



ISSN 2091-5187

СЕРВИС

№4

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ
ЖУРНАЛ

2025



СЕРВИС

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ ЖУРНАЛ 2025 йил, 4-сони

Муассис: Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти

Ўзбекистон Матбуот ва ахборот агентлиги томонидан 2008 йил 31 декабрда
0561-рақам билан рўйхатга олинган.

ЎзР ОАК Риёсатининг 19.03.2017 й., 239/5-сонли қарори билан эътироф этилган

**Тахририят ижодий
жамоаси:**

Бош муҳаррир:

и.ф.д., проф. М.Э.Пўлатов

Бош муҳаррир

ўринбосари:

и.ф.н., проф. Д.Х.Асланова

Масъул котиб:

и.ф.д., проф. М.Қ.Пардаев

Муҳаррирлар:

и.ф.д., доцент Ф.А.Сафаров

PhD, доцент И.М.Пардаева

PhD, И.Ш.Эрназарова

Техник муҳаррир:

и.ф.н., проф. А.Н.Холиқулов

Корректор:

PhD, доц. С.А.Бабаназарова

Саҳифаловчи:

PhD Х.Н.Очилова

1 йилда 4 маротаба

чоп этилади.

Ўзбекистон худудида

тарқатилади.

Тахририят манзили:

140100, Самарқанд шаҳар,

Амир Темур кўчаси, 9-уй,

тел.: +998(66)233-28-38,

+998(97)913-74-40

факс: +998(366)231-12-53

эл.почта:

samisiservis@mail.ru

Тахририят кенгаши раиси:

М.Э.Пўлатов – Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти ректори, и.ф.д., профессор

Тахририят кенгаши раиси ўринбосари:

Д.Х.Асланова – СамИСИ илмий ишлар ва инновациялар бўйича проректори, и.ф.н., профессор

Тахрир кенгаши аъзолари:

Б.А.Бегалов – Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Статистика агентлиги директори, и.ф.д., профессор

М.Қ.Пардаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.К.Ғоибназаров – и.ф.д., профессор.

М.М.Мухаммедов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Д.Р.Зайналов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

О.М.Муртазаев – ТДИУ СФ директори, и.ф.д., проф.

М.Р.Болтабаев – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Р.Х.Эргашев – ҚарМИИ профессори, и.ф.д.

И.С.Тўхлиев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

К.Б.Уразов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Қ.Ж.Мирзаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.И.Исроилов – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Г.М.Шодиева – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.Абдукаримов – СамИСИ профессори, и.ф.н.

Р.Қобилов – Самарқанд вилояти ҳокими ўринбосари

С.Н.Тошназаров – СамИСИ профессори, и.ф.д.

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

А.Бектемиров – СамИСИ профессори, и.ф.д.

О.М.Пардаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

М.Т.Алимова – СамИСИ профессори, и.ф.д.

З.Дж. Адилова – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Ш.О.Қувондиқов – СамИСИ профессори в.б., иқтисод фанлари доктори

Л.Н.Халикова – СамИСИ профессори, DSc

Ф.А.Сафаров – СамИСИ доценти, DSc

А.М.Каримова – СамИСИ профессори в.б., DSc

И.Б.Маттиев – СамИСИ профессори, DSc

МУНДАРИЖА:

НАЗАРИЯ ВА МЕТОДОЛОГИЯ	
Саидахрор Саидахмедович Фуломов, Мамаюнус Қаршибоевич Пардаев, Мунаввархон Хаётовна Мухитдинова, Дилшод Субонкулович Пардаев Таълим сифати ва самарадорлигини оширишга қаратилган сунъий интеллектдан Янги Ўзбекистонни шакллантиришда фойдаланиш имкониятлари	5
Умар Худайбердиев Ўзаро манфаатли ҳамкорлик – иқтисодий ривожланишнинг муҳим омили	11
Соҳибназар Каримов “Авесто” жамият тараққиётининг иқтисодий мезонлари ҳақида	14
РАҚАМЛИ ВА ИННОВАЦИОН ИҚТИСОДИЁТ	
Abdumalik Bektemirov Яшил иқтисодиёт шароитида инсон капитални ривожлантириш: стратегик ёндашувлар ва барқарор ўсиш омиллари	19
Fazilat Esirgarpovna Jomonqulova, Nodir Rasulovich Zaynalov, Shohrux Djurabekovich Abdurasulov Korxonaning ERP axborot tizimini yaratishda xavfsizlik elementlari haqida	22
Мохигул Эркиновна Ахтамова Управление информационно-экономических систем цифровизации бизнеса и перспективы её развития в Республике Узбекистан	26
Abdumalik Bektemirov, Bekzod Muxiddin o‘g‘li Abduvaliyev Qurilishda investitsion va innovatsion faollikni oshirishning dolzarb masalalari	31
Қаюм Ҳамраевич Собиров Табиий қор-ёмғир суви ресурсидан оқилона фойдаланиш орқали мамлакатни сув танқислигидан сақлаб қолиш омиллари	34
Ashur Ali Rustam o‘g‘li Latipov, Abdulxofiz Jamshid o‘g‘li Hamrayev Sun‘iy intellekt yordamida xodimlarning mehnat samaradorligini monitoring qilish	42
Дилрабо Шермоновна Тухтамишева Рақамли технологиялар ёрдамида таълим муассасаларида ўқув сифатини юксалтириш йўналишлари	46
САНОАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ	
Рузибой Нормакматов, Уктам Абдуғани ўғли Абдурайимов Озиқ-овқат маҳсулотларида кофеин миқдори, аҳамияти ҳамда хусусиятлари	51
Фарида Абдухалимовна Ахмеджанова Структурные особенности тканей как фактор формирования потребительских свойств текстильных изделий	54
Jamshidjon Sadullaevich Urazov Improving economic partnerships in the dairy value chain	59
Ruziboy Normaxmatov, Akram Gafurov, Oqila Satimbayeva, Xurmo – makro va mikroelementlarga boy mujizaviy mevadir	62
ТАДБИРКОРЛИК, МЕХНАТ, БАНДЛИК ВА КАМБАҒАЛЛИКНИ ҚИСҚАРТИРИШ	
Rustam Tohir o‘g‘li Murodov, Pхom Achilovich Usmonov Qurilish obyektlarini loyihalashtirish jarayonining xususiyatlari	65
ХИЗМАТ КўРСАТИШ ВА СЕРВИС	
Обид Мамаюнусович Пардаев Коммунал хизматлар самарадорлигини оширишга таъсир этувчи омиллар ва уларни аниқлаш йўллари	69

<p style="text-align: right;">J.Urazov</p> <p style="text-align: center;">Sut mahsulotlari qiymat zanjirida iqtisodiy hamkorlikni takomillashtirish</p> <p>Annotatsiya. Sut mahsulotlari ishlab chiqarish zanjiri bir nechta o‘zaro bog‘liq subyektlarni - xom ashyo yetkazib beruvchilari va sut ishlab chiqaruvchilardan tortib, qayta ishlovchilar, distribyutorlar va chakana sotuvchilarga qadar - o‘z ichiga oladi, ularning muvofiqlashtirilgan o‘zaro ta’siri sektorning umumiy samaradorligi va rentabelligini belgilaydi. Ushbu maqola subyektlar o‘rtasida o‘zaro manfaatli iqtisodiy hamkorlikni tashkil etish mexanizmini o‘rganadi. Uning maqsadi qiymatni birgalikda yaratish, xarajatlarni optimallashtirish va zanjir bo‘ylab foydani adolatli taqsimlashni rag‘batlantiradigan integratsiyalashgan tizimni ishlab chiqishdir.</p> <p>Kalit so‘zlar: sut mahsulotlari ishlab chiqarish zanjiri, iqtisodiy hamkorlik, qiymat zanjiri integratsiyasi, hamkorlik, sheriklik mexanizmi, barqaror qishloq xo‘jaligi, ta’minot zanjirini muvofiqlashtirish, foyda.</p>	<p style="text-align: right;">Ж.Уразов</p> <p style="text-align: center;">Улучшение экономического сотрудничества в цепочке создания стоимости молочной продукции</p> <p>Аннотация. Цепочка производства молочной продукции включает в себя ряд взаимозависимых субъектов – от поставщиков сырья и производителей молока до переработчиков, дистрибьюторов и розничных продавцов, – чье скоординированное взаимодействие определяет общую эффективность и рентабельность сектора. В данной статье рассматривается механизм организации взаимовыгодного экономического сотрудничества между этими субъектами. Целью статьи является разработка интегрированной системы, способствующей совместному созданию стоимости, оптимизации затрат и справедливому распределению прибыли по всей цепочке.</p> <p>Ключевые слова: цепочка производства молочной продукции, экономическое сотрудничество, интеграция цепочки создания стоимости, сотрудничество, механизм партнерства, устойчивое сельское хозяйство, координация цепочки поставок, взаимная выгода.</p>
---	--

Ruziboy Normaxmatov – Samarqand iqtisodiyot va servis intitutituti professori, t.f.d.,

Akram Gafurov – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti katta o‘qituvchisi,

