

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ
ВАЗИРЛИГИ
ИСЛОМ КАРИМОВ НОМИДАГИ ТОШКЕНТ ДАВЛАТ ТЕХНИКА
УНИВЕРСИТЕТИ**

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
ТАШКЕНТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИСЛАМА КАРИМОВА**



International
Organization for
Standardization



International
Electrotechnical
Commission



ХАЛҚАРО АНЖУМАН

**«Жаҳонда стандартлаштириш ва техник жиҳатдан
тартибга солиш ҳолати ва ривожланиш истикболлари»**

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

**«Состояние и тенденции развития стандартизации и
технического регулирования в мире»**



СБОРНИК НАУЧНЫХ ТРУДОВ

**13-14 Октябрь, 2022
Ташкент, Узбекистан**

Озиқ-овқат саноати корхоналарида бошқарув тизимини шакллантириш йилдан-йилга долзарб бўлиб бормоқда. Интеграциялашган бошқарув тизимига алоҳида эътибор берилади. Корхонада шаклланган ва амалга оширилаётган сифат ва хавфсизликни бошқаришнинг яхлит тизими озиқ-овқат саноати корхоналарига ташқи муҳитда истиқболларни тақдим этади, яъни мажбурий тартибга солиш талабларини бажариш, хорижий рақобатчилардан ишончли ҳимоя, ҳурмат ва ижобий имиджни таъминлаш, ўз вақтида инвестициялар ва имтиёзларни олиш, муҳим тендерларда иштирок этиш ва бошқалар.

Интеграциялашган бошқарув тизими бир вақтнинг ўзида бир нечта халқаро стандартлар талаблари билан таъминланган ва корхонанинг барқарор ривожланиши учун истиқболли ҳисобланади. Шунинг ҳам таъкидлаш керакки, интеграциялашган бошқарув тизимини сертификатлаш унинг ҳар бир бошқарув тизимининг афзалликларини бирлаштиради. Ушбу тизим озиқ-овқат сифати ва хавфсизлигини яхшилаш талабларини оптимал равишда бажаришга имкон беради.

Фойдаланилган адабиётлар

1. Abdusalomova N.S., Boboyev G'. G'. Oziq-ovqat sanoati korxonasida sifat menejmenti tizimini yaratish.//Ilm – fan ta'limda innovation yondashuvlar, muammolar, taklif va yechimlar// best article respublika ilmiy – onlayn konferensiyasi 2022. 4-tom. <https://sites.google.com/view/imxu/358-371betlar>
2. Ермолова Е.О., Позняковский В.М. Системы менеджмента безопасности продуктов функционального назначения. Изд-во LAP Lambert Academic Publishing, 2014. 340 с.
3. Федоськина Л.А. Менеджмент качества и обеспечения безопасности. М.: Инфра-М, 2016. 288 с.
4. Салимова Т.А. Управление качеством. М.: Омега-Л, 2014. 384 с.
5. Серенков П.А. Методы менеджмента качества. Методология управления риском стандартизации. М.: Новое знание, 2016. 256 с.

ВОСПРИЯТИЕ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЕМ ПРИ ВЫБОРЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Фаттоев Фируз Фарход ўғли катта ўкитувчи

ТашГТУ, старший преподаватель кафедры "Метрология, техническое регулирование, стандартизация и сертификация"

Мирпайзиева Гулноза Мирғиёсовна ассистент

ТашГТУ, ассистент кафедры «Метрологии, технического регулирования, стандартизации и сертификации»

Аннотация. На современном этапе рынок кондитерских товаров достаточно многообразен и обширен. В данной статье, рассмотрено значение мучных кондитерских изделий в питании и проанализированы критерии выбора при их покупке определенным сегментом потребителей.

Ключевые слова: мучные кондитерские изделия; качество продукции; восприятие качества; потребитель.

