

CATERING BINOLARINING VA CATERING XIZMATINING PAYDO BO'LISHI VA RIVOJLANISH TARIXI

Ilmiy rahbar: **Dotsent Umarov Aziz Mirfozilovich**

Rajapova Shahnoza Qurbonmurot qizi

Toshkent arxitektura qurilish universiteti 1- bosqich magistranti

(shahnozarajabova7@gmail.com)

Annotatsiya: Mazkur maqolada “keytering” xizmatining paydo bo'lishi va rivojlanish tarixi ya'ni keytering binolarining uzoq muddatli rivojlanish strategiyasini o'rganish, paydo bo'lish sabablarini o'rganib, ilmiy tadqiqotlarning natijalari ifodalangan. Shuningdek, maqolada mazkur masala yuzasidan muallif tomonidan shakllantirilgan ilmiy taklif va amaliy tavsiyalar o'z ifodasini togan.

Kalit so'zlar: ovqat, ichimlik, cater, catering, ziyofat, sivilizatsiya, Qadimgi Misr, Yunoniston, Rim, qadimgi Xitoy, oshpazlik san'ati, xizmatchilar, Angliya qirolligi, o'rta asrlar, mehmonxona va tavernalar, diniy ovqatlanish qoidalari.

Аннотация: В данном исследовании история производства, то есть изучения стратегии внешнего ремонта здания общественного питания, научные исследования путем изучения факторов возникновения. В этом номера были выражены научно-практические рекомендации, сформулированные автором этого номера.

Ключевые слова: пища, напиток, Обслуживать, питание, банкет, цивилизация, древний Египет, Греция, Рим, Древний Китай, кулинарное искусство, Слуги, Королевство Англия, средневековье, гостиницы и таверны, религиозные диетические правила.

Annotation: This article describes the history of the emergence and development of the “Catering buildings and catering services” the long-term development strategy of catering buildings and the results of scientific research on the causes of its emergence. Also, in the article, the author's scientific proposals and practical recommendations regarding this issue are expressed.

Key words: food, drink, cater, catering, banquet, civilization, Ancient Egypt, Greece, Rome, Ancient China, culinary arts, servants, kingdom of England, middle ages, inns and taverns, religious dietary rules.

KIRISH

Ovqatlanish tarixi oziq -ovqat, ichimliklar va boshqa tadbirlar xizmatlarini ko'rsatadigan xizmat ko'rsatish sanoatining rivojlanishi va evolyutsiyasini o'z ichiga oladi. *Catering* so'zi lotincha *cater* so'zidan kelib chiqqan bo'lib, *ta'minlash* degan ma'noni anglatadi. Ziyofatlar, yig'ilishlar va boshqa yig'ilishlarni oziq-ovqat bilan ta'minlash biznesi ming yillar davomida mavjud bo'lib, qadimgi sivilizatsiyalarga oid izlar mavjud. Vaqt o'tishi bilan bu kasb o'sib bordi va bugungi kunda turli xil sanoatga aylandi. Ovqatlanish tushunchasi qadimgi davrlarga borib taqaladi. Qadimgi Misr, Yunoniston va Rim kabi sivilizatsiyalarda hukmron tabaqalar tomonidan katta ziyofatlar uyushtirilib, ovqat tayyorlash va tarqatish uchun oshpazlar va xizmatkorlar xizmati talab qilinardi.

NATIJALAR

Qadimgi Xitoyda qirollik a'zolari va aristokratlar bayramlar va maxsus kunlarda katta ziyofatlar uyushtirishar, keyinchalik oshpazlik san'ati va ovqatlanish amaliyotiga ta'sir ko'rsatadigan professional oshpazlarni ishga olishardi. Ushbu tadbirlar ko'pincha xudolarni ulug'lash, harbiy g'alabalarni nishonlash yoki shunchaki boylik va kuchni namoyish qilish uchun o'tkazildi. Bu davrdagi umumiy ovqatlanish sanoati asosan qirol va zodagon xonadonlarining bir qismi edi. Oziq-ovqat ularning madaniyati va diniy urf-odatlarining muhim qismi edi va bu hodisalar uchun tayyorlangan ko'plab taomlar, masalan, non, baliq va turli xil go'shtlar odatda ushbu sivilizatsiyalarning ratsionida topilgan. Qadim zamonlarda umumiy ovqatlanish xodimining roli odatda ovqat tayyorlash va xizmat qilish uchun mas'ul bo'lgan qullar yoki xizmatchilar tomonidan to'ldirilgan.

