

**BERDAQ NOMIDAGI QORAQALPOQ DAVLAT UNIVERSITETI**  
**HUZURIDAGI ILMIY DARAJALAR BERUVCHI**  
**PhD.03/30.01.2020.I.20.06 RAQAMLI ILMIY KENGASH**

---

**BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI**

**ZIYAVITDINOV HABIBULLO HAMIDOVICH**

**RESTORAN XIZMATLARI SIFATI VA RAQOBATBARDOSHLIGINI**  
**OSHIRISHNING TASHKILY-IQTISODIY MEXANIZMINI**  
**TAKOMILLASHTIRISH**

08.00.05 – Xizmat ko'rsatish tarmoqlari iqtisodiyoti

**Iqtisodiyot fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi**  
**AVTOREFERATI**

**Nukus - 2024**

**Iqtisodiyot fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi avtoreferati  
mundarijasi**

**Оглавление автореферата диссертации доктора философии (PhD) по  
экономическим наукам**

**Content of dissertation abstract of doctor of philosophy (PhD) in economic  
sciences**

**Ziyavitdinov Habibullo Hamidovich**

Restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish.....3

**Зиявитдинов Хабибулло Хамидович**

Совершенствование организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг.....25

**Ziyavitdinov Habibullo Hamidovich**

Improving the organizational and economic mechanism for improving the quality and competitiveness of restaurant.....49

**E'lon qilingan ishlar ro'yxati**

Список опубликованных работ

List of published works.....54

**BERDAQ NOMIDAGI QORAQALPOQ DAVLAT UNIVERSITETI**  
**HUZURIDAGI ILMIY DARAJALAR BERUVCHI**  
**PhD.03/30.01.2020.I.20.06 RAQAMLI ILMIY KENGASH**

---

**BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI**

**ZIYAVITDINOV HABIBULLO HAMIDOVICH**

**RESTORAN XIZMATLARI SIFATI VA RAQOBATBARDOSHLIGINI**  
**OSHIRISHNING TASHKILY-IQTISODIY MEXANIZMINI**  
**TAKOMILLASHTIRISH**

08.00.05 – Xizmat ko‘rsatish tarmoqlari iqtisodiyoti

**Iqtisodiyot fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi**  
**AVTOREFERATI**

**Nukus - 2024**

Falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi mavzusi Oliy attestatsiya komissiyasida B2021.4.PhD/Iqt1881 raqam bilan ro'yxatga olingan.

Dissertatsiya Buxoro davlat universitetida bajarilgan.

Dissertatsiya avtoreferati uch tilda (o'zbek, rus, ingliz (rezюме)) Ilmiy kengash veb-sahifasi (www.karsu.uz) va "Ziyonet" Axborot-ta'lim portali (www.ziyonet.uz)da joylashtirilgan.

Ilmiy rahbar:

Zayavitdinova Nafisa Muxammadovna  
iqtisodiyot fanlari nomzodi, dotsent

Rasmiy opponentlar:

Matyakubov Umidjon Raximovich  
iqtisodiyot fanlari doktori, dotsent

Safarov Farxod Anvarovich  
iqtisodiyot fanlari doktori, dotsent

Yetakchi tashkilot:

Samarqand davlat universiteti

Dissertatsiya himoyasi Berdaq nomidagi Qoraqalpoq davlat universiteti huzuridagi ilmiy darajalar beruvchi PhD 03.30.01.2020.I.20.06 raqamli ilmiy kengashning 2024-yil « 08 » dekabr kuni soat 11 11 da majlisda bo'lib o'tadi. Manzil: Manzil: 230112, Nukus shahri, Ch.Abdirov ko'chasi, 1-uy. Tel: (99861) 223-60-78; faks: (99861) 223-60-19; e-mail: [karsu\\_info@edu.uz](mailto:karsu_info@edu.uz).

Dissertatsiya bilan Berdaq nomidagi Qoraqalpoq davlat universitetining Axborot-resurs markazida tanishish mumkin ( 221 raqami bilan ro'yxatga olingan). Manzil: 230112, Nukus shahri, Ch.Abdirov ko'chasi, 1-uy. Tel: (99861) 223-60-78; faks: (99861) 223-60-19; e-mail: [karsu\\_info@edu.uz](mailto:karsu_info@edu.uz).

Dissertatsiya avtoreferati 2024-yil « 19 » noyabr kuni tarqatildi.

(2024-yil « 19 » noyabr da 04 raqamli reestr bayonnomasi).



J.K.Sauxanov

Ilmiy darajalar beruvchi Ilmiy kengash raisi,  
iqtisodiyot fanlari doktori, professor

R.B.Utemuratov

Ilmiy darajalar beruvchi Ilmiy kengash  
kattibi, iqtisodiyot fanlari falsafa doktori  
(PhD), dotsent

B.S.Kalmuratov

Ilmiy darajalar beruvchi Ilmiy kengash  
qoshidagi Ilmiy seminar raisi, iqtisodiyot  
fanlari doktori, professor

## KIRISH (falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi annotatsiyasi)

**Tadqiqot mavzusining dolzarbligi va zaruriyati.** Jahonda restoran biznesi iqtisodiyotning rivojlanishi va aholi turmush sifatini oshirishdagi ahamiyati bilan bir qatorda bugungi kunda kichik biznes va hududlar infratuzilmasini rivojlantirish, ishbilarmonlik faolligi va investitsion jozibadorlikni oshirishning muhim ijtimoiy-iqtisodiy manbai sifatidagi o'zni tobora oshib bormoqda. Restoranlar va mobil ovqatlanish xizmatlarining global bozori 2022-yildagi 2854,8 milliard AQSh dollariga va 2023-yilda esa 3025,6 milliard AQSh dollariga oshib, yillik o'sish 6,0 %ni tashkil etdi. Restoran va mobil oziq-ovqat xizmatlari bozorining 2027-yilga kelib, yillik o'sish sur'ati 5,8 %ni tashkil etishi (3790,3 milliard AQSh dollar) kutilmoqda<sup>1</sup>. Restoran xo'jaliklari sifati va raqobatbardoshligini oshirishda bugungi kunda sohani rivojlantirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmlarini takomillashtirish o'ta dolzarb muammolardan biri sifatida qaralmoqda.

Jahonda restoran xo'jaliklari biznesini samarali rivojlantirish bo'yicha amalga oshirilayotgan tadqiqotlar tarkibida rivojlantirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmlarini takomillashtirish yo'nalishidagi ilmiy tadqiqotlarga ustuvor darajada qaralmoqda. Bu borada globallashtirish sharoitida restoran xizmatlar samaradorligini baholash yondashuvi va usullarini individual talabga ko'ra takomillashtirib borish, xizmatlar samaradorligini hududiy imkoniyatlar va integral omillarga ko'ra oshirish, restoran tadbirkorligi rivojlanishining omillari va tendensiyalarini aniqlash, xizmatlar sifati va raqobatbardoshligini omilli yondashuvga ko'ra ta'minlash, sohaga innovatsion usullarini joriy etish mexanizmlarini takomillashtirish, restoran tadbirkorligini davlat tomonidan qo'llab-quvvatlash imkoniyatlarini kengaytirish kabi yo'nalishidagi tadqiqotlar muhim ahamiyat kasb etmoqda.

Yangi O'zbekistonni barpo etish sharoitida aholi turmush sifatini oshirish, xizmatlar sohalari, jumladan restoran xizmatlari sohasini barqaror rivojlantirish, umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmatlar sifati va raqobatbardoshligini oshirish, zamonaviy restoran xizmatlari turlarini kengaytirish asosida aholining restoran xizmatlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish kabi yo'nalishlarda keng qamrovli islohotlar amalga oshirilmoqda. O'rta va yirik shaharlar hamda aholisi 300 mingdan ko'p bo'lgan tumanlarda - zamonaviy bozor xizmatlari, ta'lim, tibbiyot, san'at, turizm, mehmonxona va umumiy ovqatlanish hamda transport xizmatlarini rivojlantirish vazifalari belgilangan<sup>2</sup>. Bu vazifalarni hal etishda zamonaviy restoran xizmatlari samaradorligini oshirish, restoran xizmatlar samaradorligini baholash yondashuv va usullarini takomillashtirish, restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini har bir iste'molchi talabiga ko'ra ta'minlash, sohada innovatsion usullarni joriy etish mexanizmlari kabi yo'nalishlarda ilmiy-tadqiqot ishlarini chuqurlashtirish alohida ahamiyatga ega.

---

<sup>1</sup> Restaurants and mobile food service global market report 2024 - <https://www.thebusinessresearchcompany.com/report/restaurants-and-mobile-food-services-global-market-report>

<sup>2</sup> O'zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori, 27.01.2022 yildagi PQ-104-son "Xizmatlar sohasini rivojlantirishga oid qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" - <https://lex.uz/docs/-5840284>

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 28-yanvardagi PF-60-son “2022-2026-yillarga mo‘ljallangan Yangi O‘zbekiston taraqqiyot strategiyasi to‘g‘risida”, 2021-yil 30-sentabrdagi PF-6318-son “Xizmatlar sohasini qo‘llab-quvvatlashga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi farmonlari, 2022-yil 27-yanvardagi PQ-104-son “Xizmatlar sohasini qo‘llab-quvvatlashga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi Qarori, Vazirlar Mahkamasining 2017- yil 27-apreldagi 246-son “Mehnatni muhofaza qilish sohasidagi xizmatlar bozorini yanada rivojlantirish to‘g‘risida”gi qarori hamda mazkur sohaga oid boshqa me‘yoriy-huquqiy hujjatlarda belgilangan vazifalarni amalga oshirishda mazkur tadqiqot muayyan darajada xizmat qiladi.

**Tadqiqot mavzusining respublika fan va texnologiyalari rivojlanishining ustuvor yo‘nalishlariga mosligi.** Dissertatsiya ishi respublika fan va texnologiyalar rivojlanishining I. “Demokratik va huquqiy jamiyatni ma‘naviy-ahloqiy hamda madaniy rivojlantirish, innovatsion iqtisodiyotni shakllantirish” ustuvor yo‘nalishlariga muvofiq bajarilgan.

**Muammoning o‘rganilganlik darajasi.** Servis iqtisodiyoti shakllanishi, xizmatlar sohasi rivojlanishining ilmiy-metodologik jihatlarini xorijlik olimlar, jumladan, J.M.Keyns, M.E.Porter, M.R.Kramer, Y.A.Shumpeter, T.Sakaiya, K.X.Xaksever, B.R.Render, R.S.Rassel, R.G.Merdikva boshqalar tomonidan tadqiq qilingan<sup>3</sup>.

MDH mamlakatlarida restoran xizmatlari sohasi rivojlanishining nazariy va uslubiy jihatlarini E.V.Agamirova, V.V.Borodina, A.Yu.Kalashnikov, Yu.Yu.Kolesnikova, S.N.Naumov, D.V.Soldatenkov, M.A.Isaev, O.Nazarov va boshqa olimlar tomonidan atroflicha o‘rganilgan<sup>4</sup>.

Xizmat ko‘rsatish va servis sohasi, shuningdek, restoran xizmatlar bozorining rivojlanish muammolari bo‘yicha o‘zbekistonlik iqtisodchi olimlaridan M.Q.Pardaev, M.E.Po‘latov, M.M.Muxammedov, D.R.Zaynalov, Q.J.Mirzaev, D.X.Aslanova, B.A.Abdukarimov, J.I.Isroilov, G.X.Utemuratova va boshqalar ilmiy izlanishlar olib bormoqdalar<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Кейнс Дж. М. Общая теория занятости, процента и денег / Пер. сангл. проф. Н.Н.Любимова, под.ред. д.э.н., проф. Л.П.Куракова. – М.: МИЭМП, 2010; Porter M.E., Kramer M.R. Strategy and Society: The Link Between Competitive Advantage and Corporate Social Responsibility // Harvard Business Review. 2006, December, pp. 78-92; Шумпетер Й. Теория экономического развития. Капитализм, социализм и демократия[Текст]/ Й. Шумпетер: пер. с англ. предисл. В.С. Автономова. – М.: ЭКСМО, 2007. – 864 с.; Sakaiya, T. The Knowledge-Value Revolution, or A History of the Future. Tokyo-N.Y., 1991; Управление и организация в сфере услуг: теория и практика: Service Management and Operation – 2-е международ. изд. (пер. с англ. под науч. ред. В.В.Кулибановой) / К.Х.Хаксевер, Б.Р.Рендер, Р.С.Рассел, Р.Г.Мердик. – СПб, 2002. – 751 с.

<sup>4</sup> Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2007; Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие. – М.: Изд-во «Новое знание», 2008; Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент/ В.В.Бородина. – М.: Книжный мир, 2009; Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. - М.: Изд-во «Велби»; «Проспект», 2006; Колесникова Ю.Ю. Формирование и развитие сетевых структур в ресторанном бизнесе Дисс...уч. ст. канд. экон. наук. Санкт - Петербург – 2011; Наумов С.Н. Предприятия общественного питания России: тенденции и перспективы // Финансовая газета. - 2011. - №46; Солдатенков Д.В. Современный ресторан. Новые форматы. - М.: Ресторанные ведомости, 2006; Развитие ресторанного бизнеса в России. / М.А. Исаев [и др.] //Социально-экономические показатели регионов России: данные исследовательской компании «Комкон». - М.: 2010; Назаров О. Как загубить ресторан. Азбука типичных ошибок. - М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2007.

<sup>5</sup>Пардаев М.Қ., Исроилов Ж.И., Гаппаров А.Қ. Хизмат кўрсатиш соҳасида иқтисодий таҳлилни такомиллаштириш муаммолари. Рисола. Самарқанд. «Зарафшон», 2009. - 66 б.- 4,1 б.т.; Пўлатов М.Э.,

Yuqorida keltirilgan olimlar xizmat ko'rsatish korxonalari faoliyatini rivojlantirish, umumiy ovqatlanish korxonalari faoliyatini tashkil etish va ijtimoiy-iqtisodiy samaradorligini oshirish, xizmatlar sifati va raqobatbardoshligini ta'minlashga oid ilmiy tadqiqotlarni olib borganlar. Biroq ushbu tadqiqotlarda restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish masalalari yetarli darajada o'rganilmagan. Shunga ko'ra, respublikamizda restoran xizmatlariga talabini to'liq qondirish, restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish bilan bog'liq muammolarni tadqiq etish dolzarb masalalardan hisoblanadi.

**Tadqiqot mavzusining dissertatsiya bajarilgan oliy ta'lim muassasasining ilmiy-tadqiqot ishlari rejalari bilan bog'liqligi.** Dissertatsiya mavzusi Buxoro davlat universiteti ilmiy-tadqiqot ishlari rejasiga muvofiq hamda OT-F1-04 raqamli "Raqobatbardosh turizm zonalari va klasterlarini shakllantirish asosida O'zbekistonda turizmni davlat darajasida barqaror rivojlantirishning strategik yo'nalishlarini ishlab chiqish" mavzusidagi fundamental loyiha doirasida bajarilgan.

**Tadqiqotning maqsadi** restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish bo'yicha taklif va tavsiyalar ishlab chiqishdan iborat.

**Tadqiqotning vazifalari:**

"restoran biznesi" va "restoran xizmatlari" kategoriyalarining ijtimoiy-iqtisodiy mohiyatini yoritib berish va muallif yondashuviga ko'ra, takomillashgan ta'rifni ishlab chiqish;

restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning xususiyatlari, omillari va shart-sharoitlarini aniqlash;

restoran tadbirkorligi sohasida xizmatlar samaradorligini baholash usullarini tasniflash;

iqtisodiyoti yetakchi davlatlarda restoran tadbirkorligi rivojlanishining holati va tendensiyalarini tahlil etish;

Buxoro viloyatida restoran tadbirkorligi sohasining rivojlanish omillari va tendensiyalarini tahlil etish;

restoran xizmatlari sohasi rivojlanishining ekonometrik tahlilini amalga oshirish;

restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish;

---

Мирзаев Қ.Ж., Мусаев Б.Ш., Ташматов Ш.У., Сиддиқов А.А. Ресторан менежменти. Дарслик. – Т.: "Innovatsion rivojlanish Nshriyot – Matbaa uyi", 2021. – 500 б.; Мухаммедов М.М. и др. Экономика торговли. Самарқанд.1998.с.282; Тухлиев И.С., Хайитбоев Р., Сафаров Б.Ш., Турсунова Г.Р. Туризм асослари. Дарслик. – Т.: Фан ва технология, 2014. - 332 б.;Зайналов Д.Р. Услуги и сервис как экономическая категория. // «Сервис» журналы. Самарқанд: 2009, 1-сон. 70-77 бетлар. – 0,6 б.т.; Абдукаримов Б.А. Ички савдоиктисодиёти. Дарслик, II қисм Т.: «Фан ва технология». 2008.; Асланова Д.Х. Трудоёмкость продукции общественного питания и резервы её снижения: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук. – Киев. 1992.; Утемурадова Г.Х. Совершенствование методологии повышения эффективности инвестиционной деятельности в сфере услуг // Экономика и предпринимательство. 2022. №10(99).

restoran tadbirkorligi sohasini davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlashning asosiy yo‘nalishlari bo‘yicha ilmiy asoslangan taklif va tavsiyalar ishlab chiqish.

**Tadqiqotning obyeksi sifatida** sifatida Buxoro viloyatidagi restoranlarning xo‘jalik faoliyatini yuritishi olingan.

**Tadqiqotning predmeti** restoran xizmatlari raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish bilan bog‘liq iqtisodiy munosabatlar hisoblanadi.

**Tadqiqotning usullari.** Tadqiqotda tizimli tahlil, monografik, taqqoslama, indeks, guruhlash, grafik, loyihalash, regression-korrelyatsion tahlil, ekspert baholash, prognoz va imitatsion modellashtirish usullari qo‘llanilgan.

**Tadqiqotning ilmiy yangiligi quyidagilardan iborat:**

restoran xo‘jaliklarda tovar aylanmasining integral samarasini baholash yondashuvi mehnat unumdorligi, reja (indekativ reja) bajarilish davomiyligi va mahsulotlar guruhlari bo‘yicha o‘rtacha narx indeksi o‘zgarishlari ta‘sirini omilli baholashga ko‘ra takomillashtirilgan;

restoran xizmatlari sifatini baholash yondashuvi sifat maqsadlarini bosqichlar bo‘yicha belgilashni shakllantirish va unga ko‘ra ko‘rsatiladigan xizmatlarga iste‘molchilar talabini qondirish sifatni o‘lchash qamrovi va darajasini aniqlash asosida takomillashtirilgan;

restoran biznesi raqobat strategiyasi sohada raqobat darajasining ortib borishi sharoitida chora-tadbirlar kompleksida xizmatlarning xavfsizlik darajasini oshirish, restoran xizmatlari infratuzilmasini mutanosib rivojlantirish va yagona axborot tizimini ishga tushirish zaruratiga ko‘ra takomillashtirilgan;

Buxoro viloyatida restoran xizmatlari bozorini barqaror rivojlanish dinamikasiga ko‘ra yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushini oshirishning 2027-yilga qadar prognoz ko‘rsatkichlari ishlab chiqilgan.