Abstract. At the present stage, the confectionery market is quite diverse and extensive. In this article, the value of flour confectionery in food is considered and the criteria of choice at their purchase by a certain segment of consumers are analyzed.

Keywords: *flour confectionery; product quality; perception of quality; consumer.*

В настоящее время потребительский рынок насыщен большим разнообразием видов, разновидностей и наименований товаров. Среди многообразия товаров значительный удельный вес занимают товары повседневного спроса, среди которых мучные кондитерские изделия. В последние годы в стране наблюдается устойчивое повышение спроса населения на мучные кондитерские изделия с высокими вкусовыми достоинствами. При этом предпочтением пользуется относительно недорогая продукция, изготовленная с преимущественным использованием отечественного растительного сырья.

Мучное кондитерское изделие – кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат, на основе муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%. Следует отметить, что высокая пищевая ценность, повышенная хранимоспособность, наряду с хорошими вкусовыми достоинствами делают мучные кондитерские изделия незаменимыми для туристов, спортсменов и участников экспедиций, а также являются излюбленным продуктом для населения, особенно детей. основополагающей характеристикой, формирующей качество продукции, является сырье. В качестве основного сырья при изготовлении мучных кондитерских изделий используют муку, сахар и жир. Муку преимущественно используют пшеничную, возможно применение других видов муки, согласно рецептуре, например применение соевой муки в производстве мучных кондитерских изделий способствует улучшению пищевой ценности поскольку она содержит большое количество жира (19–21%) и белков (38–41%), которые по полноценности близки к белкам мяса. Как правило, это мука высшего и первого сорта. Если, использовать для производства муку низшего сорта это приведет к изменению цвета мучных кондитерских изделий. Сахар – весьма важный компонент. Он придает изделиям сладкий, приятный вкус и хорошую набухаемость. Желательно при производстве мучных кондитерских изделий использовать сахар с мелкими кристаллами или сахарную пудру. Большие кристаллы плохо растворяются, что отрицательно влияет на состояние поверхности мучных кондитерских изделий. Жиры повышают пищевую ценность продукции. Рассыпчатость печенья, золотисто-желтый цвет в изломе и специфический сдобный вкус, это все обусловлено присутствием в изделиях жира. Распространение получили такие жиры как: лярд (свиное сало), маргарин, комбиджиры и гидрогенизированные жиры. К вспомогательному сырью для мучных кондитерских изделий относят: крахмал кукурузный и картофельный, соль поваренная пищевая, мед, инвертный сироп, пищевые добавки, нетрадиционные виды сырья. Выбирая продукт, потребитель хочет купить одновременно качественный, недорогой и вкусный продукт. Что же такое качество продукта и из чего оно складывается? Качество продукции – совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности. Требования к качеству товаров устанавливаются на этапах проектирования и разработки, обеспечиваются материально-техническим снабжением, разработкой и организацией производства, рабочим и окончательным контролем, хранением и реализацией. Перед отпуском потребителю или эксплуатации требования к качеству оцениваются по нормам, регламентированным стандартами или ТУ, или в соответствии с запросами потребителей. Для того чтобы товар соответствовал определенному уровню качества он должен обладать свойствами. Свойство – это объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, хранении, оценке и потреблении. Для

