

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА
МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ ВА СЕРВИС ИНСТИТУТИ

САМАРҚАНД ИҚТИСОДИЁТ МАКТАБИ

**Институтнинг 85 йиллик
юбилейига бағишланади**

**«ХИЗМАТ КЎРСАТИШ СОҲАСИ:
РИВОЖЛАНИШ ТЕНДЕНЦИЯСИ ВА
ИСТИҚБОЛЛАРИ»**

**мавзусидаги республика анъанавий илмий-амалий
конференцияси**

МАТЕРИАЛЛАРИ

(VII-қисм)

(2016 йил 19-20 февраль)

САМАРҚАНД – 2016

Хизмат кўрсатиш соҳаси: ривожланиш тенденцияси ва истиқболлари /
2016 йил 19-20 февраль. Республика анъанавий илмий-амалий конференцияси материаллари (VII-қисм). Самарқанд, СамИСИ, 2016. – 292 бет.

Тўпловчи ва нашрга тайёрловчи:

Иқтисод фанлари доктори, профессор – **М.Қ.Пардаев**

Нашр учун масъуллар:

М.М.Мухаммедов – иқтисод фанлари доктори, профессор,

Ж.Р.Зайналов – иқтисод фанлари доктори, профессор,

И.С.Тухлиев – иқтисод фанлари доктори, профессор,

К.Б.Уразов – иқтисод фанлари доктори, профессор,

Б.А.Абдукаримов – иқтисод фанлари номзоди, профессор

Саҳифаловчи: Ҳилола Очилова

Анъанавий илмий-амалий конференция материалларида хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантириш тенденцияси ва истиқболлари, соҳанинг алоҳида тармоқлари самарадорлигини ошириш муаммоларига оид масалалар ёритилган. Унда хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантиришнинг назарий ва методологик муаммолари, мазкур соҳада менежмент, маркетинг ва молиявий муносабатлар, бухгалтерия ҳисоби, иқтисодий таҳлил ва аудитни такомиллаштириш, туризм соҳасини ривожлантириш, шу орқали аҳоли ҳаёт даражаси ва сифатини ошириш масалаларини ҳал қилиш бўйича назарий ва амалий тавсияларга бой мақолалар ўрин олган.

Олий ва ўрта махсус ўқув юртлари профессор-ўқитувчилари, талабалари, магистрлар, катта илмий ходим-изланувчилар ва соҳа мутахассисларга мўлжалланган.

Мақолалар муаллифлар таҳририда босилмоқда. Уларда келтирилган рақамлар, фактлар, хулоса ва тавсияларга муаллифлар масъул. Уларнинг айрим фикрлари ташкилий гуруҳ қарашларига тўғри келмаслиги мумкин.

нодавлат нотижорат ташкилот сифатида талқин қилинаётганлиги уларнинг бозор шароитида ривожланишида қатор ноаниқлик ва муаммоларни келтириб чиқармоқда. Шу боисдан, Ўзбекистон Республикасининг “Сув истеъмолчилари уюшмаси тўғрисида”ги қонунини қабул қилиш зарур. Муқобил МТПлар мақоми ҳам ноаниқ бўлиб, амалдаги қонунлар бўйича масъулияти чекланган жамиятга ҳам ёки бирлашмага ҳам мос тушмайди;

– инфратузилма объектларини малакали кадрлар билан таъминлаш ва унда ишловчи раҳбар ва мутахассисларни малакасини ошириш бўйича мунтазам ишлайдиган тизим яратиш лозим. Бунда жойлардаги қишлоқ ва сув хўжалиги бўлимлари мавжуд кадрларга ва уларни малакасини оширишга бўлган талабни аниқлаб ва вилоят бошқармалари орқали вазирликнинг олий уқув юртлари ва коллежлари бошқармасига тақдим этиб боради.

Мазкур таклифларни амалиётга жорий этиш қишлоқ хўжалигида инфратузилма объектларини кенг тараққий этиши ва соҳада рақобат муҳити ривожланиши натижасида хизмат кўрсатиш сифатини ошириш ва нархларнинг арзон бўлишида муҳим замин бўлади деб ҳисоблаймиз.