**Tadqiqotning amaliy natijalari** quyidagilardan iborat:

“restoran biznesi” va “restoran xizmatlari”ning mualliflik takomillashtirilgan ta‘rifi ishlab chiqilgan;

restoran mahsulotlariga talabning shakllanishi, restoran biznesida mehnat mazmunining o‘ziga xosligi, restoran xizmatlarining texnologik va tashkiliy jihatlari hamda ovqatlanishni tashkil etishning milliy xususiyatlariga ko‘ra restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirish omillari aniqlashtirilgan;

restoran biznesi bozorini davlat tomonidan tartibga solish tizimi samaradorligini oshirish maqsadida nodavlat tuzilmalar bilan restoran biznesini rivojlantirish bo‘yicha o‘zaro hamkorlik qilish va gorizontal idoralararo tasdiqlash tizimini shakllantirishni takomillashtirish bo‘yicha taklif asoslangan.

**Tadqiqot natijalarining ishonchliligi.** Tadqiqot natijalarining ishonchliligi qo‘llanilgan yondashuv va usullarning maqsadga muvofiqligi, ma‘lumotlarning rasmiy manbalardan, jumladan, O‘zbekiston Respublikasining me‘yoriy-huquqiy hujjatlari, O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti huzuridagi Statistika agentligi, umumiy ovqatlanish va restoranlar hisobotlaridan olingani hamda xulosa va

tavsiyalarning vakolatli tuzilmalar tomonidan amaliyotga joriy qilingani bilan belgilanadi.

**Tadqiqot natijalarining ilmiy va amaliy ahamiyati.** Tadqiqot natijalarining ilmiy ahamiyati ishlab chiqilgan xulosa va tavsiyalar restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini baholash, xizmatlar ko'rsatish jarayonini modernizatsiyalash va innovatsion asoslarini takomillashtirishga hamda zamonaviy restoran xizmatlarini boshqarish yo'nalishlaridagi ilmiy-tadqiqotlarning nazariy-uslubiy asoslarini boyitishga xizmat qilishi bilan izohlanadi.

Tadqiqot natijalarining amaliy ahamiyati taklif va tavsiyalardan restoran biznesini rivojlantirish strategiyasini ishlab chiqish, tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish, sohada mehnat unumdorligini oshirish hamda me'yoriy hujjatlarni tayyorlash, faoliyat samaradorligini oshirishga yo'naltirilgan kompleks chora-tadbirlar majmuini ishlab chiqish, o'quv jarayonida fan dasturlarini tayyorlash, "Restoran menejmenti", "Restoran biznesi", "Real sektorda sifatni boshqarish" kabi fanlarni o'qitishda foydalanish mumkinligi bilan izohlanadi.

**Tadqiqot natijalarining joriy qilinishi.** Restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish bo'yicha olingan ilmiy natijalar asosida:

restoran xo'jaliklarda tovar aylanmasining integral samarasini baholash yondashuvi mehnat unumdorligi, reja (indekativ reja)ning bajarilish davomiyligi va mahsulotlar guruhlari bo'yicha o'rtacha narx indeksi o'zgarishlari ta'sirini omilli baholashga ko'ra takomillashtirish taklifi Savdo-sanoat palatasi tomonidan "Buxoro viloyatida tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish hududiy dasturi" va "Hududlarda tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish bo'yicha Yo'l xarita"larini ishlab chiqishda foydalanilgan (O'zbekiston Respublikasi Savdo-sanoat palatasining 2023-yil 24-avgustdagi 11/02-30-10291-son ma'lumotnomasi). Mazkur ilmiy yangilikning amaliyotga joriy etilishi natijasida restoran xo'jaliklarida mehnat unumdorligi va tovar ayirboshlash hajmini oshirish orqali xarajatlar bo'yicha raqobatdosh ustunlikni ta'minlash imkonini oshirishga xizmat qilgan;

restoran xizmatlari sifatini baholash yondashuvi sifat maqsadlarini bosqichlar bo'yicha belgilashni shakllantirish va unga ko'ra ko'rsatiladigan xizmatlarga iste'molchilar talabini qondirish sifatni o'lchash qamrovi va darajasini aniqlash asosida takomillashtirish taklifi Savdo-sanoat palatasi tomonidan "Buxoro viloyatida tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish hududiy dasturi" va "Hududlarda tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish bo'yicha Yo'l xarita"larini ishlab chiqishda foydalanilgan (O'zbekiston Respublikasi Savdo-sanoat palatasining 2023-yil 24-avgustdagi 11/02-30-10291-son ma'lumotnomasi). Mazkur ilmiy yangilikning amaliyotga joriy etilishi natijasida foydalanish iste'molchilarning xizmatdan qoniqish darajasi va sifatini o'z vaqtida tahlil qilish va sifat standartlarini ishlab chiqish orqali raqobatchilarga nisbatan yaxshiroq xizmat ko'rsatish imkonini kengaytirishga xizmat qilgan;

restoran biznesi raqobat strategiyasi sohada raqobat darajasining ortib borishi sharoitida chora-tadbirlar kompleksida xizmatlarning xavfsizlik darajasini oshirish, restoran xizmatlari infratuzilmasini mutanosib rivojlantirish va yagona axborot

tizimini ishga tushirish zaruratiga ko‘ra takomillashtirish taklifi O‘zbekiston Respublikasi Savdo-sanoat palatasi tomonidan “Buxoro viloyatida tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish hududiy dasturi” va “Hududlarda tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish bo‘yicha Yo‘l xarita”larini ishlab chiqishda foydalanilgan (Savdo-sanoat palatasining 2023-yil 24-avgustdagi 11/02-30-10291-son ma‘lumotnomasi). Mazkur ilmiy yangilikning amaliyotga joriy etilishi natijasida restoranlar raqobatbardoshligini oshirishning operatsion, investitsiya, marketing strategiyalarining ustuvor yo‘nalishlarini aniqlash darajasini oshirishga va resurslardan yanada samarali foydalanishga muayyan darajada xizmat qilgan;

Buxoro viloyatida restoran xizmatlari bozorini barqaror rivojlanish dinamikasiga ko‘ra yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushini oshirishning 2027-yilga qadar prognoz ko‘rsatkichlari O‘zbekiston Respublikasi Savdo-sanoat palatasi tomonidan “Buxoro viloyatida tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish hududiy dasturi” va “Hududlarda tadbirkorlik faoliyatini rivojlantirish bo‘yicha Yo‘l xarita”larini ishlab chiqishda foydalanilgan (Savdo-sanoat palatasining 2023-yil 24-avgustdagi 11/02-30-10291-son ma‘lumotnomasi). Mazkur ilmiy yangilikning amaliyotga joriy etilishi natijasida 2027-yilga kelib, Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish xizmatlar hajmi va kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan yashash va ovqatlanish sohasida band bo‘lganlar sonini oshirishda mavjud imkoniyatlardan samaraliroq foydalanishga xizmat qilgan.

**Tadqiqot natijalarining aprobatsiyasi.** Tadqiqot natijalari 14 ta, jumladan, respublika miqyosidagi 4 ta va 10 ta xalqaro ilmiy-amaliy konferensiyada muhokamadan o‘tkazilgan.

**Tadqiqot natijalarining e‘lon qilinganligi.** Dissertatsiya mavzusi bo‘yicha jami 22 ta ilmiy ish, shu jumladan, OAK e‘tirof etgan ilmiy natijalarini chop etish bo‘yicha tavsiya etilgan ilmiy nashrlarda 8 ta maqola, jumladan, 6 tasi respublika va 2 tasi xorijiy ilmiy jurnallarda, 10 xalqaro ilmiy anjumanlarda, 4 ta respublika anjumanlarida nashr etilgan.

**Dissertatsiyaning tuzilishi va hajmi.** Dissertatsiya kirish, uchta bob, xulosa, foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati va ilovalardan iborat bo‘lib, uning hajmi 135 betni tashkil etadi.

## DISSERTATSIYANING ASOSIY MAZMUNI

Dissertatsiyaning **kirish qismida** tadqiqot mavzusining dolzarbligi asoslangan, tadqiqotning maqsadi, vazifalari, obyekti va predmeti tavsiflab berilgan, O‘zbekiston Respublikasida fan va texnikaning ustuvor vazifalariga muvofiqligi ko‘rsatib berilgan, tadqiqot natijalarini amaliyotga joriy etish, nashr qilingan ishlar, dissertatsiyaning tuzilishi va hajmi haqidagi ma‘lumotlar berilgan.

Dissertatsiya ishining **“Iqtisodiyotning transformatsiyalashishi sharoitida restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning nazariy-metodologik asoslari”** deb nomlangan birinchi bobida xizmat ko‘rsatish sohasida “restoran biznesi” va “restoran xizmatlari” kategoriyalarining iqtisodiy mohiyati va mazmunini tavsiflovchi nazariy yondashuvlar asosida mualliflik ta‘rifi ishlab

chiqilgan hamda restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati yoritib berilgan. Shuningdek, sohada restoran tadbirkorligi sohasida xizmatlar samaradorlini baholash usullari tasniflangan.

Hozirgi vaqtda umumiy ovqatlanish korxonalari restoran biznesi bozorini tashkil etadi, ushbu soha esa o'z navbatida har qanday davlat iqtisodiyotining ajralmas qismi bo'lib, mamlakatning umumiy ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishidan kelib chiqib, o'rni va ahamiyati doimiy ravishda ortib borayotgan iste'mol bozorining ajralmas qismi hisoblanadi. "Restoran biznesi" kategoriyasi ko'p qirrali tushunchadir. Respublikamizda hozirgacha ushbu tushunchaning yaxlit mohiyatini tavsiflovchi ta'rif mavjud emas va barcha davlat standartlari umumiy ovqatlanish sohasidagi faoliyatni tartibga solishga qaratilgan.

Restoran biznesi tadbirkorlik tuzilmalarining asosiy xususiyati restoran mahsulotining zamonaviy bozor talablariga javob berishi kerak bo'lgan moddiy (mahsulot) va nomoddiy (xizmat) tarkibiy qismlariga bo'lingan ikki tomonlama komponentidir. Ushbu sohadagi tadbirkorlik tuzilmalarining o'ziga xos xususiyati odamlarning restoran jarayonida keng ishtirok etishi bo'lib, bu ko'pincha restoran biznesidagi eng katta muammolardan biri – sifatning pasayishi yoki oshishi va standartlashtirishga mos kelmaslikni keltirib chiqaradi. Bundan xulosa qilish mumkinki, yuqori malakali va bilimli xodimlarning mavjudligi restoran biznesida faoliyat yurituvchi tadbirkorlik tuzilmalarining muvaffaqiyati garovi hisoblanadi. Restoran biznesining iqtisodiy rivojiga qo'shayotgan hissasi ularning ijtimoiy va iqtisodiy vazifalariga bog'liqdir.

Restoran biznesi – bu yuqori raqobatbardosh va o'zgaruvchan bozorda samarali boshqaruv qarorlarining uzluksiz oqimi orqali muvaffaqiyatga erishiladigan qarorlar qabul qilish va moliyaviy natijalar o'rtasidagi vaqt oralig'i minimal bo'lgan, restoran yoki boshqa umumiy ovqatlanish korxonalarini tashkil etish va boshqarish asosida amalga oshiriladigan o'ziga xos tadbirkorlik faoliyatidir.

Restoran xizmatlari – bu mijozga maxsus ajratilgan joyda mazali, xilma-xil, sog'lom oziq-ovqat va ichimliklar bilan ta'minlaydigan, asosiy va gigiyenik talablarga javob beradigan, mijozlarning talabini to'liq va sifatli qondirishga yo'naltirilgan ma'lum turdagi xizmatlar majmuidir.

Xizmatlar bozorining hozirgi holati va restoran biznesining eng ommabop shakllaridan kelib chiqqan holda turli xil mezonlarga ko'ra, restoran biznesi bozorining tadbirkorlik subyektlari tasniflanadi (1-jadvalga qarang).

Restoran biznesidagi raqobat o'ziga xos xususiyatlarga ega, bular: restoran biznesining tadbirkorlik tuzilmalarini hudud jihatdan cheklangan bozorga yo'naltirilganligi; odatda restoran biznesidagi tadbirkorlik tuzilmalari o'rtasidagi raqobat bayramlar, xizmat uchrashuvlari, sayyohlar va boshqalarga xizmat ko'rsatish uchun shahar miqyosi bilan cheklanadi, hashamatli restoranlar bundan mustasno; arzon narx segmentidagi restoran biznesining tadbirkorlik vakillari, bir xil bozor segmentida ma'lum (ixtisoslashtirilgan) mahsulot assortimentini sotadigan, aholining ovqatlanishdagi turli xil ehtiyojlarini qondiradigan turli xil turdagi ko'plab ovqatlanish korxonalari mavjud bo'lganda faoliyat olib boradi; kam miqdordagi investisiyalar bilan bozorga kirish imkoniyati (arzon narxlar); umumiy

ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish, sotish va iste'molni tashkil etish funksiyalarini bajarishi bilan bog'liq raqobatning o'ziga xos xususiyati. Bu, bir tomondan, ma'lum hajmdagi mahsulot ishlab chiqarish imkoniyatlarini, ikkinchi tomondan, iste'molchilarning ehtiyojlarini, ularning to'lov qobiliyatini hisobga olishni talab qiladi.

## 1-jadval

### Restoran biznesi bozorida tadbirkorlik subyektlari tasnifi<sup>6</sup>

№	Tasnifiy belgilari	Turlari
1	Ishlab chiqarish faoliyatining xarakteri bo'yicha	Restoran, bar, kafe, oshxona, tamaddixona
2	Joylashish o'rniga ko'ra	Shaharning savdo va ma'muriy zonasida ishlash, dam olish va ko'ngilochar zonada ishlash, yo'lovchilarga xizmat ko'rsatish, muayyan korxonalar tarkibida ishlash, ko'chma xizmat ko'rsatish restoranlari.
3	Sotiladigan mahsulotlar assortimenti bo'yicha	To'liq xizmat ko'rsatadigan umumiy ovqatlanish korxonalarini, ixtisoslashgan umumiy ovqatlanish korxonalarini.
4	Mijozlarga xizmat ko'rsatish usuli bo'yicha	Ofisiantlar to'liq xizmat ko'rsatadigan korxonalar, aralash xizmat ko'rsatuvchi korxonalar, o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish korxonalarini, ko'chma xizmat ko'rsatish korxonalarini.
5	Xizmat ko'rsatish darajasi bo'yicha	Lyuks klass, oliy klass, birinchi klass, o'rta va past darajali, fust-food korxonasi.
6	Xizmat ko'rsatish shakli bo'yicha	Free flow (Fri Flou), shved stoli, food-court, drive-through (drayv srou), keytering.
7	Mijozlarga xizmat ko'rsatish kontingenti bo'yicha	Klub-restoranlar, lyuks klasslar, jamaoviy xizmatlar ko'rsatuvchi restoranlar.
8	Shakllanish vaqti bo'yicha	Doimiy ishlovchi restoranlar, muayyan vaqt oralig'ida ishlovchi restoranlar.
9	Boshqaruv turiga ko'ra	Mustaqil faoliyat yurituvchi restoranlar, tarmoqli restoranlar.
10	Mijozlar bilan ishlash turiga ko'ra	Xizmat ko'rsatish standartlariga yo'naltirilgan, potokka yo'naltirilgan, doimiy mijozlarga yo'naltirilgan.
11	O'rtacha narxi bo'yicha	400 AQSh dollarigacha, 400-800 AQSh dollarigacha, 800-1000 AQSh dollarigacha va undan yuqori.

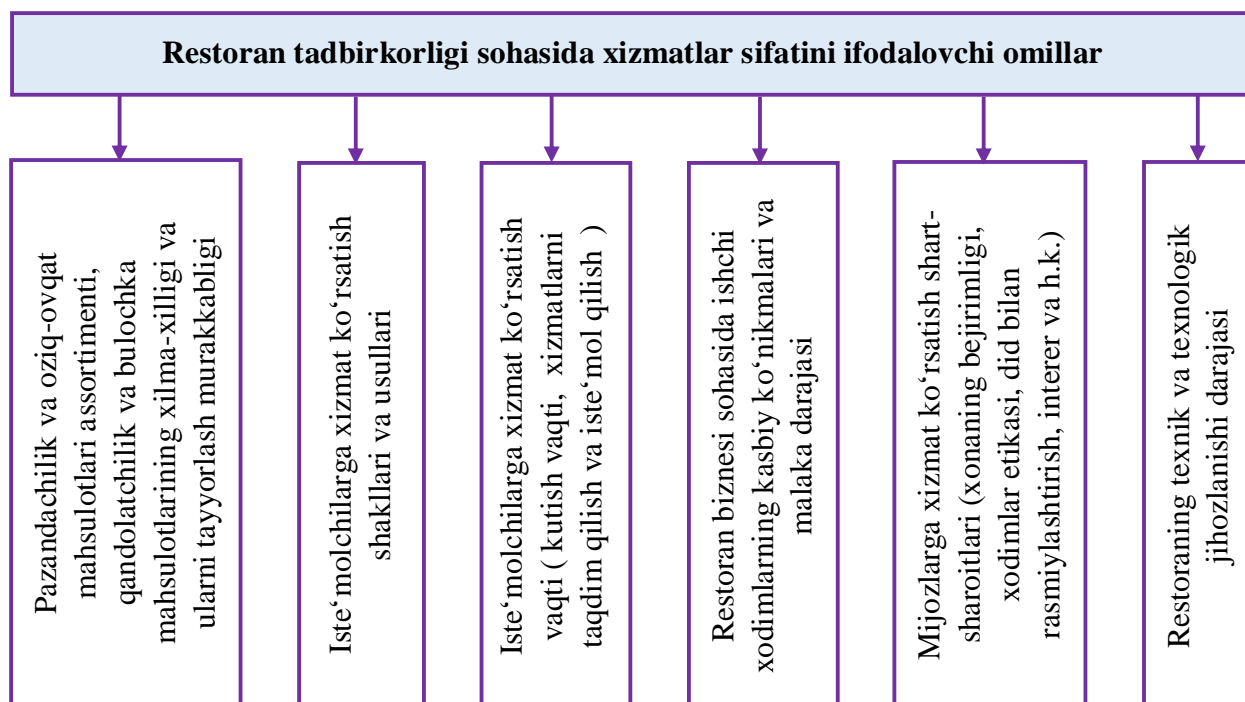
Restoran biznesi sohasidagi tadbirkorlik tuzilmalari faoliyatining o'ziga xos xususiyatlari ularni kichik biznesning oddiy tashkiliy tuzilmalari uchun xos bo'lmagan nisbatan tor funksional ixtisoslashuvini o'z ichiga olishidir. Chunki, restoran biznesida tor funksional ixtisoslashuv asosiy maqsadga erishish – "mijozlarning qoniqishi"ni namoyon etadigan sifatli mahsulot bilan ta'minlash sharti sifatida muhimdir. Biroq, restoran biznesida mahsulot sifatini obyektiv baholash restoran mahsulotida ham tovarlar, ham xizmatlar belgilari mavjudligi sababli muammoli bo'lib qoladi.

