



OZIQ-OVQAT SANOATI KORXONALARIDA ISHLAB CHIQRISH SALOHIYATINI BOSHQARISH VA ISHLAB CHIQRISH XAVFSIZLIGINI TA'MINLASHDAGI MAVJUD MUAMMOLAR

PhD **Gulmatov Sunnatillo**

Shahrisabz davlat pedagogika instituti

ORCID: 0009-0002-4643-0017

gulmatovsunnatillo7@gmail.com

Annotatsiya. Mazkur maqolada oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning nazariy-uslubiy jihatlari tadqiq etilgan. Tadqiqot davomida ishlab chiqarish salohiyati tushunchasining iqtisodiy mohiyati, uning tarkibiy elementlari, shakllanish va rivojlanish omillari hamda boshqaruv mexanizmlari bo'yicha xorijiy va mahalliy olimlarning ilmiy qarashlari tizimli tahlil qilingan. Ishlab chiqarish salohiyatiga nisbatan mavjud nazariy yondashuvlarning qiyosiy tahlili asosida mualliflik ta'rifi taklif etilgan hamda mazkur kategoriyani moddiy-texnika, mehnat, moliyaviy, innovatsion, intellektual va raqamli tarkibiy qismlardan tashkil topgan kompleks tizim ekanligi asoslangan. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini baholash va boshqarishning ilmiy asoslangan mexanizmlarini takomillashtirish mamlakat oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, import o'rnini bosuvchi mahsulotlar ishlab chiqarishni kengaytirish hamda eksport salohiyatini oshirishning muhim sharti ekanligi asoslab berilgan. Tadqiqot natijalari va ishlab chiqilgan takliflar oziq-ovqat sanoati korxonalarida strategik boshqaruv tizimini takomillashtirish hamda ishlab chiqarish samaradorligini oshirish bo'yicha takliflar ishlab chiqilgan.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat sanoati, ishlab chiqarish salohiyati, ishlab chiqarish quvvati, ishlab chiqarish resurslari, resurslarga asoslangan yondashuv, raqobatbardoshlik, innovatsion salohiyat, intellektual kapital, inson kapitali, strategik boshqaruv, iqtisodiy samaradorlik, qiymat zanjiri, korxonalar boshqaruvi, ishlab chiqarish samaradorligi, oziq-ovqat xavfsizligi.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ МОЩНОСТЯМИ И ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

PhD **Гулматов Суннатилло**

Шахрисабзский государственный педагогический институт

Аннотация. В данной статье исследуются теоретические и методологические аспекты управления производственным потенциалом на предприятиях пищевой промышленности. В ходе исследования был проведен системный анализ экономической сущности понятия производственного потенциала, его структурных элементов, факторов формирования и развития и научных взглядов зарубежных и отечественных ученых на механизмы управления. На основе сравнительного анализа существующих теоретических подходов к производственному потенциалу было предложено определение авторства, основанное на том факте, что данная категория представляет собой сложную систему, состоящую из материально-технической, трудовой,

финансовой, инновационной, интеллектуальной и цифровой составляющих. Она основана на том факте, что совершенствование научно обоснованных механизмов оценки и управления производственным потенциалом на предприятиях пищевой промышленности является важным условием обеспечения безопасности продуктов питания в стране, расширения производства импортозамещающих товаров и повышения экспортного потенциала. Результаты исследования и разработанные предложения были направлены на совершенствование системы стратегического управления на предприятиях пищевой промышленности, а также на повышение эффективности производства.

Ключевые слова: пищевая промышленность, производственный потенциал, производственные мощности, производственные ресурсы, ресурсно-ориентированный подход, конкурентоспособность, инновационный потенциал, интеллектуальный капитал, человеческий капитал, стратегическое управление, экономическая эффективность, цепочка создания стоимости, управление предприятием, эффективность производства, продовольственная безопасность.

CURRENT CHALLENGES IN MANAGING PRODUCTION CAPACITY AND ENSURING PRODUCTION SAFETY AT FOOD INDUSTRY ENTERPRISES

PhD **Gulmatov Sunnatillo**

Shahrisabz State Pedagogical Institute

Abstract. *In this article, theoretical and methodological aspects of the management of production potential at enterprises of the food industry are studied. During the study, a systematic analysis of the economic essence of the concept of production potential, its structural elements, factors of formation and development and the scientific views of foreign and domestic scientists on management mechanisms was carried out. Based on a comparative analysis of existing theoretical approaches to production potential, the definition of authorship was proposed and based on the fact that this category is a complex system consisting of material and technical, labor, financial, innovation, intellectual and digital components. It is based on the fact that the improvement of scientifically based mechanisms for assessing and managing production potential at enterprises of the food industry is an important condition for ensuring the safety of the country's food, expanding the production of import substitutes and increasing export potential. The results of the study and the developed proposals were developed to improve the strategic management system at enterprises of the food industry, as well as to improve production efficiency.*

Keywords: *food industry, production potential, production capacity, production resources, resource-based approach, competitiveness, innovation potential, intellectual capital, human capital, strategic management, economic efficiency, value chain, enterprise management, production efficiency, food security.*

Kirish.

Bugungi kunda jahon iqtisodiyotining barqaror rivojlanishi va aholining turmush darajasini oshirishda oziq-ovqat sanoati muhim strategik tarmoqlardan biri hisoblanadi. Mazkur tarmoq nafaqat aholini sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash, balki mamlakat iqtisodiy xavfsizligini mustahkamlash, eksport salohiyatini oshirish va sanoat tarmoqlari o'rtasidagi kooperatsiya aloqalarini rivojlantirishda ham muhim ahamiyat kasb etadi. Birlashgan Millatlar Tashkiloti va Oziq-ovqat hamda qishloq xo'jaligi tashkiloti (FAO) ma'lumotlariga ko'ra, XXI asrning o'rtalariga kelib dunyo aholisi soni sezilarli darajada ortishi kutilmoqda. Bu esa oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish hajmini ko'paytirish, ularning sifati va xavfsizligini ta'minlash hamda ishlab chiqarish jarayonlarining samaradorligini oshirishni talab etadi.

Jahon tajribasi shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat sanoati korxonalarining raqobatbardoshligi, birinchi navbatda, ularning ishlab chiqarish salohiyatidan qay darajada samarali foydalanishi va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash tizimining qay darajada shakllanganligi bilan belgilanadi. Zamonaviy bozor munosabatlari sharoitida mahsulot sifati, ishlab chiqarish xarajatlari, resurslardan foydalanish samaradorligi va ekologik xavfsizlik kabi omillar korxonalar faoliyatining muhim mezonlariga aylangan. Shu sababli oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash masalalari iqtisodiy va tashkiliy jihatdan dolzarb ahamiyat kasb etmoqda.

