

**SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI HUZURIDAGI
ILMIY DARAJALAR BERUVCHI DSc.03/25.12.2024.1.18.01 RAQAMLI
ILMIY KENGASH**

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

ABDUKADIROVA NILUFAR ABDAXATOVNA

**XIZMAT KO'RSATISH SOHASIDA INNOVATSION FAOLIYAT
SAMARADORLIGINI OSHIRISH**

08.00.05 – Xizmat ko'rsatish tarmoqlari iqtisodiyoti

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

Samarqand – 2025

**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**

Abdukadirova Nilufar Abdaxatovna

Xizmat ko'rsatish sohasida innovatsion faoliyat samaradorligini
oshirish.....3

Абдукадирова Нилуфар Абдахатовна

Повышения эффективности инновационной деятельности в сфере
услуг.....27

Abdukadirova Nilufar Abdaxatovna

Increasing the efficiency of innovative activities in the service
sector.....53

E'lon qilingan ilmiy ishlar ro'uxati

Список опубликованных работ
list of published works.....57

**SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI HUZURIDAGI
ILMIY DARAJALAR BERUVCHI DSc.03/25.12.2024.1.18.01 RAQAMLI
ILMIY KENGASH**

SAMARQAND IQTISODIYOT VA SERVIS INSTITUTI

ABDUKADIROVA NILUFAR ABDAXATOVNA

**XIZMAT KO'RSATISH SOHASIDA INNOVATSION FAOLIYAT
SAMARADORLIGINI OSHIRISH**

08.00.05 – Xizmat ko'rsatish tarmoqlari iqtisodiyoti

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

Samarqand – 2025

Iqtisodiyot fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) mavzusi Oliy attestatsiya komissiyasida B2023.3.PhD/Iqt3207 raqam bilan ro'yxatga olingan.

Dissertatsiya Samarqand iqtisodiyot va servis institutida bajarilgan.

Dissertatsiya avtoreferati uch tilda (o'zbek, rus, ingliz (rezyume)) Ilmiy kengash veb-sahifasi (www.sies.uz) va «Ziyonet» Axborot-ta'lim portalida (www.ziyonet.uz) joylashtirilgan.

Ilmiy rahbar:

Sharipov To'liq Saidahmedovich
Iqtisodiyot fanlari nomzodi, dotsent

Rasmiy opponentlar:

Ergashev Raxmatillo Xidirovich
Iqtisodiyot fanlari doktori, professor

Matyakubov Umidjon Raximovich
Iqtisodiyot fanlari doktori, professor

Yetakchi tashkilot:

Sharof Rashidov nomidagi Samarqand davlat universiteti

Dissertatsiya himoyasi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti huzuridagi ilmiy darajalar beruvchi DSc.03/25.12.2024.1.18.01 raqamli Ilmiy kengashning 2025-yil "9" 08 kuni soat 09⁰⁰ da majlisida bo'lib o'tadi. Manzil: 140100, Samarqand shahri, Amir Temur ko'chasi, 9-uy. Tel.: (99866) 233-19-84; faks: (998 66) 231-12-53; e-mail: sies_info@edu.uz.

Dissertatsiya ishi bilan Samarqand iqtisodiyot va servis instituti Axborot-resurs markazida tanishish mumkin (~~111~~-raqami bilan ro'yxatga olingan). Manzil: 140100, Samarqand shahri, Amir Temur ko'chasi, 9-uy. Tel.: (99866) 233-19-84; faks: (998 66) 231-12-53; e-mail: sies_info@edu.uz.

Dissertatsiya avtoreferati 2025-yil "26" 07 kuni tarqatildi.
(2025-yil "26" 07 daqi N^o 19- raqamli reyestr bayonnomasi).



M.E.Po'latov

Ilmiy darajalar beruvchi ilmiy kengash raisi, i.f.d., professor

Sh.O.Kuvandikov

Ilmiy darajalar beruvchi ilmiy kengash kotibi, i.f.d., dotsent

M.T.Alimova

Ilmiy darajalar beruvchi ilmiy kengash qoshidagi ilmiy seminar raisi, i.f.d., professor

KIRISH(falsafa doktori (Phd) dissertatsiyasi annotatsiyasi)

Dissertatsiya mavzusining dolzarbligi hamda zarurati. Jahonda xizmatlar ko'rsatish sohasining muhim tarkibiy qismi bo'lgan umumiy ovqatlanish sohasi o'zining ijtimoiy ahamiyati bilan bir qatorda iqtisodiyotning barqaror rivojlanishi, bandlikni ta'minlash, aholi daromadlarini oshirish va kambag'allikni kamaytirishda tobora muhim ahamiyat kasb etib bormoqda. Xalqaro ovqatlanish assotsiatsiyasi (ICA) kuzatuv natijalariga ko'ra butun dunyo bo'yicha umumiy ovqatlanish xizmatlari "2023-yilda 18% ga o'sgan va bozorining umumiy qiymati taxminan 285 milliard AQSh dollarini tashkil qildi"¹. Bugungi kunda umumiy ovqatlanish sohasida raqobatning keskin darajada kuchpayib borishi sharoitida sohada innovatsion faoliyat samaradorligini oshirishning samarali tashkiliy-iqtisodiy mexanizmlarni joriy qilishga alohida dolzarb muammo sifatida qaralmoqda.

Jahonda xizmat ko'rsatish sohasini rivojlantirish yo'nalishida amalga oshirilayotgan tadqiqotlar tarkibida ijtimoiy ahamiyati va sohada raqobatning o'ta darajada kuchayib borishiga ko'ra umumiy ovqatlanish sohasini innovatsion asoslarda rivojlantirishga ustuvor darajada qaralmoqda. Bu borada soha innovatsion faoliyatini samarali rivojlantirishning nazariy-uslubiy va tashkiliy-iqtisodiy asoslarini takomillashtirish, umumiy ovqatlanish xizmatlarini tashkil qilishning samarali shakllarini asoslash, sohaga yo'naltirilgan innovatsiyalarning samaradorligini oshirish kabi yo'nalishdagi tadqiqotlar dolzarb ahamiyat kasb etmoqda.

O'zbekistonda aholi turmush sifatini oshirish, munosib ish o'rinlarini barpo etish, iste'mol mahsulotlari sifatini oshirish hamda samarali xizmat ko'rsatishni sifat jihatdan rivojlantirish borasida keng qamrovli chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda. "Yurtimizning madaniy merosini ya'ni pazandachilik san'atini, tarixiy-taom an'analarini saqlab qolgan holda oz muddat ichida zamonaviy shart-sharoitlar yaratish; oshpazlik va xizmat ko'rsatish salohiyatini oshirish (professional ta'lim, sertifikatlash); tun-u kun ishlaydigan ovqatlanish xizmatlariga ijtimoiy va iqtisodiy rag'batni ta'minlash; tashkiliy-huquqiy infratuzilmani mustahkamlash orqali umumiy ovqatlanish sub'yektlari faoliyatini yaxshilash; ijtimoiy himoya va sifatni oshirish siyosati orqali ovqatlanish xizmatlari ko'lamini kengaytirish"² kabi vazifalar belgilangan. Mazkur vazifalarni amalga oshirishda innovatsion boshqaruvga ko'ra umumiy ovqatlanish xizmatlari ko'rsatuvchi korxonalarining samaradorlik darajasini oshirish imkoniyatlarini ochib berish, umumiy ovqatlanish xizmatlarini diversifikatsiyalashga ko'ra innovatsion faoliyat samaradorlik darajasini oshirish yo'llarini asoslash, korxonalar innovatsion faoliyat samaradorligiga ko'ra prognozlash ishlarini amalga oshirish kabi yo'nalishdagi tadqiqotlarga alohida ahamiyat qaratish maqsadga muvofiq.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2021-yil 25-avgustdagi PQ-5232-son "Umumiy ovqatlanish va turizm sohalarini qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida", 2022-yil 27-yanvardagi PQ-104-son "Xizmatlar

¹ <https://www.fnfresearch.com/global-catering-services-market-by-type-non-contractual?utm>

² <https://lex.uz/uz/docs/-2064757>

sohasini rivojlantirishga oid qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”, 2022-yil 15-oktyabrdagi PQ-606 son “Respublika hududlarida innovatsiya va investitsiya faoliyatini jadallashtirishning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida” qarorlari, Vazirlar Mahkamasining 2012-yil 10-oktyabrdagi 289-son “Umumiy ovqatlanish tashkilotlarining faoliyatini yanada takomillashtirish va xodimlarining kasbiy darajasini oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”, 2012-yil 7-martdagi 65-son “Chakana savdo va umumiy ovqatlanish sohasida “alkogol va tamaki mahsulotlarining tarqatilishi hamda iste‘mol qilinishini cheklash to‘g‘risida”gi qarorlari hamda mazkur sohaga tegishli boshqa normativ-huquqiy xujjatlarda belgilangan vazifalarni amalga oshirishda mazkur dissertatsiya tadqiqoti muayyan darajada xizmat qiladi.

Tadqiqotning respublika fan va texnologiyalari rivojlanishining ustuvor yo‘nalishlariga mosligi. Tadqiqot ishi mavzusi respublika fan va texnologiyalar rivojlanishining 1.“Demokratik va huquqiy jamiyatni ma‘naviy-axloqiy va madaniy rivojlantirish, innovatsion iqtisodiyotni shakllantirish” ustuvor yo‘nalishlariga muvofiq bajarilgan.

Muammoning o‘rganilganlik darajasi. Xizmat ko‘rsatish sohasi subyektlari faoliyatida innovatsiyalarning ahamiyati, innovatsion faoliyatning iqtisodiy tabiati hamda ularning samaradorligini oshirish muammolari, savdo va umumiy ovqatlanish sohasi subyektlari samaradorligi masalalari xorijlik olimlardan³ Y.Shumpeter, A. Smit, P. Samuelson, Braun, Joachim, Afsana, Kaosar, Fresco, Louise O.D.Bella, E.M.V.M.Rutgayzer, MDH davlatlari olimlaridan⁴ G.S.Sarkisyan, R. F.Agababyan, B. M. Rakitskiy, Gataullina, V. JI. Inozemseva, V. V. Kotilko, S. V. Shishkina, I. I. Dyumulena, D Lvova, T.N. Sofino,

³ Y. Shumpeter/Theorie der Wirtschaftlichen Entwicklung,1912 Social Innovation in Asia: Trends and Characteristics in China, Korea, India, Japan and Thailand, 2017, pp. 249-274 (26 pages, Braun, Joachim, Afsana, Kaosar, Fresco, Louise O. Science and Innovations for Food Systems Transformation Cham, 2023, 948p., Niranjan D, Chivate, Anuradha N Chivate, Cutting-Edge Developments in Microemulsion Technology: Diverse Applications, Formulation Innovations, and Future Horizons, June, 2024,

Завлин П.Н. Инновация в рыночной экономике / Гуманитарные науки 1997 №3. С. 3-10; Перевалов Ю.В., Голова И. М., Суховой А. Ф. Инновационная политика в регионе: организационно-правовые аспекты. Препринт Екатеринбург: ИЭ УрО РАН 2001. - 50 с.; Мартынюк Е. В. Финансирование инновационной деятельности в России // Предпринимательские и социально-экономические проблемы России: сб.науч.трудов / под общ.ред. Раппорта А.Н. -М.: ЗАО «Изд-во Экономика», 2000.-С.56-70.; Л. П. Гончаренко, Ю. А. Артуюнов. Инновационная политика –М.: КНОРУС, 2009. - 352.; Л.К. Павлов. «Инвестиции инновационного типа» Журнал «Экономист» Москва № 7 2008 стр. 34-37.; 50. Е.В. Силкина Белорусский государственный университет, Минск [Материалы международного форума «Инновационные технологии и системы»: — Минск: ГУ «БелИСА», 2006. — 156 с.; Сафарян А. А.