Har qanday umumiy ovqatlanish korxonasining faoliyati samaradorligi taqdim qilinayotgan xizmatlarning sifatiga bog'liqdir. Restoran xizmatlari sifatining alohida xususiyatlari quyidagilardan iborat: kasbiy ko'nikma (restoran xodimlarining

<sup>6</sup> Muallif tomonidan ishlab chiqilgan.

xizmat ko'rsatish jarayonida talab qilinadigan yuqori bilim, malaka va kasbiy ko'nikmalari); ishonchlilik (restoranning barqaror faoliyati); olijanoblik (tizim noodatiy talablar bo'lgan holatda ham ishdan chiqmaydi); ommabopligi (restoran xodimlari bilan munosabatga kirishishning qulayligi); emotsional holat (mijozlarning o'ziga xos ehtiyojlarini his qilish); kommunikativlik (mijozlarni o'z vaqtida va tushunarli holatda xabardor qilish); ishonchlilik (restoranning obro'si, nufuzi); xavfsizlik (moddiy-ma'naviy hamda axloqiy turli xavflardan himoyalash); xushmuomalalik (yumshoqlik muomala, e'tibor berish, do'stona munosabat); seziluvchanlik (bino, inshootlar, xizmat ko'rsatish xodimlarining jozibadorligi) va h.k.

Restoran tadbirkorligi sohasida xizmatlar sifatini oshirish omillari 1-rasmda keltirilgan bo'lib, ular muayyan standartlar asosida shakllanadi.



**1-rasm. Restoran tadbirkorligi sohasida xizmatlar sifatini ifodalovchi omillar<sup>7</sup>**

Restoranda doimiy sifatni yaxshilash jarayoni xizmat davomida restoran mahsulotining joriy sifati haqida ma'lumot to'plash (mijozlarning qarorlari va istaklari), restoranning haqiqiy sifatini o'rganish va tahlil qilish, restoran mahsulotini mijozlar talablariga uzluksiz moslashtirish bosqichlarini o'z ichiga oladi. Restoran biznesida raqobatbardosh kuchlarning o'sishi quyidagi omillarga bog'liq: restoran biznesini yuritish uchun zarur bo'lgan resurslarni yetkazib beruvchilar o'rtasida raqobatning o'sishi; iste'molchi talabining tarkibi va hajmining o'sishi; yangi raqobatchilarning paydo bo'lish ehtimoli; bir-birining o'rnini bosadigan va tubdan yangi mahsulotlarning paydo bo'lishi ehtimoli.

Tadqiqot ishida restoranlarda tovar aylanmasining integral samarasini mehnat unumdorligi, xodimlar soni, reja bajarilish hamda mahsulotlar guruhlarini bo'yicha

<sup>7</sup> Muallif tomonidan ishlab chiqilgan.

o‘rtacha narx indeksidagi o‘zgarishlar ta‘sirini omilli baholash ko‘rsatkichi orqali ifodalash taklifi asoslandi (2-jadval).

## 2-jadval

### Restoranlarda tovar aylanmasining integral samarasi<sup>8</sup>

№	Ko‘rsatkichlar	Hisoblash algoritmi	Shartli belgilari
1	Tovar aylanmasi rejasining bajarilishi	$R_b = \frac{R_h}{R} \times 100\%$	Rb – reja bajarilishi; Rh – rejaning haqiqatda bajarilishi; R – reja ko‘rsatkichi.
2	Tovar aylanmasi o‘zgarishi	$TA = \frac{ICH_j}{ICH_u} \times 100\%$	Ta – tovar aylanmasi o‘zgarishi; ICHj – joriy yilda ishlab chiqarish hajmi; ICHu – o‘tgan yilda ishlab chiqarish hajmi.
3	Umumiy narx indeksi	$N_i = \frac{\sum P_j \times T_1}{\sum P_b \times T_1}$	Ni – narxning umumiy indeksi T1–joriy davrda sotilgan tovarlar (xom ashyo) miqdori; Pj– hisobot davridagi narx; Rb – bazis davridagi narx.
4	Bir ishlangan kishi-soat aylanmasining hajmi	$I_{i/ yu} = \frac{X_{i/ ch}}{I_{k/ s}}$	Ii/ yu– bir ishlangan kishi-soat aylanmasining hajmi; Xi/ ch – ishlab chiqarilgan xizmatlar jami, ming so‘m; Ik/ s– ishlangan kishi/soat soni (kishi/kun).
5	Mehnat unumdorligi	$MU = \frac{X_{i/ ch}}{I_s}$	MU– mehnat unumdorligi, ming so‘m; Xi/ ch – ishlab chiqarilgan xizmatlar jami, ming so‘m; Is – ishchilarning o‘rtacha ro‘yxat bo‘yicha soni, kishi.

Restoran biznesida raqobatchilar harakatining quyidagi xususiyatlarini ajratib ko‘rsatish mumkin. Birinchidan, restoran biznesi mahsulotining iste‘molchisi, asosan, xizmat ko‘rsatish shaklida unga mahsulot yetkazib berishdan qoniqish hosil qiladi. Ikkinchidan, restoran biznesi sohasidagi xo‘jalik yurituvchi subyektlarning ko‘lami raqobatda hal qiluvchi ahamiyatga ega emas. Uchinchidan, restoran biznesining tadbirkorlik tuzilmasini raqobatbardosh strategiyasini shakllantirish ko‘p jihatdan xizmat ko‘rsatish hududining o‘ziga xos xususiyatlari bilan belgilanadi. To‘rtinchidan, restoran biznesining raqobat bozorida rezidentlar bilan muvaffaqiyatli raqobatlashadigan norezident tadbirkorlik tuzilmalarining soni tobora oshib bormoqda. Beshinchidan, restoran biznesida kichik biznesning barcha xususiyatlari va undan kelib chiqadigan afzalliklari va kamchiliklari bo‘ysunadigan kichik biznes ustunlik qiladi. Oltinchidan, restoran biznesi sohasidagi tadbirkorlik tuzilmalarining potensial va real raqobatchilari mijozning ehtiyojini boshqa

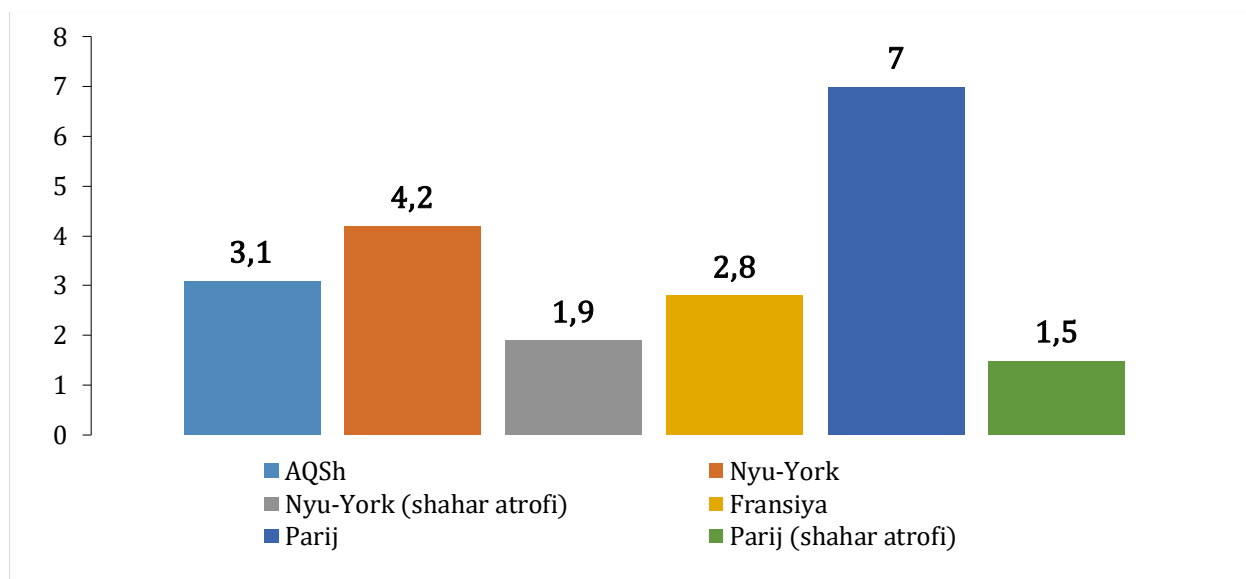
<sup>8</sup> Muallif tomonidan guruhlangan.

texnologiya va shakllar bilan qondirishga qodir bo‘lgan boshqa tarmoqlar, do‘konlar, bozorlar, madaniyat va ko‘ngilochar markazlar va boshqalarning xo‘jalik yurituvchi subyektlari bo‘lishi mumkin. Yettinchidan, davlat boshqaruv subyekti sifatida korxonalarda sanitariya-gigiena me‘yorlari, xarid qilinadigan mahsulotlar – tayyor mahsulotlar va oziq-ovqat xomashyosi hamda korxonadan tomonidan ishlab chiqariladigan mahsulotlarga tegishli talablarga rioya etilishini qat‘iy nazorat qiladi. Sakkizinchi, restoran biznesining tadbirkorlik tuzilmalari ma‘lum darajada uy xo‘jaliklari bilan raqobatga kirishadi, bu ikkita to‘g‘ridan-to‘g‘ri qarama-qarshi tendensiyalarning birgalikda mavjudligi natijasidir: bir tomondan, samarali ishlaydigan korxonaning potensial mijozning talabini obyektiv ravishda rag‘batlantiradi va boshqa tomondan, zamonaviy sharoitda ko‘plab omillar ko‘plab uy xo‘jaliklarini uyda taom tayyorlashga undaydi.

Dissertatsiya ishining **“Buxoro viloyatida restoran tadbirkorligi sohasi rivojlanishining omillari va ko‘rsatkichlar tahlili”** deb nomlangan ikkinchi bobida iqtisodiyoti yetakchi davlatlarda restoran tadbirkorligi rivojlanishining holati, Buxoro viloyatida restoran tadbirkorligi sohasining rivojlanish omillari va tendensiyalari hamda restoran xizmatlari sohasi rivojlanishining ekonometrik tahlili amalga oshirilgan.

Restoranlarning umumiy soni bo‘yicha yetakchi bo‘lgan AQSh bir ming aholiga to‘g‘ri keladigan restoranlar soni bo‘yicha Yevropa va Shimoliy Amerika mamlakatlari orasida eng yuqori ko‘rsatkichga ega. Shu bilan birga, Parij shahri bu ko‘rsatkich bo‘yicha eng yuqori (2-rasmga qarang).

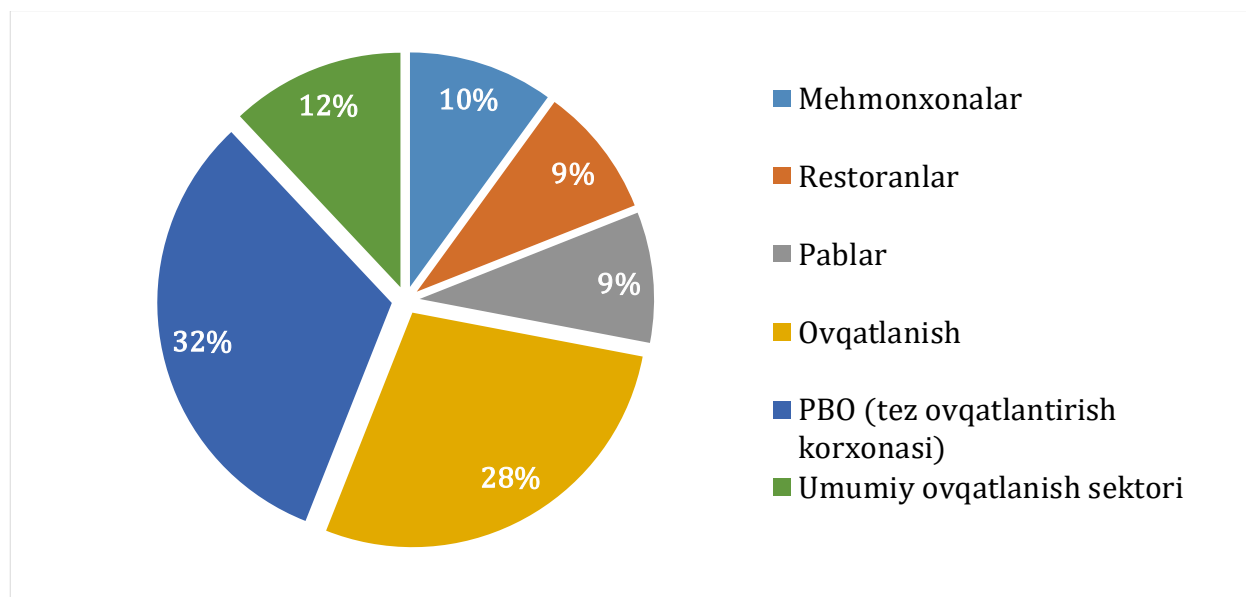
Shu bilan birga, Parijda har ming aholiga to‘g‘ri keladigan restoranlar soni Nyu-Yorkdagidan sezilarli darajada oshadi. Ammo shuni ta‘kidlash kerakki, bu shaharlar nafaqat yirik ma‘muriy, balki yuqori daromadga ega bo‘lgan ko‘plab odamlar tashrif buyuradigan turistik markazlardir, bu esa restoran xizmatlariga talabni sezilarli darajada oshiradi.



**2-rasm. Har ming aholiga to‘g‘ri keladigan umumiy ovqatlanish tashkilotlari soni(birlikda)<sup>9</sup>**

<sup>9</sup> “National Restaurant Association” assotsiatsiyasi ma’lumotlari asosida tuzilgan - <https://restaurant.org/>.

Yevropa umumiy ovqatlanish bozorida keytering kompaniyalari va yirik brend tez ovqatlanish kompaniyalari ustunlik qiladi. Ular eng yaxshi 100 ta kompaniyaning umumiy savdosining 60% tashkil qiladi. Bundan tashqari, ushbu ikki sohadagi 46 ta kompaniyaning o‘rtacha darajasi reyting ishtirokchilarining o‘rtacha ko‘rsatkichidan sezilarli darajada yuqori (3-rasm).



**3-rasm. Umumiy ovqatlanish xizmatlari turlari bo‘yicha Yevropaning yuzta yirik kompaniyasi tovar aylanmasining taqsimlanishi<sup>10</sup>**

Xorijiy mamlakatlarda restoran biznesining ijtimoiy (sog‘lom turmush tarzini ta‘minlash ustuvorligini ta‘minlagan holda shaxsni har tomonlama rivojlantirish) va tashabbuskorlik (tarmoq ichidagi tadbirkorlik vakillar bilan o‘zaro munosabatlar doirasi va ko‘lamini kengaytirish), ya‘ni, “sog‘lom oziq-ovqat”ga talabning ortishi; restoranga aloqador tushunchalarning takomillashuvi; tadbirkorlik faoliyatining axloqiy jihatlariga e‘tiborni kuchaytirish; restoran xizmatlarini takomillashtirish; “molekulyar oshxona”ning faol rivojlanishi kabi tajribalaridan milliy restoran xizmatlari bozorida foydalanish, ularning raqobat ustunligini ta‘minlash imkonini beradi.

Restoran biznesi bugungi kunda raqobat darajasi oshib borayotgan sohadir. Hozirgi vaqtda mamlakatimiz bo‘ylab ko‘p sonli restoranlar faoliyat yuritmoqda. Restoran biznesi bozorida yangi ochilgan korxonalarining ayrimlari raqobatga dosh bera olmaydi va bozordan chiqib ketadi. Raqobat restoran biznesidagi tadbirkorlik tuzilmalari faoliyatini takomillashtirish uchun kuchli rag‘batdir.

Buxoro viloyatida xizmat ko‘rsatish sohasi tarmoqlarining yalpi hududiy mahsulot tarkibidagi ulushi bo‘yicha ko‘rsatkichlarga nazar solsak, 2017-yilda jami xizmatlarning YaHMDagi ulushi 32,3% ni tashkil etgan bo‘lsa, bu ko‘rsatkich 2023-yilda 7,9% bo‘lgan. Shuningdek, savdo, yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlar hajmining YaHMDagi ulushi 2017-yilda 7,5%, 2023-yilda 7,9% ni tashkil qilgan (3-jadvalga qarang).

<sup>10</sup> “National Restaurant Association” assotsiatsiyasi ma‘lumotlari asosida tuzilgan - <https://restaurant.org/>.

### 3-jadval

#### Buxoro viloyatida xizmat ko'rsatish sohasi tarmoqlarining yalpi hududiy mahsulot tarkibidagi ulushi (jamiga nisbatan %da) <sup>11</sup>

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>YAHM, jami</b>	100	100	100	100	100	100	100
<b>Xizmatlar</b>	32,3	30,7	30,4	29,0	29,5	29,1	31,2
Savdo, yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlar	7,5	7,3	7,1	7,2	7,1	7,5	7,9
Boshqa xizmatlar	17,5	17,1	17,8	16,6	16,9	16,2	17,9

Restoran xizmatlari ko'rsatishning muhim tamoyili sifatida xo'jalik faoliyati natijasida ko'rilgan daromadlar hisobiga xizmat ko'rsatish xarajatlarining nisbiy darajasini pasaytirish, xizmatlar sifatini oshirishga e'tibor qaratish hamda ishchi-xodimlarning moddiy rag'batlantirish tizimini rivojlantirishni hisobga olish kerak.

Buxoro viloyatida kichik korxonalar va mikrofirmalar tomonidan yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlar ko'rsatishning asosiy moliyaviy ko'rsatkichlari bo'yicha ma'lumotlarga ko'ra, viloyat bo'yicha jami umumiy ovqatlanish korxonalari soni 2023-yilda 2073 tani tashkil etib, 2019-yilga nisbatan 2,3 martaga oshgan. Mazkur davlar oralig'ida mahsulotni realizatsiya qilishdan sof tushum (tovarlar, ish, xizmat) hajmi 2,3 martaga o'sgan. Shuningdek, realizatsiya qilingan mahsulotlar tannarxi 3,5 martaga oshgan. Bunday holat korxonalar o'rsatida raqobatning yuqoriligi natijasida narx bo'yicha raqobat ustunligiga erishishga intilish natijasida yuzaga kelgan. Mahsulot tannarxi tarkibida 2019-2023-yillarda ishlab chiqarish, moddiy xarajatlar hajmi 2,2 marta, davr xarajatlari 8,2 marta va boshqa xarajatlar 4,1 martaga oshgan. 2023-yil 1-yanvar holatiga ko'ra, ilmiy-tadqiqot va tajriba konstruktorlik (ITTK) ishlariga xarajatlar hajmi bor-yo'g'i 13601 ming so'mni tashkil qilgan (4-jadvalga qarang).

Restoran korxonalarida faoliyatni tashkil etishning ijtimoiy tavsifi shundaki, bunda xaridorlarga tovarlar etkazib beriladi, xaridorlarning vaqti tejaladi va xaridorlarni boshqa sohalarda faoliyati intensivligini ta'minlashga sharoit yaratadi. Qachonki restoranda xizmat ko'rsatish jarayonlari va mehnat faoliyati oqilona tashkil qilinsagina, iste'molchilar sifatli xizmat olish imkoniyatiga ega bo'ladilar.

Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushining tarkibiy qismlari faoliyati samaradorligiga ta'sir etuvchi asosiy omillarni korrelyatsion-regression usullardan foydalanib aniqlash, ko'p omilli regression modellarni tuzish orqali uning rivojlanish istiqbolini belgilash dolzarb masala hisoblanadi. Mazkur tadqiqot ishlarini bajarish uchun birinchi navbatda yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlar hajmiga ta'sir etuvchi barcha omillarni aniqlash va korrelyatsion-regression usullardan foydalanib, ulardan eng asosiy tanlab olishdan boshlanadi. Bu holatda model tuzilishining eng asosiy bosqichi natijaviy, istiqbollashtirilgan ko'rsatkichning tanlab olingan omillarga bog'liqligini ifodalovchi ekonometrik ifodani tanlash hisoblanadi.