Фойдаланилган адабиётлар:

1. И.Э.Рафиқов, А.Мухторов, Б.И.Рахимов. Фермерларга хизмат кўрсатишни ташкил этиш. Фермерлар учун қўлланма. Тошкент, ФАН, 2007 йил, 20 б.
2. Пардаев М.Қ., Очиллов И.С. Хизмат кўрсатиш соҳаси корхоналарида самарадорликни ошириш йўллари. Монография. “Иқтисод молия”, 2011.
3. А.Мухторов, И.Э.Рафиқов, Ю.Наврўзов. Қишлоқ хўжалигида ахборот-консалтинг марказлар фаолиятини барқарорлаштириш ва хизмат кўрсатиш кўламини кенгайтириш йўллари. “Агро илм” журнали, ФАН, 2014 йил, 4-сон.

И.Х.Шуқуров, М.А.Болбеков, Ж.А. Қаҳҳоров – СамИСИ, “Хизматлар кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедраси ўқитувчилари
Д. Холиқулова – СамИСИ магистранти

АҲОЛИ ҲАЁТ ДАРАЖАСИНИ ЯХШИЛАНИШИДА ОҚИЛОНА ОВҚАТЛАНИШНИНГ АҲАМИЯТИ ВА РИВОЖЛАНИШ БОСҚИЧЛАРИ

Маълумки, табиатнинг олий маҳсули ҳисобланган инсон учун энг улуғ неъмат – унинг соғлиғидир. Соғлиқ эса инсоннинг руҳий, физиологик ва жисмоний ҳолатларини тетиклаштирувчи асосий омил ҳисобланади. Шу боис, ҳар бир инсон ўз соғлиги тўғрисида қайғуриши ва уни асраши лозим. Инсон соғлиғига таъсир этувчи омиллардан бири – овқатланишдир. Дунёдаги кўпчилик диетолог олимларнинг фикрига

қараганда, сабаби кўзга ташланмайдиган ички касалликларнинг 80-85 % нотўғри овқатланиш билан боғлиқ. Бу эса, тўғри яъни рационал овқатланишнинг одам соғлиги учун аҳамияти ўта муҳим эканлигидан далолат беради. Овқатланишнинг инсон соғлигига таъсирини ҳисобга олиб, олимлар овқатланиш муаммолари билан қадимдан шуғулланиб келишган. Овқатланиш фанининг ривожланишига ҳозирги Марказий Осиё ҳудудида яшаб ўтган олимлар ҳам катта ҳисса қўшишган.

Марказий Осиёда ижод қилган олим-ҳакамлар нафақат таом учун истеъмол қилинадиган маҳсулотлар классификациясига, **таомнинг ҳазм бўлиш механизмига, таом ҳазм бўлишида баъзи бир органларнинг ролига, истеъмол қилинадиган таом ҳажмига, ёшига, иқлим шароитига қараб овқатланиш, сувни истеъмол қилиш кетма-кетлиги** ва овқатланишнинг бошқа муаммолари бўйича илмий кузатишлар олиб боришган ва фикр – мулоҳазаларини ёзиб қолдиришган.