Oqila Satimbayeva – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti I-bosqich magistranti

XURMO – MAKRO VA MIKROELEMENTLARGA BOY MO‘JIZAVIY MEVADIR

<p>Annotatsiya. Mazkur maqolada Respublikamizning Surxondaryo viloyati Qiziriq tumani Bandixon tajriba stansiyasi bog‘larida va Farg‘ona viloyati Quva tumanlarining tabiiy iqlim sharoitida yetishtirilgan xurmoning Xiyakume va Zendji-maru navlarining mevalari sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash asosida olingan natijalari keltirilgan, xurmo mevasining tarkibida uchraydigan makro_ va mikroelementlari profilaktik maqsadlarda inson sog‘ligini saqlashda foydalanish mumkinligi tahlillar bilan isbotlab berilgan.</p> <p>Kalit so‘zlar: xurmo, meva, iqlim, tabiiy, tajriba, stansiya, pomologik nav, makroelement, microelement, profilaktik vosita.</p>
--

Kirish. O‘zbekiston Respublikasida so‘ngi yillarda subtropik meva bog‘lari maydonini kengaytirishga alohida e‘tibor qaratilmoqda. Bu esa O‘zbekistonda aholini subtropik mevalar bilan ta‘minlashni yaxshilashga olib kelmoqda. Mamlakatimizning tabiiy-iqlim sharoiti anor, xurmo, limon kabi subtropik mevalarni yetishtirishga ham qulay ekanligi o‘z isbotini topgan masalalardan hisoblanadi. Shu sababli ham bunday mevalar ishlab chiqarishni ko‘paytirishga ham alohida e‘tibor berilmoqda. Fikrimizning dalili sifatida O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 19-fevral 2020-yilda qabul qilingan “Limonchilik tarmog‘ini yanada rivojlantirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi (1) va O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Maxkamasining 2-yanvar 2025-yildagi “Respublikada limonchilik sohasini qo‘llab-quvvatlash bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi (2) qarorlarini keltirish mumkin.

Respublikamizda subtropik mevalar yetishtirishda xurmoning ham alohida o‘rni bor. Ayniqsa, so‘ngi yillarda aholining o‘zining shaxsiy tomorqa xo‘jaliklarida xurmo daraxtini ekib undan mo‘l hosil olayotganliklari diqqatga sazovordir.

Qur‘oni Karim oyatlarida xurmo mevasi jannatning ne‘matlaridan biri ekanligi aytib ulug‘lanadi (“Ar-rahmon”surasi, 68-oyat). Ushbu jannatiy meva tekshirib ko‘rilganda, uning juda ko‘p shifobaxshlik xususiyatlari borligi aytilgan. Xurmoning ajoyib xususiyatlari kun sayin kashf etilmoqda va u dori hamda ovqat sifatida ishlatilmoqda.

Xurmoning mo'jizaviy meva ekanligi Qur'oni Karimning “Maryam” (Iso Payg'ambarning onasi) surasida shunday bayon qilingan: “Bas, to'lg'oq dardi uni bir xurmo daraxti tubiga olib bordi va u dedi: “Qani edi, mana shundan (tug'ushdan) oldin o'lib, butunlay unutilib ketsam”. Shunda (xurmo daraxtining) ostidan (Jabroil) nido qildi: G'amgin bo'lma, Robbing (oyoq) ostingdan bir ariq oqizib qo'ydi (manashu quirib qolgan) xurmo shoxini silkitgin, toki u (Mening qudratim bilan) senga yangi xurmo mevalarini to'ksin"! Bas, yeb- ichgin va shod bo'lg'in!...” (“Maryam” surasi 23-26 oyatlar). Allohning Maryamga bu mevani yeyishni tavsiya qilishida buyuk donolik mavjud. Xurmo homilador va endigina ko'zi yorigan ayollar uchun juda muhim va sifatli taomdir. Bu keng e'tirof etilgan ilmiy haqiqatdir. Maryamga uning ko'zi yorishi oson kechishi uchun buning mohiyatini tushinish uqtiriladi.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Mamlakatimizda mevalarning, xususan subtropik mevalarning, ozuqaviy va biologik qiymatini aniqlash bo'yicha bir qator ilmiy-tadqiqot ishlari bajarilgan. Masalan, bu borada ilmiy ishlar bajargan tadqiqotchilar qatoriga akademik M. Mirzaev nomidagi O'zbekiston bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot instituti va uning filyallari, tajriba stansiyalari ilmiy xodimlari, Toshkent agrar universiteti professor-o'qituvchilari, shuningdek, sobiq Samarqand kooperativ instituti “Oziq-ovqat tovarshunosligi” kafedrasida professor-o'qituvchilari Z. V. Korobkina, A.V. Nacvin, P. N. Kruglyakov, V. C. Kapul, R. Normaxmatovlar hisoblanadi. Bu sohada Rossiya Federatsiyasida ilmiy tadqiqot ishlarini bajargan olimlar qatoriga F. V. Serevitinov, L.V. Metlicskiy, V. T. Speranskiy, A. A. Kolesnik, M. N. Juravleva, M. A. Nukalaeva, L. T. Yelizarova va boshqalarni kiritish mumkin.