So'nggi yillarda raqamli iqtisodiyotning jadal rivojlanishi, sanoatda avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari, sun'iy intellekt texnologiyalari va «Industriya 4.0» konsepsiyasining keng joriy etilishi ishlab chiqarish jarayonlarini boshqarishning yangi yondashuvlarini shakllantirmoqda. Bunday sharoitda korxonalardan mavjud ishlab chiqarish quvvatlaridan maksimal darajada foydalanish, texnologik jarayonlarni optimallashtirish, resurs tejovchi texnologiyalarni joriy etish va xavflarni boshqarishning zamonaviy mexanizmlarini qo'llash talab etilmoqda. Ayniqsa, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonida sanitariya-gigiena talablariga rioya qilish, mahsulot sifati ustidan doimiy nazorat o'rnatish va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash muhim vazifalardan biri bo'lib qolmoqda.

O'zbekiston Respublikasida ham iqtisodiyotni diversifikatsiya qilish, sanoat tarmoqlarini modernizatsiyalash va aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlashga qaratilgan keng ko'lamli islohotlar amalga oshirilmoqda. Xususan, oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash, zamonaviy qayta ishlash quvvatlarini yaratish, eksport geografiasini kengaytirish va xalqaro standartlarga mos mahsulotlar ishlab chiqarish bo'yicha davlat dasturlari qabul qilingan. Bu islohotlar sohada yuqori qo'shimcha qiymat yaratuvchi ishlab chiqarishlarni tashkil etish, mahalliy xomashyoni samarali qayta ishlash va yangi ish o'rinlarini yaratish imkoniyatlarini kengaytirmoqda.

Shu bilan birga, oziq-ovqat sanoati korxonalarini faoliyatini tahlil qilish sohada hal etilishini talab qiluvchi qator muammolar mavjudligini ko'rsatmoqda. Jumladan, ayrim korxonalarda ishlab chiqarish quvvatlaridan to'liq foydalanilmasligi, asosiy vositalarning yuqori darajada eskirishi, energiya va moddiy resurslar sarfining yuqoriligi, innovatsion texnologiyalarni joriy etish sur'atlarining pastligi hamda ishlab chiqarish jarayonlarini raqamlashtirish darajasining yetarli emasligi ishlab chiqarish samaradorligiga salbiy ta'sir ko'rsatmoqda. Bundan tashqari, ishlab chiqarish xavfsizligi talablariga to'liq rioya qilinmasligi, mehnat muhofazasi tizimidagi kamchiliklar va oziq-ovqat xavfsizligi standartlarining yetarli darajada joriy etilmaganligi ham sohadagi muhim muammolardan hisoblanadi.

Ishlab chiqarish salohiyati iqtisodiy kategoriya sifatida korxonaning muayyan vaqt davomida mavjud resurslardan samarali foydalangan holda mahsulot ishlab chiqarish imkoniyatlarini ifodalaydi. U mehnat resurslari, ishlab chiqarish quvvatlari, texnologiyalar, moliyaviy imkoniyatlar, innovatsion faoliyat va boshqaruv samaradorligi kabi omillarni o'z ichiga oladi. Ishlab chiqarish salohiyatining yuqori darajada bo'lishi korxonaning bozor sharoitiga tez moslashishi, mahsulot ishlab chiqarish hajmini oshirishi va raqobat ustunliklariga erishishi uchun zamin yaratadi.

Shu bilan birga, ishlab chiqarish xavfsizligi ham korxonalar faoliyatining muhim tarkibiy qismi hisoblanadi. Ishlab chiqarish xavfsizligi deganda mehnat jarayoni ishtirokchilarining hayoti va salomatligini muhofaza qilish, texnologik jarayonlarning barqarorligini ta'minlash, favqulodda holatlar va ishlab chiqarish avariylarining oldini olish, mahsulot sifati va xavfsizligini kafolatlashga qaratilgan tashkiliy, iqtisodiy, huquqiy va texnik chora-tadbirlar tizimi tushuniladi. Oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarish xavfsizligining ahamiyati yanada yuqori bo'lib, u nafaqat ishchilar xavfsizligi, balki iste'molchilar salomatligi bilan ham bevosita bog'liqdir.

Zamonaviy iqtisodiy sharoitda ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash bir-biri bilan uzviy bog'liq jarayonlar hisoblanadi.

Korxonaning yuqori samaradorlikka erishishi faqatgina ishlab chiqarish quvvatlarini oshirish bilan emas, balki texnologik jarayonlarni xavfsiz tashkil etish, xavf-xatarlarni baholash va ularni boshqarish mexanizmlarini takomillashtirish bilan ham belgilanadi. Shu nuqtai nazardan qaraganda, ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va xavfsizlikni ta'minlashning o'zaro bog'liqligini tadqiq etish ham nazariy, ham amaliy ahamiyatga ega hisoblanadi.

Iqlim o'zgarishi, global iqtisodiy inqirozlar, pandemiyalar, logistika tizimlaridagi uzilishlar va xalqaro bozorlardagi raqobatning kuchayishi sharoitida oziq-ovqat sanoati korxonalari oldidagi vazifalar yanada murakkablashmoqda. Bunday vaziyatda korxonalarining ishlab chiqarish salohiyatini samarali boshqarish, xavflarni oldindan aniqlash va ularning salbiy ta'sirini kamaytirish bo'yicha ilmiy asoslangan yondashuvlarni ishlab chiqish muhim ahamiyat kasb etadi.

Zamonaviy jahon iqtisodiyotida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlash har bir davlatning strategik rivojlanish maqsadlaridan biri hisoblanadi. Bugungi kunda global demografik o'sish, urbanizatsiya jarayonlarining kengayishi, iqlim o'zgarishlari, tabiiy resurslar taqchilligi, energetika bozoridagi beqarorlik va xalqaro savdo munosabatlaridagi o'zgarishlar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimiga kuchli ta'sir ko'rsatmoqda. Shu munosabat bilan oziq-ovqat sanoati korxonalari faoliyati samaradorligini oshirish, ularning ishlab chiqarish salohiyatidan to'liq va oqilona foydalanish hamda ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash masalalari iqtisodiy rivojlanishning muhim yo'nalishlaridan biri sifatida qaralmoqda.

Oziq-ovqat sanoati iqtisodiyotning ko'plab tarmoqlari bilan o'zaro bog'liq bo'lgan murakkab iqtisodiy tizim hisoblanadi. U qishloq xo'jaligi, sanoat, transport, logistika, savdo, xizmat ko'rsatish va tashqi iqtisodiy faoliyat sohalari bilan uzviy aloqada rivojlanadi. Shu sababli ushbu tarmoqda yuzaga keladigan har qanday muammo nafaqat alohida korxonalar, balki butun iqtisodiyot faoliyatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin. Ayniqsa, oziq-ovqat mahsulotlarining yetarli hajmda ishlab chiqarilmasligi yoki ularning xavfsizlik talablariga javob bermasligi aholi salomatligi, ijtimoiy barqarorlik va mamlakat iqtisodiy xavfsizligiga salbiy ta'sir ko'rsatishi ehtimoldan xoli emas.