определения по свойствам продукции качественнотовара, необходимо знать какие показатели качества стоит оценивать. Показатель качества – количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара). Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров – совокупность свойств и показателей, обуславливающих удовлетворение реальных и предполагаемых потребностей. По сути, эта номенклатура и определяет качественные характеристики товаров. Потребительские свойства – совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей. Покупатель всегда сам выбирает товар, если он в нем нуждается. Восприятие качества потребителем определяется не уровнем технологии, не способом изготовления мучных кондитерских изделий, а его собственным опытом, знаниями о товаре. Каждый покупатель мысленно представляет, как, по его мнению, должен выглядеть качественный товар. Это может быть: приятный запах, вкус, красивый внешний вид, состав, который не содержит консервантов и т.д. Чтобы потребитель принимал определенную марку товара как качественную, нужно знать особенности его восприятия. Потребительское качество марки связано с взаимодействием с ней на всех этапах (поиск, выбор, покупка, использование, послепродажное употребление и т.д.), а также от того предполагаемого идеального результата каким его представляет потребитель. Также, существуют потребительские стереотипы и предубеждения. Массовые представления и привычки потребителей могут существенно снизить восприятие качества и сдерживать потребление отдельных наименований и марок продукции, а возможно и целые товарные категории. Например, желание оставаться быть стройным сдерживает определенный сегмент потребителей, ведущих здоровый образ жизни от покупки мучных кондитерских изделий. Целью данного исследования было выявление особенностей потребления мучных кондитерских изделий определенного возрастного сегмента. В анкетировании приняли участие 100 человек; из них 73,7% девушек и 26,3% парней. В основном это категория до 25 лет. Анкета состояла из 9 вопросов, проводилась в онлайн режиме, с помощью google формы. Изучение активности потребителей, и в частности того, как они воспринимают качество, может дать ценный материал для разработки бренда и его позиционирования. В нашем анкетировании мы задали респондентам вопрос «О том, какие мучные кондитерские изделия они считают качественными?» Большинство (73,3%) ответили «то, что безупречно сделано»; некоторые посчитали качественным товар, если он соответствует ГОСТу или ТУ (13,9%); 7,5% опрошенных ответили, если товар имеет приятный внешний вид; и оставшиеся 5,3% обращают внимание на состав продукта и привлекательность упаковки. При ответе на вопрос «Как часто вы покупаете мучные кондитерские изделия (печенье, пряники, пирожные, торты и т.д.)?» 52,6% опрошенных ответили «по необходимости». Это говорит о том, что молодые люди стараются не злоупотреблять такими продуктами. 26,3% респондентов ответили, что они покупают мучные кондитерские изделия «раз в неделю»; 15,8% – «2 раза в неделю» и 5,3% «каждый день». Результаты опроса показали, что преимущественно обучающиеся покупают печенье 31,6%; из них 21,1% выбирают вафли; 15,8% – предпочитают торты; 15,8% – пирожные; 10,5% крекер и 5,3% пряники. Следовательно, чаще всего на столе студентов появляются печенье и вафли, но и нередко балуются тортиками. При выборе мучных кондитерских изделий респонденты (52,6%) ориентируются на такие критерии, как: цена, качество, производитель, упаковка, вкус. При этом 21,1% опрошенных обращают внимание на вкус и качество; и 5,3% на цену. Это говорит о том, что среди данного сегмента потребителей сложилась четкая градация критериев выбора. Выбирая мучные кондитерские изделия потребителям обычно неважно, кто является производителем

(63,2%); из них 31,6% отдают предпочтение отечественному производителю и только 5,3% зарубежному. Данная статистика говорит о том, что, покупая продукцию, они ориентируются на качество и совсем неважно, кто изготовил продукцию. Приобретать мучные кондитерские изделия, опрошенные предпочитают в супермаркетах (42,1%); в маленьких магазинчиках (21,1%); 36,8% анкетированных ответили «все равно где». Большинство стремится приобрести товар сразу, в одном месте, и как правило, отовариваясь в супермаркетах, вместе с мучными кондитерскими изделиями покупаются и другие товары повседневного спроса (хлебобулочные изделия, молочные, колбасные и т.д.). Половина опрошенных (52,6%) приобретает за одну покупку меньше 500 г. мучных кондитерских изделий, возможно, это обусловлено, тем, что большинство опрошенных обучающихся проживают отдельно от семьи и рассчитывают количество продуктов индивидуально для себя. 15,8% респондентов ответили, что они предпочитают покупать 0,5-1 кг. За одну покупку. Коробками мучные кондитерские изделия, обычно выбирают 10,5%. Как показала статистика, в основном – это мужчины, а 5,3% предпочитают приобретать мучные кондитерские изделия упаковками.