Инновации в сфере обслуживания [Электронный ресурс] : учебное пособие Пермь,2021

⁴ Магировский В.Д., Механизмы повышения эффективности инновационной деятельности предприятия общественного питания автореферат 2024. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник. - М.: ИВЦ «Маркетинг». 2003. с.683. Шепетова И.В. Развитие методов исследования клиентского опыта в сфере общественного питания автореферат 2023; Водачек Л., Водачкова О. Стратегия управления инновациями на предприятии: Сокр. пер. со словац. / Авт.предисл. В.С. Рапопорт. – М.: Экономика, . – 167с. 2010, Лапин В.Н. Социальные аспекты управления нововведениями // В сб.: Проблемы 2011, Балабанов И.Т. Инновационный менеджмент: Учеб. пособие для вузов. – СПб: Питер, 2011.– 304с., Рафаэль Омонт. Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде. – М.: Центрполиграф, 2019. Инновационная инфраструктура в условиях трансформации современных моделей университета: факторы внутренней и внешней среды 2019 , Володяевна, Кокшаров, Аркадий Андреевич Обеспечение качества и безопасности продукции общественного питания на примере японской кухни, 2014; Саблина Н. П. автореферат,Разработка рациональных способов переработке верблюжатины для предприятий общественного питания 2022;

P.N.Zavlin, Yu.V.Perevalov, I.M.Golova, A. F. Suxovey, Ye.V.Martnyuk, L. P. Goncharenko, Yu.A. Artuyunov, L.K. Pavlov, Ye.V. Silkina, A.A.Safaryan boshqalar tomonidan tadqiq qilingan.

Mustaqillik yillarida mamlakatimiz olimlari⁵ tomonidan ham xizmat ko'rsatish sohasi samaradorligini oshirish bo'yicha qator ilmiy izlanishlar olib borildi. Xususan, M.Pardayev, M.E.Pulatov, M.M.Muxammedov, J.R.Zaynalov, K.J.Mirzayev, B.A.Abdukarimov, D.X.Aslanova, I.S.Tuxliyev, J.I.Isroilov M.T.Alimova, S.N.Toshnazarovlarning bu borada olib borgan tadqiqotlarini alohida ta'kidlab o'tish lozim.

Mamlakatimiz iqtisodchilaridan B.A.Abdukarimov o'zining tadqiqot ishida xizmat ko'rsatish sohasini industrial innovatsion rivojlanish istiqbollari, innovatsion faoliyat samaradorligini oshirishning iqtisodiy ahamiyati, innovatsiya tasnifi va innovatsion jarayonlar xususiyatlari, korxonalarida innovatsiyalarni baholash usullari, xududlarda innovatsion faollikni oshirish shart-sharoitlari va omillari, innovatsion-investitsion faoliyatni amalga oshirish tendensiyalari va ustuvor yo'nalishlari, korxonalarining innovatsion strategiyasi shakllanishi va loyihalardagi tavakkalchilikni baholash, korxonalarda innovatsion faoliyatni amalga oshirishning moliyaviy mexanizmini takomillashtirish, innovatsion faoliyatni boshqarish tizimini takomillashtirish masalalarini o'rgangan. Pardayev M.Q. va boshqalarning fikricha xizmatlar sohasining tabiati bo'lib, klassik turdagi erkin bozor, egiluvchanlik kon'yunkturalik, bo'g'inlashtirilgan va mahalliy joylarga bog'langan kabi xususiyatlarga ega bozor o'ziga xos xususiyatlar bo'yicha farqlanadi. Lekin ilmiy adabiyotlar tahlili shuni ko'rsatadiki, umumiy ovqatlanish sohasi subyektlarida innovatsion faoliyat samaradorligi masalalari to'liq tadqiq etilmagan.

Dissertasiya tadqiqotining dissertasiya bajarilgan oliy ta'lim muassasasining ilmiy-tadqiqot ishlari rejaları bilan bog'liqligi. Dissertasiya tadqiqoti Samarqand iqtisodiyot va servis institutining "Mamlakatni modernizatsiyalash va innovatsion iqtisodiyotga o'tish sharoitida xizmat ko'rsatish, servis va turizmni rivojlantirishning nazariy va amaliy muammolari" mavzusidagi ilmiy-tadqiqot ishlari rejasiga muvofiq bajarilgan.

Tadqiqotning maqsadi umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini oshirish bo'yicha taklif va tavsiyalar ishlab chiqishdan iborat.

Tadqiqotning vazifalari: Innovatsion faoliyat va innovatsion faoliyat samaradorligi tushunchalarining iqtisodiy tabiatini ochib berish hamda xizmatlar

⁵ Пардаев М.Қ., Исроилов Ж.И., Гаппаров А.Қ. Хизмат кўрсатиш соҳасида иқтисодий таҳлилини такомиллаштириш муаммолари. Рисола. Самарқанд. «Зарафшон», 2009. - 66 б.- 4,1 б.т.; Пўлатов М.Э., Мирзаев Қ.Ж., Султонов Ш.А., Шавқиев Э. Глобал иқтисодий ривожланиш (туризм иқтисодиёти). Ўқув қўлланма.Т.: Фан ва технология, 2018. - 296 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.; Адукаримов Б.А. Ички савдо иқтисодиёти. Дарслик, II қисм Т.: «Фан ва технология». 2008.; Асланова Д.Х. Трудоемкость продукции общественного питания и резервы её снижения: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук- Киев. 2002 - С. 20. Алиева М.Т. Совершенствование менеджмента туристической индустрии в Узбекистане.2019

sohasida, jumladan umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida innovatsion faoliyat va innovatsion faoliyat samaradorligi tushunchalarining ta'rifi va tavsifini ishlab chiqish;

xizmat ko'rsatish korxonalarida, jumladan umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini baholash bo'yicha model ishlab chiqish;

umumiy ovqatlanish korxonalariga innovatsiyalarni kiritish hamda samaradorligini baholash algoritmini ishlab chiqish;

Samarqand viloyati umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligi tahlilini amalga oshirish;

Samarqand viloyati umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat tahlili asosida umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyatni rivojlantirish yo'llarini ishlab chiqish;

umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini oshirish va yo'nalishlari yuzasidan ilmiy asoslangan taklif va amaliy ahamiyatga molik tavsiyalar ishlab chiqish;

xizmat ko'rsatish korxonalarida innovatsion samaradorlikni baholashni xalqaro standartlarga moslashtirish;

innovatsion boshqaruv tizimlarini joriy qilish orqali umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalar samaradorligini oshirish mexanizmlarini ishlab chiqish;

umumiy ovqatlanish xizmatlarini diversifikatsiyalash orqali innovatsion samaradorlik darajasini oshirish yo'llarini ishlab chiqish;

umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida ko'p omilli korrelyasion-regression tahlilni amalga oshirish.

Tadqiqotning obyekti sifatida Samarqand viloyatida faoliyat olib boruvchi umumiy ovqatlanish korxonalarini tanlandi.

Tadqiqotning predmeti bo'lib umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat va samaradorlikni oshirish bilan bog'liq iqtisodiy munosabatlar hisoblanadi.

Tadqiqotning usullari. Dissertatsiyada tahlil va sentiz, induksiya va deduksiya, tizimli hamda omilli tahlil, korrelyasion-regression tahlil, ekspert baholash, iqtisodiy-matematik, prognozlash kabi usullardan foydalanilgan.

Tadqiqotning ilmiy yangiligi quyidagilardan iborat:

xizmat ko'rsatish sohasi va innovatsion faoliyat xususiyatlariga ko'ra umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida innovatsion faoliyat samaradorligi tushunchasining mohiyati xizmat ko'rsatish jarayonida mijozlarning ham ovqatlanishi, ham dam olishi nuqtai nazaridan ehtiyojini birdek qondirishi darajasi asosida takomillashtirilgan;

umumiy ovqatlanish korxonalarini faoliyatiga kiritiladigan innovatsiyalarning sinergetik samarasini oshirishda, jumladan innovatsiyalarga ko'ra vujudga kelishi mumkin bo'lgan muammolar bo'yicha oldindan yechimlarni ishlab chiqishni ko'zda tutgan holda to'rt bosqichli va besh guruh samaradorlik ko'rsatkichlariga ko'ra innovatsion jarayonni tashkillashtirishning T4B modeli taklif etilgan;

umumiy ovqatlanish xizmatlari ko'rsatuvchi korxonalariga kiritilgan innovatsiyalar umumiy samaradorligini baholashning uslubiy yondashuvi, jumladan operasion, investitsion va moliyaviy faoliyatga bir vaqtning o'zida innovatsiyalarni kiritishning maqsadga muvofiqligiga ko'ra takomillashtirilgan;

umumiy ovqatlanish tarmog'i va korxonalari faoliyat natijaviyligiga funksional bog'liq bo'lmagan omillar asosida makro darajada umumiy ovqatlanish xizmatlari ko'rsatuvchi korxonalar tomonidan yaratiladigan qo'shilgan qiymat hajmining 2030-yilgacha mo'ljallangan prognoz ko'rsatkichlari ishlab chiqilgan.

Tadqiqotning amaliy natijasi quyidagilardan iborat:

umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmatlar ko'rsatish sifatini oshirishga ta'sir etuvchi omillar aniqlashtirilib, shunga ko'ra iqtisodiy samaradorlikni oshirish yo'llari bo'yicha tavsiyalar ishlab chiqilgan;

umumiy ovqatlanishda innovatsion xizmatlarini rivojlantirish bo'yicha jahondagi rivojlangan mamlakatlar tajribalarini mamlakatda qo'llash bo'yicha ilmiy takliflar ishlab chiqilgan.

Tadqiqot natijalarining ishonchligi ishda qo'llanilgan yondashuv va usullarning maqsadga muvofiqligi, ma'lumotlarning rasmiy manbalardan, jumladan Statistika agentligidan olingani, xulosa va takliflar matematik-statistika usullari vositasida asoslanganligi hamda taklif va tavsiyalar amaliyotga joriy etilib, ularning vakolatli tuzilmalar tomonidan tasdiqlanganligi bilan belgilanadi.

Tadqiqot natijalarining ilmiy va amaliy ahamiyati. Tadqiqot natijalarining ilmiy ahamiyati ishlab chiqilgan tavsiyalarning umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini oshirish uslubiyotini hamda xizmat ko'rsatish korxonalarida innovatsiyalar samaradorligini oshirishning tashkiliy-institusional asoslarini takomillashtirishga xizmat qilishi bilan izohlanadi.

Tadqiqot natijalarining amaliy ahamiyati ishlab chiqilgan taklif va tavsiyalar umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarda innovatsiyalarni olib kirishni tizimlashtirish, innovatsiyalarni samarali boshqarish, innovatsiyalar samaradorligi darajasini baholash, "Ovqatlanish korxonalari iqtisodiyoti", "Innovatsion infrastruktura", fani bo'yicha o'quv dasturlarini takomillashtirish, darslik, o'quv-uslubiy qo'llanmalar tayyorlashda foydalanish mumkinligi bilan izohlanadi.

Tadqiqot natijalarining joriy qilinishi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini oshirish bo'yicha olingan ilmiy natijalar asosida:

xizmat ko'rsatish sohasi va innovatsion faoliyat xususiyatlariga ko'ra umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida innovatsion faoliyat samaradorligi tushunchasining mohiyati xizmat ko'rsatish jarayonida mijozlarning ham ovqatlanishi, ham dam olishi nuqtai nazaridan ehtiyojni birdek qondirishi darajasi asosida takomillashtirish taklifi Samarqand iqtisodiyot va servis instituti bo'yicha 2024-yil 27-noyabrdagi 4-sonli buyruq asosida 253-27/11 raqamli guvohnoma asosida chop etilgan "Innovatsion infrastruktura" fani mazmuniga singdirilgan hamda O'zbekiston savdo-sanoat palatasi tomonidan "umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida innovatsion faoliyat samaradorligi tushunchasi"ni ishlab chiqishda

foydalanilgan (O'zbekiston savdo-sanoat palatasi tomonidan 2025-yil 25-yanvardagi 06-10-33-901-sonli, O'zbekiston savdo-sanoat palatasi Samarqand viloyati hududiy boshqarmasining 2024-yil 13-noyabrdagi 01-1122-sonli ma'lumotnomalari). Taklif uslubiy jihatdan umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida innovatsion faoliyat samaradorligi tushunchasi aniqlik darajasining ortishiga ko'ra tahlil va qaror qabul qilish sifatini oshirishga muayyan darajada xizmat qilgan;