So'nggi yillarda dunyoda yuz bergan pandemiyalar, qurolli mojarolar, xalqaro logistika tizimlaridagi uzilishlar va global iqtisodiy inqirozlar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va tarqatish tizimining naqadar muhim ekanligini yana bir bor namoyon qildi. Ushbu jarayonlar ko'plab davlatlarda oziq-ovqat mahsulotlari tanqisligi, ishlab chiqarish xarajatlarining ortishi va ta'minot zanjirlarida uzilishlarni keltirib chiqardi. Bunday sharoitda mamlakatlarning ichki ishlab chiqarish imkoniyatlarini kengaytirish, oziq-ovqat sanoati korxonalarining ishlab chiqarish salohiyatini mustahkamlash va xavfsiz ishlab chiqarish muhitini yaratish davlat iqtisodiy siyosatida ustuvor ahamiyat kasb etmoqda.

O'zbekiston Respublikasida ham oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, qishloq xo'jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va aholining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojini to'liq qondirish bo'yicha keng ko'lamlı chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda. So'nggi yillarda mamlakatda oziq-ovqat sanoatini modernizatsiya qilish, yangi ishlab chiqarish quvvatlarini tashkil etish, eksportbop mahsulotlar turini kengaytirish va xalqaro sifat standartlarini joriy etishga qaratilgan davlat dasturlari qabul qilindi. Biroq sohada mavjud ishlab chiqarish quvvatlaridan samarali foydalanish, energiya va resurs tejankor texnologiyalarni keng joriy etish, mehnat unumdorligini oshirish hamda ishlab chiqarish xavfsizligini takomillashtirish bilan bog'liq masalalar o'z yechimini to'liq topmagan.

Ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish muammosining dolzarbligi shundaki, raqobat muhiti kuchayib borayotgan sharoitda har bir korxonaga o'zining mavjud resurslaridan maksimal darajada samarali foydalanishi talab etiladi. Ishlab chiqarish salohiyati tarkibiga asosiy vositalar, texnologik jihozlar, mehnat resurslari, moliyaviy imkoniyatlar, axborot resurslari va innovatsion salohiyat kiradi. Ushbu resurslarning har biri samarali boshqarilmagan taqdirda ishlab chiqarish xarajatlari ortib, mahsulot tannarxi yuqorilashi va korxonaning bozordagi

raqobat pozitsiyasi zaiflashishi mumkin. Shu nuqtai nazardan ishlab chiqarish salohiyatini baholash, rejalashtirish va boshqarishning ilmiy asoslangan mexanizmlarini takomillashtirish muhim ahamiyatga ega.

Oziq-ovqat sanoati korxonalarida texnologik jihozlarning ma'naviy va jismoniy eskirishi kuzatilmoqda. Bu holat ishlab chiqarish jarayonlarining uzluksizligiga salbiy ta'sir ko'rsatib, mahsulot sifati pasayishiga, resurslar sarfining ortishiga va ishlab chiqarish xarajatlarining ko'payishiga sabab bo'lmoqda. Ayniqsa, energiya iste'molining yuqoriligi va resurslardan samarasiz foydalanish sharoitida ishlab chiqarish samaradorligini oshirish muammosi yanada dolzarb ahamiyat kasb etadi.

Shu bilan birga, oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash ham muhim ahamiyatga ega. Ishlab chiqarish xavfsizligi mehnat muhofazasi, texnologik xavfsizlik, sanitariya-gigiena talablariga rioya qilish, yong'in xavfsizligi, ekologik xavfsizlik va mahsulot xavfsizligi kabi bir qator yo'nalishlarni qamrab oladi. Mazkur talablarga yetarlicha amal qilinmasligi ishlab chiqarish avariylari, mehnat jarohatlari, mahsulot sifatining pasayishi va iste'molchilar salomatligiga xavf tug'dirishi mumkin. Shu sababli xavfsizlikni ta'minlash masalasi korxonalar samaradorligini oshirishning muhim sharti sifatida qaralishi lozim.

Hozirgi vaqtda oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi bo'yicha xalqaro talablar tobora kuchayib bormoqda. Jahon bozorlarida raqobatlasha olish uchun mahsulotlar HACCP, ISO 22000, GMP, Global G.A.P. kabi xalqaro standartlar talablariga javob berishi zarur. Bu esa korxonalardan ishlab chiqarish jarayonlarini modernizatsiya qilish, xavflarni tahlil qilish va nazorat qilish tizimlarini joriy etishni talab etadi. Mazkur standartlarni amaliyotga tatbiq etish ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash bilan bir qatorda mahsulot sifatini oshirish va eksport imkoniyatlarini kengaytirishga xizmat qiladi.

Raqamli iqtisodiyot sharoitida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va xavfsizlikni ta'minlash jarayonlariga raqamli texnologiyalarni tatbiq etishning ahamiyati ham ortib bormoqda. Korxonalarda avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlari, sensorli monitoring vositalari, sun'iy intellekt asosidagi tahlil dasturlari va raqamli logistika platformalarini joriy etish ishlab chiqarish samaradorligini oshirish bilan bir qatorda xavflarni erta aniqlash imkoniyatini ham yaratadi. Biroq ko'plab korxonalarda raqamlashtirish darajasining yetarli emasligi mazkur imkoniyatlardan to'liq foydalanishga to'sqinlik qilmoqda.

Ishlab chiqarish salohiyati va xavfsizlikni ta'minlash masalalari iqtisodiy samaradorlik, ijtimoiy barqarorlik va aholi salomatligi bilan bevosita bog'liqdir. Korxonalarda ishlab chiqarish jarayonlarining xavfsiz tashkil etilishi mehnat unumdorligining oshishiga, xodimlarning mehnat sharoitlari yaxshilanishiga va ishlab chiqarish xarajatlarining kamayishiga xizmat qiladi. Shu bilan birga, xavfsiz va sifatli mahsulotlar ishlab chiqarish aholining hayot sifati va salomatligini ta'minlashda muhim omil hisoblanadi.

Adabiyotlar sharhi.

Oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash masalasi iqtisodiyot, menejment, ishlab chiqarishni tashkil etish, mehnat muhofazasi va oziq-ovqat xavfsizligi fanlari kesishmasida o'rganiladigan kompleks ilmiy yo'nalish hisoblanadi. Shu sababli mazkur mavzuga oid adabiyotlarni tahlil qilishda, bir tomondan, korxonaning resurslardan foydalanish salohiyati, raqobatbardoshligi va boshqaruv samaradorligiga oid nazariy yondashuvlar, ikkinchi tomondan esa oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi, texnologik xavflarni boshqarish va xalqaro standartlar bo'yicha ilmiy qarashlar o'rganilishi lozim.

Ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning nazariy asoslarini tahlil qilishda Porterning (1985) raqobat ustunligi nazariyasi muhim o'rin tutadi. Uning fikricha, korxonaning bozordagi ustunligi alohida resurslar mavjudligi bilan emas, balki qiymat yaratish zanjiridagi barcha jarayonlarni samarali tashkil etish bilan belgilanadi. Bu yondashuv oziq-ovqat sanoati korxonalarini uchun ham muhimdir, chunki xomashyoni qabul qilish, qayta ishlash, qadoqlash,

saqlash, logistika va sotish jarayonlarining har biri mahsulot tannarxi, sifati va xavfsizligiga ta'sir ko'rsatadi. Biroq Porter (1985) modelida ishlab chiqarish xavfsizligi alohida mustaqil omil sifatida chuqur yoritilmagan. Shu bois ushbu nazariyani oziq-ovqat sanoati sharoitida qo'llashda xavfsizlik, sanitariya-gigiena va standartlashtirish talablarini qiymat zanjirining ajralmas qismi sifatida baholash maqsadga muvofiqdir.

Barni (1991) tomonidan ishlab chiqilgan resurslarga asoslangan yondashuvda korxonaning barqaror raqobat ustunligi qimmatli, kamyob, taqlid qilinishi qiyin va o'rnini bosish mushkul bo'lgan resurslar bilan bog'liq ekani asoslab berilgan. Bu qarash oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarish salohiyatini baholash uchun muhim nazariy asos bo'lib xizmat qiladi. Masalan, zamonaviy texnologik liniyalar, malakali muhandis-texnologlar, sifat nazorati laboratoriyalari, ishonchli xomashyo yetkazib beruvchilar va sertifikatlangan boshqaruv tizimlari korxonaga uchun strategik resurs hisoblanadi. Biroq Barni nazariyasining cheklangan jihati shundaki, unda xavf-xatarlar, sanitariya talablari va ishlab chiqarish jarayonlarining xavfsizligi resurslar samaradorligiga ta'sir qiluvchi alohida omil sifatida yetarlicha ochib berilmagan.

Tis, Pizano va Shuenning (1997) dinamik qobiliyatlar nazariyasi korxonaning o'z ichki va tashqi kompetensiyalarini tez o'zgaruvchan muhitga mos ravishda qayta shakllantirish qobiliyatiga e'tibor qaratadi. Ushbu yondashuv oziq-ovqat sanoati uchun ayniqsa muhim, chunki mazkur tarmoqda iste'molchilar talabi, sanitariya me'yorlari, xalqaro standartlar, xomashyo narxлари va logistika sharoitlari tez o'zgarib turadi. Dinamik qobiliyatlar nazariyasi ishlab chiqarish salohiyatini faqat mavjud resurslar majmui sifatida emas, balki ularni qayta tashkil etish, modernizatsiya qilish va innovatsion texnologiyalar bilan boyitish jarayoni sifatida tushunish imkonini beradi. Shu bilan birga, ushbu nazariyada oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligiga xos biologik, kimyoviy va fizik xavflarni baholash mexanizmlari maxsus tadqiq qilinmagan.

Ishlab chiqarish samaradorligini oshirish masalasida Vomak, Jons va Rus (1990) tomonidan ilgari surilgan "lean production", ya'ni tejamkor ishlab chiqarish konsepsiyasi ham muhim ahamiyatga ega. Ushbu konsepsiya ortiqcha xarajatlar, vaqt yo'qotishlari, resurs isrofi va samarasiz operatsiyalarni qisqartirish orqali ishlab chiqarish jarayonlarini takomillashtirishni nazarda tutadi. Oziq-ovqat sanoatida bu yondashuv xomashyo yo'qotishlarini kamaytirish, energiya sarfini pasaytirish, ishlab chiqarish liniyalari to'xtab qolishining oldini olish va mahsulot tannarxini kamaytirishda muhim ahamiyatga ega. Biroq tejamkor ishlab chiqarish konsepsiyasini oziq-ovqat sanoatida mexanik tarzda qo'llash to'g'ri emas. Chunki ortiqcha xarajatlarni qisqartirish sanitariya-gigiena, laboratoriya nazorati yoki mehnat muhofazasi xarajatlari hisobiga amalga oshirilsa, bu mahsulot xavfsizligiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha ilmiy va amaliy yondashuvlarda HACCP tizimi alohida o'rin tutadi. Codex Alimentarius(2022) komissiyasi tomonidan ishlab chiqilgan umumiy oziq-ovqat gigienasi prinsiplari yaxshi gigiena amaliyoti va xavflarni tahlil qilish hamda kritik nazorat nuqtalarini belgilash tizimiga asoslanadi. HACCP yondashuvining afzalligi shundaki, u tayyor mahsulotni tekshirish bilangina cheklanmay, xavflarni ishlab chiqarish jarayonining o'zida oldindan aniqlash va nazorat qilishni talab etadi. Biroq amaliyotda HACCP tizimini joriy etish ko'p hollarda formal hujjatlashtirish darajasida qolib ketishi mumkin. Ayniqsa, kichik va o'rta oziq-ovqat korxonalarida malakali mutaxassislar, laboratoriya imkoniyatlari va ichki audit tizimi yetarli bo'lmasa, HACCPning haqiqiy samarasi pasayadi.

ISO 22000:2018 standarti oziq-ovqat zanjirida faoliyat yurituvchi tashkilotlar uchun oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimi talablarini belgilaydi va HACCP prinsiplarini Codex Alimentarius yondashuvi bilan integratsiya qiladi [6]. Ushbu standartning muhim jihati shundaki, u xavfsizlikni korxonaga boshqaruv tizimining tarkibiy qismi sifatida ko'radi. Bu esa rahbariyat mas'uliyati, xavflarni baholash, monitoring, ichki audit, tuzatuvchi choralar va doimiy takomillashtirish jarayonlarini bir tizimga birlashtiradi. Tanqidiy nuqtai nazardan

qaraganda, ISO 22000ni joriy etish moliyaviy, tashkiliy va kadrlar bilan bog'liq xarajatlarni talab qiladi. Shu sababli uning samaradorligi faqat sertifikat olish bilan emas, balki standart talablarining ishlab chiqarish madaniyatiga qanchalik singdirilgani bilan belgilanadi.

Motarjemi va Lelieveld (2014) tahriridagi "Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry" asarida oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish butun ishlab chiqarish zanjiri bo'ylab kompleks yondashuv asosida tahlil qilingan. Ushbu tadqiqotning qimmatli jihati shundaki, unda xavfsizlik faqat texnologik yoki sanitariya masalasi sifatida emas, balki yetkazib beruvchilar, ishlab chiqaruvchilar, nazorat organlari, logistika va iste'molchilar o'rtasidagi o'zaro bog'liq tizim sifatida qaraladi. Bu yondashuv O'zbekiston oziq-ovqat sanoati uchun ham ahamiyatli, chunki mahalliy korxonalarda xomashyo sifati, saqlash sharoitlari, transportirovka va laboratoriya nazorati ko'pincha yagona integratsiyalashgan tizim sifatida emas, alohida jarayonlar sifatida boshqariladi.