Ал – Фаробий таом ҳазм қилиш бўйича ўзининг мулоҳазасида жигарнинг аҳамиятига жуда ҳам катта эътибор берган. Унинг фикрича жигарнинг вазифаси тананинг барча қисмлари учун таомни тайёрлаб беришдан иборат; жигардан таом тана қисмларининг у ёки бу органига борадиган қон томирларига тушади. Ибн Сино ҳам таом ҳазм бўлиш жараёни бўйича ўз фикрини давом эттириб, ошқозонга тушган таом у ерда унинг ва бошқа органларнинг (жигар, талок, ёғ безлари, юрак) иссиқлиги таъсирида тўлиқ ҳазм бўлади деган. Унинг фикри бўйича таомнинг ҳазм бўлишида ўт катта аҳамиятга эга бўлиб, у биринчидан, кислота таъсирида ошқозонда таом чиқиш жойини мустаҳкамлайди; иккинчидан, уни қитиқлаб кўзғотиб, ошқозонда очлик сезгисини туғдиради ва шу сабабли иштаҳанинг очилишига олиб келади. Таомнинг ошқозонда бирламчи ҳазм бўлишида хилус ҳосил бўлади ва унинг суюқ қисми ошқозон ва ичаклардан томирлар бўйича ҳаракат қилиб бошлайди. Ибн Синонинг бу мулоҳазаларидан кўриниб турибдики, у Ал – Фаробийга нисбатан таомнинг ҳазм бўлиши бўйича анча прогрессив фикрлар берган. Бундан ташқари, Абу Али ибн Сино Марказий Осиё олимларидан **биринчи бўлиб, ўзининг диққат – эътиборини таомнинг ҳазм бўлишида оғиз бўшлиғи-нинг аҳамиятига қаратади.** Унинг фикрича таомнинг ҳазм бўлиши айнан оғиз бўшлиғида бошланади ва унда ажралиб чиқаётган сўлақларнинг аҳамияти жуда ҳам катта. Унинг бу фикрлари кейинчалик физиологик тадқиқотлар натижасида тўлиқ тасдиғини топди. Таом ҳазм бўлиш бўйича бошқа олим-ҳакамларнинг фикрлари Абу Али ибн Сино томонидан бойитилиб, унинг асарларида ўзининг тугалланган шаклини топган.

Шарқий тикланиш давридаги олим – ҳакамлар кишилар соғлом бўлиши учун қандай маҳсулотларни истеъмол қилиши тўғрисида ҳам илмий кузатишлар олиб боришган ва ўз билимлари ва тажрибаларига яраша овқатланиш бўйича қатор тавсиялар беришган. Ўз даврининг йирик олим-ҳакамларидан бири Маймонид ўзининг “Египет султониغا Моисей

Маймонид хати. Гигиеник масалаҳатлар” трактатида, (IX-X аср) таомларга фойдалилик нуқтаи назаридан тавсифлар берган. Унинг фикрига кўра таомларнинг организмга фойдалилиги энг аввало ишлов бериш (иссиқлик таъсирида) усулига боғлиқ бўлиб, энг фойдали озиқ – овқат маҳсулотларига хамиртурушсиз хамирдан пиширилган буғдой нони, улоқ, қўзичоқ, жўжа, товук, каптар гўштлири ва тухумнинг оқсил қисми, бадҳазм таомларга эса ҳар хил тоблаб пиширилган хамирли маҳсулотлар, хамиртурушли хамирдан пиширилган нон, қайнатилган буғдой киради. Шундай қилиб, Маймонид фикрига кўра таом сифатида ишлатиладиган озиқ-овқат маҳсулотларининг одам организми учун фойдалилигига уларни тайёрлаш усули салбий ёки ижобий таъсир кўрсатади.

Ал-Рази ҳам ўзининг “Озиқ-овқат маҳсулотларининг фойдалилиги тўғрисида китоб ва атоқли врач ва олимларнинг маслаҳатлари бўйича улар зарарлигининг олдини олиш йўллари” деган асарида турли нонларни истеъмол қилишнинг зарарлигини таҳлил қилиб, у оқ нонни қора нон, хамиртурушсиз ва хамиртурушли хамирдан тайёрланган нонни алмаштириб истеъмол қилишни тавсия қилади.

Ибн Сино Маймонид ва Ал - Фаробийлар фикрларини бойитиб, илгари суради ва соғлом кишилар учун организмни янада мустаҳкамлайдиган озиқ – овқат маҳсулотларини истеъмол қилишни тавсия қилади. У ўзининг “Тиббиёт фани қоидалари ” ва “Урджузе” асарларида бузоқча, қўзичоқ ва улоқларнинг гўштлирини, хас- чўпларидан тозаланган соғлом буғдой, табиатига тўғри келадиган ширинликларни, мевалардан эса жуда яхши пишган анжир мевасини, узум ва хурмони истеъмол қилишни тавсия қилган. Овқатланиш бўйича тавсиялар беришда олимлар ўша вақтда етиштириладиган маҳсулотлар ассортиментида келиб чиқишган, албатта.