umumiy ovqatlanish korxonalarini faoliyatiga kiritiladigan innovatsiyalarning sinergetik samarasini oshirishda, jumladan innovatsiyalarga ko'ra vujudga kelishi mumkin bo'lgan muammolar bo'yicha oldindan yechimlarni ishlab chiqishni ko'zda tutgan holda to'rt bosqichli va besh guruh samaradorlik ko'rsatkichlariga ko'ra innovatsion jarayonni tashkillashti-rishning T4B modeli bo'yicha taklif Samarqand iqtisodiyot va servis instituti bo'yicha 2024-yil 27-noyabrdagi 4-sonli buyruq asosida 253-27/11 raqamli guvohnoma asosida chop etilgan "Innovatsion infrastruktura" fani mazmuniga singdirilgan hamda "Feruza Milliy Taomlari" MCHJ va "Galla Osiyo Taomlari" MCHJ faoliyatiga joriy qilingan (O'zbekiston savdo-sanoat palatasi tomonidan 2025-yil 25-yanvardagi 06-10-33-901-sonli, O'zbekiston savdo-sanoat palatasi Samarqand viloyati hududiy boshqarma-sining 2024-yil 13-noyabrdagi 01-1122 sonli, "Feruza Milliy Taomlari" MCHJ"ning 2024-yil 25-sentyabrdagi 14/10-01- sonli hamda "Galla Osiyo Taomlari" MCHJning 2024-yil 11-oktyabrdagi 04-87/25-sonli ma'lumotnomalari). Taklif xizmat ko'rsatish korxonalariga innovatsiyalarni olib kirishda korxonani tayyorlashdan boshlanib natijalarni tizimli hamda uzluksiz tahlil qilish imkoniyatini, natijalarni uzluksiz kuzatib borish imkoniyatini kengaytirish hamda mas'uliyati cheklangan jamiyatlarning xarajatlarini 5% gacha qisqarishiga, innovatsion faoliyat natijalari bo'yicha axborotlarni yig'ish hamda qayta ishlash xarajatlarini 7% gacha qisqarishiga erishilgan bo'lsa, innovatsiyalar bilan bog'liq boshqaruv qarorlarining samaradorligini 4% ga o'sishiga erishilishiga muayyan darajada xizmat qilgan;

umumiy ovqatlanish xizmatlari ko'rsatuvchi korxonalariga kiritilgan innovatsiyalar umumiy samaradorligini baholashning uslubiy yondashuvi, jumladan operasion, investitsion va moliyaviy faoliyatga bir vaqtning o'zida innovatsiyalarni kiritishning maqsadga muvofiqligiga ko'ra takomillashtirish taklifi O'zbekiston Savdo-sanoat palatasi tomonidan umumiy ovqatlanish xizmatlari ko'rsatuvchi korxonalariga kiritilgan innovatsiyalar umumiy samaradorligini baholash mexanizmlarini ishlab chiqishda hamda "Start Servis Max" MCHJ va "Oqdaryo Ideal" MCHJning biznes-rejalarini asoslashda foydalanilgan (O'zbekiston Savdo-sanoat palatasining 2025-yil 25-yanvardagi 06-10-33-901-sonli, Savdo-sanoat palatasi Samarqand viloyati hududiy boshqarmasining 2024-yil 13-noyabrdagi 01-1122-sonli, "Start Servis Max" MCHJning 2024-yil 15- avgustdagi 189-sonli, "Oqdaryo Ideal" MCHJning 2024-yil 11-sentyabrdagi 06-01/03-sonli ma'lumotnomalari). Mazkur taklif umumiy ovqatlanish korxonalarini innovatsion samaradorlik darajasini baholash aniqligini oshirishga, innovatsiyalarni tanlashdagi xatoliklar darajasini 1,5% gacha

qisqarishiga, tanlangan innovatsiyalarning rentabelligini 2,0%gacha o'sishiga va innovatsion jozibadorligini 0,8%gacha o'sishiga muayyan darajada xizmat qilgan;

umumiy ovqatlanish tarmog'i va korxonalari faoliyat natijaviyligiga funksional bog'liq bo'lmagan omillar asosida makro darajada umumiy ovqatlanish xizmatlari ko'rsatuvchi korxonalar tomonidan yaratiladigan qo'shilgan qiymat hajmining 2030-yilgacha mo'ljallangan prognoz ko'rsatkichlaridan O'zbekiston Savdo-sanoat palatasi tomonidan umumiy ovqatlanish tarmog'ini rivojlantirishning 2030-yilgacha strategiyasini ishlab chiqishda hamda "Feruza Milliy Taomlari" MCHJ va "Oqdaryo Ideal" MCHJ biznes-rejalarini asoslashda foydalanilgan (O'zbekiston Savdo-sanoat palatasining 2025-yil 25-yanvardagi 06-10-33-901-sonli, Savdo-sanoat palatasi Samarqand viloyati hududiy boshqarmasining 2024-yil 13-noyabrdagi 01-1122-sonli, "Feruza Milliy Taomlari" MCHJ 25-sentabr 2024-yil 25-sentyabrdagi 14/10-01-sonli, "Oqdaryo Ideal" MCHJning 2024-yil 25-sentabrdagi 14/10-01-sonli ma'lumotnomalari). Taklif umumiy ovqatlanish korxonalari samaradorlik darajalarini o'rtacha 1,5%gacha o'sishiga, xizmat ko'rsatish imkoniyatlarini kengaytirishga muayyan darajada xizmat qilgan.

Tadqiqot natijalarining aprobasiyasi. Ushbu tadqiqot natijalari 14 ta, jumladan 6 ta xalqaro va 2 ta respublika ilmiy-amaliy konferensiyalarda muhokamadan o'tkazilgan.

Tadqiqot natijalarining e'lon qilinganligi. Dissertasiya mavzusi bo'yicha jami 14 ta ilmiy ish, jumladan O'zbekiston Respublikasi Oliy attestasiya komissiyasining doktorlik dissertatsiyalari asosiy ilmiy natijalarini chop etish tavsiya etilgan ilmiy nashrlarda 6 ta maqola, shundan 2 tasi respublika hamda 4 tasi xorijiy jurnallarda nashr qilingan.

Dissertasiyaning tuzilishi va hajmi. Dissertasiya kirish, uchta bob, xulosa, foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati va ilovalardan iborat. Dissertasiya hajmi 134 betni tashkil etadi.

DISSERTATSIYANING ASOSIY MAZMUNI

Kirish qismida dissertatsiya mavzusining dolzarbligi va zarurati asoslangan, tadqiqotning maqsadi va asosiy vazifalari, obykti va predmeti shakllantirilgan, respublika fan va texnologiyalari rivojlanishining ustuvor yo'nalishlariga bog'liqligi ko'rsatilgan, tadqiqotning ilmiy yangiligi va amaliy natijalari bayon qilingan, olingan natijalarning ilmiy va amaliy ahamiyati yoritib berilgan, tadqiqot natijalarining amaliyotga joriy etilishi, aprobatsiyasi, nashr etilgan ishlar va dissertatsiya tuzilishi to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan.

Dissertatsiyaning "**Xizmat ko'rsatish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini oshirishning nazariy asoslari**" deb nomlanuvchi birinchi bobida xizmatlar sohasining mamlakat iqtisodiyotidagi ahamiyati, xizmatlar sohasining turli tarmoqlarga bo'linishi tarmoqlarning xizmatlardagi ulushi hamda xizmatlarning xalqaro va milliy tavsiflanishi ko'rsatib o'tilgan.

Umumiy ovqatlanish korxonalari asosiy uchta funksiyani bajaradi, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, realizatsiya qilish va maxsus joylarda aholi iste'molini tashkillashtirish. Bu funksiyalar qatorida umumiy ovqatlanish

korxonalarining yana bir funksiyasi aholining dam olish va ijtimoiy marosimlarni tashkillashtirish funksiyasini ta'kidlab o'tish lozim.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining o'ziga xos jihatlarni ko'rib o'tadigan bo'lsak:

- kundalik hayotning muhim qismi hisoblanadi;
- milliy iqtisodiyotga katta hissa qo'shadi;
- murakkab va ko'p tarmoqli ish o'rinlarini yaratadi;
- tadbirkorlikni rivojlantiradi;
- turli xil oziq-ovqat tushunchalari va oshxonalari orqali diversifikatsiyani targ'ib qiladi;
- innovatsiyalarni rag'batlantiradi va rivojlantiradi;
- boshqa ko'plab periferik xizmatlardan foydalanadigan mahalliy multiplikator hisoblanadi;
- sohada iste'molchi va uning manfaatlari ustunlik qiladi;
- umumiy ovqatlanish sohasida yuqori raqobat mavjud bo'lib raqobatbardosh korxonalariga g'olib chiqadi;
- do'stlar, oila va hamkasblar davrasidan zavqlanish imkoniyatini beradi;
- insonlarning asosiy ehtiyojlarni qondiradi.

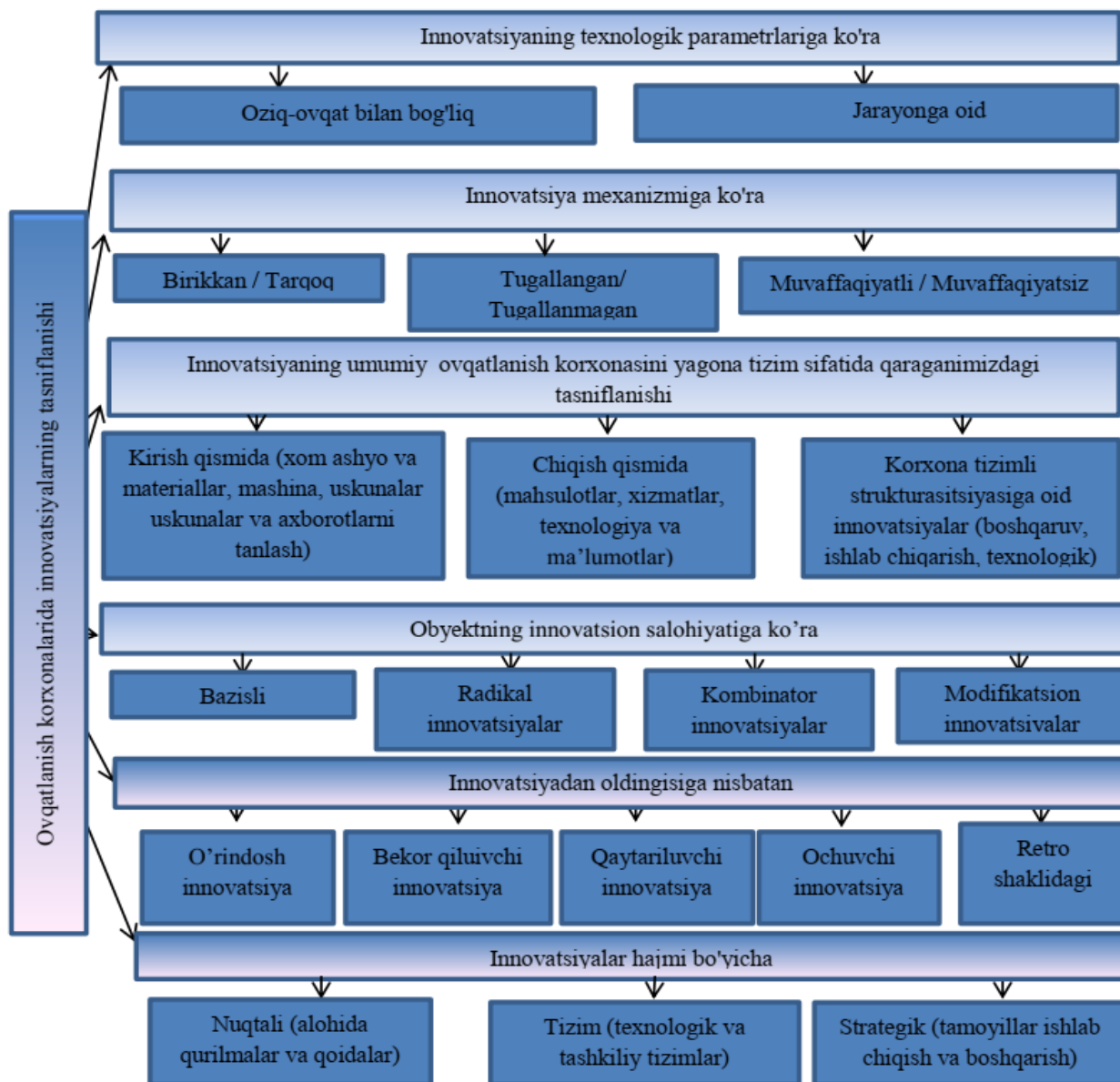
Umumiy ovqatlanish korxonalari o'z faoliyatida bir qator qiyinchiliklarga duch keladi bulardan asosiylari o'rganib chiqildi. Bular:

- Nomoddiylik- Umumiy ovqatlanish mahsulotlarining katta qismini nomoddiy mahsulotlar, ya'ni xizmatlar tashkil qiladi;
- Ishlab chiqarish va iste'molning bir vaqtda ekanligi- aksariyat hollarda mahsulot bir vaqtning o'zida ham ishlab chiqariladi hamda iste'mol qilinadi;
- Turfa xillik- har bir ko'rsatilgan xizmat o'zgacha; doimiy yoki izchil emasligi- Umumiy ovqatlanish korxonalari xizmatlarining nomoddiy elementi(xizmat ko'rsatish) tufayli ko'pchilik iste'molchilar talab qilganlari kabi izchillikka erishish qiyin;
- Mahsulotlarning tez aynishi- umumiy ovqatlanish korxonalari mahsulotlari, ko'pgina xizmat ko'rsatish sohasida bo'lgani kabi, tez aynish xususiyatiga ega;
- Egalik qilish- umumiy ovqatlanish mahsulotini sotib olayotganda, iste'molchi faqat o'sha vaqtdagina mahsulotga egalik qiladi;
- Kafolat berilmasligi- aksariyat hollarda sotib olingandan ma'lum vaqt o'tgach, keyingi parvarish yoki qo'shimcha xizmatlar bo'lmaydi;
- Taqlid qilishning oson ekanligi- raqobatchilar tomonidan osongina kuzatiladi va shuning uchun nusxa ko'chirishga olib keladi, ya'ni patentlar yo'q.
- Mavsumiylik- Ko'pgina restoranlar turli mavsumlardagina ishlaydi va shuning uchun bu ko'pchilik operatorlar uchun xodimlar va xarajatlar bilan bog'liq qiyinchiliklarni vujudga keltiradi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsiyalar tasniflanishini quyidagi chizmada tasvirlangan (1-rasm).