O'rta asrlardagi ovqatlanish



Banket du paon

O'rta asrlarda umumiy ovqatlanish sanoati ko'proq tuzilmani rivojlantira boshladi. Oshpazlar va xizmatchilar ko'pincha zodagonlar yoki qirollik uyidagi uy xodimlarining bir qismi bo'lgan. Angliyada qirollik o'yin-kulgilarini, shu jumladan

ovqat tayyorlash va taqdimotni boshqarish uchun mas'ul bo'lgan "Master of Revels" lavozimi o'rnatildi. Ziyofatlar va ziyofatlar bayramlarni nishonlash va mehmondo'stlik ko'rsatishning mashhur usuli bo'lib qoldi. O'rta asrlarda tavernalar va mehmonxonalar tashkil etilishi bilan ovqatlanish xizmatlarining o'zgarishi kuzatildi, bu sayohatchilarni oziq-ovqat bilan ta'minlashda muhim rol o'ynadi. Biroq yirik ziyofatlar va ziyofatlar hali ham birinchi navbatda zodagonlar tasarrufida edi. O'rta asrlar oshxonasiga diniy ovqatlanish qoidalari va oziq-ovqatning mavsumiy mavjudligi katta ta'sir ko'rsatdi. Savdo yo'llarining paydo bo'lishi va salib yurishlari oshpazlik g'oyalari va ingredientlari almashinuviga olib keldi. Bu davrda ziravorlardan foydalanish keng tarqaldi va taom tayyorlash va taqdim etishning yangi usullari ishlab chiqildi.

Uyg'onish davri ovqatlanishi



Bassen, Bartholomeus van, Banketchilar bilan Uyg'onish davri interyeri, 1618-1620

Uyg'onish davri ovqatlanish amaliyotini o'zgartirdi va oshpazlar va serverlar uchun professional gildiyalarning paydo bo'lishiga olib keldi. Oziq-ovqat taqdimoti san'at turiga aylandi va ziyofatlar ko'pincha yangi oshpazlik ijodlarining namoyishi edi. Ziravorlar keng qo'llanilgan va yangi, mahalliy ingredientlardan foydalanishga e'tibor qaratildi. Ovqatlanish xizmatlari ko'pincha ijtimoiy markazga aylangan mehmonxonalar va tavernalar tomonidan taklif qilingan. Bu davrda oshpazlik kitoblarining rivojlanishi umumiy ovqatlanish va oshpazlik san'atining o'sib borayotgan murakkabligini aks ettiradi.

OVQATLANISH TARIXI

Amerika Qo'shma Shtatlarida ko'rsatilayotgan yirik xizmatlarning eng qadimgi hisobi 1778 yilda Filadelfiyalik Uilyam Xou uchun bo'lib o'tgan tadbir edi. Tadbirda mahalliy taomlar taqdim etildi, ular ishtirokchilarga manzur bo'ldi va ular pirovardida

ovqatlanishni martaba sifatida ommalashtirdilar. Rasmiy sanoat 1820-yillarda tan olindi, umumiy ovqatlanish korxonalari nomutanosib ravishda afro-amerikaliklar edi. WZ Umumiy ovqatlanish biznesi taxminan 1820-yillarda shakllana boshlagan, uning markazi Filadelfiyada joylashgan.