Қариялар, яъни ёши улуғ кишилар, овқатланишига нафақат ўрат асарларда, қадим замонларда ҳам катта аҳамият беришган. Масалан, Маймонид қариялар учун, ични бўшатиш мақсадида, эрталаб оч қоринга асалли сувни тавсия қилган. Абу Али ибн Сино Маймонид фикрини тўлдириб, олға суради. У қариялар, ёшлигидагидек, кўп овқатни ҳазм қила олмайди, шунинг учун ҳам таомларни кам миқдорда, айниқса ёғли таомларни, истеъмол қилиш керак деган. Ибн Синонинг бу фикри бугунги кунда ҳам ўз актуаллигини йўқотгани йўқ. Бундан ташқари у қариялар учун кунига икки марта овқатланиш режимини тавсия қилган. Ибн Сино қариялар рационига нон, асал, сабзавот (ош лавлагиси, карам, петрушка, порей пиёзи, саримсоқпиёз) ва меваларни (анжир, олхўри), зайтун мойи, эчки сутини ҳамда узоқ сақланган қизил винони киритиш лозимлигини кўрсатиб ўтган.

Қанча миқдорда таом истеъмол қилиш керак? - деган савол нафақат қадим дунё, балки ўрта асрлар олим – ҳакамларининг барчасини ҳам безовта қилиб келган. Ат-Табари, Маймонид ва ибн Сино асарларида соғлиқни сақлаш учун таомнинг керакли миқдори тўғрисида кўп фикрлар

келтирилган. Жумладан, Ат-Табари таомнинг фақат уни зарурият туғилгандагина қабул қилишни тавсия қилган. Унинг фикрича, агар одам таом билан ҳаддан тўйинса, таом ҳазм бўлишининг бузилишига, ич қотишига, турли касалликларнинг келиб чиқишига, тез-тез эснашга, ошқозонда гулдур-гулдурларнинг пайдо бўлишига ва бошқа касалликларга олиб келади. Маймонид тўйиб овқатланишнинг салбий таъсири тўғрисида фикр юритиб, ўта тўйиб овқат еганда ошқозон таомни етарли даражада ҳазм қилаолмаслигини, унинг натижасида таом ҳазм қилувчи органларда оғриқларнинг янгидан бошланиши, улар ҳаракат қилиш қобилиятининг пасайиши ва таомнинг танага оғирлик ҳиссини туғдиришига сабаб бўлишини таъкидлаб ўтган.

Ибн Сино ҳам ошқозонни ўта тўлдирмасликни (таом билан) ва озгина иштаҳа қолганда, яъни таом истеъмол хоҳиши тўлиқ қондирилмасдан таом ейишни тўхтатишни тавсия қилган. Бундан ташқари Абу Али ибн Сино ҳар қандай таомни иштаҳа билан истеъмол қилиш керак деб тавсия берган. Унинг фикрича, иштаҳа нормал ҳолатининг ҳар қандай ўзгариши турли касалликларга олиб келиши мумкин. Таом ичида иштаҳани очадиган энг яхши маҳсулот, ибн Сино фикрига қараганда, сут ва сув ҳисобланади. Сут нафақат иштаҳани очади, тез ҳазм бўлади. Сув ҳам, худди сутдек, иштаҳани очади ва организмни мустаҳкамлайди.

Кўрсатилганлардан ташқари, Шарқий тикланиш даври олим-ҳакамларини бир вақтда қабул қилиниши керак бўлган таом миқдори, таомни қабул қилиш вақти ҳам қизиқтирган. Бу даврда асосан қадимий дунё ва қадимий Ҳиндистонда кенг тарқалган **кунига уч марта овқатланиш режимига** итоат қилинган: ушбу режим бўйича эрталабки нонушта енгил ва қуёш чиққандан 3 соатдан (соат 9 атрофида), тушлик эса 7 соатдан (соат 13 атрофида) кейин қабул қилиниши тавсия қилинган; кечқурунги нонушта иссиқ ва кўп миқдордаги қуюқ таомларни ўз ичига олган бўлиши ва кечқурунга яқин қабул қилиниши керак бўлган. Шарқий тикланиш давридаги 3 марта овқатланиш режими ва кунлик рационнинг асосий (миқдори бўйича) қисмини кечқурунги нонушта даврида истеъмол қилиш Марказий Осиё республикаларида бугунги кунда ҳам сақланиб келинмоқда.