Bundan tashqari xizmat ko'rsatish sohasida innovatsiya tushunchasi uning mohiyati va nazariyasi, innovatsion faoliyatning jahonda va O'zbekistonda rivojlanish bosqichlari, mamlakatda umumiy ovqatlanish sohasida innovatsion

faoliyat holati, innovatsiyalar va innovatsion faoliyatning umumiy ovqatlanish sohasidagi o'ziga xos xususiyatlari, ovqatlanish korxonalarida raqobatbardoshlik va iqtisodiy samaradorlikni ifodalovchi ko'rsatkichlar va ularni aniqlash yo'llari yoritilgan hamda umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarda innovatsion faoliyat, innovatsion faoliyat samaradorligiga takomillashtirilgan ta'riflar ishlab chiqilgan.



1-rasm. Umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsiyalarning tasniflanishi⁶

Umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat deganda, umumiy ovqatlanish korxonalarida ilg'or g'oyalar asosida amalga oshirilgan texnologiya va ixtirolarni joriy qilishga qaratilgan harakatlar natijasida iste'molchilar talabiga mos sifatli va arzon hamda jozibador xizmat ko'rsatishni ta'minlaydigan iqtisodiy, ijtimoiy va axloqiy faoliyat majmui tushuniladi.⁷

⁶ Muallif ishlanmasi

⁷ Muallif ishlanmasi

Umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligi deganda, umumiy ovqatlanish korxonalarida ilg'or g'oyalar asosida amalga oshirilgan texnologiya va ixtirolarni joriy qilish asosida korxonaning tashkiliy, iqtisodiy hamda ijtimoiy samara darajasini dinamik o'zgarishi tushuniladi.⁸

Ushbu berilgan ta'riflar umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining alohida xususiyatlari, xususan, faoliyat davomida xaridorlarning ham dam olish nuqtai nazaridan, ham ovqatlanish nuqtayi nazaridan ehtiyojlarini birdek qondirishi darajasini o'zida aks ettirgan. Tadqiqotlar natijasida umumiy ovqatlanish korxonalarini baholash uchun ko'rsatkichlar tizimidan foydalanish maqsadga muvofiqligi asoslandi.

Tadqiqotlar natijasida umumiy ovqatlanish korxonalarini baholash uchun ko'rsatkichlar tizimidan foydalanish maqsadga muvofiqligi asoslandi. Bular tarkibiga bitta mijozga ko'rsatilgan o'rtacha xizmat hajmi, bandlik ulushi hamda xodimlarni bandlik darajasi kabi ko'rsatkichlarni kiritish va ularni aniqlash yo'llari taklif etildi (1- jadval).

1-jadval.

Umumiy ovqatlanish korxonalarini baholash uchun ko'rsatkichlar tizimi⁹

№	Ko'rsatkichlar nomi	Aniqlash usuli	Izoh
Operatsion faoliyat samaradorligi			
1.	Bitta mijozga ko'rsatilgan o'rtacha xizmat hajmi	$O'XH = \frac{XKOH}{XKS}$ Bu yerda: XKOH-xizmat ko'rsatishdan olingan haq; XKS-xizmat ko'rsatilganlar soni.	Mijozning korxonada sarflagan o'rtacha summasini ko'rsatadi.
2.	Bandlik ulushi	$BU = \frac{BOS}{UOS}$ Bu yerda: BU-bandlik ulushi; BOS-Band o'rindiqlar soni; UOS-umumiy o'rindiqlar soni.	Korxonada mijozlarga xizmat ko'rsatuvchi o'rindiqlardan qanchalik yaxshi foydalanilayotganligini ko'rsatadi.
3.	Xodimlarni bandlik darajasi	$XIBT = \frac{XIV}{UIV}$ Bu yerda: XIBT-xodimlarni ish bilan ta'minlanganligi; XIV-xodimlarning ishlagan soati; UIV- xodimlarning umumiy ish soati.	Xodimlardan qanchalik samarali foydalanilganligini aks ettiradi.
Innovatsion faoliyat samaradorligi			
4.	Iqtisodiy samaradorlik darajasi	$ISD = \frac{\Delta SF * 100}{IQX}$ ISD-iqtisodiy samaradorlik darajasi; ΔSF – sof foydaning qo'shimcha o'sish darajasi; IQX – innovatsiyaga qilingan xarajatlar yig'indisi.	Har 100 so'mlik innovatsiyaga qilingan xarajat korxonada foydasini qo'shimcha necha so'mga o'zgartirganligini bildiradi.
5.	Tashkiliy samaradorlik darajasi	$TSD = \frac{\Delta TX}{\Delta UX}$ ΔTX – tashkiliy xarajatlarning qo'shimcha o'sishi; ΔUX – umumiy xarajatlarning qo'shimcha o'sish darajasi	Umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatishda tashkiliy xarajatlarning qo'shimcha o'zgarish darajasini umumiy xarajatlarning qo'shimcha o'zgarish darajasidagi ulushini ifodalaydi
6.	Ijtimoiy samaradorlik darajasi	$ISD = \frac{\text{Korxonada xizmat hajmi}}{\text{Umumiy bozor hajmi}} * 100$	Korxonaning xizmat hajmini umumiy bozor hajmidagi ulushini dinamik o'zgarishini ifodalaydi.

⁸ Muallif ishlanmasi

⁹ Muallif ishlanmasi

Dissertatsiyaning “Xizmat ko‘rsatish korxonalarida innovatsion samaradorlikni oshirishning konseptual yo‘nalishlari” deb nomlangan ikkinchi bobida xizmat ko‘rsatish korxonalarining innovatsion faoliyat samaradorligini baholash tizimlari, innovatsion samaradorlik tahlilini amalga oshirish mexanizmlari hamda innovatsion samaradorlikni baholashning xalqaro tajribasi yoritilgan. Tadqiqot jarayonida innovatsiyalarni olib kirish, ularni boshqarish, olib kirilgan innovatsiyalarni yo‘nalishlari, innovatsiyalarning samaradorlik ko‘rsatkichlari bo‘yicha Samarqand viloyatida mavjud umumiy ovqatlanish korxonalarini o‘rtasida so‘rovnoma o‘tkazildi hamda ushbu so‘rovnomada 112 ta umumiy ovqatlanish korxonasi ishtirok etdi. Ushbu umumiy ovqatlanish korxonalarining 21 tasi chekka hududlarda, 50 tasi tuman markazlarida hamda 41 tasi shahar markazlarida joylashgan umumiy ovqatlanish korxonalarini hisoblanadi.

Ushbu 112 ta umumiy ovqatlanish korxonalarining jamlanma natijalari quyidagicha (2-jadval).

2-jadval.

Samarqand viloyatida joylashgan umumiy ovqatlanish korxonalarini o‘rtasida olib borilgan so‘rovnoma natijalari¹⁰

№	Hududlar	Umumiy korxonalar soni	Innovatsiya kiritgan korxonalar soni	Innovatsiya kiritmagan korxonalar soni
1.	Shahar markazlarida	41	39	2
2.	Tuman markazlarida	50	38	12
3.	Chekka hududlarda	21	3	18
Jami		112	80	32

Jadval ma‘lumotlaridan ko‘rish mumkinki yangi innovatsiyalar olib kirish darajasining katta qismi shahar markazlariga to‘g‘ri kelsa eng past ko‘rsatkich tuman markazlari hissasiga to‘g‘ri kelmoqda.

Innovatsiya xarajatni amalga oshirgan 80 ta korxonaning innovatsiya miqdori hamda ularning samaradorligi natijalari umumlashtirildi (3-jadval).

3-jadval.

So‘rovnoma olib borilgan 80 ta korxonaning innovatsiya natijalari statistikasi¹¹

№	Kiritilgan innovatsiyaga xarajatlar	Kiritilgan innovatsiya natijasida daromadning qo‘shimcha o‘sishi				
		10 % gacha	10-25 foizgacha	25-50 foizgacha	50-100 foizgacha	100 foizdan yuqori
1.	50 mln so‘mgacha	5	-	7	-	-
2.	50 mln so‘mdan 100 mln so‘mgacha	1	8	7	1	3
3.	100 mlnso‘mdan 300 mln so‘mgacha	-	5	2	1	-
4.	300 mln so‘mdan yuqori	-	11	24	4	1

¹⁰ Muallif ishlanmasi

¹¹ Muallif ishlanmasi

Tadqiqot natijalaridan ko‘rish mumkinki innovatsiya kiritgan 80 ta korxonaning 12 tasi 50 mln so‘mgacha innovatsiyalar kiritgan hamda 50 tasi daromadlarini 10 foizgacha oshirgan bo‘lsa 7 tasi 25 foizdan 50 foizgacha oshirishga erishgan. 50 mln so‘mdan 100 mln so‘mgacha innovatsiya kiritgan korxonalar

20 tani tashkil qilib shundan 1 tasi daromadlarini 10 foizga, 8 tasi 10 foizdan 25 foizgacha, 7 tasi 25 foizdan 50 foizgacha, 1 tasi 50 foizdan 100 foizgacha hamda 3 tasi 100 foizdan ziyod daromadlarini oshirishga erishgan.

100 mlndan 300 mln so‘mgacha miqdorda innovatsiya kiritgan korxonalar 8 tani tashkil qilib shundan 5 tasi daromadlarini 10 foizdan 25 foizgacha, 2 tasi 25 foizdan 50 foizgacha hamda 1 tasi 50 foizdan 100 foizgacha oshirishga erishgan. 300 mlndan ko‘p innovatsiya kiritgan korxonalar soni 40tani tashkil qilib 11 tasi daromadlarini 10 foizdan 25 foizgacha oshirgan bo‘lsa, 24 tasi 25 foizdan 50 foizgacha, 4 tasi 50 foizdan 100 foizgacha hamda 1 tasi 100 foizdan ko‘proq miqdorda o‘z daromadlarini oshirgan.

Tadqiqot jarayonida Samarqand viloyatida faoliyat olib borayotgan umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko‘rsatuvchi korxonalar faoliyati o‘rganilishi natijasida so‘nggi uch yilda innovatsiya kiritish bo‘yicha xarajatlarni amalga oshirgan “Galla osiyo taomlari” MCHJ, “Feruza milliy taomlari” MCHJ, “Oqdaryo ideal” MCHJ hamda “Start Servis Max” MCHJ korxonalar mavjudligi aniqlandi hamda ushbu korxonalarning moliyaviy hamda statistik hisobot shakllari orqali quyidagi ma’lumotlar olindi. Jadval ma’lumotlaridan foydalangan holda yuqorida to‘rtta korxonalar faoliyati tahlil qilindi va quyidagi ko‘rsatkichlar aniqlandi (4,5-jadvallar).

4 –jadval.

