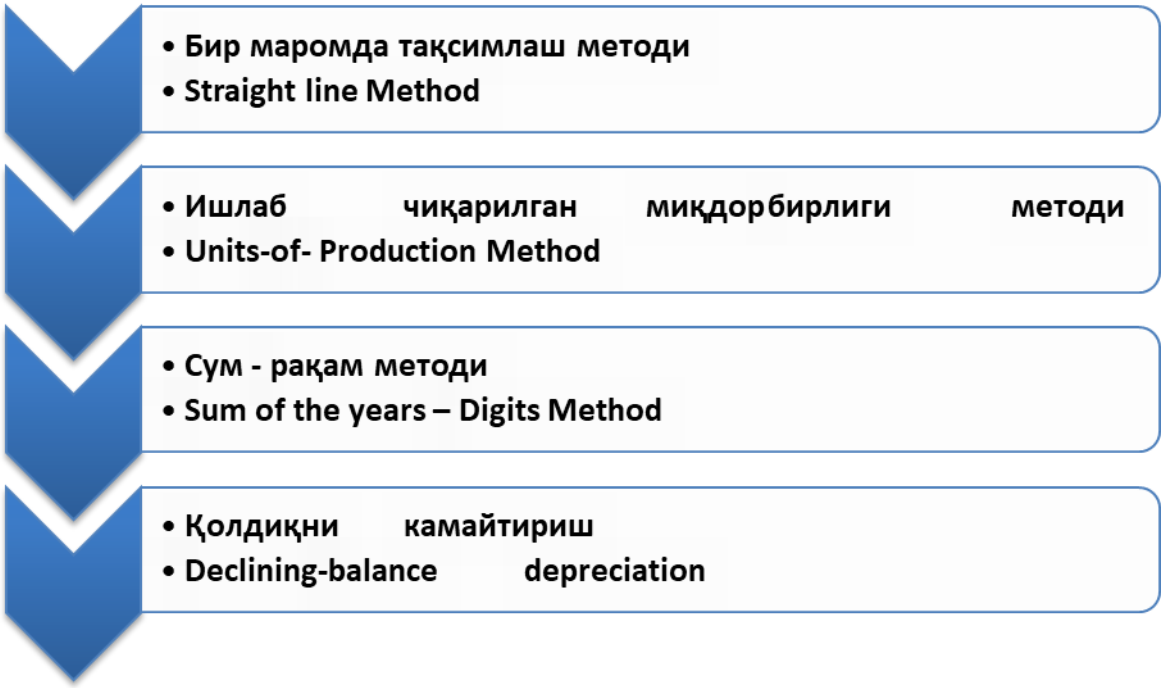
Ер участкалари ва бино алоҳида активлар ҳисобланади ва ҳисобда алоҳида кўрсатилади, холбуки улар бир-биридан ажралмаган ҳолда харид қилиб олинган бўлсада, ер участкалари муддатсиз ҳисобланади ва уларга депресиация ҳисобланмайди.

Активнинг депресиацияси у қачон фойдаланишга тайёр бўлгандан кейин бошланади, яъни, қачонки активнинг жойлашиши ва ҳолати ташкилот раҳбариятининг кўзда тутган мақсадларида фойдаланишни таъминлайди. Депресиация ҳисоблаш активнинг тан олиниши тугатилиши билан тугатилади.

Фойдаланадиган депресиация методи ташкилотнинг келгусидаги иқтисодий нафининг истеъмол қилиниши даражасини акс эттириши лозим.

Активнинг депресиацияланадиган қийматини фойдали хизмат муддати давомийлигига систематик тақсимлаш учун турли усуллардан фойдаланиш мумкин. Қуйидаги усуллар эътироф этилган:

Бир маромда ҳисоблаш методи депресиациянинг доимий суммасини активнинг фойдали хизмат муддати давомида ҳисобланишига айтилади. Қолдиқни камайтириш методи фойдали хизмат қилиш муддати давомийлигида ҳисобланадиган депресиация суммасини камайтирилишига олиб келади. Ишлаб чиқариш миқдори бирлиги методи кўзда тутилган фойдаланиш ёки кўзда тутилган унумдорликдан келиб чиқиб депресиация суммасини ҳисоблашга асосланади. Ташкилот қайси метод активларда мужассамлашган иқтисодий нафнинг истеъмол қилинишини энг аниқ ифодаласа шу методни танлайди. Танланган метод келгусидаги иқтисодий нафнинг истеъмол қилиниши даражасида ўзгариш юз берганга қадар кетма-кет у даврдан бу даврда ўтиб қўлланилади.



1-расм. Депресияланадиган қийматини фойдали хизмат муддати давомийлигига систематик тақсимлаш

Бир маромда тақсимлаш методини қўллашда қуйидаги кўрсаткичлар талаб этилади: активнинг бошланғич қиймати, активнинг ликвидацион қиймати ва фойдали хизмат қилиш муддати:

Депресиация суммаси = (Таннарх – ликвидацион қиймат) / фойдали хизмат муддати

Ишлаб чиқарилган миқдор бирлиги методларини (Униц-оф- Продустион Метҳод) депресиация харажатлари баҳоланган ишлаб чиқариш қуввати бирлигига боғлиқ бўлади.

Депресиация даражаси = (Таннарх – Ликвидацион қиймати / Ишлаб чиқариш қуввати, бирликда Депресиация суммаси = Депресиация даражаси х Йил давомида ишлаб чиқарилган маҳсулот бирлиги

Ушбу формуладаги кўрсаткичларининг қийматини қўйсак, депресиация даражаси келиб чиқади.

Йиллик депресиация суммасини топиш учун ҳар йили ишлаб чиқарилган маҳсулот бирлигини депресиация даражасига кўпайтириш талаб этилади.

Тезлаштирилган депресиация активнинг фойдали хизмат қилиш муддатининг дастлабки йилларида депресиация харажатлари унинг қолган кейинги йилларига нисбатан катта бўлади. Унга мувофиқ равишда кейинги йилларда депресиация харажатлари кичик бўлади. Бунга иккита сабаб бор:

1. Активнинг дастлабки фойдаланиш йилларида кўпроқ даромад келтиради, сабаби у бошланғич йилларида кейинги йилларга нисбатан самарали натижа беради.

2. Кейинги йилларда таъмирлаш харажатлари ортади. Натижада, ҳисобот даврда активдан фойдаланиш харажатлари, яъни уни таъмирлаш харажатлари ва депресиация харажатлари бир маромликни сақлаб қолади.

Тезлаштирилган депресиациянинг иккита методи эътироф этилади: Сум рақам ва қолдиқни камайтириш методлари.

Сум - рақам методида ҳар бир йил учун депресиация харажатлари бошланғич таннархдан

ликвидацион қиймат чегирилгандан кейинги суммани доминатор ва нумератор рақамлари асосида тақсимлашга асосланади.

Доминатор қуйидагича ҳисобланади: 5+4+3+2+1=15. Фойдали хизмат қилиш муддати катта бўлганда доминаторни қуйидаги формула орқали ҳисоблаш мақсадга мувофиқдир.

С = н((н+1)/2), бунда н – активнинг фойдали хизмат қилиш муддати.

С = 5((5+1)/2) = 15 га тенг

Нумератор ҳар бир йил бўйича 5, 4, 3, 2 ва 1 ни ташкил этади. **Депресиация нисбати** биринчи йил учун 5/15, иккинчи йил учун 4/15, учинчи йил учун 3/15, тўртинчи йил учун 2/15, бешинчи

йил учун 1/15, жами 15/15 ни ташкил этади.

Қолдиқни камайтириш методи бир текисда тақсимлаш усулидаги депресиация даражасига нисбатан тезлаштирилган даражани қўллаш орқали амалга ошади. Депресиация суммаси қолдиқ қийматига нисбатан ҳисобланади ликвидацион қиймат чегирилгандан кейинги суммани доминатор ва нумератор рақамлари асосида тақсимлашга асосланади.

Доминатор қуйидагича ҳисобланади: 5+4+3+2+1=15. Фойдали хизмат қилиш муддати катта бўлганда доминаторни қуйидаги формула орқали ҳисоблаш мақсадга мувофиқдир.

С = н((н+1)/2), бунда н – активнинг фойдали хизмат қилиш муддати.

С = 5((5+1)/2) = 15 га тенг

Нумератор ҳар бир йил бўйича 5, 4, 3, 2 ва 1 ни ташкил этади. **Депресиация нисбати** биринчи йил учун 5/15, иккинчи йил учун 4/15, учинчи йил учун 3/15, тўртинчи йил учун 2/15, бешинчи

йил учун 1/15, жами 15/15 ни ташкил этади.

Қолдиқни камайтириш методи бир текисда тақсимлаш усулидаги депресиация даражасига нисбатан тезлаштирилган даражани қўллаш орқали амалга ошади. Депресиация суммаси қолдиқ қийматига нисбатан ҳисобланади. Депресиация агар актив ойнинг 15 санасигача келиб тушган бўлса, шу ойдан ва агарда 15 санадан кейин келиб тушса кейинги ойдан ҳисобланишини таъкидлашган. Бу тартибни “ярим- ойлик конвенция” деб аташади. Бизнинг мамлакатимиздаги бухгалтерия ҳисоби соҳасидаги тажрибада “ярим ойлик конвенция” қўлланилиб келинган. Бу усул ўзининг афзалликларга ва айрим қулайсизликларга эга. Бу конвенциянинг афзаллик тарафи шундан иборатки, унда йиллик депресиация суммаси активларнинг йил давомида ҳаракатини ўзида тўлароқ ифодалайди ва унинг суммаси нисбатан аниқ ҳисобланади. Қулайсизлик тарафи шундан иборатки, бу усулда ҳисоб-китоблар ҳажми кўпайади ва тезлаштирилган депресиация усулларини қўллаш анча қийинлашади.

Бизнинг амалиётимизда “белгиланган депресиация” тартиби ўзгарган тақдирда депресиация сиёсатига киритиладиган ўзгартиришлар услубий

жиҳатларини кўриб ўтайлик. Белгиланган депресиация – активларнинг фойдали хизмат қилиш муддати ва ликвидацион қийматини ўз ичига олади. Стандарт талабларига мувофиқ ҳисоб усулларини ўзгартириш бизнес даромадларини яхшироқ баҳолаб-ўлчашга олиб келган ва ҳисобот даври кўрсаткичларининг таққосланишлиги бузилмаган ҳолларда рухсат этилади. Ушбу тажрибанинг қўлланилиши Р.Либби, П.А.Либби ва Д.Г.Шорт томонидан атрофлича ёритилган. Депресиациялар ҳисоби амалиётида солиқ қонунчилиги асосида ҳисобланган депресиация (амортизация) суммалари муҳим ўрин тутади. Мамлакатимизда Солиқ Кодексида солиқ мақсадлари учун амортизация қилинадиган барча активлар бўйича амортизацияни ҳисоблаш амортизациянинг қуйидаги энг юқори нормалари қўлланилган ҳолда тўғри чизиқли усул орқали амалга оширилади (1-жадвал)

1-жадвал

Амортизация қилинадиган барча активларнинг амортизация ҳисоблашнинг нормалари[25]

Гуруҳла р тартиб рақами	**Кичик гуруҳла р тартиб рақами**	**Амортизация гуруҳларининг (кичик гуруҳларининг) номи**	**Амортизац иянинг нормаси, фоизларда**
I		**Бинолар ва иншоотлар**	
	1	Бинолар	5
	2	Иншоотлар	10
II		**Қувурлар, электр узатиш ва телекоммуникациялар линиялари**	15
III		**Машиналар ва ускуналар (транспорт ускуналаридан ташқари)**	20
IV		**Транспорт ускуналари**	
	1	Ҳаво ва космик учиш аппаратлари ва улар билан боғлиқ ускуналар, кемалар ва қайиқлар, локомотивлар ва ҳаракатдаги таркиб (темир йўл таркиби)	10
	2	Автотранспорт воситалари, автомобиль кузовлари (корпуслари), тиркамалар ва ярим тиркамалар, бошқа транспорт ускуналари	20
V		**Компьютерлар ва периферия ускуналари**	40
VI		**Бошқа гуруҳларга киритилмаган амортизация қилинадиган активлар**	15

Хулоса қилиб айтадиган бўлсак, ушбу қоидалар даромад (фойда) солиғи

[25] Ўзбекистон Республикаси Солиқ кодекси. 30.12.2019. https://lex.uz/docs/4674902#5807941.306-модда.

ҳисоб-китобларини амалга оширилаётганда қўлланилади. Натижада, ҳисоб сиёсатидаги белгиланган депресиация методлари ва солиқ қонунчилиги асосида ҳисобланган депресиация суммалари ўртасидаги фарқ аниқланади. Агар солиқ қонунчилиги асосида ҳисобланган амортизация суммаси ҳисоб сиёсатидаги методлар асосида ҳисобланган суммалардан катта бўлса, солиққа тортиладиган база ушбу суммага камайтирилади. Акс ҳолда, яъни кичик бўладиган бўлса, ушбу фарқ солиқ базасига қўшилади.

Кўпчилик ҳолларда амалиётда бухгалтерлар амортизация ҳисобида солиқ қонунчилигидаги амортизация меъёрларидан фойдаланиш билан чекланишади. Молиявий бухгалтерия ҳисоби умумэътироф этилган стандартлар ва унинг корхоналарда уйғунлашган ҳужжати бўлган ҳисоб сиёсати асосида юритилишини керак.

Депресиацияга оид ҳисоб сиёсатини ишлаб чиқишда активларнинг фойдали хизмат қилиш муддати ва ликвидацион қийматини белгилаш муҳим жараён ҳисобланади. Бу ишга фақат бухгалтерлар эмас, балки муҳандислар, бошқа бўлинмалар менежерлари иштирок этиши лозим. Депресиация суммаларини тўғри ҳисоблаш асосий воситаларнинг ҳолатини баҳолаш ва молиявий натижаларни ҳаққоний баҳолаш имконини белгилайди.

Шу боис, ҳисоб сиёсатида асосий воситаларга доир услубий масалаларни мукаммал шакллантириш ҳисоб тизимининг муваффақиятини таъминлайди.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. “Молиявий хисоботнинг халқаро стандартларига ўтиш бўйича қўшимча чора-тадбирлар тўғрисида”. Ўзбекистон Республикаси Республикамизда Президентининг 2020 йил 24 февралдаги ПҚ-4611-сон Қарори.

2. БҲХС (IAS) 16 “Асосий воситалар”.

3. МҲХС (IFRS) 5 “Сотиш учун мўлжалланган оборотдан ташқари активлар ва тугатилган фаолият”.

4. Ташназаров С.Н. Молиявий хисоботнинг халқаро стандартлари: Олий ўқув юртлари магистратура мутахассисликлари учун дарслик. - Тошкент: “ИҚТИСОД-МОЛИЯ". 2019. - 584-6.

5. Уразов К.Б.,Пўлатов Э.М. Бухгалтерия хисоби. Дарслик. -Т.: «Fan va texnologiyalar nashriyot matbaa uyi», 2021, -560 бет.

6. Нематова Дилноза Азаматовна, Корректировка Счета Основных Средств На Международные Финансовые Стандарты, CENTRAL ASIAN JOURNAL OF INNOVATIONS ON TOURISM MANAGEMENT AND FINANCE, Volume: 04 Issue: 09 | 2023 ISSN: 2660-454X https://cajitmf.centralasianstudies.org

7. Nematova Dilnoza Azamatovna, ASOSIY VOSITALARGA OID BHXS VA MHXSLAR MAQSADI VA AMALIYOTDA QO‘LLANILISHI YASHIL IQTISODIYOT VA TARAQQIYOT, Issue: 2024-yil iyul, № 7-son. ISSN: 2992-8982.

8. Nematova Dilnoza Azamatovna, IMPROVEMENT OF REPORTING BASED ON THE RESULTS OF REVALUATION OF KEY INSTRUMENTS IN ACCORDANCE WITH INTERNATIONAL STANDARDS, American Journal of Advanced Scientific Research (AJASR) ISSN: 2195-1381 Vol. 1 Issue 8, December

2024, Pages: 630-634
9. http://www.gaap.ru – The information center of theory and practice of financial accounting
10. http://www.iasc.org.uk- International Accounting Standards Committe

Karimova Sh.M.- katta o`qituvchi, SamISI

SIFATNI TA'MINLASHDA TASHKILOT STANDARTLARINING O'RNI

Annotatsiya.*Ushbu maqola sifatni ta'minlashda tashkilot standartlarining o'rnini tahlil qiladi. Tashkilotlar uchun sifat menejmenti tizimlari (TMT) hamda xalqaro standartlar, masalan, ISO 9001 va boshqa me'yoriy hujjatlar sifatni boshqarishda qanday ahamiyat kasb etishini ko'rib chiqamiz. Maqolada sifatni ta'minlashning asosiy tamoyillari, sifat menejmenti tizimlarining tashkilot faoliyatidagi roli va samarali ishlashini ta'minlashda standartlarning qanday ahamiyatga ega ekani tavsiflanadi. Shuningdek, mazkur maqolada sifatni ta'minlashda tashkilotlar tomonidan qabul qilinadigan standartlarning ish unumdorligini oshirishdagi ta'siri, me'yoriy hujjatlarning tashkilot ichidagi boshqaruv jarayonlariga qo'llanilishi muhokama qilinadi.*

Kalit so'zlar. *Sifatni ta'minlash, tashkilot standartlari, sifat menejmenti tizimi, ISO 9001, me'yoriy hujjatlar, sifat nazorati, sifatni boshqarish, sifat tamoyillari.*

Sifatni ta'minlash jarayoni nafaqat mahsulot yoki xizmatlarning sifatini yaxshilash, balki tashkilotning umumiy samaradorligini oshirishga qaratilgan asosiy faoliyatlar to'plamidir. Bugungi kunda sifatni ta'minlashda tashkilotlarning xalqaro standartlarga rioya qilishlari va sifat menejmenti tizimlarini tatbiq etishlari muhim ahamiyatga ega.

Sifat menejmenti tizimi (SMT) xalqaro va milliy me'yorlarga asoslangan, tashkilotning barcha faoliyatlarini sifat nuqtai nazaridan boshqarishga qaratilgan integratsiyalashgan tizimdir.

Tashkilot standartlari sifatni ta'minlashda muhim ahamiyatga ega. Ushbu standartlar tashkilotning har bir bo'limi va jarayoni uchun aniq qoidalar va tamoyillarni belgilab beradi. ISO 9001 kabi xalqaro sifat menejmenti tizimlari tashkilotlar uchun umumiy tavsiyalarni beradi, bu esa sifatni nazorat qilishni osonlashtiradi va samaradorlikni oshiradi.

ISO 9001 - bu xalqaro sifat menejmenti tizimi bo'lib, u tashkilotlarga sifatni boshqarish va uni ta'minlash uchun zarur bo'lgan tamoyillarni belgilaydi. Ushbu standart sifatni ta'minlashni faqat mahsulot yoki xizmat sifatini nazorat qilish emas, balki tashkilotning barcha jarayonlarini, shu jumladan resurslarni boshqarishni ham o'z ichiga oladi. ISO 9001ning asosiy tamoyillari quyidagilarni o'z ichiga oladi:

- Mijozlarga yo'naltirilganlik
- Rivojlanishga erishish
- Jarayonlar yondashuvi
- Xodimlarning ishtiroki

Sifatni boshqarish jarayoni sifatni ta'minlash tizimlarining boshqaruv jarayonlariga integratsiyalashgan holda amalga oshiriladi. Bu jarayonlar mahsulot ishlab chiqarish, xizmat ko'rsatish va boshqa faoliyatlarni ta'minlaydi. Shu bilan

birga, sifatni ta'minlashda tashkilotning barcha xodimlarining ishtiroki juda muhimdir, chunki ular tashkilotning sifat siyosatini amalda bajaradilar.

Sifat menejmenti tizimi (SMT) bu tashkilotda sifatni boshqarish va ta'minlash uchun tizimli yondashuvni ta'minlovchi tizimdir. Sifat menejmenti tizimi (SMT)ning asosiy vazifasi sifatni oshirishdir. Bu tizim tashkilotdagi barcha bo'limlarning faoliyatini tartibga soladi va jarayonlarni optimallashtirishga yordam beradi. Misol uchun, ishlab chiqarish jarayonlarida me'yoriy hujjatlarning qo'llanilishi samaradorlikni oshiradi, xatolarni kamaytiradi va mahsulot sifatini yaxshilaydi.Sifat menejmenti tizimi (SMT)ning asosiy maqsadi sifatni oshirishdir. Bu tizim tashkilotdagi barcha bo'limlarning faoliyatini tartibga soladi va jarayonlarni optimallashtirishga yordam beradi. Misol uchun, ishlab chiqarish jarayonlarida me'yoriy hujjatlarning qo'llanilishi samaradorlikni oshiradi, xatolarni kamaytiradi va mahsulot sifatini yaxshilaydi.

Tashkilot standartlari mahsulot sifatini nazorat qilishni osonlashtiradi. Masalan, sifatni nazorat qilishda tashkilotlar maxsus testlar, tahlillar va sertifikatlash jarayonlarini qo'llashadi. Bu esa mahsulotning yuqori sifatini ta'minlashga yordam beradi. Standartlarga rioya qilish tashkilotning boshqa faoliyatlari, jumladan marketing va savdoga ham ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Sifatni ta'minlashda tashkilotlarning qo'llagan standartlari faqatgina mahsulotning sifatini emas, balki tashkilotning ichki jarayonlarining samaradorligini ham oshiradi. Tashkilotlarning sifatni boshqarishdagi muvaffaqiyatlari ko'p jihatdan qabul qilgan standartlar va ularga rioya qilish bilan bog'liqdir.

Sifatni ta'minlashda tashkilot standartlarining o'rni juda katta. Xalqaro sifat menejmenti tizimlari, masalan, ISO 9001, tashkilotlar uchun sifatni boshqarishning samarali yondashuvlarini taqdim etadi. Ushbu tizimlar tashkilotning barcha bo'limlari va jarayonlarini tizimli tarzda boshqarishga imkon beradi va sifatni ta'minlashni nafaqat mahsulot yoki xizmat darajasida, balki umumiy tashkilot samaradorligi darajasida ham ta'minlaydi.

ISO 9001 kabi xalqaro standartlar tashkilotlarga mijozlarning talablariga javob beradigan mahsulotlar ishlab chiqarish yoki xizmatlar ko'rsatish uchun aniq yo'nalishlar beradi. Bu standartlar tashkilot ichida sifat nazoratining doimiy ravishda amalga oshirilishini ta'minlashga yordam beradi, shuningdek, tashkilotning faoliyatida yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xatolarni oldini oladi. Standartlarga asoslangan sifat menejmenti tizimi tashkilotlarning o'z faoliyatlarini yaxshilashga yordam beradi, bu esa raqobatbardoshlikni oshiradi va bozor talablariga moslashuvchanlikni ta'minlaydi.

Shuningdek, sifatni ta'minlashda tashkilotning ichki jarayonlarini optimallashtirish muhim ahamiyatga ega. Me'yoriy hujjatlar va standartlar asosida ishlab chiqilgan sifat boshqaruvi tizimlari xodimlarni bir maqsadga yo'naltirish, resurslarni samarali taqsimlash va ishlab chiqarish jarayonlarini yaxshilashga yordam beradi. Tashkilotlar, o'z navbatida, bu tizimlarni joriy etish orqali mahsulot sifatini oshirish bilan birga, xarajatlarni kamaytirish, samaradorlikni oshirish va boshqaruvni soddalashtirishga erishadilar.

Tashkilotlar uchun sifat menejmenti tizimining muvaffaqiyati ko'plab omillarga bog'liq bo'lib, eng muhimi bu tizimni amalga oshirish va unga rioya

qilishdir. Tashkilotlar o'z faoliyatlarini ISO 9001 va boshqa xalqaro standartlarga moslashtirish orqali nafaqat sifatni ta'minlash, balki o'zlarining biznes jarayonlarini ham optimallashtiradilar, bu esa o'z navbatida tashkilotning umumiy samaradorligini oshiradi. Shu sababli, tashkilotlar uchun sifatni ta'minlashda standartlarga rioya qilish, uning doimiy yangilanishi va takomillashtirilishi ular uchun muhim raqobat ustunligini yaratadi.

Xulosa qilib aytganda, sifatni ta'minlashda tashkilot standartlari nafaqat mahsulot va xizmatlarning sifatini oshirishga, balki tashkilotning ichki jarayonlarini samarali boshqarishga ham katta hissa qo'shadi. Shu bilan birga, xalqaro sifat menejmenti tizimlari tashkilotlarga uzoq muddatda muvaffaqiyatli faoliyat yuritish va bozor talablariga moslashishda yordam beradi.

Adabiyotlar:

1. ISO 9001:2015 – Sifat menejmenti tizimlari – Talablar.
2. S. G. Lorys, O. P. Kovalchuk. "Sifatni boshqarish tizimlari va ularning amaliyoti". Tashkent, 2010.
3. A. G. Ponomarenko. "Korxonalarda sifatni ta'minlash tizimlari". Moskva, 2015.
4. G. B. Shergill. "Sifatni ta'minlash: nazariyasi va amaliyoti". Baku, 2013.
5. A. N. Shokirov. "Sifatni boshqarish va nazorat qilish tizimlari". Tashkent, 2017.

И.Х.Шукуров - т.ф.н., доц., СамИСИ “Сервис” кафедраси мудири
У.А.Абдурайимов – СамИСИ, “Сервис” кафедраси ассистенти

ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДА ЎТКАЗИЛАДИГАН ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТАДБИРЛАРИ

Аннотация: *ушбу мақолада оммавий овқатланиш корхоналарида дезинфексия тадбирларини ўтказишнинг аҳамияти, дезинфексия воситаларининг турлари, усуллари ҳамда дезинфексия ўтказиш муддати тўғрисида маълумотлар келтирилган. Шунингдек ушбу мақолада дезинфексия воситаларидан фойдаланиш қоидалари ҳамда уларнинг инсон организмига таъсири тўғрисидаги маълумотлар ҳам атрофлича ёритилган.*

Калит сўзлар*: овқатланиш корхонаси, дезинфексия, дезинфексия воситалари: хлорли оҳак, хлоромин, калсий гидрохлорид, дизенфексиялаш усуллари: физикавий, биологик, кимёвий ва бошқалар.*

Айтиш жоизки, овқатланиш корхоналарининг биноларини лойиҳалашда, жойлаштиришда ва қуришда огоҳлантирувчи санитария назорати тадбирлари ўтказилади. Лекин бу тадбирлар истеьмолчилар соғлиги ва ҳаётига безарар ҳамда сифатли кулинар ва кондитер ҳамда булочка маҳсулотларини ишлаб чиқариш учун етарли эмас. Унинг учун иш даврида ҳам корхонада санитария режимига қатьий риоя қилиниши шарт.

Овқатланиш корхоналарида санитария режимига риоя қилинмаганда

озиқавий ва бошқа чиқиндилар ишлаб чиқарилаётган таомларни, жиҳоз ва инвентарларни ҳамда идиш-товоқларни микроорганизмлар билан ифлослаш манбаига айланиб қолади. Корхонада микроорганизмларнинг ривожланиб кетишининг олдини олишда дезинфекциянинг аҳамияти катта. Бундан ташқари чиқиндилар мавжуд жойларда микроорганизмларни ташувчи кемирувчилар, чивин ва пашшалар тез кўпайиб кетади. Ходимлар томонидан шахсий гигиена талабларига риоя қилмаслик ҳам таомлар, жиҳоз ва инвентарлар ҳамда идиш-товоқларнинг мироорганизмлар билан ифлосланишига олиб келади. Шу сабабли ҳам овқатланиш корхоналарида ҳовли, цех ва хоналарни ўз вақтида ва тўғри тозалаш, озиқ-овқат ва бошқа чиқиндиларни ўз вақтида олиб-чиқиб кетиш жиҳоз, инвентар ва идиш-товоқларни ювиш ва зарарсизлантириш ва ходимлар томонидан шахсий гигиена қоидаларига қатьий риоя қилиш талаб қилинади.

Юқумли касалликларни келтириб чиқарадиган ва озиқ-овқат маҳсулотларининг бузилишига олиб келадиган микроорганизмларни нобуд қилиш ва ўлдиришга оли бкеладиган самарали усулларидан бири, ҳовли, цех ва хоанларни ҳар куни тозалашдан ташқари, дезинфекция ҳисобланади.

Дезинфекция деганда обьектларда кассаликларни келтириб чиқарувчи патоген микроорганизмларни (микроблар, вируслар, моғорлар) ўлдириш ёки обьектлардан узоқлаштириш тушунилади. Демак, дезинфекция юқумли кассаликларни келтириб чиқарувчи микроорганизмларни ўлдиришнинг усул ва воситаларини ўргатади.

Дезинфекция икки хилга бўлинади: профилактик дезинфекция ва микроорганизмларнинг эпидемик ўчоғлари дезинфекцияси. Овқатланиш корхоналарида дезинфекция тадбирлари профилактик мақсадларда ўтказилади.

Профилактик дезинфекция катта эпидемиологик аҳамиятга эга бўлиб, инфекция манбалари тарқалиб кетишининг олдини олишга ва уларни ўлдиришга имкон беради. Овқатланиш корхоналарида профилактик дезинфекция тадбирлари одатда ойда бир марта ўтказилади.

Цех ва хоналарнинг, озиқ-овқат маҳсулотларининг, жиҳоз, инвентар ва идиш товоқларнинг юқумли кассаликларни ва озиқавий заҳарланишларни келтириб чиқарувчи микроорганизмлар билан ифлосланишининг олдини олиш учун кулинар, кондитер ва булочка маҳсулотларини ишлаб чиқариш технологиясига, озиқ овқат хом ашёларни ташиш ва сақлаш режимларига қаьтий риоя қилиниши, ҳар куни цех ва хона поллари, жиҳоз, инвентар ва идиш-товоқлар тоза ювилиши ҳамда дезинфекция қилиниши шарт.

Дезинфекция қилишнинг икки услуби мавжуд: физикавий дезинфекция ва кимёвий дезинфекция. Дезинфекция қилишнинг физикавий услуби зарарлантиришда баланд ҳарорат таьсиридан фойдаланишга асосланган. Баланд ҳарорат манбаи сифатида буғ, иссиқ сув, иссиқ ҳаводан ҳамда бактерицид лампалардан фойдаланилади. Овқатланиш корхоналарида дезинфекция иссиқ сув ва иссиқ ҳаво ёрдамида амалга оширилади. Ультрабинафша ва симоб-кварц лампаларидан цех ва хоналар ҳавосини ҳамда деворлар юзасини дезинфекция қилиш учун фойдаланилади.

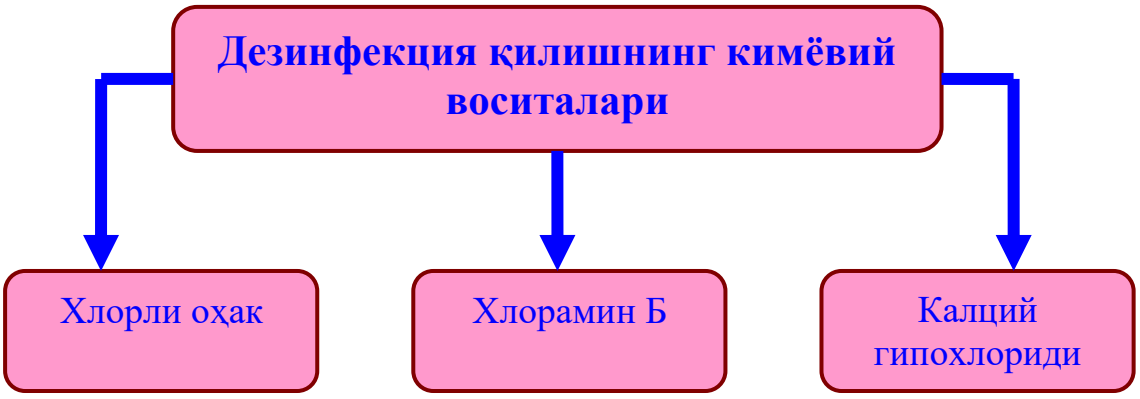
Умумий овқатланиш корхоналарида одатда дезинфекция қилишнинг

физикавий ва кимёвий усулларидан бирга фойдаланилади. Дезинфекция қилишнинг кимёвий усули микроорганизмларни ўлдирадиган, ходимлар соғлиги ва ҳаёти учун безарар бўлган турли хил кимёвий моддалардан фойдаланишга асосланган.

Дезинфекция қилишнинг кимёвий услуби самарали бўлиш учун қуйидаги талабларга амал қилиши лозим:

- дезинфекция воситалари фақат суюқ ҳолатда бўлиши шарт;
- суюқ дезинфекция воситаси микроорганизмлар билан бевосита контактга тушиши керак;
- дезинфекция обьектлари турларига қараб кимёвий воситаларидан маьлум бир концентрацияларда ва маьлум бир вақт давомида фойдаланиш лозим;
- дезинфекция маьлум бир ҳароратларда ўтказилиши керак.

Кўрсатилганлардан ташқари дезинфекция самарадорлиги микроорганизмларга хос хоссаларга, атроф-муҳит характерига ва ҳароратига ҳамда дезинфекция воситасининг таьсир қилиш давомийлигига боғлиқ бўлади. Овқатланиш корхоналарида кимёвий дезинфекцияси воситаси сифатида қуйидаги хлорли препаратлардан фойдаланишга рухсат берилган (1-чизма).



1-Чизма. Кимёвий дезинфекция қилиш воситалари

Янги ишлаб чиқарилган хлорли оҳакда 28-38% актив хлор бўлади. Лекин хлорли оҳакни қуёш нурида ва иссиқ ҳавода сақлашда ва унинг намланишида хлорни йуқотиши натижасида ўзининг активлигини пасайтириб юборади; 15%дан кам актив хлорга эга бўлган препарат дезинфекция қилиш учун яроқсиз ҳисобланади.

Хлорли оҳак эритмасидан овқатланиши корхоналарида цех ва хона полларини, технологик жиҳоз ва инвентарларни, идиш-товоқларни ва ходимлар қўлларини дезинфекция қилишда фойдаланилади. Хлорли оҳак таьсирида микроорганизмларнинг нафақат вегетатив, балки спорали шакллари ҳам ҳалок бўлади.

Хлораминнинг хлорли оҳакга нисбатан қуйидагича устунлик томонлари мавжуд:

- биринчидан, хлорамин сувда яхши эрийди;

- иккинчидан, сақлашга чидамли (5 суткагача);
- учинчидан, хлорамин эритмасининг ҳиди деярли йўқ;
- тўртинчидан, дезинфекция қилинаётган материалларни коррозияга учратмайди ва бўялган юзаларнинг рангини сўндирмайди. Хлорамин эритмаси ходимлар қўлларини, коса товоқ, санчқи, қошиқ ва пичоқларни ҳамда технологик жиҳозларни, цех ва хона юзаларини дезинфекция қилишда фойдаланилади. Хлорамин оқ ёки сариқтоб оқ ранга эга бўлиб, хлор ҳиди кам сезилади. Унинг таркибидаги 28,4% актив хлор бўлади.

Калций гипохлориддан кўпинча 0,1% эритма тайёрланади. У асосан коса-товоқларни дезинфекциялаш учун қўлланилади. Қуйидаги 1-жадвал да кўрсатилган кимёвий воситалардан дезинфекциялаш эритмасини тайёрлаш усуллари кўрсатилган.

1-жадвал

Дезинфекциялаш воситаларини тайёрлаш усуллари

Т/р	Номи	Концентрацияси, %	Мўжалланиши	Тайёрлаш усули
1.	Хлор-ли оҳак	10 (бошланғич концентрацияси)	Озиқа чиқиндилари контейнерларини дезинфекция қилиш учун	1 кг хлорли оҳак 10л сувда эритилади, 24соат давомида тинитилади <+> ва чўкмасидан эритма ажратиб олинади.
		5	Раковина, қўлювгич ва унитазларни дезинфекция қилиш учун	Бошланғич 5л эритма 10л сувга аралаштирилади.
		2	Жиҳозларни ва кондитер цехлари инвентарларини дезинфекция қилиш учун	Бошланғич 2л эритма 10л сувга аралаштирилади
		1(ишчи эритма)	Хоналарнинг полларини, деворларини, эшикларини ва ш.ў. дезинфекция қилиш учун	Бошланғич 2л эритма 10л сувга аралаштирилади <++>
		0,5	Жиҳозларни дезинфекция қилиш учун	0,5л бошланғич эритма 10л сувга аралаштирилади
		0,2	Таом истеьмол қилиш идиш ва инвентарларини дезинфекция қилиш учун	0,2л бошланғич эритма 10л сувда эритилади.
2.	Хлорамин	0,2	Таом истеьмол қилиш идиш ва инвентарларини дезинфекция қилиш учун	20г. (1 ош қошиқ) 10л. сувда эритилади.
		0,5	Хоналар полларини,	50г (2,5 ош қошиғи)

			деворларини, эшикларини ва бошқаларини дезинфекция қилиш учун	10л. сувда эритилади .
		0,1	Таом истеьмол қилиш идишларини ва инвентарларини дезинфекция қилиш учун	10г (1 чой қошиқ)10л сувда эритилади.

<+> эритма қопқоғи маҳкам ёпиладиган идишларда 5 суткагача сақланади. Хлорли оҳак эритмасини тайёрлашда респиратор ва ҳимояловчи кўзойнаклардан фойдаланиш керак.

<++> эритма керакли вақтда тайёрланади, холос.

Ш.М.Каримова - катта ўқитувчи, СамИСИ

ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШДА ХАССП СТАНДАРТЛАРИНИ ҚЎЛЛАШ ИСТИҚБОЛЛАРИ

Аннотация. *Мазкур мақолада озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) тизимини жорий этиш ва ундан самарали фойдаланиш истиқболлари таҳлил қилинади. Озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқаришда хавфларни аниқлаш ва уларни бартараф этишда ХАССП стандартларининг ўрни, қўлланилиши, афзалликлари ҳамда амалиётда дуч келинадиган муаммолар кўриб чиқилади. Шунингдек, Ўзбекистонда озиқ-овқат саноатида ушбу тизимни кенг жорий этиш орқали маҳсулот сифати ва инсон саломатлигини таъминлаш имкониятлари муҳокама этилади.*

Калит сўзлар. *ХАССП, озиқ-овқат хавфсизлиги, назорат нуқталари, гигиена, стандарт, таҳлил, профилактика, хавф.*

Озиқ-овқат хавфсизлиги инсоният ҳаётида муҳим ўрин тутадиган масалалардан биридир. Бугунги кунда глобаллашув жараёнлари, иқтисодий алоқаларнинг кенгайиши ва озиқ-овқат маҳсулотлари турларининг ортиши, уларнинг хавфсизлигини таъминлашни янада долзарб масалага айлантирмоқда.

Озиқ-овқат хавфсизлиги бугунги кунда нафақат соғлиқни сақлаш соҳаси, балки иқтисодий ривожланиш, экспорт ва инвестиция сиёсатининг ҳам ажралмас қисмига айланган. Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти маълумотларига кўра, ҳар йили дунё бўйлаб миллионлаб инсонлар озиқ-овқат орқали юқадиган касалликларга дуч келмоқда. Шу сабабли хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотларини таъминлаш жамиятнинг барқарор тараққиётида муҳим омил ҳисобланади.

Хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш нафақат истеъмолчилар саломатлиги, балки давлат иқтисодий барқарорлиги ва экспорт салоҳиятига ҳам таъсир кўрсатади. Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилоти маълумотларига кўра, ҳар йили дунёда 600 миллионга яқин инсон озиқ-овқат билан боғлиқ касалликларга чалинади ва уларнинг 420 мингга яқини вафот этади. Бу рақамлар хавфсиз озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш тизимини янада такомиллаштириш зарурлигини кўрсатади.

Шу муносабат билан, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда жаҳон

амалиётида кенг қўлланилаётган ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) тизими алоҳида аҳамият касб этади. ХАССП хавф таҳлили ва танланган назорат нуқталари асосида маҳсулотни таҳлил қилиш ва эҳтимолий хавфларни бартараф этишга қаратилган самарали тизимдир. Ушбу мақолада ХАССП стандартларини жорий этишнинг аҳамияти, афзалликлари ва истиқболлари таҳлил қилинади. Шунингдек, Ўзбекистонда ушбу тизимни жорий этишдаги мавжуд ҳолат ва келгусидаги ривожланиш йўналишлари ҳам кўриб чиқилади.

ХАССП тизими профилактика ва таҳлил асосида хавфларни бошқаришга йўналтирилган. Бу тизимда асосий эътибор маҳсулот ишлаб чиқаришнинг ҳар бир босқичида хавфли нуқталарни аниқлаш ва уларни назорат қилишга қаратилади. Мазкур ёндашув анъанавий назоратдан фарқли равишда масъала юз бергандан кейин эмас, балки ундан аввал чора кўриш имконини беради. Бундай ёндашув маҳсулот хавфсизлигини таъминлашда юқори самарадорликни таъминлайди.

Сўнгги йилларда Ўзбекистонда озиқ-овқат маҳсулотларининг халқаро бозорга чиқиши учун уларнинг хавфсизлигига алоҳида эътибор қаратилмоқда. Хусусан, «Ўзстандарт» агентлиги ва Соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан корхоналарда ХАССП тизимини жорий этиш бўйича қатор қонунчилик ва методик ҳужжатлар ишлаб чиқилди. Шунга қарамасдан, айрим муаммолар – кадрлар малакасининг етишмаслиги, молиявий таъминотнинг заифлиги, инфратузилманинг етарли даражада эмаслиги — бу жараённи секинлаштирмоқда.

ХАССП стандартлари қўлланилаётган корхоналарда маҳсулот сифатининг яхшиланиши, ички назорат тизимининг самарали ишлаши, ишлаб чиқаришда нуқсонлар сонининг камайиши кузатилади. Бундан ташқари, бу стандартларга риоя қилган ҳолда иш юритган корхоналар халқаро бозордаги ишончли ҳамкорлар қаторига киради. ХАССП тизими истеъмолчиларнинг ишончини мустаҳкамлайди, бренд нуфузини оширади ва соғлом рақобатни ривожлантиради.

Ривожланган мамлакатлар тажрибаси шундан далолат берадики, ХАССПни самарали жорий этишда давлат сиёсатининг мувофиқлиги, норматив база, таълим ва бизнес ўртасидаги ҳамкорлик муҳим аҳамиятга эга. Ўзбекистонда ушбу йўналишда қуйидаги чора-тадбирларни амалга ошириш таклиф этилади:

1. ХАССП бўйича малака ошириш курсларини ташкил этиш.
2. Корхоналар учун солиқ имтиёзлари ва субсидиялар жорий этиш.
3. Техник ва лаборатор базани мустаҳкамлаш.
4. Илмий тадқиқотларни молиялаштириш орқали илғор тажрибаларни жорий қилиш.

ХАССП стандартларининг кенг жорий этилиши мамлакатда озиқ-овқат хавфсизлиги даражасини оширади, аҳоли саломатлигига ижобий таъсир кўрсатади ва озиқ-овқат маҳсулотларини экспорт қилиш салоҳиятини мустаҳкамлайди. Бу жараёнда давлат, таълим муассасалари, тадбиркорлар ва жамоатчилик ҳамкорликда иш олиб бориши лозим. Зеро, хавфсиз ва сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари ҳар бир фуқаронинг ҳаётий ҳуқуқидир.

Файзиев Ж.С. - т.ф.н., доцент, СамИСИ
Хасанов А.Ў. - СамИСИ, САТ-222 гурухи талабаси

ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ СИФАТИНИ СИФАТ КЎРСАТКИЧЛАР ЁРДАМИДА БАҲОЛАШ

Annotatsiya: *Иш озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини баҳолашда фойдаланиладиган сифат кўрсаткичларни тахлил этишга қаратилган. Ишда сифат кўрсаткичларни таснифи ва тавфсифлари келтирилган.*

Tayanch iboralar: *бирлик кўрсаткичи, комплексли кўрсаткич, хал этувчи кўрсаткич, интеграл кўрсаткич, технологийлик кўрсаткичи, хавфсизлик кўрсаткичи.*

Аннотация: *Работа посвящена анализу показателей качества используемых для оценки качества пишевых продуктов. В работе приведены классификация и характеристики показателей качества.*

Ключевые слова: *единичный показатель, комплексный показатель, определяющий показатель, интегральный показатель, показатели технологичности, показатели безопасности*

Abstract: *The work is dedicated to the analysis of quality indicators used to evaluate the quality of writing products. The work presents the classification and characteristics of quality indicators.*

Keywords: *single indicator, complex indicator, defining indicator, integral indicator, technological indicators, safety indicators*

Товар ва хизматлар истеъмолини глобаллашуви шароитида хизматларни халқаро сифат стандартлари талабига мослаштириш катта ахамиятга эга. Бу мақсадларга эришишда хизмат ва махсулотлар сифатини сифат кўрсаткичлари асосида назорат қилиш ва бахолаш долзарб хисобланади.

Озиқ – овқат махсулотлари сифатини бахолашда сифат кўрсаткичларни фойдаланилиши ўзига хос хусусиятларга эга. Сифат кўрсаткичлари махсулот сифатини бахолашда фойдаланилади. Махсулотни сифат кўрсаткичи уни яратиш ва ишлатиш ёки истеъмол қилиниши шароитига тегишли бўлган ва уни сифатини ташкил этувчи бир ёки бир неча махсулот хусусиятларини миқдорий тавфсифидир. Махсулотларни сифат кўрсаткичлари хар хил бирликларда (ккал, фоизларда, балларда ва х.к.) ифодаланиши, шунингдек улар ўлчамсиз хам бўлиши мумкин. Сифат кўрсаткичларни кўриб чиқишда бир томондан уларни номланишини (намлик, куллиги, қовушқоқлиги ва х.к.), бошқа томондан эса ўзгарувчан хисоб қийматини фарқлаш керак.

Сифатни бошқариш имконияти кўрсаткичларни миқдорий бахолаш зарурлигини назарда тутади. Озиқ – овқат махсулотлари сифатини бахолашда қуйидаги кўрсаткичлар тизими қўлланилади.

Тавфсифланадиган хусусиятлар сонига кўра бирлик, комплексли, хал этувчи ва интеграл сифат кўрсаткичлар фарқланади.

Махсулот сифатини бирлик кўрсаткичи хусусиятлардан бирини тавфсивловчи кўрсаткич хисобланади (масалан, фоизларда намлик миқдори, градусларда нон-булка махсулотлари кислоталиги, балларда ифодаланган таъм, ташқи кўриниш). Бирлик кўрсаткич бирлик махсулотга, шунингдек бир жинсли махсулот тўпламига тегишли бўлиб биргина оддий хусусиятни тавфсивлайди.

Комплексли кўрсаткич махсулотни бир неча хусусиятларини ёки бир неча оддий хусусиятлардан иборат бўлган биргина мураккаб хусусиятни тавфсивлайди. Масалан, махсулотни «озиқавий қиймат» кўрсаткичи комплексли кўрсаткич хисобланиб, оқсил, углевод, ёғ, минерал моддалар миқдори ва органолептик хусусиятларни белгилайди. Комплексли кўрсаткич қуйидаги формула бўйича хисобланади

$$K_0 = \sum_{x}^{n} K_i k_i ,$$

бу ерда $К_0$ – тахлил этилаётган махсулотни «n» турли хусусиятларини тавфсифлайди;

$К_i$ – бахоланадиган махсулотни і - хусусиятини кўрсаткичи;

$К_i$ – кўрсаткични ахамиятлилиги коэффициенти.

Махсулот сифатини хал этувчи кўрсаткичи шундай кўрсаткич хисобланадики, унга кўра сифатни бахолаш учун ечим қабул қилинади.

Махсулот сифат кўрсаткичларини ахамиятлилиги коэффициенти бошқа сифат кўрсаткичлари ўртасида махсулотни ушбу сифати ахамиятлилигини миқдорий тавфсифидир.

Ахамиятлилик коэффициентлари социологик ва экспертли усуллар ёрдамида, шунингдек махсулотни ушбу сифат кўрсаткичини махсулот истеъмоли ёки сотуви самарадорлигига таъсирини тахлил этиш асосида аниқланиши мумкин.

Хал этувчи кўрсаткич комплексли ва бирлик бўлиши мумкин. Агар хал этувчи кўрсаткич комплексли бўлса, у холда у умумлаштирувчи кўрсаткич деб номланади. Умумий овқатланишда умумлаштирувчи кўрсаткич озиқавий қиймат хисобланади.

Махсулот сифатини интеграл кўрсаткичи истеъмолдан олинган фойдали самарани уни яратиш, ишлатиш ёки истеъмолига қилинган харажатларга бўлган нисбатидир. Умумий овқатланиш махсулотлари учун бундай кўрсаткич сифатида аминокислотали скор, интеграл скор намоён бўлади.

Сифат кўрсаткичлари ифодаланиш усулларига кўра натурал бирликларда (килограммлар, метр, баллар, ўлчамсиз), нарх бирликларида бўлиши мумкин.

Сифат даражасини бахоланишига кўра базавий, нисбий, номинал ва чегаравий кўрсаткичлар фарқланади.

Аниқлаш босқичи бўйича: башоратланадиган; лойихаланадиган; ишлаб чиқариш; ишлатиш кўрсаткичлари фарқланади.

Махсулот хусусиятларини тавфсифланиши бўйича белгиланиш, иқтисодий, ишончлилик, эргономик, эстетик, технологийлик, транспортабеллик, стандартлаштириш, патент-хуқуқий, экологик ва хавфсизлик кўрсаткичлар гурухлари фарқланади.

Белгиланиш кўрсаткичлари гурухига махсулотни таркиби ва структураси майда гурухлари тегишли. Махсулотни таркиби (оқсил, ёғ, углевод ва бошқалар миқдори) аввало махсулот озиқавий қийматини тавфсифлайди, унинг биологик ва энергетик қиймати хақида маълумот беради.

Махсулот структурасини тавфсифловчи кўрсаткичлардан органолептик сифат кўрсаткичи – консистенция (қаттиқ, нозик, юмшоқ ва бошқалар) ишлатиладики, у миқдорий ифодаланишга эга бўлмайди ва объектив усуллар ёрдамида аниқланади.

Иқтисодий кўрсаткичлар махсулотни ишлаб чиқиш, тайёрлаш, сақлаш ва сотишга қилинадиган харажатларни акс эттиради. Иқтисодий усуллар ёрдамида махсулотни технологийлиги, уни унификация даражаси бахоланади.

Ишончилик кўрсаткичлари махсулотни сақлаш ва сотиш шароитларига боғлиқ холда сақланувчанлигини тавфсифлайдики, бу эса махсулотни кафолатли сақлаш муддатларини белгилашни ва уларни меъёрий хужжатларда акслантиришни таққозо қилади.

Эргономик кўрсаткичлар махсулотга қўйиладиган гигиеник, физиологик, технологик ва психологик талабларни тавфсифлайди. Гигиеник нуқтаи назардан махсулот зарасиз бўлиши керак. Физиологик кўрсаткичлар махсулотни одамни озиқавий моддалар ва энергияга бўлган физиологик эхтиёжларига мос келишини аниқлаш учун фойдаланилади. Психологик кўрсаткичлар махсулотни одамни психологик хусусиятларига (миллий, якка) мос келишини аниқлашда фойдаланилади.

Эстетик кўрсаткичлар махсулотни жозибадорлигини, ўзига хослигини ва чиройлилигини тавфсифлайди.

Технологийлик кўрсаткичлари махсулот ишлаб чиқаришда мехнат, материал, энергия сарфини тавфсифлайди.

Транспортабеллик кўрсаткичлари махсулотни транспорт ёрдамида ташиш имкониятини, стандарт контейнерлардан фойдаланиш тўлиқлигини тавфсифлайди.

Стандартлаштириш ва унификацияланиши кўрсаткичи стандартлаштирилган махсулотлар тайёрлаш даражасини тавфсифлайди.

Патент – хуқуқий кўрсаткичлар махсулотни янгилик даражасини (патент тозалиги) ва ушбу янгиликни патент, лицензия билан тегишлича расмийлаштирилишини тавфсифлайди.

Экологик тавфсифлар махсулотни тайёрлаш, фойдаланишда атроф мухитга чиқариладиган зарарларни тавфсифлайди.

Хавфсилик кўрсаткичлари махсулотни ишлаб чиқаришда персонални турли жарохатлардан химояланганлигини ва махсулотни истеъмол қилинишида эса одам соғлигини химояланганлигини тавфсифлайди.

Шундай қилиб, озиқ – овқат махсулотлари сифатини бахолашда фойдаланиладиган сифат кўрсаткичлари тавфсифланадиган хусусиятлар сони, ифодаланиш усуллари, аниқлаш босқичлари ва махсулот хусусиятларини тавфсифланиши бўйича таснифланади. Озиқ-овқат махсулотларининг сифат кўрсаткичлари номенклатурасини тахлили шуни кўрсатадики, у хизматлар сифат кўрсаткичлари тизимига жуда монанд бўлган холда айни пайтда хизмат хусусиятлари юзага келтирадиган қатор ўзига хос хусусиятларга эга.

Suvonov Ziyobidin Shaminovich
SamISI “Servis” kafedrasi katta o‘qituvchisi

OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHDA “HALOL” STANDARTLARINING O‘RNI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada oziq-ovqat xavfsizli ta’minlashda “halol” standartlarining o‘rni, halol oziq-ovqat mahsulotlarining inson salomatligini saqlashi haqidagi ma’lumotlar muxokama qilingan*

Kalit so‘zlar: *halol va xarom, halol sertifikat, islom ilmi, islom qonunlari*

Ma’lumotlarga qaraganda sayyoramizda musulmonlarning umumiy soni 1 476 250 000 ni tashkil etadi. Ulardan 1 milliardi Osiyoda yashaydi, 400 mln. Afrikada, 44 mln. Evropada va 6 mln. Amerikada istiqomad qiladi. Er sayyorasining har besh kishidan biri musulmondir. Jumladan O‘zbekiston aholisining asosiy qismini musulmonlar tashkil qiladi.

Dunyo tarixiga nazar tashlasak Islom diyorlarida ilm-fan yuksak darajada rivojlangan. Musulmon olimlari dunyodagi juda ko‘p kashfiyotlarni taqdim qilganlar. Islomda hadis ilmining mazmun mohiyatini dunyo musulmonlariga qolaversa butun insoniyatga tushintirib bergan bizning bobokalonlarimiz hisoblanishadi. Ularning qoldirgan boy madaniy merosi orqali dinning muqaddas kitobi Qur’oni Karimni va islom ilmining mazmun va mohiyatini tushinishimiz va islomdagi asosiy tushinchalarini anglashimiz mumkin.

Islomda shunday bir tushincha borki, bu halol va xarom tushinchalaridir va bu dinning mohiyatidir. Diniy e’tiqodga ko‘ra musulmonlar zid bo‘lgan, taqiqlangan hatti-harakatlardan qaytariladi. Har bir bir dinda bo‘lgani kabi Islomda ham huquqiy va ahloqiy tizimlarda taqiqlar mavjud.

So‘nggi yillarda butun dunyoda yashaydigan musulmon aholining didi va qiziqishlari xilma-xilligi sababli halol oziq-ovqat mahsulotlariga talab katta. SHu bilan birga, musulmonlarning diniy e’tiqodlari va ushbu mahsulotlarni Islom qonunlariga muvofiq sertifikatlash talabi bilan bog‘liq. Halol arabcha atama bo‘lib, "qonuniy" degan ma’noni anglatadi. Halol oziq-ovqat yoki ichimlik mahsulotlari standart talablarga to‘liq javob berishi kerak. Halol sertifikatlangan oziq-ovqat mahsulotlariga dinda taqiqlanmagan halol ovqatlar kiradi[26].