Ўрта асрлар олимларининг таомларни истеъмол қилиш кетма-кетлиги ва баъзи бир маҳсулотларни бирга истеъмол қилмаслик тўғрисидаги фикрлари ҳам уларнинг овқатланиш муаммолари билан чуқур ва ҳар томонлама шуғулланганликларидан далолат беради. Масалан, Абу Али ибн Сино ҳар бир киши таом истеъмол қилиш учун маълум бир қоидаларга амал қилиши ва ўз соғлигини сақлайдиган киши унга итоат қилиши керак деган эди. Унинг фикрича, бундан ташқари, **қуюқ таомлардан кейин суюқлик ва тез ҳазм бўладиган суюқ таомни истеъмол қилишдан ўзини тийиш керак**. Худди шундай талаблар меваларни истеъмол қилишга ҳам қўйилган бўлган. Масалан, Маймонид ўзининг “Тигиеник маслаҳатлар” асарида узум, хурмо, бодринг, тарвуз ва

қовунларни тушликгача истеъмол қилишни ва улар хазм бўлмагунча бошқа маҳсулотлар билан аралаштирмасликни, анор, олма, шафтоли, апелсин каби меваларни эса тушликдан кейин ва кам миқдорда истеъмол қилишни маслаҳат берган.

Юқорида кўрсатилганлардан ташқари шарқий тикланиш даврининг олимлари сувнинг одам организми учун аҳамиятига ва уни ичиш қоидаларига ҳам катта эътибор беришган. Масалан, Ат-Табари ким овқатгача совуқ сув ичса, ориқлайди “ошқозонда олови учади”, ким таом истеъмол қилгандан кейин ичса, унинг танаси исийди ва шиллиқ миқдори кўпаяди деган. Ибн Сино **овқатдан кейин ичилган, оч қоринга тўйиб ичилган ва ҳаммомдан кейин оч қоринга ичилган сув зарарли** деб кўрсатиб ўтган.

Ҳозирги замон овқатланиш гигиенаси ва концепциясининг пойдеворини XVIII-XIX асрларда ижод қилган рус ва немис олимлари илмий ишларининг натижалари ташкил қилади. Уларнинг умумлаштирилиши ва таҳлил қилиниши ҳозирги замон оқилона (рационал) овқатланиш концепциясининг назариясини яратишга имкон берди.

Ушбу фанни оёққа турғизишда ва ривожлантиришда ватандошлармизнинг ҳам ҳиссаси жуда катта. Мамлакатимизнинг ҳозирги Бухоро вилояти ҳудудида бундан минг йил олдин яшаб ўтган ва ҳозирги вақтда бутун дунёга Авиценна номи билан машҳур Абу Али ибн Синонинг овқатланиш гигиенаси бўйича амалга оширган ишлари жуда ҳам салмоқли ва бугунги кунда ҳам ўз аҳамиятини йўқотмаган.

Овқатланишнинг фан сифатида пойдеворини қўйиш бўйича асосий илмий ишлар ўтган XIX асрда бошланган. Унда немис олимларининг ролини алоҳида таъкидлаб ўтиш ўринлидир. Масалан, ушбу асрнинг 40-йилларида немис кимёгари Ю. Либих (1803-1873) **биринчи бўлиб асосий озиқа моддаларнинг одам организми учун аҳамиятини ва уларнинг илмий асосланган таснифини** берди. Овқатланишнинг фан сифатида ривожланишида немис физиологи Карл Фойтнинг бажарган илмий ишларининг натижалари бебаҳодир. **Унинг моддалар алмашинуви ва меҳнат турига қараб овқатланиш, энергиянинг сарф бўлиши ҳамда организмнинг энергия ва озиқа моддаларига бўлган талабларини асослаш** тўғрисидаги илмий ишлари ҳозирги овқатланиш назариясининг фан сифатида шаклланишида ўта катта аҳамиятга эга бўлди. У биринчи бўлиб **организмнинг оксиллар, ёғлар ва углеводларга бўлган ўртacha меъёрини** белгилаб берди.