Samarqand viloyatida faoliyat yurutuvchi umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko‘rsatuvchi korxonalarning 2024-yil natijaviy ko‘rsatkichlari¹²

№	Ko‘rsatkichlar nomi	“Galla Osiyo Taomlari” MCHJ	“Feruza Milliy Taomlari” MCHJ	“Oqdaryo Ideal” MCHJ	“Start Servis Max” MCHJ
1.	Ko‘rsatilgan xizmat hajmi (mln. so‘mda)	544,2	648,9	742,5	324,2
2.	Xodimlarning o‘rtacha soni (kishi)	15	14	21	11
3.	Jami daromad summasi (mln. so‘mda)	544,2	748,7	874,6	324,2
4.	Jami xarajatlar summasi (mln. so‘mda)	398,7	578,6	947,3	241,2
5.	Sof foyda(mln.so‘mda)	145,5	170,1	227,3	83
6.	2021-2023 yillarda amalga oshirilgan innovatsion xarajatlar yig‘indisi(mln. so‘mda)	150	210	120	50
7.	2021-2023 yillarda erishilgan sof foyda yig‘indisi(mln. so‘mda)	312,2	498,7	512,2	174,5

¹² Muallif ishlanmasi

Jadval ma'lumotlaridan ko'rinib turibdiki o'rganib chiqilgan korxonalarda umumiy mehnat unumdorligining eng yuqori ko'rsatkichi 46,35 bilan "Feruza Milliy Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan bo'lsa eng past ko'rsatkichi 31.11 bilan "Start Servis Max" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan.

Jadval ma'lumotlaridan foydalangan holda yuqorida to'rtta korxonada faoliyati tahlil qilinib, ulardagi mehnat unumdorligi, xarajatlarning daromadlarga nisbatan ulushi, rentabellikning daromadga nisbatan darajasi, foydaning xarajatlarga nisbatan rentabelligi kabi ko'rsatkichlar aniqlandi.

5-jadval.

Samarqand viloyatida faoliyat yurutuvchi umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining samaradorlik ko'rsatkichlari¹³

№	Ko'rsatkichlar nomi	"Galla Osiyo Taomlari" MCHJ	"Feruza Milliy Taomlari" MCHJ	"Oqdaryo Ideal" MCHJ	"Start Servis Max" MCHJ
1.	Umumiy mehnat unumdorligi (mln so'm)	36,28	46,35	35,36	31,11
2.	Xarajatlarning daromadlarga nisbatan ulushi %	73,3	77,3	74,0	74,4
3.	Rentabellikning daromadga nisbatan darajasi %	26,7	22,7	26,1	25,6
4.	Foydaning xarajatlarga nisbatan rentabellik (har 100 so'mga)	36,5	29,4	35,1	34,4
5.	Har bir xodimga to'g'ri keladigan foyda summasini (mln so'm)	9,7	12,15	10,8	7,5
6.	Innovatsion xarajatlar rentabelligi (har bir so'mga)	2,08	2,37	4,27	3,49

Xarajatlarning daromadlarga nisbatan ulushi bo'yicha eng yuqori ko'rsatkich 77,3 %, bilan "Feruza Milliy Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan bo'lsa eng past ko'rsatkichi 73,3 bilan "Galla Osiyo Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan.

Rentabellikning daromadlarga nisbatan darajasi bo'yicha 26,7 bilan "Galla Osiyo Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan bo'lsa eng past ko'rsatkichi 22,7 bilan "Feruza Milliy Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan.

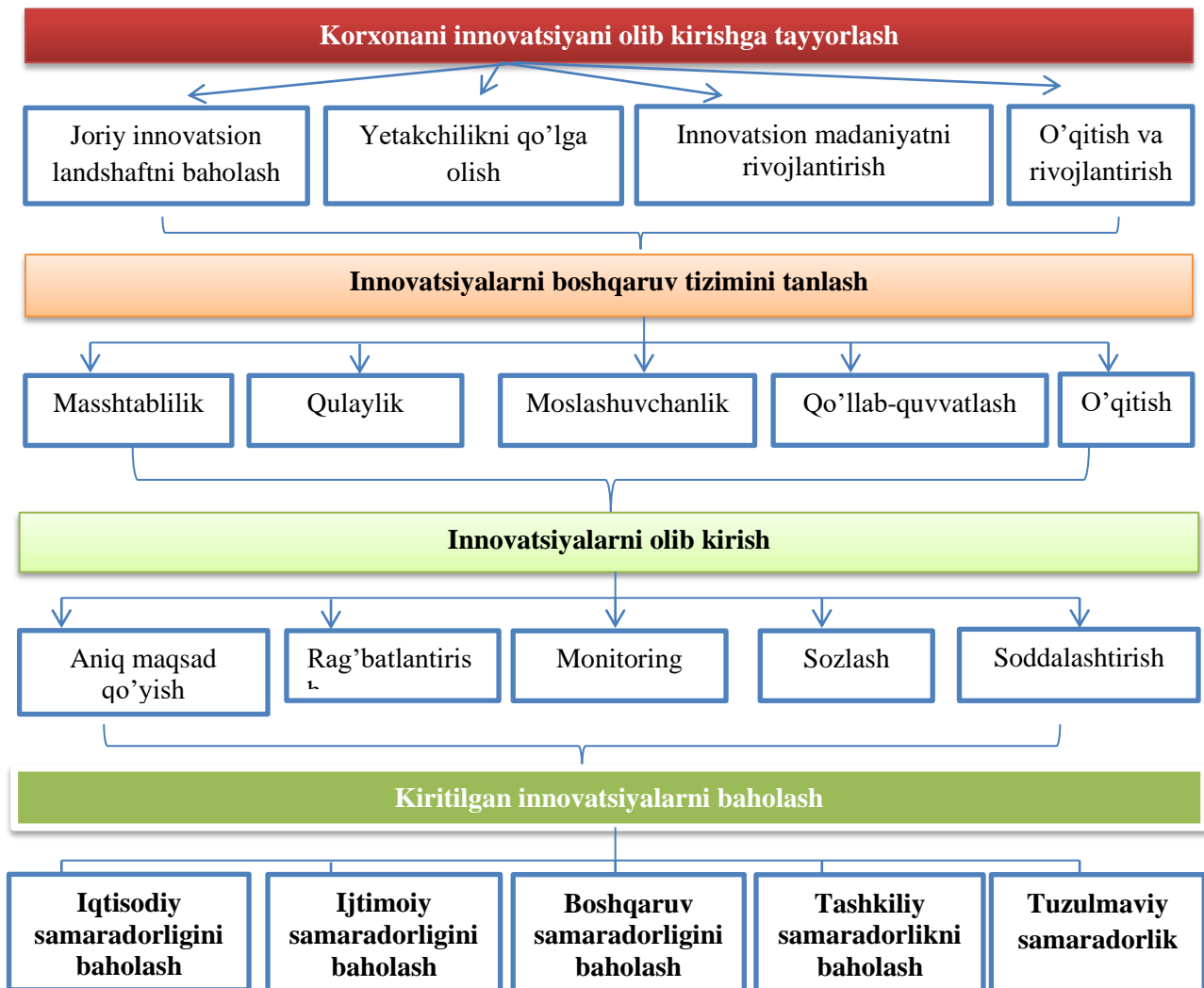
Foydaning xarajatlarga nisbatan rentabellik darajasi bo'yicha 36,5 bilan "Galla Osiyo Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan bo'lsa eng past ko'rsatkichi 29,4 bilan "Feruza Milliy Taomlari" ma'suliyati cheklangan jamiyatiga to'g'ri kelgan.

Tadqiqot olib borilgan korxonalarda 2021-2023-yillar davomida innovatsiyalarga qilingan xarajatlarning har bir so'miga to'g'ri keladigan rentabellik darajasini eng yuqori ko'rsatkichi 4,27 so'm bilan "Oqdaryo Ideal" MCHJga to'g'ri kelganligi aniqlandi.

¹³ Muallif ishlanmasi

Innovation boshqaruv tizimlari orqali umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalar samaradorlik darajasini oshirish imkoniyatlari o'rganilgan. Umumiy ovqatlanish xizmatlarini diversifikatsiyalash orqali innovation faoliyat samaradorlik darajasini oshirish yo'llari ishlab chiqilgan. Hamda umumiy ovqatlanish korxonalarida innovation faoliyat samaradorligini baholashda ko'p omilli korrelyasion-regression tahlilni takomillashtirish yoritib berilgan.

Tadqiqot natijasida sohaga kiritilgan innovatsiyalarni sinergetik samaradorligini oshirish maqsadida umumiy ovqatlanish korxonalarini faoliyatiga innovatsiyalarni olib kirish hamda innovation samaradorlikni baholashning tizimlashtirilgan T4B modeli ishlab chiqildi (2-rasm).



2-rasm. Umumiy ovqatlanish korxonalarini faoliyatiga innovatsiyalarni olib kirish hamda innovatsion samaradorlikni baholashning tizimlashtirilgan T4B modeli¹⁴

Innovatsiyalarning sinergetik samaradorligi sifatida ishlab chiqilgan modelda bir vaqtni o'zida kiritilgan innovatsiyalardan iqtisodiy, ijtimoiy, boshqaruv, tuzilmaviy va tashkiliy samaradorlikka erishish va ularni tizimli baholash, uzluksiz tahlil jarayonini amalga oshirish ko'zda tutilgan.

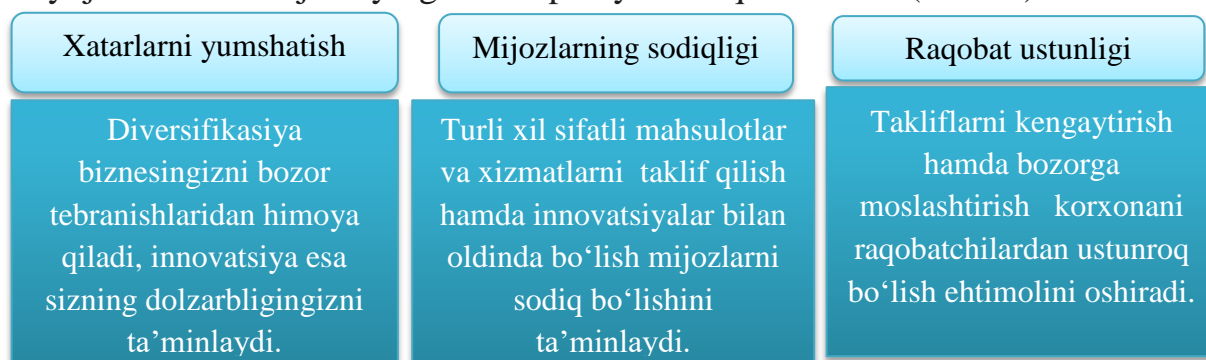
¹⁴ Muallif ishlanmasi

Sinergetik samara deganda, ma’lum bir faoliyatda yuqori ijobiy natijaga erishish uchun o‘zaro manfaatdor subyektlar kuch va imkoniyatlarini birlashtirgan holda tizimli ravishda aniq maqsadga yo‘naltirish evaziga qo‘lga kiritilgan samara tushuniladi.

Ushbu model umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko‘rsatuvchi korxonalar uchun korxonalarda innovatsion boshqaruvni tashkil qilishni tizimli amalga oshirish, kiritilayotgan innovatsiyalar vujudga keltirishi mumkin bo‘lgan muammolarni oldindan ko‘rish hamda yechimlarini ishlab chiqish umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion boshqaruv tizimi hamda kiritilgan innovatsiyalarning bir vaqtini o‘zida iqtisodiy, ijtimoiy, boshqaruv, tashkiliy hamda tuzulmaviy samaradorlik darajalarini baholash imkonini yaratadi.

Dissertatsiyaning “**Umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko‘rsatuvchi korxonalarda innovatsion samaradorlikni oshirish imkoniyatlari**” deb nomlanuvchi uchinchi bobida iqtisodiy samaradorlikda yangi kiritilgan innovatsiya hamda innovatsion boshqaruv tizimining samarasida qancha xarajat qisqarganligi, innovatsion faoliyat rentabelligi, natijaviyligi hamda daromadlilik darajalari baholanadi hamda shu ko‘rsatkichlar orqali ularga baho beriladi.

Diversifikatsiya va innovatsiya kuchlarni birlashtirib, bir qator mahsulotlarni taklif qilish va ularni doimiy ravishda takomillashtirish orqali dinamik biznes modelini yaratish mumkin. Mijozlar xilma-xillikni yaxshi ko‘radilar va ular o‘z ehtiyojlari bilan rivojlanayotgan kompaniyalarni qadrlashadi (3-rasm).



3-rasm. Innovatsiyalarni Dynamic Duo usulida diversifikatsiya qilish imkoniyatlari.¹⁵

Innovatsiyalarni Dynamic Duo usulida diversifikatsiya qilish qator imkoniyatlarni yaratadi.

Innovatsiyalarni diversifikatsiyalash mamlakatda bevosita kreativ iqtisodning rivojlanishiga zamin yaratadi. Mamlakatimiz kreativ iqtisodiyotni rivojlanishiga hamda innovatsiyalarni diversifikatsiya qilinishiga asos bo‘luvchi 3-oktabr 2024-yilda “Kreativ iqtisodiyot to‘g‘risida”gi qonun Qonunchilik palatasi tomonidan 2024-yil 30-sentabrda qabul qilindi hamda Senat tomonidan 2024-yil 30-sentabrda ma’qullandi.