Dunyo aholisining doimiy o‘sishi tufayli yarim tayyor mahsulotlarga talab ham tez sur’atlar bilan o‘sib bormoqda. YAqin kelajakda halol oziq-ovqat bozorining rivojlanishini tezlashtiradigan asosiy omillar musulmon aholisi turmush tarzining yaxshilanishi va daromadining ko‘payishi hisoblanadi. YAqin kelajakda halol oziq-ovqat bozorida to‘yib ovqatlanmaydigan aholi sonining ko‘payishi natijasida ozuqaviy qo‘shimchalarga bo‘lgan talabning ortishi tufayli sezilarli o‘sish sur’atlari kutilmoqda. O‘zbekistonning qadimiy arxeologik ob’ektlari va muqaddas qadamjolari, noyob milliy taomlari, zamonaviy milliy ovqatlanish tizimi, xalqimizning betakror mehmondo‘stligi hamda yurtimizda yaratilayotgan shart-

[26] З.Ш.Сувонов. «Ўзбекистонда ҳалол стандартларини қўллашнинг иқтисодий истиқболлари». «Сервис» илмий-амалий журнал. 2021 йил махсус сони II қисм 17-22 бетлар.

sharoitlar turistlarni o‘ziga jalb qilmoqda.

O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti SHavkat Mirziyoev Oliy Majlisga 2017 yil 22 dekabrdagi Murojaatnomasida “ ... sohaga jahon brendlarini faol jalb etgan holda, biz ziyorat turizmi ... gastronomik turizm va bu sohaning boshqa tarmoqlarini rivojlantirishga alohida e’tibor qaratishimiz zarur”[27] deb ta’kidlab o‘tgan edi.

Bugungi kunda mamlakatimizda turist-mehmonlarga sifatli xizmat ko‘rsatish an’analari keng shakllangan bo‘lib, bu borada servisning jahon standartlariga to‘liq javob beradigan zamonaviy ovqatlanish xizmatlarining zaruriyatini talab qilmoqda. Ayniqsa, Islom davlatlaridan tashrif buyurgan musulmon turistlarni ovqatlantirish bugungi turizm globallashuvining muhim vazifalaridan hisoblanadi.

O‘zDSt 3286:2018 halol oziq-ovqat mahsulotlari buyicha umumiy qo‘llanma, O‘zDSt ISO/TS 22000:2009 Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining menejment tizmlari. Oziq-ovqt mahsulotlarini ishlab chiqaradigan tizimidagi barcha tashkilotlarga qo‘yiladigan talablar.

O‘zDSt ISO/TS 2203:2014 Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligining menejment tizmlari. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi menejmenti tizmlarining auditini amalga oshiruvchi va sertifikatlashtiruvchi idoralarga doir talablar.

Musulmonlarni sayohat chog‘ida halol standartlari asosida ishlab chiqarilgan halol mahsulotlar bilan ta’minotini tashkil etish muhim vazifalardan biri hisoblanadi. Islom dini qoidalariga ko‘ra, har bir musulmon, dinning muqaddas kitoblarida ko‘rsatilgan me’yor va qadriyatlarga mos ovqatlanish tartib-qoidalariga rioya qilishi hamda mas’uliyat bilan unga itoat etishni talab qiladi.

“Halol” atamasi, “qonuniy” yoki “ruxsat etilgan”, Islomda shariat hukmiga muvofiq esa “ichsa, foydalansa bo‘ladigan, xarom emas”[28] degan ma’noni anglatadi. Halol oziq-ovqat, halol turmush tarzi va hatto halol xizmatlar ham mavjud. Halol tushunchasi oziq-ovqat va ichimliklar bilan birga bank va moliya, sayyohlik, farmatsevtika, ish joylari, texnologiya va transport xizmatlari bilan shug‘illanuvchi har qanday islomiy shariat talablarga mos mahsulot va xizmatlarni ham o‘z ichiga oladi.

Islomiy halol munosabatlari hayotning barcha jabhalarini o‘zida mujassam etib, Islomiy shariatning ikki manbasi Qur’on va Sunnat asosida o‘rnatiladi. Halol oziq-ovqat va oziq-ovqat iste’moli islomiy qonunlar asosida iste’mol qilinishiga ruxsat etilganligini bildiradi. Harom esa din buyicha ta’qiqlangan oziq-ovqat mahsulotlarini anglatadi.

Halol ko‘rsatmalarga amal qilish ayniqsa kunlik oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olish, ovqatlanish tizimiga rioya qilish islomiy munosabatlarning eng muhim shartidir.

Islomiy nuqtai nazardan kelib chiqib inson iste’moli uchun xarom bo‘lgan mahsulotlar qo‘yidagilar[29]:

---

[27] http://uza.uz/oz/documents/zbekiston-respublikasi-prezidenti-shavkat-mirziyeevning-oliy-22-12-2017

[28] “Ўзбек тилининг изоҳли луғати 80 000 дан ортиқ сўз ва сўз бирикмаси”, “Ўзбекитон миллий энциклопедияси” Давлат илмий нашриёти.Тошкент; 494-бет

[29] Шайх Мухаммад Содиқ Мухаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й. 80-81бетлар

* Noto‘g‘ri o‘ldirilgan halol hayvon go‘shtlari;
* Allohdan boshqa ism bilan so‘yilgan hayvon go‘shtlari;
* Xachir, eshak, chuchqa va fil go‘shtlari;
* Alkogol va zaxarli moddalar;
* Zaxarli bo‘lgan barcha o‘simliklar;
* SHer, itlar, burilar yoki yo‘lbars kabi tirnoqli hayvonlar;
* Boyqush, burgut, lochin, qirg‘iy kabi qushlar;
* Sichqon, chayon, ilon, chumoli, suvarak, o‘rgimchak, ari kabi zararkunandalar;
* YUqorida sanab o‘tilganlar bilan ifloslangan oziq-ovqat mahsulotlar.

Qadimgi millatlar, xususan, eyiladigan hayvonlar xususida va boshqa eyilishi va ichilishi joiz bo‘lgan va bo‘lmagan narsalar haqida ko‘p ixtilof qilganlar. Xuddi shuningdek nabotiy emak va ichkiliklar xususida ham insonlar orasida katta ixtiloflar borligi ma’lum, Islom dini bularning ichimliklarni harom qilgan. Ammo bu xoh uzumdan, xoh xurmo yoki arpadan bo‘lsin, xoh boshqa bir moddadan tayyorlangan bo‘lsin, ichkilik (mast qiluvchi har narsa) haromdir. YAna insonni hushdan va aqldan ayiradigan va vujudga zararli bo‘lgan har narsa harom qilingandir. Eyiladigan hayvonlar va hayvoniy emaklar esa millatlar va jamiyatlarni katta bir fikr ayriligiga tushirgan mavzulardir.

Islom pok bo‘lgan narsalarni halol qiladi.

Hayvon go‘shti eyish xususida hukm berishda insonlarning bir qismi isrofga yo‘l qo‘yar ekan, boshqa bir qismi esa, hadan tashqari ta’qiqlar keltirar ekan. Islom dini butun bashariyatni shunday so‘zlar bilan haq yo‘lga da’vat etgandir: "Ey odamlar, erdagi halol, pok narsalardan englar va shaytonning izidan ergashmanglar. SHubhasiz, u sizlarning ochiq dushmanlaringizdir" (Baqara surasi - 168). Islom barcha insonlarga xitob etib, bevosita o‘zlari uchun ulkan er yuzi dasturxonidan pok bo‘lgan har narsani eyishlarini buyuradi va bazi insonlarga Alloh taolo halol qilgan pok narsalarni yomon ko‘rsatish bilan halolni harom qilib olishlariga sabab bo‘lgan va bu tariqa o‘zlarini pok bo‘lgan narsalardan mahrum etib zalolat jarligi yoqasiga boshlagan shaytonning yo‘liga kirmaslikka chaqiradi. Va yana mo‘min kishilarga shunday xitob qiladi: "Ey mo‘minlar, sizlarga rizq qilib berganimiz - pokiza narsalardan englar va agar Allohning o‘zigagina ibodat qilguvchi bo‘lsangizlar, U zotga shukr qilingiz! U sizlarga faqatgina o‘laksa, qonni, to‘ng‘iz go‘shtini va Alloxdan o‘zgaga atalib so‘yilgan narsalarnigina harom qildi. Endi kimki zolim va haddan oshmagan holida, nochor vaziyatda qolsa, gunohkor bo‘lmaydi. Albatta Alloh mag‘firat qiluvchi, rahimdildir" (Baqara surasi-172-173).

Mo‘minlarga xol bo‘lgan bu amr bilan Alloh taolo o‘zlariga ehson pok narsalardan eyishga va evaziga shukr qilishlikka buyuradi. Ayni paytda mazkur oyati karimada va yana boshqa bir necha oyatda eslatib o‘tilgan bu to‘rt narsadan boshqasini harom qilinmaganligi ochiq bildiriladi. Haromlarning bu to‘rt qismida birlashgani quyidagi oyati karimada ham ta’kidlanmoqda: "Ayting: "Menga vahiy qilingan Qur’onda eydigan kishi uchun harom qilingan narsani ko‘rmayapman. Magar o‘laksa yo to‘kilgan qon, yoki to‘ng‘iz go‘shti bo‘lsa-chunki u haromdir-yoxud Allohdan o‘zga uchun atalgan bo‘lsa (haromdir). Bas, kim zolim va tajovuzkor bo‘lmagan holda muztar bo‘lib qolsa (masalan, ochlikdan o‘lmaslik uchun u

narsalardan eyish bilan gunohkor bo‘lmas), Zero Parvardigoringiz mag‘firatli, mehribondir".

Qur’oni Karimning Moida surasida esa haromlar o‘zining yanada keng va ochiq ifodasini topgan: "Sizlarga o‘laksa, qon, to‘ng‘iz go‘shti, Alloxdan boshqa birovning yo‘lida so‘yilgan narsa, bo‘g‘ilib o‘lgan, urib o‘ldirilgan baland joydan kulab o‘lgan, (boshqa biron hayvon bilan) so‘zishib o‘lgan va yirtqich hayvon tishlab o‘ldirgan jonivorlar harom qilindi. Magar (bu jonivorlarni joni chiqmasdan turib) so‘yib yuborishga ulgurib qolgan bo‘lsangiz, haloldir. YAna butlarga atab so‘yilgan hayvonlar (go‘shtini iste’mol qilish) va (fol) cho‘plardan qismatingizni so‘rashingiz (ham sizlarga harom qilindi)" (Moida surasi - 3).

Haromlarning sonini o‘ntaga chiqargan bu oyat bilan to‘rt qism bo‘lib eslatgan avvalgi oyatlar o‘rtasida hech bir qarama-qarshilik yo‘q. Faqatgina keyingi oyat oldingi oyatlarga tafsir bo‘lib kelgan. Zero, bo‘g‘ilib o‘lgan, urib o‘ldirilgan, baland joydan qulab tushgan, boshqa biron hayvon tomonidan suzib o‘ldirilgan hamda yirtqich hayvonlar tomonidan tishlib o‘ldirilgan hayvonlarning barchasi o‘limtik hisoblanadi. But va sanamlar poyida so‘yilgan hayvonlar ham Alloh taolodan boshqasiga atab so‘yilganlar hukmida bo‘lib harom sanaladi.

O‘limtikning harom bo‘lishi va hikmati.

Harom sifatida oyatlarda ochiqcha bildirilgan ilk narsa o‘limtikdir. YA’ni, bu degani inson tarafidan qo‘li bilan so‘yilmagan va ov qilinmay turib o‘lgan hayvon yoxud qush demakdir.

Zamoniy ilm va aql o‘limtikning harom ekanligini va undan foydalanish noo‘rin bir ish ekanligini shubhasiz tan oladi va tasdiqlaydi. Bu o‘rinda hech ikkinlanmay ayta olamizki, buning bir qancha hikmatlari bor. Bu hikmatlarni quyidagi tartibda sanab o‘tish mumkin:

a) sog‘lom yaratilishda bo‘lgan har qanday kishi o‘limtikdan hazar va nafrat etadi. Aqli sog‘lom bo‘lgan butun insonlar o‘limtik eyishlikni kishilik mavqeini tubanlashtiradigan bir ish deb hisoblaydilar. SHu sababdan ahli kitob bo‘lgan butun millatlar (so‘yish shakli qanday bo‘lishidan qat’iy nazar) so‘yilgan hayvonlardan boshqasini emaganlar va o‘limtikni harom deb bilganlar.

b) yana bir hikmati shundaki, musulmon kishi har bir ishni niyat va iroda bilan bajarishga harakat qiladi. Niyati va kuchini qo‘llamay turib bir narsa yoxud bir mevani qulga kiritishni o‘ylamaydi. Zero hayvonni o‘limtik bo‘lib qolishidan asragan so‘yishlikdan maqsad emoqlik niyatida hayvon ruhini jasaddan chiqarilishligidir. YA’ni, bu ishda bir niyat va unga sarf etilgan kuch mavjuddir. Bu jihatni iroda sarf etilmay qo‘lga kiritilgan har narsaning harom bo‘lgani kabi o‘limtik ham haromdir. So‘yilgan va ovlanganlarda esa ma’lum bir niyat va ish kuchi vositasi bo‘ladi.

v) o‘z-o‘zidan o‘lgan bir hayvon ehtimol yuqumli bir kasallik yoxud zararli bir o‘tni va shuga o‘xshash sababdan o‘lgandir. SHuningdek, zaiflik va kuchsizlikdan o‘lgan hayvonlar ham bo‘ladi. Butun bu holatlarning zararli emasligiga hech kim kafolat bera olmaydi.

g) Alloh taolo insonlarga o‘limtikni harom qilishlik bilan boshqa hayvon qushlarga (rahmat sifatida) o‘limtikdan oziqlanishlarini ta’minlagandir. Zero, Qur’oni Karimda ta’kidlanganidek hayvonlar va kushlar ham insonlarga o‘xshash alohida-alohida millat holidadirlar. Bu holat cho‘l va sahrolarda, hayvon o‘lim-tiklari

ko‘milmay qolgan ochiq erda yanada yaqqolroq ko‘zga tashlanadi.

d) bu ishni yana bir hikmati shundaki, inson o‘zi ega bo‘lgan bir hayvonni ko‘ldan chiqarishni, o‘lim changaliga tushishligini istamaydi, u kuchsizlansa yo kasallansa davolashga, azob panjasidan qutqarishga va bu yo‘l bilan hayotini saqlab qolishga harakat qiladi.

Qonning harom bo‘lishligi.

Haromlarning ikkinchisi: oqqan qondir. Ibn Abbos (r.a.)dan talaqning halol yoki haromligini hukmi so‘ralganda "englar" dedi. So‘ngra u qon ekanligini xabar berganlarida shunday dedi: "Sizga harom qilingan narsa- oqqan qondir. Buning harom qilinishining hikmati iflos ekanligida va pok xilqatli inson tabiatining u narsani qabul qilmasligidir. Ayni paytda u o‘limtik singari zararlidir, Johiliyat davrida arablar och qolganlarida uchli yoki keskir bir narsa olib hayvonlarga suqar va uning oqqan qonini yig‘ib ichar edilar. Bu haqda johiliyat davri arab shoiri A’sho shunday yozadi: "Ehtiyot bo‘l, o‘limtikka yaqinlashma, Keskir suyak ila aslo qon oqizma". Bunday qon oqishliklar hayvonlarga aziyt va zarar kelishi tufayli Alloh taolo uni harom qilgandir.

Cho‘chqa go‘shti.

Harom qilinganlardan uchinchisi cho‘chqa go‘shtidir. Ha, bu xususda sog‘lom tabiatli insonlar har narsadan avval, uni iflosligini biladilar, undan nafratlanadilar va undan uzoq turadilar. CHunki u hayvonning birdan-bir sevimli ozuqasi axlat va ifloslikdir. Zamonaviy tibbiyot ilmi butun iqlimlarda, xususan, issiq o‘lkalarda cho‘chqa go‘shtining juda zararli ekanini isbot etdi. Ilmiy tajribalar cho‘chqa go‘shtida o‘ldiruvchi trixin mikrobi va boshqa bir qancha zararli bakteriyalar borligini ko‘rsatadi. Kim biladi, balki kelajakda ilm va fan harom qilishlikning hikmatlari haqida bizga bilganlarimizdan ham ko‘proq haqiqatlarni kashf etar. Alloh taolo o‘z rasulini vasf va ta’rif qilar ekan qanchalar haq ifoda etadi:

"U (payg‘ambar) ...pok narsalarni ularga (insonlarga) harom qiladi" (A’rof surasi-157). YAna bu xususda bir qancha tadqiqotchilar muttasil cho‘chqa egan kishilarda rashk qilish tuyg‘usining yo‘qola borishini kuzatilganini xabar beradilar.

Alloh taolodan boshqaga atab so‘yilgan qurbonliklar.

Haromlarning to‘rtinchi - qismiga Alloh taolodan boshqaga atab so‘yilgan ya’ni, zabh qilinayotgan but va shunga o‘xshash narsalarning nomi zikr etilgan hayvonlardir.

Insonni yaratgan, er yuzidagi yaratgan borliqlarni unga bo‘yinsundirib qo‘ygan Alloh taolo O‘z ismini zikr etishlik sharti bilan insonlarga hayvon so‘yib undan foydalanishga ruxsat bergandir. Alloh taoloning ismini u asnoda zikr etishlikning ma’nosi, bu ish faqat Alloh taoloning izni va rizosi bilan amalga oshirilganini eslatish demakdir. Qurbonlik so‘yish asnosida Alloh taolodan boshqaning ismi zikr etildimi o‘rtada Alloh taoloning izni va rizosidan hech narsa qolmaydi va bu tariqa so‘yilgan qurbonlikdan marhrum bo‘linadi".

Halol konsepsiyasida musulmonlar uchun tayyorlanadigan oziq-ovqatlar sifatli, xavfsiz, gigienik bo‘lishi shu bilan birga halol bo‘lishi kerak. Alohida ta’kidlash kerakki, eng muhim jihati musulmonlar o‘zlarining har bir luqma taomlari, halol mehnat ila topishi zarur bo‘ladi. YA’ni oziq-ovqatning jismi halol bo‘lishi bilan birga, ular ishlab topgan kasb ham halol bo‘lishi shart. Qaroqchilik, o‘g‘rilik,

poraxo‘rlik, zo‘ravonlik, aldamchilik, kabi shariat harom qilgan yo‘llar bilan topilgan pulga sotib olingan oziq-ovqatlarning barchasi harom hisoblanadi[30].

Islom ilmi targ‘ib qilgan yuqoridagi ta’limotga barcha musulmonlar e’tiqod etishadi. SHu bilan birga o‘z sayyohatlari davrida bu e’tiqodlarga amal qilishadi. SHunday ekan ularning ehtiyojlaridan kelib chiqib Respublikamizda “Halol” turizm bozorini tahlil qilishni taqozo etadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning Oliy Majlisga 2017 yil 22 dekabrdagi Murojaatnomasi.

2. “O‘zbekiston Respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining farmoni, Toshkent sh., 2019 yil 5 yanvar, PF-5611-son

3. “2018-2019 yillarda Samarqand viloyatida turizmni yanada rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” gi O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 16 mart, PQ-3609-son Qarori

4. Shayx Muxammad Sodiq Muxammad YUsuf “Ijtimoiy odoblar”, “Hilol-Nashr”. Toshkent. 2018 y. 80-81bet

5. www.islam.ru/ islamskiy informatsionniy portal

7. www.stat.uz

8. www.uzbekistonovozi.uz

З.Ш.Сувонов – СамИСИ “Сервис” кафедраси ўқитувчиси.

ХАЛҚАРО ОЗИҚ-ОВҚАТ БОЗОРИГА ЧИҚИШДА ҲАЛОЛ СТАНДАРТЛАРИНИНГ ЎРНИ

Аннотация: *мақолада жаҳон иқтисодиётида шаклланган “ҳалол” стандарти ва сертификатига эга бўлган маҳсулотлар ва хизматлар бозорида компанияларнинг ривожланиш истиқболлари ҳамда имкониятлари тахлил қилинган.*

Калит сўзлар*: ҳалол, стандартлаштириш, ислом, ҳалол озиқ-овқат саноати, бозор.*

Дунё тарихига назар ташласак Ислом диёрларида илм-фан юксак даражада ривожланган. Мусулмон олимлари дунёдаги жуда кўп кашфиётларни тақдим қилганлар. Исломда ҳадис илмининг мазмун моҳиятини дунё мусулмонларига қолаверса бутун инсониятга тушинтириб берган бизнинг бобокалонларимиз ҳисобланишади. Уларнинг қолдирган бой маданий мероси орқали диннинг муқаддас китоби Қуръони Каримни ва ислом илмининг мазмун ва моҳиятини тушинишимиз ва исломдаги асосий тушинчаларини англашимиз мумкин.

Исломда шундай бир тушинча борки, бу ҳалол ва харом тушинчаларидир ва бу диннинг моҳиятидир. Диний эътиқодга кўра мусулмонлар зид бўлган, тақиқланган ҳатти-ҳаракатлардан қайтарилади. Ҳар бир бир динда бўлгани каби

[30] Шайх Мухаммад Содиқ Мухаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й. 82-бет

Исломда ҳам ҳуқуқий ва аҳлоқий тизимларда тақиқлар мавжуд.

Сўнгги йилларда бутун дунёда яшайдиган мусулмон аҳолининг диди ва қизиқишлари хилма-хиллиги сабабли ҳалол озиқ-овқат маҳсулотларига талаб катта. Шу билан бирга, мусулмонларнинг диний эътиқодлари ва ушбу маҳсулотларни Ислом қонунларига мувофиқ сертификатлаш талаби билан боғлиқ. Ҳалол арабча атама бўлиб, "қонуний" деган маънони англатади. Ҳалол озиқ-овқат ёки ичимлик маҳсулотлари стандарт талабларга тўлиқ жавоб бериши керак. Ҳалол сертификатланган озиқ-овқат маҳсулотларига динда тақиқланмаган ҳалол овқатлар киради. Қуръони Каримда қўйидаги оятлар келтирилган . “Эй муминлар, сизларга ризқ қилиб берганимиз - покиза нарсалардан енглар ва агар оллоҳнинг ўзигагина ибодат қилгувчи бўлсангизлар, у зодга шукр қилингиз!”, “У сизларга фақатгина ўлакса, қонни, тўнғиз гўштини ва оллоҳдан ўзгага аталиб сўйилган нарсаларнигина харом қилди”[31]. Дунё аҳолисининг доимий ўсиши туфайли ярим тайёр маҳсулотларга талаб ҳам тез суръатлар билан ўсиб бормоқда. Яқин келажакда ҳалол озиқ-овқат бозорининг ривожланишини тезлаштирадиган асосий омиллар мусулмон аҳолиси турмуш тарзининг яхшиланиши ва даромадининг кўпайиши ҳисобланади. Яқин келажакда ҳалол озиқ-овқат бозорида тўйиб овқатланмайдиган аҳоли сонининг кўпайиши натижасида озуқавий қўшимчаларга бўлган талабнинг ортиши туфайли сезиларли ўсиш суръатлари кутилмоқда.

Ҳалол бозори нафақат озиқ-овқат сектори чегараси билан чекланиб қолмайди, балки у косметика ва фармацевтика, санитария буюмлари ва тиббий асбоб-ускуналарни, шунингдек логистика, маркетинг, электрон оммавий ахборот воситалари, қадоқлаш, брендлаш ва молиялаштириш ва бошқаларни ўз ичига олади. Буни қўйидагича тасвирлашимиз мумкин.

Ишлаб чиқаришни ривожлантиришнинг ҳозирги босқичида маҳсулот сифати муаммосига катта эътибор берилмоқда. Бу бир неча омилларга боғлиқ.

Биринчидан, экологик муаммолар. Саноат инқилоби инсониятга нафақат ижобий ҳодисаларни олиб келди, балки ишлаб чиқариш соҳасидаги янгиликлар, меҳнат унумдорлигини ошириш, оммавий ишлаб чиқариш асосий таҳдидига айланган бир қатор экологик муаммоларни келтириб чиқарди. Шунинг учун озиқ-овқат соҳасида маҳсулотларнинг сифати ва хавфсизлиги қатъий назоратга олиш зарурати тўғилди.

Иккинчидан, дунё аҳолисининг (ҳозирги кунда 7 миллиарддан ортиқ одам) ўсиб бораётган талабини қондириш учун ишлаб чиқариш даражасини ошириш ва харажатларни максимал даражада камайтиришга йўналтирилган. Кўпинча бу оқибатлари жиҳатидан хавфли бўлган усулларга мурожаат қилади. Шу муносабат билан бу соҳада стандартлаштириш жуда катта рол ўйнайди, чунки у хавфсизликни белгилайди.

Иқтисодиётни замонавий ривожланишининг яна бир хусусияти шундаки, истеъмолчи ва унинг эҳтиёжларини қондириш биринчи ўринда туради. Албатта, аҳоли фаровонлигининг ўсишида бутун жамият манфаатлари, шунингдек, фойда олишда ишлаб чиқарувчиларнинг манфаатлари жуда муҳим

[31] Қуръони Карим. Бақара сураси 172-173 оятлар.

рол ўйнайди. Аммо бу манфаатларни инсон эҳтиёжларини қондирмасдан амалга ошириш мумкин эмас. Истеъмолчининг ўзига келсак, институционал иқтисодиёт вакилларининг назарияларига кўра, унинг ҳозирги босқичидаги ҳатти-ҳаракатлари турли ҳил имтиёзлар, анъаналарга, диний ва аҳлоқий меъёрларга риоя қилиш, маънавий эҳтиёжларни қондиришга қаратилган.

ХХ асрнинг иккинчи ярмидан бошлаб дунё аҳолиси, шу жумладан мусулмон аҳолининг ўсиши билан боғлиқ равишда ГОСТ, ИСО ва бошқалар каби мавжуд стандартлаштириш ва сертификатлаш тизимлари билан бир қаторда "ҳалол" сифат тизимлари ривожлана бошлади. Айни пайтда жаҳон иқтисодиётида ҳалол саноати шаклланмоқда.

Ҳалол озиқ-овқат маҳсулотлари ишлаб чиқариш барча сабзавот ва ҳайвонот маҳсулотлари динда буюрилган қоидалар асосида етиштириш. Ҳайвонот маҳсулотларида белгиланган суйиш қоидаларига мувофиқ сўйиш, соғлиққа зарарсиз, тоза ва фойдали овқатларга вақтинчалик ва доимий, қисқа ва ўзоқ муддатли зарар етказиш тақиқланади.

Ҳалол талабларни нафақат ишлаб чиқарилган маҳсулотлар, балки ташкилотнинг ўзи ҳам ислом қоидалари асосида фаолият олиб бориши керак. Ҳалол сифат менежменти тушунчаси озиқ-овқат саноати ва молия соҳасида пайдо бўлган. Айнан шу соҳаларда энг кўп стандартлар ишлаб чиқилган. Бугунги кунда "ҳалол" стандартлаштиришда барча стандартларни бирлаштириш тенденцияси мавжуд. Ушбу жараёнда халқаро ташкилотлар фаол рол ўйнайди.

Ҳалол саноат бозорини тадқиқ қилинганда ҳалол саноатининг фаол ривожланиб бораётганлигини кўрсатди. Ушбу бозор ҳозирда ўсиш босқичида.

Жаҳон ҳалол озиқ-овқат бозори маҳсулот турлари, сотиш канали ва минтақалари бўйича сегментланади. Маҳсулот турига кўра жаҳон ҳалол озиқ-овқат бозори дон, мева ва сабзавотлар, сут ва сут маҳсулотлари ҳамда гўшт, паррандачилик ва денгиз маҳсулотларига бўлинади.

Мева-сабзавот сегментини мева-сабзавот консервалари, музлатилган мева-сабзавот, хом мева ва сабзавотлар ва бошқаларга ажратиш мумкин. Ҳалол озиқ-овқат маҳсулотлари ислом қонунларига биноан тайёрланади ва таркибида ҳеч қандай чўчқа гўшти, алкогол ва бошқа таркибий қисмлар мавжуд бўлмайди, бу эса бутун дунёда бундай маҳсулотларга катта талаб яратмоқда. Бундан ташқари, сут ва сут маҳсулотлари сегменти пишлоқ, йогурт, музқаймоқ ва ширинликлар ва бошқа сегментларга бўлинади. Ушбу маҳсулотларнинг барчаси бактериал культуралар ёрдамида ишлаб чиқарилади. Савдо каналлари маълумотларига кўра глобал ҳалол озиқ-овқат бозори супермаркетлар ва гипермаркетлар, дўкон, ихтисослаштирилган дўкон, электрон тижорат ва бошқа чакана савдо форматларига бўлинган.

Ислом динида эътиқоди туфайли гуноҳ қилишни истамайдиган ва ҳалол озиқ-овқат билан таъминлашни истаган одамлар бу борада озиқ-овқат ишлаб-чиқарувчи компанияларнинг фаолиятига ишонч ҳосил қилишни ҳоҳлашади. Шунинг учун ҳалол озиқ-овқат стандартлари пайдо бўлишига сабаб бўлади. Нафақат ички бозорларда балки чет элда ишлаб чиқарилган ҳалол озиқ-овқат сертификати талаб қилинади. Ушбу хужжат нафақат ишончли ва ҳалол

маҳсулотлар балки ишлаб чиқарувчилар учун маркетинг усулидир.

Ҳалол озиқ-овқат маҳсулотлари стандартларига мувофиқ маҳсулотлар инсоний талаблар ва диний эътиқодлар нуқтаи назаридан муносиб шароитларда бўлиши керак. Ҳар бир ишлаб чиқарилган маҳсулот учун сертификат тури кўрсатилган. Шу тарзда истеъмолчилар ҳам ишлаб чиқарувчилар ҳам умумий асосида учрашадилар.

Ҳалол озиқ-овқат стандартларининг асосий хусусиятлари шундан иборатки озиқ-овқат маҳсулотлари хом ашёни истеъмолчига етказиш босқичидан тортиб то барча исломий эътиқод тамойилларига мувофиқ бўлиши керак. Маҳсулот таркибида ишлатиладиган барча кириш материаллари ва қўшимчалар манбаи ва ишлаб чиқариш усули жиҳатидан ҳам ислом меъзонлари ва инсоний талабларга жавоб бериш керак.

Ҳалол озиқ-овқат стандартлари, шунингдек GMP, GHP каби стандартлар ва гигиена қоидалари хавфлар тахлили ва танқидий назорат нуқталари тизимининг талабларига жавоб бериши керак.

Бошқа тамондан қадоқлаш материаллари ва маҳсулотларни сақлаш шароитлари, шунингдек ишлаб чиқариш босқичлари Ислом мезонлари ва гуманитар талабларга жавоб бериши талаб этилади.

Ишлаб чиқариш корхоналарисининг “Ҳалол озиқ-овқат сертификати” қабул қилишнинг кўплаб ижобий тамонлари бор. Ушбу корхоналарнинг маҳсулотлари, ишлаб чиқариш жараёнлари тозалик ва саломатлик ҳолати сертификатлаш идораси тамонидан текширилгандан сўнг компания бозорда ишончни қозонмоқда. Шунингдек у рақобатчилар орасида ажралиб туради ва рақобат устунлиги туфайли компанияни халқаро савдода устунлигини таъминлайди.

Сифат тизимининг бошқача шартлари ҳам бажарилганлиги ишлаб чиқариш пайтида хавфлар камаяди. Бу харажатларни тежаш ва самарадорликни оширишга олиб келади.

Ҳалол озиқ-овқат сертификатига эга бўлиш компанияларга кўп имкониятлар бериши мумкин.

- рақобат кучига эга бўлиш. Сертификат эгалари бўлган компаниялар учун миллий бозорларда кенг имкониятлар очилади.

- жаҳон бозорларига кириш. Ҳалол озиқ-овқат сектори аста-секин жаҳон бозорида ўз аҳамиятини оширмоқда. Сертификатланган фирмалар маҳсулотларни ушбу бозорларга экспорт қилишда жиддий рақобат кучига эга бўладилар.

- сифатни яхшилаш учун ушбу хужжат бир тамондан маҳсулотларни диний шароитларга мувофиқ ишлаб чиқарилганлиги, бошқа тамондан озиқ-овқат хавфсизлиги, гигиена ва гигиена шароитларига мувофиқлигини тасдиқлайди. Бу эса маҳсулот сифатини оширишга хизмат қилади.

- Ишончни шакллантириш. Истеъмолчилар озиқ-овқат маҳсулотларини сотиб олаётганда танлов қилиш имкониятига эга бўлади.

- Юридик текширувларга тайёр бўлиши. Сертификатлаштириш органи тамонидан ўтказиладиган аудитлар ҳар доим компанияни юридик текширувларга тайёр қилади.

- Компанияни сертификатлаштириш органи тамонидан сертификат олиш жараёнида ҳам ҳар йили ўтказиладиган текширувлар орқали текширилади. Бу яна истеъмолчиларда ишонч ҳиссини оширади.

Ўзбекистон Республикасида “Ҳалол” стандартларини қабул қилиш ва амалиётга жорий этиш ишлари билан биргаликда ушбу стандартларга мувофиқ миллий сертификатлаштириш тизимини яратиш ишлари бошланган.

Республикамизда “Ҳалол” стандартларини қўлланилиши ихтиёрий равишда амалга оширилади. “Ҳалол” белгиси остида ишлаб чиқарилган маҳсулотларнинг назорати амалдаги талабларга асосан мувофиқлик сертификатини берган идора томонидан амалга оширилади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Қуръони Карим. Бақара сураси 172-173 оятлар

2. Global Muslim Travel Index 2020, Mastercard-CrescentRating, APRIL 2020.

3. Шайх Мухаммад Содиқ Мухаммад Юсуф “Ижтимоий одоблар”, “Ҳилол-Нашр”. Тошкент. 2018 й.

4. www.islam.ru/ исламский информационный портал

5. www.stat.uz

Файзиев Ж.С. - т.ф.н., доцент, СамИСИ

СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИГИГА ҚЎЙИЛАДИГАН СТАНДАРТ ТАЛАБЛАРИ

Аннотация. *Ишда сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламент доирасида сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлигига бўлган талаблар тавсифланган.*

Калит сўзлар: *техник регламент, потенциал хавфли моддалар, чегаравий йўл қўйиладиган даражалар, токсик элементлар, микотоксинлар, антибиотиклар, ингибирловчи моддалар, пестицидлар, радионуклидлар*

Аннотация. *В работе в рамках общего технического регламента о безопасности молока и молочных продуктов охарактеризованы требования к безопасности молока и молочных продуктов.*

Ключевые слова: *технический регламент, потенциально опасные вещества, предельно допустимые уровни, токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, ингибирующие вещества, пестициды, радионуклиды.*

Abstract. *The work, within the framework of the General Technical Regulations on the Safety of Milk and Dairy Products, describes the requirements for the safety of milk and dairy products.*

Keywords: *technical regulations, potentially hazardous substances, extremely permissible levels, toxic elements, mycotoxins, antibiotics, inhibitors, pesticides, radionuclides*

Озиқ-овқат маҳсулотларини хавфсизлиги улар истеъмол қилинганда одам организми учун хавфларни ҳам ўткир салбий таъсир (озиқавий захарланишлар ва озиқавий инфекциялар) ва ҳам узоқ оқибатлари (канцероген, мутаген ва тератоген таъсир) нуқтаи назаридан бўлмаслигини акс эттиради. Бошқача

қилиб айтганда, хозирги ва бўлғуси авлод соғлиги учун зарарли, ноқулай таъсирларни кўрсатмайдиган овқатланиш маҳсулотларини хавфсиз деб хисоблаш мумкин.

Озиқ-овқат маҳсулотлари билан одам организмига унинг соғлиги учун хавфли бўлган анча миқдордаги моддалар келиб тушиши мумкин. Шунинг учун истеъмолчилар соғлиги учун хавфсизлигини кафолатловчи, озиқ-овқат маҳсулотлари сифатини самарали назорат қилишда масъулиятни ошириш билан боғлиқ бўлган муаммолар долзарб ҳисобланади.

2017 йил 7 июль куни Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш ҳақида” ги 474-сонли қарори қабул қилинди. Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни расмий эълон қилинган кунидан бошлаб ўн саккиз ой ўтгандан кейин амалга киритилиши белгиланган.

Сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлигига бўлган талаблар қуйидагилар асосида шакллантирилади:

- хом ашё, тайёр сут маҳсулотларига бўлган санитария қоидалари, меъёр ва гигиеник нормативлар, ветеринария-санитария қоидалари ва меъёрлар;
- сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлиги бўйича қўшимча талаблар;
- ҳом ашё ва маҳсулотларни жўнатиш ва сақлашга бўлган талаблар;
- экологик хавфсизлигига бўлган талаблар.

Ўзбекистон Республикаси худудида муомилада бўлган сут ва сут маҳсулотлари ўрнатилган яроғлилик муддати доирасида ва ундан кўп муддатда хавфсиз бўлиши ва техник регламентнинг 2-7 иловалари талабларига мувофиқ бўлиши лозим.

Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқнинг физик-кимёвий хавфсизлик талаблари, улардаги потенциал хавфли моддалар, микроорганизмлар ва соматик хужайраларнинг чегаравий йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 2-чи иловасида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган даражалардан ошмаслиги лозим. Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқдаги потенциал хавфли моддаларнинг чегаравий йўл қўйиладиган даражалари 1-жадвалда келтирилган.

Хом сутда ветеринария дори воситаларини қолдиқли миқдорини йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 3-чи иловасида кўрсатилган йўл қўйиладиган даражалардан ошмаслиги лозим.

Сут ва сут маҳсулотлари, ивитқилар, озиқавий муҳитлар, ферментли препаратларда потенциал хавфли моддалар, микроорганизмларни йўл қўйиладиган даражалари техник регламентни 4 ва 5-чи иловаларида кўрсатилган чегаравий йўл қўйиладиган даражалардан ошмаслиги лозим.

Сут ва сут маҳсулотларини физик-кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари техник регламентнинг 7 иловаси талабларига мувофиқ бўлиши лозим.

Ишлаб чиқариш хоналари, жихозлар, инвентар, тара, транспорт воситаларини ювиш ва дезинфекциялаш сут ва сут маҳсулотлари хавфсизлигини таъминлаши, уларни мумкин бўлган ифлосланиши олдини

олиши керак.

1-жадвал

Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқда потенциал хавфли моддаларнинг чегаравий йўл қўйиладиган даражалари

Маҳсулот	Потенциал хавфли моддалар	Йўл қўйиладиган даража, мг/кг (л), кўп эмас
Хом сут, хом ёғсиз сут ва хом қаймоқ	Токсик элементлар:	
	Қўрғошин	0,02 (қаймоқ учун) 0,1
	Мишьяк	0,05
	Кадмий	0,03
	Симоб	0,005
	Микотоксинлар:	
	Афлотоксин M_1	0,00005 (қаймоқ учун 0,0005)
	Антибиотиклар:	
	Левомицетин (хлорамфеникол)	йўл қўйилмайди
	Тетрациклин гурухи	йўл қўйилмайди
	Стрептомициллин	йўл қўйилмайди
	Пенициллин	йўл қўйилмайди
	Ингибирловчи моддалар	йўл қўйилмайди
	Пестицидлар (ёғга ҳисоблаганда): Гексахлорциклогексин (ГХЦГ): α-изомер β-изомер γ-изомер	 0,04 0,03 0,08
	дихлордифенил трихлорэтан, инсектицид (ДДТ) ва унинг метаболитлари хлорофос 2,4 Д-кислота эндрин	0,04
	Радионуклидлар:	
	Цезий-137	100 Бк/л (кг)
	Стронций-90	25 Бк/л (кг)

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;

- 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.

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.

Шундай қилиб, айнан сут ва сут маҳсулотларини хавфсизлиги тўғрисидаги техник регламент талабларига жавоб берадиган сут ва сут маҳсулотлари хавфсиз деб тан олиниши мумкин. Мазкур техник регламент Ўзбекистон Республикаси худудида муомилага чиқарилган ва озиқавий мақсадларда фойдаланиладиган сут ва сут маҳсулотларига, жумладан ҳом сут, сут маҳсулотлари, сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш, ташиш ва йўқотиш жараёнлари, сутни қайта ишлаш маҳсулотларини ишлаб чиқариш учун зарур бўлган функционал компонентларга тегишлидир. Айни пайтда техник регламент талаблари жисмоний шахслар томонидан шахсий фойдаланиш учун кейинги қайта сотиш истагисиз ишлаб чиқарилган сут ва сут маҳсулотларига ва сут ва сут маҳсулотларидан фойдаланилиб ёки улар асосида тайёрланадиган пазандалик ва қандолат маҳсулотларига, озиқавий ва биологик фаол қўшимчалар, дори воситалари, хайвонлар учун озиқалар ва ноозиқавий товарларга таалуқли эмас.

Файзиев Ж.С. - т.ф.н., доцент, СамИСИ

СУТ ХОМ АШЁСИГА ҚЎЙИЛАДИГАН СТАНДАРТ ТАЛАБЛАРИ

Аннотация. *Мақолада, тайёрланадиган сутга бўлган давлат стандарти талаблари тавфсифланган.*

Калит сўзлар: *техник-кимёвий назорат, тайёрланадиган сут, сутни қабул қилиш, кислоталик, бактериал ифлосланганлик, соматик ҳужайралар миқдори, потенциал хавфли моддалар, консистенция, таъми ва хиди, ранги, ёғлиги, оқсил миқдори, сутни ёғсизлантирилган қуруқ моддалари миқдори, тозалик гурухи, зичлиги*

Аннотация. *В статье описаны требования государственного стандарта к заготавливаемому молоку.*

Ключевые слова: *технико-химический контроль, заготавливаемое молоко, прием молока, кислотность, бактериальная загрязненность, количество соматических клеток, потенциально опасные вещества, консистенция, вкус и запах, цвет, жирность, содержание белка, количество обезжиренных сухих веществ в молоке, группа чистоты, плотность*

Annotation. *The work gives a characteristic of the requirements of the state standard for the prepared milk.*

Keywords: *techno-chemical control, prepared milk, milk acceptance, acidity, bacterial pollution, somatic cells, potentially dangerous substances, consistency, taste and smell, color, fat content, protein content, content of low dry substances of milk, a group of purity, density.*

Аҳолини сифатли ва хавфсиз озиқ-овқат маҳсулоти билан таъминлашнинг ҳуқуқий асосларини белгилаш, мамлакатнинг озиқ-овқат хавфсизлигини янада таъминлаш, бозорни сифатли, хавфсиз ва арзон озиқ-овқат маҳсулотлари билан тўлдириш, аҳолининг харид имкониятларини мустаҳкамлаш, ташқи иқтисодий фаолиятни либераллаштириш ва соғлом рақобат муҳитини ривожлантириш, шунингдек, мазкур соҳадаги мавжуд тизимли муаммоларга барҳам бериш масалалари ўта долзарб бўлиб бу борада хукуматимизнинг бир қатор меъёрий хужжатлари қабул қилинган.

Шу ўринда таъкидлаш жоизки, озиқ – овқат маҳсулотлари хавфсизлигини

таъминлашнинг замонавий усуллари, аввало, касалликлар ва ифлослантирувчиларнинг тарқалишини, озиқ – овқат маҳсулотининг фермадан столгача бўлган бутун озиқавий занжири бўйича ишлаб чиқариш, ишлов бериш, жўнатиш, сақлаш ва бошқа жараёнлардаги критик омилларни аниқлаш йўли билан бартараф этишга йўналтирилган. Республикамиз аҳолисининг тўғри овқатланишини ташкил этишда юқори биологик қийматга эга бўлган сифатли ва хавфсиз сут маҳсулотларини аҳамияти ҳам жуда катта. Ўзбекистон Республикасида сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги юзасидан ягона талаблар Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2017 йил 7 июлдаги “Сут ва сут маҳсулотларининг хавфсизлиги тўғрисидаги умумий техник регламентни тасдиқлаш тўғрисидаги” 474 – сон қарори билан белгиланган. Сутни қайта ишловчи корхоналарга амалдаги ГОСТ 13264-88 “Молоко коровье. Требования при закупках” ва ГОСТ 31449-2013 “Молоко коровье сырое. Технические условия” давлатлараро стандартлари талабларига жавоб берувчи сут қабул қилинади. Ушбу шарҳлар сут хом ашёси сифат ва хавфсизлигига қўйиладиган стандарт талабларни таҳлил қилиш долзарблигини кўрсатади. Мазкур тадқиқотнинг мақсади амалдаги меъёрий хужжатлар асосида тайёрланадиган сутга бўлган стандарт талабларини белгилаш ҳисобланди.

Сутни қайта ишловчи корхоналарга ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар” ва ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартлари талабларига жавоб берувчи сут қабул қилиниши лозим.

ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар”га мувофиқ сутни қайта ишловчи корхоналарда хом сут ва хўжаликларда термик ишлов берилган сут қабул қилиниши мумкин.

Хом сигир сути инфекцион касаллик хавфи бўлмаган хўжаликларда соғлом ҳайвонлардан олинган бўлиши керак. Сут соғиб олингандан кейин 2 соатдан кечиктирилмасдан тозаланиши ва совутилган бўлиши керак. Сутни ҳарорати топшириш-қабул қилиш пайтида корхонада 10 ^{0}С дан, хўжаликда эса 6 ^{0}С дан юқори бўлмаслиги лозим. Сутни музлатилишига йўл қўйилмайди. Сут оқ ёки кучсиз кремсимон рангда бўлиши, оқсил чўкмаларидан озод ва табиий бўлиши керак. Сут ингибация, консервация ва нейтралловчи моддалар, оғир металл тузларига эга бўлмаслиги, шунингдек 1027 кг/м^{3}дан паст бўлмаган зичликга эга бўлиши керак.

Хом сут 1-жадвалга мувофиқ олий, биринчи ва иккинчи навларга бўлинади.

Зичлиги1026 кг/м^3, кислоталиги 15 ^{0}Т ва 19 дан 21 ^{0}Т гача бўлган сут, агар у органолептик кўрсаткичлари, тозалиги, бактериал ифлосланганлиги ва соматик хужайралар миқдори бўйича ГОСТ 13264-88 талабларига мос келса, назорат намунаси асосида биринчи ёки иккинчи нав билан қабул қилиниши мумкин. Назорат намунаси тахлилини амал қилиш муддати 1 ойдан ошмаслиги лозим.

Хўжаликларда термик ишлов берилган, инфекцион касалликлар бўйича холати яхши бўлмаган хўжаликлардан олинган ва ветеринар қонунчилик билан озиқ-овқатга ишлатилишига рухсат берилган сут тозаланган, соғиб олингандан

кейин термик ишлов берилган ва 10 ^{0}С гача совутилган бўлиши керак. Бундай сутни соғлом хайвонлардан олинган хом сут билан аралаштирилишига йўл қўйилмайди.

1-жадвал

Тайёрланадиган сутни меъёрланадиган кўрсаткичлари

Кўрсаткичлар	Олий нав	Биринчи нав	Иккинчи нав
Таъми ва ҳиди	Сутга хос, бегона таъм ва ҳидларсиз		Қишги-баҳорий йил вақтида кучсиз ем таъми ва ҳиди мавжуд бўлишига йўл қўйилади
Кислоталиги, ^{0}Т	16-18	16-18	16-20
Тозалик даражаси, гуруҳдан паст эмас	I	I	I
Бактериал ифлосланганлиги, минг/см^3	300 гача	300 дан 500 гача	500 дан 4000 гача
Соматик ҳужайралар миқдори, минг/см^3, кўп эмас	500	1000	1000

Иккинчи нав талабларига жавоб бермайдиган, шунингдек стандарт талабларига жавоб бермайдиган инфекцион касалликлар бўйича яхши бўлмаган хўжаликлардан олинган сут навсиз хисобланади. Бундай сутни озиқавий мақсадларда қабул қилиш таъқиқланади.

Ингибация ва нейтрализация қилувчи моддалар, оғир метал тузлари, мишяк, М1 афлотоксин ва пестицидларни қолдиқли миқдори соғлиқни сақлаш вазирлиги томонидан тасдиқланган энг юқори йўл қўйиладиган даражалардан юқори бўлган сут корхонага қабул қилинмайди.

ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартига мувофиқ сут инфекцион, одам ва хайвонлар учун умумий бўлган бошқа касалликлар хавфи бўлмаган худудда соғлом ҳайвонлардан олинган бўлиши керак. Органолептик тавфсифлари бўйича сут 2-жадвалда келтирилган талабларга жавоб бериши керак.

2-жадвал

Сутни ГОСТ 31449-2013 бўйича органолептик тавфсифлари

Кўрсаткич номи	**Тавсифи**
Консистенцияси	Оқсил чўкмалари ва парчаларисиз бир жинсли суюқлик
Таъми ва хиди	Тоза, янги сутга хос бўлмаган бегона хид ва таъмларсиз
Ранги	Оқдан ёрқин-кремли ранггача

Сут физик-кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари бўйича 3 -жадвалда келтирилган меъёрларга мувофиқ келиши лозим.

3 –жадвал

Сутни ГОСТ 31449-2013 бўйича физик-кимёвий ва микробиологик кўрсаткичлари

Кўрсаткич номи	**Кўрсаткич қиймати**
Ёғлиги, %, кам эмас	2,8
Оқсил миқдори, %, кам эмас	2,8
Кислоталиги, ^{0}Т	16,0-21,0
Сутни ёғсизлантирилган қуруқ моддалари миқдори, %, кам эмас	8,2
Тозалик гурухи, паст эмас	
Зичлиги, кг/м^3, кам эмас	
Музлаш харорати, ^{0}С, юқори эмас	-0,520
1 см^3 даги соматик ҳужайралар миқдори, кўп эмас	4,0•10^3
1 см^3 даги МАФАМ*, КХБ** миқдори, кўп эмас	1,0•10^5

* мезофил аэроб ва факултатив-анаэроб микроорганизмлар.

**колония хосил қилувчи бирликлар.

Соғиб олинган сут филтрланиши (тозаланиши) керак. Сут хўжаликларда, соғиб олингандан кейин 2 соатдан кечиктирилмасдан, 4±2 ^{0}С хароратгача совутилади. Топширувчи (жисмоний ёки юридик шахс) махсулотини транспорт тамғаси ўрнатилган меъёрий-хуқуқий хужжатлар талабларига мос келиши керак.

Сут қайта ишлаш корхоналарига сут хўжаликлардан келиб тушади. Сигир туққанидан кейин биринчи 7 кун ва сутдан чиқаришдан олдинги 5 кун давомида соғиб олинган сут, касал ва карантинда бўлган хайвонлардан олинган сут озиқавий мақсадларга қабул қилинмайди. Сутни қабул қилиш ва йўлланма хужжатларни расмийлаштириш ГОСТ 13264-88, ГОСТ 13928-84 ва ГОСТ 31449-2013 га бўйича амалга оширилади.

Сутни қайта ишлаш корхоналари томонидан хўжаликлардан олиб келинган сутни, улар томонидан сут фермаларини ветеринария-санитария холатини яхшилиги тўғрисидаги ветеринария назорати органлари томонидан берилган маълумотномани тақдим этмасдан туриб, қабул қилиш таъқиқланади. Ветеринария назорати маълумотномалари хўжаликлар томонидан ҳар ойда, кейинги ойни 3 санасидан кечиктирмасдан сутни қайта ишлаш корхоналарига тақдим этилиши керак.

Хўжаликлардан жадвал бўйича олиб келинган сут 45 минут давомида қабул қилиниши керак. Топширишга олиб келинган сут сифатини баҳолаш 45 минутдан кўп муддатга кечиктирилган ҳолларда сут корхона томонидан хўжаликни топшириш хужжатларида кўрсатилган кислоталик ва харорат кўрсаткичлари асосида қабул қилинади.

Сут махсус транспорт воситалари билан ушбу транспорт воситаси тури учун амалда бўлган тез бузилувчи юкларни ташиш қоидаларига мувофиқ ташилади. Сутни ташиш сутга тегиб туришига рухсат берилган материаллардан тайёрланган, қопқоғи зич ёпиладиган тамғаланган идишларда амалга оширилади. Транспорт воситалари ушбу стандартда назарда тутилган хароратни сақлашни таъминлаши лозим. Сутни қайта ишлашгача сақлаш

муддати жўнатиш вақтини хисобга олган ҳолда 4 ±2 ^{0}C хароратда 36 соатдан ошмаслиги керак. Ёш болалар озиқланиши учун мўлжалланган болалар сут маҳсулотларини ишлаб чиқаршда ишлатиладиган сутни сақлаш сақлаш муддати жўнатиш вақтини хисобга олган ҳолда 4 ±2 ^{0}C хароратда 24 соатдан ошмаслиги лозим. Сутни харорати уни қайта ишлаш жойига жўнатилиб қайта ишлаш бошлангунига қадар бўлган вақт давомида 10 ^{0}C дан ошмаслиги керак. Хароратга қўйиладиган талабларга мувофиқ келмайдиган сут зудлик билан қайта ишланиши керак.

Шундай қилиб сифатли ва хавфсиз сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш учун сутни қайта ишловчи корхоналарга тайёрланадиган сигир сутини сифат ва хавфсизлигига қаттиқ талаблар белгиланган ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар” ва ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартлари талабларига жавоб берувчи сут қабул қилиниши лозим. Сутни қайта ишлаш корхоналарида сутни қабул қилиш сут фермаларини ветеринария-санитария холатини яхшилиги тўғрисидаги ветеринария назорати органлари томонидан берилган маълумотнома асосида қатъий белгиланган тартибда қабул қилиниши керак. Тайёрланаётган сигир сутини сифати тайёрланадиган сут сифат кўрсаткичларини назорат қилиш схемасига мувофиқ амалга оширилиши мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

Mamarasulov Z.E. – SamISI, Servis kafedrasi katta o‘qituvchisi

UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIGA QO‘YILGAN ALOHIDA TALABLAR

Annotatsiya: *Umumiy ovqatlanish korxonalari asosan iste’molchilar talabini qondirish katta e’tibor qaratid. Shuning ishda umumiy ovqatlanish korxonalaridagi asosiy qo‘yilgan alohida talablar va ularga rioya qilish bo‘yicha tavsiyalar berilgan.*

Kalit so‘zlar: *UOK, strategiya, menyu, ish rejimi, o‘lchash vositasi, hisob-kitob usuli va to‘lov shaklimahsulotlarni sotish, javobgarlik, alkogol sotish tartibi, alkogol mahsulotlari sotishni taqiqlash, rad etish.*

Аннотация: *Предприятия общественного питания в основном уделяют большое внимание удовлетворению потребностей потребителей. В данной работе представлены основные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, а также рекомендации по их соблюдению.*

Ключевые слова: *Общественное питание, стратегия, меню, режим работы, измерительный инструмент, метод расчёта и форма оплаты, продажа продукции, ответственность, порядок продажи алкоголя, запрет на продажу алкогольной продукции, отказ.*

O‘zbekiston mustaqillikka erishganidan keyin iqtisodiy islohotlarni amalga oshirish jarayonida umumiy ovqatlanish tarmog‘ida xususiylashtirish jarayoni tezlashdi. Korxonalar mulkchilik shakllarini o‘zgartirib, aksiyadorlik, mas’uliyati cheklangan jamiyatlarga, xususiy korxona, firma va boshqa mulkchilik shakllariga o‘tkazildi. Shahar va tuman markazlari, guzarlar, yirik qishloqlarda ko‘plab xususiy

restoran, kafe, oshxona, deqhon bozorlarida milliy taomlar rastalari va boshqalar faoliyat ko‘rsatib kelinmoqda. Hozirgi kunda “yashil” iqtisodiyotga o‘tish orqali barcha soha korxonalari, jumladan ovqatlanish korxonalarining faoliyati ham muhim o‘ringa ega. Shu bilan birga, o‘tkazilgan tahlil iqlimning o‘zgarishi sharoitida samarali, resurs tejamkor va ekologik xavfsiz iqtisodiyotni ta’minlashda o‘zaro bog‘liq muammolar va ehtiyojlar mavjudligini ko‘rsatdi. Shuning uchun ham Respublikamizda “yashil” iqtisodiyotni yo‘lga qo‘yish uchun O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 4 oktabrdagi “2019-2030 yillar davrida O‘zbekiston Respublikasining “yashil” iqtisodiyotga o‘tish strategiyasini tasdiqlash to‘g‘risida”gi PQ-4477-son Qarori qabul qilingan [1]. Ushbu qarorda “yashil” iqtisodiyotga o‘tish bo‘yicha vazifalar belgilab berilgan.