Энергия алмашинуви масалаларини ўрганишда чет эллик олимлардан Этуотер (1844-1907) ва Рубнерларнинг (1854-1932) ҳиссалари ҳам катта бўлди. Уларнинг илмий изланишлари натижасида оксил (4,1 ккал), углеводлар (4,1 ккал) ва ёғларнинг (9,3 ккал) энергия бериш қобилияти аниқланди.

Ҳар хил иқлим шароитларида модда ва энергия алмашинувининг илмий асосларини ишлаб чиқишда рус олимларидан И.М.Сеченов (1829-

1905) ва А.П.Доброславинларнинг (1842-1889) қўшган ҳиссалари ҳам катта. И.М.Сеченев моддалар алмашинуви ва озиқа моддаларининг бошқа шакллларга айланиши устида иш олиб борган бўлса, А.П.Доброславин ҳар хил иқлим шароитида аскарлар овқатланишининг ўзига хос бўлган хоссаларини ўрганди. Бошқа рус олимлари В.В.Пашутин (1845-1901) ва Ф.Ф.Эрисманлар (1842-1915) кам овқатланишда организмда келиб чиқадиган чекланишларни (салбий ўзгаришларни) ва ишчи-хизматчиларнинг ҳамда қишлоқ аҳолисининг овқатланиш тарзини ўрганиб чиқишди. XIX асрда яшаган ва ижод қилган бошқа рус олимларининг фанга қўшган ҳиссалари ҳам катта бўлди. Масалан, **Н.И.Лунин (1854-1937) витаминларни кашф этиш** ва уларнинг хоссаларини ўрганишга, А.М.Бутлеров (1828-1886) шакарларни, П.Н.Лашенков (1865-1925) стафилококклар интоксикациясини ўрганишга, И.И.Мечников (1845-1916) эса ачитилган сут маҳсулотлари технологиясини яратишга катта ҳисса қўшди.

Шуни алоҳида таъкидлаб ўтиш керакки, овқатланиш тўғрисидаги фаннинг ривожланишида рус физиологи И.П.Павловнинг олиб борган илмий-тадқиқот натижалари катта аҳамиятга эга бўлди. И.П.Павлов томонидан **шартли рефлексларнинг очилиши оқилона овқатланишнинг асосий тамойилларидан бирининг таърифини белгилашга имкон берди, яъни таом ҳар куни маълум бир белгиланган вақтларда қабул қилиниш тамойили асосланди.**

Айнан XX асрнинг ўрталарида аввал балласт деб ҳисобланиб келинган ўсимлик озиқ-овқат маҳсулотлари озиқа толаларининг (пектин моддалари, клетчатка ва ш.ў.) таомлар ҳазм қилиш органларининг меъёрида ишлашини таъминлашдаги роли исботланди. Ушбу асрнинг иккинчи ярмида Россия Федерациясининг ҳозирги Санкт-Петербург шаҳридаги биринчи тиббиёт институтининг профессори **З.М.Аграновский томонидан йўғон ичак микрофлорасининг ўта катта аҳамиятга эга бўлган физиологик ва биологик актив моддалар билан организмни қўшимча таъминлаш роли очилди.**

Ленинград савдо институтининг (ҳозирги Санкт-Петербург иқтисодиёт институти) профессори Н.И. Ковалев томонидан истеъмол таомларининг **таркибий қисмларини мувозанатлаштириш** (асосан аминокислоталар бўйича) методикаси ишлаб чиқилди.