<sup>11</sup> Buxoro viloyati statistika Bosh boshqarmasi ma'lumotlari asosida tuzilgan.

#### 4-jadval

### Buxoro viloyatida kichik korxonalar va mikrofirmalar tomonidan yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlar ko'rsatishning asosiy ko'rsatkichlari<sup>12</sup>

Ko'rsatkichlar	Yillar					2019-2023 o'sish, %
	2019	2020	2021	2022	2023	
Korxonalar soni, birlik	895	1001	1288	1848	2073	2,3 marta
Mahsulotni realizatsiya qilishdan sof tushum (tovarlar, ish, xizmat), mln. so'm	111095,9	161568,3	192018,4	222468,6	254009,3	2,3 marta
Realizatsiya qilingan mahsulotlar tannarxi (tovarlar, ish, xizmat), mln. so'm	69097,4	104179,0	144120,8	184062,7	241325,1	3,5 marta
shu jumladan:						
ishlab chiqarish, moddiy xarajatlar, ming so'm	49102,5	85304,1	97452,2	100124,4	110123,4	2,2 marta
davr xarajatlari	12025,1	13705	34421	54591,3	98751,7	8,2 marta
shundan:						
ITTK ishlariga xarajatlar, ming so'm	4679	-	11537	20226	13601	-
boshqa xarajatlar	7969,8	5169,8	12247,6	29347	32450	4,1 marta

Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushiga ta'sir etuvchi omillar tahlili orqali ishlab chiqilgan modelda F-Fisher mezonining haqiqiy qiymati  $F_{\text{haqiqiy}}=305,6$ . Shuningdek, erkinlik darajalari soni surat bo'yicha  $\gamma_1=4$  va maxraj bo'yicha  $\gamma_2=8$  ga teng bo'lganda Fisher mezonining jadval qiymati (mohiyatlik darajasi  $p=0,95$  da) uchun  $F_{\text{jadval}}=3,84$ . Demak, hosil qilingan ko'p omilli regressiya tenglamamiz ahamiyatli hisoblanadi (5-jadval).

#### 5-jadval

### Modelning sifati va ahamiyatini tekshirish mezonlari<sup>13</sup>

Ko'p omilli korrelyatsiya koeffitsienti R	Ko'p omilli determinatsiya koeffitsienti R-kvadrat	Korrektlashtirilgan R-kvadrat	Baholashning standart xatosi	F-haqiqiy	P-qiymat	DW
0,995	0,989	0,962	0,3395	35,36	0,009	2,15

Demak, regressiya tenglamasiga kiritilgan omillar yuqori ahamiyatli, ahamiyatli, nisbatan ahamiyatli va ahamiyatsiz hisoblanadi. Tahlil natijalaridan kelib chiqib, modelimizga kiritilgan yuqori ahamiyatli va ahamiyatli omillarni alohida ajratib ko'rsatdik (6-jadvalga qarang).

<sup>12</sup> Buxoro viloyati statistika Bosh boshqarmasi ma'lumotlari asosida tuzilgan.

<sup>13</sup> Muallif ishlanmasi.

Chiziqli regression modelga kiritilgan ahamiyatli omillar<sup>14</sup>

	Standartlashtirilmagan koeffitsientlar		Standartlashtirilgan koeffitsientlar	t-mezon	P-miqdor
	B	Standar txato	Beta		
(Konstanta)	0,015	4,7436		0,0032	0,61
X <sub>1</sub>	7,81	0,0002	1,00	39050	0,23
X <sub>2</sub>	0,0007	0,0005	0,64	1,4	0,19
X <sub>3</sub>	0,022	0,0026	1,52	8,4615	0,73
X <sub>4</sub>	0,001	0,0004	-1,61	2,5	0,04
X <sub>5</sub>	6,108	7,1734	0,08	0,8515	0,02

Bunda: natijaviy omil (bog‘liq o‘zgaruvchi) – Y; usul – eng kichik kvadratlar; tanlanma – 2011-2022 y.y.; kuzatuvlar soni – 8ta; ta‘sir etuvchi omillar – 5 ta.

6-jadval ma‘lumotlaridan foydalanib, ekonometrik model quyidagi ko‘rinishda yozamiz. Ishlab chiqilgan chiziqli regressiya modeli quyidagi ko‘rinishga ega:

$$Y = 0,015 + 7,82 \cdot x_1 + 0,0007 \cdot x_2 + 0,02 \cdot x_3 + 0,001 \cdot x_4 + 6,108 \cdot x_5 \quad (1)$$

Shunday qilib, natijaviy ko‘rsatkich “Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushiga ta‘sir etuvchi omillar”ga “yalpi hududiy mahsulot hajmi (mlrd. so‘m)”, “xizmat ko‘rsatish sohasida yaratilgan yalpi mahsulot hajmi (mlrd. so‘m)”, “yashash va ovqatlanish xizmatlari hajmi (mlrd. so‘m)”, “kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan yashash va ovqatlanish sohasida band bo‘lganlar soni (ming kishi)”, “xizmat ko‘rsatish sohasida asosiy kapitalga kiritilgan investitsiyalar hajmi, (mlrd. so‘m)” kabi omillarning ta‘siri ahamiyatlidir. Bu omillarning o‘rtacha 1,0 %ga o‘sishi viloyatda yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushining o‘rtacha 0,98 %ga oshishiga olib keladi.

Dissertatsiya ishining “**Restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish**” deb nomlangan uchinchi bobida restoran xizmatlari sifatini oshirish usullari va vositalari, restoran xizmatlari raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish hamda restoran tadbirkorligi sohasini davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlashning asosiy yo‘nalishlari bo‘yicha ilmiy takliflar va tavsiyalar ishlab chiqilgan.

Sifatni nazorat qilish dasturini ishlab chiqish maqsadlarni belgilashni o‘z ichiga oladi, ularga erishish ushbu hujjatning mazmuni faoliyatiga yo‘naltiriladi. Belgilangan maqsadlarni amalga oshirish ma‘lum bir muddatni nazarda tutadi. Xizmatlar sifatini nazorat qilish jarayoni quyidagi bosqichlarga bo‘linadi: 1-bosqich. Sifatni o‘lchovi qamrovini belgilash. Birinchi qadamni qo‘yish – sifat ko‘lamini aniqlash uchun – sifat bilan bog‘liq standartlashtirishning barcha shakllarini qo‘llash kerak; 2-bosqich. Sifat darajasini aniqlashga qaratilgan savolnomalarni tuzish; 3-bosqich. Nazorat, baholash, anketalar va sifatni tekshirish varaqalarini ishlab chiqarish va texnik xizmat ko‘rsatish xodimlari uchun o‘quv dasturlarini ishlab chiqish uchun asos bo‘lishi kerak; 4-bosqich. Marketing rejasida sifat maqsadlarini

<sup>14</sup> Muallifishlanmasi.

belgilash. Yillik marketing rejasida bozor konyunkturasini tahlil qilish bilan bir qatorda o‘z ishlab chiqarishi tahlili, birinchi navbatda, ushbu korxonadagi xizmat ko‘rsatish sifati holati ham aks ettirilishi kerak. Xizmatlar sifati darajasiga baho berishda sifat funksiyalarini joylashtirish muhiti va sifat ko‘rsatkichlari guruhlarini ham inobatga olish lozim (7-jadval).

## 7-jadval

### Restoran xizmatlarida sifat ko‘rsatkichlarining guruhlar bo‘yicha tasniflanishi<sup>15</sup>

Sifat funksiyalarini joylashtirish muhiti	Sifat ko‘rsatkichlari guruhlari
Muhit	Funksional ko‘rsatkichlar (alohida xonalarning mavjudligi, savdo maydonchalaridagi zamonaviy iqlim nazorati tizimlari, to‘xtash joyining mavjudligi, o‘rindiqlarni oldindan band qilish imkoniyati).
Predmetlarning vaqtga bog‘liq muhiti	Ishonchlilik ko‘rsatkichlari (ozuq-ovqat, ichimliklar, sotib olingan tovarlar sifatining doimiyliigi, savdo maydonchalarida iqlim nazoratining doimiyliigi).
Joylashuv muhiti	Joylashuv ko‘rsatkichlari (statsionar sharoitlarga mos keladigan darajada ko‘chma xizmatlarni ko‘rsatish imkoniyati).
Ishlab chiqarish va texnologik muhit	Ishlab chiqarishning texnologik va tashkiliy darajasi ko‘rsatkichlari (zamonaviy uskunalarning mavjudligi, zamonaviy texnologiyalarni qo‘llash).
Iqtisodiy munosabatlar muhiti	Iqtisodiy ko‘rsatkichlar (xodimlar mehnat ko‘rsatkichlarining yuqori sifati uchun moddiy rag‘batlantirish va motivatsiya).
Ekologik munosabatlar muhiti	Ekologik ko‘rsatkichlar (chiqindi yog‘larni tozalash, havo oqimlarini tozalash, xonalarni shamollatish tizimi).
Xavfsizlik aloqalari muhiti	Xavfsizlik ko‘rsatkichlari (ozuq-ovqat, ichimliklar, tovarlar xavfsizligini kafolatlash, ishlab chiqarish va aloqa joylarida sanitariya xavfsizligini ta‘minlash, xodimlarni muntazam tibbiy ko‘rikdan o‘tkazish).
Ergonomik aloqa muhiti	Ergonomik ko‘rsatkichlar (mehmonlar uchun mebellarning qulayligi, kiyinish xonalari va hojatxonalarining qulay jihozlari).
Estetik munosabatlar muhiti	Ko‘rsatkichlar (xizmat ko‘rsatuvchi xodimlarning tashqi ko‘rinishi va kiyinishi, savdo maydonchalarining dizayni, floristik dizayn, idish-tovoq va ichimliklar ko‘rinishi).
Patent huquqi munosabatlari muhiti	Patent-huquqiy ko‘rsatkichlar (xizmatning musiqiy hamrohligiga mualliflik huquqiga rioya qilish).
Normativ muhit	Standartlashtirish ko‘rsatkichlari (me‘yoriy hujjatlarning mavjudligi va ularga muvofiqliigi – texnologik xaritalar, texnik va texnologik xaritalar, ish tavsiflari, sanitariya normalari va qoidalari).
Bozor munosabatlari muhiti	Raqobatbardoshlik ko‘rsatkichlari (mahsulotning narx-sifat nisbati bo‘yicha raqobatchilardan ustunlik, korxonaning “o‘tish” joyida joylashganligi)

Restoranlar strategik raqobatbardoshligini ta‘minlash tizimini shakllantirish quyidagi bosqichlardan iborat bo‘lishi kerak: 1. Korxonaning maqsadli yo‘nalishini shakllantirish; 2. Korxonaning raqobatbardoshligi va qiymatiga ta‘sir etuvchi omillar tizimini shakllantirish va tahlil qilish; 3. Korxonani boshqarish tizimining aniq

<sup>15</sup> Muallif tomonidan ishlab chiqilgan.

maqsadlari, obyektlari va me'zonlarini boshqaruv darajalari bo'yicha (strategik, taktik va operatsion) aniqlash va ajratish; 4. Har bir obyekt va boshqaruv darajasi bo'yicha tizim samaradorligini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar tizimini ishlab chiqish; 5. Tizim vazifalari tarkibini shakllantirish; 6. Tizimning funktsional strukturasi ishlab chiqish; 7. Tizimning ishlash ko'rsatkichlari o'zgarganda boshqaruv ta'sirini shakllantirish va resurslarni qayta taqsimlash algoritmlari va tashkiliy reglamentlarini o'rnatish; 8. Xizmat ko'rsatish korxonalarini quyi tizimlarining o'zaro ta'siri uchun axborot sxemasini ishlab chiqish.

## 8-jadval

### Restoran tadbirkorligi subyektlari raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy chora-tadbirlari tizimi<sup>16</sup>

Restoran biznesi subyektlarini davlat tomonidan qo'llab-quvvatlash chora-tadbirlari	Tadbirkorlik subyektlari faoliyatini rivojlantirish chora-tadbirlari majmui
<ul style="list-style-type: none"> <li>- faoliyatga doir me'yoriy-huquqiy hujjatlarni takomillashtirish;</li> <li>- ma'muriy cheklovlarni kamaytirish;</li> <li>- restoran tadbirkorligi rivojlanishi uchun davlat va xususiy investitsiyalarni jalb qilish mexanizmini takomillashtirish;</li> <li>- yer uchastkalarini, binolarni, inshootlarni egalik qilish huquqi bilan yoki vaqtinchalik foydalanishga olish imkonini berish;</li> <li>- yangi moliyalashtirish texnologiyalarini joriy etish (mikromoliyalash, tadbirkorlarga grantlar berish, kredit kooperatsiyasini rivojlantirish);</li> <li>- korxonaning faoliyat boshlashi va uning bozorda o'rnini egallashi davrida imtiyozlarni joriy etish;</li> <li>- bozor subyektlari o'rtasidagi o'zaro hamkorlikni ta'minlovchi va zarur xizmatlarni ta'minlovchi yagona axborot-maslahat markazini yaratish.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ichki va tashqi bozorlarda restoran biznesining ijobiy imijini shakllantirish va targ'ib qilish bo'yicha marketing strategiyasini ishlab chiqish;</li> <li>- sohada yuqori malakali kadrlar tayyorlash;</li> <li>- restoran biznesini boshqarishda axborot texnologiyalarini joriy etish;</li> <li>- restoran biznesi korxonalarini ommaviy axborot vositalarida marketing targ'ibotining samarali dasturlarini ishlab chiqish;</li> <li>- restoran biznesi bozorini tahlil qilish;</li> <li>- internetdan faol foydalanish;</li> <li>- rivojlanishning istiqbolli yo'nalishlarini aniqlash;</li> <li>- ko'rgazma va yarmarkalar faoliyatini qo'llab-quvvatlash; gorizontal integratsiyalashgan restoranlar tarmog'ida asosiy raqobatchilarni aniqlash texnologiyalarini qo'llash;</li> <li>- oilaviy tadbirkorlikni rivojlantirish;</li> <li>- restoran biznesining yangi milliy formatlarini ishlab chiqish (free - flow (erkin oqim), quick -service (tezkor xizmat ko'rsatish), ommabop narxlar segmentida faoliyat yuritadigan (casual dining) va bozorda franchayzing xizmatlarini taklif qiluvchi restoran tarmoqlarini yaratish).</li> </ul>

Innovatsion iqtisodiyot sharoitida resurslarni birlashtirish yo'li bilan optimal shakllangan restoran tarmoqlari, xususan, moliyaviy jihatdan alohida restoranlarga nisbatan raqobatbardosh va uzoq hayotiy davomiylikka ega hisoblanadi. Biroq, zamonaviy iqtisodiyot doirasida ularning faoliyati uchun qonunchilik asoslarini ishlab chiqish zarur. Bunda iqtisodiy jihatdan noaniqlik va risk yuqori bo'lgan sharoitda restoranlar tarmog'ini boshqarish va marketing kompleksini shakllantirish zarur. Innovatsion iqtisodiyot sharoitida restoran biznesi subyektlarining raqobatbardoshligini oshirish borasida chora-tadbirlar (8-jadval).

<sup>16</sup>Muallif tomonidan ishlab chiqilgan.

Respublikamiz iqtisodiyotining barqaror rivojlanishida xizmat ko'rsatish sohasining istiqbolli tarmoqlaridan biri hisoblangan restoranlar va umumiy ovqatlanish korxonalarining ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanish ko'rsatkichlarini prognozlashtirish restoran industriyasini kelgusidagi holatiga baho berish imkoniyatini yaratadi. Restoran biznesining rivojlanishini istiqbollashtirish respublikamiz restoran xizmatlari sohasini samarali rivojlanishini belgilash va uning prognoz ko'rsatkichlarini aniqlash maqsadida amalga oshiriladi (9-jadval).

### 9-jadval

#### Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushiga ta'sir etuvchi omillar bo'yicha istiqbol modellari<sup>17</sup>

№	Model ko'rinishi	F – Fisher mezonining hisoblangan qiymati
1.	$x_1 = 75,15 - 56,45 \cdot t + 2,15 \cdot t^2$	82,26
2.	$x_2 = 56,18 \cdot t^{0,23}$	49,65
3.	$x_3 = 42,28 + 14,91 \cdot t + 0,31 \cdot t^2$	54,16
3.	$x_4 = 78,14 \cdot e^{0,32t}$	63,54
5.	$x_5 = 23,15 + 45,23 \cdot t - 62,18 \cdot t^2$	84,56

Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushi (6,6% ga oshishi), yalpi hududiy mahsulot hajmi (23,9%), xizmat ko'rsatish sohasida yaratilgan yalpi mahsulot hajmi (19,8%), yashash va ovqatlanish xizmatlar hajmi (37,2%), kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan yashash va ovqatlanish sohasida band bo'lganlar soni (26,0%), yashash va ovqatlanish sohasida faoliyat yuritadigan korxonalar sonining (15,9%) oshishiga erishiladi (10-jadval).

### 10-jadval

#### Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushiga ta'sir etuvchi omillar prognozi<sup>18</sup>

	Y(t)	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>	X <sub>4</sub>	X <sub>5</sub>
2024	5,6	46265,6	16312,6	635,1	23806	25582,2
2025	5,9	49756,4	16911,2	689,1	24619	26148,4
2026	6,3	53247,3	17709,7	743,1	26431	26914,6
2027	6,6	56738,1	18908,3	797,1	28243	28780,7

Shunday qilib, Buxoro viloyatida yashash va ovqatlanish bo'yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushini istiqbolda dinamik o'sib borishi sohani rivojlantirish bilan bog'liq davlat siyosati samaradorligini ta'minlash, tarmoq rivojlanishining maqsadli dasturlarini samarali ijrosini ta'minlash, viloyatda turizmni rivojlantirish strategiyasini ishlab chiqish va realizatsiya qilish yo'nalishlaridagi chora-tadbirlarni amalga oshirish orqali erishiladi. Shu o'rinda

<sup>17</sup> Manba: Muallif tomonidan ishlab chiqilgan.

<sup>18</sup> Manba: muallif hisob-kitoblari asosida hisoblangan.

ta'kidlash kerakki, restoran korxonalarining rivojlanishi aholi daromadlari darajasi va turmush farovonligi bilan belgilanadi.

## XULOSA

Dissertatsiya davomida olib borilgan tadqiqotlar quyidagi asosiy xulosalar va amaliy tavsiyalarni shakllantirishga imkon berdi.

1. Dissertatsiyada “restoran biznesi” va “restoran xizmatlari” kategoriyalarining ijtimoiy-iqtisodiy mohiyati bo'yicha mualliflik ta'rifi ishlab chiqildi. Restoran biznesi – bu yuqori raqobatbardosh va o'zgaruvchan bozorda samarali boshqaruv qarorlarining uzluksiz oqimi orqali muvaffaqiyatga erishiladigan qarorlar qabul qilish va moliyaviy natijalar o'rtasidagi vaqt oralig'i minimal bo'lgan, restoran yoki boshqa umumiy ovqatlanish korxonalarini tashkil etish va boshqarish asosida amalga oshiriladigan o'ziga xos tadbirkorlik faoliyatidir. Restoran xizmatlari – bu mijozga maxsus ajratilgan joyda mazali, xilma-xil, sog'lom oziq-ovqat va ichimliklar bilan ta'minlaydigan, asosiy va gigienik talablarga javob beradigan, mijozlarning talabini to'liq va sifatli qondirishga yo'naltirilgan ma'lum turdagi xizmatlar majmuidir.