Bundan kelib chiqadiki xizmat ko‘rsatish korxonalari bir vaqtini o‘zida o‘zida operatsion, investitsion hamda moliyaviy faoliyatlarga innovatsiyalarni olib kirish orqali diversifikatsiya qilishi mumkin.

¹⁵ <https://medium.com/@Priyanshu1011/diversification-and-innovation-af56716fbf81>

Pazandachilik darslari va tajribalari: Pazandachilik darslarini o'rgatish, eksklyuziv ta'mlar va juftliklarni o'tkazish va boshqa qiziqarli, chiptali oshpazlik tadbirlarini yaratish orqali oshpazlik tajribasini va ishtiyoqni baham ko'rish.

Investitsion faoliyatga yangi innovatsiyalarni olib kirish bu investitsiya kiritish usullarini yangilash va yangi investitsion instrumentlarni qo'llash bilan bog'liq jarayonlardir.

Moliyaviy faoliyat bo'yicha innovatsiyalarni olib kirishda bevosita korxonaga qo'shimcha mablag' olib kirish usullarini yangilash bilan bog'liq jarayonlar hisoblanadi.

Xizmat ko'rsatish korxonalarida bir vaqtni umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyat jarayonida innovatsion samaradorlikni baholash tizimi yaratilish zarurati muhim muammo bo'lib kelmoqda.

Olib borilgan tahlil hamda o'rganishlar natijasida umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarda operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyat jarayonida innovatsion samaradorlikni baholash bo'yicha quyidagi algoritm tavsiya etildi.

$$UI_s = \sum_{t=0}^n ((\sum_{t=0}^n (YFQO'_n - IX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n IFD_n - IFX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n MFD_n - MFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t \quad (1)^{16}$$

Bunda:

UI_s = umumiy innovatsiya samaradorligi;

YFQO' – yalpi foydaning qo'shimcha o'sishi;

IX – innovatsiya xarajati;

O'K – qo'shimcha o'zgarish koeffitsenti;

IFD – investitsion faoliyatdan daromad;

IFX – investitsion faoliyat bo'yicha xarajat;

MFD – moliyaviy faoliyat bo'yicha daromad;

MFX – moliyaviy faoliyat bo'yicha xarajat;

α_t - diskontlash koeffitsenti (ko'paytuvchisi).

Ushbu ishlab chiqilgan umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyat jarayonida innovatsion samaradorlikni baholash tizimi umumiy ovqatlanish korxonalarini uchun quyidagi imkoniyatlarni yaratadi:

*Birinchi*dan, umumiy ovqatlanish korxonalarini kiritgan innovatsiya samaradorlik darajasini ixtiyoriy n davr uchun aniqlash imkoniyatiga ega bo'ladi;

*Ikkinchi*dan, umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyatlarga kiritgan innovatsiyalarni birgalikdagi samaradorlik darajasini aniqlashga erishadi;

*Uchunchi*dan, umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyatlarga kiritgan innovatsiyalarni har birini samaradorligini aniqlash mumkin bo'ladi.

¹⁶ Muallif ishlanmasi

Operatsion faoliyatda umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatish zaliga yangi katta miqdordagi akvarium olib kelindi hamda ovqatlanishga kelgan xaridorlar baliqlarni tomosha qilib xordiq chiqarish imkoniyatiga ega bo'ldi. Ushbu jarayonni amalga oshirishga 58,0 mln so'm xarajat qilindi. Qo'shimcha yalpi foyda esa 150,0 mln so'mga o'sdi.

Investitsion faoliyat bo'yicha o'zi tashkil qilgan yangi tizimni o'rnatib berish hamda ishga tushirish xizmatlari orqali boshqa umumiy ovqatlanish korxonalarini investori bo'lish yo'nalishini yo'lga qo'ydi. Ushbu faoliyatni amalga oshirishda korxonada xodimlariga qilgan xarajatlari 30,0 mln so'mni tashkil qildi. Investitsion faoliyat bo'yicha foyda 540,0 mln ga hamda uning qo'shimcha o'sishi 15%ga o'sganligi aniqlandi.

Moliyaviy faoliyat bo'yicha o'zi chiqargan obligatsiyalar xatarini qo'shimcha sug'urta qilishni yo'lga qo'ydi hamda umumiy 45,0 mln xarajat qildi. Natijada korxonada moliyaviy faoliyat bo'yicha foyda 65,0 mlnga yetdi va uning qo'shimcha o'sish darajasi 20%ni tashkil qildi.

Barcha faoliyatlar bo'yicha diskontlash koeffitsenti 0,9 qilib belgilandi.

Ushbu berilganlar orqali umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarining operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyat jarayonida innovatsion samaradorlik baholandi.

Operatsion faoliyatning innovatsion samaradorlik darajasi.

$$\sum_{t=0}^n (YFQO'_n - IX_n) * \alpha_t = \sum_{t=0}^1 150,0 - 58,0 * 0,9 = 82,8$$

Demak "Sifat Servis" MCHJning 2023-yilda operatsion faoliyatga kiritgan innovatsiya samaradorligi 82,8 mln so'mni tashkil qilgan.

Investitsion faoliyatga kiritilgan innovatsiya samaradorligi.

$$\sum_{t=0}^n ((IFD_n - IFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t = \sum_{t=0}^1 (540,0 * \frac{15}{115} - 30,0) * 0,9 = 36,39$$

Demak "Sifat Servis" MCHJning 2023-yilda investitsion faoliyatga kiritgan innovatsiya samaradorligi 36,39 mln so'mni tashkil qilgan.

Moliyaviy faoliyatga kiritilgan innovatsiya samaradorligi.

$$\sum_{t=0}^n ((MFD_n - MFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t = \sum_{t=0}^1 (65,0 * \frac{20}{120} - 45,0) = -34,16$$

Ko'rinib turibdiki moliyaviy faoliyatga olib kirilgan innovatsiya samara olib kelmagan.

"Sifat Servis" MCHJning 2023-yilda umumiy operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyat jarayonida innovatsion faoliyat samaradorligi baholanganda quyidagi natijaga erishildi.

$$UI_s = \sum_{t=0}^n ((\sum_{t=0}^n YFQO'_n - IX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n ((IFD_n - IFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n ((MFD_n - MFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t) == \sum_{t=0}^n (82,8 + 36,39 + (-34,16)) = 85,03 \text{ mln so'm}$$

Olib borilgan tahlillar natijasi shuni ko'rsatadiki umumiy ovqatlanish korxonalarida ushbu tizimdan foydalanish, kiritilgan innovatsiyalarni har tomonlama baholash va to'g'ri xulosalar chiqarishga xizmat qiladi.

Korrelyatsion bog'lanish mavjud bo'lganda ma'lum natijaga bir nechta omillar ta'siri baholanadi. Ma'salan umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida

yaratilgan yalpi qo‘shilgan qiymat hajmiga quyidagi omillar ta‘sirini baholash ko‘rib chiqildi.

Buning uchun dastlabki bosqich sifatida barcha omillarni hamda natijani yillar kesimida o‘zgarish tendensiyasini jadvalda aks ettirildi (6-jadval).

6-jadval.

O‘zbekiston Respublikasida umumiy ovqatlanish xizmatlari hamda unga ta‘sir qiluvchi omillar¹⁷

	Umumiy ovqatlanish xizmatlarini yaratgan qo‘shilgan qiymat hajmi (mlrd so‘m)	Umumiy ovqatlanish korxonalar soni (dona)	Yangi ochilgan umumiy ovqatlanish korxonalar soni (dona)	Aholi soni (ming kishi)	Aholining o‘rtacha daromadi (so‘m)	Ko‘chib kelganlar soni (kishi)	Umumiy ovqatlanishda band mehnat resursi soni (ming kishi)	O‘zbeki stonga tashrif buyurgan xorijiy turistlar soni (mln kishi)
2010	431,2	3677	1874	28001,4	642 142,00	139775,00	249,2	1,4
2011	583,9	5551	1984	29123,4	675 642,00	136 565,00	257,9	1,5
2012	728	7535	2178	29555,4	754 784,00	169 701,00	267,4	1,7
2013	940,8	9713	2291	29993,5	798 478,00	155 084,00	276,9	1,7
2014	1118,7	12004	2269	30492,8	812 452,00	145 354,00	286,8	1,9
2015	1326,1	13079	2404	31022,5	874 542,00	139 280,00	297,3	2,1
2016	1660,9	14299	2840	31575,3	987 452,00	141 548,00	308	2,5
2017	15962,7	15454	3359	32120,5	1251538,00	157 149,00	313,3	2,7
2018	18726,6	17126	3900	32656,7	1542598,30	160 103,00	301,9	5,3
2019	25110,9	19812	7241	33255,5	1946778,30	158 861,00	315,3	1,4
2020	25520,2	25636	5639	33905,2	2227141,20	191 086,00	302,8	1,5
2021	34017,4	30111	6633	34558,9	2662002,80	256 814,00	341,1	3,1
2022	50618,9	33104	5816	35271,3	3204301,40	214 821,00	348,8	5,2
2023	68116,7	36811	5964	36024,9	3799613,50	218 794,00	367,2	6,43

Odatda natijaning o‘zgarishi bir qancha omillar bilan staxostik (bilvosita) tarzda bog‘lanadigan bo‘lsa, bunday bog‘lanish statistikada korrelyastion bog‘lanish deb aytiladi. Bunday holda omillarning ta‘sirini korrelyastiya va regressiya usullarini qo‘llab aniqlash mumkin bo‘ladi. Biroq natijaga juda ko‘p omillar ta‘sir qiladi. Ammo amaliyotda barcha omillarning ta‘sirini aniqlash biroz murakkab. Birinchidan, juda ko‘p omillarni hisobga olish, ularni raqamlarda ifodalash qiyin bo‘lsa, ikkinchidan barcha omillar bo‘yicha hisob-kitoblar olib borilmaydi. Shu tufayli tahlil jarayonida hisobga olinishi mumkin bo‘lgan va asosiy deb baholanadigan omillargina tahlil qilindi.

Y – umumiy ovqatlanish xizmatlari sohasida yaratilgan yalpi qo‘shilgan qiymat hajmi (mlrd so‘m hisobida).

X1 – Umumiy ovqatlanish korxonalar soni (dona).

¹⁷Stat.uz ma‘lumotlari

- X2 – Yangi ochilgan umumiy ovqatlanish korxonolari soni (dona).
- X3 – Aholi soni (ming kishi).
- X4 – Aholining o‘rtacha daromadi (so‘m).
- X5 – Ko‘chib kelganlar soni (kishi).
- X6 – Umumiy ovqatlanishda band mehnat resursi soni (ming kishi).
- X7 – O‘zbekistonga tashrif buyurgan xorijiy turistlar soni (mln kishi).

O‘tkazilgan tahlillar natijasida shuni aytish mumkinki natija hamda omillar o‘rtasida olib borilgan statistic testlar natijasida to‘rtta omil muvoffaqiyatli o‘tdi hamda ushbu omillar asosida regressiya tenglamasi ishlab chiqildi, tuzilayotgan regressiya tenglamasi iqtisodiy jihatdan mazmunga ega va u quyidagi ko‘rinishga ega bo‘ldi.

$$Y = -2,19240X_1 - 2,08060X_2 + 4,98941X_3 + 0,0344002X_4 - 1500232$$

Ushbu ishlab chiqilgan regressiya tenglamasi mamlakatda umumiy ovqatlanish sohasining yaratadigan yalpi qo‘shilgan qiymat hajmini keyingi besh yillik prognozini ishlab chiqishda foydalaniladi.

Tahlil ma‘lumotlaridan ko‘rish mumkinki, umumiy ovqatlanish sohasining yaratadigan yalpi qo‘shilgan qiymat hajmi o‘zgarish tendensiyasi ko‘p jihatdan umumiy ovqatlanish korxonolari soni, yangi ochilayotgan umumiy ovqatlanish korxonolari soni, aholi soni hamda aholining o‘rtacha daromadiga bog‘liqligini ko‘rish mumkin. Omillarning o‘rtacha o‘zgarish dinamikasi hamda ishlab chiqilgan regressiya tenglamasi asosida umumiy ovqatlanish korxonolari sonining yillik

20 foizga, yangi ochilayotgan korxonalar sonining 11,5 foizga, aholi sonining 20 foizga hamda aholi o‘rtacha oylik ish haqining 14,9 foizga o‘zgarishi aniqlangan.