O'zbekistonda oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi masalalari huquqiy jihatdan "Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to'g'risida"gi Qonun (1997) bilan tartibga solinadi. Mazkur qonun aholini sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashning huquqiy asoslarini belgilaydi. Bu hujjat sohada davlat nazorati, mahsulot sifati, sertifikatlashtirish va iste'molchilar huquqlarini himoya qilish uchun muhim huquqiy asos hisoblanadi. Biroq zamonaviy ishlab chiqarish sharoitida raqamlashtirish, xavflarni boshqarish, xalqaro bozorlarga chiqish va ta'minot zanjiri xavfsizligi kabi masalalarni yanada chuqurroq huquqiy tartibga solish zarurati saqlanib qolmoqda.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024 yil 16 fevraldagi PF-36-son Farmoni (2024) bilan tasdiqlangan 2030 yilgacha mo'ljallangan oziq-ovqat xavfsizligi va sog'lom ovqatlanish strategiyasida oziq-ovqat mahsulotlari mavjudligi, ulardan foydalana olish, iste'mol sifati va barqaror ta'minot masalalari ustuvor vazifalar sifatida belgilangan. Ushbu strategiya mavzuning amaliy ahamiyatini yanada oshiradi, chunki unda oziq-ovqat xavfsizligi faqat mahsulot ishlab chiqarish emas, balki aholining sog'lom ovqatlanishi, bozor barqarorligi va sanoatni rivojlantirish bilan bog'liq kompleks masala sifatida qaraladi.

Mahalliy olimlardan Karimov (2022) oziq-ovqat sanoati korxonalarida boshqaruvning tashkiliy-iqtisodiy jihatlarini tahlil qilib, tarmoq korxonalarida boshqaruv samaradorligini oshirish, tashkiliy tuzilmalarni takomillashtirish va bozor talablariga moslashuvchan boshqaruv mexanizmlarini shakllantirish zarurligini ta'kidlaydi. Ushbu tadqiqotning kuchli tomoni shundaki, unda oziq-ovqat sanoati korxonalarining boshqaruv muammolari mahalliy iqtisodiy sharoit bilan bog'liq holda o'rganilgan. Biroq tadqiqotda ishlab chiqarish xavfsizligi, HACCP va ISO 22000 kabi xalqaro tizimlar bilan integratsiya masalalari yetarlicha chuqur yoritilmagan.

Umarov (2018) tadqiqotlarida O'zbekistonda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish salohiyatini baholash, hududiy imkoniyatlar va tarmoq tarkibini takomillashtirish masalalari tahlil qilingan. Muallifning yondashuvi ishlab chiqarish salohiyatini statistik va iqtisodiy tahlil qilish nuqtai nazaridan ahamiyatlidir. Ayniqsa, hududiy xomashyo bazasi va qayta ishlash imkoniyatlarini baholash oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarish quvvatlaridan foydalanish darajasini aniqlashda muhimdir. Shu bilan birga, mazkur tadqiqotlarda ishlab chiqarish xavfsizligi va texnologik xavflarni boshqarish masalasi ishlab chiqarish salohiyati bilan uzviy bog'liq holda yetarli darajada tahlil qilinmagan.

Saidahmedova (2019) O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash masalalarini tadqiq etib, global iqtisodiy muammolar sharoitida milliy oziq-ovqat xavfsizligi tizimini takomillashtirish zarurligini asoslaydi. Ushbu tadqiqotning muhim jihati shundaki, unda oziq-ovqat xavfsizligi makroiqtisodiy va ijtimoiy nuqtai nazardan o'rganilgan. Biroq korxonalar darajasida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish, texnologik jarayonlar xavfsizligi va mahsulot xavfsizligi standartlarini joriy etish masalalari alohida chuqur tahlil qilinmagan.

Yuqoridagi adabiyotlar tahlili shuni ko'rsatadiki, xorijiy olimlar ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishni asosan raqobat ustunligi, resurslar samaradorligi, dinamik

qobiliyatlar va tejamkor ishlab chiqarish nuqtai nazaridan tadqiq qilganlar. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha xalqaro manbalar esa HACCP, ISO 22000 va gigiena amaliyotlari orqali xavflarni oldindan aniqlash va nazorat qilishga urg'u beradi. Mahalliy tadqiqotlarda oziq-ovqat sanoati rivoji, ishlab chiqarish salohiyati, boshqaruv muammolari va milliy oziq-ovqat xavfsizligi masalalari yoritilgan bo'lsa-da, ularni yagona kompleks yondashuv asosida, ya'ni ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va ishlab chiqarish xavfsizligini bir butun tizim sifatida tadqiq etish yetarli darajada amalga oshirilmagan.

Shu sababli mazkur maqolada oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyati va ishlab chiqarish xavfsizligi o'zaro bog'liq jarayonlar sifatida qaraladi. Korxonaning ishlab chiqarish quvvati, texnologik bazasi, mehnat resurslari va boshqaruv tizimi qanchalik rivojlangan bo'lmasin, agar xavfsizlik, sanitariya-gigiena, sifat nazorati va xalqaro standartlar talablari ta'minlanmasa, ushbu salohiyat barqaror iqtisodiy natija bermaydi. Aksincha, xavfsizlik tizimi samarali tashkil etilgan korxonalarda ishlab chiqarish jarayonlari barqarorlashadi, mahsulot sifati oshadi, resurs yo'qotishlari kamayadi va raqobatbardoshlik kuchayadi.

Tadqiqot metodologiyasi.

Oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish va ishlab chiqarish xavfsizligi ta'minlashdagi mavjud muammolarni tizimli tahlil, tarixiylik va mantiqiylik, induksiya va deduksiya, analiz va sintez, qiyosiy va selektiv tanlab tadqiq qilish, monografik tahlil va guruhlash usullari qo'llanilgan.

Tahlil va natijalar muhokamasi.

Zamonaviy jahon iqtisodiyotida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlash har bir davlatning strategik rivojlanish maqsadlaridan biri hisoblanadi. Bugungi kunda global demografik o'sish, urbanizatsiya jarayonlarining kengayishi, iqlim o'zgarishlari, tabiiy resurslar taqchilligi, energetika bozoridagi beqarorlik va xalqaro savdo munosabatlaridagi o'zgarishlar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish tizimiga kuchli ta'sir ko'rsatmoqda. Shu munosabat bilan oziq-ovqat sanoati korxonalarini faoliyati samaradorligini oshirish, ularning ishlab chiqarish salohiyatidan to'liq va oqilona foydalanish hamda ishlab chiqarish xavfsizligini ta'minlash masalalari iqtisodiy rivojlanishning muhim yo'nalishlaridan biri sifatida qaralmoqda.