Robert Bogle - Sanoat "ovqatlanishning asoschisi" sifatida tan olingan Robert Bogle hukmronligi davrida professionallasha boshladi. Ovqatlanish dastlab badavlat elita xizmatkorlari tomonidan amalga oshirilgan. Ko'pincha qora tanli butlerlar va uy qullari umumiy ovqatlanish uchun yaxshi holatda edi. Asosan, 1860-yillarda umumiy ovqatlanish korxonalari ijtimoiy yig'ilishning oziq-ovqat tomonini tashkil qilish va amalga oshirishda "jamoat qo'riqchilari" edi. Ommaviy butler bir nechta uy xo'jaliklarida ishlaydigan butler edi. Bogle jamoat butler rolini o'z zimmasiga oldi va mehmondo'stlik sohasida oziq-ovqat xizmatlari bozoridan foydalandi. Bogle kabi umumiy ovqatlanish korxonalari to'ylar va dafn marosimlari kabi bugungi kunda taqdim etilishi mumkin bo'lgan tadbirlarda ishtirok etishgan. Bogle shuningdek, umumiy ovqatlanish korxonalari gildiyasini yaratish va boshqa qora tanli taomlarni tayyorlashga yordam berish bilan ham mashhur. Bu juda muhim, chunki catering nafaqat qora tanlilarga ish bilan ta'minlabgina qolmay, balki Filadelfiya jamiyatining elita a'zolari bilan bog'lanish imkoniyatini ham berdi. Vaqt o'tishi bilan umumiy ovqatlanish korxonalarining mijozlari o'rta sinfga aylandi, ular dabdabali yig'ilishlarni o'tkaza olmadilar va oq ta'minotchilarning raqobati kuchayishi qora tanli ovqatlanish korxonalarining pasayishiga olib keldi. Birinchi maktab tushliklarini 1790 yilda Myunxenda (Germaniya) amerikalik tug'ilgan fizik Benjamin Tompson, shuningdek, Count Ramford nomi bilan ham tanilgan. Tompson o'zining ilk kunlarini Yangi Angliyada o'tkazgan, ammo Amerika inqilobiy urushi davrida qirollik tarafdori sifatida unga ishonchsizlik paydo bo'lgan va 1784 yilda Angliyaga jo'nab ketgan. Myunxenda Tompson Kambag'allar institutiga asos solgan. nemis armiyasi. Ular ovqatlantirilib, ish uchun kiyindilar, bolalar o'qish, yozish va arifmetikani o'rgatishdi. Yillar o'tgach, Tompson kuniga 60 000 kishini oshxonadan ovqatlantiradi London. Buyuk Britaniyada 19 - asrda Elizabet Burgvin va boshqalar tomonidan maktab taomlari joriy qilinganidan beri sezilarli o'zgarishlar amalga oshirildi. Birinchi Milliy maktab taomlari siyosati 1941-yilda Buyuk Britaniya bo'ylab chop etilgan. Siyosat maktab tushliklari uchun birinchi oziqlanish qoidalarini o'rnatdi, ular oqsil, yog' va kaloriyalarning tegishli darajasini o'z ichiga olgan muvozanatli ovqatlanishni talab qiladi. Vallila, Xelsinki, Finlyandiyadagi Vallila xalq maktabida maktab taomlarini yeyayotgan o'quvchilar (1913)

JAHON URUSHLARIDAN KEYINGI HOLATLAR

Ikkinchi jahon urushi boshlanganidan so'ng, mahalliy urush davridagi oziq-ovqat tanqisligi tufayli mamlakatning ko'p joylarida maktab tushliklari qisqartirildi yoki qisqartirildi. 1944 yilda Yaponiyaning oltita yirik shahrida taxminan ikki million boshlang'ich maktab yoshidagi bolalar maktabda tushlik qilishdi. 1945-yilda urush tugagan bo'lsa-da, oziq-ovqat taqchilligi davom etdi, ko'plab bolalar to'yib ovqatlanmaydilar. Taxminlarga ko'ra, o'sha paytdagi boshlang'ich maktab oltinchi sinf o'quvchilari o'sishi sekinlashgani sababli hozirgi to'rtinchi sinf o'quvchilarinikiga teng tanaga ega edi. 1946 yilda uchta hukumat vazirligining o'rinbosari butun mamlakat bo'ylab maktab tushliklarini keng joriy qilishni rag'batlantirish to'g'risida farmon chiqardi. Binobarin, o'sha yilning 24-dekabrda Tokio, Kanagava va Chiba prefekturalaridagi barcha maktablarda maktabda tushlik qilish tizimi joriy etildi. Bugungi kunda ushbu mintaqalardagi ba'zi maktablar 24-30 yanvar kunlarini xotirlash uchun maxsus menyu taklif qiladi (chunki bayramlar odatda dekabr oyining oxirgi haftasiga xalaqit beradi va baribir maktabda tushlik berilmaydi). 1947 yilda butun mamlakat bo'ylab taxminan uch million bola maktabda tushlik qilishni boshladi, shu jumladan Amerikadan sovg'a qilingan yog'siz sut kukuni. Ikki yil o'tgach, UNICEF ham quruq sutni bepul etkazib berdi. 1950 yilda Yaponiyaning sakkizta yirik shahridagi boshlang'ich maktab yoshidagi bolalar Amerikadan bug'doy unidan tayyorlangan non qo'shilgan holda to'liq maktab tushliklarini olishdi. Kartoshka pishirig'i, kroket, to'g'ralgan karam va sut bilan birlashtirilgan non rulosi bu yil davomida beriladigan odatiy tushlik qanday ko'rinishiga misoldir. Bundan tashqari, non bo'laklari uzoq vaqtdan beri odatiy hol bo'lgan bo'lsa-da, 1950-yillarning oxiriga kelib, qovurilgan non va pishirilgan nonning boshqa shakllari maktab tushliklariga kiritila boshlandi. Yaponiyaning markaziy Kanto mintaqasidagi ba'zi maktab tushliklarida ham yumshoq noodlelar paydo bo'la boshladi 1951 yil butun mamlakat bo'ylab maktab tushliklarini qisman hukumat subsidiyalari hisobidan moliyalashtirish harakati boshlandi. Kelgusi yilga kelib hukumat maktabdagi tushlik nonida ishlatiladigan bug'doy unining yarmini moliyalashtirdi. Aprel oyidan boshlab butun mamlakat bo'ylab barcha maktablarda boshlang'ich maktab yoshidagi bolalar maktabda to'liq tushlik oldilar. Keyingi yillardagi tushliklarga bir nechta qovurilgan menyular kiradi.