2. Restoran biznesi bozorida tadbirkorlik subyektlari ishlab chiqarish (xizmat ko'rsatish) faoliyatining xarakteri, ularning joylashish o'rni, realizatsiya qilinadigan mahsulotlar assortimenti, mijozlarga xizmat ko'rsatish usuli, shakli, darajasi va kontingenti, shakllanish vaqti, boshqaruv turi, mijozlar bilan ishlash turi, ko'rsatiladigan xizmatlarning o'rtacha narxi bo'yicha guruhlarga ajratilib tasniflandi.

3. Restoran mahsulotlariga talabning shakllanishi, restoran biznesida mehnat mazmunining o'ziga xosligi, mahsulotlar ishlab chiqarish va iste'mol qilish jarayonlarining texnologik va tashkiliy jihatlari hamda ovqatlanishni tashkil etishning milliy xususiyatlariga ko'ra, restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirish omillari va shart-sharoitlari aniqlandi.

4. Restoranlarda tovar aylanmasining integral samarasini mehnat unumdorligi, xodimlar soni, reja bajarilish davomiyligi hamda mahsulotlar guruhlari bo'yicha o'rtacha narx indeksidagi o'zgarishlar ta'sirini omilli baholash ko'rsatkichi orqali ifodalash taklifi asoslandi.

5. Xorijiy mamlakatlarda restoran biznesining ijtimoiy (sog'lom turmush tarzini ta'minlash ustuvorligini ta'minlagan holda shaxsni har tomonlama rivojlantirish) va tashabbuskorlik (tarmoq ichidagi tadbirkorlik vakillar bilan o'zaro munosabatlar doirasi va ko'lamini kengaytirish), ya'ni, “sog'lom oziq-ovqat”ga talabning ortishi; restoranga aloqador tushunchalarning takomillashuvi; tadbirkorlik faoliyatining axloqiy jihatlari e'tiborni kuchaytirish; restoran xizmatlarini takomillashtirish; “molekulyar oshxona”ning faol rivojlanishi kabi tajribalaridan milliy restoran xizmatlari bozorida foydalanish, ularning raqobat ustunligini ta'minlash imkonini beradi.

6. Restoran biznesini istiqbolda rivojlanishining asosiy ko'rsatkichlarini 2023-2027-yillar uchun prognozlashtirishda quyidagi modellardan, ya'ni yalpi hududiy mahsulot hajmi, xizmat ko'rsatish sohasida yaratilgan yalpi mahsulot hajmi, yashash

va ovqatlanish xizmatlari hajmi, kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan yashash va ovqatlanish sohasida band bo‘lganlar soni, xizmat ko‘rsatish sohasida asosiy kapitalga kiritilgan investitsiyalar hajmini istiqbollashtirishda darajali modeldan foydalanish tavsiya etildi.

7. Restoran xizmatlari sifatini baholash usuli restoran xizmatlari bozoridagi ichki va tashqi muhit o‘zgarishiga moslashish, xizmatlarga iste’molchilar talabini qondirish orqali sifatni o‘lchash qamrovi va darajasini aniqlash, sifatni tekshirish va sifat maqsadlarini belgilash bosqichlarini shakllantirish asosida takomillashtirildi.

8. Restoran xizmatlari infratuzilmani rivojlantirish, xizmatlar xavfsizligi darajasini belgilangan standartlarga muvofiqligini ta’minlash, kadrlar salohiyatini oshirish, yagona axborot tizimini shakllantirish asosida restoran biznesi raqobat strategiyasi ishlab chiqildi.

9. Buxoro viloyatida restoran xizmatlar bozorini barqaror rivojlanish dinamikasi asosida yashash va ovqatlanish bo‘yicha xizmatlarning jami xizmatlar hajmidagi ulushini oshirishning 2027-yilga qadar prognoz ko‘rsatkichlari ishlab chiqildi. Natijada 2023-2027-yillar davomida restoran biznesi sohasida tashkiliy-iqtisodiy chora-tadbirlarning amalga oshirilishi yashash va ovqatlanish xizmatlar hajmini 37,2% ga va kichik tadbirkorlik subyektlari tomonidan yashash va ovqatlanish sohasida band bo‘lganlar sonini 26 % ga oshishi imkonini beradi.

**НАУЧНЫЙ СОВЕТ PhD.03/30.01.2020.I.20.06 ПО ПРИСУЖДЕНИЮ  
УЧЕНЫХ СТЕПЕНЕЙ ПРИ КАРАКАЛПАКСКОМ  
ГОСУДАРСТВЕННОМ УНИВЕРСИТЕТЕ ИМЕНИ БЕРДАХА**

---

**БУХАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ЗИЯВИТДИНОВ ХАБИБУЛЛО ХАМИДОВИЧ**

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-  
ЭКОНОМИЧЕСКОГО МЕХАНИЗМА ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И  
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ**

08.00.05 – Экономика отраслей сферы услуг

**АВТОРЕФЕРАТ**  
диссертации доктора философии (PhD) по экономическим наукам

Тема диссертации доктора философии (PhD) по экономическим наукам зарегистрирована Высшей аттестационной комиссией за № В2021.4.PhD/Iqt1881.

Диссертация выполнена в Бухарском государственном университете.

Автореферат диссертации на трех языках (русский, узбекский, английский) размещен на веб-странице Научного совета ([www.karsu.uz](http://www.karsu.uz)) и Информационно-образовательном портале «ZiyoNet» ([www.ziyo.net](http://www.ziyo.net)).

Научный руководитель: Заявитдинова Нафиса Мухаммадовна  
кандидат экономических наук, доцент

Официальные оппоненты: Матякубов Умиджон Рахимович  
доктор экономических наук, доцент

Сафаров Фарход Анварович  
доктор экономических наук, доцент

Ведущая организация: Самаркандский государственный университет

Защита диссертации состоится «06» декабрь 2024 года в 11<sup>00</sup> часов на заседании Научного совета PhD.03/30.01.2020.1.20.06 по присуждению ученых степеней при Каракалпакском государственном университете имени Бердаха по адресу: г. Нукус, ул. Ч. Абдилова 1. Тел.: (99861) 223-60-78; факс: (99861) 223-60-19; E-mail: [karsu\\_info@edu.uz](mailto:karsu_info@edu.uz).

С диссертацией можно ознакомиться в Информационно-ресурсном центре Каракалпакского государственного университета имени Бердаха (зарегистрирована под номером № 221). Адрес: г. Нукус, ул. Ч. Абдилова 1. Тел.: (99861) 223-60-78; факс: (99861) 223-60-19; E-mail: [karsu\\_info@edu.uz](mailto:karsu_info@edu.uz).

Автореферат диссертации разослан «19» ноябрь 2024 года.

(протокол реестра рассылки 84 от «19» ноябрь 2024 года).



**Ж.К.Сауханов**  
Председатель Научного совета по присуждению учёных степеней, доктор экономических наук, профессор

**Р.Б.Утемуратов**  
Учёный секретарь Научного совета по присуждению учёных степеней, PhD, доцент

**Б.С.Калмуратов**  
Председатель Научного семинара при Научном совете по присуждению учёных степеней, доктор экономических наук, профессор

## **ВВЕДЕНИЕ (аннотация диссертации доктора философии (PhD))**

**Актуальность и востребованность темы диссертации.** В мире ресторанный бизнес, помимо его значимости для развития экономики и повышения качества жизни населения, сегодня играет все более важную роль в качестве важного социально-экономического ресурса для развития малого бизнеса и инфраструктуры регионов, повышения деловой активности и инвестиционной привлекательности. Глобальный рынок ресторанов и мобильных услуг питания вырос до 2854,8 млрд долларов США в 2022 году и 3025,6 млрд долларов США в 2023 году с ежегодным ростом в 6,0%. Ожидается, что к 2027 году рынок ресторанов и мобильных услуг питания будет иметь годовой темп роста 5,8% (3790,3 миллиарда долларов США) <sup>1</sup>. Совершенствование организационно-экономических механизмов развития отрасли сегодня рассматривается как одна из наиболее актуальных проблем повышения качества и конкурентоспособности ресторанных хозяйств.

В рамках исследований по эффективному развитию ресторанного бизнеса в мире основное внимание уделяется научным изысканиям, направленным на совершенствование организационно-экономических механизмов развития. В связи с этим важное значение приобретают исследования в таком направлении, как совершенствование подходов и методов оценки эффективности ресторанных услуг в условиях глобализации в соответствии с индивидуальным спросом, повышение эффективности услуг в соответствии с территориальными возможностями и интегральными факторами, выявление факторов и тенденций развития ресторанного предпринимательства, обеспечение качества и конкурентоспособности услуг в соответствии с факторным подходом, совершенствование механизмов внедрения инновационных методов в отрасль и расширение возможностей государственной поддержки ресторанного предпринимательства.

В условиях становления Нового Узбекистана осуществляются масштабные реформы в таких направлениях, как повышение качества жизни населения, устойчивое развитие сферы услуг, в том числе ресторанного обслуживания, повышение качества и конкурентоспособности услуг на предприятиях общественного питания, более полное удовлетворение спроса населения на ресторанные услуги на основе расширения ассортимента современных ресторанных услуг. Определены задачи по развитию современных рыночных услуг, образования, медицины, искусства, туризма, гостиничного бизнеса, общественного питания и транспортных услуг в средних и крупных городах, а также в районах с населением более 300 тысяч человек<sup>2</sup>. В решении этих задач особое значение имеет углубление научно-исследовательской работы по таким направлениям, как повышение эффективности современных ресторанных услуг, совершенствование

---

<sup>1</sup> Restaurants and mobile food service global market report 2024 - <https://www.thebusinessresearchcompany.com/report/restaurants-and-mobile-food-services-global-market-report>

<sup>2</sup> Постановление Президента Республики Узбекистан, от 27.01.2022 г. № ПП-104 «О дополнительных мерах по развитию сферы услуг» - <https://lex.uz/docs/-5840284>

подходов и методов оценки эффективности ресторанных услуг, обеспечение качества и конкурентоспособности ресторанных услуг в соответствии с требованиями каждого потребителя, механизмы внедрения инновационных методов в отрасли.

Данное диссертационное исследование в определенной степени служит реализации задач, поставленных в Указах Президента Республики Узбекистан, от 28.01.2022 г. № УП-60 «О Стратегии развития Нового Узбекистана на 2022 — 2026 годы», УП-6318 от 30.09.2021 г. «О дополнительных мерах по поддержке сферы услуг», ПП-104 от 27.01.2022 «О дополнительных мерах по развитию сферы услуг», Постановлении Кабинета Министров Республики Узбекистан, от 27.04.2017 г. № 246 «О дальнейшем развитии рынка услуг в области охраны труда» а также в других нормативно-правовых документах, регулирующих данную сферу.

**Соответствие исследования приоритетным направлениям развития науки и технологий республики.** Диссертационное исследование выполнено в рамках приоритетных направлений развития науки и технологий в Республике Узбекистан I. «Духовно-нравственное и культурное развитие демократического и правового общества, формирование инновационной экономики».

**Степень изученности проблемы.** Формирование экономики сервиса и научно-методологические аспекты развития сферы услуг исследованы зарубежными учёными, такими как Дж. М. Кейнс, М. Э. Портер, М. Р. Крамер, Й. А. Шумпетер, Т. Сакайя, К. Х. Хаксевер, Б. Р. Рендер, Р. С. Рассел, Р. Г. Мердик и другие<sup>3</sup>.

Теоретические и методологические аспекты развития сферы ресторанных услуг в странах СНГ всесторонне изучены такими учёными, как Э. В. Агамирова, В. В. Бородина, А. Ю. Калашников, Ю. Ю. Колесникова, С. Н. Наумов, Д. В. Солдатенков, М. А. Исаев, О. Назаров и другие<sup>4</sup>.

По проблемам сферы услуг и сервиса, а также развития рынка ресторанных услуг проводят исследования такие узбекские ученые-

---

<sup>3</sup> Кейнс Дж. М. Общая теория занятости, процента и денег / Пер. сангл. проф. Н.Н.Любимова, под.ред. д.э.н., проф. Л.П.Куракова. – М.: МИЭМП, 2010; Porter M.E., Kramer M.R. Strategy and Society: The Link Between Competitive Advantage and Corporate Social Responsibility // Harvard Business Review. 2006, December, pp. 78-92; Шумпетер Й. Теория экономического развития. Капитализм, социализм и демократия [Текст] / Й. Шумпетер: пер. с англ. предисл. В.С. Автономова. – М.: ЭКСМО, 2007. – 864 с.; Sakaiya, T. The Knowledge-Value Revolution, or A History of the Future. Tokyo-N.Y., 1991; Управление и организация в сфере услуг: теория и практика: Service Management and Operation – 2-е международ. изд. (пер. с англ. под науч. ред. В.В.Кулибановой) / К.Х.Хаксевер, Б.Р.Рендер, Р.С.Рассел, Р.Г.Мердик. – СПб, 2002. – 751 с.

<sup>4</sup> Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостинично ресторанном бизнесе. – М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2007; Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие. – М.: Изд-во «Новое знание», 2008; Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В.Бородина. – М.: Книжный мир, 2009; Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания. - М.: Изд-во «Велби»; «Проспект», 2006; Колесникова Ю.Ю. Формирование и развитие сетевых структур в ресторанном бизнесе Дисс...уч. ст. канд. экон. наук. Санкт - Петербург – 2011; Наумов С.Н. Предприятия общественного питания России: тенденции и перспективы // Финансовая газета. - 2011. - №46; Солдатенков Д.В. Современный ресторан. Новые форматы. - М.: Ресторанные ведомости, 2006; Развитие ресторанного бизнеса в России. / М.А. Исаев [и др.] // Социально-экономические показатели регионов России: данные исследовательской компании «Комкон». - М.: 2010; Назаров О. Как загубить ресторан. Азбука типичных ошибок. - М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2007.

экономисты как М. К. Пардаев, М. Э. Полатов, М. М. Мухаммедов, Д. Р. Зайналов, К. Ж. Мирзаев, Д. Х. Асланова, Б. А. Абдукаримов, Ж. И. Исроилов, Г. Х. Утемуратова и другие<sup>5</sup>.

Вышеуказанные ученые проводили научные исследования по развитию деятельности предприятий сферы обслуживания, организации и повышению социально-экономической эффективности деятельности предприятий общественного питания, а также обеспечению качества и конкурентоспособности услуг. Однако в данных исследованиях недостаточно изучены вопросы совершенствования организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг. Соответственно, исследование проблем, связанных с полным удовлетворением спроса в нашей республике на ресторанные услуги, совершенствованием организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг является актуальной задачей.

**Связь темы диссертации с планами научно-исследовательской работы высшего учебного заведения, в котором выполняется диссертация.** Диссертационная работа выполнена в рамках фундаментального проекта ОТ-Ф1-04 на тему «Разработка стратегических направлений устойчивого развития туризма на государственном уровне в Узбекистане на основе формирования конкурентоспособных туристических зон и кластеров» согласно плану научно-исследовательских работ Бухарского государственного университета.

**Целью диссертационного исследования** является разработка предложений и рекомендаций по совершенствованию организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг.

**Задачи исследования:**

раскрыть социально-экономическую сущность категорий «ресторанный бизнес» и «ресторанные услуги» и согласно авторскому подходу разработать уточненное определение;

определить характеристики, факторы и условия повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг;

классификация методов оценки эффективности услуг в сфере ресторанного предпринимательства;

---

<sup>5</sup> Пардаев М.К., Исроилов Ж.И., Гаппаров А.К. Хизмат кўрсатиш соҳасида иқтисодий таҳлиллик тақомиллаштириш муаммолари. Рисола. Самарқанд. «Зарафшон», 2009. - 66 б.- 4,1 б.т.; Пўлатов М.Э., Мирзаев Қ.Ж., Мусаев Б.Ш., Ташматов Ш.У., Сиддиқов А.А. Ресторан менежменти. Дарслик. – Т.: “Innovatsion rivojlanish Nshriyot – Matbaa uyi”, 2021. – 500 б.; Мухаммедов М.М. и др. Экономика торговли. Самарқанд.1998.с.282; Тухлиев И.С., Ҳайитбоев Р., Сафаров Б.Ш., Турсунова Г.Р. Туризм асослари. Дарслик. – Т.: Фан ва технология, 2014. - 332 б.;Зайналов Д.Р. Услуги и сервис как экономическая категория. // «Сервис» журналы. Самарқанд: 2009, 1-сон. 70-77 бетлар. – 0,6 б.т.; Абдукаримов Б.А. Ички савдоиқтисодиёти. Дарслик, II қисм Т.: «Фан ва технология». 2008.; Асланова Д.Х. Трудоёмкость продукции общественного питания и резервы её снижения: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук. – Киев. 1992.; Утемуратова Г.Х. Совершенствование методологии повышения эффективности инвестиционной деятельности в сфере услуг // Экономика и предпринимательство. 2022. №10(99).

анализ состояния и тенденций развития ресторанного предпринимательства в ведущих странах с развитой экономикой;  
анализ факторов и тенденций развития ресторанного предпринимательства в Бухарской области;  
эконометрический анализ развития сферы ресторанных услуг;  
совершенствование организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг;  
разработка научно-обоснованных предложений и рекомендаций по основным направлениям государственной поддержки ресторанного предпринимательства.

**Объектом исследования** является хозяйственная деятельность ресторанов Бухарской области.

**Предметом исследования** выступают экономические отношения, связанные с совершенствованием организационно-экономического механизма повышения конкурентоспособности ресторанных услуг.

**Методы исследования.** В ходе исследования использовались методы системного анализа, монографического, сравнительного, индексного, группового, графического, проектного, регрессионно-корреляционного анализа, экспертной оценки, прогнозного и имитационного моделирования.

**Научная новизна** исследования заключается в следующем:

совершенствован подход к оценке интегральной эффективности товарооборота в ресторанах, по факторной оценке, влияния производительности труда, продолжительности плана (индикативного плана) и изменения среднего индекса цен по группам товаров;

совершенствован подход к оценке качества ресторанных услуг на основе формирования поэтапного определения целей качества и определения объема и уровня измерения качества для удовлетворения потребительского спроса на предоставляемые услуги;

совершенствована конкурентная стратегия ресторанного бизнеса в связи с необходимостью повышения уровня безопасности услуг в комплексе мер в условиях повышения уровня конкуренции в сфере, пропорционального развития инфраструктуры ресторанного обслуживания и запуска единой информационной системы;

разработаны прогнозные показатели увеличения доли услуг проживания и питания до 2027 года в общем объеме услуг учитывая динамику устойчивого развития рынка ресторанных услуг Бухарской области.

**Практические результаты исследования:**

дано авторское уточненное определение понятия «ресторанный бизнес» и «ресторанные услуги»;

определены факторы формирования спроса на ресторанный продукт, специфики содержания труда в ресторанном бизнесе, повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг в соответствии с технологическими и организационными аспектами ресторанных услуг и национальными особенностями организации питания;

обосновано предложение улучшения эффективности системы государственного регулирования рынка ресторанного бизнеса путем укрепления сотрудничества с неправительственными структурами для развития ресторанного бизнеса и системы горизонтального межведомственного согласования.