Omillarning o‘rtacha o‘zgarish darajasi aniqlangach, ushbu daraja kelgusi davrlarda saqlab qolinganda omillarning o‘zgarish dinamikasi aniqlandi (7-jadval).

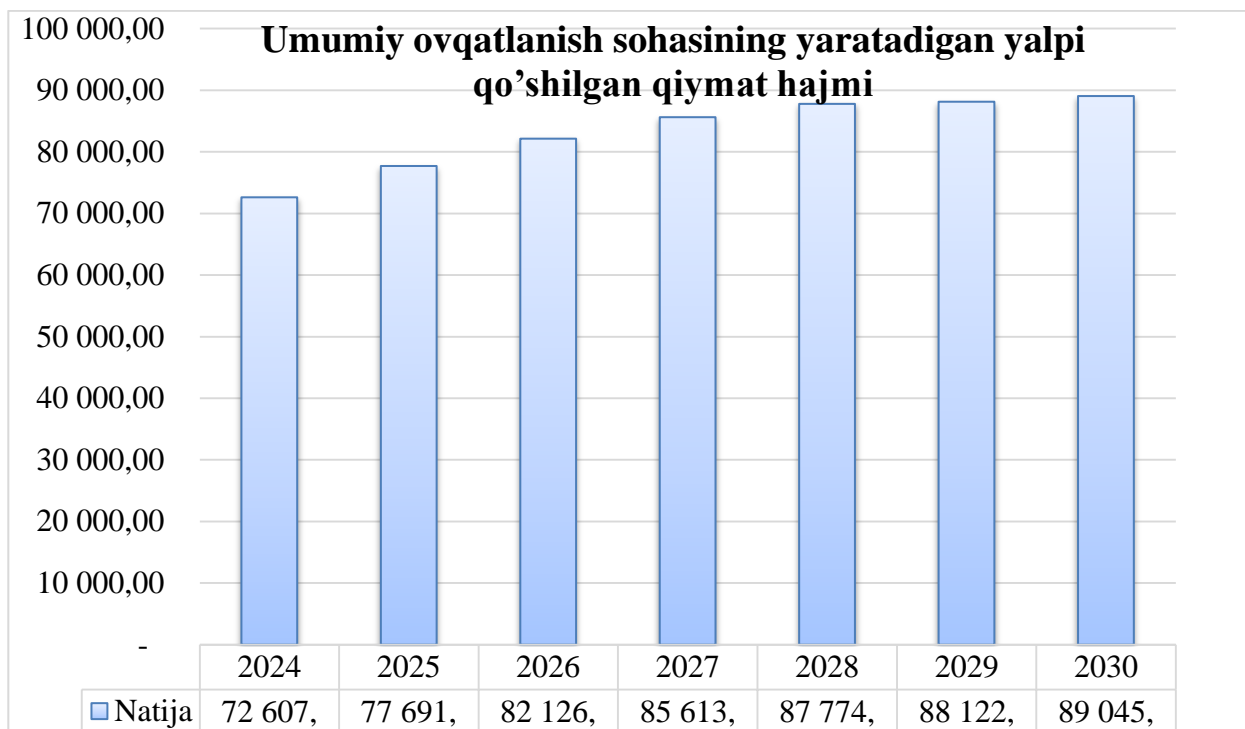
7-jadval

Omillarning o‘rtacha o‘zgarish darajasidagi harakat dinamikasi

Yillar	Umumiy ovqatlanish korxonolari soni (dona)	Yangi ochilgan umumiy ovqatlanish korxonolari soni (dona)	Aholi soni (ming kishi)	Aholining o‘rtacha ish haqi (so‘m)
2024	44 173,20	6 649,86	36 745,40	4 365 755,91
2025	53 007,84	7 414,59	37 480,31	5 016 253,54
2026	63 609,41	8 267,27	38 229,91	5 763 675,32
2027	76 331,29	9 218,01	38 994,51	6 622 462,94
2028	91 597,55	10 278,08	39 774,40	7 609 209,92
2029	109 917,06	11 460,06	40 569,89	8 742 982,20
2030	131 900,47	12 777,97	41 381,29	10 045 686,55

Bu dinamikani tahlil qilish orqali, kelajakdagi o'zgarishlarni boshqarish va ularga ta'sir etuvchi omillarni aniqlash osonlashadi. O'zgarish dinamikasining prognozlanishi iqtisodiy, ijtimoiy yoki ekologik sohalarida muhim qarorlar qabul qilishda yordam beradi. O'zgarishlarning vaqt o'tishi bilan qanday tarqatilishi, ularning mutanosiblikni saqlash yoki yo'qotish ehtimoli ham tahlil qilinadi.

Tahlil natijalaridan ko'rish mumkinki umumiy ovqatlanish sohasining yaratadigan yalpi qo'shilgan qiymat hajmi 2030-yilga borib 89 045,41 mlrd so'mga yetkazishga olib kelishi prognoz qilindi.



4-rasm. Umumiy ovqatlanish sohasining yaratadigan yalpi qo'shilgan qiymat hajmi prognozi dinamikasi

Rasmdan ko'rish mumkinki umumiy ovqatlanish xizmatlari qo'shilgan xizmat hajmi 2030-yillar bo'yicha prognoz ko'rsatkichlari dinamik o'sish tendensiyasiga ega.

XULOSA

1. Umumiy ovqatlanish korxonalarining ishlab chiqarish hamda savdo faoliyatiga yaqinligi va innovatsiyalarni olib kirishning alohida xususiyatlari inobatga olinib "umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat" hamda "umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligi" tushunchalariga muallif ta'riflari ishlab chiqildi.

2. Umimiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarda xizmatlarni tashkillashtirish sikllarida vujudga keladigan qiyinchiliklar hamda umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatish jarayonining boshqa xizmatlardan alohida xususiyatlari o'rganilib umimiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarda xizmatlarni tashkillashtirish sikllarida vujudga keladigan qiyinchiliklar nomoddiylik, ishlab chiqarish hamda iste'molning bir vaqtda

bajarilishi, turfa xillik, doimiy o'zgarimaslik, mahsulotlarni tez aynishi hamda boshqa xususiyatlariga guruhlarga ajratildi.

3. Global darajada umumiy ovqatlanish xizmatlariga innovatsiyalarni olib kirish, xalqaro darajada umumiy ovqatlanish xizmatlarida innovatsion samaradorlikni baholashni birxillashtirish hamda Xalqaro ovqatlanish assotsiatsiyasi (ICA) talablari bo'yicha umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion samaradorlik darajalarini baholashda samaraliroq jarayonlar sonini oshirish, keraksiz qadamlar, to'siqlar va ortiqcha ishlarni kamaytirish orqali samaradorlikni oshirish va boshqa shu kabi kriteriyalar o'rganildi.

4. Tadqiqot jarayonida Samarqand viloyatida faoliyat olib borayotgan umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalar faoliyati o'rganilishi natijasida so'nggi uch yilda innovatsiya kiritish bo'yicha xarajatlarni amalga oshirgan "Galla osiyo taomlari" MCHJ, "Feruza milliy taomlari" MCHJ, "Oqdaryo ideal" MCHJ hamda "Start Servis Max" MCHJ korxonalar mavjudligi aniqlandi hamda ushbu korxonalarining moliyaviy hamda statistik hisobot shakllari orqali tavsiya qilingan samaradorlik ko'rsatkichlari aniqlanib tahlil qilindi.

5. Samarali innovatsiyalarni boshqarish tizimi xodimlar, mijozlar va boshqa manfaatdor tomonlardan fikr almashish, taqdim etish va g'oyalarni saqlash mexanizmlarini o'z ichiga olishi inobatga olinib samarali innovatsion boshqaruvda fikr almashish, taqdim etish va g'oyalarni saqlash mexanizmlari sifatida g'oyalar berish partallari, aqliy hujum modullari, kroudsorsing imkoniyatlari hamda fikrlar reytingi va ovoz berish tizimlari tavsiya qilindi.

6. Innovatsiyalarni boshqarish tizimining xususiyatlari vazifalarni, muddatlarni va resurslarni boshqarishni tartibga solishi vazifasiga ko'ra loyihalarni boshqarishda vazifalarni, muddatlarni va resurslarni boshqarish mexanizmlari sifatida vazifalarni topshirish va kuzatish, gantt diagrammalari va rejalashtirish vositalari, resurslarni taqsimlash va byudjetlashtirish hamda muhim bosqichni kuzatish kabi bosqichlarga bo'lib chiqildi.

7. Umumiy ovqatlanish korxonalarini faoliyatiga kiritiladigan innovatsiyalarning sinergetik samarasini oshirishda, jumladan innovatsiyalarga ko'ra vujudga kelishi mumkin bo'lgan muammolar bo'yicha oldindan yechimlarni ishlab chiqishni ko'zda tutgan holda to'rt bosqichli va besh guruh samaradorlik ko'rsatkichlariga ko'ra innovatsion jarayonni tashkillashtirishning T4B modeli ishlab chiqildi. Ushbu model umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalar uchun korxonalarda innovatsion boshqaruvni tashkil qilishni tizimli amalga oshirish, kiritilayotgan innovatsiyalar vujudga keltirishi mumkin bo'lgan muammolarni oldindan ko'rish hamda yechimlarini ishlab chiqish umumiy ovqatlanish korxonalarida innovatsion boshqaruv tizimi hamda kiritilgan innovatsiyalarning bir vaqtni o'zida iqtisodiy, ijtimoiy, boshqaruv, tashkiliy hamda tuzilmaviy samaradorlik darajalarini baholash imkonini yaratadi.

8. Umumiy ovqatlanish xizmatlarini ko'rsatuvchi korxonalarda operatsion, moliyaviy hamda investitsion faoliyatga innovatsiyalarni olib kirishning hamda har bir faoliyatdan olinadigan innovatsion samaradorlikni baholashni alohida xususiyatlarini inobatga olgan holda umumiy ovqatlanish

korxonalarida innovatsion faoliyat samaradorligini baholash bo'yicha algoritmi ishlab chiqildi.

9. Umumiy ovqatlanish xizmatlari hajmining oshishiga ko'plab korrelyatsion hamda funksional omillarning ta'sir etishi hamda ushbu ta'sirlar natijani ma'lum darajada o'zgartirishi inobatga olinib korrelyatsion-regression tahlillar natijasida umumiy ovqatlanish sohasining yaratadigan yalpi qo'shilgan qiymat hajmini 2030-yilgacha mo'ljallangan prognoz ko'rsatkichlari ishlab chiqildi.

**НАУЧНЫЙ СОВЕТ DSc.03/25.12.2024.I.18.01
ПО ПРИСУЖДЕНИЮ УЧЕНЫХ СТЕПЕНЕЙ ПРИ
САМАРКАНДСКОМ ИНСТИТУТЕ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА**

САМАРКАНДСКИЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

АБДУКАДИРОВА НИЛУФАР АБДАХАТОВНА

**ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИННОВАЦИОННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ УСЛУГ**

08.00.05 – Экономика отраслей сферы услуг

АВТОРЕФЕРАТ
Диссертации доктора философии (PhD) по экономическим наукам

Самарканд – 2025

Тема диссертации доктора философии (PhD) по экономическим наукам зарегистрирована Высшей аттестационной комиссией под номером № В2023.3.PhD/Iqt3207

Диссертация выполнена в Самаркандском институте экономики и сервиса.

Автореферат диссертации на трех языках (узбекском, русском, английском (резюме)) размещен на веб-сайте Научного совета (www.sies.uz) и информационно-образовательном портале «ZiyoNet» (www.ziyo.net).

Научный руководитель:

Шарипов Тулкин Саидахмедович
кандидат экономических наук, доцент

Официальные оппоненты:

Эргашев Рахматилло Хидирович
доктор экономических наук, профессор

Матьякубов Умиджон Рахимович
доктор экономических наук, профессор

Ведущая организация:

**Самаркандский государственный университет
имени Шарафа Рашидова**

Защита диссертации состоится «9» 08 2025 года в 9⁰⁰ на заседании научного совета DSc.03/25.12.2024.I.18.01 по присуждению ученых степеней при Самаркандском институте экономики и сервиса. Адрес: 141100, г.Самарканд, ул. Амир Темура, 9. Тел./факс: (99866) 233-38-72, 231-12-53, e-mail: sies_info@edu.uz.

С диссертацией можно ознакомиться в Информационно-ресурсном центре Самаркандского института экономики и сервиса (зарегистрировано № 111). Адрес: 140100, г.Самарканд, ул. Амир Темура, 9. Тел: (998 66) 233-19-84; Факс:(998 66) 231-12-53, e-mail: sies_info@edu.uz.