Oziq-ovqat sanoati iqtisodiyotning ko'plab tarmoqlari bilan o'zaro bog'liq bo'lgan murakkab iqtisodiy tizim hisoblanadi. U qishloq xo'jaligi, sanoat, transport, logistika, savdo, xizmat ko'rsatish va tashqi iqtisodiy faoliyat sohalari bilan uzviy aloqada rivojlanadi. Shu sababli ushbu tarmoqda yuzaga keladigan har qanday muammo nafaqat alohida korxonalar, balki butun iqtisodiyot faoliyatiga ta'sir ko'rsatishi mumkin. Ayniqsa, oziq-ovqat mahsulotlarining yetarli hajmda ishlab chiqarilmasligi yoki ularning xavfsizlik talablariga javob bermasligi aholi salomatligi, ijtimoiy barqarorlik va mamlakat iqtisodiy xavfsizligiga salbiy ta'sir ko'rsatishi ehtimoldan xoli emas.

Oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish masalasi iqtisodiy nazariyaning turli konsepsiyalari bilan bevosita bog'liqdir. Shu sababli mazkur kategoriyaning iqtisodiy mazmuni va boshqaruv mexanizmlarini aniqlash uchun ishlab chiqarish salohiyatiga ta'sir etuvchi asosiy nazariy yondashuvlarni qiyosiy tahlil qilish muhim ahamiyat kasb etadi.

1-jadval

Ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning asosiy iqtisodiy nazariyalari va ularning oziq-ovqat sanoati korxonalarini uchun ahamiyati

Nazariyalar	Mualliflar	Nazariyaning asosiy mazmuni	Oziq-ovqat sanoati uchun ahamiyati
Klassik ishlab chiqarish nazariyasi	A. Smit, D. Rikardo, A. Marshall	Ishlab chiqarish natijalari mehnat, kapital va resurslar samaradorligiga bog'liq	Resurslardan samarali foydalanish imkonini beradi
Resurslarga asoslangan yondashuv (RBV)	J. Barney, B. Wernerfelt	Korxonalar raqobat ustunligi ichki resurslar va kompetensiyalarga bog'liq	Ichki salohiyatni aniqlash va rivojlantirish imkonini beradi
Qiymat zanjiri nazariyasi	M. Porter	Qiymat yaratish jarayonlarini takomillashtirish raqobatbardoshlikni oshiradi	Ishlab chiqarish va logistika jarayonlarini optimallashtiradi
Innovatsion rivojlanish nazariyasi	G. Becker	Mehnat resurslarining bilim va ko'nikmalari iqtisodiy samaradorlikni belgilaydi	Kadrlar salohiyatini rivojlantirishga asos bo'ladi
Raqamli transformatsiya konsepsiyasi	K. Schwab	Raqamli texnologiyalar ishlab chiqarish samaradorligini oshiradi	Avtomatlashtirish va raqamlashtirishni ta'minlaydi

Manba: tadqiqot davomida o'rganilgan ma'lumotlar va ilmiy asarlar natijalari asosida muallif tomonidan tuzilgan.

Jadval ma'lumotlari shuni ko'rsatadiki, ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning nazariy asoslari bosqichma-bosqich rivojlanib borgan. Klassik iqtisodiy nazariyalar resurslar samaradorligiga asoslangan bo'lsa, zamonaviy yondashuvlar innovatsiyalar, inson kapitali va raqamli texnologiyalarni ishlab chiqarish salohiyatining muhim tarkibiy qismi sifatida baholaydi. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida mazkur nazariyalarning integratsiyalashgan holda qo'llanilishi raqobatbardoshlikni oshirishga xizmat qiladi.

2-jadval

Ishlab chiqarish salohiyatining tarkibiy elementlari bo'yicha nazariy yondashuvlarning evolyusiyasi

Tarkibiy element	Klassik nazariya	Resurslarga asoslangan nazariya	Innovatsion nazariya	Raqamli iqtisodiyot nazariyasi
Asosiy vositalar	+	+	+	+
Mehnat resurslari	+	+	+	+
Moliyaviy resurslar	+	+	+	+
Boshqaruv salohiyati	+	+	+	+
Innovatsion salohiyat	-	+	+	+
Intellectual kapital	-	+	+	+
Axborot texnologiyalari	-	-	+	+
Raqamli infratuzilma	-	-	-	+

Manba: tadqiqot davomida o'rganilgan ma'lumotlar va ilmiy asarlar natijalari asosida muallif tomonidan tuzilgan.

Tahlil natijalari ishlab chiqarish salohiyati tarkibining kengayib borayotganligini ko'rsatadi. Ilgari ishlab chiqarish salohiyati asosan mehnat va kapital bilan izohlangan bo'lsa, hozirgi kunda intellektual kapital, innovatsiyalar va raqamli texnologiyalar korxonalar raqobatbardoshligining asosiy manbaiga aylangan. Bu holat oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini baholashda zamonaviy ko'rsatkichlardan foydalanish zarurligini ko'rsatadi.

3-jadval

Oziq-ovqat sanoati korxonalari ishlab chiqarish salohiyatini baholashning nazariy modellari qiyosiy tahlili

Model	Asosiy ko'rsatkichlar	Afzalliklari	Kamchiliklari
Resurs modeli	Asosiy vositalar, mehnat, moliyaviy resurslar	Oddiy va hisoblash oson	Innovatsion omillarni hisobga olmaydi
Funksional model	Ishlab chiqarish jarayonlari samaradorligi	Amaliy ahamiyatga ega	Strategik omillarni qamrab olmaydi
Integral model	Resurslar + innovatsiyalar + boshqaruv	Kompleks baholash imkonini beradi	Hisoblash murakkab
Balanced Scorecard modeli	Moliyaviy va nomoliyaviy ko'rsatkichlar	Strategik boshqaruvni ta'minlaydi	Ma'lumotlar bazasini talab qiladi
Raqamli baholash modeli	Raqamlashtirish darajasi, avtomatlashtirish	Zamonaviy iqtisodiyot talablariga mos	Amalda qo'llash tajribasi cheklangan

Manba: tadqiqot davomida o'rganilgan ma'lumotlar va ilmiy asarlar natijalari asosida muallif tomonidan tuzilgan.

Qiyosiy tahlil natijalari shuni ko'rsatadiki, zamonaviy oziq-ovqat sanoati korxonalari uchun ishlab chiqarish salohiyatini baholashning integral modeli eng maqbul hisoblanadi. Chunki mazkur yondashuv resurslar, innovatsiyalar va boshqaruv samaradorligini bir vaqtning o'zida baholash imkonini beradi. Shuningdek, raqamli iqtisodiyot sharoitida raqamli baholash modellarining ahamiyati ham ortib bormoqda.