**Достоверность результатов исследования** определяется целесообразностью использованных подходов и методов, сведений, полученных из официальных источников, в том числе нормативно-правовых актов Республики Узбекистан, отчетов Агентства статистики при Президенте Республики Узбекистан, общепита и ресторанов, а также внедрением в практику заключений и предложений со стороны компетентных структур.

#### **Научная и практическая значимость результатов исследования**

Научная значимость результатов исследования объясняется тем, что разработанные выводы и рекомендации служат для оценки качества и конкурентоспособности ресторанных услуг, модернизации и совершенствования инновационных основ процесса оказания услуг, обогащения теоретико-методических основ научно-исследовательских работ по направлениям современного управления ресторанными услугами.

Практическая значимость результатов исследования заключается в том, что предложенные рекомендации могут быть использованы для разработки стратегии развития ресторанного бизнеса, совершенствования организационно-экономического механизма, повышения производительности труда в данной сфере, подготовки нормативной документации и создания комплекса мер, направленных на повышение эффективности деятельности, а также могут быть полезны в учебном процессе для разработки учебных программ и преподавания таких дисциплин, как «Ресторанный менеджмент», «Ресторанный бизнес» и «Управление качеством в реальном секторе».

**Внедрение результатов исследования.** На основе полученных научных результатов совершенствования организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг:

предложения по совершенствованию подхода к оценке интегральной эффективности товарооборота в ресторанах, по факторной оценке, влияния производительности труда, продолжительности плана (индикативного плана) и изменения среднего индекса цен по группам товаров использована Торгово-промышленной палатой при разработке «Территориальной программы развития предпринимательства в Бухарской области» и «Дорожной карты по развитию предпринимательской деятельности в регионах» (справка №11/02-30-10291 от 24 августа 2023 года Торгово-промышленной палаты). Внедрение данной научной новизны в практику позволило обеспечить конкурентное преимущество в издержках за счет повышения производительности труда и объема товарооборота в ресторанных хозяйствах;

предложения по совершенствованию подхода к оценке качества ресторанных услуг на основе формирования поэтапного определения целей качества и определения объема и уровня измерения качества для

удовлетворения потребительского спроса на предоставляемые услуги использована Торгово-промышленной палатой при разработке «Территориальной программы развития предпринимательства в Бухарской области» и «Дорожной карты по развитию предпринимательской деятельности в регионах» (справка №11/02-30-10291 от 24 августа 2023 года Торгово-промышленной палаты). Внедрение данной научной новизны в практику позволило расширить возможности предоставления более качественных услуг по сравнению с конкурентами за счет своевременного анализа уровня и качества удовлетворенности потребителей услугами и разработки стандартов качества.

предложения по совершенствованию конкурентной стратегии ресторанного бизнеса в связи с необходимостью повышения уровня безопасности услуг в комплексе мер в условиях повышения уровня конкуренции в сфере, пропорционального развития инфраструктуры ресторанного обслуживания и запуска единой информационной системы использована Торгово-промышленной палатой при разработке «Территориальной программы развития предпринимательства в Бухарской области» и «Дорожной карты по развитию предпринимательской деятельности в регионах» (справка №11/02-30-10291 от 24 августа 2023 года Торгово-промышленной палаты). Внедрение данной научной новизны в практику в определенной степени способствовало повышению уровня определения приоритетных направлений операционных, инвестиционных и маркетинговых стратегий для повышения конкурентоспособности ресторанов, а также более эффективному использованию ресурсов;

разработаны прогнозные показатели увеличения доли услуг проживания и питания до 2027 года в общем объеме услуг учитывая динамику устойчивого развития рынка ресторанных услуг Бухарской области использована Торгово-промышленной палатой при разработке «Территориальной программы развития предпринимательства в Бухарской области» и «Дорожной карты по развитию предпринимательской деятельности в регионах» (справка №11/02-30-10291 от 24 августа 2023 года Торгово-промышленной палаты). Внедрение данной научной новизны в практику позволило к 2027 году более эффективно использовать имеющиеся возможности в Бухарской области по увеличению объема услуг и числа, занятых в сфере проживания и питания субъектов малого предпринимательства.

**Апробация результатов исследования.** Результаты исследования обсуждались 14-ти, в том числе на 4-х республиканских и 10-х международных научно-практических конференциях.

#### **Опубликованность результатов исследования**

По теме диссертации опубликовано 22 работ, из них 8 в рецензируемых журналах рекомендованных Высшей аттестационной комиссией, 6 в республиканских и 2 зарубежных научных журналах, 10 в международных научных конференциях и 4 в республиканских конференциях.

**Структура и объем диссертации.** Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, библиографического списка и приложений. Объем диссертации составляет 135 страницы.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРАЦИИ**

Во **введении** диссертации обоснована актуальность темы исследования, охарактеризованы цели, задачи, объект и предмет исследования, показано соответствие приоритетным направлениям развития науки и технологий в Республике Узбекистан, даны сведения о внедрения результатов исследования на практике, об опубликованных научных статьях, структуре и объёму диссертации.

В первой главе диссертационной работы **«Теоретико-методологические основы повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг в условиях трансформации экономики»** разработано авторское определение на основе теоретических подходов, характеризующих экономическую сущность и содержание категорий «ресторанный бизнес» и «ресторанные услуги» в сфере услуг, а также раскрыта социально-экономическая значимость повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг. Также классифицированы методы оценки эффективности услуг в сфере ресторанного предпринимательства.

В настоящее время предприятия общественного питания формируют рынок ресторанного бизнеса, который, в свою очередь, является неотъемлемой частью экономики любого государства. Исходя из общего социально-экономического развития страны, его роль и значение постоянно возрастают, что делает его неотъемлемой частью потребительского рынка. Категория «ресторанный бизнес» является многогранным понятием. В нашей республике до сих пор нет определения, описывающего целостный характер этого понятия, и все государственные стандарты направлены на регулирование деятельности в сфере общественного питания.

Ресторанный бизнес является основной структурой предпринимательства, которая состоит из двух взаимосвязанных компонентов: материального (продукты) и нематериального (услуги) составляющих, которые должны соответствовать современным требованиям рынка. Специфической особенностью предпринимательских структур в этой сфере является активное участие людей в процессе ресторанного обслуживания, это часто приводит к одной из основных проблем в ресторанном бизнесе — снижению или повышению качества услуг и несоответствию стандартам. Из этого можно сделать вывод, что наличие высококвалифицированных и образованных сотрудников является залогом успеха предпринимательских структур, действующих в ресторанном бизнесе. Вклад ресторанного бизнеса в экономическое развитие в значительной мере зависит от выполнения его социальных и экономических функций.

Ресторанный бизнес — это специфическая предпринимательская деятельность, основанная на организации и управлении ресторанами или

другими предприятиями общественного питания за счет непрерывного потока эффективных управленческих решений с минимальным временным интервалом между принятием успешных решений и финансовых результатов на высококонкурентном и изменчивом рынке.

Ресторанные услуги — это совокупность определенного типа услуг, направленных на полное и качественное удовлетворение потребностей клиентов путем предоставления им в специально отведенном месте вкусной, разнообразной и здоровой пищи и напитков, соответствующих основным и гигиеническим требованиям.

С учетом текущего состояния рынка услуг и наиболее популярных форм ресторанного бизнеса, предпринимательские субъекты на рынке ресторанного бизнеса классифицированы по различным критериям (таблица 1).

**Таблица 1**

**Классификация предпринимательских субъектов на рынке ресторанного бизнеса<sup>6</sup>**

№	Классификационные признаки	Виды
1	По характеру производственной деятельности	Ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная
2	По месту расположения	Работа в торгово-административной зоне города, работа в зоне отдыха и развлечений, обслуживание пассажиров, работа в структуре определенного предприятия, рестораны мобильного обслуживания.
3	По ассортименту реализуемой продукции	Полностью обслуживающие предприятия общественного питания, специализированные предприятия общественного питания
4	По способу обслуживания клиентов	В предприятиях, полностью обслуживающих официантами, в предприятиях с комбинированным обслуживанием, в предприятиях самообслуживания, в мобильных службах
5	По уровню обслуживания	Люкс, высший класс, первый класс, средний и низкий класс, заведение быстрого питания.
6	По форме обслуживания	Free flow (Fri Flou), шведский стол, фуд-корт, drive-through (drauv srou), кейтеринг.
7	По контингенту обслуживания клиентов	Клубные рестораны, рестораны класса люкс, рестораны общественного обслуживания.
8	По времени формирования	Постоянно работающие рестораны, рестораны, работающие в определённые временные интервалы.
9	По типу управления	Независимые рестораны, сетевые рестораны.
10	По типу работы с клиентами	Ориентированные на стандарты обслуживания, ориентированные на поток, ориентированные на постоянных клиентов.
11	По средней цене	До 400 долларов США, от 400 до 800 долларов США, от 800 до 1000 долларов США и выше.

<sup>6</sup> Разработано автором.

Конкуренция в ресторанном бизнесе имеет свои особенности, к которым относятся: ориентация предпринимательских структур ресторанного бизнеса на ограниченный по территории рынок; обычно, конкуренция между предпринимательскими структурами в ресторанном бизнесе ограничивается мероприятиями по обслуживанию праздников, деловых встреч, туристов и других мероприятий на уровне города, за исключением роскошных ресторанов, представители ресторанного бизнеса в сегменте низких цен действуют в условиях высокой конкуренции, когда на одном и том же рынке функционирует множество предприятий общественного питания, предлагающих специализированный ассортимент товаров для удовлетворения различных потребностей населения в питании; возможность выхода на рынок с минимальными инвестициями (низкие цены); специфика конкуренции которая характеризуется выполнением функций по организации производства, продаж и потребления продуктов питания в предприятиях общественного питания. Это, с одной стороны, требует учета возможностей производства определенного объема продукции, а с другой стороны, — потребностей потребителей и их платежеспособности.

Специфика деятельности предпринимательских структур в сфере ресторанного бизнеса заключается в том, что они включают в себя относительно узкую функциональную специализацию, не свойственную простым организационным структурам малого бизнеса. Поскольку узкая функциональная специализация в ресторанном бизнесе является важным условием для достижения основной цели — обеспечения качественным продуктом, который отражает «удовлетворенность клиентов». Однако объективная оценка качества продукции в ресторанном бизнесе остается проблематичной, поскольку в продуктах ресторанного обслуживания присутствуют как товары, так и услуги.

Эффективность деятельности любого предприятия общественного питания зависит от качества предоставляемых услуг. К особенностям качества ресторанного обслуживания относятся: профессиональные навыки (высокие знания, умения и профессиональные навыки работников ресторана, необходимые в процессе обслуживания); надежность (стабильная работа ресторана); благородность (система не дает сбоев даже при необычных требованиях); популярность (легкость взаимоотношений с персоналом ресторана); эмоциональное состояние (ощущение конкретных потребностей клиентов); коммуникативность (своевременное и понятное информирование клиентов); надежность (репутация, престижность ресторана); безопасность (защита от различных материальных, моральных и нравственных рисков); вежливость (нежное обращение, внимание, доброжелательное отношение); чувствительность (привлекательность здания, помещений, обслуживающего персонала) и т. д.

Факторы повышения качества услуг в сфере ресторанного предпринимательства представлены на рисунке 1, которые формируются на основе определенных стандартов.



**Рисунок 1. Факторы, отражающие качество услуг в сфере ресторанного бизнеса<sup>7</sup>**

Процесс постоянного улучшения качества в ресторане включает в себя сбор информации о текущем качестве продукции ресторана во время обслуживания (решения и пожелания клиентов), изучение и анализ фактического качества заведения, а также этапы непрерывной адаптации продукции ресторана к требованиям клиентов. Рост конкурентных сил в ресторанном бизнесе зависит от следующих факторов: роста конкуренции между поставщиками ресурсов, необходимых для ведения ресторанного бизнеса; увеличение состава и объема потребительского спроса; возможность появления новых конкурентов; возможность появления совершенно новых продуктов, заменяющих друг друга.

В исследовательской работе обосновано предложение выразить интегральную эффективность товарооборота в ресторанах через показатель факторной оценки влияния на производительность труда, количество сотрудников, выполнение планов, а также изменения в среднем индексе цен по группам продуктов (см. табл. 2).

В ресторанном бизнесе можно выделить следующие особенности действий конкурентов. Во-первых, потребитель продукции ресторанного бизнеса в основном испытывает удовлетворение от доставки продукта в форме обслуживания. Во-вторых, масштаб хозяйствующих субъектов в сфере ресторанного бизнеса не имеет решающего значения в конкурентной борьбе. В-третьих, формирование конкурентной стратегии предпринимательской структуры ресторанного бизнеса во многом определяется уникальными характеристиками области обслуживания. В-четвертых, на конкурентном рынке ресторанного бизнеса растет число бизнес-структур-нерезидентов,

<sup>7</sup> Разработано автором

успешно конкурирующих с резидентами. В-пятых, в ресторанном бизнесе доминирует малый бизнес с учетом всех характеристик малого бизнеса и вытекающих из этого преимуществ и недостатков.

**Таблица 2**

**Интегральный эффект товарооборота в ресторанах<sup>8</sup>**

№	Показатели	Алгоритм расчета	Условные обозначения
1	Выполнение плана товарооборота	$R_b = \frac{R_h}{R} \times 100\%$	Rb – выполнение плана Rh – фактическое выполнение плана; R – индикатор плана.
2	Изменение товарооборота	$TA = \frac{ICH_j}{ICH_u} \times 100\%$	Ta – изменение товарооборота; ICHj – объем производства в текущем году; ICHu – объем производства в прошлом году.
3	Общий индекс цен	$N_i = \frac{\sum P_j \times T_1}{\sum P_b \times T_1}$	Ni – общий индекс цен T1 – количество товаров (сырья), реализованных в текущем периоде; Pj – цена за отчетный период; Rb – цена в базисный период.
4	Объем товарооборота на один отработанный человеко-час	$I_{i/yc} = \frac{X_{i/ch}}{I_{k/s}}$	Ii/yc – объем товарооборота на один отработанный человеко-час; Xi/ch – общая сумма оказанных услуг, тыс.сум; Ik/s – количество отработанных человек/часов (человек/день).
5	Производительность труда	$MU = \frac{X_{i/ch}}{I_s}$	MU – производительность труда, тыс.сум; Xi/ch – общая сумма оказанных услуг, тыс.сум; Is – среднесписочная численность работников, чел..

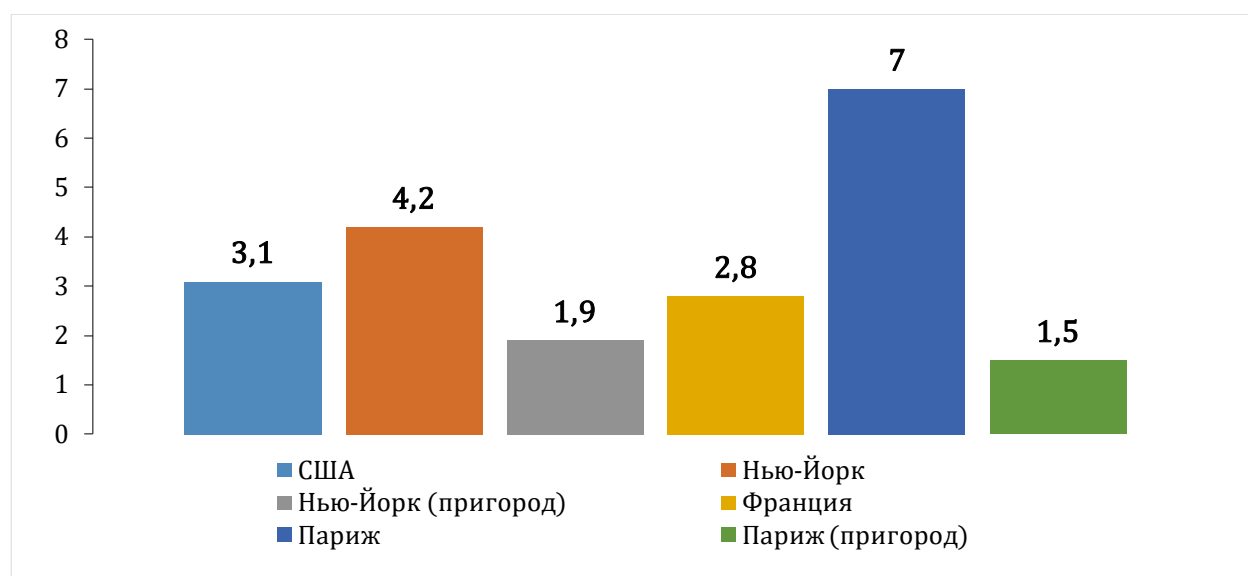
В-шестых, потенциальные и реальные конкуренты предпринимательских структур в сфере ресторанного бизнеса могут включать в себя хозяйствующие субъекты из других отраслей, магазинов, рынков, культурных и развлекательных центров, способные удовлетворять потребности клиентов с использованием других технологий и форм. В-седьмых, государство как субъект управления строго контролирует соблюдение на предприятиях санитарно-гигиенических норм, требований, касающихся закупаемой продукции-готовой продукции и пищевого сырья, а также выпускаемой предприятием продукции. В-восьмых, предпринимательские структуры в ресторанном бизнесе конкурируют в определенной степени с домохозяйствами, что является результатом сосуществования двух противоположных тенденций: с одной стороны, эффективно работающие заведения объективно стимулируют спрос у потенциальных клиентов, а с

<sup>8</sup> Группировано автором.

другой стороны, в современных условиях множество факторов побуждают домохозяйства готовить пищу дома.

Во второй главе диссертационной работы «Анализ факторов и показателей развития сферы ресторанного предпринимательства в Бухарской области» посвящен состоянию развития ресторанного предпринимательства в ведущих экономиках мира, факторам и тенденциям развития ресторанного бизнеса в Бухарской области, а также эконометрическому анализу развития сферы ресторанных услуг.

По общему количеству ресторанов, США занимают ведущие позиции, обладая самым высоким показателем числа ресторанов на тысячу человек среди стран Европы и Северной Америки. При этом Париж имеет самый высокий показатель по этому критерию (рисунок 2).