Bundan kelib chiqib, faoliyat olib borayotgan umumiy ovqatlanish korxonalaridagi tayyorlanayotgan taomlar sifati va xizmat ko‘rsatish darajalari ma’lum bir qo‘yilgan talablarga rioya qilish muhim ahamiyatga ega bo‘ladi.

Umumiy ovqatlanishni rivojlantirishning asosiy yo‘nalishi ovqatlanish o‘rinlari sonini ko‘paytirish, yuqori sifatli tayyor mahsulotlar va muzlatilgan taomlar iishlab chiqarish, umumiy ovqatlanishni xom ashyo mahsulotlari bilan ta’minlashni yaxshi yo‘lga qo‘yish, taomlar sifati va xizmat ko‘rsatish madaniyatini yaxshilash, pazandalik industriyasini rivojlantirish, qo‘l mehnatini kamaytirish, mehnat unumdorligini oshirish va h. k.dan iborat.

Umumiy ovqatlanish korxonalari yildan-yilga soni ortib bormoqda. Ularga bo‘lgan talab esa ortib boradi. Shu boisdan UOKlarni rivojlantirishda innovatsiyani jalb etish muhim o‘rin egallaydi.

Umumiy ovqatlanish sohasini innovatsion rivojlantirish strategiyasi – bu sohada innovatsion faoliyatni rag‘batlantirish, ishlab chiqarish va xizmat ko‘rsatishning yuqori texnologik va texnik ta’minot darajasini ta’minlash orqali raqobat ustunligiga erishishga qaratilgan harakatlar tushuniladi.

Shuningdek, har bir ovqatlanish korxonasining barcha faoliyatiga standart talablari, sanitariya va xizmat ko‘rsatish talablari qo‘yiladi. Shu boisdan ishda ushbu talablar qanday amalga oshirilishi yoritib berilgan va ular quyida keltirilgan talablarni o‘z ichiga oladi.

Umumiy ovqatlanish korxonasi menyusi - Ushbu korxonada davlat va xorijiy tilda yozilgan taomnoma bo‘ladi[32].

Umumiy ovqatlanish korxonasi iste’molchiga to‘liq nomi, ish rejimi, tavsiya etiladigan mahsulot, tovar va xizmat to‘g‘risidagi zarur ma’lumotni ko‘rgazmali va qulay shaklda yetkazishi shart. Ofitsiant xizmat ko‘rsatadigan umumiy ovqatlanish korxonasiga kirish, yopilishidan 30 daqiqa oldin, o‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatadigan umumiy ovqatlanish korxonasiga kirish yopilishidan 15 daqiqa oldin to‘xtatiladi.

Ma’lumotda to‘g‘ri tanlash imkoniyatini ta’minlaydigan kamida quyidagilar bo‘lishi kerak:

- mahsulot va tovar ro‘yxati;
- tayyor taom porsiyalari umumiy vazni (hajmi), ichimlik butilkasi sig‘imi va porsiyalar hajmi to‘g‘risidagi ma’lumot;

[32] https://advice.uz/uz/documents/1862

- xizmatlar ro‘yxati va ko‘rsatish shartlari;
- xizmat narxi va to‘lash shartlari.

Umumiy ovqatlanish korxonasi ish rejimi: - Umumiy ovqatlanish korxonasi ish rejimini mustaqil ravishda belgilaydi.

Sanoat korxonasi, muassasa, o‘quv yurti huzuridagi umumiy ovqatlanish korxonasi ish rejimini ma’muriyat va kasaba uyushmasi qo‘mitasi bilan kelishadi.

Ish soatiga barcha korxonalar majburiy tartibda rioya qilishi kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonasi sanitariya tadbirini o‘tkazish, ta’mirlash uchun yopilganda 1 hafta oldin e’lon osib qo‘yishi kerak.

Umumiy ovqatlanish korxonasida o‘lchash vositasining bo‘lishi – umumiy ovqatlanish korxonasida o‘lchash vositasi, tortish va o‘lchash pribori ko‘rinib turadigan joyda, ishonch tamg‘asiga yoki yuqori turuvchi tashkilotlar tomonidan muddati o‘tmagan tekshirish guvohnomasi bo‘lishi kerak.

Iste’molchi bilan naqd pulli hisob-kitob nazorat-kassa mashinasi orqali amalga oshiriladi.

Umumiy ovqatlanish korxonasi rahbari xodimni nazorat-kassa mashinasini ishlatish qoidalari bilan tanishtirishi shart.

Umumiy ovqatlanish korxonasida hisob-kitob usuli va to‘lov shakli – umumiy ovqatlanish korxonasi hisob-kitobning quyidagi usulidan foydalanishi mumkin:

- oldindan to‘lash;
- taom tanlangandan keyin to‘lash;
- ovqatlangandan keyin to‘lash;
- o‘zi hisoblash.

O‘z-o‘ziga xizmat ko‘rsatish usuli bo‘yicha ishlaydigan umumiy ovqatlanish korxonasi va kulinariya do‘konlarida hisob-kitob vaqtida iste’molchiga kassa cheki beriladi.

Ofitsiant xizmat ko‘rsatadigan umumiy ovqatlanish korxonasida hisob-kitob ofitsiant bergan schot yoki nazorat-kassa mashina cheki bo‘yicha amalga oshiriladi.

Barcha umumiy ovqatlanish korxonasida to‘lov terminali bo‘lishi shart.

Kulinariya va yarim tayyor mahsulotlarni sotish – umumiy ovqatlanish korxonasi taom, mahsulot, ichimlik assortimentini mustaqil ishlab chiqadi, taom resepturasini tuzadi va tasdiqlaydi.

Kulinariya va yarim tayyor mahsulotlar do‘konida, bufetda sotiladigan tovar va mahsulotlarda uning nomi, sorti, o‘lchovi, og‘irligi yoki narxi ko‘rsatilgan, yagona namunadagi va aniq rasmiylashtirilgan narxnoma bo‘lishi kerak.

Mahsulotning (xizmatning) talabga muvofiqligini tekshirish – umumiy ovqatlanish korxonasi iste’molchiga sotilgan taom, kulinariya mahsuloti, tovar o‘lchami va og‘irligini, shuningdek sotilayotgan mahsulotning (xizmatning) talabga muvofiqligini tekshirish imkoniyatini yaratishi kerak.

Yakka tartibda umumiy ovqatlanish mahsulotini tayyorlash va sotish bilan shug‘ullanuvchi shaxs iste’molchi iltimosiga ko‘ra davlat ro‘yxatidan o‘tganligi to‘g‘risidagi guvohnomani ko‘rsatishi kerak.

Xizmat ko‘rsatishdagi kamchiliklarni bartaraf etish – buyurtmani bajarish muddati buzilganda yoki kamchilik aniqlanganda iste’molchi o‘z tanloviga ko‘ra:

➢ xizmat ko‘rsatishni boshlash yoki tugallashning yangi muddatini tayinlashga va ko‘rsatilayotgan xizmat narxini kamaytirishni talab qilishga;

➢ xizmat narxini kamaytirishni talab qilishga;

➢ maqbul muddatda kamchilikni bepul bartaraf etishni yoki zarur sifatdagi ana shunday mahsulotni tayyorlashni yoki uni boshqa mahsulotlar bilan almashtirishni talab qilishga;

➢ xizmatdan voz kechishga haqli.

Iste’molchi xizmat ko‘rsatishni boshlash va (yoki) tugallash muddati buzilishi sababli o‘ziga yetkazilgan zararning to‘liq qoplanishini talab qilishga haqli.

Javobgarlikka sabab bo‘luvchi holatlar – taom amal qilish muddatiga muvofiq holda sotilishi kerak.

Kechagi kundan qolgan go‘sht, maydalangan baliq, makaron, qayla, yorma mahsulotidan foydalanish qat’iyan taqiqlanadi.

Javobgarlik quyidagi hollarda ham vujudga keladi:

➢ tovar yonma-yon turishiga rioya qilinmaganda va tovar saqlash sharoiti buzilganda;

➢ ovqatni iste’mol qilish uchun zarur shart-sharoit bo‘lmaganda;

➢ korxona nomi, ish rejimi to‘g‘risidagi ma’lumot bo‘lmaganda, xaridorga ma’lumotni berishdan bosh tortganda;

➢ korxona ish rejimiga rioya qilmaganda;

➢ tovar va mahsulotda narxnoma bo‘lmaganda yoki atayin noto‘g‘ri narxnoma qo‘yilganda;

➢ ruxsat berilmagan anjom qo‘llanilganda;

➢ texnik reglament yoki standart talablariga javob bermaydigan tovar va mahsulotni sotish, mahalliy yig‘imlarni to‘lamaslik yoki vaqtida to‘lamaslik.

Mahsulot (xizmat)dagi kamchilik o‘rnini qoplash – kulinariya mahsulot (xizmat)dagi kamchilik aniqlanganda umumiy ovqatlanish korxonasi iste’molchi tanloviga ko‘ra:

➢ kamchiliklarni bepul bartaraf etishi;

➢ kulinariya mahsuloti (xizmatlar) uchun to‘lov miqdorini kamaytirishi;

➢ qo‘shimcha to‘lovsiz xuddi shunday taomni, kulinariya mahsulotini tayyorlashi (xizmatni takroran bajarishi);

➢ iste’molchi sifatsiz kulinariya mahsuloti sotib olish (xizmatlarni bajarish) bilan bog‘liq xarajatni to‘liq qaytarishi;

➢ yetkazilgan ma’naviy zararni qoplashi shart.

Umumiy ovqatlanish korxonasida alkogol sotish tartibi – umumiy ovqatlanish korxonasida tayyor mahsulot va xarid qilingan tovar idish va o‘ramda olib ketilishi mumkin.

Alkogolli ichimlikni olib ketish uchun sotishga yo‘l qo‘yilmaydi.

Umumiy ovqatlanish korxonasi alkogolni ruxsat guvohnomasi asosida sotadi.

Polimer plyonkali paketni bepul berish, qiymatini tovar qiymatiga qo‘shish, shuningdek, o‘z tannarxidan past narxda sotish (tutqichsiz va tovarning ajralmas qismi hisoblangan paket bundan mustasno) taqiqlanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida alkogol ichimligi preyskurantida ichimlik nomi, butilka sig‘imi, butilka umumiy sig‘imining, shuningdek 100 yoki 50

grammining narxi ko‘rsatilishi kerak.

Alkogol mahsulotlari sotishni taqiqlash:

- bolalar o‘yinchoqlari, konfet yoki bolalar tovari ko‘rinishida;
- alkogolning inson sog‘lig‘iga salbiy ta’siri to‘g‘risidagi ogohlantiruvchi yozuv bo‘lmaganda;
- alkogol mahsuloti idishida iste’mol qilish inson sog‘lig‘iga salbiy ta’sir ko‘rsatishi to‘g‘risidagi matn va (yoki) rasm shaklidagi tibbiy ogohlantirish bo‘lmaganda;
- 20 yoshga to‘lmaganlarga.

Alkogol mahsulotini sotuvchi 20 yoshdan kichik ko‘ringan xaridordan yoshini tasdiqlovchi hujjatni talab qilishi, hujjat bo‘lmaganda esa alkogol mahsulotini sotishni rad etishi shart.

Javobgarlikka tortish asoslari:

- narxni asossiz oshirish;
- tovar, mahsulotni noto‘g‘ri o‘lchash, noto‘g‘ri tortish yoki xizmat ko‘rsatmaslik;
- tovar, mahsulotni (xizmatni) chek bermasdan sotish;
- xaridorga tovar va mahsulot vaznini tekshirishga imkoniyat yaratishdan bosh tortish;
- nosoz yoki tamg‘alanmagan tortish va o‘lchash priboridan foydalanish.

Quyidagilarga amal qilmaslik:

- to‘lov terminali bilan jihozlash va hisob-kitobni amalga oshirish tartibiga;
- nazorat-kassa mashinasini qo‘llash tartibiga;
- alkogol va tamaki mahsulotini sotish;
- sifatsiz tovar, kulinariya buyumini va atayin nostandart mahsulot sotish, shuningdek xaridorga sotilgan sifatsiz tovarni, mahsulotni almashtirib berishni yoki pulni qaytarishdan bosh tortish;
- tovar, mahsulotlar sifatini va ishlab chiqarish markasini tasdiqlovchi yoki sertifikasiyalangan talablarga muvofiqligini tasdiqlovchi hujjatsiz sotish;
- ishlab chiqarish markasida yoki tovar belgisida tayyorlovchi nomi va joylashgan joyi to‘g‘risida ma’lumotlar ko‘rsatilmagan tovarni sotish javobgarlikka tortishga asos bo‘ladi.

Iste’molchi talablarini rad etish – umumiy ovqatlanish korxonasi xizmat ko‘rsatishda muddatning buzilishi yengib bo‘lmaydigan kuch oqibatida yoki iste’molchi aybi bilan sodir bo‘lganligini isbotlasa iste’molchi talabi qondirilmaydi.

Hozirgi kunda Dunyoda umumiy ovqatlanish korxonalarini tasniflash uchun ma’lum bir standart va ularga qo‘yiladigan umumiy talablar mavjud. Ushbu talablar barcha turdagi korxonalarga, shuningdek umumiy ovqatlanish korxonalari sohasida faoliyat yurituvchi fuqaro va tadbirkorlarga nisbatan tatbiq etilishi belgilab qo‘yilgan.

Demak, xulosa qilib shuni ta’kidlash kerakki, ushbu keltirib o‘tilgan talablar barcha umumiy ovqatlanish korxonalari bo‘yicha faoliyat olib borayotganlar to‘liq rioya etishi orqali korxonada ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning sifati va iste’molchilarga ko‘rsatilayotgan xizmatlarning darajasining ortib borishiga olib keladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “2019-2030 yillar davrida O‘zbekiston Respublikasining «yashil» iqtisodiyotga o‘tish strategiyasini tasdiqlash to‘g‘risida”gi PQ-4477-son Qarori. 2019 yil 4 oktabr.

2.https://www.iupr.ru/_files/ugd/b06fdc_9267a335e43f4171b5db9cbd269d7749.pdf?index=true

3.https://studref.com/372147/tovarovedenie/korporativnaya_kultura_restorana

4.https://staff.tiiame.uz/storage/users/36/presentations/xcz9n4IB2OJCExnvNCsMuSBiHP3eVm2MCXYJTvIJ.pdf

V-MASTER KLASS. SOHADA XIZMATLAR IQTISODIYOTINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI

I.X.Shukurov - t.f.n., dots., SamISI “Servis” kafedrasi mudiri.
U.A.Abdurayimov - “Ipak yo‘li” turizm va madaniy meros xalqaro universiteti mustaqil tadqiqotchisi

YASHIL IQTISODIYOT SHAROITIDA O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHNING AYRIM MASALALARI

Annotatsiya: *Maqolada milliy va jahon iqtisodiyotining oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning ayrim masalalari yoritilgan. O’zbekiston agrosanoat majmuasining hozirgi holati va uning oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashdagi ahamiyati tadqiq etilgan. Shuningdek, mamlakat aholisiningning oziq-ovqat mahsulotlariga bo’lgan ehtiyojini ta’minlashning ustuvor yo’nalishlari aniqlangan. Oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash bo’yicha chora- tadbirlar va takliflar berilgan.*

Kalit so’zlar: *Oziq-ovqat xavfsizligi, oziq-ovqat bozori, oziq-ovqat importi, qishloq xo’jaligini madernizatsiya qilish.*

Ma'lumki, oziq-ovqat sanoati milliy iqtisodiyotning oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqaradigan keng tarmoqli sohasi hisoblanib, uning tarkibida go‘sht-sut, yog‘-moy, baliq mahsulotlari, un-yorma, meva-sabzavot konservalari, turli-tuman ichimliklar, shakar, non va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqaradigan korxonalarni o’z tarkibiga birlashtirgan. Kishilik jamiyatining rivojlanishi davomida tabiat yaratib bergan ne’matlardan foydalangan. Jahon aholisi sonining ortib borishi oziq-ovqat mahsulotlariga bo’lgan extiyojini ortishiga olib keldi. Bugungi kunda dunyo mamlakatlari oldida turgan asosiy vazifalardan biri sifatli oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirish va uning xavfsizligini ta'minlash masalasidir.

Hozirgi kunda insoniyatning tabiatga nisbatan salbiy munosabatda bo’layotganligi, unga antropogen ta’sirning kuchayib borishi, rivojlangan va rivojlanayotgan davlatlar o’rtasidagi oziq-ovqat bilan ta’minlash darajasining nomutanosibligi, iqlim o‘zgarishlari kabi qator salbiy omillarni keltirishi mumkin. Chuchuk suv, o‘rmonlar, biologik xilma-xillik keskin sur’atlarda kamayib bormoqda. Tuproq unumdorligi pasayib, yerlarning meliorativ holati yomonlashib bormoqda. Natijada, bugungi kunda jahon aholisining 1/10 qismi, yoki qariyb 800 milliondan ortig’i to’yib ovqatlanmayotgan bo’lsa, 2050-yilga borib bu miqdor 2 mlrd. kishiga yetishi kutilmoqda. Ularning 12,9 foizi rivojlanayotgan mamlakatlarda yashaydi[1]. Mazkur holat mamlakatlar aholisini oziq-ovqat bilan yetarlicha ta’minlash bilan birga oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash kabi dolzarb muammoni yuzaga keltirmoqda. Besh yoshgacha bo‘lgan bolalar o‘rtasidagi o‘limning 45 foizi aynan to‘yib ovqat yemaslik va ekologik jihatdan toza bo’lmagan oziq-ovqat mahsulotlarini iste’mol qilish natijasida kelib chiqmoqda. Jahon iqtisodiyotining globallashuvi va keskin

raqobatchilik, aholi sonining muttasil ortib borishi, xususan, “2050 yilga borib jahon aholisi 10 milliard kishiga yetishi natijasida aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta’minlash, qishloq xo‘jaligi sohasida intensiv tarzda xomashyo yetishtirish, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqaruvchi tarmoqlarni hududiy tarkibini takomillashtirish, yangi ishlab chiqarish shakllaridan foydalanishni taqozo qilmoqda”. Bu o‘z navbatida, oziq-ovqat xavfsizligini taminlash, oziq-ovqat sanoati tarmoqlarini joylashtirish o‘rni va usulini to‘g‘ri tanlashni hamda raqobatbardosh, ekologik toza iste’mol mahsulotlari ishlab chiqarish, innovatsion iqtisodiyotni shakllantirish va boshqarishda klaster tizimidan samarali foydalanishni talab etadi.

Yuqoridagilardan kelib chiqib mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning quyidagi qismlarini ajratib ko’rsatish mumkin: yetarli xavfsiz va to’yimli oziq-ovqatning doimiy mavjudligi; aholining barcha ijtimoiy guruhlari uchun tegishli hajm va sifatli oziq- ovqat mahsulotlarining mavjudligi; milliy oziq-ovqat tizimi va iqtisodiy mustaqilligi (oziq-ovqat mustaqilligi). ishonchlilik, ya’ni milliy oziq-ovqat tizimining mavsumiy, ob-havo va boshqa o’zgarishlarning mamlakatning barcha hududlari aholisini oziq-ovqat bilan ta’minlash qobiliyati;

So’ngi yillarda O’zbekistonda aholini ekologik toza va sifatli oziq-ovqat mahsulotlariga bo‘lgan extiyojini qondirishda oziq-ovqat xavfsizligini taminlash, uning xomashyo bazasini yanada mustahkamlash, qayta ishlash sohasini modernizatsiya qilish, respublikaning eksport imkoniyatlarini oshirish bo‘yicha keng qamrovli chora-tadbirlar amalga oshirildi. Natijada mahalliy xomashyo asosida ichki iste’mol talablari ta’minlanib, aholi ehtiyojlaridan ortgan mahsulotlarning bir qismini jahon bozoriga eksport qilish orqali muhim iqtisodiy samaraga erishilmoqda. Mamlakatni sifatli oziq-ovqat mahsulotlariga bo’lgan extiyojini qondirish, import hajmini kamaytirish va ekologik toza mahsulot tayyorlash hamda oziq-ovqat xavfsizligini taminlash maqsadida bir necha chora tadbirlar ishlab chiqilmoqda. O’zbekistonda ayni paytda oziq-ovqat mahsulotlariga bo‘lgan talab oshmoqda, aholi soni o‘sishi bilan kishi boshiga iste’mol ko‘paymoqda. Binobarin, so‘nggi 2020-2022-yillar mamlakatimizda oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash, qishloq xo‘jaligi mahsulotlari sifatini va eksport salohiyatini oshirishga bo‘lgan qarashlar tubdan o‘zgardi va hozirda davlat siyosatining asosiy vazifasiga aylanib ulgurdi[2].

Bu esa sifatli oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, mazkur tarmoqni rivojlantirish va hududiy tarkibini takomillashtirishda klaster tizimidan samarali foydalanishni taqozo etadi, shu orqali mamlakatda ekologik toza iste’mol uchun yaroqli mahsulot tayyorlanadi natijada oziq-ovqat xavfsizligi taminlanadi.

O‘zbekistonda qishloq xo‘jaligi yalpi ichki mahsulotning qariyb 27 foizini to’g’ri keladi. Mamlakatdagi jami aholining 30 foizdan ortig‘i mazkur tarmoqda band. Bugungi kunga qadar qishloq xo‘jaligida 20 million gektardan (O’zbekiston umumiy yer maydonining 45%) ortiq yer, jumladan, 3,2 million gektar sug‘oriladigan ekin maydonlarida aholi ehtiyojlari uchun oziq-ovqat mahsulotlari, iqtisodiyot tarmoqlari uchun zarur xomashyo yetishtirilmoqda. Hozirgi vaqtda 180 dan ortiq turdagi qishloq xo‘jaligi va oziq-ovqat mahsulotlari 50 dan ortiq mamlakatga eksport qilinmoqda. Qishloq xo‘jaligida ishlab chiqarishning klaster usuli yo‘lga qo‘yilib, u keng rivojlanmoqda. Qishloq xo‘jaligi yer maydonlarining 62 foizini paxta-to‘qimachilik, 8 foizini chorvachilik va 7,5 foizini meva-sabzavotchilik hissasiga

to’g’ri keladi[3]. Shu o’rinda aytish mumkinki, oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash hamda tabiiy resurslardan barqaror foydalanish borasida foydalanilmayotgan bir qator imkoniyatlar mavjud.

2022 yilda O‘zbekiston 24.6 mlrd AQSH dollarlik mahsulot import qilgan, 109 ta davlatdan qiymati 3,2 mlrd AQSh dollariga teng bo‘lgan oziq- ovqat mahsulotlarini import qilgan. Ushbu ko’rsatkich umumiy import mahsulotlarining 13 foiziga teng. Davlat statistika qo‘mitasi ma’lumotlariga ko‘ra, bu ko‘rsatkich 2021 yil bilan taqqoslaganda qariyb 38,6 foizga oshgan. 2022 yil oziq-ovqat mahsulotlari importida yuqori ulushga ega bo‘lgan davlatlar orasida Qozog‘iston birinchi o‘rinni egalladi – 36,6 foiz. Ushbu ko‘rsatkich davlatlar kesimida quyidagicha ko‘rinish ega bo’ldi: Rossiya – 24,1 foiz, Braziliya – 13,9 foiz, Belarus – 4,2 foiz, Pokiston – 1,8 foiz, Ekvador – 1,6 foiz, Hindiston – 1,6 foiz, Xitoy – 1,4 foiz, Turkiya – 1,4 foiz, Indoneziya – 1,4 foiz, boshqa davlatlar – 12 foiz (1-jadval)[4]. Ushbu ko’rsatkichlardan ko’rinib turibdiki, mamlakat aholisining oziq-ovqat mahsulotlariga bo’lgan talabi import hisobiga qoplanmoqda va natijada oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash masalasi asosiy masalaga aylanib bormoqda.

Mamlakat oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash bo’yicha O’zbekiston Respublikasi Prezidenti 2018-yil 16-yanvardagi “Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta’minlash chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi Farmoni hamda O‘zbekiston qishloq xo‘jaligini rivojlantirishning 2020-2030-yillarga mo‘ljallangan strategiyasi ishlab chiqilgan. Masalan, strategiyada O‘zbekistonda 2018-yil holatiga ko‘ra aholi o‘rtasida umumiy to‘yib ovqatlanmaydiganlarning ulushi 6,3 foizni tashkil etishi ko‘rsatib o‘tilgan. Ushbu ulushni 2025-yilga kelib 3 foizgacha kamaytirish, 2030-yilga borib nol darajaga tushurish belgilab berilgan[5].

Jumladan, oziq-ovqat xavfsizligini tadqiq qilishda mehnat resurslari komponentini ta’minlash uchun quyidagilar zarur:

O’zbekistonning 2030-yilgacha bo’lgan davrga mo’ljallangan aholining demografik o’sishini o’rgangan holda tegishli chora-tadbirlarni kiritish;

Qishloqlarda malakali ishchilarni tayyorlash, qayta tayyorlash va malakasini oshirishga doir davlat mexanizmini ishlab chiqish;

Melorativ tadbirlarni davom ettirish dehqonchilik qiladigan yerlarning tabiiy unumdorlik darajasi pasayishi natijasida hosildorlik pasaymoqda yillar kesimida farq kattalashmoqda bu farqni bartaraf etish uchun hukumatlar va qishloq xo'jaligi institutlari ekinlar hosildorligini oshirish strategiyasi va tuproq unumoqligini oshirishga qaratilgan dasturlarni doimiy ishlab chiqishlari va amaliy yechim topishlari kerak [6].

Xulosa qilib shuni aytish mumkinki, taklif etilayotgan chora-tadbirlarning amalga oshirilishi qishloq xo’jaligini uzoq muddatli istiqbolda rivojlantirishning asosiy yo’nalishlarini belgilab berishda va oziq-ovqat xavfsizligi ta’minlashda muhim ahamiyatga ega. Ijtimoiy-iqtisodiy vaziyat, demografik tarkibdagi o'zgarishlar va sog'lom ovqatlanish bo'yicha yangi ilmiy tadqiqotlarni jadallashtirish va aholini sog'lom ovqatlanish sohasidagi davlat siyosatining asoslarini yanada takomillashtirib borish tavsiya etiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Mamlakatimiz oziq-ovqat xavfsizligini taminlash tug'risida O'zbekiston respublikasi prezidenti 16.01.2018 yil PF 5303 son farmoni.
2. Respublika ilmiy-amaliy konferensiya materiallari to'plami: Kompleks geografik tadqiqotlar; innovasiya va amaliyot: -Andijon, 2022.
3. Soliyev A. Iqtisodiy geografiya: nazariya, metodika va amaliyot. – Toshkent: Kamalak, 2013.
4. Mamajonov M, Aliyev H. Andijon geografiyasi. "Hayot nashri-2020" – Andijon 2022.
5. Qayumov A.A., Qodirov R.B. Qishloq xo'jaligi geografiyasi va iqtisodiyoti. – Andijon, 2009.
6. Qodirov R.B. Aholi va mehnat resurslari. – Andijon, 2010.
7. Qodirov R.B. Farg'ona mintaqasi aholisi va mehnat resurslari. (Monografiya). – T.: Navro'z, 2016.

Махмуд Торешов – докторант, Каракалпакский государственный университет учитель, Караузякский агроэкономический техникум

РОЛЬ МАЛОГО БИЗНЕСА И ЧАСТНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В РАЗВИТИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ

Annotaciya:*Ushbu ilmiy maqolada viloyatimiz hamda rivojlangan davlatlarda kichik biznes va xususiy tadbirkorlikning mintaqaviy va milliy iqtisodiyot taraqqiyotidagi o'rni tahlil qilingan. Soha bo'yicha rivojlanish tendensiyalari chuqur o'rganilib, ilg'or xalqaro va mahalliy tajribalar asosida ushbu yo'nalishlarni yanada takomillashtirish bo'yicha taklif va tavsiyalar ishlab chiqilgan.*

Kalit so'zlar*: kichik biznes, tadbirkorlik, xususiy tadbirkorlik, biznes, tadbirkorlik subyektlari, hududiy iqtisodiyot, mahalliy tadbirkorlikni rivojlantirish.*

Аннотация: *данной научной статье анализируется роль малого бизнеса и частного предпринимательства в развитии региональной и национальной экономики как в нашем регионе, так и в развитых странах. Исследуются тенденции развития данных сфер, а также обобщается передовой международный и отечественный опыт. На основе проведенного анализа предложены рекомендации и предложения по дальнейшему развитию этих направлений.*

Ключевые слова*: малый бизнес, предпринимательство, частное предпринимательство, бизнес, субъекты предпринимательства, региональная экономика, развитие предпринимательства в махаллях.*

Annotation: *This scientific article analyzes the role of small business and private entrepreneurship in the development of regional and national economies, both in our region and in developed countries. It examines the development trends in these sectors and summarizes advanced international and domestic experiences. Based on the conducted analysis, recommendations and proposals for the further development of these areas are presented.*

Keywords: *small business, entrepreneurship, private entrepreneurship, business, business entities, regional economy, development of entrepreneurship in mahallas.*

Одним из ключевых направлений развития экономики Каракалпакстана, укрепления производственного потенциала, создания новых рабочих мест и обеспечения занятости населения является активное развитие малого бизнеса и частного предпринимательства. В последние четыре года в стране значительно изменился подход к поддержке бизнес-сообщества, что связано с устранением препятствий на пути развития данной сферы. В частности, для этого были приняты важные нормативно-правовые акты, такие как Указ Президента Республики Узбекистан № PF-29 от 3 декабря 2021 года «О приоритетных направлениях государственной политики по развитию предпринимательства в махаллях, обеспечению занятости населения и сокращению бедности» [1] и Постановление № PQ-4417 от 13 августа 2019 года, которым было создано Агентство по развитию малого бизнеса и предпринимательства при Министерстве экономики и промышленности Республики Узбекистан [2].

На данный момент акцент делается на внедрение новых форм собственности в деятельность предпринимательских структур, усиление конкурентных преимуществ субъектов малого бизнеса за счет расширения инновационной деятельности и совершенствование отрасли на основе научных исследований.

При изучении перспектив развития малого бизнеса можно встретить многочисленные труды как отечественных, так и зарубежных экономистов. Анализ существующих научных работ показывает, что различные аспекты функционирования и роста предпринимательства подробно рассмотрены в исследованиях таких зарубежных ученых, как А. Смит, Й. Шумпетер, Х. Гросс, Р. Бруксбенк, В. Хюбнер, Р. Хизрич, М. Питерс, А. Хоскинг, Г. Джоунз, Л. Абалкин, В. Абчук, А. Бусигин, Ю. Осипов, А. Шапиро, М. Балашевич, К. Догерти, А. Вебстер, Э. Вигдорчик, А. Хачатрян, С. Айвазян, В. Мхитарян, Н. Егорова, А. Ларионов, В. Долгопятов, О. Замков и др.

В условиях перехода к рыночной экономике проблемы развития малого предпринимательства в региональном и отраслевом разрезе также нашли отражение в трудах отечественных исследователей [4,5,6,8]. Кроме того, ряд ученых, занимающихся изучением социально-экономических процессов, анализировали аспекты формирования и функционирования малого бизнеса, моделирование регионального и инфраструктурного развития [3]. Однако научные исследования, касающиеся тенденций развития данной сферы в Узбекистане, до сих пор носят ограниченный характер и в основном сосредоточены на теоретических вопросах.

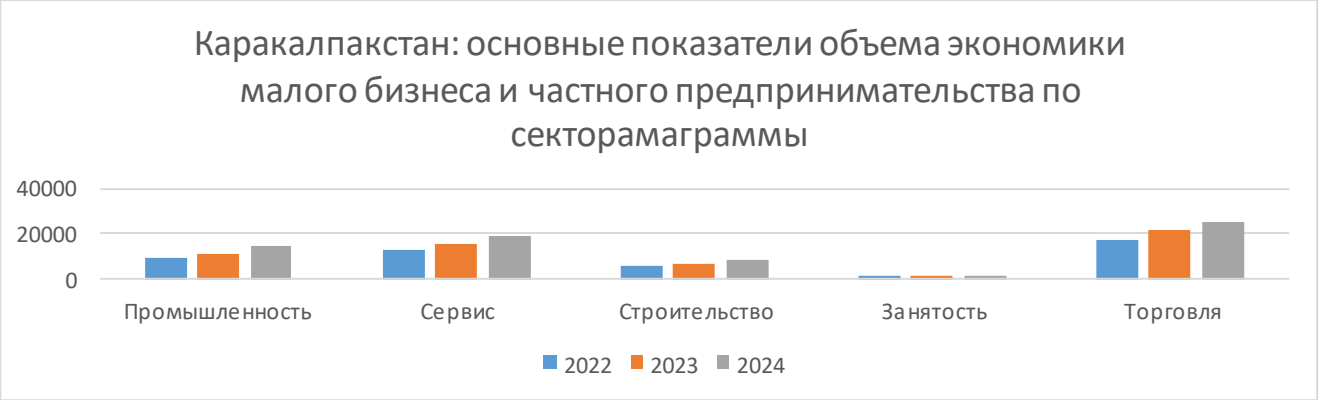
Существуют нерешенные научно-теоретические задачи, касающиеся усовершенствования классификации субъектов малого предпринимательства, выявления взаимосвязей и диспропорций в экономике, а также институциональных изменений в структуре малого бизнеса. Требуется глубокий анализ его генезиса, конкурентной среды и механизмов регулирования, а также изучение влияния антимонопольной политики. Кроме того, необходимо проводить исследования по определению привлекательности различных отраслей экономики для предпринимателей, разрабатывать

статистические показатели для мониторинга устойчивого развития малого бизнеса и выявлять тенденции его роста в различных регионах страны.

В данной работе при анализе перспектив малого бизнеса и частного предпринимательства применялись такие методы, как наблюдение, сравнительный анализ, индуктивный и дедуктивный подходы, а также системный анализ.

Несмотря на то, что после получения независимости малый бизнес и частное предпринимательство стали важными факторами социального благосостояния в Каракалпакстана, значительная часть населения осознала необходимость активного участия в экономической жизни. При изучении развития предпринимательства в регионе можно выделить несколько ключевых показателей, которые определяют перспективы данной сферы.

Благодаря масштабным реформам, проведенным в области в 2024 году, основные показатели деятельности субъектов малого бизнеса значительно увеличились. В частности, объем производства в промышленности достиг 14 561,2 млрд сумов (против 3 299,1 млрд сумов в 2023 году), в сфере услуг – 19 140,4 млрд сумов (ранее 3 682 млрд сумов), в строительстве – 8 350,2 млрд сумов (в 2023 году – 1 416 млрд сумов), уровень занятости вырос до 1 623,3 тыс. человек (ранее 1 418,3 тыс. человек), а торговый сектор показал рост до 24 934,9 млрд сумов (против 3 130,5 млрд сумов в 2023 году). Оставшаяся часть объемов приходится на другие виды экономической деятельности (рисунок 1) [9].

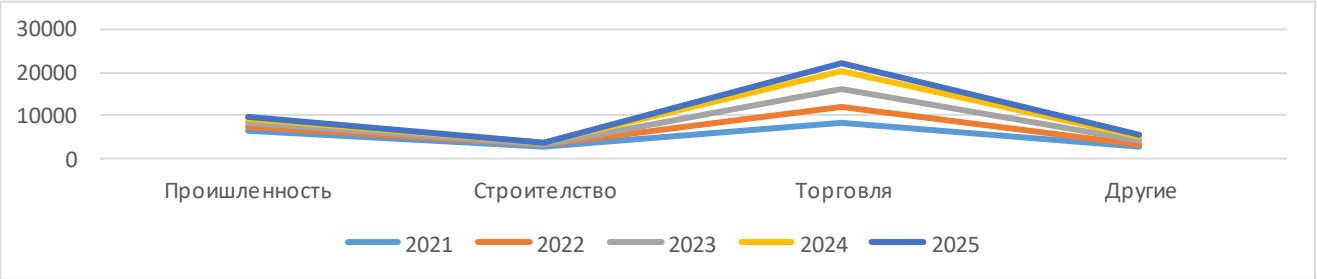


Анализ представленного графического материала (рисунок 1) свидетельствует о том, что наибольший удельный вес в ключевых экономических показателях малого предпринимательства и частного бизнеса занимают такие сферы, как промышленное производство, сфера предоставления услуг и торговая деятельность. В то же время наименьший объем наблюдается в таких направлениях, как занятость населения и строительная отрасль.

На сегодняшний день обеспечение финансовой поддержки субъектов малого предпринимательства в пределах региона осуществляется за счет как бюджетных, так и внебюджетных источников, наряду с государственными программами содействия бизнесу и системой госзаказов. В связи с этим, без четко разработанной и эффективной стратегии по развитию частного

предпринимательства в рамках проводимых экономических преобразований в Каракалпакстана, достичь устойчивого роста в этом направлении будет крайне сложно.

В данной научной работе, используя сравнительный анализ процессов формирования и развития малого бизнеса, мы стремимся продемонстрировать, насколько действенны принимаемые меры по стимулированию данной сферы. Следует отметить, что в последние годы в странах с развитой рыночной экономикой наблюдается заметный рост количества создаваемых компаний и новых бизнес-инициатив.



Если рассматривать динамику количества зарегистрированных субъектов малого предпринимательства в разрезе отраслей экономики по региону, то можно отметить следующее: в 2021 году появилось 35 022 новых предприятий, тогда как в 2020 году этот показатель составлял 27 322, в 2023 году — 43 130, в 2024 году - 51 025, а в 2024 году он достиг 55 029. На сегодняшний день 82,3% общего количества хозяйствующих субъектов в области приходится на малый бизнес и частное предпринимательство в сфере строительства.

Малый и средний бизнес выступает не только как производитель товаров и поставщик услуг, но и играет значимую роль в обеспечении устойчивости региональной экономики, повышении социальной стабильности и развитии человеческого капитала.

Заключение и рекомендации:

Анализируя перспективы эффективного развития субъектов малого предпринимательства, можно отметить, что мировой опыт свидетельствует о необходимости не усиленного административного контроля, а финансово-экономической поддержки данного сектора. В связи с этим гарантии со стороны государства имеют ключевое значение. Они должны включать системный комплекс мер, направленных на защиту прав предпринимателей, а также создание благоприятных условий для защиты инвестиционных вложений вне зависимости от того, зарегистрирован ли инвестор как юридическое лицо или нет.

Опираясь на международный и отечественный опыт в области развития частного предпринимательства и малого бизнеса, можно предложить следующие рекомендации для дальнейшего совершенствования данной сферы в регионе:

- Совершенствование организационной, экономической, финансовой и кадровой поддержки субъектов предпринимательства с целью повышения их устойчивости и конкурентоспособности.
- Расширение партнерских отношений между частными компаниями и государственными структурами, а также развитие взаимодействия внутри частного сектора для стимулирования инновационной деятельности.
- Внедрение передовых практик по созданию малых инновационных предприятий на базе высших учебных заведений, исследовательских институтов и крупных производств, а также формирование эффективной системы венчурного финансирования.
- Разработка механизмов финансовой поддержки субъектов малого предпринимательства со стороны региональных властей путем предоставления прямых субсидий, налоговых преференций и льготных кредитов, а также адресных стимулирующих мер для отдельных компаний.
- Развитие локального производства комплектующих и услуг на уровне малых предприятий, что позволит снизить зависимость от импорта и обеспечить потребности крупных и средних производственных структур.

Список использованной литературы

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentning ―Mahallalarda tadbirkorlikni rivojlantrish aholi bandligini ta'minlash va kambag‘allikni qisqartrish bo‘yicha davlat siyosatining ustuvor yo‘nalishlari to‘g‘risida‖gi 2021 yil 3 dekabrdagi PF-29 son farmoni.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentning ―O‘zbekiston Respublikasi Iqtisodiyot va sanoat vazirligi huzuridagi Kichik biznes va tadbirkorlikni rivojlantrish agentligi faoliyatini tashkil etish to‘g‘risida‖gi 2019 yil 13 avgustdagi PQ-4417-son qarori.
3. Abdullayev A.M., Abduraxmanov O.X., Zokirova N.K. Prognozirovanie i modelirovanie nasionalnoy ekonomiki. -T: fan va texnologiya, 2007. – 575 s.
4. Abdullayev Yo., Karimov F. Kichik biznes va tadbirkorlik. - T.: Mehnat. 2000 y.
5. Abdusamatov, B. K., and R. M. Egamov. "Level of competitiveness of building products to increase innovative success." (2023).
6. Gulyamov S.S., Dogil L.F., Semenov D. Predprinimatelstvo i maliy biznes. - T.: TGEU, 1996. – s.19-83.,
7. Egamov, R. M. "The role of innovation in construction company management". **Open Access Repository** 9.3 (2024): 343-345.
8. Kichik biznesni boshqarish / Qosimova M.S., Xodiev B.Yu., Samadov A.N., Muhiddinova U.S. – T.: O‘qituvchi, 2003. – 239 b.
9. G‘ulomov S.S. Tadbirkorlik va kichik biznes. –T.: Sharq. - 365 b., 21. O‘zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo‘mitasi ma'lumotlari/ stat.uz.
10. www.sba.gov, https://sbecouncil.org
11. https://www.oecd.org/mcm/ documents/C-MIN 2017- 8-EN.pdf

Mirzabaev Xusniddin Muxamadjonovich – Namangan davlat texnika universiteti tayanch doktoranti (PhD) ORCID: 0009-0006-1155-8837
e-mail: mirzabaevhusniddin1979@gmail.com
Tel: +998-97-567-50-90

MAMLAKAT IQTISODIYOTINI YUKSALITIRISHDA MAHALLIY MAHSULOTLAR ISHLAB CHIQARISHNING O‘RNI VA AHAMIYATI

Annotatsiya: *Mazkur maqolada tadbirkorlik subyektlari tomonidan import o‘rnini bosuvchi mahalliy mahsulotlar ishlab chiqarishni tashkil etish mamlakatning import mahsulotlariga bo‘lgan qaramligini kamaytirishga ta’sirlari haqida fikr yuritiladi. Bundan tashqari, tadbirkorlik subyektlarining mamlakat iqtisodiyoti rivojlanishidagi ahamiyati hamda uning nazariy jihatlari yoritilgan. Shuningdek, tadbirkorlik subyektlari tomonidan import o‘rnini bosuvchi mahalliy mahsulot ishlab chiqarishni tashkil etish bo‘yicha taklif va tavsiyalar berilgan.*

Kalit so‘zlar: *kichik biznes, importga qaramlik, xususiy tadbirkorlik, import o‘rnini bosuvchi, mahalliylashtirish, mahsulot ishlab chiqarish, bo‘sh ish o‘rni, barqaror rivojlantirish, modernizatsiya, bozor to‘yinganligi, samarali faoliyat, diversifikatsiyasi.*

Abstract: *This article discusses the impact of organizing the production of local import-substituting products by business entities on reducing the country's dependence on imported products. In addition, the importance of business entities in the development of the country's economy and its theoretical aspects are highlighted. Also, suggestions and recommendations are given on organizing the production of local import-substituting products by business entities.*

Keywords: *small business, import dependence, private entrepreneurship, import-substituting, localization, product production, job vacancies, sustainable development, modernization, market saturation, effective activity, diversification.*

Аннотация: *В статье рассматривается влияние организации производства местной импортозамещающей продукции субъектами хозяйствования на снижение зависимости страны от импортной продукции. Кроме того, освещается значение субъектов предпринимательства в развитии экономики страны и его теоретические аспекты. Хозяйствующие субъекты также внесли предложения и рекомендации по организации производства местной продукции, способной заменить импорт.*

Ключевые слова: *малый бизнес, импортозависимость, частное предпринимательство, импортозамещение, локализация, производство продукции, вакансии, устойчивое развитие, модернизация, насыщение рынка, эффективная работа, диверсификация.*

KIRISH. Jahon iqtisodiyoti rivojlanishining turli xil yo‘nalishlari mavjud bo‘lib, ulardan biri ishlab chiqarish yoki xizmat ko‘rsatish sohasida mahalliylashtirishni tashkil etish va undan samarali foydalanish hisoblanadi. Mahalliylashtirish siyosatini amalga oshirish, mamlakat iqtisodiyoti uchun eksport va import muvozanatini ta’minlash, bandlik darajasini oshirish, iqtisodiyotga tashqi va ichki salbiy omillar ta’sirini kamaytirishda asosiy vosita sifatida yondashilgan bo‘lsa, bugungi kunga kelib, mahalliylashtirish mamlakatning investitsion jozibadorligini oshirish vositasi sifatida ham tadqiq qilinmoqda.

Dunyoning eng rivojlangan davlatlaridan biri AQShning amaldagi prezidenti ishlab chiqarishning iqtisodiyot uchun ahamiyatini ta’kidlab, hukumatdan uni rag‘batlantirilishini so‘ramoqda. Va u buni Gamilton uslubidagi import o‘rnini bosish strategiyasi orqali amalga oshirishga intilmoqda - bu AQSh bozorida chet elda ishlab

chiqarilgan tovarlarni mahalliy ishlab chiqarilgan mahsulotlar bilan almashtirish orqali amalga oshirishini bildirib o‘tdi[33]. Ushbu fikr orqali shuni anglash mumkinki, mahalliylashtirish jarayonlari nafaqat rivojlanayotgan mamlakatlar uchun balki rivojlangan mamlakatlar uchun ham ahamiyatli ekanligini tushunish mumkin.

Shu nuqtai nazardan kelib chiqib bugungi glaballashuv sharoitda O‘zbekiston iqtisodiyotini barqaror o‘sishini ta’minlashning eng samarali yo‘li – ichki imkoniyatlarni ishga solish, ya’ni import bo‘layotgan tayyor mahsulotlarni mamlakatda ishlab chiqarish va mahalliy sanoatni yanada rivojlantirishdan iborat[34]. O‘zbekistonda iqtisodiy islohotlarning yangi bosqichida “mahalliy xomashyo bazasidan samarali foydalanish va ilg‘or texnologiyalarga asoslangan sanoatni rivojlantirish”[35] negizida hududlarning ishlab chiqarish salohiyatini to‘liq ishga solish, importga qaramlikni kamaytirish alohida urg‘u berilmoqda. Importga qaramlikni kamaytirish va mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarish orqali mahsulot ishlab chiqarishni rivojlantirish jarayonlarini kichik biznes subyektlari orqali amalga oshirish katta natijalarni olib kelishi mumkin. Chunki, o‘zgarishlarga tez moslashadigan, yangilik va raqobatdan qo‘rqmaydigan, muhimi, odamlarni ish bilan ta’minlab, daromadini ko‘paytirishda eng faol soha ham bu – kichik biznes bo‘lib, ko‘p hollarda rivojlanayotgan mamlakatlar iqtisodiyotining lokomativi hisoblanadi.

MAVZUGA OID ADABIYOTLAR TAHLILI.

Kichik biznes subyektlari O‘zbekiston yalpi ichki mahsulotining 56 foizdan ortig‘ini va bandlikning 78 foizini tashkil etib[36], ushbu jarayonda muhim o‘rin tutmoqda. Hududga import qilingan tovarlarni mamlakat ichida qisman yoki to‘liq ishlab chiqarish import o‘rnini bosuvchi mahalliylashtirish deb atalmoqda. Demak, mahalliylashtirish iqtisodiyotdagi importning taklifga nisbati va mahalliylashtirish darajasining o‘zgarishini ko‘rsatuvchi dinamik tuzilma ekanligini bilish zarur. Boshqa tomondan, import o‘rnini bosishga rivojlanish strategiyasi, to‘lov balansi yoki sanoatlashtirish siyosati sifatida hamda ishlab chiqarishga investitsiyalarni faol jalb qilish nazaridan ham qarash mamlakatni tarmoq va iqtisodiy rivojlantirishning asosiy nuqtalaridan biri hisoblanadi.

Mahalliylashtirish jarayonlariga bag‘ishlangan adabiyotlarni o‘rganish va umumlashtirish natijalari bugungi kunda “mahalliylashtirish” atamasining ta’riflari tadqiqot maqsadi va tadqiqot amalga oshirilgan davrdan kelib chiqqan holda bir-biridan qisman farq qilib, tadqiqot olib borilgan yo‘nalishdagi mahalliylashtirish jarayonining o‘ziga hos qirralarini ochib berishga xizmat qiladi.

Mahalliylashtirish tushunchasi lotincha “localize” - fe’lidan kelib chiqqan bo‘lib, “mahalliy qilish” yoki “ma’lum bir joyga tayinlash” degan ma’noni anglatadi.[37] Mamlakatimiz iqtisodiy adabiyotlarida “mahalliylaslitirish” bilan birga

---

[33] https://www.newequipment.com/industry-trends/article/22059145/trump-echoes-alexander-hamilton-with-import-substitution-stance

[34] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev raisligida 2022-yil 11-mart kuni sanoat kooperatsiyasi va mahalliylashtirishni yanada kengaytirish masalalari bo‘yicha videoselektor yig‘ilishi ma’ruzasi.

[35] O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 11-sentabrdagi “O‘zbekiston-2030” strategiyasi to‘g‘risidagi PF-158 Farmoni//https://lex.uz/docs/6600413

[36] https://stat.uz/uz/rasmiy-statistika/small-business-and-entrepreneurship-2

[37] https://www.etymonline.com/word/localization?utm_source

“lokalizatsiya” atamasi ham keng qo‘llanilmoqda.

Mahalliylashtirish deganda mahalliy bozorda import o‘rnini bosuvchi mahsulot va xizmatlarni ishlab chiqarish va boshqarish jarayonidir. Bunda bozor talabini aniqlash, resurslarni to‘g‘ri jalb qilish, tejamkor texnologiyalardan foydalanish, sifat standartlariga rioya qilish va raqobatbardoshlikni oshirish uchun ta’minot zanjirlarini optimallashtirish tushuniladi.

Nemis iqtisodchisi Fridrix List o‘zining “Millatlarning sanoat tarbiyasi” asarida milliy iqtisodiyotning rivojlanishi uchun davlatning faol aralashuvi va proteksionistik siyosat yuritish zarurligini ta’kidlagan. Uning fikricha, davlat o‘z sanoatini rivojlantirish uchun import o‘rnini bosuvchi mahsulotlar ishlab chiqarishni qo‘llab-quvvatlashi lozim. F.Listning asosiy g‘oyalaridan biri shundan iboratki, milliy ishlab chiqarish tarmoqlari rivojlanishining dastlabki bosqichlarida chet el raqobatidan himoya qilinishi kerak. Bu esa davlat tomonidan proteksionistik choralar, ya’ni bojxona tariflari va cheklovlari orqali amalga oshiriladi. Mamlakatning boyligi va qudrati uning sanoat mahsulotlarini eksport qilish hajmi va import qilinadigan mahsulotlarning kamayishi bilan belgilanadi.[38] Shuningdek, Uning nazariyasiga ko‘ra, davlatning iqtisodiyotga faol aralashuvi orqali milliy ishlab chiqarishni rivojlantirish va import o‘rnini bosuvchi mahsulotlar ishlab chiqarishga e’tibor qaratish mamlakatning sanoat rivojlanishida muhim ahamiyatga ega. Olimning bu qarashlari hozirgi kunda ham dolzarbligini saqlab qolmoqda. Masalan, ko‘plab rivojlanayotgan davlatlar iqtisodiyotida barqaror rivojlanishni ta’minlash, ishlab chiqarish tarmoqlarini barpo etish hamda chet el mahsulotlariga qaram bo‘lib qolmaslik uchun import o‘rnini bosuvchi mahalliy mahsulotlar ishlab chiqarishga katta e’tibor qaratilmoqda.

Import o‘rnini bosuvchi mahalliy mahsulotlar ishlab chiqarishni tashkil etishning ahamiyati haqida Pavel V. Razov va Irina G. Prokhorovalarning (2023) olib borgan ilmiy tadqiqotlariga ko‘ra davlatlar, barqaror rivojlanish va iqtisodiy diversifikatsiyani ta’minlashga qaratilgan siyosatlarni ustuvor yo‘nalish sifatida belgilashi kerak[39]ligini ilgari surishgan.

Kembrij universiteti professori Xa-Jun Chang rivojlanayotgan mamlakatlarda iqtisodiy rivojlanish uchun qonuniy va tarixiy jihatdan tasdiqlangan vosita sifatida protektsionistik iqtisodiy siyosatning, xususan import o‘rnini bosishning eng faol tarafdorlaridan biridir. Chang o‘zining bir qancha asosiy asarlarida tarixiy va zamonaviy sanoatlashtirish holatlaridan olingan empirik dalillarga asoslanib, protektsionizm foydasiga batafsil dalillar keltirdi.

Jumladan, X.Chang “Boy mamlakatlarning protektsionizmdan tarixiy foydalanishi haqida” nomli asarida “hozirgi barcha boy mamlakatlar, shu jumladan, iqtisodiyotga erkin savdo va erkin bozorlarni taklif etayotgan Buyuk Britaniya va AQSh - protektsionizm, subsidiyalar va bugungi kunda rivojlanayotgan mamlakatlarga qabul qilmaslikni maslahat berayotgan boshqa siyosatlar yordamida

[38] Anikin A.V. Ilm-fan yoshligi: Marksgacha bo'lgan iqtisodchi mutafakkirlarning hayoti va g'oyalari. M.: Politizdat, 1975. S. 323-338.

[39] Razov P.V., Proxorova I.G. Kichik va o‘rta biznesni qo‘llab-quvvatlashda import o‘rnini bosishning o‘rni. Ijtimoiy-siyosiy fanlar. 2023. jild. 13. № 5. Pr. 96–101. (Rus tilida) DOI: 10.33693/2223-0092-2023-13-5-96-101. EDN: NIHCLY

boyib ketishdi”[40]. Bu yerda rivojlangan davlatlar farovonlikka erishish uchun o‘zlari qo‘llagan amaliyotlarga chek qo‘yishni faol taklif etayotganliklarini tushuntirmoqda.

Ushbu tadqiqotlar importga bog‘liqlikni kamaytirishda va eng asosiysi mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarish iqtisodiyotni rivojlantirishda qanchalik muhim ekanligini ko‘rsatmoqda.

TADQIQOT METADALOGIYASI.

Tadqiqotda quyidagi ilmiy-uslubiy yondashuvlar va metodlardan foydalanildi, jumladan, tahlil va sintez usuli, solishtirma tahlil, statistik tahlil, grafik va jadval shaklidagi ifoda hamda boshqalar.