Tadqiqot metodologiyasi. Olib borilgan izlanishlar natijasida xurmo mevasining Xiyakume va Zendji-maru pomologik navlari fizik-kimyoviy tahlili natijasida makro_ va mikroelementlarning qiyosiy tahlili keltirilgan

Tahlil va natijalar. Tadqiqot uchun olingan xurmo mevasi tarkibida bo'lgan makro _ va mikroelementlar miqdori “Saturn”spektrofotometrida atom-absorbtsion usulidan foydalanib aniqlandi. Namunalar 350-400⁰ C haroratda quruq va ho'l usullar (konsentrlangan nitrat kislotasi) bilan kulga aylantirildi.

Respublikamizda xurmoning biologiyasi, yetishtirish agrotexnologiyalari yaxshi o'rganilgan bo'lsada, xurmo mevasining kimyoviy tarkibi shifobaxshilik xususiyatlari ayniqsa undagi makro _ va mikroelementlar miqdori haqidagi ma'lumotlar juda kam. Shu sababli biz Respublikamizning Surxondaryo viloyati Qiziriq tumani Bandixon tajriba stansiyasi bog'larida va Farg'ona viloyati Quva tumanida yetishtirilgan xurmoning Xiyakume va Zendji-maru pomologik navlari mevasining makro _ va mikroelementlar tarkibini o'rgandik. Tadqiqot natijalari 1-jadval ma'lumotlarida keltirilgan.

1-jadval.

Xurmo mevalarining makro _ va mikroelementlar tarkibi

Pomologik nav	Xurmo etishtirilgan hudud	Miqdori								
		mg/100g					mkg/100g			
		K	Na	Ca	Mg	Cu	Zn	Fe	Mn	I
Xiyakume	Bandixon	256	28,70	3,60	14,9	37	88	656	135	23,9
	Farg'ona	173	6,30	2,70	34,0	37	93	266	37	21,7
Zendji-maru	Bandixon	197	13,50	4,40	69,7	41	97	618	156	20,8
	Farg'ona	193	7,40	2,30	193,0	34	80	1064	31	26,6

1-jadval ma'lumotlari tahlili shundan dalolat beradiki, xurmoning pomogogik navlari va xurmo yetishtirilayotgan hududlarning tuproq iqlim sharoiti mevalarda ayrim mineral elementlarning to'planishiga katta ta'sir ko'rsatadi. Masalan, kaliy, kalsiy, mis, rux elementlarining miqdori xurmada, boshqa elementlarga qaraganda bir muncha barqaror ekanligi aniqlandi. Lekin tadqiqot olib borilgan navlar natriy, temir, ayniqsa, magniy miqdori bo'yicha bir-biridan katta darajada farq qilishi ma'lum bo'ldi. Masalan, Surxandaryo viloyatining Bandixan zonasida yetishtirilgan xurmoning Xiyakume navida natriy elementining miqdori 28,70 mg/100g ni tashkil etgan. bo'lsa, bu ko'rsatkich Farg'ona vodiysida yetishtirilgan xurmoning aynan shu navida esa qariyb 4,5 marta kam, yani 6,30 mg/100g ni tashkil etadi.

Tadqiqot o'tkazilgan navlardan Farg'ona vodiysida yetishtirilgan xurmoning Zendji-maru

navi temir elementiga eng boy ekanligi aniqlandi. Masalan, agar xurmoning Farg‘ona vodiysida yetishtirilgan Zendji-maru navining mevasida temir miqdori Surxondaryoning Bandixon hududida yetishtirilgan xurmo mevalariga qaraganda qariyb 2 marta ko‘p, yani 1064 mkg/100g ni tashkil etadi. Shuningdek, Bandixon hududida yetishtirilgan xurmoning Xiyakuma va Zendji-maru navlari ham Farg‘ona vodiysida yetishtirilgan xurmo mevasiga qaraganda marganesga 4-6 marta boyroq ekanligi ham aniqlandi.