Ўтган XIX ва XX асрларда овқатланиш соҳасида буюк кашфиётлар билан бир қаторда бундан олдин бошланган ишларни охирига етказиш ва олинган илмий маълумотларни қайта баҳолаш ҳамда овқатланиш бўйича энергия ва озиқа моддалари меъёрларини белгилаш устида ҳам ишлар олиб борилди. Бу ерда рус олимлари профессорлар М.Н.Шатерников, О.П.Молчанова, А.Э.Шарпенак ва бошқаларнинг овқатланиш гигиенаси фанининг ривожига қўшган ҳиссаларини алоҳида таъкидлаб ўтиш ўринли. М.Н.Шатерников раҳбарлигида овқатланиш тарзини ўрганиш ва овқатланиш меъёрларини исботлаш ишлари бошлаб юборилди. У

П.Н.Диатроптов билан бирга оқсилга бўлган талабнинг миллий меъёрларини ишлаб чиқди ва мамлакат аҳолиси учун ўртача овқатланиш меъёрларини таклиф қилди. М.Н.Шатерников бошлаган овқатланиш бўйича илмий ишлар профессор О.П.Молчанова раҳбарлигида Овқатланиш илмий-тадқиқот институт олимлари томонидан давом этказилди. Унинг раҳбарлигида олинган ғоят катта экспериментал маълумотлар **аҳоли гуруҳларининг ёшига, жинсига, меҳнат интенсивлигига ва яшаш иқлим шароитларига қараб, энергияга ва озиқа моддаларига бўлган талаб-меъёрларини исботлашга ҳамда кимёвий таркиби бўйича мувозанатлаштирилган таомлар истеъмол қилиш тамойилларини** ишлаб чиқишга имкон берди. Шундай қилиб, бугунги кунда аҳолининг оқилона овқатланишини ташкил қилиш бўйича илмий асослар ва меъёрий хужжатлар яратилган.

Юқорида таъкидлаб ўтилган илмий маълумотлар натижалари оқилона овқатланиш тушунчасининг моҳиятини тўлиқ очиб беришга имкон беради. Демак, **оқилона овқатланиш деганда, кимёвий таркиби (оқсиллар ва аминокислоталар, ёғлар ва ёғ кислоталари, углеводлар, витаминлар ва минерал моддалар миқдорлари) ва энергетик қиймати бўйича ёшини, жинсини, меҳнат фаолияти турини ва иқлим шароитини ҳисобга олган ҳолда расмий равишда тасдиқланган меъёрларга мос ёки унга яқин келадиган таомларни куннинг маълум бир соатларида белгиланган вақтларда истеъмол қилиб туриш тушунилади.** Овқатланишда таомни ютишдан олдин уни тиш билан майда қилиб эзиш ҳамда таом истеъмол қилиш вақтида бошқа нарсалар билан, масалан, газета ўқиш, гаплашиш, бир нарсани ёзиш ва ҳакоза, диққатни бўлмаслик керак. Таом қанча майда чайналса, ферментлар билан шунча яхши аралашади. Яхши майдаланган таомни ферментлар тез парчалайди. Таом қанча тез парчаланса, унинг кимёвий моддалари шунча кўп қонга сингилади, яъни организм таомлар таркибидан самарали фойдаланади. Таом истеъмол қилиш даврида инсон диққати қанча кўп бўлинса, ошқозон - ичак безлари сўлакларининг ажралиб чиқиш интенсивлиги шунча пасаяди ва натижада истеъмол қилинган таомнинг организм томонидан ўзлаштирилиши қийинлашади.

Айтиш жоизки, Республикамизда мазкур соҳа ва фан тараққиётида эришилган ютуқлар ҳамда бу борада олиб борилаётган илмий изланишлар натижаларини доимий равишда таълим жараёнига жорий этиш яъни инновация масалаларига катта эътибор қаратилмоқда.

Д.А.Кадырова – доцент ТашИИТ, к.э.н.,
З.О.Каюмов – студент бакалавриата ТашИИТ

НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ ИНВЕСТИЦИОННОГО ПРОЦЕССА АО «УЗБЕКИСТОН ТЕМИР ЙУЛЛАРИ» В 2016 ГОДУ

На мировом и отечественном рынках особую актуальность сегодня приобретают задачи ускоренного обновления и модернизации отечественного производства и экономики. Действенным инструментом структурных преобразований приоритетных отраслей экономики республики выступает государственная политика по привлечению иностранных инвестиций. Инвестиции являются двигателем экономики, обеспечивающим движение вперед.