4-jadval

Oziq-ovqat sanoati korxonalari ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning mualliflik konseptual modeli

Bosqich	Amalga oshiriladigan vazifalar	Kutilayotgan natija
1-bosqich	Ishlab chiqarish salohiyatini baholash	Mavjud imkoniyatlarni aniqlash
2-bosqich	Resurslar tahlili	Rezervlarni belgilash
3-bosqich	Innovatsion imkoniyatlarni baholash	Texnologik rivojlanishni ta'minlash
4-bosqich	Raqamli transformatsiyani joriy etish	Samaradorlikni oshirish
5-bosqich	Strategik rejalashtirish	Barqaror raqobat ustunligiga erishish
6-bosqich	Monitoring va nazorat	Ishlab chiqarish salohiyatidan samarali foydalanish

Manba: Barney (1991), Porter (1985), Kaplan & Norton (1996), Schwab (2016) nazariyalari integratsiyasi asosida muallif tomonidan ishlab chiqilgan.

Taklif etilgan konseptual model oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning kompleks mexanizmini shakllantirish imkonini beradi. Modelning asosiy afzalligi shundaki, u ishlab chiqarish salohiyatini baholash, resurslardan samarali foydalanish, innovatsion rivojlanish va raqamli transformatsiya jarayonlarini yagona boshqaruv tizimiga birlashtiradi.

O'tkazilgan nazariy tahlillar asosida quyidagi natijalarga erishildi:

1. Ishlab chiqarish salohiyati ko'p komponentli iqtisodiy kategoriya bo'lib, uning tarkibiga moddiy resurslar bilan bir qatorda innovatsion, intellektual va raqamli resurslar ham kiradi.

2. Oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishda resurslarga asoslangan yondashuv, qiymat zanjiri konsepsiyasi va raqamli transformatsiya tamoyillarini integratsiyalash zarur.

3. Ishlab chiqarish salohiyatini baholashda integral modellar an'anaviy resurs modellariga nisbatan yuqori samaradorlikka ega.

4. Raqamli iqtisodiyot sharoitida intellektual kapital va innovatsion salohiyat ishlab chiqarish salohiyatining strategik tarkibiy elementlariga aylanmoqda.

5. Taklif etilgan mualliflik konseptual modeli oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish samaradorligini oshirishga xizmat qiladi.

Xulosa va takliflar.

Global iqtisodiy makonda yuz berayotgan chuqur tarkibiy o'zgarishlar, raqobat muhitining keskinlashuvi, innovatsion texnologiyalarning jadal rivojlanishi va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bilan bog'liq masalalar oziq-ovqat sanoati korxonalarini faoliyati samaradorligini oshirishga nisbatan yangi talablarni shakllantirmoqda. Bunday sharoitda ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish korxonalarining joriy iqtisodiy natijalarini ta'minlash bilan bir qatorda ularning uzoq muddatli rivojlanish strategiyasini shakllantiruvchi muhim boshqaruv vositasi sifatida namoyon bo'lmoqda. Shu nuqtai nazardan mazkur tadqiqot doirasida oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning nazariy-uslubiy asoslari har tomonlama tahlil qilinib, uni takomillashtirish bo'yicha ilmiy asoslangan xulosa va takliflar ishlab chiqildi.

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, ishlab chiqarish salohiyati iqtisodiy kategoriya sifatida faqat ishlab chiqarish resurslarining yig'indisini emas, balki ushbu resurslardan samarali foydalanish imkoniyati, ularning o'zaro muvofiqlashuv darajasi, innovatsion rivojlanish qobiliyati va strategik maqsadlarga erishish imkoniyatlarini ham ifodalaydi. Shu sababli mazkur kategoriyani faqat moddiy resurslar nuqtai nazaridan baholash uning haqiqiy iqtisodiy mazmunini to'liq ochib bermaydi. Zamonaviy iqtisodiyot sharoitida ishlab chiqarish salohiyatini baholashda inson kapitali, innovatsion resurslar, axborot texnologiyalari, tashkiliy bilimlar va raqamli infratuzilma kabi omillarni ham hisobga olish zarur.

Ilmiy adabiyotlarning tahlili ishlab chiqarish salohiyati tushunchasining shakllanishi va rivojlanishi bir necha bosqichlarda amalga oshganligini ko'rsatdi. Klassik iqtisodchilar ishlab chiqarish natijalarini mehnat va kapitalning samarali birlashuvi bilan izohlagan bo'lsalar, keyingi bosqichlarda resurslarga asoslangan yondashuv, strategik boshqaruv konsepsiyalari va innovatsion rivojlanish nazariyalari mazkur tushunchaning mazmunini yanada boyitdi. Ayniqsa, raqamli iqtisodiyot sharoitida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish masalasi an'anaviy resurslardan foydalanish bilan cheklanib qolmay, bilimlar iqtisodiyoti, raqamli transformatsiya va innovatsion faoliyat bilan chambarchas bog'lanmoqda.

Tadqiqot natijalari asosida ishlab chiqarish salohiyatining mualliflik konsepsiyasi ishlab chiqildi. Unga ko'ra, ishlab chiqarish salohiyati oziq-ovqat sanoati korxonasining moddiy-texnika resurslari, mehnat va intellektual kapitali, moliyaviy imkoniyatlari, innovatsion faoliyati, raqamli texnologiyalari hamda boshqaruv kompetensiyalarining o'zaro integratsiyalashuvi natijasida bozor talablariga mos, raqobatbardosh mahsulotlar ishlab chiqarish va barqaror iqtisodiy natijalarga erishish qobiliyatini ifodalovchi kompleks iqtisodiy kategoriya hisoblanadi. Mazkur yondashuv ishlab chiqarish salohiyatining zamonaviy iqtisodiy mazmunini to'liqroq aks ettirish imkonini beradi.

Tadqiqot jarayonida ishlab chiqarish salohiyatining tarkibiy elementlari tizimlashtirilib, ularni moddiy-texnika salohiyati, mehnat salohiyati, moliyaviy salohiyat, innovatsion salohiyat, boshqaruv salohiyati, intellektual kapital va raqamli salohiyat kabi tarkibiy qismlarga ajratish maqsadga muvofiqligi asoslantirildi. Aniqlandiki, mazkur elementlardan birortasining yetarli darajada rivojlanmaganligi umumiy ishlab chiqarish salohiyati samaradorligining pasayishiga

olib keladi. Shuning uchun ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish tizimi mazkur tarkibiy qismlarning mutanosib rivojlanishini ta'minlashga qaratilgan bo'lishi lozim.

Oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning integratsiyalashgan modeli taklif etildi. Ushbu model resurslarga asoslangan yondashuv, qiymat zanjiri konsepsiyasi, innovatsion rivojlanish nazariyasi, inson kapitali konsepsiyasi va raqamli transformatsiya tamoyillarini o'zaro uyg'unlashtirishga asoslanadi. Mazkur yondashuvning afzalligi shundaki, u korxonada faoliyatining barcha funksional sohalarini yagona tizim sifatida baholash va boshqarish imkonini beradi.

