

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА
МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ



САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС
ИНСТИТУТИ

“Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедраси

«ТОВАРЛАР ЭКСПЕРТИЗАСИ ВА РЕСТОРАН ИШИ
ХИЗМАТЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШНИНГ
ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ»

мавзусидаги республика илмий-амалий анжумани

МАТЕРИАЛЛАРИ

(2019 йил, 27 март)



Самарқанд - 2019

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ
САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ
“Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедраси



«ТОВАРЛАР ЭКСПЕРТИЗАСИ ВА РЕСТОРАН ИШИ
ХИЗМАТЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШНИНГ
ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ»
РЕСПУБЛИКА ИЛМИЙ-АМАЛИЙ АНЖУМАН
МАЪРУЗА МАТЕРИАЛЛАРИ

ТЎПЛАМИ

Самарқанд, 2019 йил 27 март

МУНДАРИЖА

I ШЎЪБА. ИСТЕЪМОЛ ТОВАРЛАРИ ЭКСПЕРТИЗАСИ ХИЗМАТЛАРИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШНИНГ ИННОВАЦИОН ЙЎЛЛАРИ

Ш.И.Исмоилов, Ғ.Я.Пардаев, Р.Нормахматов. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАРНИ САҚЛАШ ВА ҚАЙТА ИШЛАШДА НОБУДГАРЧИЛИКНИ КАМАЙТИРИШ – ДОЛЗАРБ ВАЗИФА.....	3
Пўлатов И.Б., Бегимкулов И.Б., Нормахматов Р., Бобоқулов З. МЕВА-САБЗАВОТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ СИФАТИНИ ОШИРИШ - ХЎЖАЛИКЛАР ЭКСПОРТИ САЛОҲИЯТИНИ ОШИРИШНИНГ МУҲИМ ОМИЛИДИР.....	6
Н.Н.Мўминов, Ш.Ш.Нурматов, М.Б.Болбеков, И.Б.Бегимкулов, И.Б.Пўлатов. ҚЎЙ ГЎШТИДАН ҚОВУРИШ АСОСИДА ТАЙЁРЛАНАДИГАН ТАОМЛАР ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ ВА ОЗИҚАВИЙ ҚИЙМАТИНИ АНИҚЛАШ.....	8
А.Х.Юсупов, Б.А.Тугалов, И.Б.Бегимкулов, Ғ.С.Турсунов. ОВҚАТЛАНИШ КОРХОНАЛАРИГА СИФАТЛИ ОЛМА МЕВАСИНИ ЕТКАЗИБ БЕРИШ.....	11
Z.M.Bazarov, S.S.Jamolov. ISTE'MOLCHI VA TURISTLAR QONUN NI MOYASIDA.....	14
Ф.Н.Ташев, У.Нуримов. ТОВАР ВА ХИЗМАТЛАР ИСТЕЪМОЛИ МУҲИТИНИ ЯРАТИШ МУАММОЛАРИ.....	17

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

Худайбердиев А.Ю., Мамарасулов З.Э., У.А.Абдурайимов. РЕСТОРАТОР ФАОЛИЯТИНИ РИВОЖЛАНТИРИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ.....	19
Ф.А.Ахмеджанова, Д.Мирзаахмадов. ХИЗМАТЛАР СОҲАСИ ТАЪЛИМ ЖАРАЕНИДА ИННОВАЦИОН ВА ИЛҒОР ХОРИЖИЙ ТАЖРИБАЛАРНИ ҚЎЛЛАШДА ЮТУҚ ВА КАМЧИЛИКЛАР.....	22
Ж.М.Қурбонов, Р.Ж.Қурбонова. РЕСТОРАН ХИЗМАТЛАРИ СЕРВИСИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ ИННОВАЦИОН ЙУЛЛАРИ.....	25
Ж.М.Қурбонов, Р.Ж.Қурбонова, У.А.Абдурайимов. ЎЗБЕКИСТОНДА ХИЗМАТЛАР СЕРВИСИНИ РИВОЖЛАНТИРИШ БОСҚИЧЛАРИ ВА МУАММОЛАРИ.....	28

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

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

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

Пўлатов И.Б. – СамВМИ ассистенти

Бегимкулов И.Б. – СамВМИ ассистенти

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

Бобоқулов З. – СамИСИ талабаси

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

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

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

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

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

Мамлакатимизнинг озиқ – овқат хавфсизлигини таъминлаш чора – тадбирлари тўғрисида ” ги фармони келтириш мумкин. Мазкур фармонда 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 масалаларига алоҳида эътибор қаратилган. Мамлакатимизда қишлоқ хўжалик маҳсулотларини, хусусан мева - сабзавот маҳсулотларини ишлаб чиқаришни ривожлантириш масалалари “2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналишлари бўйича Харакатлар Стратегияси” да ҳам ўз аксини топган. Мазкур Харакатлар Стратегиясининг учунчи устувор йўналиши “Иқтисодий ривожлантириш ва либераллаштиришнинг устувор йўналишлари”нинг “Қишлоқ хўжалигини модернизация қилиш ва жадал ривожлантириш” деб номланган кичик бандида хусусан таркибий ўзгаришларни чуқурлаштириш ва қишлоқ хўжалиги ишлаб чиқаришини изчил ривожлантириш, мамлакат озиқ-овқат хавфсизлигини янада мустаҳкамлаш, экологик тоза маҳсулотлар ишлаб чиқаришни кенгайтириш, аграр секторнинг экспорт салоҳиятини сезиларли даражада ошириш, пахта ва бошокли дон экиладиган майдонларни қискартириш, бўшаган ерларга картошка, сабзавот, озука ва ёғ олинадиган экинларни экиш, шунингдек, янги интенсив боғ ва узумзорларни жойлаштириш ҳисобига экин майдонларини янада оптималлаштириш каби масалалар кўзда тутилган.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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