Важным фактором инвестиционного климата в республике является наличие макроэкономической стабильности, системы финансово-экономических стимулов и льгот для иностранных инвесторов, которая ориентирована на стимулирование иностранных инвестиций в производственную сферу, особенно в отрасли и производства, обладающие большим экспортным потенциалом.

Главными этапами инвестирования являются: преобразование ресурсов в капитальные затраты, то есть процесс трансформации инвестиций в конкретные объекты инвестиционной деятельности; превращение вложенных средств в прирост капитальной стоимости, что характеризует конечное потребление инвестиций и получение новой потребительской стоимости; прирост капитальной стоимости в форме прибыли, т.е. реализуется конечная цель инвестирования.

Привлечение и эффективное использование иностранных инвестиций в экономику Узбекистана является одним из направлений взаимовыгодного экономического сотрудничества между странами. Уникальность инновационного процесса состоит в том, что он объединяет науку, технику, экономику, предпринимательство, управление и простирается от зарождения научной идеи до ее коммерческой реализации, охватывая при этом весь комплекс отношений: производства, обмена и потребления полученного в результате этого процесса новшества. С помощью иностранных инвестиций можно реально улучшить производственную структуру экономики, создать новые высокотехнологические производства, модернизировать основные фонды и технически перевооружить многие предприятия, подготовить специалистов и рабочих, внедрить передовые достижения менеджмента, маркетинга и ноу-хау, рынок наполнить внутренними качественными товарами отечественного производства с одновременным увеличением объемов экспорта в зарубежные страны.

Исключительно важная роль в реализации этих задач принадлежит выполнению Инвестиционной программы на 2016 год как важнейшего

Рахматов Б.Б.	Ўзбекистонда туризм индустрияси ривожланиш тенденциялари	41
Худайбердиев Н.У.	Туристик-меҳмонхона мажмуаларида асосий воситалардан самарали фойдаланиш йўллари	43
Амонов А. А., Мусаев М.Т.	Маҳаллий хомашё асосида қурилиш материалларини ишлаб чиқариш	47
Янгибоев Д.Ғ., Садаев Н.Ч.	Фермер хўжаликларига хизмат кўрсатувчи инфратузилмалар фаолиятини такомиллаштириш йўллари	50
Инобатов А.Б.	Фермер хўжаликларига хизмат кўрсатиш соҳасини ривожлантириш имкониятлари	54
Шукуров И.Х., Болбеков М.А., Қаҳҳоров Ж.А., Холиқулова Д.	Аҳоли ҳаёт даражасини яхшиланишида оқилона овқатланишнинг аҳамияти ва ривожланиш босқичлари	57
Кадырова Д.А., Каюмов З.О.	Некоторые аспекты инвестиционного процесса АО «Узбекистон Темир Йуллари» в 2016 году	64
Рахимов З.О., Ниматов И.Х., Юлдашев Т.А.	Управления качеством в гостиничных предприятиях	66
Abduraximov S., Fayziyeva A.	Turizm xizmat ko'rsatish sohasida kadrlar raqobatbardoshligini oshirish yo'llari	70
Fozilova S.S., Fayziyeva Z. A., Sultonova N. O`.	Turizm da milliy marketing axborot tizimi va reklamanning tutgan o'rnini	73
Sadriev O.X., Shermatov M.M.	Importance of Various Foreign Languages for the Hospitality Industry	76
Sultonova N., Amriddinov F.	Turizm xizmatlarida kechayotgan globalashuv jarayonlari va ularda olib borilayotgan marketing tadqiqotlari	78
Hamidova N.Z., Xazratov J.M.	O'zbekistonda 2012-2016 yillarda xizmat ko'rsatish sohasini rivojlantirish dasturi haqida	81
Ниматов И.Х., Мустафаева Н.Н.	Проблемы и тенденции управления персоналом в гостиничных организациях города Самарканда	83
Shirinov U.A., Qahhorov R.	Telefon xizmatlarini buxgalteriya hisobi ob'ekti sifatidagi o'rnini	86
Muhiddinov R. Sh., Xolmamatov D.X.	Turmahsulot assortimentini shakllantirishning marketing texnologiyalari	89