Tahlil natijalari shuni ko'rsatdiki, oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish samaradorligiga ta'sir etuvchi asosiy omillar qatoriga texnologik daraja, resurslardan foydalanish samaradorligi, investitsiya faolligi, innovatsion rivojlanish darajasi, kadrlar malakasi, boshqaruv sifati va raqamlashtirish darajasi kiradi. Ayniqsa, raqamli texnologiyalarni joriy qilish ishlab chiqarish jarayonlarini avtomatlashtirish, resurs sarfini qisqartirish, qaror qabul qilish tezligini oshirish va mahsulot sifati ustidan nazoratni kuchaytirish imkonini berishi aniqlandi.

Tadqiqot doirasida ishlab chiqarish salohiyatini baholashning kompleks indikatorlar tizimi ham ishlab chiqildi. Ushbu tizim iqtisodiy, texnologik, innovatsion va tashkiliy ko'rsatkichlarni qamrab olib, ishlab chiqarish salohiyatining holatini har tomonlama baholash imkonini beradi. Xususan, ishlab chiqarish quvvatlaridan foydalanish koeffitsienti, mehnat unumdorligi, fond qaytimi, mahsulot rentabelligi, innovatsion mahsulotlar ulushi, raqamlashtirish darajasi va intellektual kapital ko'rsatkichlarini yagona baholash tizimida qo'llash taklif etildi. Bu esa boshqaruv qarorlarining ilmiy asoslanganligini ta'minlashga xizmat qiladi.

Tadqiqot natijalari oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarish bo'yicha quyidagi ustuvor yo'nalishlarni amalga oshirish maqsadga muvofiqligini ko'rsatdi:

birinchidan, ishlab chiqarish quvvatlarini modernizatsiya qilish va yuqori unumdor texnologik uskunalarni joriy etish orqali resurslardan foydalanish samaradorligini oshirish;

ikkinchidan, innovatsion faoliyatni rag'batlantirish, ilmiy-tadqiqot ishlarini moliyalashtirish va yangi mahsulot turlarini ishlab chiqishga qaratilgan investitsiyalarni kengaytirish;

uchinchidan, raqamli iqtisodiyot imkoniyatlaridan samarali foydalanish, ishlab chiqarish jarayonlarini raqamlashtirish va intellektual boshqaruv texnologiyalarini joriy etish;

to'rtinchidan, inson kapitali sifatini oshirish, xodimlarning kasbiy malakasini muntazam rivojlantirish va zamonaviy kompetensiyalarga ega kadrlar zaxirasini shakllantirish;

beshinchidan, ishlab chiqarish salohiyatini baholash va monitoring qilishning doimiy faoliyat yurituvchi tizimini tashkil etish.

Tadqiqotning muhim ilmiy natijalaridan biri sifatida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning konseptual modeli taklif etildi. Mazkur model ishlab chiqarish salohiyatini baholash, rejalashtirish, rivojlantirish, monitoring qilish va nazorat qilish bosqichlarini qamrab olib, korxonalarda strategik boshqaruv samaradorligini oshirishga xizmat qiladi. Ushbu modelning amaliyotga joriy qilinishi ishlab chiqarish resurslaridan foydalanish darajasini oshirish, mahsulot tannarxini pasaytirish va raqobatbardoshlikni kuchaytirish imkonini beradi.

Shu bilan birga, tadqiqot natijalari davlat darajasida ham muhim ahamiyat kasb etadi. Chunki oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatining yuksalishi mamlakat oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, import o'rnini bosuvchi mahsulotlar ishlab chiqarish hajmini ko'paytirish, eksport salohiyatini oshirish va aholi bandligini ta'minlashga xizmat qiladi. Bu esa milliy iqtisodiyotning barqaror o'sishi va aholi farovonligining oshishi uchun muhim omil hisoblanadi.

Umuman olganda, mazkur tadqiqot oziq-ovqat sanoati korxonalarida ishlab chiqarish salohiyatini boshqarishning nazariy-uslubiy asoslarini chuqurlashtirishga, uning iqtisodiy

mazmunini aniqlashtirishga va boshqaruv mexanizmlarini takomillashtirishga xizmat qiladi. Ishlab chiqilgan nazariy xulosalar, mualliflik ta’rifi, baholash ko’rsatkichlari tizimi va konseptual boshqaruv modeli korxonalarining iqtisodiy samaradorligini oshirish, raqobatbardoshligini kuchaytirish va uzoq muddatli barqaror rivojlanishini ta’minlash uchun muhim ilmiy-amaliy ahamiyatga ega.

Kelgusida mazkur yo’nalishda ishlab chiqarish salohiyatini baholashning iqtisodiy-matematik modellarini ishlab chiqish, integral indekslar tizimini takomillashtirish, sun’iy intellekt texnologiyalarining ishlab chiqarish samaradorligiga ta’sirini baholash hamda oziq-ovqat sanoati korxonalarini uchun raqamli boshqaruv platformalarini shakllantirish bo’yicha tadqiqotlarni davom ettirish maqsadga muvofiq hisoblanadi.

Adabiyotlar / Jumepamypa / Reference:

Barney J.B. (1991) *Firm Resources and Sustained Competitive Advantage*. *Journal of Management*, Vol. 17, No. 1, pp. 99–120.

Codex Alimentarius Commission. (2022) *General Principles of Food Hygiene*. CXC 1-1969. Revised 2020, amended.

Farmon (2024) *O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi Farmoni*. 2024 yil 16 fevral, PF-36-son.

International Organization for Standardization. *ISO 22000: (2018) Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain*. Geneva: ISO, 2018.

Karimov M.A. (2022) *Oziq-ovqat sanoati korxonalarida boshqaruvning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmlarini takomillashtirish masalalari*. “Iqtisodiyot va ta’lim” ilmiy jurnali.

Motarjemi Y., Lelieveld H. (2014) *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. Amsterdam: Academic Press.

Porter M.E. (1985) *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: Free Press.

Qonun (1997) *O‘zbekiston Respublikasining “Oziq-ovqat mahsulotining sifati va xavfsizligi to‘g‘risida”gi Qonuni*. 1997 yil 30 avgust, 483-I-son.

Saidahmedova N.I. (2019) *O‘zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash masalalari*. “Iqtisodiyot va innovatsion texnologiyalar” ilmiy elektron jurnali.

Teece D.J., Pisano G., Shuen A. (1997) *Dynamic Capabilities and Strategic Management*. *Strategic Management Journal*, Vol. 18, No. 7, pp. 509–533.

Umarov I.Yu. (2018) *O‘zbekiston Respublikasida oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish salohiyatini baholash masalalari*. “Iqtisodiyot va innovatsion texnologiyalar” ilmiy elektron jurnali.

Womack J.P., Jones D.T., Roos D. (1990) *The Machine That Changed the World: The Story of Lean Production*. New York: Rawson Associates.