TAHLIL VA NATIJALAR

Rivojlanayotgan mamlakatlarda import o‘rnini bosish odatda rivojlanish maqsadlarida amalga oshirililib kelingan. Rivojlanayotgan davlatlarning milliy resurslardan unumli foydalanish borasida yetarli imkoniyatlari mavjud emas, chunki ularning boyliklari ko‘p bo‘lmaganligi uchun ko‘plab sohalarida zamonaviy texnologiyalar mavjud emas. Shuning uchun ular halqaro raqobatga dosh bergan holda eksportga asoslangan o‘sishga erishishda ba’zan qiyinchiliklarga duch kelishi mumkin. Ammo to‘g‘ri tashkil etilgan mahalliylashtirish orqali iqtisodiy rivojlanish strategiyasi tuzilsa, real o‘sishga erishiladi. Mazkur strategiya amaldagi hukumat tomonidan faol qo‘llanilishi natijasida to‘qimachilik va qurilish sanoatlarida yuqori natijalarga erishilmoqda.

Shu o‘rinda bir fikrni aytib o‘tish joiz, mamlakatning iqtisodiyoti rivojlanib, davlatlar boyib borgan sari ko‘plab mahsulot va xizmatlarni xorijdan sotib olish istaklari ortib boradi. Bunga sabab hududlarning imkoniyatlariga qarab mahsulot ishlab chiqarish va xizmatlar ko‘rsatilishini ixtisoslashuv jarayonlari vujudga keladi. Ya’ni tabiiy resurslar, iqlim sharoiti, logistika va mehnat resurslari kabi ishlab chiqarish va xizmat ko‘rsatishga kuchli ta’sir etuvchi omillarga qarab ixtisoslashuvi amalga oshriladi.

Hozir mamlakatimizda biron-bir mahsulotning, xoh u oziq-ovqat tovarlari bo‘lsin, xoh kiyim-kechak yoki uy-ro‘zg‘or buyumlari bo‘lsin, kuchli taqchilligining vujudga kelishidan xavfsirash holatlari deyarli yo‘q. Chunki, o‘z faoliyat xususiyatiga ko‘ra iste’moldagi ahamiyatsiz o‘zgarishga ham o‘ta sezgirlik bilan e’tibor qaratuvchi kichik tadbirkorlar qisqa muddat ichida bozordagi har qanday taqchillikka o‘z munosabatlarini bildiradi. Taqchilligi ortidan narxi ko‘tarilgan mahsulotni dastlab boshqa hudud yoki chet mamlakatlardan olib kelish, o‘rta yoki uzoq muddatli davrda uning mahalliylashtirish asosida milliy ishlab chiqarishini yo‘lga qo‘yish orqali bozordagi talab va taklif muvozanatini tiklashga harakat qiladi.

Iqtisodiyotning etakchi soha va tarmoqlarida kichik tadbirkorlik ulushining oshishi iqtisodiy o‘sish va ijtimoiy barqarorlik ta’minlanishining mustahkam poydevori hisoblanadi. O‘zbekistonda kichik biznes vakillari ish o‘rni, investitsiya, innovatsiya, raqobat, qo‘shilgan qiymat va eksportni ko‘paytirishga eng katta turtki berayotgan yo‘nalishga aylandi. Kichik va o‘rta tadbirkorlar soni besh yilda 2 karra ko‘paydi. Ularda 10,5 million fuqarolar daromad topmoqda, iqtisodiyotning yarmidan ortig‘i, sanoat va eksportning uchdan biri kichik va o‘rta tadbirkorlar hissasiga to‘g‘ri

[40] https://www.theguardian.com/commentisfree/article/2024/may/22/the-guardian-view-on-free-trade-an-idea-whose-time-has-gone?utm_source=chatgpt.com

kelayotganligi yaratilayotgan keng ko‘lamli ijobiy islohatlar natijasidir[41]. O‘zbekistonda 2024-yil yakunlari bo‘yicha kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan 753226,9 mlrd so‘m miqdorida qo‘shilgan qiymat yoki iqtisodiyotdagi yalpi qo‘shilgan qiymatning 54,3 foizi yaratilgan. Kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan jami yaratilgan qo‘shilgan qiymatlar sohalar kesimida taxlil qilinganda 33,9 foizi qishloq, o‘rmon va baliqchilik xo‘jaligi, 12,6 foizi sanoat, 10,1 foizi qurilish tarmoqlari va 43,4 foizi xizmatlar sohasiga to‘g‘ri keldi.

Mamlakatdagi kichik tadbirkorlik subyektlari ulushi iqtisodiyotning asosiy tarmoqlari bo‘yicha qishloq, o‘rmon va baliqchilik xo‘jaligida 95,8 foiz, qurilishda 78,4 foiz, xizmatlar sohasida 49,8 foiz va sanoatda 25,9 foizni tashkil etdi.

2025-yildan 2030-yilgacha Osiyo taraqqiyot banki biznesni qo‘llab-quvvatlash uchun 3,4 milliard dollar yo‘naltirishni rejalashtirib. Bu haqda bankning O‘zbekistondagi vakolatxonasi rahbari Kanokpan Lao-Araya ma’lum qilgan. Unga ko‘ra, mazkur mablag‘ yurtimizda kichik va o‘rta biznesni rivojlantirish dasturi doirasida ajratilib, 2025-yil so‘ngiga qadar 400 million dollar miqdorida moliyalashtirish ko‘zda tutilgan.[42] Xalqaro moliya institutining ustuvor yo‘nalishlarida kichik va o‘rta biznesni xalqaro savdo zanjirlariga integratsiyalashuviga alohida e’tibor qaratilmoqda. Bu kabi chora tadbirlar kichik va o‘rta biznesni mamlakat iqtisodiyotidagi o‘rnini yanada mustaxkamlashiga zamin yaratadi.

O‘zbekiston Respublikasi barqaror rivojlanish maqsadlariga erishish yo‘lida mamlakatning milliy strategiyasi – “O‘zbekiston – 2030”da aholi farovonligini oshirish, tabiiy resurslarni muhofaza qilish va barqaror iqtisodiy o‘sishni ta’minlash, kambag‘allikni qisqartirish, ta’lim sifatini oshirish, atrof-muhitni muhofaza qilish choralarini kuchaytirish va ijtimoiy integratsiyani ta’minlash muhim ustuvor yo‘nalishlaridan hisoblanadi. Bu boradagi aholi daromadlarida o‘sish, turmush sharoitida sezilarli o‘zgarishlar bo‘lmoqda. Mamlakatda 2024-yil yakunlari holatiga ko‘ra o‘tgan yilning mos davriga nisbatan aholi umumiy daromadlarining real o‘sish sur’ati 108,1 foizni tashkil qilganligi[43] ma’lum bo‘ldi. Bu o‘zgarishning bosh omillaridan biri - mamlakatda olib borilayotgan samarali iqtisodiy siyosat hamda uning tarkibidan o‘rin olgan chora-tadbirlar yo‘nalishlarining to‘g‘ri shakllantirilgani bilan bog‘liq.

O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev rahbarligida boshlangan ulkan islohotlar odamlarning o‘z imkoniyatlaridan keng foydalanish, istalgan sohada yangiliklar yaratishga qo‘rqmay qadam tashlash, mustaqil tadbirkor sifatida o‘zini sinab ko‘rish imkoniyatini taqdim etmoqda. Hozirgi murakkab sharoitda barcha davlatlar o‘z yurtidagi ishlab chiqaruvchilarni himoya qilishni ustuvor yo‘nalish sifatida ko‘rayapti. Shu nuqtai nazardan davlat tomonidan raqobatbardosh mahsulotlar ishlab chiqarishni rag‘batlantirish bo‘yicha tadbirkorlarni yanada keng qo‘llab-quvvatlash[44] zarur, shunda yurtimiz tadbirkorlariga yanada

[41] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev 2025 yil 19 mart kungi kichik va o‘rta biznes vakillari bilan o‘tkazilgan uchrashuvidagi nutqi.

[42] https://xs.uz/uzkr/post/otb-ozbekistonda-kichik-va-orta-biznes-rivozhi-uchun-34-milliard-aqsh-dollari-azhratadi

[43] https://stat.uz/img/yanvar-dekabr-uzb_p97071.pdf

[44] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning mamlakatimiz tadbirkorlari bilan 2024 yil 20 avgust kungi ochiq muloqot shaklida o‘tkazilgan uchrashuvidagi nutqi.

qonuniy ishonch berish orqali ularni kelajakda yuqori daromad olishlariga umid bag‘ishlanadi.

Bugun yurtimizda kamida 50 ta ish o‘rni yaratgan 9 ming 200 ga yaqin tadbirkor bor. Ularning rejalari qo‘llab-quvvatlansa, faoliyatini kengaytirib, yana ishchi olishi mumkin. Agar korxonalar kambag‘al aholini band qilsa, o‘sha ishchiga ijtimoiy soliqdan imtiyoz yana uch yilga saqlanib qoladi. Ushbu imtiyoz nafaqat to‘qimachilikka, balki barcha sohadagi korxonalarga beriladi. Bu orqali to‘qimachilik, qurilish materiallari, charm-poyabzal, elektr texnikasi, oziq-ovqat, chorvachilik va qurilish tarmoqlarida yuz minglab kambag‘al aholini ishli qilish mumkin[45].

Yurtimizda ushbu yo‘nalishni qo‘llab-quvvatlash va barcha zarur sharoitlarni yaratib berish bo‘yicha amalga oshirilayotgan chora-tadbirlar natijasida Namangan viloyatida 2024-yilda kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan 15970,3 mlrd. so‘mlik sanoat mahsuloti ishlab chiqarilib, uning umumiy ishlab chiqarish hajmidagi ulushi 50,0 foizni tashkil etib 2023-yilning mos davrida kichik biznes subyektlarining umumiy ishlab chiqarishdagi ulushi 48,9 foizni, 2022-yilda 43,8 foizni tashkil etganligi Namangan viloyatda kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan sanoat mahsuloti ishlab chiqarish xajmi o‘sganligini ko‘rish mumkin.

Milliy iqtisodiyotda mahalliylashtirish tadbirlarining keng ko‘lamda yo‘lga qo‘yib, ularning uzluksiz davom ettirilishi mamlakatimizda raqobatdosh iqtisodiyotni shakllantirish yo‘nalishidagi muhim ishlardan biri hisoblanadi.

Tadbirkorlik subektlari tomonidan import o‘rnini bosuvchi mahalliy mahsulot ishlab chiqarishni tashkil etish uchun avvalambor hududga xorijiy davlatlardan import bo‘layotgan mahsulotlar va bozor tahlilini o‘rganish talab etiladi. Shunga ko‘ra tadqiqotimizni olib borilayotgan Namangan viloyatida amalga oshirilayotgan tashqi iqtisodiy faoliyatni taxlil qilamiz.

Namangan viloyatida 2024-yil davomida jami 745,1 mln. dollar tovarlar importini amalga oshirilib, 2023-yil mos davriga 828,6 mln. dollarni tashkil qilib 83,5 mil.dollarga kamaygan.

2024 yilda import qilingan tovarlarning quyidagi mahsulot turlaridan iborat:

-Oziq-ovqat mahsulotlari 129,7 mln. dollarlik;

-Texnologik asbob uskuna mahsulotlari 120,2 mln. dollarlik;

-Transport va uning ehtiyot qismlari 68 mln. dollarlik;

-To‘qimachilik mahsulotlari 65,8 mln. dollarlik;

-Metallar va ulardan tayyorlangan buyumlar 56,9 mln. dollarlik;

-Elektrotexnika va uning qismlari 51,8 mln. dollarlik;

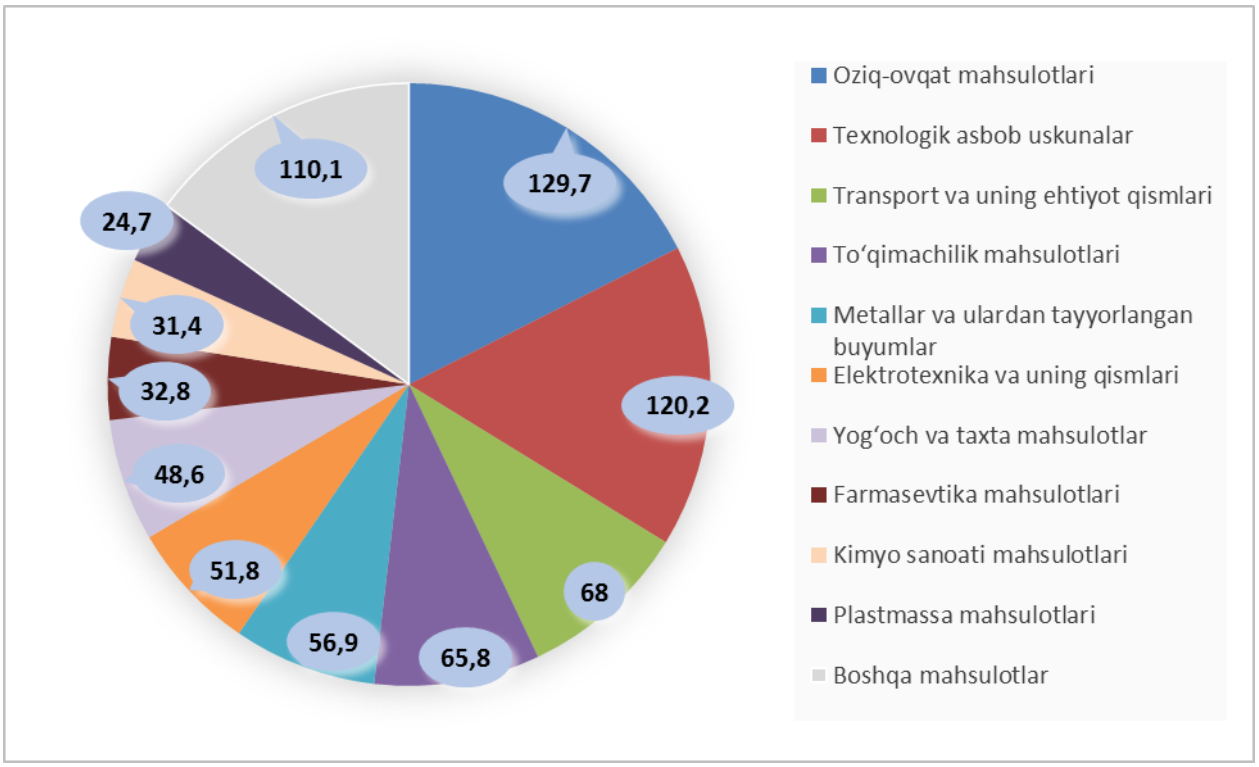
-Yog‘och va taxta, undan yasalgan mahsulotlar 48,6 mln.dollarlik;

-Farmasevtika mahsulotlari 32,8 mln. dollarlik;

-Kimyo sanoati mahsulotlari 31,4 mln. dollarlik;

-Plastmassa va undan tayyorlangan buyumlar, plyonka 24,7 mln. dollarlik - Boshqa turdagi mahsulotlari 115,1 mln. dollarlik tovarlar import qilingan.

[45] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning 2024 yil 11 sentabr kuni kambag‘allikni qisqartirish ishlarini keyingi sifat bosqichiga olib chiqish masalallari muhokamasi bo‘yicha videoselektor yig‘ilishidagi ma’ruzasi



1-rasm Namangan viloyatiga 2024-yil davomida import qilingan tovarlarni mahsulot turlari bo‘yicha tahlil, mln. dollar[46]

Ushbu import tovarlar dunyoning 58 ta davlatlaridan import qilingan bo‘lib asosan Xitoy (36,5%), Rossiya (11,3%), Xindiston (9,6%), Qozog‘iston (7,4%), Turkiya (6,5%), Qirg‘iziston (4,5%) va Germaniya (4,4%) davlatlari jami viloyat import ulushlarining nisbatan qatta qismini tashkil qilmoqda.

Viloyatning 2024-yil yakunlari bo‘yicha eksporti 596,5 mil. dollarni tashkil etib dunyoning 51 ta davlatlariga eksport qilingan. Jami eksportning katta ulushi Rossiya (58,0%), Xitoy (8,0%), Qirg‘iziston (7,2%), Qozog‘iston (4,9%), Turkiya (4,0%) va Germaniya (2,4%) davlatlarining xissasiga to‘g‘ri kelmoqda.

2024 yil yakunlariga ko‘ra mahalliylashtirish dasturi doirasida ishlab chiqarish 33,1 foizga o‘sib 2024-yil mahalliylashtirish dasturi doirasida jami 110,2 trln so‘mlik mahsulot ishlab chiqarildi[47].

Kovid pandemiyasi davrida dunyo iqtisodiyotida kuzatilgan holatlar orqali to‘plagan tajribalaridan shuni ko‘rish mumkinki, mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarishni amalga oshirish mamlakat iqtisodiyotning tashqi omillarga bog‘liqligini kamaytirish, ichki talabni shakllantirish va bozorni zarur iste’mol tovarlari hamda butlovchi mahsulotlar bilan to‘ldirish, valyuta zaxiralarini tejash va ulardan oqilona foydalanish, investitsiyalarni jalb qilish hamda aholi bandligini ta’minlashda muhim omil hisoblanadi. Shu bois davlat tomonidan tegishli dasturlar orqali mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqaruvchi tadbirkorlarni har tomonlama qo‘llab quvvatlanmoqda. Eksportbop va import o‘rnini bosadigan

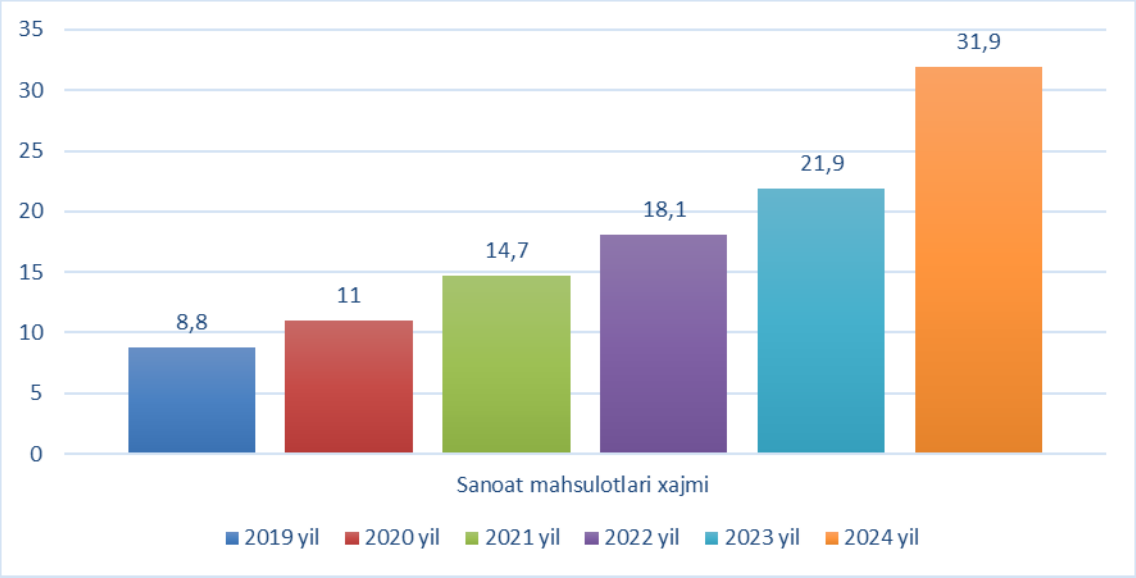
[46] Namangan viloyat hokimligining matbuot xizmati ma’lumotlari asosida

[47] https://stat.uz/uz/matbuot-markazi/qo-mita-yangiliklar/59508-o-zbekiston-respublikasining-sanoat-ishlab-chiqarishi-2024-yil-yanvar-dekabr

mahsulotlar ishlab chiqarish, yuqori qo‘shilgan qiymat yaratishga yo‘naltirilgan ishlab chiqarish siyosatini yuritish mavjud xomashyo va imkoniyatlardan samarali foydalangan holda, mamlakatda mahalliylashtirish darajasini chuqurlashtirish va ko‘lamini kengaytirishga zamin yaratadi.

Namangan viloyatida 2024 yilda 631 ta yangi korxonalar tashkil etilib, sanoat korxonalari soni 8 450 taga yetdi. Viloyatda sanoat hajmi 2020 yilda 11,0 trln. so‘mni tashkil etgan bo‘lsa, 2024 yil yakuni bilan 31,9 trln. so‘mga (+2,9 barobar) yetkazildi.

2-rasm. Namangan viloyatida sanoat mahsulotlari xajmi to‘g‘risida ma’lumot[48]. (2020 yil-2024 yil)



Davlat dasturlari doirasida Namangan viloyatida amalga oshirilgan yangi loyihalar va loyihalarni kengaytirish natijasida qo‘shimcha 32450 ta yangi ish o‘rinlari yaratildi. Import o‘rnini bosuvchi yangi turdagi yuqori qo‘shilgan qiymatli mahsulotlari ishlab chiqarilishi yo‘lga qo‘yildi, hususan, pektin (yopishqoqlikni oshirish va oziq-ovqat sanoati mahsuloti) va biologik aktiv qo‘shimchalar, mineral o‘g‘itlar, sintetik tolali mato, suv nasoslari va elektro dvigatellar, yangi turdagi farmasevtika mahsulotlari, trisikl va litiyli akkumulyatorlar. Ushbu chora tadbirlar natijasida 2024 yil yakunlari bilan Namangan viloyatida import 65,5 mln dollarga qisqarib, mahalliylashtirish darajasi 57 foizga yetkazildi.

Mahalliylashtirish darajasini hisoblashda ishlab chiqarish jarayoni bilan bevosita bog‘liq bo‘lmagan xarajatlar, soliqlar va boshqa chegirmalar hisobga olinmaydi. 2024-yil davomida Namangan viloyatining sanoat ishlab chiqarishini rivojlantirishiga tayyor mahsulotlar, butlovchi buyumlar va materiallar ishlab chiqarishni mahalliylashtirish dasturlarining amalga oshirilishining o‘rni beqiyos. Mahalliylashtirish dasturlari doirasida 122 ta loyiha bo‘yicha 3,0 trillion so‘mlik mahalliylashtirilgan mahsulotlar ishlab chiqarilib 84,1 million dollarlik mahsulot eksport qilindi, 33 ta yangi turdagi mahsulot ishlab chiqarilishi yo‘lga qo‘yilishi sababli 212,6 mln. dollarlik import mahsulotlarni mahalliy mahsulotlar o‘rnini

[48] https://www.namstat.uz/uz/rasmiy-statistika/industry-2

egalladi. Ushbu loyihal davomida 2034 ta yangi ish o‘rni yaratildi. Mazkur ko‘rsatkichlar 2023-yilning mos davriga nisbatan taxlil qilinganda mahalliylashtirilgan mahsulotlar ishlab chiqarish xajmi 43,4 foizga, mahalliylashtirilgan mahsulotlarni eksport xajmi 6,9 barobarga o‘sganligini ko‘rishimiz mumkin.

1-jadval.

Namangan viloyatida mahalliylashtirish dasturlari doirasida tayyor mahsulotlar, butlovchi buyumlar va materiallar ishlab chiqarish to‘g‘risida ma’lumot[49]. (2020 yil-2024 yil)

Ko‘rsatkichlar	O‘lchov birligi	2020 yil	2021 yil	2022 yil	2023 yil	2024 yil
Loyihalar soni,	dona	53	66	85	84	122
Korxonalar soni	dona	34	50	67	66	85
Mahalliylashtirilgan mahsulotlar ishlab chiqarish xajmi,	mlrd so‘m	315,0	668,9	1513,0	2107	3023
Mahalliylashtirilgan mahsulotlarni eksport xajmi	mln doll.	2,1	10,1	19,3	12,2	84,1
Mahalliylashtirilgan mahsulotlar ishlab chiqarishni tashkil etish orqali yaratilgan yangi ish o‘rinlari soni	dona	520	1114	1246	758	2034

Yuqoridagi taxlillardan Namangan viloyatda tadbirkorlik subyektlari tomonidan import o‘rnini bosuvchi mahsulot ishlab chiqarish bo‘yicha keng imkoniyatlar mavjudligi ma’lum bo‘lmoqda.

XULOSA VA TAKLIFLAR. Mahalliylashtirish ixtisoslashuv va hududiy mehnat taqsimoti bilan uzviy bog‘liq hamda u bilan yonma yon harakatda bo‘ladi. Mahalliylashtirish jarayoni yangi tovarlar va xizmatlar ishlab chiqarishda va mamlakatning investitsion jozibadorligini oshirish niuhim o‘rin tutadi. Ayni vaqtda bunday tovar va xizmatlar ishlab chiqarishni o‘zlashtirish ishlab chiqarish jarayonini tashkil etishga yangicha yondashuvlarni joriy etishni taqozo etadi. Bu esa o‘z navbatida mintaqa infratuzilmasini rivojlantirish, yangi ish o‘rinlari yaratish orqali bandlik muammosini hal etish, mahalliy byudjetga tushumlar hajmini oshishiga ijobiy ta’sir etadi.

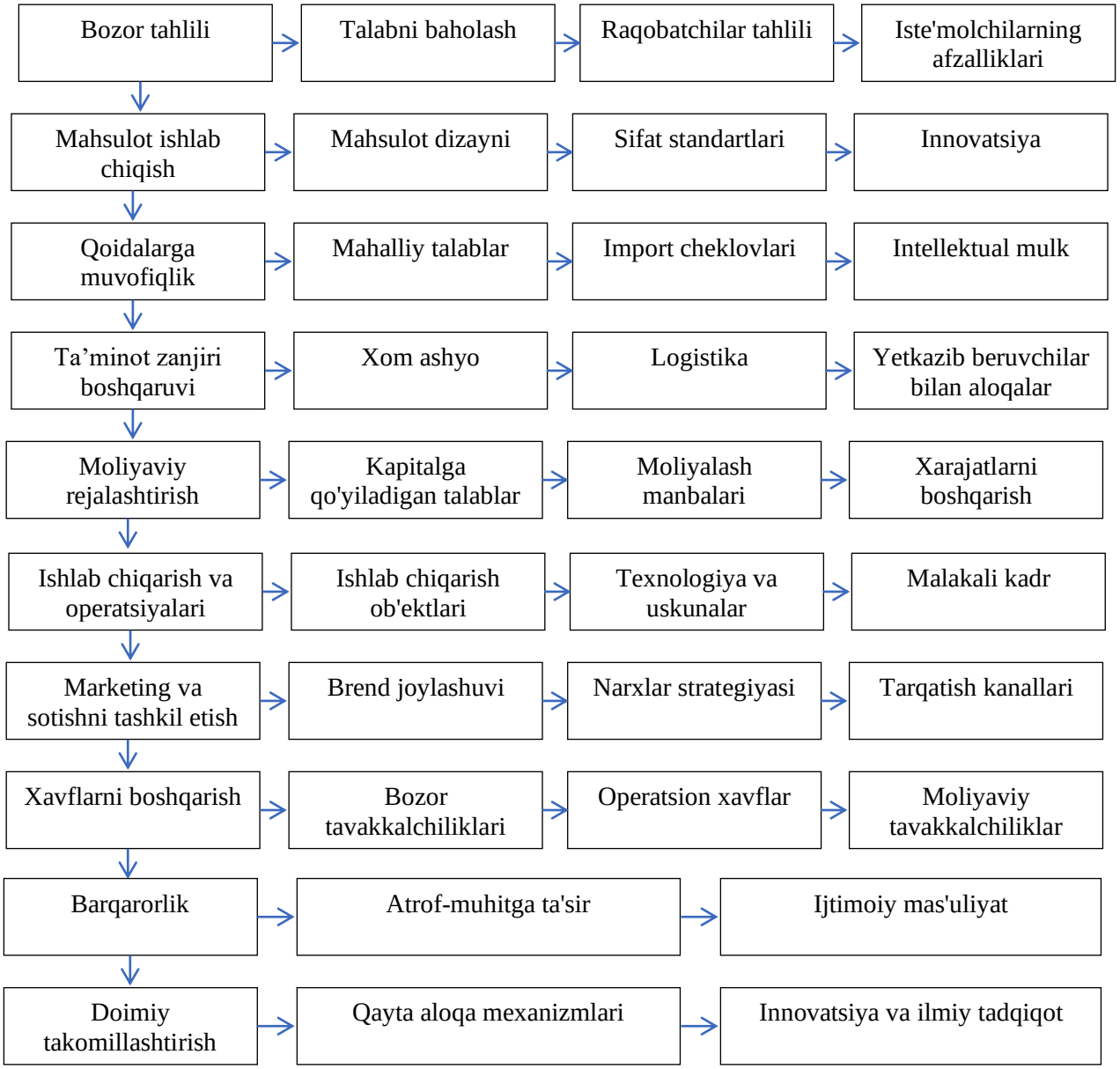
Hozirgi kunda Respublikamizda tadbirkorlik subyektlari tomonidan mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarishga katta e’tibor berib kelinmoqda. Mahalliylashtirish darajasini oshirish iqtisodiyotning yanada barqaror va izchil rivojlanishini ta’minlash, uning tashqi omillarga bog‘liqligini kamaytirish hamda ishlab chiqarish jarayoniga yangi texnologiyalarning tatbiq qilinishini jadallashtirishda muhim ahamiyat kasb etadi.

Mamlakatda tadbirkorlik subyektlari tomonidan mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarishni tashkil etishda quyidagi asosiy yo‘nalishlarga e’tibor

[49] https://www.namstat.uz/uz/qo-mita-yangiliklar/15495-namang2023-21

qaratishni talab qiladi. Bu erda e’tiborga olish kerak bo‘lgan asosiy yo‘nalishlar taklif etilgan:

Tadbirkorlik subyektlari tomonidan mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarishni tashkil etishda quyidagi bosqichlar muhim hisoblanadi. Bu erda asosiy jihatlarga batafsil to‘xtalinadi. (3-rasm)



3-rasm Tadbirkorlik subektlari tomonidan mahalliylashtirish asosida mahsulot ishlab chiqarishni tashkil etish bosqichlari

1. Bozor tahlili orqali ishlab chiqarish rejalashtirilgan mahsulotga bo‘lgan talabni baholash. Mahalliy ishlab chiqarishni oqlaydigan muhim talab mavjudligini tahlil qilish. Raqobatchilar tahlilini o‘tkazish, joriy raqobatchilarni, shu jumladan import qilinadigan mahsulotlarni aniqlash. Ularning bozor ulushini, narxini va sifatini baholash. Iste’molchilarning mahsulot haqidagi fikrlari, jumladan xususiyatlari, sifati va narxlari sezgirligi haqida ma’lumot to‘plash va tahlil qilish.

2. Mahsulotlarni ishlab chiqishda mahsulot dizayniga alohida e’tibor berish,

ularning mahalliy iste’molchilarning talab va xohishlariga mos kelishini ta’minlash. Sifat standartlariga rioya qilgan holda import qilinadigan mahsulotlar bilan samarali raqobatlashish uchun yuqori sifatni saqlash. Tegishli sifat standartlari va sertifikatlarini aniqlash va joriy etish choralarini ko‘rish. Import qilingan muqobillarga nisbatan raqobatbardosh ustunlikni ta’minlaydigan har qanday potentsial innovatsiyalar yoki afzalliklarni amalga oshirish.

3. Mahalliy va xalqaro qoidalar va standartlarni, shu jumladan xavfsizlik, salomatlik va atrof-muhitni muhofaza qilish tartib-qoidalarini o‘rganish va ularga rioya qilish. Raqobat muhitiga ta’sir ko‘rsatishi mumkin bo‘lgan o‘xshash mahsulotlarni import qilish bo‘yicha har qanday tariflar, bojlar yoki cheklovlardan o‘rganish va taxlil qilib hamda ushbu imtiyozlardan foydalanish. Milliy mahsulotlarni patentlar, tovar belgilari va boshqa intellektual mulk huquqlari orqali himoya qilish.

4. Ta’minot zanjirini boshqarish orqali xomashyo ta’minotining mavjudligi va ishonchliligini ta’minlash. Mahalliy va import qilinadigan xom ashyoning narxi, sifati va mustahkamligini baholash. Materiallarni xarid qilish va tayyor mahsulotlarni bozorga samarali va tejamkor etkazib berish uchun mustahkam logistika rejasini ishlab chiqish. Barqaror va ishonchli ta’minot zanjirlarini mustahkamlash uchun etkazib beruvchilar bilan huquqiy munosabatlarni o‘rnatish.

5. Kapitalga bo‘lgan talablarni tahlil qilish orqali ishlab chiqarish quvvatlarini, jumladan, asbob-uskunalar, texnologiya va inson resurslarini tashkil etish uchun zarur bo‘lgan dastlabki sarmoyalarni aniqlang. Kreditlar, investorlar, grantlar yoki subsidiyalar kabi turli xil moliyalashtirish variantlarini o‘rganish. Mahalliylashtirish dasturlarida davlat tomonidan taqdim etilayotgan imtiyozlar chuqur taxlil qilish va foydalanish choralarini ko‘rish. Operatsion xarajatlarni, shu jumladan ishlab chiqarish, mehnat, marketing va tarqatish xarajatlarini rejalashtirish. Daromadlilikni saqlash uchun xarajatlarni nazorat qilish choralarini amalga oshirish.

6. Ishlab chiqarish va operatsiyalar uchun tegishli ishlab chiqarish ob’ektlarini qurish, sotib olish yoki ijaraga olish. Xom ashyoga yaqinlik, ishchi kuchi mavjudligi va logistika kabi joylashuv afzalliklarini tahlil qilish. Yuqori sifatli ishlab chiqarish va iqtisodiy samaradorlikni ta’minlash uchun zamonaviy va samarali texnologiya va uskunalarga sarmoya kiritish. Malakali ishchilarni yollash va zarur bo‘lganda ularni malaka oshirishni ta’minlash. Mehnat qonunchiligiga rioya qilishni ta’minlash va yaxshi mehnat sharoitlarini tashkil etish.

7. Marketing va sotishda milliy brend yaratish orqali mahalliy mahsulotlarning innovatsiyalari, milliy qadriyatlari va boshqa afzalliklarini ta’kidlaydigan brendni ishlab chiqish va iste’molchilar e’tiborini jalb qilish choralarini ko‘rish. Iste’molchilarni import qilinadigan mahsulotlardan uzoqlashtirish va rentabellikni ta’minlash uchun raqobatbardosh narxlarni belgilash. Maqsadli va ishonchli bozorga erishish uchun samarali tarqatish kanallarini yaratish. Bunda to‘g‘ridan-to‘g‘ri savdo, chakana sotuvchilar, ulgurji sotuvchilar yoki onlayn platformalar orqali amalga oshirilishi ta’minlash.

8. Talabga ta’sir qilishi mumkin bo‘lgan bozor tebranishlarini, iste’molchilarning xohish-istaklarining o‘zgarishini va iqtisodiy sharoitlarni oldindan ko‘rish va doimiy ravishda tahlil qilish. Ishlab chiqarish kechikishlari, ta’minot zanjiri uzilishlari va uskunalarning nosozliklari kabi operatsion risklarni aniqlash va

kamaytirish. Ehtiyotkorlik bilan byudjetlashtirish, naqd pul zaxiralarini saqlash va kutilmagan xarajatlar uchun favqulodda rejalar tuzish orqali moliyaviy risklarni boshqarish.

9. Atrof-muhitga ta’sirni minimallashtirish uchun ishlab chiqarishda barqaror amaliyotni amalga oshirish. Bunga resurslardan samarali foydalanish, yashil energiyadan foydalanish, chiqindilarni boshqarish va yashil texnologiyalarni joriy etish. Ijtimoiy hamjamiyatni qo‘llab-quvvatlovchi va korxona obro‘sini oshiradigan faoliyat bilan shug‘ullanish. Bunga turli stipendiyalar berish, laboratoriya va kutubxonalar, shifoxonalar qurish yoki atrof-muhitni muhofaza qilish va ijtimoiy himoyaga muhtojlarga turli yordamlarni tashkil etishda qatnashish.

10. Mahsulotlar va ishlab chiqarish jarayonlarini doimiy ravishda takomillashtirish uchun mijozlar va manfaatdor tomonlardan fikr-mulohazalarni yig‘ish mexanizmlarini yaratish. Bozor tendentsiyalari va raqobatchilardan oldinda bo‘lgan mahsulotlarni yangilash va yaxshilash uchun tadqiqot va ishlanmalarga sarmoya kiriting.

Yuqoridagi 10 ta bosqich orqali mamlakatlardagi tadbirkorlik subyektlari ushbu sohalarga e'tibor qaratish bilan mahalliylashtirish orqali mahsulot ishlab chiqarishni samarali tashkil etishi va amalga oshirishi, bo‘sh ish o‘rinlarini yaratilishiga, import tovarlarga qaramligini kamaytirishi, investitsiyalarni jalb qilish va milliy iqtisodiy o‘sishni oshirishiga erishiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev raisligida 2022-yil 11-mart kuni Sanoat kooperatsiyasi va mahalliylashtirishni yanada kengaytirish masalalari bo‘yicha videoselektor yig‘ilishi ma’ruzasi.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning mamlakatimiz tadbirkorlari bilan 20.08.2024 yildagi ochiq muloqot shaklida o‘tkazilgan uchrashuvidagi nutqi.
3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning Sanoat kooperatsiyasi va mahalliylashtirishni yanada kengaytirish masalalari bo‘yicha videoselektor yig‘ilishidagi ma’ruzasi. 01.03.2024 yil.
4. Mirziyoev Sh.M. Yangi O‘zbekiston taraqqiyot strategiyasi. – Toshkent: “O‘zbekiston” NMIU, 2022.
5. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoevning Iqtisodiy o‘sish sur’atlarini ta’minlash yuzasidan birinchi yarim yillikda amalga oshirilgan ishlar va kelgusi vazifalarga bag‘ishlangan videoselektor yig‘ilishidagi ma’ruzasi 17.07.2024 yil.
6. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi ma’lumotlari.
7. Razov P.V., Proxorova I.G. Kichik va o‘rta biznesni qo‘llab-quvvatlashda import o‘rnini bosishning o‘rni. Ijtimoiy-siyosiy fanlar. 2023. jild. 13. № 5. Pr. 96–101. (Rus tilida) DOI: 10.33693/2223-0092-2023-13-5-96-101. EDN: NIHCLY
8. S. B. Sattorova. F. B. Shakirova Kichik biznes faoliyatini davlat tomonidan qo‘llab quvvatlash nazariyasi. Scientific Journal Impact Factor.
9. Namangan viloyat hokimligining matbuot xizmati ma’lumotlari.

10. “Iqtisodiyot tarmoqlarida barqaror yuqori o‘sish sur’atlarini ta’minlashning istiqbolli yo‘nalishlari” mavzusida xalqaro ilmiy-amaliy anjumani materiallari. - Farg‘ona, 28.03.2024 yil, 276 b.
11. “Yashil” iqtisodiyot va taraqqiyot” jurnali” materiallari. -, 2024 yil 9-soni

Шадиева Гулнора Мардиевна - СамИСИ, и.ф.д.

МАМЛАКАТИМИЗДА ОЛИЙ ТАЪЛИМНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ МАҚСАДЛАРИ ВА ЭНГ МУҲИМ УСТУВОР ЙЎНАЛИШЛАРИ

Аннотация:*Ушбу мақола Ўзбекистон Республикасида олий таълим тизимини тизимли ислоҳ қилишнинг устувор йўналишларини белгилаш, замонавий билим ва юксак маънавий-ахлоқий фазилатларга эга, мустақил фикрлайдиган юқори малакали мутахассислар тайёрлаш жараёнини сифат жиҳатидан янги босқичга кўтариш, олий таълимни модернизация қилиш, илғор таълим технологияларига асосланган ҳолда ижтимоий соҳа ва иқтисодиёт тармоқларини ривожлантириш каби масалаларга бағишланган.*

Калит сўзлар: *олий таълим, мутахассис, сифат, таълим самарадорлиги, педагог кадрлар, инновацион фаолият.*

Аннотация*: В данной статье рассматриваются вопросы как все стороннее направление планомерного реформирования системы высшего образования в Республике Узбекистан, подготовить высококвалифицированных студентов, обладающих современными знаниями и высокими морально-этическими качествами, поднять на новый уровень в с точки зрения качества, модернизировать высшее образование.*

Ключевые слова: *высшее образование, инновации, качество, качество образования, педагогическое развитие, инновационная деятельность.*

Annotation: *This article discusses the issues as an all-sided direction of the systematic reform of the higher education system in the Republic of Uzbekistan, to prepare highly qualified students with modern knowledge and high moral and ethical qualities, to raise to a new level in terms of quality, to modernize higher education.*

Keywords: *higher education, innovations, quality, quality of education, pedagogical development, innovation activity.*

КИРИШ.Ўзбекистон Республикасида олий таълим тизимини тизимли ислоҳ қилишнинг устувор йўналишларини белгилаш, замонавий билим ва юксак маънавий-ахлоқий фазилатларга эга, мустақил фикрлайдиган юқори малакали мутахассислар тайёрлаш жараёнини сифат жиҳатидан янги босқичга кўтариш, олий таълимни модернизация қилиш, илғор таълим технологияларига асосланган ҳолда ижтимоий соҳа ва иқтисодиёт тармоқларини ривожлантириш мақсадида 2020 йил 23 сентябрда тасдиқланган Ўзбекистон Республикасининг “Таълим тўғрисида”ги Қонуни50 муҳим аҳамият касб этаётир.

Кейинги йилларда мамлакатимизда ижтимоий-иқтисодий ривожланишнинг устувор йўналишларига ҳамда халқаро стандартлар талабларига мос келадиган олий таълим тизимини яратиш бўйича кенг кўламли ишлар амалга оширилмоқда. Ҳудудларда янги олий таълим муассасаларининг ташкил этилиши, кадрлар тайёрлашнинг замонавий таълим йўналишлари ва

[50] Ўзбекистан Республикасининг “Таълим тўғрисида”ги Қануни. 2020 йил 23 сентябрь. https://lex.uz/docs/5013007

мутахассисликлари ҳамда сиртқи ва кечки бўлимларнинг очилиши, олий таълим муассасаларига қабул квоталарининг оширилиши мазкур йўналишдаги муҳим ислоҳотлар ҳисобланади.[51]

Бу эса таълим тизими олдида ижодкорлик ва ташаббускорлик қобилиятига эга, мустақил қарор қабул қила оладиган ва замонавий технологияларга тез мослашишга лаёқатли, юқори малакали мутахассис кадрларни тайёрлаш вазифасини қўяди.

“Олдимизда турган энг муҳим ва долзарб масалалардан бири – **юксак маънавиятли, замонавий билим ва касб-ҳунарларга, ўз мустақил фикрига эга бўлган ёшларни миллий ва умуминсоний қадриятлар руҳида тарбиялашдан иборат** эканини барчамиз яхши тушунамиз”[52] деб таъкидлади Ўзбекистон Республикаси Президенти Ш.М.Мирзиёев.

Шуни алоҳида таъкидлаш лозимки, ривожланган мамлакатларда таълим самарадорлиги, тараққиётининг 16 фоизи – моддий-техника базага, 20 фоизи – ресурсларга, 64 фоизи – инсон омилига боғлиқ[53]. Бу учала омил бир-бири билан чамбарчас боғлиқ бўлиб, таълим-тарбия моддий-техника базаси мавжуд ресурслардан, имкониятлардан оқилона фойдаланиш инсон манфаатига хизмат қилади ва рационал ривожланишни белгилаб беради.

Ҳозирги кунда мамлакатимизда таълим самарадорлигини ошириш, педагог кадрларни инновацион фаолиятга йўналтириш, олий таълим муассасаларидаги ўқув жараёнига инновацион таълим ва ахборот-коммуникация технологияларини жорий этиш, илғор хорижий тажрибаларни ўзлаштириш каби масалаларга олий таълим тизимини модернизациялашдаги долзарб вазифа сифатида қараш талаб этилади.

“Барча даражада таълим сифати ва қамровини ошириш, узлуксиз таълим тизимини ривожлантириш, кадрлар тайёрлаш тизимининг иқтисодиёт эҳтиёжларига мослашувчанлигини таъминлаш” 2019-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини инновацион ривожлантириш стратегиясининг асосий вазифаларидан биридир[54].

Қуйидагилар олий таълим тизимини ривожлантиришнинг стратегик мақсадлари ҳисобланади:

- мамлакатни модернизация қилиш, ижтимоий-иқтисодий жиҳатдан барқарор ривожлантириш учун юқори малакали кадрлар тайёрлаш сифатини ошириш, инсон капиталини меҳнат бозори талаблари асосида ривожлантириш;

- олий таълим билан қамров даражасини ошириш, халқаро стандартлар асосида юқори малакали, креатив ва тизимли фикрлайдиган, мустақил қарор қабул қила оладиган кадрлар тайёрлаш, уларнинг интеллектуал

---

[51] Ўзбекистан Республикаси Президентининг Олий таълим муассасаларида таълим сифатини ашириш ва уларнинг мамлакатда амалга аширилаётган кенг қамравли ислаҳатларда фаал иштиракини таъминлаш бўйича қўшимча чара-тадбирлар тўғрисидаги қарари. № ПҚ-3775. 05.06.2018 й.

[52]Мирзиёев Ш.М. Тадбиркарлар ва ишбиларманлар ҳаракати – Ўзбекистан Либерал-демакратик партиясининг VIII съездидаги маърузаси. 21 актябр, 2016 йил. "Халқ сўзи", 2016 йил 22 актябр.

[53] http://data.worldbank.org/indicator .

[54]Ўзбекистан республикаси Президентининг “2019-2021 йилларда Ўзбекистан Республикасини иннавациан риважлантириш стратегиясини тасдиқлаш” тўғрисидаги фармани. 21.09.2018й.ПФ-5544/ "Халқ сўзи", 2018 йил 22 сентябрь.

қобилиятларини намоён этиши ва маънавий баркамол шахс сифатида шаклланиши учун зарур шарт-шароит яратиш;

- соҳада соғлом рақобат муҳитини шакллантириш, унинг жозибадорлигини ошириш, жаҳон миқёсидаги рақобатбардошлигини таъминлаш.

Ўзбекистон Республикаси Олий таълим тизимини 2030 йилгача ривожлантириш концепциясида олий таълим тизимини ижтимоий соҳа ва иқтисодиёт тармоқлари эҳтиёжларидан келиб чиққан ҳолда, фан, таълим ва ишлаб чиқаришнинг мустаҳкам интеграциясини таъминлаш асосида таълим сифатини яхшилаш, рақобатбардош кадрлар тайёрлаш, илмий ва инновацион фаолиятни самарали ташкил этиш, халқаро ҳамкорликни ривожлантириш масалалари асосий ўринга қўйилган.

Ҳозирги кунда олий таълим муассасаларида сифат ва рақобатбардошликка эришиш долзарб масала ҳисобланади. Мамлакатимизни модернизация қилиш, ижтимоий-иқтисодий жиҳатдан барқарор ривожлантириш учун юқори малакали кадрлар тайёрлаш сифатини ошириш, инсон капиталини меҳнат бозори талаблари асосида ривожлантириш асосий вазифалардан биридир.

Айниқса, олий таълимнинг бюджетдан ташқари маблағларга қарам бўлиб қолиши, ўз-ўзини молиялаш механизмининг янги усулларини қўллашга мажбур бўлиши замонавий олий таълимда рўй бериши мумкин бўлган оддий ҳақиқатга айланган. Бу эса стратегияларни аниқлаштириб олиш ва уни муваффақиятли амалга оширишни таъминлаш зарурлигини тақозо этади.

Стратегиялар олий таълим муассасасининг асосий йуналишлари ҳисобланган ўқитиш, илмий тадқиқот ва талабалар масалалари бўйича белгиланади. Чадвикнинг таъкидлашича, университетлар ўзларининг таълим жараёнлари, ўқитиш ва ўргатиш, илмий тадқиқот каби фаолиятлари бўйича сифатни оширишга жавобгарликлари ошиб бораркан, академик ходимларнинг таълим жараёниларини янада кенгроқ тушуниб боришлари лозим бўлади[55].

Хулоса ва таклифлар

Юқоридагилардан келиб чиқиб, ҳозирги даврда ҳар бир олий таълим муассасалари стратегияларга асосланган бошқарув тизимида ишлашга мажбур бўлади. Аксарият ҳолларда стратегияларни белгилаш манфаатлар ва қизиқишлардан келиб чиқади. Хусусий олий таълим муассасаларида стратегияларни аниқ ва мукаммал ишлаб чиқилади ва аксарият ҳолларда, стратегик мақсадлар сир сақланади. Лекин, давлат олий таълим муассасаларида стратегиялар, асосан, юклатилган масъулият ва жавобгарликлардан келиб чиқади. Шунга кўра, ҳар бир олий таълим муассасасининг ўз стратегиясини белгилаб олиши ва стратегик мақсад сари иш олиб бориши учун раҳбар кадрларнинг етарлича ваколатлари мавжуд. Шундай экан, манфаатлар ва жавобгарликларни уйғунлаштира олишда раҳбар кадрлар ўз бошқарув маҳоратига таянади.

[55] Chadwick, P. (1996), “Strategic management of educational development”, Quality Assurance inEducation, Vol. 4 No. 1, pp. 21-5.

Хулоса қилиб шуни айтиш мумкинки, олий таълимни ривожлантиришнинг стратегик мақсадлари олий таълим стратегиясини ишлаб чиқиш ва уни амалга ошириш таълим хизматлари сифатини оширишга олиб келади.

Адабиётлар

1. Ўзбекистон Республикасининг Конституцияси. –Т.: Ўзбекистон, 2018.

2. Ўзбекистон Республикасининг меҳнат кодекси. /Қонун ҳужжатлари маълумотлари миллий базаси, 11.05.2019 й.

3. Ўзбекистон Республикасининг **“Таълим тўғрисида”ги қо**нуни. - // Халқ сўзи, 2020 йил 24 сентябрь, №202 (7704).

Шадиева Гулнора Мардиевна - д.э.н., профессор Самаркандский институт экономики и сервиса
ORCID: 0000-0001-7078-8815
gulnora.shodiyeva@mail.ru

РАЗВИТИЕ ВНЕШНЕЙ ТОРГОВЛИ УЗБЕКИСТАНА: ЭКСПОРТНЫЕ СТРАТЕГИИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ

Аннотация:*Статья рассматривает влияние внешней торговли на экономический рост Узбекистана в период с 2022 по 2024 год. Исследуются основные экспортные стратегии, их роль в либерализации внешней торговли и развитии экономики страны. Также анализируется рост объёмов экспорта товаров и услуг, расширение географии внешней торговли, а также изменение структуры экспортируемых товаров. Особое внимание уделено важности привлечения современных технологий, развитию малого бизнеса и созданию условий для эффективного использования экспортного потенциала. Статья акцентирует внимание на необходимости внедрения инновационных подходов для повышения конкурентоспособности экономики Узбекистана на международной арене.*

Ключевые слова :*внешняя торговля, экономический рост, экспортные стратегии, либерализация торговли, развитие экономики, экспорт товаров и услуг, инновационные подходы, конкурентоспособность.*

Abstract: *The article examines the impact of foreign trade on the economic growth of Uzbekistan from 2022 to 2024. It investigates key export strategies, their role in the liberalization of foreign trade, and the development of the country's economy. The study also analyzes the growth of export volumes of goods and services, the expansion of export geography, and the changes in the structure of exported products. Special attention is given to the importance of introducing modern technologies, fostering small businesses, and creating conditions for the effective utilization of export potential. The article emphasizes the need for innovative approaches to enhance Uzbekistan’s economic competitiveness on the international stage.*

Keywords:*foreign trade, economic growth, export strategies, trade liberalization, economic development, export of goods and services, innovative approaches, competitiveness.*

Внешняя торговля имеет ключевое значение для экономик стран, являясь важным источником дохода и инструментом для интеграции в мировую экономику. Для Узбекистана, как страны с высоким экономическим ростом, развитие внешней торговли становится стратегическим приоритетом,

оказывающим непосредственное влияние на экономическое процветание. Экспорт товаров и услуг с добавленной стоимостью, а также углубление международных экономических связей — это важные шаги, способствующие росту, созданию новых рабочих мест и расширению бизнес-возможностей.

В последние годы внешняя торговля Узбекистана претерпела значительные изменения: география экспорта расширилась, ассортимент товаров и услуг увеличился, а качество экспортируемой продукции улучшилось. В то же время одной из ключевых задач является повышение эффективности внешней торговли, что требует проведения эффективной внешнеэкономической политики, модернизации производственных мощностей, внедрения новых технологий и привлечения инвестиций. Целью настоящего исследования является анализ внешней торговой политики Узбекистана за 2022-2024 годы, изучение влияния роста экспорта на экономическое развитие страны и его роль в национальной экономике. Особое внимание уделяется воздействию экспортных стратегий, улучшению внешнеэкономических связей и повышению конкурентоспособности товаров Узбекистана на международных рынках.

Узбекистан продолжает проводить масштабные реформы, направленные на либерализацию экономики и повышение конкурентоспособности экспортно-ориентированных отраслей. Основной целью этих реформ является создание диверсифицированной и устойчивой экономики, способной адаптироваться к мировым экономическим вызовам. В рамках Стратегии «Узбекистан-2030» государство ставит задачу укрепить свои позиции на международной арене и эффективно использовать свои ресурсы для роста и развития

Одной из ключевых задач Стратегии «Узбекистан-2030» является совершенствование внешнеэкономической деятельности, в частности, создание благоприятных условий для роста экспортного потенциала. Для достижения этой цели реализуются такие меры, как снижение таможенных пошлин, упрощение процедур ввоза и вывоза товаров и создание гибкой системы поддержки отечественных производителей.

В 2023 году объем внешней торговли составил 62,6 миллиарда долларов США, что на 23,8% больше по сравнению с 2022 годом. **(таблица 1)**

Таблица 1

Динамика внешней торговли Узбекистана (2017-2023 гг.)

Год	**Объем внешней торговли ($ млрд)**	**Экспорт ($ млрд)**	**Импорт ($ млрд)**	**Основные экспортные товары**	**Основные импортные товары**
2017	22,0	12,0	10,0	Фрукты, текстиль, драгоценные металлы	Лекарства, автомобили, нефть
2018	26,5	14,5	12,0	Медные изделия, текстиль, драгоценные металлы	Лекарства, автомобили, нефть

Год	Объем внешней торговли ($ млрд)	Экспорт ($ млрд)	Импорт ($ млрд)	Основные экспортные товары	Основные импортные товары
2019	29,5	16,0	13,5	Овощи, текстиль, драгоценные металлы, медь	Автозапчасти, лекарства, нефть
2020	32,0	17,5	14,5	Текстиль, фрукты, медь, металлы	Легковые автомобили, нефть
2021	36,5	20,5	16,0	Фрукты, текстиль, медь, газ	Лекарства, автомобили, нефть
2022	44,0	25,0	19,0	Текстиль, фрукты, пшеница, газ	Смартфоны, автомобили, нефть
2023	62,6	30,0	22,6	Драгоценные металлы, текстиль, фрукты, автомобили	Лекарства, автомобили, нефть

Экспорт товаров из Узбекистана стал более разнообразным. В число основных экспортируемых товаров по-прежнему входят фрукты, овощи, драгоценные металлы, текстиль, а также изделия из меди и автокомпоненты. Вместе с тем наблюдается рост доли высокотехнологичных товаров, что указывает на постепенную диверсификацию и модернизацию экспортного ассортимента.

Одним из факторов, способствующих расширению экспортных возможностей, является участие Узбекистана в системе GSP+ Европейского Союза, что предоставляет дополнительные преимущества, такие как отмена ряда тарифов на продукцию, поставляемую в страны ЕС. Это открывает новые перспективы для роста экспорта, особенно в сферах машиностроения, автомобильной промышленности и высоких технологий.

За последние годы значительно расширилась география экспортных поставок. В 2023 году Узбекистан вышел на более чем 10 новых рынков, что свидетельствует о росте интереса к продукции Узбекистана на международной арене и об успешности проводимой внешнеэкономической политики.