Литература

1. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения. Дата введения 01.01.2010. Электронный текст документа подготовлен ЗАО «Кодекс» и сверен по: официальное издание Сахарные кондитерские изделия. Технические условия. Правила приемки: Сборник национальных стандартов. М.: Стандартинформ, 2012. С. 9.
2. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2006. С. 197.
3. Методологии создания потребительской ценности кондитерских изделий.

РОЛЬ И ЗНАЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ В УСЛОВИЯХ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ

доц. Усманова Хулкар Асадуллаевна

ст.преп. Эрназарова Замира Худойбердиевна

Ташкентский государственный технический университет имени И.Каримова
кафедра “Метрология, техническое регулирование, стандартизация и сертификация”

Аннотация: В статье рассмотрены основные вопросы конкуренции как развитые страны мира воспринимают высокое качество как стратегический коммерческий императив, роль и значение качества продукции в условиях рыночной экономики и основные причины, определяющие необходимость повышения и обеспечения качества.

Abstract: The article discusses the main issues of competition as the developed countries of the world perceive high quality as a strategic commercial imperative, the role and importance of product quality in a market economy and the main reasons that determine the need to improve and ensure quality.

В условиях рынка и конкуренции развитые страны мира воспринимают *высокое качество* как *стратегический коммерческий императив* и самый значимый источник национального

ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Хакимов О.Ш., Хамидов Ж.А., Эрназарова З.Х., Точностная характеристика обеспечения качества и безопасности химических и пищевых продуктов.....	83
Ходжаев С.А. Развитие национальной системы нормативных документов в строительстве.....	85
Мадиханова Н.С., Сотволдиева Н.С. Требования безопасности для детской одежды.....	91
Абдусаломова Н.С., Усманова Х.А. Озиқ-овқат саноати сифати ва хавфсизлигини бошқариш тизими.....	94
Фаттоев Ф.Ф., Мирпайзиева Г.М. Восприятие качества потребителем при выборе мучных кондитерских изделий.....	97
Усманова Х.А., Эрназарова З.Х. Роль и значение качества продукции в условиях рыночной экономики.....	100
Кадилова Ш.А., Абдуқодиров Ж.А., Хусанов Н.М., Озиқ-овқат саноати сифати ва хавфсизлигини таъминлашда интеграциялашган бошқарув тизимини жорий этиш.....	103
Загидуллина К.Р. Техническое регулирование в современных условиях.....	106

ЦИФРОВИЗАЦИЯ СТАНДАРТИЗАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ

Мамаджанов А.А., Кулдашев Ж.У. ISO/IEC 17025 халқаро стандарти талабларининг бўйича аккредитация лаштириш жорий этилиши. Аккредитация жараёни ва афзалликлари.....	110
Рахмонов Ф.А. Қурилиш маҳсулотларини сертификатлаштириш.....	115
Муминов Н.Ш., Абдурайимов А.Р., Хамидов Ж.А. Законодательные и технические аспекты стандартизации в условиях реформы технического регулирования.....	119
Кенжаева З.С., Шеина Н. Е., Техник жиҳатдан тартибга солиш соҳасини ривожлантириш ва ўзбекистон республикасида қилинаётган рақамлаштириш ишлари.....	125
Рахматуллаев С.А., Ахмедова М.А., Ишлаб чиқариш корхоналарида маҳсулот сифатини бошқаришда статистик назорат усуллари таҳлили.....	127
Абдувалиев А.А. Гармонизация национальных норм проектирования к международным требованиям.....	132
Matyakubova P.M., Ismatullayev P.R., Shamuratov J.U. Texnik reglament-korxonada innovatsiyalarni qo'llash vositasi sifatida.....	140

МЕТРОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

Юсупбеков Н.Р., Гулямов Ш.М., Ортиков Э.Э. Классификация струйных расходомеров жидких и газообразных сред.....	143
--	-----