Ilmiy manbalardan shu narsa ma’lum bo‘ldiki, xurmo mevasi boshqa meva turlariga nisbatan yo‘d mikroelementiga boyligi bilan ajralib turadi. Bizning tadqiqot ishlarimiz natijasi ham aynan shu qonuniyatni tasdiqlaydi. Shuni alohida qayd etish lozimki, O‘zbekistonda yetishtiriladigan don, sabzavot va mevalar tarkibida yodning miqdori juda kam, yani 100grammda 5-8 mkg bo‘lishi ilmiy manbalarda qayd etiladi. Bizning tadqiqot ishlarimizning natijasi bo‘yicha o‘rganilgan xurmo mevalari tarkibida yod miqdori navi va yetishtirilishi sharoitlariga qarab 20,8 mkg/100g dan to 26,6 mkg/100g ni tashkil etadi. Bu esa xurmo mevasi boshqa mevalarga qaraganda 4-5 barobar yod mikroelementiga boy ekanligidan dalolat beradi.

Xulosa va takliflar. Olingan natijalarni umumlashtirib quyidagi xulosalarni qilish mumkin.

1. Xurmo mevasi kaliy, natriy, magniy, kalsiy kabi makroelementlarning qo‘shimcha manbai bo‘lib xizmat qilishi mumkin.

2. Xurmo mevasi yod elementiga boyligi uchun yod profilaktikasida muhim manba bo‘lib xizmat qiladi.

3. Xurmo mevasi temir moddasiga boyligi uchun temir yetishmovchiligida ham profilaktik vosita sifatida xizmat qilishi mumkin.

4. Sog‘ligiga befarq bo‘lmagan har bir kishi o‘z ratsionida doimiy ravishda meva sabzavotlar bo‘lishiga erishishi maqsadga muvofiq hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 19-dekabr 2020 yildagi “Limonchilik tarmog‘ini yanada rivojlantirishiga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi qarori

2. O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2-aprel 2025-yildagi “Respublikada limonchilik sohasini qo‘llab-quvvatlash bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi qarori.

3. Qur‘oni Karim (Ma‘nolarining tarjima va tafsiri).Qayta ishlangan 7-nashri.Toshkent. O‘zbekiston matbuot va axborot agentligining G‘ofur G‘ulom nomidagi nashriyot-matbaa ijodiy uyi, 2016, 531-bet.

<p style="text-align: center;">Р.Нормакматов, А.Гафуров, О.Сатимбаева</p> <p style="text-align: center;">Хурма – чудодейственный фрукт, богатый макро- и микроэлементами</p> <p>Аннотация. В данной статье представлены результаты, полученные на основе определения качественных показателей плодов фиников сортов Хиякуме и Зенджи-мару, выращиваемых в садах Бандихонской опытной станции Кизирикского района Сурхандарьинской области и в естественно-климатических условиях Кувинского района Ферганской области Республики Узбекистан. Сделан вывод о том, что макро- и микроэлементы, содержащиеся в составе плодов фиников, могут быть использованы в профилактических целях для поддержания здоровья человека.</p> <p>Ключевые слова: финики, плоды, климат, природный, эксперимент, станция, помологический сорт, макроэлемент, микроэлемент, профилактическое средство.</p>	<p style="text-align: center;">R.Normakhmatov, A.Gafurov, O.Satimbaeva</p> <p style="text-align: center;">Persimmon is a miraculous fruit rich in macro- and microelements</p> <p>Abstract. This article presents the results obtained by determining the quality indicators of the Hyakume and Zenji-maru date varieties grown in the orchards of the Bandikhon Experimental Station in the Kyzylryk District of the Surkhandarya region and in the natural climatic conditions of the Kuva district of the Fergana region of the Republic of Uzbekistan. It is concluded that the macro- and microelements contained in dates can be used for preventative purposes to maintain human health.</p> <p>Keywords: dates, fruits, climate, natural, experiment, station, pomological variety, macroelement, microelement, preventative measure.</p>
--	---

ISSN 2091-5187

☞ “СЕРВИС” ☞

Журнал Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти таҳририят
бўлимида нашрга тайёрланди.

10.12.2025 йилда теришга берилди. 16.12.2025 йилда босишга рухсат этилди.
Офсет босма қоғози. Қоғоз бичими 60x84^{1/8}. “Times” гарнитураси. Офсет
босма усули. Шартли босма табоғи 14,6. Ҳисоб-нашриёт
табоғи 13,75. Адади 100 нусха. Буюртма № 0143А/25

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институтининг
матбаа бўлимида чоп этилди.
Лицензия № 025316.
Реестр № Х-119112.

Манзил: Самарқанд шаҳри, Шохрух кўчаси, 60-уй.

© Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, 2025.