Заключение. Принятые меры для стимулирования внешней торговли и либерализации экономики Узбекистана уже показывают свою эффективность. Реализация Стратегии «Узбекистан-2030» способствовала росту внешней торговли, диверсификации экспорта и повышению конкурентоспособности экономики страны на международной арене. В перспективе, поддержка экспортной деятельности, улучшение инвестиционного климата и расширение

сотрудничества с международными организациями могут значительно увеличить объемы экспорта готовой продукции, что станет важным фактором для устойчивого экономического роста Узбекистана.

Литература

1. Фазылов, Ш. М., & Нурматова, Г. М. (2020). Экономические реформы и внешняя торговля Узбекистана: анализ и перспективы. Ташкент: Узбекское издательство.

2. Исламов, А. А. (2018). Международная экономика: теория и практика. Ташкент: Научное издание.

Vaisov Dilshod Ibodullayevich - URDU mustaqil tadqiqotchisi, Ma'mun NTM o'qituvchisi,
ddvais5@gmail.com/+998972990789

TIBBIY XIZMATLAR KO'RSATISHNING ZAMONAVIY TRANSFORMATSIYASI XUSUSIYATLARI

Annotatsiya: *Mazkur tezisda raqamli iqtisodiyot sharoitida tibbiy xizmat ko'rsatish jarayonining shaxsiylashuvi hamda maishiylashuv fonidagi zamonaviy transformatsiyasi xususiyatlari tadqiq qilingan.*

Annotation*: In this thesis, the features of the personalization of the medical service process in the conditions of the digital economy and its modern transformation against the background of domestic development were studied.*

Аннотация: *В данной работе были изучены особенности процесса медицинского обслуживания в условиях цифровой экономики и ее современной трансформации на фоне персонализации.*

Kalit so'zlar*: tibbiy xizmat, tibbiy xizmatlar ko'rsatish, konvergensiya, transformatsiya, xizmatlarning raqamlashuvi, servislashgan iqtisodiy munosabatlar.*

Keywords: *medical services, provision of medical services, convergence, transformation, digitalization of services, serviced economic relations.*

Ключевые слова*: медицинское обслуживание, оказание медицинских услуг, конвергенция, трансформация, оцифровка услуг, сервисные экономические отношения.*

Raqamli texnologiyalarning tibbiyot sohasiga chuqur kirib borishi bilan ularning maishiy maqsadlarga moslashuv jarayoni kechmoqda. Bu o'z navbatida genetik tahlillar va sun'iy intellektga asoslangan tibbiyot gadjetlari, mobil ilovalar bozorini vujudga keltirdi, telemeditsina, estetik va reproduktiv xizmatlarga kirishni soddalashtirib, ushbu yo'nalishda xarajatlarning 15% kamaytirdi. Jahon sog'liqni saqlash tashkiloti (JSST) tomonidan sog'liqni saqlash xizmatini inson salomatligiga tashxis qo'yish, uni tiklash, yaxshilash yoki davolash va reabilitatsiyaga qaratilgan xizmatlar ekanligi, ushbu xizmatlar nafaqat tibbiy xizmatlar bilan cheklanib qolmasligini, balki inson salomatligiga foyda keltiradigan har qanday xizmatlarni ham o'z ichiga olishi"[56] haqida izoh keltirilgan. Tibbiy xizmatlarning doirasi tibbiy ta'lim, salomatlikni tiklash va saqlashga qaratilgan xizmatlar, ekologik xizmatlar,

[56] World Health Organization. Health Systems Strengthening Glossary. – URL: http://www.who.int/healthsystems.pdf

sanitariya-gigiyenik va shu kabilarni qamrab oladi. Tibbiy xizmatlar, ularni ko'rsatish xususiyatlari bilan bog'liq tadqiqotlar N.Lunt, D. Horsfall, J .Hanefeld, D. E Bloom., A. Khoury, R.Subbaraman, A.Sharma, R.A. Harrington, M. B. McClellan., I.Yu.Fedorova, D.N.Reshetov kabi xorijlik hamda O'.D.Rajabov S.M.Raximova kabi mahalliy olimlar tomonidan atroflicha o'rganilgan [57].

Bizningcha tibbiy xizmatlar deganda xizmat ko'rsatuvchi va iste'molchi o'rtasida axborot assimetriyasi muhitida sog'liqni tiklash va/yoki profilaktika maqsadida tibbiy tashkilotlar tomonidan ko'rsatiladigan xizmatlar tushunilishi, ularning yaratuvchisi va ko'rsatuvchisi esa tibbiyot xodimlari, birinchi navbatda shifokorlar va hamshiralar, laboratoriya mutaxassislari, tibbiy uskunalar operatorlari bo'lishligi lozim. Zamonaviy servislashgan iqtisodiyotda tibbiy xizmatlar, nafaqat kasallikni davolash yoki sog'liqni tiklash vositasi sifatida, balki hayot sifatini oshirish, turizm, oila qurish va umrni uzaytirish kabi maishiy maqsadlarni qondirish uchun ham muhim ahamiyat kasb etmoqda. Ushbu transformatsiya ijtimoiy-iqtisodiy o'zgarishlar, aholi daromadlarining o'sishi, sog'liq haqida xabardorlikning kuchayishi va raqamli texnologiyalarning rivojlanishi bilan bog'liqdir. Tibbiy xizmatlarga bo'lgan talabning maishiy maqsadlarga yo'nalishi sog'liqni saqlash tizimlarining iqtisodiy qiymatini oshirib, ularni xizmatlar iqtisodiyotidagi markaziy elementga aylantirmoqda. O'z navbatida, alohida shaxs salomatligini saqlash xizmatlari murakkabligi va yuqori darajada individuallashuv va ixtisoslashuv darajasiga ega ekanligidan tibbiyot xodimlarining malakasiga, ishlatiladigan tibbiyot buyumlarining ham murakkabligini asoslaydi. Alohida shaxs salomatligiga qaratilgan tibbiy xizmatlarni ham o'z navbatida quyidagi turlarga bo'lishimiz mumkin:- uchlamchi darajadagi sog'liqni saqlash xizmatlari – birlamchi tibbiy yordam va ikkilamchi sog'liqni saqlash xizmatlariga taalluqli bo'lmagan, ilg'or davolash usullari va murakkab operatsiyalar va ixtisoslashtirilgan asbob-uskunalar hamda buyumlar bilan jihozlangan tibbiyot markazlari va shifoxonalarda ko'rsatiladigan xizmatlar;

– to'rtlamchi sog'liqni saqlash xizmatlari davolashning yuqori xavflilikdagi jarrohlik, eksperimental tibbiyot xizmatlari bilan bog'liq xizmatlarni o'z ichiga oladi.

[57] Hanefeld, J., Horsfall, D., Lunt, N., & Smith, R. (2015). Medical tourism: A cost or benefit to the NHS? *PLoS ONE, 10*(10), e0143723.

Lunt, N., Horsfall, D., & Hanefeld, J. (2016). Medical tourism: A snapshot of evidence on treatment abroad. *Travel Medicine and Infectious Disease, 14*(3), 190-201.

Bloom, D. E., Khoury, A., & Subbaraman, R. (2018). The promise and peril of universal health care. *Science, 361*(6404), eaar5344.

Sharma, A., Harrington, R. A., McClellan, M. B., et al. (2018). Using digital health technology to better generate evidence and deliver evidence-based care. *Journal of the American College of Cardiology, 71*(23), 2680-2690.

Федорова И.Ю., Решетов Д.Н. Качество медицинских услуг и факторы, влияющие на изменение его параметров в условиях социальной рыночной экономики // Экономика и социум: современные модели развития. – 2018. – №4. – С. 92 – 102.

O'.D.Rajabov., Sog'liqni saqlashda xususiy sektor ishtirokining nazariy tahlili.Monografiya. Toshkent:NIF MSh, 2021y

O'.D.Rajabov., Ijtimoiy xizmatlarni davlat tomonidan tartibga solishning zaruruyati va elementlari.Monografiya. Toshkent., Lesson Press., 2023 y

Tibbiy xizmatlar bozori rivojlanishining tashkiliy-iqtisodiy mexanizmlarini takomillashtirish. S.K.Salayev., S.M.Raximova.-Xorazm 2024

1-jadval

Tibbiy xizmatlarning tavsiflanishi[58]

Tasnif belgisi	Turlari
Qo'llanilishi bo'yicha tibbiy xizmatlar	-oldini oluvchi-profilaktik -tashxis va davolash -qayta tiklovchi-reabilitik -og'riq kamaytiruvchi-paliativ
Ko'rinishi bo'yicha tibbiy xizmatlar	-birlamchi tibbiy sanitar -maxsuslashtirilgan, shundan yuqori texnologik darajada -innovatsion-tadqiqot darajasida
Ko'rsatilish sharoitlari bo'yicha tibbiy xizmatlar	-tibbiy muassasa hududidan tashqarida -tibbiy muassasa hududida -mobil tibbiy transportda
Shoshilinch ko'rsatilish zaruriyati bo'yicha tibbiy xizmatlar	-hayot uchun xavfli va shoshilinch holatda -hayot uchun xavfsiz, lekin kechiktirib bo'lmaydigan -bemor holatini yomonlashuvi va kasallanish bilan bog'liq holda -profilaktik
Tibbiy muassasa shakliga ko'ra	-davlat sog'liqni saqlash xizmatlari -nodavlat sog'liqni saqlash xizmatlari
Bajarilish va moddiylashuv xususiyatlariga ko'ra tibbiy xizmatlar	-sog'liqni saqlash xarakteridagi bajarilgan ish -tibbiy xizmatlar
To'lov shakli bo'yicha tibbiy xizmatlar	-pullik; -bepul (ijtimoiy himoya va tibbiy sug'urta)
Ko'rsatilish shakli bo'yicha tibbiy xizmatlar	-tibbiy xodim ishtirokida -masofaviy va teletibbiyot -maxsus ilovalar asosida
Ta'sir usullariga ko'ra	-farmokologik, jarrohlik, fizioterapevtik, psixoterapevtik, reabilitatsiya va parvarish, profilaktik, diagnostik

Tibbiy xizmatlar ko'rsatishni murakkabligi va uning sifatiga oldindan talablar qo'yilishi, zamonaviy raqamli bozor munosabatlari xususiyatlari asosida tibbiy xizmatlarni turli mezonlar asosida tasniflash mumkin (1-jadval).

Tibbiy xizmatlarning yuqori ijtimoiy qiymati avvalo ularning sifatiga yuqori talablarning belgilanishiga, davlat tomonidan qat'iy tartibga solish zarurati mavjudligi bo'lib, bu o'z navbatida tibbiy xizmatlar bozoriga kirishda sezilarli to'siq bo'lishiga olib keladi.Bizning fikrimizcha, tibbiy xizmatlar quyidagi o'ziga xos xususiyatlarga ham egadirlar: *ijtimoiy qadriyatlilik, anglab, his qilib bo'lmaslik, xizmat ko'rsatish manbasi va obektidan ajralmasligi, tibbiy xizmatning ajralmasligi, sifatning barqaror, doimiy emasligi, talabning beqarorligi, saqlanmaslik,turlarning xilma-xilligi,majmuaviylik, axborot asimmetriyasi va boshqalar.*

[58] Muallif tomonidan ishlab chiqilgan

Shunday qilib, tibbiy xizmat o’ziga xos xususiyatlarga ega bo’lgan "ishonch asosidagi" xizmatdir: iste’molchi - bemor kasallikning oldini olish, tashhis qo’yish yoki davolashga qaratilgan qaysi xizmatlardan foydalanilishini va ular keyinchalik uning sog’lig’iga qanday ta’sir qilishini taxmin qila olmaydi. Shu bilan birga, yomon ko’rsatilgan sifatsiz tibbiy xizmatlar tuzatib bo’lmaydigan oqibatlarga olib kelishi mumkin.

Tibbiy xizmatlarning konvergensiyalashuvi to’rtta yo’nalishda amalga oshmoqda:

1. *Tibbiy mahsulotlar konvergentsiyasi*. Audioyozuvlar, vizual tibbiy mahsulotlar, jurnal maqolalari internetda raqamli shakldaligi bois ularni aynan bir turdagi yoki muayyan amaliy dasturlar paketi yordamida qayta ishlash mumkin. Ushbu tibbiy mahsulotlarning aynan moddiy nusxasini esa bir nechta texnik vositalar bilan qayta ishlash talab etiladi. Shu bois, raqamli formatga o’tish natijasida tibbiy mahsulotlar to’g’risidagi ma’lumotlarning moddiy shakli o’z ahamiyatini yo’qotadi.

2. *Tibbiy muolajalarning konvergensiyasi*. Elektron shaklga o’tish turli tibbiy muolajalarda amalga oshirilgan funktsiyalarni aynan bir tibbiy muolaja yordamida bajarish imkoniyatini yaratadi. Elektron shaklga o’tish natijasida birgina operasiya yordamida tibbiy xizmat ko’rsatish, marketing, tibbiy xizmat, buyumlar va farmatsevtika mahsulotlarini sotish va sotuvdan keyingi tibbiy xizmat ko’rsatish yagona tibbiy muolajadan iborat bo’lib qoladi. Bunda marketing va sotuvdan keyingi tibbiy xizmat ko’rsatish bilan bog’liq axborotlarni qidirish, qayta ishlash va tarqatish nafaqat uzluksiz, balki parallel ravishda ham amalga oshiriladi.

3. *Infratuzilma konvergentsiyasi.* Elektron shaklga o’tish natijasida tibbiyot va telekompaniyalar(teletibbiyot), mobil aloqa(tibbiy konsalting), sun’iy intellekt (tibbiy robototexnika) tibbiy xizmat ko’rsatuvchi sub’ektlarning asosiy raqiblariga aylandi.

4. *Bozor muhitining konvergentsiyasi*. Elektron bozor ilgari alohida bo’lgan mintaqaviy va milliy bozorlar o’rtasidagi tafovutlarni yo’qotib yubordi. Natijada korxonalarning geografik va tarmoq monopoliyasiga barham berildi, bozorga kirib borishdagi to’siqlar ham o’z-o’zidan yo’qolib bormoqda.

Tibbiy xizmat ko’rsatishga talabning favqulodda ekanligi, patsientlar holati va ehtiyoji bilan bog’liq holda o’ta shaxsiylashtirilganligi, tibbiy xizmat jarayonida ko’plab ishtirokchilar va qatnashuvchi tibbiy elementlar ko’pligi nuqtai nazaridan tibbiy xizmatlar ko’rsatishni o’ziga xos murakkab ishlab chiqarish jarayoni deb hisoblash mumkin. Bu jarayonda xizmat ko’rsatish sifatini bir xilligini saqlash, doimiy tayyorgarlikni ta’minlash, xizmat ko’rsatuvchi xodimlar shayligi va ularning mehnatini tashkil qilish uchun murakkab ijtimoiy-iqtisodiy va maxsus infratuzilma sharoitlarini shakllantirish talab qilinadi.

Tibbiy yordam va sog’liqni saqlash faoliyatining xizmatlar xususiyatiga transformasiyalashuvi insonlarning maishiy maqsadlarga yo’naltirilgan talabi bilan bog’liq bo’lib bu yo’nalishdagi kelgusida asosiy muvaffaqiyat arzon tibbiy xizmatlar turlarini kengaytirish, tibbiy xizmatlar bozorini tartibga solishni kuchaytirish va sohadagi innovatsiyalarni faol qo’llab-quvvatlashga bog’liq bo’ladi. Bu yo’nalishdagi muhim tavsiyalar sifatida estetik va reproduktiv xizmatlar uchun subsidiyalarni joriy etish, tibbiy turizmni xalqaro akkreditatsiya dasturlari orqali rivojlantirish, muayyan xizmatlar ko’rsatish bo’yicha axloqiy standartlar ishlab chiqish; aholining ayniqsa,

chekka hududlardagi fuqarolarning raqamli savodxonligini oshirish hamda mamlakatimizda sog'lom turmush tarzi dasturlarini yanada ommalashtirishdan iborat. Servislashgan iqtisodiy tizimda tibbiy xizmatlar ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyotning strategik komponenti sifatida– zamonaviy iqtisodiyot uchun muhim ustuvor yo'nalish deb hisoblaymiz.

F.E.Jomonqulova – SamISI dotsenti, t.f.n
Murod Quvondiq o'g'li Nizomov - SamISI 2-bosqich magistranti

RAQAMLI IQTISODIYOTNI RIVOJLANTIRIShDA "BLOKChEYN" TEXNOLOGIYALARINING AHAMIYATI

Annotasiya: *Masolada raqamli iqtisodiyot va blokcheyn tushunchasiga ta'rif keltirilgan bo'lib, uni ishlash tizimi haqida ma'lumotlar keltirilgan. Mazkur texnologiyani qo'llash sohalari va yo'nalishlari haqida fikr yuritilgan. Jumladan, xo'jalik yurituvchi subyektlar faoliyatida "blokcheyn" texnologiyasini qo'llash va undan samarali foydalanish istiqbollari ko'rib chiqilgan.*

Kalit so'zlar: *raqamli iqtisodiyot, raqamli texnologiyalar, blokcheyn, kriptovalyuta, bitkoyn, transaksiya, tizim, moliyaviy muassasalar, iqtisodiy jarayonlar, blokli zanjir.*

Аннотация: *В статье описывается понятие цифровой экономики и блокчейна, а также предоставляется информация о ее операционной системе. А также обсуждаются сферы и направления использования данной технологии. В частности, рассмотрены перспективы использования и эффективность технологии «блокчейна» в деятельности хозяйственных субъектов.*

Ключевые слова: *цифровая экономика; цифровые технологии; блокчейн; криптовалюта, биткойн, трансакция, система, финансовые учреждение, экономические процессы, цепочка блоков.*

Abstract: *The article describes the concept of digital economy and blockchain, as well as provides information about its operating system. And also discusses the scope and use of this technology. In particular, the prospects for the use and effectiveness of the blockchain technology in the activities of business entities are considered.*

Keywords: *digital economy; digital technology; blockchain; cryptocurrency, bitcoin, transaction, system, financial institution, economic processes, chain of blocks.*

So'ngi yillarda bir qator mamalakatlarning ilmiy va amaliy faoliyatda "raqamli iktisodiyot" tushunchasi keng paydo bulmoqda. Raqamli iqtisodiyotga o'tish biznes jarayonlarini raqamlashtirishda sanoat korxonalari, xizmat kursatish sohasi, moliyaviy muassasalar va davlat organlari faoliyatiga raqamli texnologiyalarni joriy etishda namoyon bo'ladi. Raqamli texnologiyalarni rivojlantirish xo'jalik yurituvchi subyektlarning iqtisodiy jarayonlarining faoliyati, raqobatbardoshlikni oshirish, bozor iqtisodiyoti subyektlari o'rtasida raqamli texnologiya tizimi asosida mablag'ardan foydalanish imkoniyatini kengaytiradi [2].

Iqtisodiy faoliyatning barcha sohalarida raqamli texnologiyalarning faol rivojlanishiga qaramay ularning imkoniyatlari, afzalliklari va kamchiliklari yetarli darajada o'rganilmagan.

Bugungi kunda blokcheyn texnologiyasini qo'llash mumkin bo'lgan iqtisodiyotning starategik ahamiyatiga ega bo'lgan sohalari, jumladan, moliya va

bank tizimi bilan bog‘liq bo‘lgan raqamlashtirishning istiqbollari va rivojlanish darajasi haqida nazariya va amaliyotchilar o‘rtasida bahs munozaralar davom etmoqda.

Shuning uchun blokcheyn texnologiyasini zamonaviy rivojlanishi, uning ahamiyati va moliyaviy va iqtisodiy sohalarda qo‘llash yo‘nalishlari dolzarb masala hisoblanmoqda. Tadqiqotning maqsadi bo‘lib, blokcheyn texnologiyasini moliyaviy va iqtisodiy sohalarda qo‘llash va rivojlantirishning ahamiyati va yo‘nalishlarining tahlilini olib borish hisoblanadi.

Bugungi kunda raqamli iqtisodiyotni yanada rivojlantirish maqsadida xorijiy mamlakatlarning ilg‘or tajribasini hisobga olgan holda «blokcheyn» texnologiyalarini xo‘jalik yurituvchi subyektlarining faoliyatiga joriy etish dolzarb masallaridan biriga aylangan.

Raqamli iqtisodiyotni yanada rivojlantirish bo‘yicha eng muhim vazifalardan biri investisiyaviy va tadbirkorlik faoliyatining turli shakllarini diversifikasiya qilish uchun kriptoaktivlar aylanmasi sohasidagi faoliyatni, jumladan mayning, smart-kontrakt, konsal’ting, emissiya, ayirboshlash, saqlash, taqsimlash, boshqarish, strukturalash, shuningdek, «blokcheyn» texnologiyalarini joriy etish va rivojlantirish hisoblanadi.

Tadqiqot metodologiyasidan kelib chiqadiki , blokcheyn texnologiyalaridan xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatidagi o‘rni va ahamiyatini o‘rganishda quyidagi metodlardan foydalanildi:

1. Xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatida blokcheyn texnologiyalaridan samarali foydalanish samaradorligining qiyosiy tahlili amalga oshirildi.
2. Blokcheyn texnologiyasining ishlash tizimi, bitkoyn kriptovalyutasining paydo bo‘lish bosqichlari, blokcheyn texnologiyasining qo‘llash sohalari va yo‘nalishlari aniqlandi.
3. Xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatida korporativ moliyaviy boshqaruvni samarali yo‘lga ko‘yish, ularda moliyaviy rejalashtirishni amalga oshirishda "blokcheyn" texnologiyalaridan foydalanish masalalari tahlil qilindi.

Tahliliy natijalar shuni ko‘rsatadiki, iqtisodiyotning raqamli sektorini rivojlantirish borasida davlat tomonidan keng ko‘lamli chora-tadbirlar ko‘rilmoqda, elektron hujjat aylanishi tizimlari joriy etilmoqda.

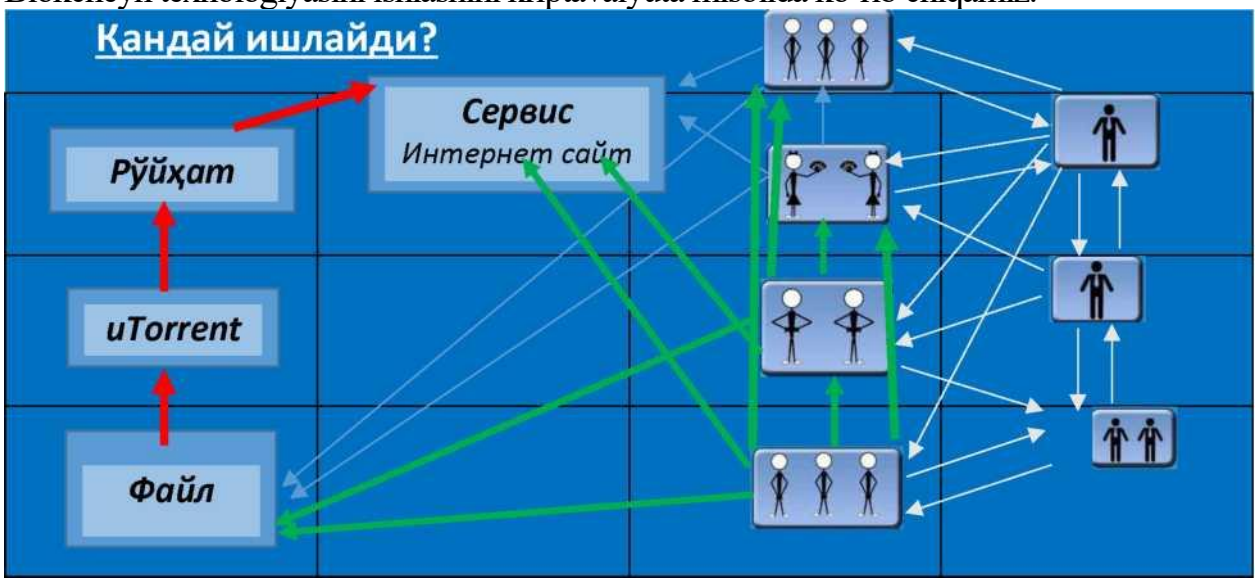
«Blokcheyn» texnologiyalari (ma’lumotlarning taqsimlangan reyestri texnologiyalari), «sun’iy aql», superkompyuterlar imkoniyatlaridan foydalanish, shuningdek, kriptoaktivlar bo‘yicha faoliyat jahonning ko‘plab mamlakatlarida raqamli iqtisodiyotni rivojlantirish yo‘nalishlaridan biri hisoblanadi. «Blokcheyn» texnologiyalari nafaqat iqtisodiyotning ko‘plab sektorlariga, balki davlat boshqaruvi tizimiga va boshqa jamoatchilik munosabatlariga asta-sekin joriy etilmoqda.

«Blokcheyn» atamasining ma’nosi "Blok" - bu blok, "cheyn" -bu zanjir. "Blokcheyn" - bu blokli zanjir demakdir. Lekin bu zanjir oddiy emas, unda qat’iy belgilangan ketma - ketlik mavjud.

Bloklar - bu kriptografiya shaklida namoyon bo‘lgan, tizim ichidagi bitim va shartnomalar, transaksiya haqida ma’lumotdir. Dastlab va hozirgi kunga qadar blokcheyn Bitcoin kriptavalyutasining asosi xisoblanadi. Barcha bloklar zanjirga tizilgan bo‘lib o‘zaro bog‘langan.

Blokcheynda barcha ma’lumotlar to‘plami baza ma’lumotlarini yangidan shakllantirib to‘ldirib boradi. Mazkur baza ma’lumotlaridan hech qaysi ma’lumotlarni o‘chirish, almashtirish mumkin emas. Baza "cheksiz" - unga cheksiz transaksiya ma’lumotlarini kiritish mumkin. Bu esa blokcheyn texnologiyasining aososiy xususiyati hisoblanadi.

Blokcheyn texnologiyasida barcha ishtirokchilar blokcheyn tizimiga ulanganligi tufayli barcha operasiyalar subektlar o‘rtasida to‘g‘ridan-to‘g‘ri amalga oshiriladi.
Bu texnologiya Bitcoin kriptovalyutasi paydo bo‘lishi bilan birga 2009 yilda yaratilgan. Blokcheyn texnologiyasini ishlashini kriptavalyuta misolida ko‘rib chiqamiz.



1-chizma. Blokcheyn texnologiyasining ishlash tizimi

Манба:https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D1%87 %D0%B5%D0 %B9%D0%BD&veaction=edit&section=3

Soddaroq tushuntiradigan bo‘lsak - tasavvur qilaylik FTP formatdagi katta papka bo‘lsin. Siz uni tarkibini ko‘rib turibsiz (berkitilgan fayllar yuk), siz tezlik bilan kim qanday fayllarni aynan kim uchun va qachon yuklaganliigini kurishingiz mumkin. Lekin barcha ishtirokchilarning bu fayllarga ruxsati har xil, kimdir faqat fayllarning ko‘rinishi va ro‘yxatini ko‘rish mumkin bo‘lsa, mazkur fayl qaysi shaxsga atalgan bo‘lsa faqat ana shu foydalanuvchigina faylni yuklab olish huquqiga ega.

Yoki masalan, ochiq statistik ma’lumotlar bilan katta elektron katmon hisob raqamiga 50000 ming so‘m pul mablag‘ A foydalanuvchidan B foydalanuvchiga o‘tkazildi. B foydalanuvchi 1 soatdan keyin tizimda pulni boshqa foydalanuvchiga o‘tkazib yubordi. A va B foydalanuvchilar ortida yashirin yoki identifikasion subyektlar bo‘lishi ham mumkin. Bu platforma qaysi maqsadda yaratilganligiga bog‘iq. Tizimning barcha ishtirokchilari mablag‘lar harakatini kuzatishlari mumkin. Lekin mablag‘ning o‘ziga huquq faqat B foydalanuvchida bo‘ladi. Qolgan foydalanuvchilar esa faqat kuzatuvchi sifatida ishtirok etadilar. Blokcheyn tizimida tuzilgan barcha bitimlar tug‘risidagi ma’lumotlar ochiq biroq transaksiya zanjirida barcha foydalanuvchilarning ma’lumotni uzgartirib bulmaydigan, shifrlangan holda saqlanadi, ma’lumotlarni qalbakilashtirish imkoni mavjud emas. Chunki, blokcheyn desentralizasiyalangan, barcha bitim va uning ishtirokchilari haqidagi barcha

ma’lumotlarni o‘chirish va almashtirish uchun "Umumiy buyruq" mavjud emas.

Masalan, blokcheyn zanjirida 100 ta shaxs ishtirok etgan transaksiya bo‘lsin, 99 ta ishtirokchining kompyuterlari ochiq bo‘lgan holatda ham ishlaydi va ma’lumotlarni ko‘rish uchun ochiq hisoblanadi. Blokcheyn zanjirining har bir bo‘g‘ini bu –o‘ziga xos to‘liq bekap bo‘lib, barcha ishtirokchilarning transaksiya ma’lumotlari mazkur bug‘inda joylashgan. Bundan xulosa qilish mumkinki, blokcheyn, barcha elementlari bir - biri bilan bog‘langan tizim hisoblanadi.

Umuman olganda blokcheyn internetda yangi avlodni shakllantirishga asos bo‘ldi. 1- jadval ma’lumotlarida bitkoynni paydo bo‘lishi bosqichlari keltirilgan.

1-jadval

Bitkoynni paydo bo‘lish bosqichlari

Sana	
2011yilning boshlanishi	***Bitkoynni yaxshilash masalasi bo‘yicha birinchi test sinovlari o‘tkazildi***
2011yilning o‘rtasi	***DNS bilan bitkoynni bog‘lanishi, Neymkoynni paydo bo‘lishiga turtki bo‘ldi. Natijada GeistGeld, iXcoin, SolidCoin va boshqa muqobil valyutalar yaratildi***
2011 yil iyul	***Intervex Digital kompaniyasi iPad uchun birinchi Bitcoins Mobile dasturini yaratdi***
2011 yil 13 oktyabr	***Laytkoyn kriptavalyutasi ishlab chiqildi.***
2011 yil kuz	***Ripple Alternativ kriptavalyuta paydo bo‘ldi***
2011 yil kuzning oxiri	***Alan Rayner multi imzo transaksiyasini tasvirlovchi BIP 0010 dasturini ilgari surdi***
2012 yil 30 mart	***Bitkoynga multi imzo qo‘shildi***
2012 yil aprel	***BIP 0016 da hesh ssenariysi bo‘yicha (Pay-to-script-hash, P2SH), transaksiya to‘lovlari amalga oshirildi***
2012 yil sentyabr	***Larsen va Makkaleb Open Coin korporasiyaniga asos soldilar. Bu korparasiya Ripple to‘lov tizimini ishlanmasini ishlab chiqishga kirishdi***
2013 yil oxiri	***Birinchi PoS valyuta Pirkoyn yaratildi***
Manba: ***URL: https://hightech.fm/2017/05/25/blockchain***	

Blokcheyn texnologiyasi barchada umumiy qiiziqishni uyg‘otdi va har xil iqtisodiy masalalarni yechimini topishda faol ishtirok etmoqda [3].

Blokcheyn texnologiyasi ma’lumotlarni tarqatish, raqamli aktivlar harakatini kuzatishga va shunga o‘xshash amallarni bajarishda xorijiy amaliyotda keng qo‘llanilmoqda. Lekin bu texnologiyada mazkur operasiyalardan nusxa ko‘chirish mumkin emas. Bugungi kunda blokcheyn kriptovalyuta bozorida muvaffaqiyatli qo‘llanilmoqda.Valyuta bozorida blokcheynning ahamiyatliligi aniq namoyon bulmoqda. Blokcheyn texnologiyasi orqali ko‘plab iqtisodiy va moliyaviy operasiyalarni bajarish imkoni borligi tufayli ko‘plab mamlakatlar va yirik korxona rahbarlari bu texnologiya insonlar hayotiga yanada chuqur kirib borishini bashorat

qilmoqdalar. Muxtasar qilib aytganda blokcheyn texnologiyasini qo‘llash sohalari cheksiz hisoblanadi.

Blokcheyn texnologiyasining qo‘llash sohalari va yo‘nalishlariga to‘xtalib o‘tadigan bo‘lsak, blokcheyn texnologiyasini ko‘plab sohalarda qo‘llash mumkin. Jumladan, xo‘jalik yurituvchi subyektlar o‘rtasida shartnomalar tuzish va shu kabi ko‘plab moliyaviy operasiyalarni qo‘llash mumkin. Shuning uchun ham bugungi kunda blokcheyn texnologiyasiga banklar ham katta qizikish bildirmoqda.

Blokcheyn texnologiyasini biznes sohasida qo‘llash sotuvchi va xaridor o‘rtasida transaksiyalarni vositachilarsiz amalga oshirish maqsadida ishlatiladi. Blokcheyn texnologiyasini bank sohasida qo‘llash samaraliroq hisoblanadi. Blokcheyn texnologiyasi orqali to‘lovni amalga oshirish uchun to‘lovchi haqida minimal darajadagi ma’lumotga ega bo‘lish, masalan to‘lovni amalga oshirish uchun hisobida mablag‘ yetarliligini bilish kifoya. Ipoteka shartnomasini tuzishda ipoteka oluvchining daromadi, uning moliyaviy tarixi, shuningdek, uning xususiy mulki haqidagi ma’lumotga ega bo‘lishi yetarli hisoblanadi [8].

Xulosa qilib aytadigan bo‘lsak, iqtisodiyotimizni rivojlantirish, yangilash va modernizasiya qilish bo‘yicha olib borilayotgan oqilona iqtisodiy islohotlar natijasida bugungi kunda innovatsion iqtisodiyotni rivojlantirishga erishilmoqda. Jumladan, xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatida korporativ moliyaviy boshqaruvni samarali yulga qo‘yish, ularda moliyaviy rejalashtirishni amalga oshirishda "blokcheyn" texnologiyalaridan foydalanish masalalari ko‘rilmoqda. Jumladan, 2018 yil 3 iyulda "Uzbekiston Respublikasida raqamli iqtisodiyotni rivojlantirish yo‘nalishlari" to‘g‘risida Uzbekiston Respublikasi Prezidentining PQ-3832 sonli qarori qabul qilindi. Mazkur qarorga muvofik: loyiha boshqaruvi milliy agentligi raqamli iqtisodiyotni joriy qilish va rivojlantirish bo‘yicha vakolatli organ qilib belgilandi; xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatida samarali korporativ moliyaviy boshqaruvni tashkil etish, samarali moliyaviy rejalashtirishlarni amalga oshirish jarayonida kripto-aktivlar sohasida mayning, smart-kontraktlar, «blokcheyn» texnologiyalaridan foydalanish amaliyotini joriy qilish; korporativ moliyaviy boshqaruvni amalga oshirishda "blokcheyn" texnologiyalarini ishlab chiqish va foydalanish sohasida malakali kadrlar tayyorlash; xo‘jalik yurituvchi subyektlar o‘rtasidagi kripto-aktivlar aylanmasi va ulardan olingan daromadlar soliqqa solish obyektlari bo‘lib hisoblanmaslik masalalari belgilandi.

Ta’kidlash joizki, yuqorida keltirilgan vazifalarni amalga oshirishda, xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatida "blokcheyn" texnologiyasidan samarali foydalanish masalasi ular tomonidan ma’lum moliyaviy strategik qarorlarni qabul qilishda muhim omil bo‘lib xizmat qilishi mumkin. Xo‘jalik yurituvchi subyektlar faoliyatini samarali tashkil etishda mazkur innovatsion texnologiyalardan samarali foydalanish orqali ular faoliyati davomida yuzaga kelishi mumkin bo‘lgan muammolarni aniqlash hamda ularni o‘z vaqtida bartaraf etish imkoniyati yuzaga keladi. Shuningdek optimal moliyaviy rejalashtirishni tashkil etishga erishiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Алетдинова А.А.,Аренков И.А., Бабкин А.В. и др. Цифровая трансформация экономики и промышленности: проблемы и перспективы: моногр. СПб.: Изд-во Политехн. ун-та, 2017.

2. Бабкин А.В., Буркальцева Д.Д., Костень Д.Г., Воробьев Ю.Н. Формирование цифровой экономики в России: сущность, особенности, техническая нормализация, проблемы развития // Научно-технические ведомости СПбГПУ. Экономические науки. 2017.

Z.B.Usmanov - SamISI “Real” iqtisodiyot kafedrasi katta o’qituvchisi

ISTE’MOL TOVARLARI SAVDOSINING RIVOJLANISH OMILLARI SHART-SHAROITLARI VA TAMOYILLARI

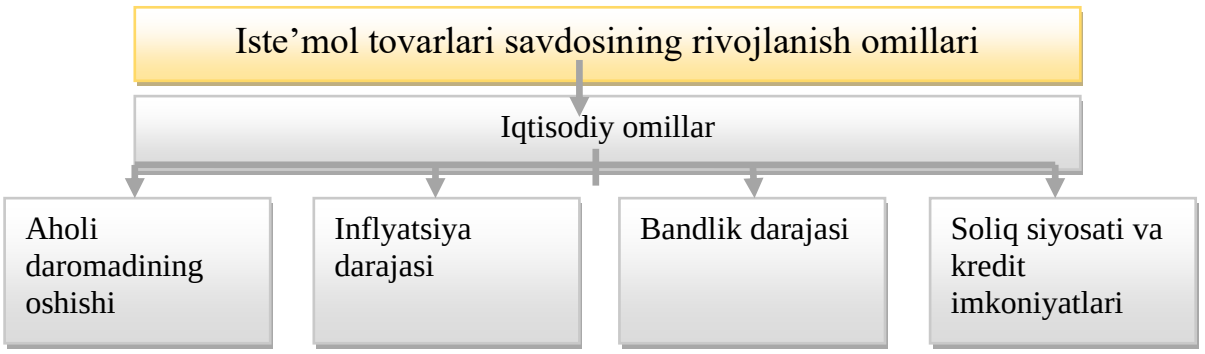
Bugungi kunda iqtisodchi olimlar tomonidan olib borgan tadqiqotlar natijasi shuni ko‘rsatmoqdaki, iste’mol tovarlari savdosining rivojlanish omillari turli yondashuvlarga ko‘ra turlicha shart-sharoitlarda amalga oshiriladi. Iste’mol tovarlari savdosining rivojlanish omillari – bu savdoga ta’sir qiluvchi omillarni aniqlash va ularni o‘rganishdan iboratdir.

Iste’mol tovarlari savdosi – iqtisodiy tizimning muhim sohasidir. Uning samarali rivojlanishi bir qator **ichki va tashqi omillar, mavjud sharoitlar,** shuningdek, **tizimli tamoyillar** asosida shakllanadi. Quyida ushbu yo‘nalishlar nazariy va amaliy jihatdan umumlashtirilgan.

Iste’mol tovarlari bo‘yicha dastlabki fundamental tadqiqotlar **P.Kotler** tomonidan olib borilgan bo‘lib, **Philip Kotler** - iste’mol tovarlari savdosining rivojlanishiga ta’sir etuvchi asosiy shart-sharoitlarni va tamoyillarni ko‘rsatib o‘tgan. U bozor segmentatsiyasi, maqsadli auditoriyani aniqlash va marketing strategiyalarini ishlab chiqishning ahamiyatini ta’kidlaydi. Kotlerning tamoyillari bozorni tahlil qilish, iste’molchilarning ehtiyojlarini qondirish va kommunikatsiya tizimini rivojlantirishga qaratilgan[59]. **Michael Porter** raqobatbardoshlik tamoyillari savdo rivojlanishiga ta’sir etuvchi shart-sharoitlarni ko‘rsatadi. U bozorlarni strategik jihatdan tahlil qilish, raqobat ustunligini qo‘lga kiritish va bunday raqobatni saqlash uchun korxonalarga kerakli shart-sharoitlarni yaratishni muhim deb hisoblaydi. Bu omillar iste’mol tovarlari savdosida muvaffaqiyatli rivojlanishni ta’minlashga yordam beradi.[60] **Peter Drucker** tamoyillariga ko‘ra, iste’mol tovarlari savdosining muvaffaqiyati uchun innovatsiyalar, sifat va mijozlarga xizmat ko‘rsatish juda muhim. Shuningdek, uning fikriga ko‘ra, kompaniyalar iste’molchilarga moslashtirilgan mahsulotlar yaratishi va xizmatlarni taklif qilishlari kerak. Drucker bozorlar va iste’molchilar bilan samarali aloqalar o‘rnatishni ta’kidlaydi.[61] **Vladimir Mau** iste’mol tovarlari savdosining rivojlanishi uchun asosiy shart-sharoit sifatida bozor iqtisodiyotiga o‘tishni va raqobatni keltiradi. U o‘zgaruvchan iqtisodiy sharoitlarda biznesning moslashuvchanligi, innovatsion faoliyat va ijtimoiy ehtiyojlarni hisobga olishning muhimligini ta’kidlaydi.[62]

[59] Kotler, P., Keller, K. L. *Marketing Management*, 15th edition, Pearson, 2016
[60] Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors
[61] **Drucker** *Management Challenges for the 21st Century*
[62] Владимир Мау — Экономика России: Развитие и проблемы Книга

Iste’mol tovarlari savdosining rivojlanish omillari - bu savdo hajmining, sifati va samaradorligining oshishiga ta’sir qiluvchi asosiy iqtisodiy, ijtimoiy va texnologik faktorlar yig‘indisidir.



1-rasm Iste’mol tovarlari savdosining rivojlanish omillari[63]

Iqtisodiy omillar aholi daromadining oshishi odamlarda ko‘proq pul bo‘lsa, ular ko‘proq xarid qiladi. **O‘zbekistonda aholi daromadining oshishi sabab bo‘layotgan asosiy omillar: Bandlik va mehnatga haq to‘lashning oshishi s**o‘nggi yillarda ish haqlari bosqichma-bosqich oshirildi. Byudjet tashkilotlari o‘qituvchilar, shifokorlar va boshqa xodimlarning ish haqi sezilarli darajada ko‘tarildi. Xususiy sektorda ham raqobat tufayli maoshlar o‘smoqda. **Tadbirkorlikni rivojlantirish k**ichik biznes va oilaviy tadbirkorlikni qo‘llab-quvvatlash subsidiyalar, imtiyozli kreditlar. Ayollar va yoshlar uchun alohida kredit dasturlari masalan, “Yoshlar daftari”, “Ayollar daftari”. **Mehnat migratsiyasi orqali kelayotgan pul oqimi** tashqi mehnat migratsiyasi orqali yuborilayotgan mablag‘lar xonadonlar daromadining muhim qismiga aylangan. Bu pullar ichki bozordagi iste’molni rag‘batlantiradi. **Iqtisodiy o‘sish va investitsiyalar s**o‘nggi yillarda YAIM o‘sib bormoqda 2023-yilda o‘sish 5,6% atrofida bo‘ldi. Yangi korxonalar, ishlab chiqarish quvvatlari ochilishi orqali ish o‘rinlari ko‘paymoqda. **O‘rtacha oylik ish haqi** 2023-yil yakunlariga ko‘ra O‘zbekiston bo‘yicha o‘rtacha ish haqi 4,3 mln so‘mdan oshdi. **Real daromad o‘sishi** 2023-yilda aholi real daromadlari 6-7% atrofida o‘sdi.

O‘zbekistonda 2024-yil davomida inflyatsiya darajasi o‘zgarib turdi. Yil boshida rasmiy inflyatsiya darajasi 9,8% ni tashkil etdi. Biroq, noyabr oyida inflyatsiya darajasi 10,2% ga yetdi, bu esa 2023-yilga nisbatan 1,26% ga oshganini ko‘rsatadi. Dekabr oyida esa inflyatsiya darajasi 9,8% ga pasayganini kuzatildi. 2025-yil uchun inflyatsiya darajasi 7% tashkil etdi. Bu maqsadga erishish uchun hukumat qat’iy pul-kredit siyosatini davom ettirishni rejalashtirmoqda. **O‘zbekistonda inflyatsiya darajasi 2024–2025 yillarda** O‘zbekistonda inflyatsiya darajasi yil davomida nisbatan barqaror bo‘ldi, biroq ayrim oylarda o‘zgarishlar kuzatildi: **Yil boshida** inflyatsiya darajasi **9,8%** ni tashkil etdi. **Noyabr oyida** inflyatsiya **10,2%** ga yetdi, bu esa 2023-yilga nisbatan **1,26%** ga oshganini ko‘rsatadi. **Dekabr oyida** esa daraja yana **9,8%** ga tushdi. 2025-yil uchun hukumat inflyatsiya darajasini **7%** atrofida ushlab turishni rejalashtirgan. Bu maqsadga erishish uchun qat’iy pul-kredit

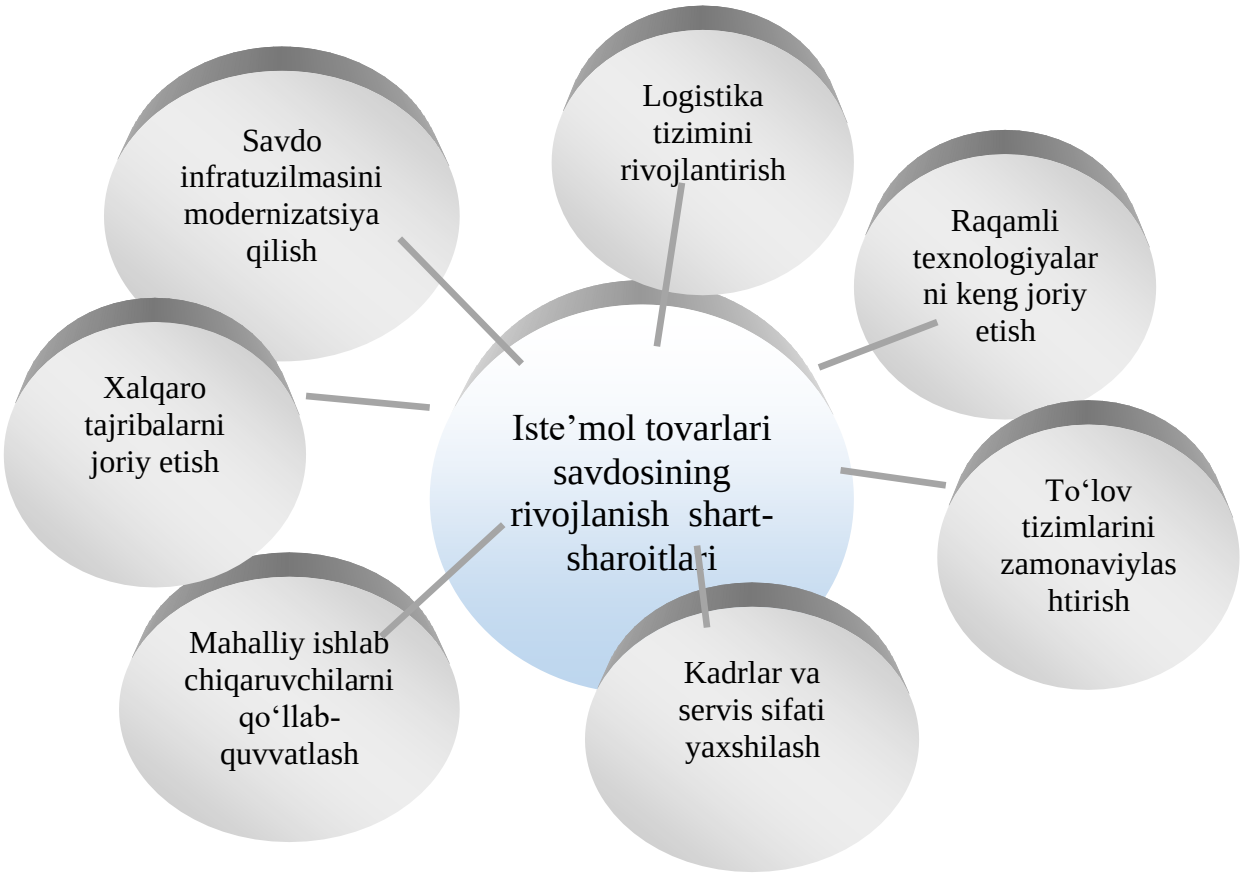
[63] Muallif tadqiqotlari asosida ishlab chiqilgan

siyosati va fiskal choralar amalga oshirilmoqda. Uzoq muddatli maqsad – 2027-yilgacha inflyatsiyani **5%** gacha pasaytirish. [64]

2024-yil iyul holatiga ko‘ra, O‘zbekistonda aholi bandlik darajasi quyidagi ko‘rsatkichlarga ega: Iqtisodiy faol aholi soni: 15 million 89 ming kishi (aholining 41 foizi) mehnatga layoqatli hisoblanadi. Ish bilan band aholi: 14 million 213 ming kishi (94 foiz) iqtisodiyotning turli tarmoqlarida faoliyat yuritmoqda. Rasmiy sektorda: 6,8 million kishi (48 foiz) Norasmiy sektorda: 5,5 million kishi (38,8 foiz) Xorijda ishlayotganlar: 1,9 million kishi (13,6 foiz) Ishsizlik darajasi: Mehnatga layoqatli aholi o‘rtasida ishsizlik darajasi yil boshiga nisbatan 1 foiz punktga kamayib, 6,8 foizdan 5,8 foizga tushgan. Ishga joylashishga muhtoj aholi soni: 876 ming kishi (yil boshida 1 million 24 ming kishi bo‘lgan). Shuningdek, 2024-yil davomida 1,6 million yangi ish o‘rni yaratish rejalashtirilgan bo‘lib, bu bandlikni ta’minlash va iqtisodiy faollikni oshirishga qaratilgan chora-tadbirlarning bir qismidir. Agar sizga bu ma’lumotlarni grafik yoki diagramma shaklida taqdim etish kerak bo‘lsa, yordam berishga tayyorman.[65]

2024-yilda O‘zbekistonda soliq siyosati quyidagi asosiy yo‘nalishlar bilan belgilandi: Asosiy soliq stavkalari: Foyda solig‘i: 15% Jismoniy shaxslardan olinadigan daromad solig‘i: 12% Ijtimoiy soliq: 12% Qo‘shilgan qiymat solig‘i (QQS): 12% Aylanmadan olinadigan soliq: 4% Yuridik shaxslarning mol-mulkiga solinadigan soliq: 1,5% Soliq imtiyozlari: 2024-yilning yanvar-avgust oylarida 138,661 ta tashkilot jami 16 trillion so‘m miqdorida soliq imtiyozlaridan foydalangan. QQS bo‘yicha moliyaviy xizmatlar va nol stavka hisobi alohida yuritiladi . Soliq ushumlari: 2024-yilda soliq tushumlari 20% dan ortiq o‘sib, 199,6 trillion so‘mni tashkil etdi. Foyda solig‘i 52,7 trillion so‘m (+29,1%), QQS 39,6 trillion so‘m (+16,4%) va yer solig‘i 20,2 trillion so‘m (+31,8%) miqdorida o‘sdi . 2024-yilda O‘zbekistonda kredit sohasida quyidagi o‘zgarishlar ro‘y berdi: Kredit foiz stavkalari: O‘rtacha kredit foizi 2024-yilning yanvar oyida 24,5% ga yetdi. Jismoniy shaxslar uchun ajratilayotgan kredit o‘rtacha 25,1%, yuridik shaxslar uchun 22,9% ni tashkil etmoqda . Kredit berish shartlari: 2024-yil 1-iyuldan boshlab qarz yuki ko‘rsatkichi joriy etildi. Agar qarz oluvchi o‘z daromadining 60% ini kredit to‘lashga sarflasa, banklar kredit berishdan bosh torti shi kerak. 2025-yil 1-yanvardan boshlab bu ko‘rsatkich 50% ga qisqartiriladi . Ipoteka kreditlari: 2024-yilda ipoteka kreditlari hajmi 1,2% ga oshib, 17,1 trillion so‘mga yetdi. Kredit oluvchilar soni 16% ga kamayib, 68,3 mingdan 58,8 ming kishiga tushdi. O‘rtacha ipoteka krediti 17,8% ga o‘sib, 290 million so‘mdan oshdi Uy-joyni yaxshilash uchun kreditlar: 2024-yil 1-dekabrdan boshlab, uy-joyni yaxshilash uchun 120 million so‘mgacha ipoteka krediti ajratish uchun arizalar qabul qilinadi. Kredit 20 yilgacha muddatga ajratiladi va dastlabki badalning bir qismini qoplash uchun ajratiladigan kreditning 15% miqdorida hamda foiz to‘lovlarining bir qismini qoplash uchun kredit muddatining birinchi besh yili davomida 12% dan oshgan qismiga subsidiya to‘lanadi [66].

[64] https://uza.ma’lumotları
[65] Kun.uz ma’lumotlari
[66] https://soliq.uz ma’lumotlari



2-rasm. Iste'mol tovarlari savdosining rivojlanish shart-sharoitlari.[67]

Iste'mol tovarlari savdosining rivojlanish shart-sharoitlarini zamonaviy yangilash - bu faqatgina texnik o'zgarish emas, balki **bozorni transformatsiya qilish, iste'molchlarni tushunish** va **milliy iqtisodiy salohiyatni kengaytirish** yo'lidagi muhim qadamlardan biridir. 6-rasm

Savdo infratuzilmasini modernizatsiya qilish. Savdo infratuzilmasini modernizatsiya qilish deganda, odatda savdo bilan bog'liq bo'lgan jarayonlarning mahsulotlarni xarid qilishdan tortib, mijozlarga yetkazishgacha bo'lgan barcha infratuzilmani zamonaviylashtirish nazarda tutiladi. Modernizatsiya qilishdan asosiy maqsad savdo sohasida samaradorlikni oshirish, raqobatbardoshlikni kuchaytirish va mijozlar ehtiyojlarini maksimal darajada qondirish bo'lib hisoblanadi.

Logistika tizimini rivojlantirish. Bu har qanday savdo yoki ishlab chiqarish tizimining yuragi hisoblanadi. Samarali logistika tizimi mahsulotlar oqimini tez, ishonchli va arzon narxda tashkil etishga yordam beradi. Usbu tizimni rivojlantirish orqali savdoda xarajatlarni kamaytirish, mijozlar ehtiyojlarini tezroq qondirish va savdo korxonalarining raqobatbardoshlikni oshiradi.

Raqamli texnologiyalarni keng joriy etish. Savdoni avtomatlashtirish va inson xatosini kamaytirish, resurslardan samarali foydalanish, tezkor axborot almashinuvi va ma'lumotga asoslangan qarorlar, xarajatlarni kamaytirish va samaradorlikni oshirish, mijozlar va foydalanuvchilar uchun qulaylik yaratishdan

[67] Muallif tadqiqotlari asosida ishlab chiqilgan

iboratdir.

To‘lov tizimlarini zamonaviylashtirish. Bugungi raqamli iqtisodiyotda eng ustuvor yo‘nalishlardan biri. Bu yo‘nalishda amalga oshirilayotgan islohotlar savdoni qulaylashtiradi, korruptsiya xavfini kamaytiradi va umumiy iqtisodiy faollikni oshiradi.

Kadrlar va servis sifati yaxshilash. Bu nafaqat xizmat ko‘rsatish sohasining, balki butun tashkilotning o‘sishida hal qiluvchi omil hisoblanadi. Chunki eng zamonaviy texnologiya ham, eng chiroyli bino ham yaxshi, malakali, samimiy xizmat ko‘rsatadigan xodimsiz mijozda ijobiy taassurot qoldirolmaydi.