**Рисунок 2. Количество организаций общественного питания на тысячу жителей (в единицах)<sup>9</sup>**

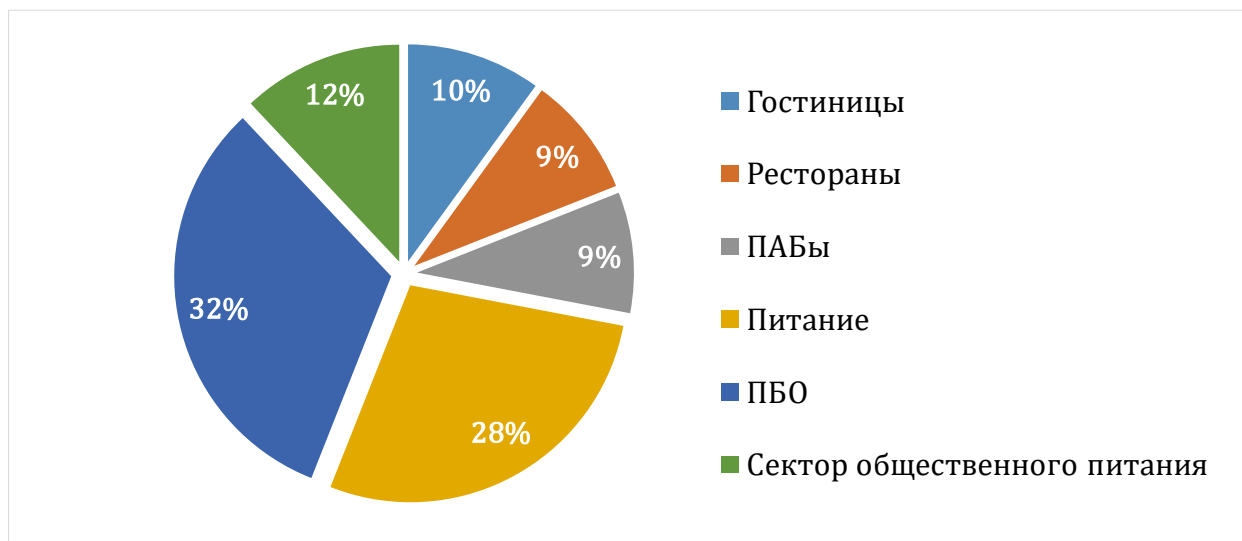
При этом количество ресторанов на тысячу жителей в Париже значительно выше, чем в Нью-Йорке. Однако следует отметить, что эти города являются не только крупными административными центрами, но и туристическими местами с высоким уровнем доходов, что существенно увеличивает спрос на ресторанные услуги.

В европейском рынке общественного питания преобладают кейтеринговые компании и крупные бренды быстрого питания. Они составляют 60% от общего объема продаж 100 лучших компаний. При этом средний уровень 46 компаний в этих двух отраслях значительно превышает средний показатель участников рейтинга (см. рис. 3).

Использование опыта зарубежных стран ресторанного бизнеса в таких аспектах, как социальная (обеспечение приоритета здорового образа жизни и всестороннее развитие личности) и инициативность (расширение круга и масштаба взаимодействий внутри отрасли), а также рост спроса на «здоровую еду», совершенствование ресторанных концепций, усиление внимания к

<sup>9</sup> Составлено на основе данных ассоциации “National Restaurant Association” - <https://restaurant.org/>

этическим аспектам предпринимательства, улучшение ресторанных услуг и активное развитие «молекулярной кухни» может способствовать укреплению конкурентных преимуществ на национальном рынке ресторанных услуг.



**Рисунок 3. Распределение товарооборота ста крупнейших компаний Европы по видам услуг общественного питания<sup>10</sup>**

На сегодняшний день ресторанный бизнес - это сфера с высоким уровнем конкуренции. В настоящее время по всей стране действует множество ресторанов. Некоторые из новых предприятий не выдерживают конкуренции и уходят с рынка. Конкуренция является сильным стимулом для совершенствования деятельности предпринимательских структур в ресторанном бизнесе.

Если рассматривать показатели по доле отраслей сферы услуг в структуре валового регионального продукта Бухарской области, то в 2017 году доля услуг в общем объеме ВРП составила 32,3%, а в 2023 году составила 7,9%. Также доля объема услуг торговли, проживания и питания в ВВП составила 7,5% в 2017 году и 7,9% в 2023 году (таблица 3).

**Таблица 3**

**Доля отраслей сферы услуг в структуре валового регионального продукта Бухарской области (в % к общему объему)<sup>11</sup>**

	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>ВРП, всего</b>	100	100	100	100	100	100	100
<b>Услуги</b>	32,3	30,7	30,4	29,0	29,5	29,1	31,2
Услуги по проживанию, питанию и торговле	7,5	7,3	7,1	7,2	7,1	7,5	7,9
Другие услуги	17,5	17,1	17,8	16,6	16,9	16,2	17,9

Важным принципом предоставления ресторанных услуг следует считать снижение относительного уровня затрат на обслуживание за счёт доходов от

<sup>10</sup> Составлено на основе данных ассоциации “National Restaurant Association” - <https://restaurant.org/>

<sup>11</sup> Составлено на основе данных Главного управления статистики Бухарской области

хозяйственной деятельности, повышение качества услуг, а также развитие системы материального стимулирования работников.

Согласно данным по основным финансовым показателям оказания услуг по размещению и питанию малыми предприятиями и микропредприятиями в Бухарской области, общее количество предприятий общественного питания в области в 2023 году составило 2073, увеличившись в 2,3 раза по сравнению с 2019 годом. За указанный период объем чистой выручки от реализации продукции (товаров, работ, услуг) вырос в 2,3 раза. Также в 3,5 раза возросла себестоимость реализованной продукции. Такая ситуация возникла в результате стремления достичь ценового конкурентного преимущества в результате высокой конкуренции между предприятиями. В структуре себестоимости продукции в 2019–2023 годах объем производственных и материальных затрат увеличился в 2,2 раза, периодические затраты — в 8,2 раза, а прочие расходы — в 4,1 раза. По состоянию на 1 января 2023 года объем затрат на научно-исследовательские и опытно-конструкторские (НИОКР) работы составил всего 13 601 тыс. сумов (таблица 4).

**Таблица 4**

**Основные показатели оказания услуг по размещению и питанию малыми предприятиями и микропредприятиями в Бухарской области<sup>12</sup>**

Показатели	Год					Рост 2019-2023, %
	2019	2020	2021	2022	2023	
Количество организаций, в единицах	895	1001	1288	1848	2073	2,3
Чистый доход от реализации продукции (товаров, работ, услуг), млн. сум	111095,9	161568,3	192018,4	222468,6	254009,3	2,3
Себестоимость реализованной продукции (товаров, работ, услуг), млн. сум	69097,4	104179,0	144120,8	184062,7	241325,1	3,5
В том числе:						
производство, материальные затраты, тыс. сум	49102,5	85304,1	97452,2	100124,4	110123,4	2,2
временные затраты	12025,1	13705	34421	54591,3	98751,7	8,2
Из них:						
расходы на НИОКР, тыс. сум	4679	-	11537	20226	13601	-
другие затраты	7969,8	5169,8	12247,6	29347	32450	4,1

Социальная характеристика организации деятельности ресторанных предприятий заключается в том, что они обеспечивают клиентов товарами, экономят их время и создают условия для повышения интенсивности их

<sup>12</sup> Составлено на основе данных Главного управления статистики Бухарской области.

деятельности в других сферах. Лишь при рациональной организации процессов обслуживания и трудовой деятельности в ресторане потребители могут получить качественные услуги.

Актуальной задачей является определение основных факторов, влияющих на эффективность деятельности услуг по проживанию и питанию в общей доле услуг в Бухарской области, используя корреляционно-регрессионные методы, а также определение перспектив её развития путём построения многофакторных регрессионных моделей. Для выполнения данного исследования в первую очередь необходимо определить все факторы, влияющие на объем услуг по проживанию и питанию, и выбрать из них наиболее значимые с использованием корреляционно-регрессионных методов. На этом этапе основным шагом в построении модели является выбор эконометрического выражения, отражающего зависимость итогового прогнозного показателя от выбранных факторов.

Анализ факторов, влияющих на долю услуг проживания и питания в общей объемной структуре услуг Бухарской области, показал, что реальное значение критерия Фишера составляет  $F_{\text{реальный}} = 305,6$ . При этом число степеней свободы по числителю составляет  $\gamma_1 = 4$ , а по знаменателю  $\gamma_2 = 8$  при (уровне значимости  $p = 0,95$ ) табличное значение критерия Фишера составляет  $F_{\text{табличный}} = 3,84$ . Таким образом, полученная многомерная регрессионная модель признается значимой (таблица 5).

**Таблица 5**

**Критерии проверки качества и значимости модели<sup>13</sup>**

Коэффициент множественной корреляции R	Множественный коэффициент детерминации R-квадрат	Скорректированный R-квадрат	Стандартная ошибка оценки	F-реальный	P-значение	DW
0,995	0,989	0,962	0,3395	35,36	0,009	2,15

**Таблица 6**

**Значимые факторы, включенные в модель линейной регрессии<sup>14</sup>**

	Нестандартизованные коэффициенты		Стандартизованные коэффициенты Бета	Т-критерий	P-значение
	B	Ст. ошибка			
(Konstanta)	0,015	4,7436		0,0032	0,61
X <sub>1</sub>	7,81	0,0002	1,00	39050	0,23
X <sub>2</sub>	0,0007	0,0005	0,64	1,4	0,19
X <sub>3</sub>	0,022	0,0026	1,52	8,4615	0,73
X <sub>4</sub>	0,001	0,0004	-1,61	2,5	0,04
X <sub>5</sub>	6,108	7,1734	0,08	0,8515	0,02

Таким образом, введенные в регрессионное уравнение факторы считаются высокосignимыми, значимыми, относительно значимыми и

<sup>13</sup> Разработка автора.

<sup>14</sup> Разработка автора.

незначительными. Исходя из результатов анализа, мы отдельно выделили высокосignимые и значимые факторы, включенные в нашу модель (см. таб. 6).

Где: результирующий фактор (зависимая переменная) –  $Y$ ; метод – наименьшие квадраты; выборка – 2011-2022 гг.; количество наблюдений – 8; влияющих факторов – 5.

Используя данные из таблицы 6, мы запишем вид эконометрической модели в следующем формате. Разработанная линейная регрессионная модель имеет следующий вид:

$$Y = 0,015 + 7,82 \cdot x_1 + 0,0007 \cdot x_2 + 0,02 \cdot x_3 + 0,001 \cdot x_4 + 6,108 \cdot x_5 \quad (1)$$

Таким образом, результирующий показатель «Факторы, влияющие на долю услуг по проживанию и питанию в общем объеме услуг в Бухарской области» включает такие факторы, как «объем валового регионального продукта (млрд. сум)», «объем валового продукта, созданного в сфере услуг (млрд. сум)», «объем услуг по проживанию и питанию (млрд. сум)», «число занятых в сфере проживания и питания малых предпринимательских субъектов (тыс. человек)», «объем инвестиций, вложенных в основной капитал в сфере услуг (млрд. сум)» и другие. Увеличение этих факторов в среднем на 1,0% приведет к росту доли услуг по проживанию и питанию в общем объеме услуг в области в среднем на 0,98%.

В третьей главе диссертационной работы **«Совершенствование организационно-экономического механизма повышения качества и конкурентоспособности ресторанных услуг»** разработаны научные предложения и рекомендации по методам и средствам повышения качества ресторанных услуг, совершенствованию организационно-экономического механизма повышения конкурентоспособности ресторанных услуг и основным направлениям государственной поддержки сферы ресторанного предпринимательства.

Разработка программы контроля качества предполагает постановку целей, достижение которых направлено на содержание деятельности данного документа. Реализация поставленных целей предполагает определенный срок. Процесс контроля качества услуг делится на следующие этапы: 1-й этап. Определение объема измерения качества. Первый шаг заключается в определении объема качества, для чего необходимо применять все формы стандартизации, связанные с качеством; 2-й этап. Составление опросника, направленной на определение уровня качества; 3-й этап. Контроль, оценка, разработки анкет и листов проверки качества должны стать основой для разработки программ обучения обслуживающего персонала; 4-й этап. Постановка целей качества в маркетинговом плане. В годовом плане маркетинга наряду с анализом конъюнктуры рынка должен быть отражен анализ собственного производства, прежде всего, состояния качества обслуживания на данном предприятии.

Таблица 7

### Классификация показателей качества в ресторанных услугах по группам<sup>15</sup>

Среда размещения функций качества	Группа показателей качества
Среда	Функциональные показатели (наличие отдельных комнат, современные системы климат-контроля в торговых помещениях, наличие парковочного места, возможность предварительного бронирования мест).
Зависимое от времени окружение объектов	Показатели надежности (стабильность качества продуктов питания, напитков, приобретаемых товаров, стабильность климат-контроля в торговых помещениях).
Среда местоположения	Показатели местоположения (возможность оказания мобильных услуг на уровне, соответствующем стационарным условиям).
Производственно-технологическая среда	Показатели технологического и организационного уровня производства (наличие современного оборудования, применение современных технологий).
Среда экономических отношений	Экономические показатели (материальное стимулирование и мотивация работников за высокое качество их трудовых показателей).
Среда экологических отношений	Экологические показатели (очистка отработанных масел, очистка воздушных потоков, система вентиляции помещений).
Среда связи безопасности	Показатели безопасности (обеспечение сохранности продуктов питания, напитков, товаров, обеспечение санитарной безопасности в производственных и контактных зонах, плановые медицинские осмотры персонала).
Эргономичная коммуникационная среда	Эргономические показатели (удобство мебели для гостей, удобное оснащение гардеробных и туалетов).
Атмосфера эстетических отношений	Показатели (внешний вид и одежда обслуживающего персонала, оформление торговых залов, флористический дизайн, внешний вид блюд и напитков).
Среда патентно-правовых отношений	Патентно-правовые показатели (соблюдение авторских прав на музыкальное сопровождение сервиса).
Нормативная среда	Показатели стандартизации (наличие и соответствие нормативных документов – технологических карт, технико-технологических карт, должностных инструкций, санитарных норм и правил).
Среда рыночных отношений	Показатели конкурентоспособности (превосходство продукции над конкурентами в соотношении цена-качество, расположение предприятия в «проходном» месте)

<sup>15</sup> Разработано автором.

При оценке уровня качества услуг также необходимо учитывать среду размещения функций качества и группы показателей качества (см. таб. 7)

**Таблица 8**

**Система организационно-экономических мер повышения конкурентоспособности субъектов ресторанного предпринимательства<sup>16</sup>**

Меры государственной поддержки субъектов ресторанного бизнеса	Комплекс мер по развитию деятельности субъектов предпринимательства
<ul style="list-style-type: none"> <li>– совершенствование нормативных правовых актов по деятельности;</li> <li>– снижение административных ограничений;</li> <li>– совершенствование механизма привлечения государственных и частных инвестиций для развития ресторанного бизнеса;</li> <li>– земельных участков, зданий, сооружений на праве собственности или во временное пользование;</li> <li>– внедрение новых технологий финансирования (микрофинансирование, предоставление грантов предпринимателям, развитие кредитной кооперации);</li> <li>– введение льгот в период начала деятельности предприятия и его позиционирования на рынке;</li> <li>– создание единого информационно-консультационного центра, обеспечивающего взаимодействие между субъектами рынка и предоставляющего необходимые услуги.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработка маркетинговой стратегии для формирования и продвижения положительного имиджа ресторанного бизнеса на внутреннем и внешнем рынках;</li> <li>– подготовка высококвалифицированных кадров в данной сфере;</li> <li>– внедрение информационных технологий в управление ресторанным бизнесом;</li> <li>– разработка эффективных программ маркетингового продвижения предприятий ресторанного бизнеса в средствах массовой информации;</li> <li>– анализ рынка ресторанного бизнеса;</li> <li>– активное использование Интернета;</li> <li>– определение перспективных направлений развития;</li> <li>– поддержка деятельности выставок и ярмарок; применение технологий идентификации основных конкурентов в горизонтально интегрированной сети ресторанов;</li> <li>– развитие семейного предпринимательства;</li> <li>– развитие новых национальных форматов ресторанного бизнеса (free-flow (свободное поток), quick-service (быстрое обслуживание), создание сетей ресторанов, работающих в популярном ценовом сегменте (casual dining) и предлагающих на рынке франчайзинговые услуги.</li> </ul>

Формирование системы обеспечения стратегической конкурентоспособности ресторанов должно состоять из следующих этапов: 1. Формирование целевого направления деятельности предприятия; 2. Формирование и анализ системы факторов, влияющих на конкурентоспособность и стоимость предприятия; 3. Определение и разделение конкретных целей, объектов и критериев системы управления предприятием по уровням управления (стратегическому, тактическому и оперативному); 4. Разработка системы ключевых показателей, определяющих эффективность системы для каждого объекта и уровня управления; 5. Формирование структуры системных задач; 6. Разработка функциональной

<sup>16</sup> Разработано автором.

структуры системы; 7. Формирование управленческого воздействия и установление алгоритмов перераспределения ресурсов и организационных регламентов при изменении показателей эффективности системы; 8. Разработка информационной схемы взаимодействия подсистем сервисных предприятий.

В условиях инновационной экономики оптимально сформированные ресторанные сети путем объединения ресурсов, с финансовой точки зрения обладают конкурентоспособностью и долговечностью по сравнению с отдельными ресторанами. Однако в рамках современной экономики необходима разработка законодательных основ их функционирования. При этом необходимо сформировать комплекс управления и маркетинга сети ресторанов в условиях экономической неопределенности и высокого риска. Мероприятия по повышению конкурентоспособности субъектов ресторанного бизнеса в условиях инновационной экономики представлены в таблице (см. таб. 8)

**Таблица 9**

**Перспективные модели факторов, влияющих на долю услуг проживания и питания в общем объеме услуг Бухарской области<sup>17</sup>**

№	Вид модели	F - Рассчитанное значение критерия Фишера
1.	$x_1 = 75,15 - 56,45 \cdot t + 2,15 \cdot t^2$	82,26
2.	$x_2 = 56,18 \cdot t^{0,23}$	49,65
3.	$x_3 = 42,28 + 14,91 \cdot t + 0,31 \cdot t^2$	54,16
3.	$x_4 = 78,14 \cdot e^{0,32 \cdot t}$	63,54
5.	$x_5 = 23,15 + 45,23 \cdot t - 62,18 \cdot t^2$	84,56

Прогнозирование социально-экономических показателей ресторанов и предприятий общественного питания, которые являются одним из перспективных секторов услуг в стабильном развитии экономики нашей республики, позволяет оценить будущее состояние ресторанной индустрии. Исследование развития ресторанного бизнеса проводится в целях определения эффективного развития сферы ресторанного обслуживания нашей республики и определения его прогнозных показателей (см. таб. 9)

В Бухарской области ожидается увеличение доли услуг по проживанию и питанию в общем объеме услуг на (6,6%), объем валового регионального продукта на (23,9%), объем валового продукта, созданного в сфере услуг, на (19,8%), объем услуг по проживанию и питанию на (37,2%), число занятых в сфере проживания и питания малыми предпринимательскими субъектами на

<sup>17</sup> Разработано автором.

(26,0%), а также увеличение числа предприятий, работающих в сфере проживания и питания, на (15,9%) (таблица 10).

**Таблица 10**

**Прогноз факторов, влияющих на долю услуг по проживанию и питанию в общем объеме услуг в Бухарской области<sup>18</sup>**

	<b>Y(t)</b>	<b>X<sub>1</sub></b>	<b>X<sub>2</sub></b>	<b>X<sub>3</sub></b>	<b>X<sub>4</sub></b>	<b>X<sub>5</sub></b>
2024	5,6	46265,6	16312,6	635,1	23806	25582,2
2025	5,9	49756,4	16911,2	689,1	24619	26148,4
2026	6,3	53247,3	17709,7	743,1	26431	26914,6
2027	6,6	56738,1	18908,3	797,1	28243	28780,7

Таким образом, ожидается, что доля услуг по проживанию и питанию в общем объеме услуг в Бухарской области будет динамично расти в будущем благодаря обеспечению эффективности государственной политики, связанной с развитием отрасли, эффективному выполнению целевых программ развития сектора и реализации стратегии развития туризма в области. Важно отметить, что развитие ресторанных предприятий зависит от уровня доходов населения и благосостояния.