1954-yilda maktabda tushlik to'g'risidagi qonun amalga oshirildi. Maktab tushligi oziq-ovqat qanday ishlab chiqarilganligi va ovqatlanishning muhim odatlari haqidagi bilimlarni o'rgatish usuli sifatida bolalar ta'limining qonuniy qismi sifatida tan olingan. Bu, shuningdek, sinfdoshlar o'rtasida va maktab ichida sog'lom ijtimoiy o'zaro munosabatlarni rag'batlantirdi, bu qoida bugungi kungacha targ'ib qilinmoqda.

1958-yilda Ta'lim, Madaniyat, Sport, Fan va Texnologiya Vazirligining (MEXT) ma'muriy direktori sutni maktab tushliklariga kiritish rejasini ilgari surdi. Keyingi bir necha yil ichida yangi sigir suti asta-sekin kukun sutini almashtirdi.

1971-yilda maktab tushliklarining mazmuni hukumat qarori bilan ko'proq yoki kamroq standartlashtirildi. Issiq, yangi pishirilgan guruchli taomlar 1976 yilda taqdim etila boshlandi. Bundan tashqari, atigi yigirma yil oldingi tanlovga nisbatan taqdim etilgan taomlar xilma-xilligi oshgan. Ilgari shishaga solingan sut nihoyat sut qutilari bilan almashtirildi.

1993 va 1994-yillar sholi ekinlari uchun yomon yillar bo'ldi, shuning uchun maktab tumanlariga hukumat nazorati ostida bo'lmagan guruch bilan maktab tushliklarini to'ldirishga alohida ruxsat berildi. 2000-yilga kelib, bu turdagi guruch umumiy foydalanishga ruxsat berildi.

XULOSA. Xulosa qilib aytadigan bo'lsak bu maqolada har bir rivojlanayotgan sohalar singari ovqatlanish faoliyati ham qadimgi davrlardan beri sekin astalik bilan rivojlanayotganini ko'rishimiz mumkin. Bundan tashqari bu sohaga bo'lgan talab har doim yuqori bo'lganini ko'rish. Shuning uchun ham qadimgi xonliklar davrida bu sohaga alohida e'tibor kuchli bo'lgan ya'ni ovqat tayyorlaydigan joyga ham oshpazlar ham alohida e'tibor berishgan. Urush yillarida ham ovqatga bo'lgan talab har doim kuchli bo'lgan chunki ovqat tanqisligi yuzaga kelgan. Shuning uchun bu sinov kam ta'minlangan oila farzandlariga juda qiyin bo'lgan sababi maktabda tushlik ularga muommoli vaziyatlar ko'p bo'lgan. Bunday vaziyatlarni yechimini topish maqsadida zodagonlar kam ta'minlangan oila farandlariga yordam berish maqsadida maktabdagi bolalarga bepul tushlik tarqatishni yo'lga qo'yishgan.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. [^] Jahon banki. 2018. [Ijtimoiy xavfsizlik tarmoqlari holati 2018](#) . Washington, DC: Jahon banki.
2. [^] "[Jahon bo'ylab maktabda ovqatlanish holati 2020 | Jahon oziq-ovqat dasturi](#)". www.wfp.org . Olingan 2023-01-28 .
3. [^]Yuqoriga o'tish:^{abc} Global Bolalar Oziqlantirish Jamg'armasi (GCNF). 2022. [Dunyo bo'ylab maktab ovqatlanish dasturlari: 2021 yilgi maktab ovqatlanish dasturlari bo'yicha global tadqiqot natijalari](#). GCNF: Sietl.
4. [^] Olney, DK, A. Gelli, N. Kumar, X. Alderman, A. Go, A. Raza, J. Ouens, A. Grinspun, G. Bhalla va O. Benammur. 2021. [Oziq-ovqat tizimlarida ovqatlanishga sezgir ijtimoiy himoya dasturlari](#) . FAO va IFPRI: Washington, DC.