Mahalliy ishlab chiqaruvchilarni qo‘llab-quvvatlash. Har bir rivojlanayotgan iqtisodiyotda juda muhim yo‘nalishlardan biri bo‘lib hisoblanadi. Chunki mahalliy ishlab chiqaruvchilarni qo‘llab-quvvatlash orqali milliy mahsulotlar rivojlanadi mamlakatda ish o‘rinlari yaratiladi, valyutalat esa mamlakat iqtisodiyotda qoladi, korxonlarda raqobatbardoshlik ortadi va innovatsion yechimlar ichki bozorda shakllanib boradi.

Xalqaro tajribalarni joriy etish. Har qanday korxona va tashkilotlar yoki davlat uchun o‘sish va rivojlanishning muhim elementlaridan biridir. Xalqaro tajribalarni o‘zlashtirish orqali ilg‘or usullar, innovatsiyalar va samarali amaliyotlarning mahalliy sharoitga moslashtirish mumkin. Bu, o‘z navbatida, iqtisodiyotda raqobatbardoshlikni oshirib boradi, xizmatlar sifatini yaxshilaydi va samaradorlikni ta’minlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi. – T.: “O‘zbekiston”, 2023 yil. 30 aprel.

2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023 yil 4 apreldagi “Aholini sifatli iste’mol tovarlari bilan ta’minlashga qaratilgan qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida PQ-110-sonli qarori.

3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoyevning “Iste’mol bozorlarida narxlar barqarorligini ta’minlashga va monopoliyaga qarshi choralarning ta’sirchanligini oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” gi 2022 yil 31 maydagi PF-145 sonli farmoni.

4. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoyevning “Aholini sifatli iste’mol tovarlari bilan ta’minlashga qaratilgan qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risidagi 2023 yil 4 apreldagi PQ-110 sonli qarori.

5. Abdukarimov B.A. Ichki savdo iqtisodiyoti. Darslik.-T.: “Iqtisodiyot va moliya”, 2010.

6. Abdukarimov B., Abdukarimov F.B. Savdo iqtisodiyoti. O‘quv qo‘llanma. – T.: “O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti. I-qism, 2013-250-255 betlar.

Internet ma’lumotlari

1. http://press-service.uz.
2. www.stat.uz
3. www.samarqand.uz.
4. www.lex.uz

Z.B.Usmanov - SamISI “Real” iqtisodiyot kafedrasi katta o’qituvchisi

SAMARQAND VILOYATIDA ISTE’MOL TOVARLARI SAVDOSINI RIVOJLANTIRISH HOLATI VA TENDENTSIYALARI

Iqtisodiyotning transformatsiyalashuvi sharoitida tovarlarining tez sotilishi nafaqat chakana savdo sohasining rivojlanishiga, balki aholi talablarining maksimal qondirilishi evaziga mamlakatda kengaytirilgan takror ishlab chiqarish jarayonlarining tezlashishiga xizmat qiladi.

Shundan kelib chiqib aytish mumkinki, chakana savdo faoliyati sotuvchining daromad olish bo‘yicha manfaatlarini, xaridorning yuqori sifatli tovarlar va xizmatlarga bo‘lgan ehtiyojlarini qondirish orqali aholi turmush farovonligini oshirib, shu asnoda jamiyatning ham rivojlanishiga turtki bo‘ladi. Zero, jamiyat hayot sifatining ijtimoiy ifodasi hisoblanadi. Uch tomonlama, ya’ni ishlab chiqaruvchi, iste’molchi hamda jamiyat manfaatlarining to‘qnashuvi natijasida aynan chakana savdo faoliyati orqali mahalliy ishlab chiqaruvchilar ishlab chiqarishni maksimal darajada jamiyat talablarini hisobga olishga yo‘naltiradi.

Shu sababli barqaror iqtisodiy rivojlanish sharoitida mamlakatimizda chakana savdo korxonalari raqobatbardoshligini ta’minlash muhim vazifalardan biri hisoblanadi. Bugungi kunda ushbu sohada mamlakatimiz bo‘ylab bir qator chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda. Xususan, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020-yil 6-iyuldagi “Raqobat muhitini yanada rivojlantirish va iqtisodiyotdagi davlat ishtirokini qisqartirish bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”[68] gi Farmonida “Samarali faoliyat yuritadigan bozorlarni va sog‘lom raqobat muhitini shakllantirish hisobiga iqtisodiy o‘sishni va innovatsiyalarni rag‘batlantirish, investitsiyalar oqimini oshirish hamda yangi ish o‘rinlarini yaratish hisoblanadi” degan ustuvor vazifani keltirib o‘tganligi fikrimiz dalili sifatida bugungi kunning dolzarb masalalaridan biri hisoblanadi.

Chakana savdo korxonalari raqobatbardoshligi va iqtisodiy samaradorligini ifodalovchi asosiy ko‘rsatkichlardan biri – chakana savdo tovar aylanmasi bo‘lib, mamlakatlarning asosiy makroiqtisodiy ko‘rsatkichlaridan biri sifatida statistik hisobotlarda qo‘llaniladi.

[68] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Miramonovich Mirziyoyevning “Raqobat muhitini yanada rivojlantirish va iqtisodiyotdagi davlat ishtirokini qisqartirish bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PF-6019-son Farmoni. Toshkent sh., 2020-yil 6-iyul.

1-jadval

Chakana savdo aylanmasi trkibida yirik korxonalar, kichik biznes va xususiy tadbirkorlik subyektlarining hajmi va o‘sish sur’atlari[69]

Hududlar	Jami mlrd. so‘m	2024-yil yanvar-dekabr oylariga nisbatan foizda	Yirik korxonalar mlrd. so‘m	2024-yil yanvar-dekabr oylariga nisbatan foizda	Kichik biznes va xususiy tadbirkorlik mlrd. so‘m	**2024-yil yanvar-dekabr oylariga nisbatan foizda**
Samarqand viloyati	**30216,6**	**108,0**	**5281,7**	**97,8**	**24934,9**	**110,4**
Samarqand sh.	10474,3	108,9	3875,1	90,0	6599,1	124,2
Kattaqo‘rg‘on sh.	1788,0	104,7	1,4	83,6	1 786,5	104,7
Oqdaryo	736,2	108,0	20,6	3,1 m.	715,6	106,0
Bulung‘ur	1252,6	108,1	32,2	105,4	1220,4	108,1
Jomboy	1079,1	107,0	126,7	128,6	952,4	104,6
Ishtixon	1060,2	108,4	6,6	93,7	1053,6	108,5
Kattaqo‘rg‘on	1736,3	107,1	57,7	5,9 m.	1678,6	104,2
Qo‘shrabot	515,7	106,0	5,2	91,7	510,5	106,1
Narpay	959,6	107,7	7,3	80,7	952,3	108,0
Payariq	1120,3	106,1	7,5	88,4	1112,9	106,3
Pastdarg‘om	1697,3	105,5	46,0	129,0	1651,3	105,0
Paxtachi	603,4	107,4	6,7	85,4	596,8	107,7
Samarqand	2535,8	110,9	1017,6	126,6	1518,2	102,4
Nurobod	510,6	105,3	5,1	96,5	505,4	105,3
Urgut	3272,3	106,2	48,3	103,5	3 224,0	106,3
Tayloq	874,9	115,8	17,7	95,2	857,3	116,3

Yuqorida qayd etilgan tadbirkorlik subyektlari faoliyati natijasida, 2023-yilning yanvar-dekabr oylarida Samarqand viloyatining chakana savdo tovar aylanmasi 30216,6 mlrd. so‘mni tashkil etib, 2023-yilning yanvar-dekabr oylariga nisbatan 108,0 % ni tashkil etdi. Shu jumladan, yirik korxonalarning tovar aylanmasi 5281,6 mlrd. so‘mni (o‘sish sur’ati 97,8 %), kichik biznes va xususiy tadbirkorlik subyektlarining tovar aylanmasi 24934,9 mlrd. so‘mni (o‘sish sur’ati 110,4 %), shundan uyushmagan savdo tovar aylanmasi 2581,2 mlrd. so‘mni (o‘sish sur’ati 110,0 %) tashkil etdi.

Chakana savdo aylanmasi 2020-2024-yillarda 2,1 martaga o‘sgan. Samarqand viloyati shahar va tumanlari kesimida chakana savdo tovar aylanmasining taqsimlanishini juda notekis deb atash mumkin, bunda Samarqand tumani yetakchi hisoblanadi va u 2024-yilda jami chakana savdo aylanmasining 4,8 martani tashkil qilgan. Undan keyin Bulung‘ur tumani 3,3 marta va Narpay tumanlari 3,1 martaga to‘g‘ri kelgan (2-jadval). Chakana savdo aylanmasi hajmi bo‘yicha Bulung‘ur tumanida, hududda faoliyat ko‘rsatayotgan chakana savdo xizmat ko‘rsatish korxonalarida tovarlarning sifati, assortimenti hamda korxonalar o‘rtasida erkin

[69] Manba: O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi statistika agentligi ma’lumotlari asosida hisoblangan.

raqobat muhiti ta’minlanganligini guvohi bo‘lishimiz mumkin.

2-jadval

Samarqand viloyati tumanlari bo‘yicha chakana savdo tovar aylanmasi hajmi[70] (mlrd.so‘m)

Hududlar	2020 y.	2021 y.	2022 y.	2023 y.	2024 y.	**2024-yil 2019-yilga nisbatan o‘sish, (%)**
Samarqand viloyati	**16816,8**	21 617,9	25 342,5	30 196,5	34 586,6	2,1 marta
Samarqand sh.	6358,0	8 346,0	9 126,5	10 628,1	11 783,6	1,9 marta
Kattaqo‘rg‘on sh.	912,2	1144,5	1 546,9	1 825,8	1 285,0	1,4 marta
Oqdaryo	458,1	546,2	617,3	758,4	801,7	1,8 marta
Bulung‘ur	730,0	901,4	1 049,6	1 261,8	2 442,9	3,3 marta
Jomboy	588,1	787,8	913,5	1 131,2	1 247,3	2,1 marta
Ishtixon	596,1	719,3	885,6	1 071,1	1 332,7	2,2 marta
Kattaqo‘rg‘on	738,0	944,4	1 467,7	1 359,0	1 332,3	1,8 marta
Qo‘shrabot	370,4	484,8	440,7	523,4	702,1	1,9 marta
Narpay	559,4	700,1	806,5	969,5	1 713,7	3,1 marta
Payariq	663,1	830,8	955,7	1 104,6	1 061,5	1,6 marta
Pastdarg‘om	1025,2	1196,4	1 456,6	1 682,0	1 192,8	1,2 marta
Paxtachi	346,5	431,0	508,6	631,6	638,3	1,8 marta
Samarqand	825,0	1146,4	1 655,3	2 616,0	3 987,6	4,8 marta
Nurobod	416,0	511,2	439,2	499,6	516,3	1,2 marta
Urgut	1751,8	2238,6	2 788,9	3 251,3	3 530,6	2,0 marta
Tayloq	478,9	689,1	684,1	883,2	1 018,2	2,1 marta

1-rasmda 2024-yilda tumanlar bo‘yicha chakana savdo tovar aylanmasining tuzilishi ko‘rsatilgan. Keltirilgan ma’lumotlarni tahlil qilar ekanmiz, ushbu diagrammadan Samarqand viloyatining shahar va tumanlari kesimida chakana savdo aylanmasi ulushini yaqqol ko‘rish mumkin.

Tovar aylanmasi hajmining o‘zgarish koeffitsiyenti (T_k) quyidagi formula orqali aniqlanadi:

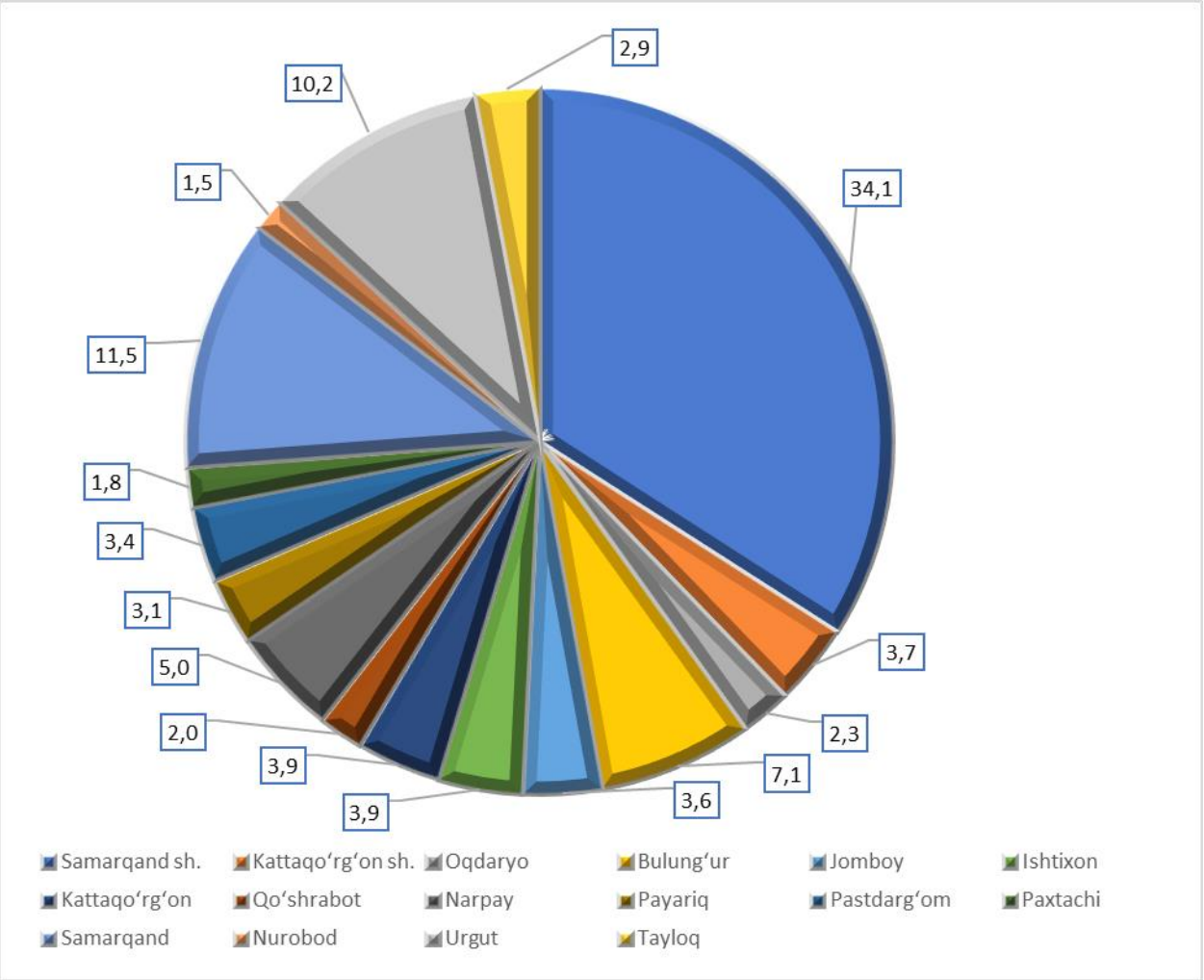
$$T_k = \frac{T_{ah}}{T_{au}},$$

bu yerda: T_{ah} – tovar aylanmasining hisobot yilidagi summasi;

T_{au} – tovar aylanmasining o‘tgan yildagi summasi.

Yuqorida keltirilgan ma’lumotlar va formula asosidagi hisob-kitoblar shuni ko‘rsatmoqdaki, 2020-2024-yillarda Samarqand viloyatida chakana savdo korxonalarining faoliyatida ijobiy natijalarga erishilganidan dalolat beradi.

[70] Manba: Samarqand viloyati statistika bosh boshqarmasi ma’lumotoari asosida hisoblangan.



1-rasm. 2024-yilda Samarqand viloyati tumanlari bo‘yicha chakana savdo aylanmasining tarkibi[71], %

3-jadval

Samarqand viloyati tumanlari bo‘yicha chakana savdo tovar aylanmasi hajmining o‘sish sur’ati[72] (o‘tgan yilga nisbatan %da)

Hududlar	2020-y.	2021-y.	2022-y.	2023-y.	2024-y.
Samarqand viloyati	109,0	115,0	113,5	107,9	108,0
Samarqand sh.	116,0	116,7	112,0	110,5	108,7
Kattaqo‘rg‘on sh.	112,0	112,3	116,6	106,9	104,9
Oqdaryo	114,9	107,2	101,3	111,2	108,1
Bulung‘ur	93,2	110,7	107,6	108,9	108,4
Jomboy	103,3	120,1	106,4	112,1	108,3
Ishtixon	89,4	108,3	111,7	109,5	108,4
Kattaqo‘rg‘on	118,2	114,8	141,7	83,8	106,6
Qo‘shrabot	111,1	117,7	103,7	107,6	107,3
Narpay	115,1	109,5	111,2	108,8	108,2

[71] Manba: muallif tomonidan Samarqand viloyati statistika boshqarmasi ma’lumotlari asosida tuzilgan.
[72] Manba: muallif tomonidan Samarqand viloyati statistika boshqarmasi ma’lumotlari asosida tuzilgan..

Payariq	101,8	112,5	107,5	104,7	107,2
Pastdarg‘om	106,3	106,1	112,4	104,6	107,0
Paxtachi	104,4	111,9	110,0	112,5	107,2
Samarqand	116,4	124,3	128,4	114,4	109,3
Nurobod	106,7	110,9	106,1	103,0	106,5
Urgut	100,0	115,0	112,	105,6	107,8
Tayloq	99,6	128,7	116,1	116,9	106,3

Bunday taqsimlanishga asosiy sabab – Samarqand shahrida yangi savdo maydonchalarini ishga tushirish bo‘yicha loyihalarining taxminan 85,0 %ni rejalashtirilgan bo‘lib, shaharda chakana savdo nuqtalarining yuqori darajada konsentratsiyasi sifatida keltirish mumkin. Natijada, ushbu hududdagi chakana savdo korxonalari o‘rtasidagi keskin raqobat kurashi kuzatilmoqda. Bunday vaziyatda chakana sotuvchilar hududni kengaytirish va boshqa tumanlarga to‘g‘ridan-to‘g‘ri oqimlarni o‘tkazish rejalarini o‘zgartirishlari kerak. Hududda 2020-2024-yillar davomida savdo obyektlari umumiy sonining o‘sish sur’ati yiliga 1,0-3,6 %ni tashkil etib, chakana savdo tarmoqlari, supermarketlar, savdo shahobchalari sonining ko‘payishi kuzatildi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Konstitutsiyasi. – T.: “O‘zbekiston”, 2023 yil. 30 aprel.

2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023 yil 4 apreldagi “Aholini sifatli iste’mol tovarlari bilan ta’minlashga qaratilgan qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida PQ-110-sonli qarori.

3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoyevning “Iste’mol bozorlarida narxlar barqarorligini ta’minlashga va monopoliyaga qarshi choralarning ta’sirchanligini oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida” gi 2022 yil 31 maydagi PF-145 sonli farmoni.

4. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoyevning “Aholini sifatli iste’mol tovarlari bilan ta’minlashga qaratilgan qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risidagi 2023 yil 4 apreldagi PQ-110 sonli qarori.

5. Abdukarimov B.A. Ichki savdo iqtisodiyoti. Darslik.-T.: “Iqtisodiyot va moliya”, 2010.

6. Abdukarimov B., Abdukarimov F.B. Savdo iqtisodiyoti. O‘quv qo‘llanma. – T.: “O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi” Davlat ilmiy nashriyoti. I-qism, 2013-250-255 betlar.

Internet ma’lumotlari

http://press-service.uz.

www.stat.uz

www.samarqand.uz.

www.lex.uz

Abdurayimov Uktam Abdug‘ani o‘g‘li - “Ipak yo‘li” turizm va madaniy meros xalqaro universiteti mustaqil tadqiqotchisi

TURIZM SOHASINI RIVOJLANTIRISH ORQALI AHOLI BANDLIGINI OSHIRISHNING YO‘NALISHLARI

Annotasiya: *Turizm sohasini rivojlantirish muhim samarali natijalarga olib keluvchi strategiyalarni ishlab chiqish asosida aholi turmush farovonligini oshishiga olib keladi. Bu esa o‘z navbatida aholi bandligini ko‘payishini taqozo etadi. Shu orqali turizm sohasini rivojlantirish orqali aholi bandligini oshirishning yo‘nalishlarini ishlab chiqish imkoniyatlari ham yaratiladi. Maqolada muallif turizm sohasini rivojlantirish orqali aholi bandligini oshirishning yo‘nalishlarini bayon etgan .*

Kalit so‘zlar: *turizm, bandlik, xizmat, valyuta, daromad, transport, mehmonxona, qishloq , mavsum, ekologik, tarixiy, madaniy, mehnat bozori .*

Аннотация:*Развитие туристической сферы приводит к росту благосостояния населения на основе разработки стратегий, приводящих к значимым и эффективным результатам. Это, в свою очередь, требует увеличения занятости. Это также создаст возможности для развития территорий с целью увеличения занятости за счет развития туристического сектора. В статье автор описывает пути повышения занятости населения за счет развития туристической сферы.*

Ключевые слова: *туризм, занятость, услуга, валюта, доход, транспорт, гостиница, деревня, сезон, экологический, исторический, культурный, рынок труда.*

Abstract: *The development of the tourism sector leads to an increase in the well-being of the population based on the development of strategies that lead to significant effective results. This, in turn, requires an increase in employment. This also creates opportunities for developing directions for increasing employment through the development of the tourism sector. In the article, the author describes the directions for increasing employment through the development of the tourism sector.*

Key words: *tourism, employment, service, currency, income, transport, hotel, village, season, ecological, historical, cultural, labor market.*

Turizm sohasini rivojlantirish va aholi banfligini oshirish muammolarning hal bo‘lishi uchun bir qancha tavsiyalarni amalga oshirish mumkinligi ham asoslangan. Buning uchun doimiy aholining o‘sish sur’ati, bunda mehnat resurslarining soni va uning qator yillardagi ulushidagi o‘zgarishlarni, bular tarkibida ish bilan band aholining soni, ularning umumiy aholi va mehnat resurslariga nisbatan ulushlarining o‘zgarishi kabi holatlarni tahlil qilishni taqozo qiladi. Shuningdek, mustaqil tarzda ish qidirayotganlar soni, ularning umumiy aholi, mehnat resurslaridagi ulushlari ham kambag‘allikni qisqartirish uchun ma’lum darajada xulosa qilishga asos bo‘ladi. Bunga erishish uchun quyidagi jadvalni tuzishni maqsadga muvofiq deb topdik (1-jadval).

Ushbu jadvaldan ko‘rinib turibdiki, 2010-2024-yillarda, ish bilan band aholiing soni mehnat resurslaridagi aholiga nisbatan o‘sgan. Demak aholining o‘sishiga nisbatan yangi ish o‘rinlarini yaratish masalasi tezlashganligidan dalolatdir. Bu ijobiy holatni davom ettirish maqsadga muvofiq hisoblanadi.

1-jadval

O‘zbekiston Respublikasida mehnat bozorini rivojlanish holati[73]

T/r	Ko‘rsatkichlar	Yillar					2024-yilda 2016-yilga nisbatan o‘zgarish, %
		2016	2021	2022	2023	2024	
1	Mehnat resurslari, ming kishi	18488,9	19334,9	19517,5	19739,6	19976,2	108,2
2	Ish bilan band aholi, ming kishi	13298,4	13558,9	13706,2	14014,2	14309,3	107,6
3	Ishsizlar soni, ming kishi	724,1	1441,8	1332,7	1024,1	912,3	125,9
4	Turizm sohasiga ishga qabul qilinganlar soni, birlik	48284	69848	78633	82346	85297	176,5

Tadqiqotlar qishloq joylarda bir qism aholi mavsumiy ish bilan bandligini ko‘rsatmoqda. Biroq, aholining daromadlarni topishida mavsumiylikdan davomiyligiga o‘tish lozim, Chunki Jahon banki va BMT Taraqqiyot dasturi mutaxassislarining fikricha, O‘zbekistonda ish bilan band bo‘lganlarning taxminan 27 foizi qishloq xo‘jaligi sohasida faoliyat ko‘rsatadi, Bularning daromadi mavsumiy bo‘lib, faqat yetishtirgan hosili sotilgan paytdagina daromad qiladi, Boshqa davrlarda esa ularning daromad kamayadi. Shu tufayli ushbu qatlam aholining farovonlik va iste’mol darajasi har faslda har xil bo‘ladi, Bu esa mamlakatimizda hal qilinish lozim bo‘lgan yirik muammolardan biridir.Qishloq turizmini rivojlantirish ta’kid etilgan muammoni hal etishda ayni muddao bo‘ladi deb hisoblaymiz va O‘zbekistonda turizm sohasini rivojlantirish orqali aholi bandligini oshirishning yo‘nalishlari bo‘yicha quyidagi takliflarni ishlab chiqdik (2-javdal).

Ushbu uslubiy tavsiyalarni ishlab chiqishda O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019-yil 5-yanvardagi PF-5611-son “O‘zbekiston respublikasida turizmni jadal rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”, 2022-yil 28-yanvardagi PF-60-son “2022-2026-yillarga mo‘ljallangan yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to‘g‘risida” xamda 2022-yil 2-dekabrdagi PQ-436-son “2030-yilgacha O‘zbekiston Respublikasining “yashil” iqtisodiyotga o‘tishiga qaratilgan islohotlar samaradorligini oshirish bo‘yicha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi qaror va farmonlarida belgilangan ustuvor vazifalarning ijrosini ta’minlashga alohida e’tibor qaratildi.

[73] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi statistika agentligi ma’lumotlari asosida shakllantirilgan.

2-javdal

O‘zbekistonda turizm sohasini rivojlantirish orqali aholi bandligini oshirishning yo‘nalishlari [74]

№	Turizm tarmog‘i yo‘nalishlari	Aholi bandligini oshirish yo‘nalishlarini vazifalari va ko‘rsatkichlari
1.	Ekologik turizm sohasida aholi bandligini oshirish	• ekologik turizmda energiya sarfi, ifloslantiruvchi moddalar va maishiy chiqindi emissiyasi, ichimlik suvi va oqova suvlaridan foydalanish tizimi muvozanatlash; • ekologik turistik xizmatlar va mahsulotlarnining ekologik standartlarga muvofiqligi ta’minlash; • ekologik mas’uliyat va javobgarlikni oshirish; • 2024-yilda 211,6 milliard dollarni tashkil etdi 2025 yilda o‘sishi hamda yillik o‘sish sur’ati (CAGR) 4,3 % ga oshishi kutilmoqda; • O‘zbekistonda 2024 yilda turizm sohasida band aholi soni 291,2 ming kishini tashkil etgan, ekologik turizmda band aholi soni 70,3 ming kishini tashkil etdi, Istiqbolda 5,7 foizgacha oshirish mimkin;
2.	Tarixiy-madaniy turizm yo‘ nalishida aholi bandligini oshirish	• mahalliy jamoatchilik bilan yaqin aloqalarni o‘rnatish va ularning ijtimoiy, madaniy tashabbuslarini qo‘llab quvvatlash; • tarixiy-madaniy turizm xorijiy va mahalliy sayyohlarning xavfsizligi, huquq va manfaatlarini himoya qilishning zamonaviy mexanizmlarini tashkil etish; • tarixiy-madaniy turizm xizmatlaridan foydalanishning teng sharoitlarini ta’minlashda ijtimoiy mas’uliyat va javobgarlikni oshirish; • Tarixiy-madaniy turizm yo‘nalishida band aholi soni 40,2 ming kishini tashkil etdi, Istiqbolda 4,6 foizgacha oshirish mimkin;.
3.	Qishloq turizmi yo‘ nalishida aholi bandligini oshirish	• qishloq joylarda uzoq muddatli rivojlanish strategiyasini ishlab chiqish; • qishloq joylarda bozor risklarini boshqarish, moliyaviy zahiralarni yaratish va daromadlarni diversifikatsiya qilish asosida aylanma mablag‘lar barqarorligini ta’minlash; yo‘nalishida • xalqaro darajadagi marketing tadqiqotlarini yuritish va xalqaro turizm tashkilotlari bilan hamkorlik aloqalarini mustahkamlash asosida faoliyatning turistik jozibadorligini oshirish; • 2024-yilda qishloq turizm yo‘nalishida band aholi soni 60,2 ming kishini tashkil etdi, Istiqbolda 3,8 foizgacha oshirish mimkin;

[74] Muallif ishlanmasi.

4.	Ziyorat turizmi yo ‘ nalishida aholi bandligini oshirih	• raqamli platformalar va bulutli texnologiyalar tizimini joriy qilish; • faoliyatga suniy intelekt integratsiyasini amalga oshirish; • mobil texnologiyalar va naqd pulsiz to‘lovlardan foydalanish imknoyatini ta’minlash; • mijozlarning shaxsiy ma'lumotlari va biznes jarayonlarini himoya qilish uchun kiberxavfsizlik strategiyalarini ishlab chiqish; • innovatsion startaplar bilan doimiy hamkorlik o‘rnatish. • 2024 yilda ziyorat turizm yo‘nalishida band aholi soni 110,2 ming kishini tashkil etdi, Istiqbolda 6,9 foizgacha oshirish mimkin;
5.	Ta,lim turizmi yo‘ nalishida aholi bandligini oshirish	• ta’lim turizmi faoliyatiga asosiy samaradorlik ko‘rsatkichlarini (KPI) joriy qilish; • ta’lim turizmi ijtimoiy, ekologik va iqtisodiy tadqiqotlarni yuritish; • ta’lim turizmi ijtimoiy, ekologik va iqtisodiy ko‘rsatkichlar to‘g‘risidagi hisobotlarni yuritish (Global Reporting Initiative (GRI) kabi hisobot standartlariga muvofiqligi ta’minlash) • faoliyatga qayta aloqa tizimini joriy qilish asodida iste’molchi fikrini doimiy monitoring qilish; • ta’lim turizmi tahlillar va tadqiqotlarning uzluksizligini ta’minlash. • 2024 -yilda ta’lim turizmi yo‘nalishida band aholi soni 19,8 ming kishini tashkil etdi, Istiqbolda 4,7 foizgacha oshirish mimkin

Bozor iqtisodiyoti sharoitida mehnatga layoqatli, biroq moddiy ishlab chiqarish tarmoqlarida faoliyat yuritmayotgan kishilarni, yangi ishsizlarni shuningdek, endi mehnat yoshiga yetgan o‘smirlarni ish bilan ta’minlash muammosi keskinlashadi. Bozor munosabatlari uyg‘unlashib, uning mexanizmlari to‘la kuch bilan amal qilib borgan sayin, ishlab chiqarishda yangi texnika va texnologiyalarni qo‘llash, mehnatni ilmiy asosda tashkil etish, mehnat natijalari bilan ish haqi o‘rtasidagi bog‘liqlikni kuchaytirish kabi omillarning ta’siri natijasida mehnat resurslaridan foydalanish samaradorligi va mehnat unumdorligi ham mos ravishda oshib boradi. Demak, bandlik muammosi bozor munosabatlariga asoslangan iqtisodiyotning mahsuli, uning ajralmas qismi sifatida vujudga keladi va o‘ta muhimliligi sababli, hamisha barchaning diqqat markazida turadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Pardayev M.Q. va boshqalar. Xizmat ko‘rsatish, servis va turizm sohalarini rivojlantirish: muammolar va ularning yechimlari, Monografiya, T.: Iqtisodiyot-moliya, 2008.− B. 58-59.

2. Safarov B.Sh. Milliy turistik xizmatlar bozorini innovasion rivojlantirishning metodologik-uslubiy asoslarini takomillashtirish. DSc dissertasiyasi avtoreferati. – Sam., 2017. – 78 b.

3. O‘zbekiston Respublikasining 830-I-sonli “Turizm to‘g‘risida”gi Qonuni. 1999 yil 20 avgust. [Elektron resurs]. – Kirish yo‘li: https://lex.uz/docs/75355

4. O‘zbekiston Respublikasining O‘RQ-549-sonli “Turizm to‘g‘risida”gi Qonuni. 2019 yil 18 iyul. [Elektron resurs]. – Kirish yo‘li: https://lex.uz/docs/4428907

5. Золотарева Ю.В.. Стимулирование потребителей на рынке туризма и гостеприимства. Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований №3, 2017.

Abdurayimov Uktam Abdug‘ani o‘g‘li - “Ipak yo‘li” turizm va madaniy meros xalqaro universiteti mustaqil tadqiqotchisi

O‘ZBEKISTONDA TURIZM SOHASINI RIVOJLANISH HOLATI VA KADRLAR QO‘NIMSIZLIGI

Annotasiya: *Ya’ni, turizmda mehnat bozori – mehnat resurslaridan foydalanishning shunday ijtimoiy-iqtisodiy shakli bo‘lib, unda ishchi kuchi tovar sifatida namoyon bo‘ladi hamda bozor qonunlariga muvofiq sotiladi va sotib olinadi. Maqolada muallif O‘zbekistonda turizm sohasini rivojlanish holati va kadrlar qo‘nimsizligini tahlil etgan .*

Kalit so‘zlar: *turizm, bandlik, xizmat, valyuta, daromad, transport, mehmonxona, qishloq , mavsum, ekologik, tarixiy, madaniy, mehnat bozori, kadr, qo‘nimsizlik .*

Аннотация: *Рынок труда в туризме представляет собой социально-экономическую форму использования трудовых ресурсов, в которой рабочая сила представлена как товар и покупается и продается по рыночным законам. В статье автор анализирует состояние развития сферы туризма в Узбекистане и нехватку кадров.*

Ключевые слова: *туризм, занятость, услуга, валюта, доход, транспорт, гостиница, поселок, сезон, экологический, исторический, культурный, рынок труда, персонал, неудовлетворенность.*

Abstract: *That is, the labor market in tourism is a socio-economic form of using labor resources, in which labor is represented as a commodity and is bought and sold in accordance with market laws. In the article, the author analyzes the state of development of the tourism sector in Uzbekistan and the lack of personnel.*

Key words: *tourism, employment, service, currency, income, transport, hotel, village, season, ecological, historical, cultural, labor market, personnel, lack of personnel.*

Turizm xizmatlari sohasidagi mehnat bozori to‘g‘risida gap ketganda uning o‘ziga xos xususiyatlarini e’tirof etish zarur. Ya’ni, turizmda mehnat bozori – mehnat resurslaridan foydalanishning shunday ijtimoiy-iqtisodiy shakli bo‘lib, unda ishchi kuchi tovar sifatida namoyon bo‘ladi hamda bozor qonunlariga muvofiq sotiladi va sotib olinadi . Biroq, bu turizm xizmatlari sohasida o‘ziga xos zamonaviy va sivilizatsiyalashgan mehnat bozori shakllangan degani emas. Unda ham ba’zida ishchi kuchiga nisbatan talab va taklifning muvozanati buzilib, bozor qonunlariga muvofiq kelmay qolish holatlari uchrab turadi. Masalan, O‘zbekistonda ham aksariyat turizm xizmatlarini ko‘rsatuvchi sub’ektlar tomonidan turizm mavsumiga qarab turoperatorlar, turagent va gidlar, ofitsiant, oshpaz, ish boshqaruvchi, maxsus haydovchi va boshqa shu kabi turizm sohasidagi malakali kadrlarga ehtiyoj seziladi. Sababi, sohadagi mavsumiylik xarakteri ish vaqtining notekis taqsimlanishini hamda to‘liq band bo‘lmagan mehnat resusrlarining katta qismini keltirib chiqaradi. Odatda, mavsumiylik va to‘liq bo‘lmagan ish vaqti sharoitida malakali ishchilarni yollash va ushlab turish korxona faoliyatida jiddiy muammolarga sabab bo‘ladi. Ayniqsa,

mehnat bozori nazariyasiga ko‘ra, mavsumiylik mavsumdan tashqari ishchilar ish haqini qisqartirishni emas, balki ularni ishdan bo‘shatishni nazarda tutadi.

Respublikamiz hududlarining, shuningdek ularning turizm-rekreasiya sohasiga ixtisoslashish maqsadlari va yo‘nalishlari istiqbolda mamlakatimiz iqtisodiyotining innovasion rivojlanish strategiyasi maqsadlariga erishishni realizasiya qilish bo‘yicha strategik boshqarishning yagona davlat tizimiga muvofiq amalga oshiriladi.Mamlakatimiz turizm sohasi rivojlanishining asosiy ko‘rsatkichlariga e’tibor bersak, 2024-yilning o‘tgan davrida mamlakatimizga xorijdan 3,5 milliondan ortiq xorijiy sayyohlar tashrif buyurdi , o‘tgan 2023-yilning mos davriga nisbatan 13 foizga oshdi. “O‘zbekiston bo‘ylab sayohat qil!” dasturi doirasida hududlar bo‘ylab 12 million 716 ming nafar aholi sayohatga chiqdi. Ijtimoiy ko‘mak sifatida 8 ming 763 nafar imkoniyati cheklangan shaxslar va 937 ming nafarga yaqin yoshlar sayohatga chiqarildi. 2024-yil o‘tgan davrida 1 milliard 456 million dollarlik turizm xizmati eksporti amalga oshirildi, 2023-yil davriga nisbatan 146 foizga oshdi.Turizm va unga yondosh sohalarda yo‘nalishida 26 mingdan ortiq yangi ish o‘rinlari yaratildi. Hududlarda 68 ta yangi mehmonxona, (o‘rinlar soni 3 057 ta) va 113 ta xostel (o‘rinlar soni 3 791 ta)lar faoliyati yo‘lga qo‘yilib, jami joylashtirish vositalari soni 5773 ta, ulardagi o‘rinlar soni 151 mingdan oshdi. 150 ta oilaviy mehmon uylari (o‘rinlar soni 1 408 ta) tashkil qilinib, ularning umumiy soni 3 554 ta o‘rinlar soni 31 712 taga yetdi. Turistlar uchun xizmat ko‘rsatuvchi 427 ta yangi turistik tashkilotlar va turagentlar faoliyati yo‘lga qo‘yilishi natijasida ularning soni 3238 taga yetkazildi. Bugungi kunda Respublika bo‘ylab 2 551 ta gid-ekskursavodlar faoliyat olib bormoqda[75].

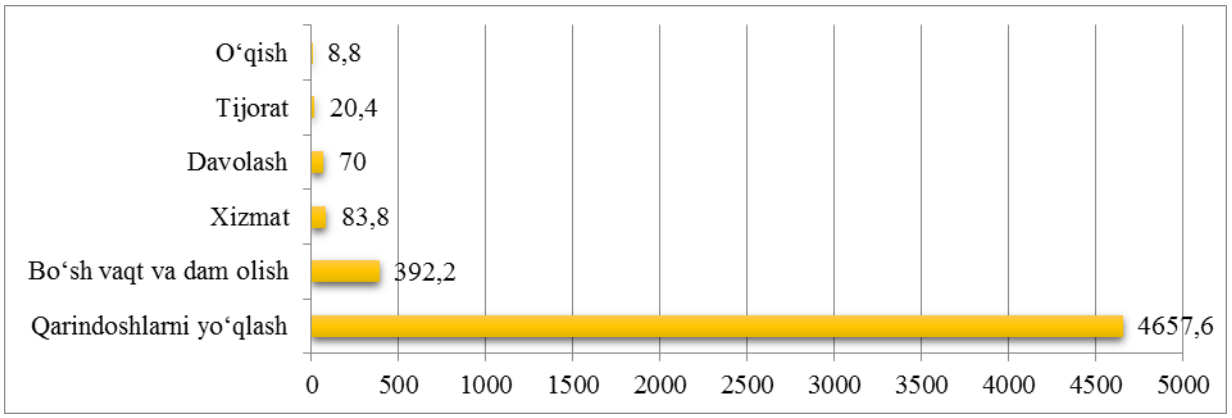
“O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2018-yil 24-noyabrdagi “O‘zbekiston Respublikasida mehmonxona biznesini jadal rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi №954-son Qaroriga muvofiq, respublika hududlarining turizm salohiyatidan foydalanish samaradorligini yanada oshirish, hududlarda zamonaviy turizm infratuzilmasining jadal rivojlanishini ta’minlash, mehmonxona xizmatlarini kengaytirish va sifatini yaxshilash, mehmonxona sohasiga investisiyalarni keng jalb qilish, shuningdek, joylashtirish obyektlarining mavjud kamchiliklarini bartaraf etish maqsadida 2019 yil avgustida oilaviy mehmon uylarni tashkil etishning soddalashtirilgan tartibi qabul qilindi”[76]. Shunga ko‘ra, sertifikatlash bekor qilinib, mehmon uylarini yaratishning minimal talablari belgilandi. SHuningdek, Turizmni rivojlantirish jamg‘armasi mablag‘lari asosida kredit foizlari ulushini 50,0%i qoplanganda, kredit berishning imtiyozli mexanizmi amal qiladi.

Quyida keltirilgan grafiklardan xulosa qilish mumkinki, 2022 yilda xorijiy davlatlardan (MDH davlatlaridan tashqari) chet el fuqarolari O‘zbekiston Respublikasiga asosan bo‘sh vaqtini o‘tkazish va dam olish uchun – 140,5 ming kishi (xorijiy davlatlardan (MDH davlatlaridan tashqari) tashrif buyurganlarning umumiy sonidan 53,08%i), qarindoshlarini yo‘qlash uchun – 73,4 ming kishi (27,73%) hamda xizmat safari maqsadida – 37,6 ming kishi (14,2%) tashrif buyurgan. O‘qish uchun –

[75] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi va O’zbekiston Respublikasi Ekologiya, atrof-muhitni muhofaza qilish va iqlim o‘zgarishi vazirligi huzuridagi Turizm qo‘mitasi ma’lumotlari asosida muallif tomonidan tuzildi.

[76] https://www.lex.uz/docs/4079873

7,1 ming kishi (2,68%), tijorat maqsadida – 6,0 ming kishi (2,27%) va davolanish uchun – 0,1 ming kishi (0,04%) kelgan (1-rasm)



1-rasm. O‘zbekiston Respublikasiga 2023 yilda turistik maqsadlarda kelgan chet el fuqarolarining safar maqsadlari bo‘yicha taqsimlanishi[77], ming kishi

O‘zbekiston Respublikasiga 2023 yilda tashrif buyurgan erkak turistlar soni 2 585,8 ming kishidan iborat bo‘lib, bu kelgan barcha xorijiy fuqarolar umumiy sonining 49,4% ini tashkil etgan. 2022 yilga nisbatan ularning soni 2,7 barobarga oshgan. 2023 yil davomida kelgan erkaklarning eng katta qismi to‘rtinchi chorakka to‘g‘ri kelgan – 837,5 ming kishi, bu ularning umumiy sonining 32,4%ini tashkil etgan. 2023 yilda mamlakatimizga tashrif buyurgan ayollarning umumiy soni 2647,0 ming kishidan iborat bo‘lgan va kelgan barcha turistlar umumiy sonining 50,6%ini tashkil etgan. Bu ko‘rsatkich 2022 yilga nisbatan ularning soni 2,9 martaga oshgan. 2023 yil davomida kelgan ayollarning eng katta qismi uchinchi chorakka to‘g‘ri kelgan – 884,8 ming kishi, bu ularning umumiy sonining 33,4%ini tashkil etgan.

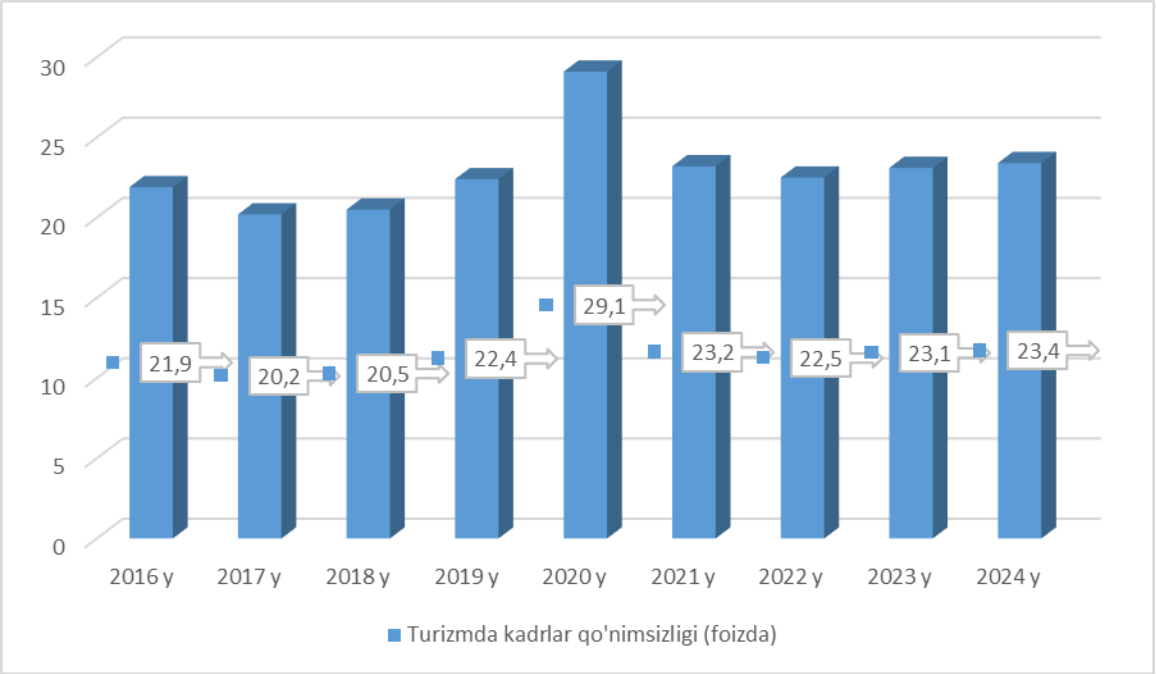
Turizm xizmatlari sohasidagi mavsumiylik muammosini hal qilish bo‘yicha ko‘plab iqtisodchi olimlar tadqiqot olib borishgan. Rossiyalik olimlardan I.T.Balabanov, A.I.Balabanov, A.Y.Aleksandrovalar turizm sohasidagi mavsumiy tebranishlarni fasllar almashinishi munosabati bilan iqtisodiy faollik darajasining va iqtisodiy faoliyat ko‘lamining oshishi yoki kamayishi sifatida ta’rif berishgan. Shuningdek, ularning fikricha, ushbu mavsumiy tebranishlar sohadagi nafaqat bandlik darajasiga, balki ekologik, ijtimoiy-iqtisodiy, siyosiy, demografik, psixologik va moddiy-texnik jihatlariga ham o‘z ta’sirini ko‘rsatadi.

So‘ngi yillarda O‘zbekiston turizm xizmatlari sohasida kadrlar qo‘nimsizligi darajasi boshqa rivojlangan davlatlarnikidan ancha yuqori ko‘rsatkichni qayd etganligi tadqiqotlar davomida aniqlandi. So‘ngi yillarda O‘zbekiston turizm sanoatida kadrlar qo‘nimsizligi darajasi o‘rtacha 22,8% ni tashkil qilmoqda. Ushbu ko‘rsatkich, qo‘shni Rossiya va Qozog‘iston davlatlarida o‘rtacha 12-14% ni tashkil qilishini hisobga olsak, O‘zbekistonda turizm sohasida faoliyat olib boruvchi kadrlar qo‘nimsizligi qoniqarsiz darajada ekanligini ko‘rish mumkin.

Bizningcha, turizm xizmatlari sohasida bandlarning mehnatga qiziqish hissini uyg‘otish boshqalariga nisbatan biroz qiyin, chunki sohadagi bandlikning

[77] O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi va O’zbekiston Respublikasi Ekologiya, atrof-muhitni muhofaza qilish va iqlim o‘zgarishi vazirligi huzuridagi Turizm qo‘mitasi ma’lumotlari asosida muallif tomonidan tuzildi..

mavsumiylik xarakteri ishchining lavozimga ko‘tarilish, shaxsiy karerasini yaratish imkoniyatlarini zaiflashtiradi. Bu, esa o‘z navbatida, ishchilarni rag‘batlantirish masalalarini ba’zi hollarda hal qilib bo‘lmaydigan muammoga aylantiradi. Ushbu muammoni o‘z vaqtida hal qilish yo‘llari topilmasa, turistik kompaniyalar rahbariyati doimiy ravishda yangi xodimlarni yollashga majbur bo‘ladi. Bu, bir tarafdan turistik kompaniyalar uchun kasbiy tayyorgarlik xarajatlarini kupaytirsa, ikkinchi tarafdan sohada kadrlar qo‘nimsizligining kuchayishiga sabab bo‘ladi.



2-rasm. O‘zbekistonda 2016-2024-yillarda turizm sohasida kadrlar qo‘nimsizligi darajasi, %.

Shu boisdan, mamlakatda turizm xizmatlari va unga aloqador turdosh tarmoqlarni jadal rivojlantirish hamda ularning faolligini oshirish orqali mamlakatda band bo‘lgan aholi sonini oshirish uchun eng avvalo, sohadagi mavsumiylik masalasini hal qilish o‘ta dolzarb masalaga aylanadi. Chunki, sohada mavsumiylik muammosining hal qilinishi undagi kadrlar qo‘nimsizligining qisqarishiga va natijada bandlik darajasining oshishiga, mehnat unumdorligining o‘sishiga zamin yaratadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Pardayev M.Q. va boshqalar. Xizmat ko‘rsatish, servis va turizm sohalarini rivojlantirish: muammolar va ularning yechimlari, Monografiya, T.: Iqtisodiyot-moliya, 2008.– B. 58-59.

2. Safarov B.Sh. Milliy turistik xizmatlar bozorini innovasion rivojlantirishning metodologik-uslubiy asoslarini takomillashtirish. DSc dissertasiyasi avtoreferati. – Sam., 2017. – 78 b.

3. O‘zbekiston Respublikasining 830-I-sonli “Turizm to‘g‘risida”gi Qonuni. 1999 yil 20 avgust. [Elektron resurs]. – Kirish yo‘li: https://lex.uz/docs/75355

4. O‘zbekiston Respublikasining O‘RQ-549-sonli “Turizm to‘g‘risida”gi Qonuni. 2019 yil 18 iyul. [Elektron resurs]. – Kirish yo‘li: https://lex.uz/docs/4428907

5. Золотарева Ю.В.. Стимулирование потребителей на рынке туризма и гостеприимства. Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований №3, 2017.

6. Балабанов И. Т., Балабанов А. И. Экономика туризма: Учеб. Пособие. М.: Финансы и статистика, 1999. 176 с.

7. Александрова А. Ю. Международный туризм [Учебник]. М.: Аспект Пресс, 2002. 286 с

A.T.Raxmatullayev - “Ipak yo‘li” turizm va madaniy meros xalqaro universiteti mustaqil tadqiqotchisi

TURIZM SOHASINI MALAKALI KADRLAR BILAN TA’MINLASHNING IQTISODIY MOHIYATI VA ZARURATI

Annotatsiya: *Kadrlar, malaka tushunchalari haqida ilmiy tushunchalarga ega bo‘lish g‘oyat muhim uslubiy ahamiyatga ega bo‘lib, turli fikr-mulohazalarga e’tibor berish maqsadga muvofiqdir. Muallif maqolada turizm sohasini malakali kadrlar bilan ta’minlashning iqtisodiy mohiyati va zaruratini bayon etgan .*

Kalit so‘zlar: *turizm, xizmat, sayyoh, turist, mehmonxona, malakali kadr, kadr, raqobatbardoshlik, strategiya, investitsiya, biznes,sifat, aholi, ta’minot .*

Аннотация: *Научное понимание понятий «персонал» и «квалификация» имеет большое методологическое значение и уместно обращать внимание на различные мнения. В статье автор описал экономическую сущность и необходимость обеспечения туристической сферы квалифицированными кадрами.*

Ключевые слова: *туризм, сервис, турист, турист, гостиница, квалифицированный персонал, кадры, конкурентоспособность, стратегия, инвестиции, бизнес, качество, население, снабжение.*

Abstract: *Having scientific understanding of the concepts of personnel and qualifications is of great methodological importance, and it is advisable to pay attention to various opinions. The author describes in the article the economic essence and necessity of providing the tourism industry with qualified personnel.*

Key words: *tourism, service, tourist, tourist, hotel, qualified personnel, personnel, competitiveness, strategy, investment, business, quality, population, supply.*

O‘zbekistonda keyingi yillardagi jadal islohotlar natijasida sifat va miqdor jihatidan samarali bandlikni ta’minlashga yo‘naltirilgan yangi tizim shakllandi. O‘zbekiston Respublikasida mehnat bozorini shakllantirish va aholining samarali bandligi darajasini ta’minlash jarayonida “Aholining ish bilan bandligi to‘g‘risida”gi qonun[1] hamda O‘zbekiston Respublikasining Mehnat kodeksi[2] muhim huquqiy baza hisoblanadi. Bugungi kundagi holatdan kelib chiqqan holda mamlakatimiz uchun samarali bandlik quyidagi mezonlar bilan belgilanadi[3]:

milliy daromadning o‘sishi, mahalliy ishlab chiqarishning taraqqiyoti, jamiyat

uchun zarur mahsulotlarni ishlab chiqarish, iqtisodiyotning rivojlanishi;

aholi farovonlik darajasi hamda kasbiy malaka darajasining ortishi va mamlakatda ilmiy texnikaviy rivojlanish holati;

ijtimoiy-iqtisodiy o‘zgarishlar natijasi sifatida yangi ish o‘rinlarini yaratish imkoniyatining mavjudligi;

davlat boshqaruvining ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanish darajasi, korxonalarda ishchilar uchun shart-sharoitlar yaratilganligi va hokazolar.

Harakatlar strategiyasida ham «yangi ish o‘rinlarini yaratish hamda aholining, eng avvalo, o‘rta maxsus va oliy o‘quv muassasalari bitiruvchilari bandligini ta’minlash, mehnat bozori mutanosibligini va infratuzilmasi rivojlanishini ta’minlash, ishsizlik darajasini kamaytirish»[4] muhim yo‘nalishlardan biri sifatida belgilangan edi. Ayniqsa, global koronavirus pandemiyasi sharoitida aholini bandligi va daromadlari darajasini oshirish orqali qo‘llab-quvvatlashga, o‘zini-o‘zi band qilishning yangi shakllarini rag‘batlantirishga alohida e’tibor qaratildi va qaratilmoqda.

Turizm sohasida kadrlar bilan ta’minlash tizimini shakllantirish borasidagi kontseptsiya yo‘nalishini belgilashda Respublikada kasb-hunar o‘rganish uchun sharoitlar kengaytirilayotganligini alohida qayd qilish mumkin. Mana shunday yondashulardan biri, bu 2022-yilning 15 iyun kuni Prezident Shavkat Mirziyoev raisligida aholini kasb-hunarga tayyorlash va monomarkazlar faoliyatini takomillashtirish chora-tadbirlari yuzasidan videoselektor yig‘ilishida bildirgan munosabati bo‘ldi. U yerda qayd qilingadek: **“**Mamlakatimizda...xizmat ko‘rsatish...kabi ko‘plab sohalar rivojlanib, yangi-yangi korxonalar ochilmoqda. Ularni malakali ishchi va mutaxassislar bilan ta’minlash maqsadida oliy va o‘rta maxsus ta’lim yo‘nalishlari o‘zgartirilmoqda. Hududlarda “Ishga marhamat” monomarkazlari tashkil etilib, yoshlarga kasb o‘rgatilmoqda. Taraqqiyot strategiyasida bu borada navbatdagi qadamlar — har bir fuqaroga kasb-hunarga o‘qish imkoniyatini yaratish, kambag‘allikni 2 baravarga qisqartirish maqsadlari belgilangan”[5].