---

<sup>18</sup> Разработано автором на основе расчетов.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Исследования, проведенные в ходе диссертационной работы, позволили сформировать следующие основные выводы и практические рекомендации.

1. В диссертации дано авторское определение социально-экономической сущности категорий «ресторанный бизнес» и «ресторанные услуги». Ресторанный бизнес - это специфическая предпринимательская деятельность, основанная на организации и управлении ресторанами или другими предприятиями общественного питания за счет непрерывного потока эффективных управленческих решений с минимальным временным интервалом между принятием успешных решений и финансовых результатов на высококонкурентном и изменчивом рынке. Ресторанные услуги — это совокупность определенного типа услуг, направленных на полное и качественное удовлетворение потребностей клиентов путем предоставления им в специально отведенном месте вкусной, разнообразной и здоровой пищи и напитков, соответствующих основным и гигиеническим требованиям.

2. В рынке ресторанного бизнеса субъекты предпринимательства классифицируются по характеру деятельности (производство или предоставление услуг), месту расположения, ассортименту реализуемой продукции, методам обслуживания клиентов, форме и уровню обслуживания, контингенту клиентов, времени формирования, типу управления, типу работы с клиентами и средней цене услуг.

3. Формирование спроса на ресторанные продукты, особенности содержания труда в ресторанном бизнесе, технологические и организационные аспекты процессов производства и потребления продуктов, а также национальные характеристики организации питания позволили выявить факторы и условия, способствующие повышению качества ресторанных услуг и их конкурентоспособности.

4. Обосновано предложение выразить интегральный эффект товарооборота в ресторанах через показатель факторной оценки влияния изменений производительности труда, численности персонала, продолжительности выполнения плана и среднего индекса цен по группам продукции.

5. Использование опыта зарубежных стран ресторанного бизнеса в таких аспектах, как социальная (обеспечение приоритета здорового образа жизни и всестороннее развитие личности) и инициативность (расширение круга и масштаба взаимодействий внутри отрасли), а также рост спроса на «здоровую еду», совершенствование ресторанных концепций, усиление внимания к этическим аспектам предпринимательства, улучшение ресторанных услуг и активное развитие «молекулярной кухни» может способствовать укреплению конкурентных преимуществ на национальном рынке ресторанных услуг.

6. При прогнозировании основных показателей перспективного развития ресторанного бизнеса на 2023-2027 годы предлагается использовать следующие модели: объем валового регионального продукта, объем валового продукта, созданного в сфере услуг, объем услуг по проживанию и питанию,

количество занятых в сфере проживания и питания малыми предпринимательскими субъектами, а также объем инвестиций в основной капитал в сфере услуг.

7. Совершенствована методика оценки качества ресторанных услуг на основе адаптации к изменениям внутренней и внешней среды на рынке ресторанных услуг, определения объема и уровня измерения качества за счет удовлетворения потребительского спроса на услуги, формирования этапов проверки качества и постановки целей в области качества.

8. Разработана стратегия конкурентоспособности ресторанного бизнеса на основе развития инфраструктуры ресторанных услуг, обеспечения соответствия уровня безопасности услуг установленным стандартам, повышения кадрового потенциала и формирования единой информационной системы.

9. На основе динамики устойчивого развития рынка ресторанных услуг в Бухарской области были разработаны прогнозные показатели увеличения доли услуг по проживанию и питанию в общем объеме услуг до 2027 года. В результате реализации организационно-экономических мероприятий в сфере ресторанного бизнеса в период с 2023 по 2027 год предполагается увеличение объема услуг по проживанию и питанию на 37,2%, а также числа занятых в сфере проживания и питания малыми предпринимательскими субъектами на 26%.

**SCIENTIFIC COUNCIL ON AWARDING ACADEMIC DEGREES  
PhD.03/30.01.2020.I.20.06 AT THE KARAKALPAK STATE UNIVERSITY  
NAMED AFTER BERDAKH**

---

**BUKHARA STATE UNIVERSITY**

**ZIYAVITDINOV HABIBULLO HAMIDOVICH**

**IMPROVING THE ORGANIZATIONAL AND ECONOMIC MECHANISM  
FOR IMPROVING THE QUALITY AND COMPETITIVENESS OF  
RESTAURANT**

08.00.05 – Economics of service sphere branches

**ABSTRACT**

**Dissertations of the Doctor of Philosophy (PhD) in economic sciences**

**Nukus – 2024**

The topic of the dissertation of the Doctor of Philosophy (PhD) in economic sciences was registered by the Higher Attestation Commission for No. B2021.4.PhD/Iqt1881.

The dissertation was completed at the Bukhara State University.

The abstract of the dissertation in three languages (Russian, Uzbek, English) is posted on the web page of the Scientific Council ([www.karsu.uz](http://www.karsu.uz)) and the Information and educational portal "Ziyonet" ([www.ziyonet.uz](http://www.ziyonet.uz)).

**Scientific supervisor:** Zayavitdinova Nafisa Mukhammadovna  
Doctor of Philosophy (PhD), Associate Professor

**Official opponents:** Matyakubov Umidjon Rakhimovich  
Doctor of Economics, Associate Professor

Sarofov Farkhod Anvarovich  
Doctor of Economics, Associate Professor

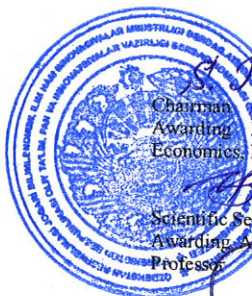
**Leading organization:** Samarkand State University

The dissertation defense will take place on 08 December 2024 year at 11<sup>00</sup> hours at the meeting of the Scientific Council Ph.D.03/30.01.2020.1.20.06 on awarding academic degrees at the Karakalpak State University named after Berdakh at the address: Nukus, Ch. Abdirova str. 1. Tel.: (99861) 223-60-78; fax: (99861) 223-60-19; E-mail: [karsu\\_info@edu.uz](mailto:karsu_info@edu.uz).

The dissertation can be found in the Information Resource Center of the Karakalpak State University named after Berdakh (registered under the number no 224). Address: Nukus, Ch. Abdirova str. 1. Tel.: (99861) 223-60-78; fax: (99861) 223-60-19; E-mail: [karsu\\_info@edu.uz](mailto:karsu_info@edu.uz).

The abstract of the dissertation was distributed " 19 " November 2024.

(Registry protocol № 54 dated " 19 " November 2024).



**J.K.Saukhanov**

Chairman of the Scientific Council for Awarding Academic Degrees, Doctor of Economics, Professor

**R.B.Utemuratov**

Scientific Secretary of the Scientific Council for Awarding Academic Degrees, PhD, Associate Professor

**B.S.Kalmuratov**

Chairman of the Scientific Seminar at the Scientific Council for Awarding Academic Degrees, Doctor of Economics, Professor

## **INTRODUCTION (abstract of the dissertation of the Doctor of Philosophy (PhD) on economic sciences)**

**The aim of the dissertation research** is to develop proposals and recommendations for improving the organizational and economic mechanism for improving the quality and competitiveness of restaurant services.

**The tasks of the research work are:**

to reveal the socio-economic essence of the categories “restaurant business” and “restaurant services” and, according to the author's approach, to develop a refined definition;

to determine the characteristics, factors and conditions for improving the quality and competitiveness of restaurant services;

classification of methods for evaluating the effectiveness of services in the field of restaurant business;

analysis of the state and trends in the development of restaurant business in leading countries with developed economies;

analysis of factors and trends in the development of restaurant business in the Bukhara region;

econometric analysis of the development of the restaurant services sector;

improving the organizational and economic mechanism for improving the quality and competitiveness of restaurant services;

development of scientifically based proposals and recommendations on the main areas of state support for restaurant business.

**The object of the study** is the economic activity of restaurants in the Bukhara region.

**The subject of the study** is economic relations related to the improvement of the organizational and economic mechanism for increasing the competitiveness of restaurant services.

**The scientific novelty of the research work**, consisting of the following:

the approach to assessing the integral efficiency of turnover in restaurants has been improved, based on factor assessment, the impact of labor productivity, the duration of the plan (indicative plan) and changes in the average price index by product groups;

the approach to assessing the quality of restaurant services has been improved based on the formation of a step-by-step definition of quality goals and determining the volume and level of quality measurement to meet consumer demand for the services provided;

the competitive strategy of the restaurant business has been improved due to the need to increase the level of security of services in a set of measures in the context of increased competition in the field, proportional development of the restaurant service infrastructure and the launch of a unified information system;

forecast indicators for increasing the share of accommodation and catering services until 2027 in the total volume of services have been developed, taking into account the dynamics of sustainable development of the restaurant services market in the Bukhara region.

**Scientific and practical significance of the research results.** The scientific significance of the research results is explained by the fact that the developed conclusions and recommendations serve to assess the quality and competitiveness of restaurant services, modernize and improve the innovative foundations of the service provision process, enrich the theoretical and methodological foundations of research in the areas of modern restaurant service management.

The practical significance of the research results lies in the fact that the proposed recommendations can be used to develop a strategy for the development of the restaurant business, improve the organizational and economic mechanism, increase labor productivity in this area, prepare regulatory documentation and create a set of measures aimed at improving the efficiency of activities, and can also be useful in the educational process for the development of educational programs and teaching disciplines such as “Restaurant Management”, “Restaurant business” and “Quality management in the real sector”.

**Implementation of the research results.** Based on the obtained scientific results of improving the organizational and economic mechanism for improving the quality and competitiveness of restaurant services:

proposals to improve the approach to assessing the integral efficiency of trade turnover in restaurants, according to factor assessment, the impact of labor productivity, the duration of the plan (indicative plan) and changes in the average price index for groups of goods were used by the Chamber of Commerce and Industry in the development of the “Territorial Program for the development of entrepreneurship in the Bukhara region” and “Road maps for the development of entrepreneurial activity in the regions” (reference no.11/02-30-10291 dated August 24, 2023 of the Chamber of Commerce and Industry). The introduction of this scientific novelty into practice has made it possible to provide a competitive advantage in costs by increasing labor productivity and turnover in restaurant farms;

proposals for improving the approach to assessing the quality of restaurant services based on the formation of a phased definition of quality goals and determining the volume and level of quality measurement to meet consumer demand for services provided were used by the Chamber of Commerce and Industry in the development of the “Territorial Program for the development of entrepreneurship in the Bukhara region” and the “Road maps for the development of entrepreneurial activity in the regions” (reference no.11/02-30-10291 dated August 24, 2023 of the Chamber of Commerce and Industry). The introduction of this scientific novelty into practice has made it possible to expand the possibilities of providing better services compared to competitors through timely analysis of the level and quality of customer satisfaction with services and the development of quality standards.

proposals to improve the competitive strategy of the restaurant business in connection with the need to increase the level of security of services in a set of measures in the context of increased competition in the field, proportional development of the restaurant service infrastructure and the launch of a unified information system were used by the Chamber of Commerce and Industry in the development of the “Territorial Program for the development of entrepreneurship in

the Bukhara region” and the “Road maps for the development of entrepreneurial activity in the regions” (reference no.11/02-30-10291 dated August 24, 2023 of the Chamber of Commerce and Industry). The introduction of this scientific novelty into practice to a certain extent contributed to an increase in the level of determining priority areas of operational, investment and marketing strategies to increase the competitiveness of restaurants, as well as more efficient use of resources;

forecast indicators for increasing the share of accommodation and catering services until 2027 in the total volume of services have been developed, taking into account the dynamics of sustainable development of the restaurant services market in the Bukhara region, used by the Chamber of Commerce and Industry in the development of the “Territorial Program for the development of entrepreneurship in the Bukhara region” and the “Road maps for the development of entrepreneurial activity in the regions” (reference no.11/02-30-10291 dated August 24, 2023 of the Chamber of Commerce and Industry). The introduction of this scientific novelty into practice made it possible by 2027 to more effectively use the available opportunities in the Bukhara region to increase the volume of services and the number of people employed in the field of accommodation and catering for small businesses.

**Evaluation of the research results.** The results of the study were discussed by 14, including at 4 republican and 10 international scientific and practical conferences. Publication of the research results.

**Publication of research results.** 22 papers have been published on the topic of the dissertation, 8 of them in peer-reviewed journals recommended by the Higher Attestation Commission, 6 in republican and 2 foreign scientific journals, 10 in international scientific conferences and 4 in republican conferences.

**Structure and volume of the research.** The dissertation consists of an introduction, three chapters, conclusion, bibliography and appendices. The volume of the dissertation is 135 pages.

**E'LON QILINGAN ISHLAR RO'YXATI**  
**СПИСОК ОПУБЛИКОВАННЫХ РАБОТ**  
**LIST OF PUBLISHED WORKS**

**I bo'lim (I часть; I part)**

1. Ziyavitdinov N.H. Restaurant business development. The case of Uzbekistan//Jurnal of Management Value and Ethics. Vol. 11. No 03. November 2022. pp. 260-264. (ISSN-2249-9512). (Global impact factor (GIF) – 0.626). (08.00.00; №6).

2. Ziyavitdinov H.H. The main directions of state support for the restaurant business sector // Jurnal of Management Value and Ethics. Vol. 13. No 03. Jul-Sep 2023. pp. 29-35. (ISSN-2249-9512). (Global impact factor (GIF) – 0.626). (08.00.00; №6).

3. Ziyavitdinov H.H. Restoran xizmatlari raqobatbardoshligini oshirish masalalari // Logistika va Iqtisodiyot ISSN: 2181-2128 – Toshkent, 2021. №5,–B. 128-132.(08.00.00; OAK Rayosatining 27.02.2021, 293/6-son qarori).

4. Ziyavitdinov H.H. Restoran xizmatlari raqobatbardoshligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish// Iqtisodiyot va ta'lim ilmiy jurnali. – Toshkent, 2022. №5, – B. 350-355. (08.00.00; №11).

5. Ziyavitdinov H.H. Iqtisodiyoti yetakchi davlatlarda restoran tadbirkorligi rivojlanishining holati va tendentsiyalari // Biznes-Ekspert jurnali. – Toshkent, 2023. №5. – B. 88-91. (08.00.00; №3).

6. Ziyavitdinov H.H. Restoranlar – ovqatlanish xizmatini ko'rsatuvchi korxonalar sifatida // Xorazm Ma'mun akademiyasi axborotnomasi. – Xiva, 2023. №3/2. – B. 45-50. (08.00.00; №21).

7. Ziyavitdinov H.H. Buxoro viloyatida restoran tadbirkorligining rivojlanish omillari va tendentsiyalari // Iqtisodiyot va turizm xalqaro ilmiy va innovatsion jurnali. – Buxoro, 2023. №4(12). – B. 164-170. (08.00.00; OAK Rayosatining 30.04.2022, 315/5 son qarori).

8. Ziyavitdinov H.H. Optimization of restaurant service staff by the full time equivalent method // International scientific and practical conference, Washington, USA, July 2021– P. 145-148.

9. Ziyavitdinov H.H. «Priority directions of improving competitiveness of restaurant services» // International congress on education, humanities, natural and applied sciences, International conference, E-Global Congress. – Dubai U.A.E, July 2023. – P. 27-31.

10. Ziyavitdinov H.H. The development of entrepreneurial activity in the field of public catering as a factor in improving the quality of service for the population // Respublika ilmiy-amaliy konferensiyasi materiallari – Farg'ona: FarDU, 2021. 85-87-b.

11. Зиявитдинов Х.Х. Значительные направления повышения конкурентоспособности ресторанных услуг // “Вопросы развития цифровой экономики на основе реализации инновационной экономики” Сборник материалов республиканской научно-практической конференции. – Самарканд: СамИЭС, 2023 – С. 164-167.

## II bo‘lim (II часть; II part)

12. Ziyavitdinov H.H. Restoran xizmatlari sifati va raqobatbardoshligini oshirishning istiqbollari // Iqtisodiyot va turizm xalqaro ilmiy va innovatsion jurnali. – Buxoro, 2022. №6(8). – B. 67-81. (08.00.00; OAK Rayosatining 30.04.2022, 315/5 son qarori).

13. Ziyavitdinov H.H. "Zamonaviy xo‘jalik yuritish sharoitida restoran xizmatlari sifati oshirishning ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati" // ilmiy tadqiqotlar, innovasiyalar, nazariy va amaliy strategiyalar tadqiqi №10-sonli Respublikasi ko‘p tarmoqli, ilmiy konferensiya. – Toshkent, 2023 yil. – B. 10-13.

14. Зиявитдинов Х.Х. Особенности инновационного проекта “smart restaurant” в ресторанном сервисе // Academy. 2021. №6 (69). // AcademyISSN: 2412-8236 –Москва, 2021. №6(69), – С. 12-14.

15. Ziyavitdinov H.H. Pandemic and Trends in the Restaurant Business in 2021 // Central Asian journal of innovations on tourism management and finance ISSN: 2660-454X , Volume: 02 Issue: 06, 2021. – P. 54-61.

16. Зиявитдинов Х.Х. Организация деятельности предоставления услуг предприятиями питания в туризме // Polish science journal ISBN 978-83-949403-4-8, Issue: 9(42), 2021.–P. 234-240.

17. Ziyavitdinov H.H. Restaurant management cost price as a key competence of its management // Ekonomika I sosium, №9(88) 2021. P. – 223-228.

18. Зиявитдинов Х.Х. Формы Смарт Сервиса в управлении рестораном // xalqaro ilmiy-amaliy konferentsiyasi materiallari – Samarqand: SamISI, 2021. 104-107-b.

19. Ziyavitdinov H.H. Management parameters and the importance of quality management in the restaurant business // Xalqaro ilmiy-amaliy konferentsiyasi materiallari – Samarqand: SamDU, 2022. 390-398-b.

20. Ziyavitdinov H.H. Restoran biznesida xizmatlar sifati oshirishning ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati va asosiy yo‘nalishlari // Xalqaro ilmiy-amaliy konferentsiyasi materiallari – Samarqand: SamDU, 2022. 398-402-b.

21. Ziyavitdinov H.H. Restoran tadbirkorligi sohasida xizmatlar samaradorligini baholash usullari // “Turistik hududlarning zamonaviy kontenti: muammolar va innovation yechimlar” mavzusida xalqaro ilmiy-amaliy anjumani. – Buxoro: BuxDU, 2023 yil. – B. 39-41.

22. Ziyavitdinov H.H. Analysis of the role and special features of the restaurant business in the development of the service industry in Bukhara region // Aktuar Moliya va Buxgalteriya Hisobi Ilmiy jurnali. – Toshkent, 2024. №4(05). – B. 54-59. (08.00.00; OAK Rayosatining 31.01.2024, №350-son qarori).

Avtoreferat «Qoraqalpoq davlat universiteti axborotnomasi» jurnalida tahrirdan o'tkazilib, o'zbek, rus va ingliz tillaridagi matnlar o'zaro muvofiqlashtirildi.  
(15.11.2024 yil).

Qoraqalpoq davlat universiteti  
Axborotnomasi  
Tahrirlik  
Muzokaralar bo'limi  
Boshqaruvi

Basivga ruqsat berilgen waqti 15.11.2024 j. Format – 60/84<sup>1</sup> 16.  
“Times” garniturası. Ofset usulında basıldı. Kólemi 3,5 b.t.  
Nusqası 60 dana. Buyırtpa №99-24/K  
«Miraziz Nukus» JShJ baspaxanasında basıldı  
Ózbekstan Respublikası baspa sóz hám xabar agentliginiń  
2018-jil 16-maydağı № 11–3059 licenziyası.