Zamonaviy sanoatlashgan innovatsion jamiyatda tashkilotlar va tarmoqlar faoliyatining asosiy jihati bo‘lib, inqirozga qarshi raqobatbardoshlik hisoblanadi va u birinchi, professional malakaga ega bo‘lgan malakali mutaxassislarning tegishli sohalardagi tayyorgarligiga bog‘liq. Bu jarayon faqat uzluksiz ta’lim tizimida sodir bo‘lib, u ijtimoiy va mehnat hayotining muhim omili sifatida ijtimoiy va madaniy rivojlanishning alohida mexanizmi maqomiga ega bo‘lmoqda.

Shu bilan bir vaqtda kadrlar, malaka tushunchalari haqida ilmiy tushunchalarga ega bo‘lish g‘oyat muhim uslubiy ahamiyatga ega bo‘lib, turli fikr-mulohazalarga e’tibor berish maqsadga muvofiqdir. “Kadrlar” deganda, odatda o‘tgan davrda professionallikka, shuningdek, tanlagan ish sohasida maxsus bilim yoki ko‘nikmaga ega bo‘lgan aqldon xodimlar tushuniladi. Xodimlar tarkibi - bu istisnosiz, mehnatga jalb qilingan yollanma ishchilar yoki mehnat shartnomasiga muvofiq harakat qiladigan barcha shaxslardir. “Kadrlar”dan farqli o‘laroq “xodimlar” tushunchasi keng qamrovli hisoblanadi[6], barcha tashkilotlar, firma va shu kabilarda shug‘ullanayotlarni aniq bilish uchun ishlatiladi.

Ta’kidlash lozimki, tashkilot (tarmoq) darajasida, bizning fikrimizcha, “xodimlar” va “kadrlar” atamalari ko‘proq qo‘llaniladi. “Xodimlar” tushunchasidan

foydalanilganda, kasbiy yoki xizmat koʻrsatish asoslari boʻyicha guruhni tashkil etuvchi ma’lum bir tashkilotning xodimlaridir[7]. Shu munosabat bilan, ushbu tushunchadan tarmoq darajasida kadrlar muammolarini koʻrib chiqishda qoʻllash maqsadga muvofiq emas.

Kadrlarni tavsiflashda ularning soni, jinsi va yoshi, umumiy va kasbiy tayyorgarlik darajasi, malaka tarkibi yoki kasbiy guruhdagi ma’lum bir malaka darajasiga tegishliligi, ish tajribasi kabi miqdoriy va sifat koʻrsatkichlariga e’tibor berishlilik muhim ahamiyatga ega. Mehnat faoliyatining turi va murakkabligi va xodimlar tomonidan 2007-yilgacha bajariladigan funksiyalarning xususiyatiga qarab, kadrlarning kasblari tasniflagichiga muvofiq, ularning lavozimlari va ish haqi toifalari yagona tasniflash va Oʻzbekiston axborotini kodlash tizimi doirasida asosiy toifalarga boʻlingan: ishchi kadrlar, xizmatchi kadrlar, ilmiy kadrlar, rahbar kadrlar. Turizm sohasida kadrlar xizmatining ish amaliyotida ushbu tasniflagich hali ham qoʻllaniladi. Buning sababi, sohada professional standartlar hali joriy etilmaganligi, unga koʻra barcha xodimlar professional guruhlar ichida yettita malaka darajasiga boʻlingan. Shu bilan birga, I.P. Fedorov[8] ning fikriga koʻra, “kadrlar” atamasi koʻpincha jismoniy va aqliy mehnat ishchilarining eng malakali qismini anglatganda tor ma’noda qoʻllaniladi. Bu bayonot bugungi kungacha ham oʻzining ahamiyatini yoʻqotgani yoʻq.

Yuqoridagilarni hisobga olgan holda, ushbu tadqiqotda "kadrlar" toifasida biz tashkilotlarda doimiy ravishda ishlaydigan ishchi kuchi bir qismining haqiqiy kontingentini tushunamiz. Bizning fikrimizcha, bunday tushunish xodimlarni boshqarishning miqdoriy va sifat jihatidan oʻziga xos mexanizmini ishlab chiqishga imkon beradi.

“Malaka” tushunchasi asosiy leksik yondashuvda “1) sifatlash fe’li ma’nosiga koʻra harakat – kimningdir, biror narsaning sifati yoki qadr-qimmatini aniqlash (aniqlik kiritish), baholash (baho berish); har qanday mehnat turiga tayyorgarlik darajasini aniqlash; 2) har qanday turdagi mehnatga tayyorgarlik darajasi (yuqori malakali mutaxassis); 3) kasbi, mutaxassislik”[9] . Lotinchadan qualitas -sifat va facere – amalga oshirmoq ma’nolarini bildiradi.

Ya.D.Lichakning “Malaka” tushunchasini ham me’yoriy ma’noda, masalan, "ish yuqori malakani talab qiladi", ham ma’lum bir shaxsni tavsiflash ma’nosida, masalan, "bu shaxs yuqori malakali" ishlatilishini qayd qilishi diqqatga sazovardir. Birinchi holda, malaka sifat va miqdoriy jihatdan xodimga qoʻyiladigan kasbiy faoliyat talablarini anglatadi, bu jarayonda birinchi, ikkinchi, uchinchi toifadagi xodim nimani bilishi va qila olishi kerak[10]. Binobarin, xodimning malakaviy tasniflanishi kasbning turli darajadagi ish koʻrsatkichlariga qoʻyiladigan talablari hisoblanadi.

"Qoʻshimcha" tushunchasiga va "malaka" tushunchasining ikkita ma’nosiga (normativ va individual) nisbatan "qoʻshimcha malaka" quyidagicha ta’riflanishi mumkin:

- kasbiy faoliyatning ixtisoslashtirilgan turlarini bajarish darajasini oshirishga qoʻyiladigan talablar (normativ talqin mantiqida);

- kasbiy faoliyatning yuqori darajadagi ixtisoslashtirilgan turlari talablarini bajarishga qodir boʻlgan mutaxassisning malaka tavsifi (individual talqin mantiqida).

Bozor iqtisodiyoti sharoitida raqobat kurashida barcha resurslardan, jumladan, mehnat resurslaridan benihoya tejamkorlik bilan foydalanish va shu asosda ishlab chiqarish xarajatlarini kamaytirish, mahsulot tannarxini va qiymatini arzonlashtirish lozim. Bozor iqtisodiyoti sharoitida barcha xo‘jalik sub’ektlariga xos intilish ishlab chiqarishda ortiqcha ishchi kuchini saqlab turmaslik, nomiga band bo‘lganlarni ishdan bo‘shatishga undaydi. Iqtisodiy islohotlar va bosqichma-bosqich bozor iqtisodiyotiga o‘tish, mahsulot tannarxini pasaytirish maqsadida resurslarni tejashga bo‘lgan astoydil intilish iqtisodiyot sohasidan nisbatan ortiqcha band bo‘lganlarni tarmoqdan siqib chiqarishga sabab bo‘ladi va optimal bandlikka erishish imkoniyatlarini yaratadi. Iqtisodiyot sohalari bo‘yicha aholining bandlik ko‘rsatkichlari 1-jadvalda qayd qilingan.

Jadval ma’lumotlaridan ko‘rinib turibdiki, Respublikamizda 2023- yil 12523,3 ming kishi xalq xo‘jaligining turli tarmoqlarida band bo‘lib, shulardan 6183,4 ming kishi moddiy ishlab chiqarish sohasida 6339,9 ming kishi esa noishlab chiqarish sohasida band bo‘lganligini ko‘rishimiz mumkin.

1-jadval

O‘zbekiston Respublikasida band aholining iqtisodiyot sohalari bo‘yicha tarkibi (2015-202-y.) [11]

№	Ko‘rsatkichlar	Yillar				2023 yil 2016 yilga nisbatan	
		2016		2023			
		soni, ming kishi	ulushi, %	soni, ming kishi	ulushi, %	soni, ming kishi (+,-)	ulushi, %
1.	Band aholi, jami, ming kishi	8983,0	100	12523,3	100	3540,3	139,4
2.	Shu jumladan: sanoat	1145,0	12,7	1615,3	13,0	470,3	141,0
3.	Qishloq xo‘jaligi	3093,0	34,4	3398,8	27,1	305,8	109,8
4.	Qurilish	676,0	7,5	1169,3	9,3	493,3	173,0
5.	Transport va aloqa	382,0	4,2	660,9	5,3	278,9	173,0
6.	Savdo va umum ovqatlanish moddiy texnika ta’minoti, savdo va tayyorlov	754,0	8,4	1379,1	11,0	625,1	182,9
7.	Uy-joy kommunal xo‘jalik aholiga noishlab chiqarish turidagi maishiy xizmat ko‘rsatish	251,0	2,7	448,3	3,6	197,3	178,6
8.	Sog‘liqni saqlash jismoniy tarbiya va ijtimoiy ta’minot	587,0	6,5	924,6	7,4	337,6	157,5
9.	Maorif, madaniyat, san’at, fan va ilmiy xizmat ko‘rsatish	1146,0	12,7	1643,8	13,1	497,8	143,4
10.	Moliya, kredit va sug‘urta	52,0	0,6	64,7	0,5	12,7	124,4
11.	Boshqa tarmoqlar	897,0	10,0	1218,5	9,7	321,5	135,8

O‘zbekistonda hozirgi kunda olib borilayotgan ijtimoiy-iqtisodiy siyosatga muvofiq, davlat mamlakatda innovatsion iqtisodiyotni shakllantirishning muhim shartlari va omillari bo‘lgan ta’lim, fan, texnika taraqqiyoti sohalarini moliyalashtirish va ularni qo‘llab-quvvatlash hamda rivojlantirishda yetakchi rol o‘ynaydi, ushbu jarayonlarga o‘z ixtiyoridagi qurol va vositalar yordamida faol va kuchli ta’sir ko‘rsatadi.

Turizm sohasi milliy iqtisodiyotining muhim tarkibiy qismlaridan biri sifatida, boshqa barcha tarmoqlar bilan teng asosda davlatning bevosita tashkilotchiligi va rahnomoligi ostida rivojlanayotgan ilmu-fan yutuqlaridan foydalanish imkoniyatiga ega. Respublikamizning o‘nlab oliy o‘quv yurtlarida, yuzlab o‘rta maxsus ta’lim muassasalari hamda kollejlarda turizm sohasi ishlab chiqarishi ehtiyojlari uchun zarur bo‘lgan turli yo‘nalishlarda soha mutaxassislari tayyorlanmoqda.

Milliy iqtisodiyotning rivojlanishida malakali kadrlar tayyorlashning ijtimoiy-iqtisodiy mohiyati jamiyatning iqtisodiy xizmatlar ko‘rsatish talablariga asosan belgilanadi. Malakali kadrlar tayyorlash jarayoni ta’limning maqsad va vazifalari, usullari, mazmuni, ta’lim tizimining samaradorligiga bevosita bog‘liq. Malakali kadrlar tayyorlashning maqsadi kerakli yo‘nalishdagi bilimlarni chuqur egallagan mutaxassislar, turli tarmoqlarda faoliyat yurituvchi malakali kadrlarni tayyorlash yoki hududda kadrlar malakali qatlamini yuzaga keltirish orqali jamiyatning umumiy bilim darajasini oshirish va boshqaruvni takomillashtirishdan iborat.

O‘zbekistonning tarixiy va madaniy mentalitetining o‘ziga xos xususiyati shundaki, ta’lim darajasi har doim millatning asosiy strategik resursi hisoblangan va bu uning jahon taraqqiyoti jarayonlaridagi o‘rnini belgilab beradi. Shu munosabat bilan, O‘zbekiston ta’limini modernizatsiya qilish, erishilgan darajani ilmiy qayta ko‘rib chiqish va baholash, kamchiliklar va ularning sabablarini aniqlash, yangi strategik yo‘nalishlarni va konseptual nazariyalarni ishlab chiqish insonni zamon talabiga javob bera oluvchi shaxs bo‘lib, shakllanishida muhim ahamiyat kasb etadi. Har qanday darajadagi ta’lim tizimi va uning har bir bo‘g‘ini alohida-alohida tuzilmasi, tashkil etilishi va ish usullari yetarlicha harakatchan, nafaqat bugungi kun talablariga to‘liq javob beradigan, balki strategik yo‘nalishga ega bo‘lsagina o‘z vazifalarini muvaffaqiyatli bajarishi mumkin. Zamonaviy ta’limda oliy ta’lim va kasb-hunar bo‘yicha amaliy faoliyat uchun kasbiy tayyorgarlik zarurligi, uzluksizlik va yaxlitlik tamoyili asosida ta’lim turlari va darajalarini integratsiyalash va tabaqalashtirish, ta’lim tizimini rivojlantirishda innovatsion jarayonlarni faollashtirish kabi ob’ektiv tendensiyalar kuzatiladi va ularga jiddiy e’tibor beriladi. Ta’limning barcha asosiy yo‘nalishlari turistik kadrlarning uzluksiz kasbiy tayyorgarligi uchun ham dolzarbdir.

Turistik kadrlarning uzluksiz kasbiy tayyorgarligi sifati mutaxassislarning e’tibor mavzusiga aylandi, ammo korporatsiyalararo ta’limning innovatsion shaklida turistik kadrlarni uzluksiz kasbiy tayyorlashning yaxlit tizimini ishlab chiqish va boshqarish bo‘yicha keng qamrovli tadqiqotlar o‘tkazildi. kompleks amalga oshirilmadi. Kasb-hunar ta’limining zamonaviy paradigmasini amalga oshirishda eng muhim rol ta’lim tizimini mintaqaviylashtirishga tegishli. Ushbu shakllantiruvchi ta’sir darajasi ko‘p jihatdan ijtimoiy-madaniy qadriyatlar va milliy an’analarni saqlash, ko‘paytirish va keyinchalik etkazish jarayonlarining pedagogik

samaradorligini belgilaydi, yoshlar ongida professionallik va umuminsoniy axloqning global doimiyligini muvaffaqiyatli shakllantirishga yordam beradi.

Yuqori malakali kadrlarning aqliy va ma’naviy ehtiyojlarini qondirish hamda ularning ishchanlik va bilimdonlik qobiliyatlarini shakllantirishda ta’limning muhim xususiyatlari shaxs, davlat va jamiyat darajasida tavsiflanadi. Bu tavsiflash mezoniga ko‘ra, davlat mamlakat aqliy va ilmiy salohiyatining rivojlanishi hamda aholining ma’naviy boyligi va huquqiy madaniyati oshirilishi tarafdori. Shaxs bu jarayonda bilim, uquv, ko‘nikma, tajriba, malaka va boshqa intellektual qobiliyatlar bo‘yicha zarur ehtiyojlarini qondiradi.

Turizm sohasida kadrlar tayyorlash, eng avvalo, ta’lim sifati va sohani ilmiy ta’minlashning mavjudligi bilan bog‘liq. Turizm kadrlarini tayyorlashdagi muammolarni o‘z vaqtida aniqlash, shuningdek, turizm bo‘yicha mutaxassislarni tayyorlash samaradorligiga ta’sir qiluvchi omillar va shart-sharoitlarni aniqlash mintaqaviy turizm xodimlarining va umuman O‘zbekiston turizm mahsulotining raqobatbardoshligini oshirad

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasining “Aholini ish bilan ta’minlash to’g’risida”gi qonuni (yangi taxriri). – T.: Sharq, 1998.

2. O‘zbekiston Respublikasining Mehnat kodeksi. – T.: Adolat, 2022. – 256 b.

3. Shadmanov X.N. Mehnat bozorida samarali bandlikni ta’minlash: muammo va yechimlar. –“Xalqaro moliya va hisob” ilmiy elektron jurnali. № 2, aprel, 2019 yil. 1-9-b.

4. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni. O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo’yicha Harakatlar strategiyasi to’g’risida. PF–4947-son, 2017 yil 7 fevral.

5. Kasb-hunar o’rganish uchun sharoitlar kengaytiriladi./Xalq so’zi, 2022 yil, 16 iyun. №125. Prezident Shavkat Mirziyoyev raisligida 15 iyun kuni aholini kasb-hunarga tayyorlash va monomarkazlar faoliyatini takomillashtirish chora-tadbirlari yuzasidan videoselektor yig’ilishi.

6. Gujina G.N. Kriterii effektivnosti kadrovoy politiki. – M.: 2015. S. 117

7. Maslou A. Dalniye predelы chelovecheskoy psixiki / A. Maslou. - SPb. : Yevraziya, 1999. 430 s.

8. Fedorov I.P. Kachestvo obrazovaniya kategoriya fundamentalnaya / I.P.Fedorov // Vыssheye obrazovaniye v Rossii. 2000. № 2. S. 3-7.

9. Slovar russkogo yazыka: V 4-x t. / AN SSSR, In-t russkogo yazыka.; Pod red. A.P. Yevgenyevoy. - 3-ye izd., stereotip. - M.: Russkiy yazыk, 1985-1988. T. 2. K-O. 1986. 43s

10. Lыchak Ya.D. Formirovaniye klyuchevых kvalifikasiy spesialistov sferы turisskogo servisa na osnove intensifikasii obucheniya: Diss. kand.ped.nauk: 13.00.08. 2009 g. - s.34s.

11. O‘zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo’mitasi ma’lumotlari asosida muallif tomonidan tuzilgan.

A.T.Raxmatullayev - “Ipak yo‘li” turizm va madaniy meros xalqaro universiteti mustaqil tadqiqotchisi

TURIZM SOHASI UCHUN MALAKALI KADRLAR TAYYORLASH MODELI VA MEHNAT BOZORIDA BITIRUVCHILARNI ISHGA JALB QILISH JARAYONLARI

Annotatsiya: *Zamonaviy sanoatlashgan turizm sohasida innovatsiyalar faoliyat yuritayotgan turistik tashkilotlarning asosiy raqobatbardoshlik omili bo‘lib uning natijaviyligi professional malakaga ega bo‘lgan malakali mutaxassislarning sohadagi tayyorgarligi va ta’minlanganligiga bog‘liq. Muallif maqolada turizm sohasi uchun malakali kadrlar tayyorlash modeli va mehnat bozorida bitiruvchilarni ishga jalb qilish jarayonlarini tahlil etgan .*

Kalit so‘zlar: *uzluksiz ta’lim, turizm, tarix, madaniyat, mentalitet, model, mehnat bozori, mehmonxona, malakali kadr, kadr, raqobatbardoshlik, strategiya, investitsiya.*

Аннотация: *В сфере современного индустриализированного туризма инновации являются основным конкурентным фактором туристских организаций, а их эффективность зависит от подготовки и предоставления квалифицированных специалистов в данной области. В статье автор проанализировал модель подготовки квалифицированных кадров для туристической отрасли и процесс привлечения выпускников к работе на рынке труда.*

Ключевые слова: *непрерывное образование, туризм, история, культура, менталитет, модель, рынок труда, гостиница, квалифицированный персонал, персонал, конкурентоспособность, стратегия, инвестиции.*

Abstract: *In the modern industrialized tourism sector, innovations are the main factor of competitiveness of operating tourism organizations and their effectiveness depends on the training and provision of qualified specialists with professional qualifications in the field. The author analyzes the model of training qualified personnel for the tourism sector and the processes of attracting graduates to the labor market.*

Key words: *continuing education, tourism, history, culture, mentality, model, labor market, hotel, qualified personnel, personnel, competitiveness, strategy, investment.*

Zamonaviy sanoatlashgan turizm sohasida innovatsiyalar faoliyat yuritayotgan turistik tashkilotlarning asosiy raqobatbardoshlik omili bo‘lib uning natijaviyligi professional malakaga ega bo‘lgan malakali mutaxassislarning sohadagi tayyorgarligi va ta’minlanganligiga bog‘liq. Bu jarayon faqat uzluksiz ta’lim tizimida sodir bo‘lib, u ijtimoiy va mehnat hayotining muhim omili sifatida ijtimoiy va madaniy rivojlanishning alohida mexanizmi maqomiga ega bo‘lmoqda. Buning asosiy sabablaridan biri bo‘lib, uzluksiz ta’lim g‘oyalari uzluksiz ta’limning uslubiy tamoyillari asoschilarning asarlarida uchrashi va uzoq tarixga egaligidadir. G.P. Zinchenko va Ye.B. Morgunovning ta’kidlashicha: “...uzluksiz ta’limni yuksaklikka ko‘taruvchi g‘oyalar, xususan, Qur’on, Injil, va Talmud yozuvlarida ham qayd qilinib, bunday fikrlar hatto Platon va Aristotellarda ham mavjudligi, Ya.A.Komenskiy, J.J. Russo, M.A. Volter va boshqalarning gumanistik qarashlarida ham o‘z ifodasini topgan deb hisoblaydi”[1], deb fikr bildiradi. K.D. Ushinskiy o‘quvchilarning asosiy vazifasini "butun umri davomida o‘qish" qobiliyatini va hohishini rivojlantirishda ko‘rdi”[2].

Shuni ta’kidlash kerakki, adabiyotlarda uzluksiz ta’lim tizimi, uzluksiz kasbiy

ta’lim, uzluksiz malaka oshirish va uzluksiz kasbiy tayyorgarlik kabi atamalar tez-tez uchrab turadi. Ushbu atamalarning, xususan, uzluksiz ta’lim tizimining mazmun-mohiyatiga e’tiborni qaratadigan bo‘lsak, mualliflardan V.A.Goroxova va L.A.Koxanovalar fikricha: “Uzluksiz ta’lim - bu shaxsni shakllantirish tamoyili bo‘lib, u har qanday yoshdagi va lavozimdagi odamlar uchun ochiq bo‘lishi kerak bo‘lgan, insonga butun umri davomida hamroh bo‘lishi, uning doimiy rivojlanishiga hissa qo‘shishi, jalb qilishi kerak bo‘lgan shunday ta’lim va tarbiya tizimlarini yaratishni belgilaydiki, uni uzluksiz bilimlarni o‘zlashtirish jarayonida, agar kerak bo‘lsa, o‘zgaruvchan sharoitlarda yangi ta’lim berish, uzluksiz o‘z-o‘zini tarbiyalashni rag‘batlantiradi”[3].

O‘zbekistonning tarixiy va madaniy mentalitetining o‘ziga xos xususiyati shundaki, ta’lim darajasi har doim millatning asosiy strategik resursi hisoblangan va bu uning jahon taraqqiyoti jarayonlaridagi o‘rnini belgilab beradi. Shu munosabat bilan, O‘zbekiston ta’limini modernizatsiya qilish, erishilgan darajani ilmiy qayta ko‘rib chiqish va baholash, kamchiliklar va ularning sabablarini aniqlash, yangi strategik yo‘nalishlarni va kontseptual nazariyalarni ishlab chiqish insonni zamon talabiga javob bera oluvchi shaxs bo‘lib, shakllanishida muhim ahamiyat kasb etadi. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoev tomonidan ishlab chiqilgan zamonaviy iqtisodiyot, ilm-fan va axborot texnologiyalarining rivojlanish sur’atlari bilan bog‘liq bo‘lgan uzluksiz, butun umr davomida ta’limga o‘tish vazifasi to‘g‘risida qaror qabul qilish tizimini modernizatsiya qilish muammosini ilgari surdi.

Jamiyatning barqaror iqtisodiy-ijtimoiy va huquqiy taraqqiyotini ta’minlash maqsadida ta’lim tizimini takomillashtirish, jumladan ta’lim tizimini samarali boshqarish masalalarining nazariy va amaliy jihatlarini talqin etish, uning o‘ziga xos xususiyatlarini ochib berish hozirgi paytning dolzarb vazifalaridan hisoblanadi. Ta’lim tizimini muttasil rivojlantira borib, sifat jihatidan yangi pog‘onaga ko‘tarish butun jamiyat taraqqiyotining istiqbolini belgilab beradi. Bu jabhada u ham huquqiy, ham ijtimoiy-iqtisodiy jihatdan muhim ahamiyat kasb etib, hozirgi paytda ta’lim tizimini rivojlantirishga ijobiy ta’sir ko‘rsatuvchi moliyaviy xarajatlarning optimal miqdorini aniqlash, buning uchun sohani samarali boshqarish tizimini to‘liq yo‘lga qo‘yish, uning bozor iqtisodiyotiga mos usul-shakllarini joriy etish zarurati tobora ortib bormoqda. Bu zarurat sohani kadrlar tayyorlash milliy dasturi, uning uzviy davomi bo‘lgan Maktab ta’limini rivojlantirish davlat umummilliy Dasturi parametrlari, “Ilm ma’rifat va raqamli iqtisodiyotni rivojlantirish yili” davlat Dasturida belgilangan vazifalar doirasida rivojlantirish masalalari bilan chambarchas bog‘liqdir. Ta’lim boshqaruvi masalalari, undagi muammolar yechimi va uni takomillashtirish mexanizm va modellari turli fan sohalari negizida olib borilganligini ko‘rish mumkin. Hozirda ta’lim boshqaruvi muammolari iqtisodiyot, siyosatshunoslik, sotsiologiya, kibernetika, pedagogik nazariya, psixologiya kabi fan sohalarining tadqiqot ob’ektiga aylangan.

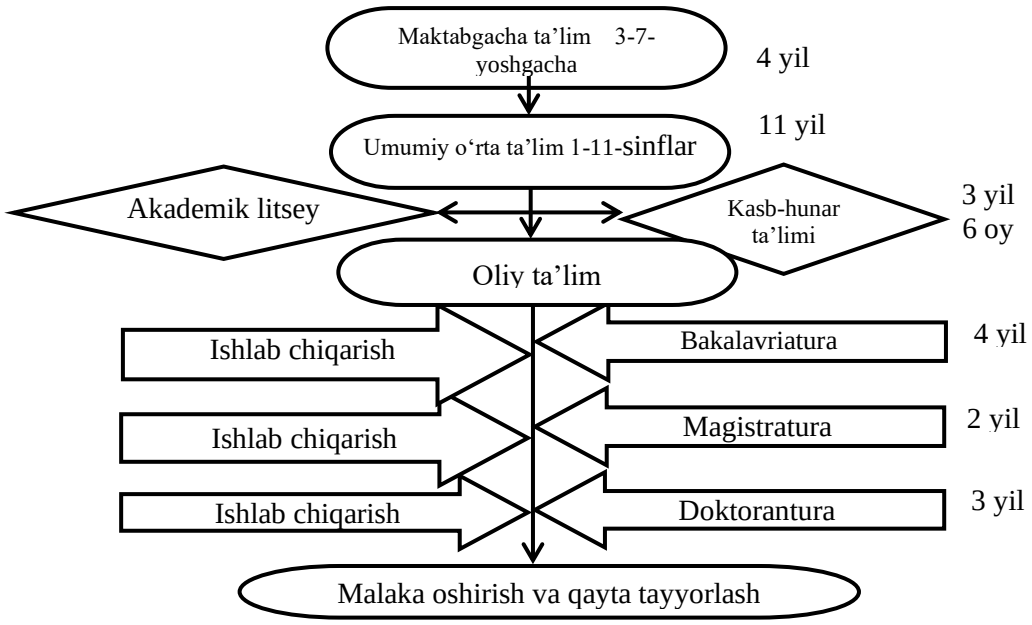
Klassik menejment va ilmiy boshqaruv nazariyasi asoschilaridan biri F.Teylor[4] 1911 yilda o‘zining e’lon qilgan “The Principles of Scientific Management” asari ilmiy boshqaruvning asosiy tamoyillarini belgilab berish bilan birga, ta’lim menejmentini yaralishiga impuls bo‘lib xizmat qildi. Mazkur asarda berilgan ilmiy boshqaruv tamoyillari AQShning ko‘plab maktab va universitetlari

boshqaruvida qo‘llanila boshlandi.

Shuningdek, A.Fayol, “ma’muriy boshqaruv” maktabi asoschisi, 1917 yilda e’lon qilgan “Administration Industrielle et Générale”[5] asari bilan ta’lim boshqaruvi muammolari yechimiga o‘zining jiddiy ta’sirini o‘tkazdi. Keyingi yillarda ta’limni boshqarishda ilmiy boshqaruv tamoyillaridan foydalanish asosan AQSh, Kanada, Angliya, Shvesiya, Fransiya, Germaniya kabi davlatlarda keng yo‘lga qo‘yildi. Lekin, ularning ichida Shvesiya ta’lim tizimi boshqaruvida davlatning aralashuvi darajasi o‘ta yuqoriligi bilan ajralib turdi.

Ta’lim-tarbiya jarayonining doimiyligi, uzluksizligi, uzviyligi, muntazamliligi hamda ma’naviy merosga asoslanganligi, yurtimizda huquqiy-demokratik jamiyat qurishning muhim sharti bo‘lib xizmat qiladi. Shuning uchun ham mustaqillikning dastlabki yillaridanoq mamlakatimiz miqyosida ta’lim va tarbiya, ilm-fan kasb-hunar o‘rgatish tizimlarini tubdan isloh qilishga nihoyatda katta zarurat sezila boshladi. Shu maqsadda qabul qilingan “Ta’lim to‘g‘risida” gi Qonun va “Kadrlar tayyorlash Milliy dasturi” ta’lim sohasida amalga oshiriladigan ishlarning maqsadi, vazifa va yo‘nalishlarini belgilab berdi. Shu ma’noda ta’lim sohasidagi yangilik va o‘zgarishlar ijtimoiy taraqqiyotning omili sanaladi.

Ushbu ta’lim turlarining mavjudligi O‘zbekistonda uzluksiz ta’lim tizimini barqaror rivojlanishi negizida ta’lim sifatini yaxshilash, bugungi kunda o‘quvchi-talabalarning intellektual faolligini oshirish ta’lim tizimining bosh vazifasi hisoblanadi. Ta’lim jarayonida qo‘llaniladigan interfaol usullar o‘quvchi-talabalarning mustaqilligi, ishchanligi, uyushqoqligi, xushmuomalaligi, ijodiy fazilatlarini kamol topishiga yordam beradi va uning chizmasi 1-rasmda o‘z ifodasini topgan. 1-rasmdan ko‘rinib turganidek, O‘zbekistonda mamlakat uzluksiz ta’lim tizimi yo‘nalishlari bir nechta o‘zaro bir-biriga bog‘langan ta’lim tizimi elementlaridan tashkil topgan. Ushbu ta’lim turlarining mavjudligi O‘zbekistonda uzluksiz ta’lim tizimini barqaror rivojlanishi negizida ta’lim sifatini yaxshilash, bugungi kunda o‘quvchi-talabalarning intellektual faolligini oshirish ta’lim tizimining bosh vazifasi hisoblanadi.



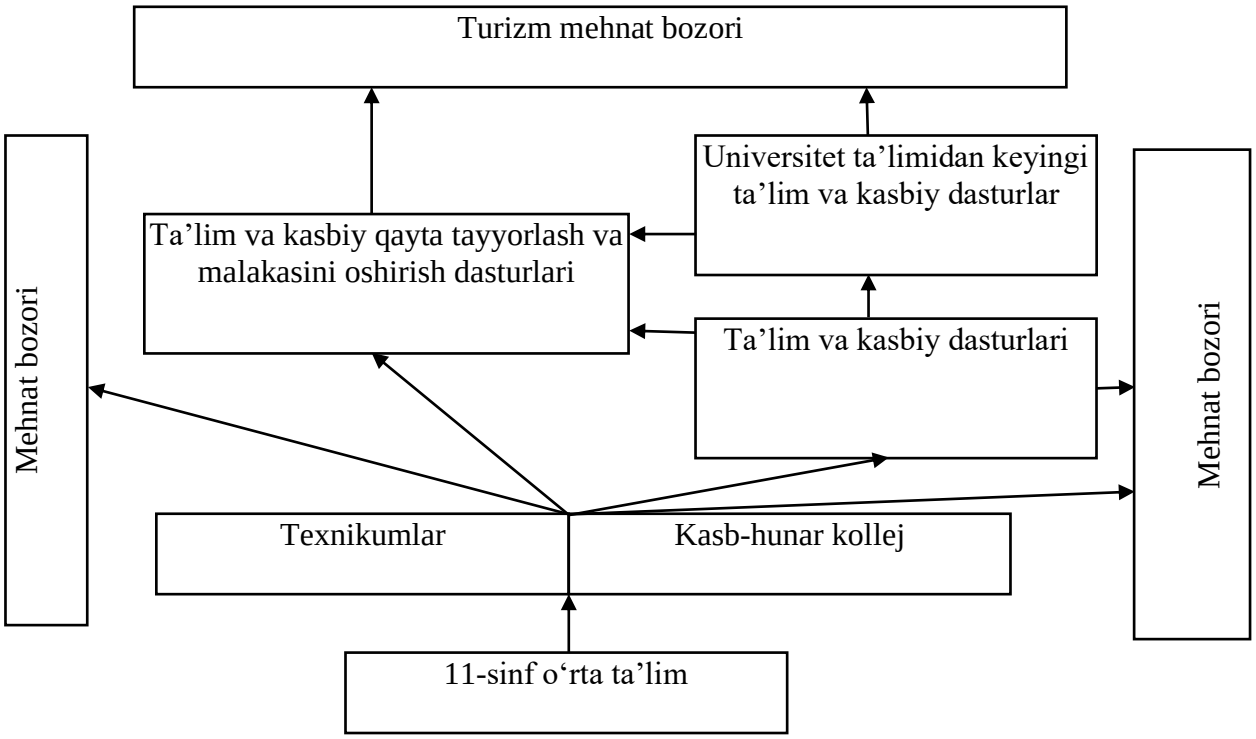
1-rasm. O‘zbekistonda uzluksiz ta’lim tizimini barqaror rivojlanish modeli.

Mustaqillik yillarida Respublikada milliy ta’lim va tarbiya tizimi davlat siyosatining asosiy ustuvor yo‘nalishi darajasidagi dolzarb masala sifatida kun tartibiga ko‘tarildi. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh. M. Mirziyoev tomonidan 2018 yil 25 yanvardagi “Umumiy maktabgacha ta’lim, o‘rta maxsus va kasb - xunar ta’lim tizimini tubdan takomillashtirish chora tadbirlari to‘g‘risida”gi, 2018 yil 25 iyuldagi “Oliy ta’lim tizimini tubdan takomillashtirish to‘g‘risida”gi qarorlari, 2022 yil 28-yanvardagi “2022-2026 yillarga mo‘ljallangan Yangi O‘bekistonning Taraqqiyot strategiyasi to‘g‘risida”gi PF-60-son farmoni bu boradagi ishlar rivojiga katta imkoniyat yaratdi. Natijada ta’lim muassasalarini infratuzilmasi bilan bog‘liq ishlarni amalga oshirish lozim bo‘ladi.

Ma’lumki, respublikamizda uzluksiz ta’lim tizimining kasb-hunar ta’lim tizimini rivojlantirish va uning boshqaruvini yangi model asosida amalga oshirishga ahamiyat qaratilmoqda. Buning uchun birinchi navbatda uzluksiz ta’limning tarkibiy qismlari va bo‘g‘inlari orasida uzviylikni ta’minlash muhimligi inobatga olinib, uzluksiz ta’lim tizimi komponentlari orasida uni ta’minlashga xizmat qiladigan boshqaruv modelini ishlab chiqish, asosiy e’tiborni uzluksiz ta’lim tizimining muhim bo‘g‘ini bo‘lgan kasb-hunar ta’lim tizimining boshqarish imkoniyatlarini ochishga e’tibor berilmoqda. Shu bois, ta’lim muassasalari boshqaruv modelini yaratishda mamlakatimizning o‘ziga xos geografik, ijtimoiy-iqtisodiy xususiyatlari hisobga olinishi maqsadga muvofiq.

O‘zbekistonda turizm bo‘yicha ta’limni o‘rta va oliy o‘quv yurtlarida o‘qish orqali olish mumkin, lekin ko‘pincha o‘quv jarayonida olingan bilimlar jadal rivojlanayotgan turizmni qondirish uchun yetarli emas. Ta’lim tashkilotlari dasturlari bozor ehtiyojlariga mos kelmaydi, kadrlar tayyorlashning miqdoriy ko‘rsatkichlari sifat ko‘rsatkichlaridan ustun turadi, bu esa turizm sanoati korxonalariga xizmat ko‘rsatish darajasiga salbiy ta’sir ko‘rsatmoqda.

Har qanday darajadagi ta’lim tizimi va uning har bir bo‘g‘ini alohida-alohida tuzilmasi, tashkil etilishi va ish usullari yetarlicha harakatchan, nafaqat bugungi kun talablariga to‘liq javob beradigan, balki strategik yo‘nalishga ega bo‘lsagina o‘z vazifalarini muvaffaqiyatli bajarishi mumkin. Zamonaviy ta’limda oliy ta’lim va kasb-hunar bo‘yicha amaliy faoliyat uchun kasbiy tayyorgarlik zarurligi, uzluksizlik va yaxlitlik tamoyili asosida ta’lim turlari va darajalarini integratsiyalash va tabaqalashtirish, ta’lim tizimini rivojlantirishda innovatsion jarayonlarni faollashtirish kabi ob’ektiv tendensiyalar kuzatiladi va ularga jiddiy e’tibor beriladi. Bu jarayonlar ta’limning barcha asosiy yo‘nalishlari, jumladan, turistik kadrlarning uzluksiz kasbiy tayyorgarligi uchun ham dolzarb masalalardan biridir. Bitiruvchilarni mehnat bozoriga yo‘naltirish jarayonida o‘rta maxsus va kasb-hunar ta’limi jarayonlari 2-rasmda keltirilgan.



2-rasm. Turizm mehnat bozorida bitiruvchilarni ishga jalb qilish jarayonlari

Xulosa qilib aytamizki, uzluksiz kasbiy tayyorgarlik tizimini rivojlantirish zarurati quyidagi tendensiyalar bilan asoslanadi. Jahon turizmi globallashuvining o‘ziga xos xususiyati uning ish o‘rinlarini yaratish bilan bog‘liq salohiyatining kuchayishi va buning natijasida turizm va mehmondo‘stlik industriyasida kadrlar tayyorlash bo‘yicha ijtimoiy buyurtmaning oshishi hisoblanadi. Dunyoda va shunga mos ravishda Rossiya uchun turizm va mehmondo‘stlik sanoatining ortib borayotgan ahamiyati, o‘z navbatida, ushbu sohadagi ta’lim tizimining ahamiyatini va unda paydo bo‘ladigan asosiy tendentsiyalarni ta’kidlaydi. Sohaning o‘ziga xos xususiyatlari va turizm industriyasida global raqobat jarayonlarining kuchayishi sohada yuqori malakali, raqobatbardosh va rivojlanayotgan mutaxassislarga ehtiyojni yuzaga keltiradi, bu esa faqat uzluksiz kasbiy tayyorgarlikning yagona tizimi bilan ta’minlanishi mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Зинченко В.П., Моргунов Е.Б. Миры, структуры и динамика сознания / Человек развивающийся. Очерки российской психологии. – М.: Тривола, 1994. С. 179.

2. Ушинский К.Д. // Соч. М., 1948. ч.2. 251 с.

3. Горохов В.А., Коханова Л.А. Тенденции и проблемы непрерывного образования. Саратов, 2003.- 427 с.

4. F.W.Taylor, Harper & Brothers. The Principles of Scientific Management, New York, 1911

5. A.Fayol, Henri. Administration industrielle et générale / Paris. — Dunod et Pinat. - 1917.

Abdikarimov Islombek Ibragimovich -
Ma'mun universiteti o‘qituvchisi
Telefon raqam: +99897 211 18 16
abdikarimov_islombek@mamunedu.uz

INSON KAPITALINI SHAKLLANTIRISH VA INVESTITSIYA KIRITISH ORQALI IQTISODIYOTNI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI

Annotatsuya. *Mazkur maqolada inson kapitali va investitsiya kiritish o‘rtasidagi o‘zaro bog‘liqlik, ularning milliy iqtisodiyotni rivojlantirishdagi o‘rni va ahamiyati tadqiq etilgan. Inson kapitalining zamonaviy iqtisodiyotda hal qiluvchi omil sifatidagi roli, uni shakllantirish va rivojlantirish yo‘llari hamda bu jarayonga investitsiyalarning ta'siri tahlil qilingan. Shuningdek, inson kapitaliga yo‘naltirilgan investitsiyalarning samaradorligini oshirish, ta'lim tizimidagi islohotlar va ilmiy-tadqiqot faoliyatini kuchaytirish orqali iqtisodiy o‘sishga erishish yo‘llari ko‘rsatilgan. Maqolada O‘zbekistonda inson kapitalini rivojlantirish va investitsiya muhitini takomillashtirish orqali milliy iqtisodiyotni yanada rivojlantirish bo‘yicha ilmiy asoslangan taklif va tavsiyalar ishlab chiqilgan.*

Kalit so‘zlar: *inson kapitali, investitsiya kiritish, iqtisodiy rivojlanish, innovatsion iqtisodiyot, raqobatbardoshlik, ta'lim va ilm-fan.*

Ключевые слова: *человеческий капитал, инвестирование, экономическое развитие, инновационная экономика, конкурентоспособность, образование и наука.*

Key words: *human capital, investment, economic development, innovative economy, competitiveness, education and science.*

KIRISH. Bugungi kunda global iqtisodiyot shiddatli sur'atlarda o‘zgarib bormoqda. Raqamli texnologiyalar, sun'iy intellekt va avtomatlashtirish jarayonlari keng ko‘lamda joriy etilishi natijasida mehnat bozori tubdan yangi talablarga moslashmoqda. Bunday sharoitda davlatlarning iqtisodiy raqobatbardoshligi va barqaror rivojlanishi ko‘p jihatdan inson kapitalini rivojlantirish va samarali investitsiyalarga bog‘liq bo‘lib qolmoqda.

Inson kapitali tushunchasi ilk bor 1960-yillarda iqtisodiy nazariyaga kirib kelgan bo‘lsa-da, XXI asrga kelib u iqtisodiy taraqqiyotning markaziy tushunchalaridan biriga aylandi. Nobel mukofoti sovrindori Geri Bekker ta'kidlaganidek, "inson kapitali - bu shaxsning bilim, malaka va salohiyatidan iborat bo‘lib, u mehnat unumdorligini va daromadlarni oshirishga xizmat qiladi" [1].

Maqolaning asosiy maqsadi inson kapitalini shakllantirish va unga investitsiya kiritish orqali iqtisodiyotni rivojlantirish istiqbollarini o‘rganish, ushbu jarayonlar o‘rtasidagi o‘zaro bog‘liqlikni aniqlash va samarali iqtisodiy o‘sishga erishish uchun amaliy tavsiyalar ishlab chiqishdan iborat.

ASOSIY QISM

Inson kapitali va iqtisodiy o‘sish o‘rtasidagi bog‘liqlik.

Zamonaviy iqtisodiy tadqiqotlar shuni ko‘rsatmoqdaki, inson kapitali iqtisodiy o‘sishning eng muhim omillaridan biridir. Xalqaro Valyuta Fondining ma'lumotlariga ko‘ra, yuqori darajadagi inson kapitali bilan ta'minlangan mamlakatlar YaIMning o‘rtacha yillik o‘sish sur'atlari 1-2% yuqori bo‘ladi [2]. Bu esa uzoq muddatli istiqbolda juda katta farqni keltirib chiqaradi.

Inson kapitalini rivojlantirish quyidagi yo‘nalishlarda iqtisodiy o‘sishga ijobiy

ta'sir koʻrsatadi:

1. Mehnat unumdorligini oshirish - yuqori malakali ishchi kuchi koʻproq mahsulot va xizmatlarni yaratadi.
2. Innovatsion faoliyatni ragʻbatlantirish - puxta ta'lim olgan shaxslar yangi gʻoyalar va texnologiyalarni yaratishga koʻproq moyil boʻladilar.
3. Iqtisodsiyotning moslashuvchanligini oshirish - yuqori malakali ishchi kuchi tezkor oʻzgarishlarga moslashish imkoniyatiga ega [3].

Inson kapitaliga investitsiya kiritishning asosiy yoʻnalishlari.

Inson kapitalini shakllantirish va rivojlantirish uchun investitsiya kiritishning quyidagi asosiy yoʻnalishlari mavjud:

1. **Ta'lim tizimiga investitsiyalar** - maktabgacha ta'limdan to oliy ta'limgacha boʻlgan tizimni rivojlantirish, oʻquv dasturlarini takomillashtirish, zamonaviy ta'lim texnologiyalarini joriy etish. Jahon bankining hisob-kitoblariga koʻra, ta'lim sohasiga qoʻshimcha 1% miqdorida kiritilgan investitsiyalar YaIM oʻsishini 0,6-0,8% ga oshirishi mumkin [4].
2. **Sogʻliqni saqlash tizimiga yoʻnaltirilgan investitsiyalar** - aholi salomatligini yaxshilash, kasalliklarning oldini olish, tibbiy xizmatlar sifatini oshirish. Sogʻlom ishchi kuchi koʻproq ishlaydi, kamroq kasallanadi va mehnat unumdorligi yuqori boʻladi.
3. **Malaka oshirish va qayta tayyorlash tizimiga investitsiyalar** - uzluksiz ta'lim tizimini rivojlantirish, kasbiy mahoratni oshirish, yangi kasblarni oʻzlashtirish imkoniyatlarini kengaytirish [5].

Oʻzbekistonda inson kapitalini shakllantirish va investitsiya kiritish holati.

Oʻzbekistonda soʻnggi yillarda inson kapitalini rivojlantirish strategik ustuvor yoʻnalishlardan biri sifatida e'tirof etilmoqda. 2019-2025 yillarda Oʻzbekiston Respublikasi ta'lim tizimini rivojlantirish Konsepsiyasida inson kapitalini rivojlantirish boʻyicha aniq chora-tadbirlar belgilab berilgan [6].

Ta'lim sohasiga yoʻnaltirilgan davlat xarajatlari YaIMning 6% dan ortiq qismini tashkil etmoqda, bu koʻrsatkich koʻplab rivojlangan mamlakatlar darajasiga toʻgʻri keladi. Sogʻliqni saqlash tizimida ham sezilarli islohotlar amalga oshirilmoqda.

Biroq, Oʻzbekiston inson kapitali indeksi boʻyicha hali ham oʻrtacha koʻrsatkichni namoyish etmoqda. Jahon bankining ma'lumotlariga koʻra, Oʻzbekiston inson kapitali indeksi boʻyicha 174 mamlakat orasida 85-oʻrinni egallagan [7]. Bu esa inson kapitalini yanada rivojlantirish va unga investitsiyalarni koʻpaytirish zarurligini koʻrsatadi.

Inson kapitaliga investitsiya kiritishning samaradorligini oshirish yoʻllari.

Inson kapitaliga yoʻnaltirilgan investitsiyalarning samaradorligini oshirish uchun quyidagi chora-tadbirlar muhim ahamiyatga ega:

1. **Ta'lim sifatini oshirish** - oʻquv dasturlarini zamonaviy talablarga moslash, malakali oʻqituvchilar tayyorlash, zamonaviy ta'lim texnologiyalarini keng joriy etish.
2. **Ta'lim va ish beruvchilar oʻrtasidagi hamkorlikni kuchaytirish** - oʻquv dasturlarini mehnat bozori talablariga moslash, dual ta'lim tizimini rivojlantirish, amaliyot bazalarini kengaytirish.

3. **Ilmiy-tadqiqot faoliyatini qo‘llab-quvvatlash** - ilmiy-tadqiqot institutlarini rivojlantirish, ilmiy loyihalarni moliyalashtirish mexanizmlarini takomillashtirish, xalqaro ilmiy hamkorlikni kuchaytirish.

4. **Innovatsion ekotizimni yaratish** - startaplarni qo‘llab-quvvatlash, intellektual mulkni himoya qilish tizimini takomillashtirish, venture moliyalashtirishni rivojlantirish [8].

NATIJALAR

Maqola doirasida olib borilgan tadqiqotlar quyidagi asosiy natijalarni berdi:

1. Inson kapitali zamonaviy iqtisodiyotda hal qiluvchi ahamiyatga ega bo‘lib, u iqtisodiy o‘sishning muhim omilidir. Yuqori darajadagi inson kapitali mehnat unumdorligini oshiradi, innovatsion faoliyatni rag‘batlantiradi va iqtisodiyotning raqobatbardoshligini ta'minlaydi.

2. Inson kapitaliga investitsiya kiritishning asosiy yo‘nalishlari ta'lim, sog‘liqni saqlash, ilm-fan va innovatsion faoliyatni qo‘llab-quvvatlash hamda malaka oshirish tizimlarini rivojlantirishdan iborat.

3. O‘zbekistonda inson kapitali rivojlantirish bo‘yicha sezilarli islohotlar amalga oshirilmoqda, biroq bu sohadagi ko‘rsatkichlar hali ham dunyoning yetakchi mamlakatlari darajasiga yetib bormagan.

4. Inson kapitaliga investitsiya kiritishning samaradorligini oshirish uchun ta'lim sifatini yaxshilash, ta'lim muassasalari va ish beruvchilar o‘rtasidagi hamkorlikni kuchaytirish, ilmiy-tadqiqot faoliyatini qo‘llab-quvvatlash va innovatsion ekotizimni yaratish muhimdir.

XULOSA

Bugungi globallashuv va raqamlashtirish sharoitida inson kapitali iqtisodiy rivojlanishning muhim omili bo‘lib qolmoqda. Mamlakatning barqaror iqtisodiy o‘sishi va raqobatbardoshligi ko‘p jihatdan inson kapitalini shakllantirish va uni rivojlantirishga bog‘liq.

Inson kapitalini rivojlantirish uchun ta'lim, sog‘liqni saqlash, ilm-fan va innovatsion faoliyatga yo‘naltirilgan investitsiyalar muhim ahamiyatga ega. Bunday investitsiyalar uzluksiz va uzoq muddatli bo‘lishi, hamda davlat va xususiy sektor hamkorligida amalga oshirilishi lozim.

O‘zbekistonda inson kapitalini rivojlantirish va unga investitsiya kiritishni kuchaytirish orqali milliy iqtisodiyot raqobatbardoshligini oshirish va barqaror iqtisodiy o‘sishga erishish mumkin. Buning uchun ta'lim sifatini oshirish, ilmiy-tadqiqot faoliyatini qo‘llab-quvvatlash va innovatsion ekotizimni rivojlantirish bo‘yicha kompleks chora-tadbirlarni amalga oshirish lozim.

TAKLIF VA TAVSIYALAR

Inson kapitalini shakllantirish va investitsiya kiritish orqali iqtisodiyotni rivojlantirish istiqbollarini yaxshilash uchun quyidagi ilmiy-nazariy va amaliy ahamiyatga molik taklif va tavsiyalar ishlab chiqildi:

1. **"Milliy inson kapitali strategiyasi"ni ishlab chiqish va qabul qilish**. Ushbu strategiyada inson kapitalini rivojlantirishning uzoq muddatli maqsadlari, ustuvor yo‘nalishlari va aniq chora-tadbirlari belgilab berilishi, hamda barcha ijtimoiy-iqtisodiy islohotlar inson kapitalini rivojlantirish maqsadlariga muvofiq ravishda amalga oshirilishi lozim.

2. **Ta'lim tizimini yanada takomillashtirish**. Oliy ta'lim muassasalarining o‘quv dasturlarini zamonaviy talablarga moslash, STEAM (fan, texnologiya, muhandislik, san'at va matematika) fanlarini o‘qitishni kuchaytirish, tanqidiy fikrlash va muammolarni hal qilish ko‘nikmalarini rivojlantirishga alohida e'tibor qaratish kerak.

3. **Ilmiy-tadqiqot faoliyatini qo‘llab-quvvatlashning yangi mexanizmlarini joriy etish**. Ilmiy-tadqiqot institutlari va universitetlardagi ilmiy faoliyatni moliyalashtirishning grant tizimini takomillashtirish, xususiy sektor bilan hamkorlikni kuchaytirish, xalqaro ilmiy loyihalarda ishtirok etishni rag‘batlantirish lozim.

4. **Raqamli ko‘nikmalarni rivojlantirish dasturlarini kengaytirish**. Aholi barcha qatlamlarining raqamli savodxonligini oshirish, zamonaviy axborot texnologiyalaridan foydalanish ko‘nikmalarini shakllantirish, dasturlash asoslarini o‘rgatish bo‘yicha maxsus dasturlarni ishlab chiqish va amalga oshirish zarur.

Bu taklif va tavsiyalar inson kapitalini shakllantirish va unga investitsiya kiritish orqali O‘zbekiston iqtisodiyotini sifat jihatidan yangi bosqichga ko‘tarish, innovatsion iqtisodiyotni shakllantirish va mamlakatning global raqobatbardoshligini oshirishga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati.

1. Becker G.S. Human Capital: A Theoretical and Empirical Analysis with Special Reference to Education. – Chicago: University of Chicago Press, 2009. – 412 p.
2. International Monetary Fund. World Economic Outlook: Global Manufacturing Downturn, Rising Trade Barriers. – Washington, DC, 2023. – 208 p.
3. Schultz T.W. Investment in Human Capital // The American Economic Review. – 2021. – Vol. 51, № 1. – P. 1–17.
4. World Bank. The Human Capital Project. – Washington, DC: World Bank, 2022. – 64 p.
5. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining "O‘zbekiston Respublikasini 2022-2026 yillarda yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to‘g‘risida"gi Farmoni. – Toshkent, 2022 yil 28 yanvar.
6. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining "O‘zbekiston Respublikasi xalq ta'limi tizimini 2030 yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to‘g‘risida"gi Farmoni. – Toshkent, 2019 yil 29 aprel.
7. World Bank. Human Capital Index. – Washington, DC: World Bank, 2023.
8. Acemoglu D., Restrepo P. The Race between Man and Machine: Implications of Technology for Growth, Factor Shares, and Employment // American Economic Review. – 2022. – Vol. 108, № 6. – P. 1488–1542.
9. Abdikarimov, I. (2024). Innovatsion iqtisodiyotda inson kapitalining tutgan o ‘rni. YASHIL IQTISODIYOT VA TARAQQIYOT, 1(1).
10. Ibragimovich, A. I. (2024, may). Mintaqa iqtisodiyotini rivojlantirishda universitetning ahamiyati. In international scientific research conference (vol. 2, no. 24, pp. 212-218).

11. Abdikarimov, I. (2024). INNOVATSION IQTISODIYOT SHAROITIDA OLIY TA’LIM TIZIMI RIVOJLANISHINING O‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI. Iqtisodiyot va ta’lim, 25(2), 264-269.

Ш.М.Каримова – катта ўқитувчи, СамИСИ

ЯШИЛ ИҚТИСОДИЁТ ШАРОИТИДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ СОҲАЛАРИНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ

Аннотация. *Мақолада яшил иқтисодиёт тушунчасининг моҳияти ва унинг хизмат кўрсатиш соҳаларидаги аҳамияти таҳлил қилинган. Хизмат кўрсатиш соҳаларининг энг муҳим йўналишлари — туризм, савдо, транспорт, ахборот технологиялари каби соҳаларда “яшил” ёндашувни жорий этиш орқали иқтисодий ва экологик самарадорликка эришиш имкониятлари кўриб чиқилган. Ўзбекистондаги амалдаги ислоҳотлар, давлат сиёсати ва истиқболли йўналишлар таҳлил қилинган ҳолда, соҳани ривожлантиришга оид амалий тавсиялар берилган.*

Калит сўзлар. *яшил иқтисодиёт, хизмат кўрсатиш соҳалари, барқарор ривожланиш, эко-туризм, рақамли технологиялар, логистика, атроф-муҳит, экологик сиёсат, инновация.*

Сўнгги йилларда дунё миқёсида иқтисодий ривожланишнинг барқарор моделларига ўтишга бўлган эҳтиёж ортмоқда. Бу жараёнда яшил иқтисодиёт — яъни атроф-муҳитга зарар етказмасдан, ресурсларни самарали фойдаланишга асосланган иқтисодий фаолият турлари алоҳида аҳамият касб этмоқда. Ўзбекистон ҳам ушбу тенденциядан четда қолмаяпти. Мамлакатимизда яшил энергетика, қайта тикланувчи манбалар ва экологик тоза технологиялар асосида иқтисодиётни диверсификация қилиш йўналишида муҳим ислоҳотлар амалга оширилмоқда. Ушбу жараёнда хизмат кўрсатиш соҳаларининг ўрни ва ривожланиш истиқболларини ўрганиш долзарб аҳамият касб этади.

Яшил иқтисодиёт атамаси БМТ томонидан қуйидагича таърифланган: «инсон фаровонлигини ошириш ва ижтимоий тенгликни таъминлаш билан бирга, атроф-муҳит хавфини камайтиришга ва экологик камбағалликни бартараф этишга қаратилган иқтисодиёт». Бу моделда иқтисодиёт тармоқлари, жумладан хизмат кўрсатиш соҳалари ҳам барқарор ва экологик мақсадларга мувофиқ ривожланиши лозим. Хизмат кўрсатиш соҳалари — савдо, меҳмонхоначилик, транспорт, ахборот технологиялари, туризм, таълим ва тиббиёт каби йўналишларни ўз ичига олади. Бу соҳаларда яшил технологияларни жорий этиш, энергия ва ресурс тежамкор усуллардан фойдаланиш, электрон ҳужжат айланмасини йўлга қўйиш ва рақамли хизматлар орқали экологик таъсирни камайтириш мумкин.

Хизмат кўрсатиш соҳаларининг яшиллашуви йўналишлари:

1. Туризм ва меҳмонхона хизматида экологик ёндашув. Эко-туризмни ривожлантириш муҳим аҳамият касб этади. Меҳмонхоналарда энергия тежамкор ёритиш тизимлари, сув тежовчи ускуналар, чиқиндиларни қайта ишлаш ва маҳаллий органик маҳсулотлардан фойдаланишни йўлга қўйиш мумкин.

2. Ахборот-коммуникация технологияларини кенг жорий этиш. Рақамлаштириш қоғоз айланмасини камайтиради ва транспорт харажатларини қисқартиради. Электрон ҳукумат, онлайн таълим, масофавий тиббий хизматлар каби хизматлар фаолиятнинг углерод изини камайтиради.

3. Транспорт хизматларини «яшиллаштириш». Электромобиллардан фойдаланиш, жамоат транспортларини модернизация қилиш, велосипед йўлакларини кўпайтириш муҳим.

4. Савдо ва логистикада устувор йўналишлар. Электрон савдо, биоразлагающая упаковкадан фойдаланиш, маҳаллий маҳсулотларни тарғиб қилиш каби чоралар хизмат соҳасини экологик жиҳатдан яхшилайди.

Ўзбекистонда яшил иқтисодиётга ўтиш бўйича 2023–2030 йилларга мўлжалланган стратегия қабул қилинган. Унда хизмат кўрсатиш соҳаларини ҳам қамраб олувчи бир қатор устувор йўналишлар белгиланган:

- қайта тикланувчи энергия манбаларидан фойдаланишни кенгайтириш;
- давлат харидларида “яшил” маҳсулотларга афзаллик бериш;
- аҳоли ўртасида экологик маданиятни ошириш;
- барча соҳаларда экологик аудит ва мониторингни жорий этиш.

Маҳаллий тадбиркорлар ҳам бу йўналишда фаоллик кўрсатмоқда. Масалан, Қўқон шаҳридаги айрим меҳмонхоналарда “ҳашаротсиз биогазонлар”, қайта ишланадиган сув тизимлари ва қуёш панеллари жорий этилган.

Туризм соҳасида Самарқанд, Бухоро, Хива каби шаҳарларда эко-туризм объектлари ташкил этилмоқда. ICT соҳасида рақамли хизматлар ва электрон тўлов тизимлари кенгаймоқда. Электр автобуслар синов тариқасида жорий қилинган.

Яшил иқтисодиёт шароитида хизмат кўрсатиш соҳаларини ривожлантириш нафақат атроф-муҳитни муҳофаза қилиш, балки янги иқтисодий имкониятларни яратишга хизмат қилади. Бу йўналишда қуйидаги тавсияларни илгари суриш мумкин:

1. Хизмат кўрсатиш соҳаларида экологик сертификатлаш тизимини жорий этиш;
2. Эко-хизматлар кўрсатувчи субъектларга солиқ имтиёзлари бериш;
3. Эко-туризм, рақамли хизматлар ва қайта ишлаш соҳаларида стартапларни қўллаб-қувватлаш;
4. Таълим муассасаларида “яшил хизматлар” бўйича мутахассислар тайёрлаш;
5. Халқаро тажрибаларни ўрганиш ва маҳаллий шароитга мослаштириш.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2023 йил 1 июндаги “Яшил иқтисодиётга ўтишни янада жадаллаштириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги ПФ–101-фармойиши.

2. “Яшил иқтисодиёт” миллий стратегияси (2023–2030 йиллар) – Ўзбекистон Республикаси Иқтисодий тараққиёт ва камбағалликни қисқартириш вазирлиги.

3. Шарипов А.Я. Хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантиришнинг ҳозирги тенденциялари // *Иқтисодий таҳлил ва стратегия*, 2022, №3 – Б. 65–72
4. Abidov A., Mamadaliyev A. "Green Economy in Uzbekistan: Challenges and Prospects" // *Central Asian Journal of Sustainability and Environmental Management*, 2023, №2, – Б. 25–31.

Babamuradova Taxmina Ixtiyorovna - SamISI tayanch doktoranti

MEHMONXONA XO‘JALIGINI RIVOJLANTIRISHDA INNOVATSION KADRLAR MENEJMENTINING O‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada innovatsiya va innovatsion faoliyat, innovatsion kadrlar menejmenti hamda mehmonxona xo‘jaligini rivojlantirishda innovatsion menejmentning ahamiyati yoritilgan.*

Tayanch so‘zlar: *innovatsiya, innovatsion faoliyat, kadrlar, innovatsion kadrlar menejmenti, mehmonxona xo‘jaligi, strategik maqsad, resurslar.*

Аннотация: *В данной статье рассматривается роль инноваций и инновационной деятельности, инновационного управления персоналом и инновационного менеджмента в развитии гостиничного бизнеса.*

Ключевые слова: *инновации, инновационная деятельность, человеческие ресурсы, инновационное управление персоналом, гостиничный менеджмент, стратегические цели, ресурсы.*

Annotation: *This article discusses the role of innovation and innovation, innovative personnel management and innovative management in the development of the hotel business.*

Keywords: *innovation, innovation human resources, innovative personnel management, hotel management, strategic goals, resources.*

Jahonda global raqobatning kuchayishi sharoitida turizm va mehmonxona xo‘jaligi jadal rivojlanib, ham tabiiy, ham madaniy merosni himoya qilish va ularni kelajak avlodga yetkazishda harakatlantiruvchi kuchga aylanmoqda. Butunjahon turistik tashkilotining (UnWTO) so‘ngi ma’lumotlariga ko‘ra, “2024-yilning birinchi choragida xalqaro sayyohlar soni pandemiyadan oldingi darajaning 97 foizini tashkil etib, yanvar-mart oylarida 285 milliondan ortiq sayyoh xalqaro miqyosda sayohat qilgan. Bu 2023-yilning birinchi choragiga nisbatan qariyb 20 foizga ko‘p bo‘lib, sohaning pandemiya ta’siridan deyarli to‘liq tiklanganidan dalolat beradi”[78]. Mazkur holat esa xalqaro turizm bozorini, ayniqsa, mehmonxona xo‘jaligi faoliyatini yanada rivojlantirish hamda kengaytirishning dolzarbligini taqozo etadi.

Jahonda turizm sohasida mehmonxona xo‘jaligini rivojlantirish borasida ko‘plab ilmiy-amaliy ishlar amalga oshirilmoqda. Mehmonxonalarni onlayn bronlashtirish tizimini takomillashtirish, mehmonxona xo‘jaligida yig‘iladigan katta ma’lumotlar bazasi orqali mijozlarning xulq-atvorini aniqlash va shunga mos xizmatlarni ishlab chiqish, mijozlar mamnunligiga erishish, barqaror rivojlanish va ekologik yondashuv, tarmoqlarda faol ishtirok etish, mehmonxonaning ijobiy imidjini shakllantirish va

[78] https://www.unwto.org/

keng ommaga yetib borish, mehmonxona xo‘jaligida innovatsion menejment hamda kadrlar salohiyati borasida olib borilayotgan ilmiy-amaliy tadqiqotlar asosiy ustuvor yo‘nalishlardan biri hisoblanadi.

Innovatsiya va innovatsion faoliyat an’anaviy tarzda ilmiy texnik taraqqiyot (uning yuqori texnologik qismi) yo‘nalishi va ilmiy tadqiqotlar hamda ishlanmalar natijalarining amaliyotga joriy etilishi bilan bog‘liq jarayon sifatida tushuniladi. Biroq, «innovatsiya» tushunchasining ma‘no va mazmuni ancha keng. Innovatsiyalar sohasi keng ko‘lamli bo‘lib, u nafaqat ilmiy-texnik ishlanmalar va ixtirolardan amaliy foydalanishni qamrab oladi, balki mahsulot, jarayonlar, marketing (savdo), mehmonxonachilikdagi o‘zgarishlarni ham o‘z ichiga oladi. Innovatsiya o‘zgarishning yaqqol omili, yangi yoki takomillashtirilgan mahsulot, texnologik jarayonlar, ijtimoiy ehtiyojlarni qondirishning yangi xizmatlari va yangi yondashuvlari sifatida keladi. Zamonaviy talqinda “innovatsiya” atamasini Y.Shumpeter birinchi bo‘lib qo‘llab, innovatsiya - bu yangi materiallar va komonentlardan foydalanish, yangi jarayonlarning joriy etilishi, yangi bozorlarning ochilishi, yangi tashkiliy shakllarning kiritilishiga asoslangan barcha yangi uslublarning yangicha qo‘shiluvi va tijoratlashuvidan iborat hosila funksiyalarining jiddiy o‘zgarishidir, deb ta‘kidlaydi[79].

Innovatsiya – bu bozordagi yangi mahsulot, yangi hodisa yoki hatti-harakat bo‘lib, u iste‘molchini jalb qiladi. Uning ehtiyojlarini qondirish va shu bilan bir vaqtda tadbirkorga daromad keltirish maqsadiga ega ekanligini bunga qo‘shimcha qilish mumkin. Innovatsion rivojlanishni belgilovchi omillar quyidagilar hisoblanadi:

- ✓ bozorga oid konyunktura va raqobat (ham ichki, ham tashqi bozorlarda);
- ✓ muhit (fan va texnika rivojining rivojlanish darajasi, qonuniy va me‘yoriy asos, siyosiy va iqtisodiy barqarorlik);
- ✓ kadrlar (olimlar, mutaxassislar, tadbirkorlar, menejerlar, siyosiy arboblar, davlat xizmatchilari);
- ✓ resurslar (tabiiy, ishlab chiqaruvchi, moliyaviy, ilmiy-texnik, texnologik, infraqurilma).

Inson faoliyatining turli sohalarida yuz berayotgan doimiy o‘zgarishlar innovatsiyalarga turtki beradi. Ulardan har birida yangiliklarning maqsadlari barqaror va uzoq muddatli iqtisodiy o‘sishni ta‘minlashga qaratilgan yangi jarayonlar yoki mahsulotlarni joriy qilishdir.

Biror-bir faoliyat sohasining samaradorligni oshirish bo‘yicha tadqiqotlar, ishlanmalar yoki tajribaviy ishlarning hujjatlarda rasmiylashtirilgan natijasi yangilik (novatsiya) hisoblanadi. Bularga kashfiyotlar, ixtirolar, patentlar, nau-xau, yangi yoki takomillashtirilgan mahsulotga hujjatlar, texnologiya yoki ishlab chiqarish jarayoni hamda marketing tadqiqotlarining natijalari, standartlari, yo‘riqnomalari, uslublari, tavsiyalari, oqilona takliflari kiradi. Yangi bilimlar, yondashuvlar, usullar ko‘rinishidagi yangiliklar joriy etilgan va tarqala boshlagan paytda innovatsiyaga aylanadi.

Innovatsiya - jamiyat talab qilgan iqtisodiy, ijtimoiy, ekologik, ilmiy-texnik yoki boshqa turdagi samaraga erishish maqsadida yangilikni joriy etishning yakuniy

[79] Иванов М.А., Гужина Г.Н. Особенности управления рисками в рыночных условиях//Вестник Российского государственного аграрного заочного университета. 2009. № 7 (12). С. 198.

natijasidir. Boshqacha qilib aytganda, innovatsiya - bu tavakkalchilik xavfi bilan bog‘liq har qanday yaratuvchanlik faoliyatining aniq natijasi bo‘lib, u bozorda avvalgilaridan tubdan farq qiluvchi, ehtiyojlarni to‘laroq qoniqtiruvchi mahsulotlar, xizmatlarni olg‘a surilishi va joriy etilishini ta‘minlaydi: yangi bozorlarni ochish va o‘zlashtirish yoki boshqa aniq maqsadlarga erishish natijasidir.

Ijtimoiy-iqtisodiy islohotlar, hozirgi zamon fan-texnika taraqqiyoti, tovarlar, xizmatlar va ishchi kuchi bozorlarida raqobat bo‘lib turgan sharoitda kadrlarga oid yangiliklar mehnat jarayonining ajralmas qismiga aylanadi va ular tashkil etishni hamda boshqarishni talab qiladi. Mana shu faoliyat sohasi innovatsion kadrlar menejmenti (IKM) deb ataladi.

IKM - bu boshqaruv fani bilan tegishli o‘quv kurslari: innovatsion menejment va xodimni boshqarish sohalari o‘rtasidagi chegara sohasi bo‘lib, kadrlarga oid ijtimoiy-iqtisodiy tizimlar - IIT (mamlakat, mintaqa, mehmonxonalar)ni yangilash va rivojlantirish shakllari va usullariga barham beradi. IKM obyekti mehmonxona va boshqa ijtimoiy-iqtisodiy tuzilmalarning kadrlari va kadrlar tizimlarini yangilash va rivojlantirish jarayonlari, innovatsion xossalari, ehtiyojlari va mezonlaridir. IKM subyekti - mehmonxonalar va boshqa tuzilmalarning kadrlar va mehnat xizmatlarini tashkil etuvchi bo‘limlar, sektorlar, guruhlar, mutaxassislardir.

Mehmonxona xo‘jaligidagi IKMning maqsadi - mehmonxonaning joriy va istiqboldagi manfaatlari va maqsadlariga, xodimlarni rivojlantirishning zamonaviy qonuniyatlariga, davlat, bozor va kasaba uyushmalarining inson resurslarini rivojlantirish darajasiga, standart talablariga muvofiq kadrlar tizimini yangilashning samarali miqyoslari va sur‘atlarini ta‘minlashdir. IKMni vaqt jihatidan ancha umumiy pozitsiyalaridan, shuningdek iqtisodiyotning o‘tish holati sharoiti nuqtai nazaridan karab chiqib, strategik va taktik maqsadlarni ajratib ko‘rsatish mumkin.

Strategik maqsad - O‘zbekistonni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlantirishning muhim tamoyillaridan biri bo‘lgan bozor iqtisodiyotini bosqichma-bosqich rivojlantirish asosida hamda - Kadrlar tayyorlashning milliy dasturidan kelib chiqib mehnat bozori va ta‘limiy-kasbiy xizmatlar bozorining innovatsion potensialini, davlat, mintaqa, korxona va mehmonxona doiralarida kadrlarni innovatsion boshqarishning samarli ko‘p tarmoqli tizimini yaratishdir. Bundan ko‘zda tutilgan maqsad - sifat jihatidan yangi innovatsionfaol kadrlar potensialini shakllantirish hamda ishlab chiqarishda samarali ishlashini ta‘minlashdir. Taktik maqsad mamlakatning o‘tish davri bilan bog‘liq bo‘lib, u mamlakat, mintaqa va mehmonxonaning kadrlar potensialining innovatsion-faol qismini tegishli sharoitda innovatsion kadrlarga oid tadbirlarni, shu jumladan kadrlarning kasbmalaka tuzilmasini kayta ko‘rish, shuningdek foyda bermaydigan kadrlarni boshqa ishlarga o‘tkazish, yangi kasblarga o‘qitish va boshqa yo‘llari bilan saqlab qolishdir.

Agar IKMning vazifalari haqida gapiradigan bo‘lsak, u holda ularni ikki guruhga birlashtirish mumkin:

IKM ning boshqaruv obyekti bo‘lgan kadrlarga oid yangiliklarni ro‘yobga chiqarish sohasidagi vazifalari. Bularga quyidagilar kiradi:

- inson resurslarini rivojlantirish sohasida ilmiy-analitik ishlarni tashkil etish va o‘tkazish, ilmiy tadqiqot mehmonxonalari bilan birgalikda mehmonxonaning kadrlarga oid yangi muammolarini topish va hal qilish;

- kadrlarga oid yangiliklarning samaradorligiga baho berish;
- innovatsion kadrlar siyosati istiqbollari, konsepsiyalari, rejalar, dasturlar va loyihalarni ishlab chiqish;
- kadrlarga oid yangiliklarni moliyaviy resurslar bilan ta‘minlash;
- kadrlarga oid yangiliklar tashkil etish va ularni ro‘yobga chiqarishni nazorat qilish;
- kadrlarga oid yangiliklarni asoslash va boshqalar.

Kadrlarga oid yangiliklarning loyihalarini ishlab chiqish va amalga oshirishni tashkil etish shakllari haqidagi masalani karab chiqqanda - KYAni ishlab chiqish - KYAni joriy etish tizimidagi aloqa muammosini hal qiladigan yana bir nechta muayyan tashkiliy shakllarni ham aytib o‘tish lozim bo‘ladi:

- aloqa guruhi - KYAning u yoki bu loyihasini kadrlarga oid ITI jarayonida va uni tugallashga qarab ishlab chiqishning ijobiy natijalari imkoniyatlarini ta‘riflash (baho berish) uchkn mo‘ljallangan;
- xodimni kadrlar xizmatidan KYAni ishlab chiquvchi bo‘linmaga o‘tkazish; bundan maqsad bo‘lajak KYA loyihalari bilan bevosita tanishish, ularga mumkin bo‘lgan tuzatishni kiritish va keyinchalik muvaffaqiyatli amalga oshirishdir;
- muammoli guruh - turli bo‘linmalarning mutaxassislaridan yig‘ilgan mutaxassislarni vaqtinchalik guruhi bo‘lib, u KYAni ishlab chiqish va amalga oshirish o‘rtasidagi uzilishni yengish uchun tashkil etiladi;
- sifat to‘garagi - bir ishlab chiqarish uchastkasida birgalikda ishlaydigan yoki bitta topshiriqni bajaradigan ishchilar yoki mutaxassislarning kichik guruhi (kariyb 10 45 kishi). To‘garak ixtiyoriylik asosida tashkil etladi va oyiga 2-4 marta mehnatni tashkil etish, uning unumdorligi va sifatini oshirish yo‘llarini muhokama qiladi;
- intraprenerlik - innovatsion-tadbirkorlik (shu jumladan, innovatsion kadrlar) faoliyatining firma ichidagi shakli bo‘lib, bunda tashabbuskor va ijodkor xodim (intraprener) yangiliklarni o‘zi amalga oshirish imkoniyatiga ega bo‘ladi.

Ayniqsa, intraprengerlik (tashabbuskorlik) insonning iste‘dodi va ijodiy imkoniyatlariga umid qiladigan innovatsion tuzilmalarda, firma doirasida yangi g‘oyalarni qo‘llab-quvvatlashga asoslangan tashkiliy madaniyat ham nazarda tutiladi. Intraprener-novatorning beshta asosiy turi ajratib ko‘rsatiladi:

- ✓ eskilik asoslariga barham beruvchi intraprener amaliy ishchanlikning yangi shakllarini ishlab chiqada, bunda ishlamay turgan zaxira quvvatlaridan va resurslaridan (shu jumladan kadrlar resursidan) foydalaniladi;
- ✓ g‘oyalar tashuvchi intraprener - ilgari bozordan sotib olingan mahsulotlar va xizmatlarni firmaning ichida etishtirish (shu jumladan, yangi kadrlar tayyorlashi) imkoniyatlarini ishlab chiqadi;
- ✓ mustaqil va tanglikdan olib chiquvchi intraprener - bo‘linmani yangicha yo‘nalishda olib boradi, buning uchun ochiq bozorda mustaqil kontragent sifatida ish ko‘radi;
- ✓ korporativ madaniyatga ega bo‘lgan intraprener (shu jumladan, tajribali intraprener) ijodiy tashabussni va innovatikani qo‘llab-quvvatlash uchun tashkiliy madaniyatni yangilaydi;

✓ loyihalovchi intraprener firmaning asosiy biznesini firmaning asosiy biznesini yanada samaraliroq qilish uchun innovatsiyalarni amalga oshiradi.

Xulosa o‘rnida shuni ta’kidlash joizki, mehmonxona xo‘jaligida innovatsion kadrlar menejmenti faoliyatini to‘g‘ri amalga oshirish uchun, ilg’or va zamonaviy usullardan foydalanish, yangi information texnologiyalarni tadbiq qilish muhim ahamiyatga ega. Faoliyatni samarali amalga oshirishda, xalqaro tajribalar, sohaga oid qo‘llanmalar, elektron materiallar va internet saytlaridan foydalanish zarur. Dunyoning yetakchi rivojlangan va rivojlanayotgan mamlakatlarida rivojlanishning umumiy qonuniyatlari va tendensiyalarini tahlil qilish, shuningdek, boy tabiiy resurslar, ishlab chiqarish va ilmiy-texnik salohiyatga ega bo‘lgan mamlakatning o‘ziga xos sharoitlarini hisobga olgan holda, innovatsion rivojlanishga o‘tish yo‘llari va usullarini ishlab chiqish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. A.A.Abdullayev, A.E.Teshabaev va boshq. Innovatsion menejment. O‘quv qo‘llanma. “Iqtisod-moliya” nashriyoti . 2015-y.

2. M.T.Aliyeva. Mehmonxona menejmenti. Darslik. T.: 2007-y.

3. S.G’ulomov, G’.Qosimov va boshq. Strategik va innovatsion menejment. Darslik. Toshkent – 2013-y.

4. М.А.Иванов, Г.Н. Гужина. Особенности управления рисками в рыночных условиях//Вестник Российского государственного аграрного заочного университета. 2009. № 7 (12). С. 198.

5. https://www.unwto.org/

J.G‘.G ‘ulomiddinov - SamISI
mustaqil izlanuvchi

ULGURJI SAVDODA TOVARLAR SOTISH HISOBINI TASHKIL ETISHNING O‘ZIGA XOSLIGI

Annotatsiya: *Ushbu maqolada ulgurji savdo tushunchasi, uning shakllari hamda uni amalga oshirishda tuzilgan asosiy hujjatlar, shuningdek xo’jalik yurituvchi sub‘ektlar uchun samaradorlikni oshirish masalalari ko’rib chiqiladi. Bundan tashqari, ulgurji savdoda buxgalteriya hisobi zamonaviy xususiyatlari organildi. Ulgurji savdoda sotishda foydalaniladigan imkoniyatlar, daromadlarni tan olish mezonlari, zamonaviy buxgalteriya tizimida ulgurji savdoning rivojlanishining asosiy istiqbollari tavsiflanadi.*

Kalit so‘zlar: *ulgurji savdo, buxgalteriya hisobi, sotish, tushum, xarajatlar, buxgalteriya hisobi, asosiy vositalar, buxgalteriya hisobi, hisob siyosati.*

Bugungi kunda ulgurji savdoda tovar operatsiyalarini hisobga olishning muhim vazifasi tovarlarni ilgari surish, shartnoma majburiyatlarini bajarish, etkazib beruvchilar va mahsulot xaridorlari, inventarizatsiya holati, moddiy boyliklarni jo'natish va sotish jarayoni va ularning xavfsizligini nazorat qilish to'g'risida o'z vaqtida ma'lumot olish imkonini beruvchi ishonchli hisob-kitob tashkiloti hisoblanadi. Ulgurji savdo bozor infratuzilmasining eng muhim elementi sifatida har

qanday davlat iqtisodiyotida etakchi o‘rinlardan birini egallaydi va ulgurji savdo tovar aylanishining zaruriy bo‘g‘ini hisoblanadi, chunki u xalq xo‘jaligi tarmoqlari, respublikaning iqtisodiy mintaqalari va xorijiy mamlakatlar o‘rtasida tovar almashinuvini amalga oshiradi. U korxonalarning iqtisodiy aloqalarini o‘rnatish, savdo assortimentini shakllantirish, chakana savdo tarmog‘iga tovarlar yetkazib berish va boshqalar uchun muhim vositachilik funksiyalarini bajaradi. O‘zbekiston Respublikasi ulgurji savdo iqtisodiy va tashkiliy tamoyillarga asoslanadi,(1-jadval) bu korxonalarga tovarlarni yetkazib beruvchilarni, savdo bozorlarini, ulgurji xaridorlarga xizmatlarni va boshqalarni mustaqil ravishda aniqlashga imkon beradi.

1-jadval

2022 yil uchun O‘zbekiston Respublikasi bo‘yicha ulgurji savdo aylanmasi

Ko‘rsatkichlar	2022/01	2022/02	2022/03
Ulgurji savdo aylanmasi, *mln. so‘m*	8 987 855,2	18 959 394,3	32 706 227,3
O‘sish sur’atlari, *% da*	111,3	112,2	114,9

Respublikamizda qabul qilingan ―2022 — 2026-yillarga mo‘ljallangan yangi O‘zbekistonning taraqqiyot strategiyasiga muvofiq barcha tarmoq va sohalarda tub o‘zgarishlar nazarda tutilgan.

Ushbu o‘zgarishlar bevosita xizmat ko‘rsatish sohasiga, uning barcha tarmoqlariga, chunonchi ulgurji savdoga ham dahldordir. Shu munosabat bilan bozor munosabatlari sharoitida ulgurji savdo korxonalarida buxgalteriya hisobining ahamiyati ortib bormoqda. Bu buxgalteriya hisobini to‘g‘ri tashkil etish va tovar operatsiyalarini nazorat qilish samaradorligini oshirish, makro darajada tovar harakatining uzluksizligi uchun sharoit yaratish zarurati bilan bog‘liq.[5] Savdo operatsiyalari deyarli barcha tashkilotlar tomonidan amalga oshiriladi, shu bilan birga, har bir tashkilot savdo natijalarni to‘g‘ri aks ettira olmaydi va soliqlarni hisoblashda, moliyaviy natijani aniqlashda xatolarga yo‘l qo‘ymaydi. Ulgurji savdo-bu bozor subyektlari o‘rtasida iqtisodiy aloqalarni o‘rnatishda tijorat vositachiligini ta’minlaydigan va tovarlarni ishlab chiqarish assortimentini savdoga aylantirishda ishtirok yetadigan, shuningdek murakkab ta’minot uchun mavsumiy, joriy, sug‘urta va boshqa zaxiralarni yaratishni ta’minlaydigan tovar aylanishining to‘liq siklidagi mustaqil bo‘g‘in chakana savdo tarmog‘iga tovarlar va tovarlarni xaridorlarga ishlab chiqarish, moliyaviy va tijorat va uslubiy xarakterga ega. Respublika bo’yicha 2021-yilning yanvar-dekabr oylarida ulgurji savdo tovar aylanmasi 157 897,3 mlrd. so’mni tashkil etib, 2020- yilning mos davriga nisbatan 17,5 % ga o’sdi. Shu jumladan, yirik korxonalarning savdo tovar aylanmasi 44 239,4 mlrd. so’mni (15,0 % ga ko’paydi) tashkil etdi. Ulgurji savdo tovar aylanmasida yuqori o’sish sur‘atlariga ega yirik korxonalar Toshkent shahri (128,0 %) va Namangan (121,3 %), Sirdaryo (116,2 %) viloyatlarida kuzatildi. So’nggi yillarda ulgurji savdoda davlat sektorining o’rni pasayib bormoqda. Hisobot davrida ushbu sektorning jami ulgurji tovar aylanmasidagi ulushi 0,1 % ni tashkil qildi. 2021- yilning yanvar-dekabr oylari

yakunlari bo’yicha ulgurji savdo aylanmasi 157 897,3 mlrd. so’mni tashkil etib, shu jumladan, nodavlat tasarrufga ega subyektlar tomonidan ulgurji savdo aylanmasi 157 746,8 mlrd. so’mni va davlat tasarrufiga ega korxonalar tomonidan 150,5 mlrd.so’mni tashkil etdi.[8] Ulgurji savdo korxonalarida tovarlarni sotishdan tushgan tushumga tovarlarni ommaviy sotishdan tushgan daromad (ulgurji savdo aylanmasi) kiradi. Tovarlarni sotishdan tushgan tushum qo‘shilgan qiymat solig‘i bilan sotish narxlarida hisobga olinadi. Ulgurji korxonalarda tovarlarni sotishdan olingan yalpi daromad sotilgan tovarlarning sotish va sotib olish qiymati o‘rtasidagi farqdir. U olingan daromadlardan, muomaladagi xarajatlar va savdo faoliyatidan olingan foydadan soliq va soliqsiz to‘lovlarni qoplashga mo‘ljallangan. Ulgurji savdoda tovarlarni hisobga olishning maqsadi zaxiralarning xavfsizligini, oqilona va samarali ishlatilishini nazorat qilish; daromad va yalpi daromaddan hisoblangan soliqlar va soliqsiz to‘lovlar bo‘yicha hisob-kitoblarni amalga oshirish uchun zarur bo‘lgan tovar aylanmasi, etkazib beruvchilar va xaridorlar bilan hisob-kitoblarning holati to‘g‘risida to‘liq va ishonchli ma’lumotlarni o‘z vaqtida olish, hamda asosli boshqaruv qarorlarini qabul qilishdir. Ulgurji korxonalarda tovarlar, konteynerlar va tovar aylanmasini hisobga olish quyidagi vazifalarni o’z ichiga oladi:

¬ tovarlar va konteyner qabul qilish va tasarruf hujjatli o’z vaqtida va to’gri nazorat qilish;

¬ tovarlarni va konteynerlarni joylashtirish va hisobdan chiqarishning to’liqligini nazorat qilish;

¬ tovar operatsiyalarini amalga oshirishning qonuniyligi, maqsadga muvofiqligi va samaradorligini nazorat qilish;

¬ moddiy javobgar shaxslar tomonidan hisobotlarni taqdim etishning o’z vaqtida bajarilishini nazorat qilish;

¬ tovarlar va idishlar, tovar aylanmasi va tovarlarni sotishdan tushgan tushum hisobi ishonchliligi;

¬ hisobot ko’rsatkichlari bo’yicha jamlama hisob ma‘lumotlarini o’z vaqtida olish;

tovarlar va konteynerlarni sifatli inventarizatsiya qilish va uning natijalarini o’z vaqtida aks ettirish;

¬ tovarlarni sotishdan yalpi daromad hisobida ishonchli aks ettirish;

¬ tovarlarni sotishdan olingan yalpi daromadning ishonchli hisobi;

Tadqiqot shuni ko‘rsatdiki, zamonaviy ulgurji savdo-bu nafaqat ishlab chiqaruvchilardan iste‘molchilarga, tovar va moddiy oqimlarni almashish va tarqatish sohasi emas. Zamonaviy ulgurji savdo-iqtisodiy tarmoqlardan, asosan, ishlab chiqarish sanoati sohalaridan moliyaviy mablag‘larni ta‘minlaydigan sohadir. Ulgurji savdo-bu soliq to‘lashdan bo‘yin tovlash vositasi, foydani yashirish va ishlab chiqarish faoliyati natijalarining samaradorligini taminlash sxemasidir. Nihoyat, ulgurji savdo – bu shaxsiy boyitish usuli, ishlab chiqarish sohasidan pul mablag‘larini aylanma sohasiga o‘tkazish usuli va aylanma sohasidan iste‘mol sohasiga o‘tkazish usulidir.

Faydalanilgan adabiyotlar

1. O’zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-2026-yillarga mo’ljallangan yangi O’zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to’g’risidagi PF-60-son Farmoni, 28.01.2022 yildagi

1. Kh. N. Musaev. Audit. Textbook. Tashkent: 2003, pp. 17-18.

2. . A. Abdullayev and others. Fundamentals of auditing. Textbook. Tashkent: 2003, p. 10.

3. M. M. Tulakhodjaeva. Financial control system in the Republic of Uzbekistan. Study guide. Tashkent: 1996, p. 19.

4. B. Khamdamov Audit economy. Monograph. Tashkent: 2005, p. 14.

JAHON SAVDO TASHKILOTI: SAVDO INTEGRATSIYASIDA TEXNIK JIHATDAN TARTIBGA SOLISHNING AHAMIYATI

S.Adilov - UzTest DM Samarqand filiali mutaxasisisi

Annotatsiya: *Har qanday ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar va ko‘rsatilayotgan xizmatlarni texnik tartibga solishga ma’lum bir talablar qo‘yiladi. Shu boisdan ishda Jahon savdo tashkilotida savdo integratsiyasida texnik jihatdan tartibga solish muhimligi, Respublikamizda ularning qo‘llanilishi va bozorda tadbirkor va iste’molchilarga qulaylik yaratilishi ochib berilgan.*

Kalit so‘zlar: *JST, O‘zbekiston, qonun, savdodagi texnik to‘siq, texnik jihatdan tartibga solish, texnik reglament, APAC, ILAC, IAF, KOOMeT, Kodeks Alimentarius standartlari.*

Аннотация: *На любые производимые товары и предоставляемые услуги устанавливаются определённые требования в сфере технического регулирования. В связи с этим в работе раскрыта важность технического регулирования в процессе торговой интеграции в рамках Всемирной торговой организации, применение этих норм в Республике Узбекистан, а также создание удобств для предпринимателей и потребителей на рынке.*

Ключевые слова: *ВТО, Узбекистан, закон, технические барьеры в торговле, техническое регулирование, технический регламент, APAC, ILAC, IAF, KOOMeT, стандарты Кодекса Алиментариус.*

Jahon Savdo Tashkilotining “Savdodagi texnik to‘siqlar to‘g‘risida”gi bitim asosida munosabatlarni tartibga solish zaruritati mavjud.

Savdodagi texnik to‘siqlarni bartaraf etish bo‘yicha O‘zbekiston Respublikasining 2023-yil 27-fevraldagi “Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida”gi O‘RQ-819-son Qonuni bilan munosabatlar tartibga solinadi.

Qonundagi quyidagi atamalar keltirib o‘tilgan:

- **savdodagi texnik to‘siq** – mahsulot kelib chiqqan mamlakatga (joyga) qarab mahsulotga va muvofiqlikni baholash tartib-taomillariga doir majburiy

talablarning turlicha qo‘llanilishi oqibatida mamlakatlar o‘rtasidagi savdoda yuzaga keladigan to‘siq;

- **texnik jihatdan tartibga solish** – mahsulotning xavfsizligiga, uni ishlab chiqarish jarayonlariga va usullariga doir talablarni belgilash, qo‘llash hamda bajarish, shuningdek ularga rioya etilishini muvofiqlikni baholash va davlat nazoratini amalga oshirish orqali tekshirish;
- **texnik reglament** – mahsulot xavfsizligining qo‘llanilishi majburiy bo‘lgan tavsiflari yoki ular bilan bog‘liq bo‘lgan ishlab chiqarish jarayonlari va usullari, qoidalar belgilangan hujjat.

Jahon Savdo Tashkiloti **savdodagi texnik to‘siqlarni bartaraf etishdagi** asosiy talablardan biri milliy muvofiqlikni baholash tizimini xalqaro doirada tan olinishini ta’minlash hisoblanadi.

Bu borauchun mintaqaviy Osiyo-Tinch okeani akkreditatsiya hamkorligiga (APAC), Laboratoriyalar akkreditatsiyasi bo’yicha xalqaro hamkorlik (ILAC) Xalqaro akkreditatsiya forumi (IAF) tashkilotlariga “teng huquqli” a’zo bo‘lindi.

Akkreditatsiya organi faoliyati xalqaro ILAC va IAF tashkilotlari talablari asosida tashkil etildi. 2022-yil sentyabr oyida Milliy akkreditatsiya tizimi xalqaro doirada baholashdan o’tkazilib, Akkreditatsiya natijalarini o’zaro tan olish to’g’risidagi ko’p tomonlama Bitimlarga (ILAC MRA, IAF MLA) qo’shildi.

Ushbu vazifalarning samarali ijrosini ta’minlash, muvofiqlikni baholash organlarini akkreditatsiyadan o’tkazish faoliyatini xalqaro standartlar asosida tashkil etish hamda akkreditatsiya natijalari xalqaro darajada tan olinishiga erishish uchun Milliy sifat tuzilmasining ajralmas qismi bo’lgan “Muvofiqlikni baholash organlarini akkreditatsiya qilish to’g’risida” gi yangi Qonun 2023 yil fevral oyida qabul qilindi.[80]

Xalqaro o‘lchov va tarozilar byurosi Milliy o‘lchash etalonlari hamda milliy metrologiya institutlari tomonidan beriladigan kalibrlash va o‘lchash sertifikatlarining o‘zaro e'tirof etilishi to‘g‘risida kelishuvni imzoladi.

ILAC (Laboratoriyalarni akkreditatsiyalovchi xalqaro tashkilot) talablariga asosan, kuzatiluvchanlik ta'minlanishini isbotlash uchun KOOMeT (Davlat metrologik muassasalarning Yevrosiyo hamkorligi) doirasidagi solishtirishlarda muntazam ravishda ishtirok etish maqsad qilingan.[81]

Hozirda texnik jihatdan tartibga solish maqsadida 41 ta texnik reglamentlar

[80] www.akkred.uz.
[81] www.nim.uz.

qabul qilingan.[82]



ILAC (Laboratoriyalarni akkreditatsiyalovchi xalqaro tashkilot) talablariga asosan, kuzatiluvchanlik ta'minlanishini isbotlash uchun KOOMeT (Davlat metrologik muassasalarning Yevrosiyo hamkorligi) doirasidagi solishtirishlarda muntazam ravishda ishtirok etish maqsad qilingan.[83]

Hozirda texnik jihatdan tartibga solish maqsadida 41 ta texnik reglamentlar qabul qilingan.[84]

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining, 2025 yil 18 aprelda qabul qilingan “Ishlab chiqarish, eksport va tadbirkorlik faoliyatini rag‘batlantirish, savdo va sanoat siyosati samaradorligini oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-67-son Farmoni asosida oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi nazorati bo‘yicha vakolatli organ vazifalari Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi Qo‘mitasi tomonidan amalga oshiriladi. Bunda:

- 2025 yil 1 avgustdan boshlab oziq-ovqat mahsulotlari uchun **texnik reglamentlar va standartlar majburiyligi bekor qilinadi**;

- Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi Qo‘mitasi 2025 yil 1 avgustga qadar Kodeks Alimentarius standartlari asosida eng ustuvor oziq-ovqat mahsulotlariga tegishli sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlarini tasdiqlasin;

- Sanitariya-epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi Qo‘mitasi tomonidan ishlab chiqilgan sanitariya qoidalari, normalari va gigiyena normativlari daxldor vazirlik va idoralar bilan kelishilgandan so‘ng to‘g‘ridan to‘g‘ri amal qilishi belgilandi;

Bulardan tashqari, Respublikamizda “Mahsulotlarning umumiy havfsizligi to‘g‘risida”gi va “Bozor nazorati to‘g‘risida”gi Qonunlar loyihasi ishlab chiqilmoqda.

Demak, xulosa qilib shuni ta’kidlash kerakki, majburiy sertifikatlanadigan

[82] https://gov.uz/oz/standart/activity_page/texnik-reglamentlar
[83] www.nim.uz.
[84] https://gov.uz/oz/standart/activity_page/texnik-reglamentlar

mahsulotlar ro‘yxati keskin qisqarishiga olib keladi, ishlab chiqarilgan va import qilingan mahsulotlar bozordan nazorat mexanizimiga to‘liq o‘tilishi rejalashtirilgan.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Jahon Savdo Tashkilotining “Savdodagi texnik to‘siqlar to‘g‘risida”gi bitimi. 1994-yil 15-aprel.
2. O‘zbekiston Respublikasining “Texnik jihatdan tartibga solish to‘g‘risida”gi O‘RQ-819-son Qonuni. 2023-yil 27-fevral.
3. www.akkred.uz.
4. www.nim.uz.
5. https://gov.uz/oz/standart/activity_page/texnik-reglamentlar

MUNDARIJA

I-MASTER KLASS. XOMASHYO VA MAHSULOTLARNI YETISHTIRISH, SAQLASH VA QAYTA ISHLASH JARAYONLARIDA SIFAT VA XAVFSIZLIK MASALALARI

Р.Нормахматов. ОВҚАТЛАНИШ МАҲСУЛОТЛАРИ ВА ХАВФСИЗЛИК: МУАММО, ЕЧИМЛАР.....3
Курбонов Ж.М, Хакимова Д.У. НОННИНГ ВА НОН ИШЛАБ ЧИКАРИШ КОРХОНАЛАРИ УЧУН ИШЛАБ ЧИҚАРИЛГАН УННИНГ КИМЁВИЙ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШ.....6
R.Normaxmatov, X.M.Tilavov, B.J.Haydarov, Sh.Pardayeva. O‘RIK DANAGI LIZIN AMINOKISLOTASINING QO‘SHIMCHA MANBAIDIR....10
Бекбулатова Е.В., Зокирова М.С., Тадаева Е.В. РЫНОК ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПСИХОЭМОЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ: ТРЕНДЫ, ВОЗМОЖНОСТИ И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ.....12
Р.Нормахматов, А.Ғафуров. ОЗИҚ – ОВҚАТ ТОЛАЛАРИ АҲАМИЯТИНИНГ ЗАМОНАВИЙ ТАЛҚИНИ.....17
Каримова Ш.М. ТЫКВА-ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН…… 20
B.J.Haydarov, R.Normaxmatov. MAMLAKATIMIZDA YETISHTIRILGAN BEHI (*CYDONIA OBLONGA MILL*) MEVASI BA’ZI NAVLARI UGLEVOD XOSSALARINING TAHLILI.....22
Mamarasulov Z.E. OVQATLANISHDA BIRINCHI TAOM TAYYORLASH TEXNOLOGIYASINI TAKOMILLASHTIRISH YO‘LLARI..... 25
Mamarasulov Z.E., **Abdusaidov I.** AHOLINI UNLI QANDOLAT MAHSULOTLARI BILAN TA’MINLASH MUAMMOLARI.....30
Ш.М.Каримова. ВЛИЯНИЕ МУКИ ИЗ ТЫКВЕННЫХ СЕМЕЧЕК НА СВОЙСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ…… 33
Г.Я.Пардаев. ГРЕЦКИЙ ОРЕХ- КЛАДЕЗЬ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ И ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ..... 35

II-MASTER KLASS. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISHNING INNOVATSION TEXNOLOGIYALARI

Дж.С. Файзиев. ТЕХНОЛОГИЯ СОКРАЩЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В УСЛОВИЯХ ЗЕЛЕННОЙ ЭКОНОМИКИ..... 38
Shukurov I.X. CHOYXONA "OSH PALOV"INI TAYYORLASHNING O‘ZIGA XOS XUSUSIYATLARI.....42

Курабанов Н.М., Жабборов И.Т., Сиддиқов М.З. НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПУТЕМ ОПТИМИЗАЦИИ ПРОЦЕССА СУШКИ.....45
Shadieva G.M. O‘ZBEKISTONDA ORGANIK QISHLOQ XO‘JALIGI VA OZIQ-OVQAT SANOATINI RIVOJLANTIRISH YO‘LLARI.....47
Каримова Ш.М. ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ……51
Qudratova N.I., Qayumova Z.F. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISHNING INNOVATSION TEXNOLOGIYALARI.....53
Qobilov N.E., Dodayev Q.O. OZIQAVIY QIYMATLARI MAQBULLASHTIRILGAN OZIQA MAKKAJO‘XORISI ISHLAB CHIQARISHDA DON KIMYOVIY TARKIBINING AHAMIYATI.....55
Муминов К.Б. ЦИФРОВИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА САМАРКАНД В КОНТЕКСТЕ ПЕРЕХОДА К ЗЕЛЕНОЙ ЭКОНОМИКЕ: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.....59
S.Tashnazarov. IMPROVING QUALITY IN FINE DINING RESTAURANTS: SPECIFIC ASPECTS IN THE 21ST CENTURY.....64
Каримова Ш.М. НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ……66
Файзиев Ж.С., Нурматов Ж.А. РЕСТОРАН БИЗНЕСИДАГИ ИННОВАЦИОН ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ТЕХНОЛОГИЯЛАРИ.....70
Suvonov Z.Sh. YOSH AVLODNI TARBIYALASHDA XAVFSIZ OZIQ-OVQAT VA HALOL RIZQNING O‘RNI.....73

III-MASTER KLASS. OVQATLANISH VA OVQAT XAZM QILISH SOHASIDAGI ZAMONAVIY TADQIQOTLARNING DOLZARB MASALALARI

Файзибоев П.Н., Курбанов Ш.Ш. РОЛЬ ПРИМЕНЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ СИСТЕМЫ НАССР В ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ.....78
Shukurov I.X. FUNKSIONAL OVQATLANISHNING JAMIYAT TARAQQIYOTIDAGI O’RNI..... 82
K.M.Ibodov. UMUMIY OVQATLANISH SOHASIDA TIJORAT TAKLIFINING POSTINDUSTRIAL ISTE’MOL TAOMILLARIGA TRANSFORMATSIYALASHUVI JIHATLARI.....83
Vaisov D.I. MAMLAKATIMIZDA NUTRIGENOMIKA VA DIYETOLOGIYA TIBBIY XIZMATLARINI RIVOJLANTIRISH ASOSLARI..... 87

Mamarasulov Z.E., **Bolieva I.** O‘ZBEK XALQINI MILLIY PAZANDACHILIK TARIXI..... 90
Mamarasulov Z.E., **Bozorboev S.** ORTIQCHA VAZN KASALLIKLARIDA TAVSIYA ETILADIGAN TAOMLAR.....93
Mamarasulov Z.E., **Bozorboev S.** SOG‘LOM OVQATLANISHNI TASHKIL ETISHDA PARHEZ OVQATLANISHNING AHAMIYATI.....96
K.M.Ibodov, O.Ko'palova, M.Saidova. UMUMIY OVQATLANISH SOHASINING POSTINDUSTRIAL TRANSFORMATSIYALASHUV SHAROITIDA “MIJOZ HAYOTIYLIK DAVRI”DAN SAMARALI FOYDALANISH.....99
Karimova Sh.M. SOG‘LOM OVQATLANISHDA OZIQA TOLALARINING O‘RNI..... 103
Ш.М.Каримова РОЛЬ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РАЗВИТИИ ЗЕЛЁННОЙ ЭКОНОМИКИ..... 105
Z.Suvonov. OQILONA OVQATLANISH FANINI MAKTAB O’QUVCHILARIGA O’QITISH ZARURIYATI.....107
Z.Sh.Suvonov. UCHINCHI RENESANS AVLODNI TARBIYALASHDA TO‘G‘RI OVQATLANISHNING O’RNI.....108

IV-MASTER KLASS. MAHSULOTLAR (XIZMATLAR) SIFATI VA XAVF-SIZLIGIGA QO’YILADIGAN STANDART TALABLARI

Байхожаева Б.У., Есенбекова Ж.Р. АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН....111
Д.Х.Асланова, М.Ф.Раупова. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ РАЗВИТИЯ МАЛОГО ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В УЗБЕКИСТАНЕ.....116
Д.Х.Асланова, М.Ф.Раупова. МЕХАНИЗМ РАЗВИТИЯ МАЛОГО ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В УЗБЕКИСТАНЕ В УСЛОВИЯХ ЗЕЛЁНОЙ ЭКОНОМИКИ..... 119
Курбонов Ж.М., Хакимова Д.У. ДОН, УН ВА НОН МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ МИКРОБИОЛОГИК ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАМИНЛАШДА УЮЧ ЭНЕРГИЯНИНГ ҚЎЛЛАНИЛИШИ.....122
Fayziev J.S., Mamarasulov Z.E. OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI XAVFLARI..... 126
F.A.Axmedjanova. S.M.Vahobova. O‘ZBEKISTON TURIZM XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHDA STANDARTLASHTIRISH MUAMOLARI.....129
Axmedjanova F.A., Ismatullayev B.N. TURIZM VA MEHMONDO'STLIK INDUSTRIYASIDA STANDARTLASHTIRISH XIZMATLARINING TAKOMILLASHTIRISH YO‘LLARI.....131

Axmedjanova F.A., Ibodullayeva D.N. ZIYORAT TURIZMIDA XIZMATLAR SIFATI HAMDA XAVFSIZLIGIGA QO‘YILADIGAN STANDART TALABLARI.....135
Ф.А.Ахмеджанова, Н.Б.Ахмаджанова. ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО И РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ В УСЛОВИЯХ ЗЕЛЕНОЙ ЭКОНОМИКИ.....137
Ибрагимов И.Ҳ. РЕСТОРАН БИЗНЕСИДА МИЖОЗЛАР ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШГА МЕТОДОЛОГИК ЁНДАШУВЛАР.....140
Нематова Д.А. АСОСИЙ ВОСИТАЛАРНИНГ ЭСКИРИШИ ҲИСОБИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ……142
Karimova Sh.M. SIFATNI TA'MINLASHDA TASHKILOT STANDARTLARINING O'RNI.....150
И.Х.Шукуров, У.А.Абдурайимов. ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИДА ЎТКАЗИЛАДИГАН ДЕЗИНФЕКЦИЯ ТАДБИРЛАРИ.....152
Ш.М.Каримова. ОЗИҚ-ОВҚАТ ХАВФСИЗЛИГИНИ ТАЪМИНЛАШДА ХАССП СТАНДАРТЛАРИНИ ҚЎЛЛАШ ИСТИҚБОЛЛАРИ.....156
Файзиев Ж.С., **Хасанов А.Ў**. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ СИФАТИНИ СИФАТ КЎРСАТКИЧЛАР ЁРДАМИДА БАҲОЛАШ.....158
Suvonov Z.Sh. OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHDA “HALOL” STANDARTLARINING O‘RNI.....161
З.Ш.Сувонов. ХАЛҚАРО ОЗИҚ-ОВҚАТ БОЗОРИГА ЧИҚИШДА ҲАЛОЛ СТАНДАРТЛАРИНИНГ ЎРНИ.....166
Файзиев Ж.С. СУТ ВА СУТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ХАВФСИЗЛИГИГА ҚЎЙИЛАДИГАН СТАНДАРТ ТАЛАБЛАРИ.....170
Файзиев Ж.С. СУТ ХОМ АШЁСИГА ҚЎЙИЛАДИГАН СТАНДАРТ ТАЛАБЛАРИ.....174
Mamarasulov Z.E. UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIGA QO‘YILGAN ALOHIDA TALABLAR.....178

V-MASTER KLASS. SOHADA XIZMATLAR IQTISODIYOTINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI

I.X.Shukurov, U.A.Abdurayimov. YASHIL IQTISODIYOT SHAROITIDA O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGINI TA’MINLASHNING AYRIM MASALALARI.....184
Махмуд Торешов. РОЛЬ МАЛОГО БИЗНЕСА И ЧАСТНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В РАЗВИТИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ…… 187
Mirzabaev X.M. MAMLAKAT IQTISODIYOTINI YUKSALITIRISHDA MAHALLIY MAHSULOTLAR ISHLAB CHIQARISHNING O‘RNI VA AHAMIYATI.....192

Шадиева Г.М. МАМЛАКАТИМИЗДА ОЛИЙ ТАЪЛИМНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ МАҚСАДЛАРИ ВА ЭНГ МУҲИМ УСТУВОР ЙЎНАЛИШЛАРИ.....204
Шадиева Г.М. РАЗВИТИЕ ВНЕШНЕЙ ТОРГОВЛИ УЗБЕКИСТАНА: ЭКСПОРТНЫЕ СТРАТЕГИИ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ.....207
Vaisov D.I. TIBBIY XIZMATLAR KO'RSATISHNING ZAMONAVIY TRANSFORMATSIYASI XUSUSIYATLARI.....210
F.E.Jomonqulova, M.Q.Nizomov. RAQAMLI IQTISODIYOTNI RIVOJLANTIRIShDA "BLOKChEYN" TEXNOLOGIYALARINING AHAMIYATI.....214
Z.B.Usmanov. ISTE'MOL TOVARLARI SAVDOSINING RIVOJLANISH OMILLARI SHART-SHAROITLARI VA TAMOYILLARI.....219
Z.B.Usmanov. SAMARQAND VILOYATIDA ISTE'MOL TOVARLARI SAVDOSINI RIVOJLANTIRISH HOLATI VA TENDENTSIYALARI.....224
Abdurayimov U.A. TURIZM SOHASINI RIVOJLANTIRISH ORQALI AHOLI BANDLIGINI OSHIRISHNING YO'NALISHLARI.....229
Abdurayimov U.A. O'ZBEKISTONDA TURIZM SOHASINI RIVOJLANISH HOLATI VA KADRLAR QO'NIMSIZLIGI.....233
A.T.Raxmatullayev. TURIZM SOHASINI MALAKALI KADRLAR BILAN TA'MINLASHNING IQTISODIY MOHIYATI VA ZARURATI.....237
A.T.Raxmatullayev. TURIZM SOHASI UCHUN MALAKALI KADRLAR TAYYORLASH MODELI VA MEHNAT BOZORIDA BITIRUVCHILARNI ISHGA JALB QILISH JARAYONLARI.....243
Abdikarimov I.I. INSON KAPITALINI SHAKLLANTIRISH VA INVESTITSIYA KIRITISH ORQALI IQTISODIYOTNI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI.....248
Ш.М.Каримова. ЯШИЛ ИҚТИСОДИЁТ ШАРОИТИДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ СОҲАЛАРИНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ.....252
Babamuradova T.I. MEHMONXONA XO'JALIGINI RIVOJLANTIRISHDA INNOVATSION KADRLAR MENEJMENTINING O'ZIGA XOS XUSUSIYATLARI.....254
J.G'.G 'ulomiddinov. ULGURJI SAVDODA TOVARLAR SOTISH HISOBINI TASHKIL ETISHNING O'ZIGA XOSLIGI.....258
J S.Adilov. JAHON SAVDO TASHKILOTI: SAVDO INTEGRATSIYASIDA TEXNIK JIHATDAN TARTIBGA SOLISHNING AHAMIYATI…….. 261

«YASHIL IQTISODIYOT SHAROITIDA OVQATLANISH KORXONALARI XIZMATLARINING “XOMASHYO - TAYYOR MAHSULOT - ENERGIYA VA XAVFSIZLIK” ZANJIRLI TIZIMINI RIVOJLANTIRISH ISTIQBOLLARI (SAMARQAND VILOYATI KORXONALARI MISOLIDA)» MAVZUSIDAGI RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY ANJUMAN MA’RUZA MATERIALLARI

TO‘PLAMI

Samarqand, 2025 yil 10 may

2025 yilda chop etildi.
Qog‘oz bichimi A5, 60x84 1/16, Ofset qog‘ozi.
“Times New Roman” garniturasi.
Nashr bosma tabog`i 16.87
Buyurtma № 0035A/25. Adadi 25 nusxa

Samarqand iqtisodiyot va servis institutining matbaa bo`limida chop etildi.
LICENSE № 025316.
REESTR № X-119112.
Manzil: Samarqand shahar, Shoxrux ko`chasi 60-uy.