Автореферат диссертации разослан «26» 07 2025 года.
(протокол реестра № 14 от «26» 07 2025 года).



М.Э.Пулатов

Председатель Научного совета по присуждению ученых степеней,
д.э.н., профессор

Ш.О.Кувандиков

Ученый секретарь научного совета по присуждению ученых степеней,
д.э.н., доцент

М. Т.Алимова

Председатель научного семинара по присуждению ученых степеней,
д.э.н., профессор

ВВЕДЕНИЕ (аннотация диссертации (PhD) доктора философии)

Актуальность и востребованность темы диссертации. В мире сфера общественного питания, являющаяся важной составляющей сферы оказания услуг, приобретает всё большее значение с точки зрения её социальной значимости, а также устойчивого экономического развития, создания рабочих мест, получения доходов и сокращения бедности. Согласно результатам исследования Международной ассоциации общественного питания (ICA), объём услуг общественного питания во всём мире «вырос на 18% в 2023 году, а общая стоимость рынка составила около 285 миллиардов долларов США»¹⁸. На сегодняшний день в условиях резкого обострения конкуренции в сфере общественного питания, внедрение эффективных организационно-экономических механизмов повышения эффективности инновационной деятельности в отрасли считается особенно актуальной проблемой.

В мире в рамках исследований, проводимых в области развития сферы услуг, с учетом социальной значимости и жесткого обострения конкуренции в отрасли развитие общественного питания на инновационной основе рассматривается как приоритетное направление. В этой связи актуальны исследования по таким направлениям, как совершенствование теоретико-методологических и организационно-экономических основ эффективного развития инновационной деятельности в отрасли, обоснование эффективных форм организации услуг общественного питания, повышение эффективности инноваций, ориентированных на отрасль.

В Узбекистане реализуются комплексные меры по улучшению качества жизни населения, созданию достойных рабочих мест, повышению качества потребительской продукции и качественному развитию эффективных услуг. Определены следующие задачи: «Создание современных условий в короткие сроки, сохраняя культурное наследие нашей страны, а именно поварское искусство, исторические и кулинарные традиции; повышение потенциала сферы кулинарии и сервиса (профессиональное образование, сертификация); обеспечение социально-экономического стимулирования предприятий общественного питания, работающих круглосуточно; улучшение деятельности предприятий общественного питания путем укрепления организационно-правовой инфраструктуры; расширение сферы услуг общественного питания посредством политики социальной защиты и повышения качества»¹⁹. При реализации этих задач целесообразно особое внимание уделить исследованиям по таким направлениям, как выявление возможностей повышения эффективности деятельности предприятий общественного питания посредством инновационного управления, обоснование путей повышения эффективности инновационной деятельности за счет диверсификации услуг общественного питания, проведение

¹⁸ <https://www.fnfresearch.com/global-catering-services-market-by-type-non-contractual?utm>

¹⁹ <https://lex.uz/uz/docs/-2064757>

прогнозных работ по эффективности инновационной деятельности предприятий.

Данное диссертационное исследование служит в определенной степени реализации задач, определенных в Постановлениях Президента Республики от 25 августа 2021 года № ПП-5232 «О дополнительных мерах по поддержке сфер общественного питания и туризма», от 27 января 2022 года № ПП-104 «О дополнительных мерах по развитию сферы услуг», от 15 октября 2022 года № ПП-606 «О дополнительных мерах по ускорению инновационной и инвестиционной деятельности в регионах республики», Постановлениях Кабинета Министров Республики Узбекистан от 10 октября 2012 года № 289, от 07.03.2012 г. № 65 «О мерах по реализации Закона Республики Узбекистан «Об ограничении распространения и потребления алкогольной продукции и табачных изделий в сфере розничной торговли и общественного питания» и других нормативно-правовых актов в данной сфере.

Соответствие исследования приоритетным направлениям развития науки и технологий республики. Диссертационное исследование выполнено в соответствии с приоритетным направлением развития науки и технологий республики I. «Духовно-нравственное и культурное развитие демократического и правового общества, формирование инновационной экономики».

Степень изученности проблемы. Вопросы значимости инноваций в деятельности субъектов сферы услуг, экономическая сущность инновационной деятельности и проблемы повышения ее эффективности, а также эффективность деятельности субъектов торговли и общественного питания исследовали зарубежные ученые²⁰, такие как Й. Шумпетер, А. Смит, П. Самуэльсон, Браун, Иоахим, Афсана, Каосар, Фреско, Луиза О. Д. Белла, Э. М. В. М. Рутгейзер, среди ученых стран СНГ²¹ Г.С.Саркисян,

²⁰ Y. Shumpeter/Theorie der Wirtschaftlichen Entwicklung, 1912 Social Innovation in Asia: Trends and Characteristics in China, Korea, India, Japan and Thailand, 2017, pp. 249-274 (26 pages, Braun, Joachim, Afsana, Kaosar, Fresco, Louise O. Science and Innovations for Food Systems Transformation Cham, 2023, 948p., Niranjana D, Chivate, Anuradha N Chivate, Cutting-Edge Developments in Microemulsion Technology: Diverse Applications, Formulation Innovations, and Future Horizons, June, 2024,

Завлин П.Н. Инновация в рыночной экономике / Гуманитарные науки 1997 №3. С. 3-10; Перевалов Ю.В., Голова И. М., Суховой А. Ф. Инновационная политика в регионе: организационно-правовые аспекты. Препринт Екатеринбург: ИЭ УрО РАН 2001. - 50 с.; Мартынюк Е. В. Финансирование инновационной деятельности в России // Предпринимательские и социально-экономические проблемы России: сб. науч. трудов / под общ. ред. Раппорта А.Н. -М.: ЗАО «Изд-во Экономика», 2000.-С.56-70.; Л. П. Гончаренко, Ю. А. Артуонов. Инновационная политика –М.: КНОРУС, 2009. - 352.; Л.К. Павлов. «Инвестиции инновационного типа» Журнал «Экономист» Москва № 7 2008 стр. 34-37.; 50. Е.В. Силкина Белорусский государственный университет, Минск [Материалы международного форума «Инновационные технологии и системы»: — Минск: ГУ «БелИСА», 2006. — 156 с.; Сафарян А. А.

Инновации в сфере обслуживания [Электронный ресурс] : учебное пособие Пермь, 2021

²¹ Магировский В.Д., Механизмы повышения эффективности инновационной деятельности предприятия общественного питания автореферат 2024. Раицкий К.А. Экономика предприятия. Учебник. - М.: ИВЦ «Маркетинг». 2003. с.683. Шепетова И.В. Развития методов исследования клиентского опыта в сфере общественного питания автореферат 2023; Водачек Л., Водачкова О. Стратегия управления инновациями на предприятии: Сокр. пер. со словац. / Авт. предисл. В.С. Рапопорт. – М.: Экономика, . – 167с. 2010, Лапин В.Н. Социальные аспекты управления нововведениями // В сб.: Проблемы 2011, Балабанов И.Т. Инновационный менеджмент: Учеб. пособие для вузов. – СПб: Питер, 2011.– 304с., Рафаэль Омонт. Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде. – М.: Центрполиграф, 2019. Инновационная инфраструктура в условиях трансформации современных моделей университета: факторы внутренней и

Р.Ф.Агабабян, Б.М.Ракицкий, Гатауллина, В. И.Иноземцева, В.В. Котилко, С.В.Шишкина, И.И.Думулена, Д. Львова, Т.Н.Софино, П.Н. Завлин, Ю.В.Перевалов, И.М.Голова, А.Ф.Суховой, Е.В.Мартнюк, Л.П.Гончаренко, Ю.А. Артуюнов, Л.К.Павлов, Е.В., Силкина А.А. Сафарян и другие.

За годы независимости ученые нашей страны провели ряд научных исследований по повышению эффективности сферы услуг. В частности, следует выделить исследования, проведенные в этом направлении учеными²² М.Пардаевым, М.Э.Пулатовым, М.М.Мухаммедовым, Ж.Р.Зайналовым, К.Ж. Мирзаевым, Б.А.Абдукаримовым, Д.Х.Асланова, И.С.Тухлиев, Ж.И.Исроилов, М.Т.Алимова, С.Н.Тошназаров.

Отечественный экономист нашей страны Б.А. Абдукаримов в своей научной работе изучил перспективы индустриально-инновационного развития сферы услуг, экономическое значение повышения эффективности инновационной деятельности, классификацию инноваций и характеристику инновационных процессов, методы оценки инноваций на предприятиях, условия и факторы повышения инновационной активности в регионах, тенденции и приоритетные направления реализации инновационной и инвестиционной деятельности, формирование инновационных стратегий предприятий и оценка рисков в проектах, совершенствование финансового механизма реализации инновационной деятельности на предприятиях, совершенствование системы управления инновационной деятельностью. М.К.Пардаев и другие полагают, что природа сферы услуг такова, что она отличается от классического типа свободного рынка, гибких, конъюнктурных и локализованных рынков по своим специфическим характеристикам. Однако анализ научной литературы показали, что вопросы эффективности инновационной деятельности на предприятиях общественного питания недостаточно глубоко изучены.

Связь темы диссертации с научно-исследовательскими работами высшего образовательного учреждения, где проводятся исследования. Тема данного диссертационного исследования выполнена в рамках плана научно-исследовательских работ Самаркандского института экономики и сервиса на тему «Теоретические и практические проблемы развития сферы

внешней среды 2019 , Володяевна, Кокшаров, Аркадий Андреевич Обеспечение качества и безопасности продукции общественного питания на примере японской кухни, 2014; Саблина Н. П. автореферат, Разработка рациональных способов переработке верблюжатины для предприятий общественного питания 2022;

²² Пардаев М.К., Исроилов Ж.И., Гаппаров А.К. Хизмат кўрсатиш соҳасида иктисодий таҳлилни такомиллаштириш муаммолари. Рисола. Самарқанд. «Зарафшон», 2009. - 66 б.- 4,1 б.т.; Пулатов М.Э., Мирзаев Қ.Ж., Султонов Ш.А., Шавқиев Э. Глобал иктисодий ривожланиш (туризм иктисодиёти). Ўқув қўлланма.Т.: Фан ва технология, 2018. – 296 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» журналі. Самарқанд: 2009, 1-сон. 70-77 бетлар. – 0,6 б.т.; Абдукаримов Б.А. Ички савдо иктисодиёти. Дарслик, II қисм Т.: «Фан ва технология». 2008.; Асланова Д.Х. Трудоемкость продукции общественного питания и резервы её снижения: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата экономических наук- Киев. 2002 – С. 20. Алиева М.Т. Совершенствование менеджмента туристической индустрии в Узбекистане.2019

услуг, сервиса и туризма в условиях модернизации страны и перехода к инновационной экономике»

Цель исследования заключается в разработке предложений и практических рекомендаций по повышению эффективности инновационной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи исследования:

- раскрытие экономической сущности понятий «инновация» и «инновационная деятельность» и так же разработка определений и характеристики инновационной деятельности и эффективности инновационной деятельности в сфере услуг, в том числе общественного питания;

- разработка модели оценки эффективности инновационной деятельности на предприятиях сферы услуг, в том числе предприятий общественного питания;

- разработка алгоритма внедрения инноваций на предприятиях общественного питания и оценка их эффективности;

- проведение анализа эффективности инновационной деятельности на предприятиях общественного питания Самаркандской области;

- разработка путей развития инновационной деятельности на предприятиях общественного питания на основе анализа инновационной деятельности на предприятиях общественного питания Самаркандской области;

- разработка научно обоснованные предложений и практически значимых рекомендаций по путям и направлениям повышения эффективности инновационной деятельности на предприятиях общественного питания;

- адаптация оценки инновационной эффективности предприятий сферы услуг к международным стандартам;

- разработка механизмов повышения эффективности деятельности предприятий общественного питания за счет внедрения инновационных систем управления;

- разработка способов повышения уровня инновационной эффективности за счет диверсификации услуг общественного питания;

- внедрение многофакторного корреляционно-регрессионного анализа в сфере услуг общественного питания.

В качестве объекта исследования были отобраны предприятия общественного питания, осуществляющие деятельность в Самаркандской области.

Предметом исследования являются экономические отношения, связанные с инновационной деятельностью на предприятиях общественного питания и повышением ее эффективности.

Методы исследования. В диссертации использованы методы анализа и синтеза, индукции и дедукции, системного и факторного анализа, корреляционно-регрессионного анализа, экономико-математические методы.

Научная новизна исследования заключается в следующем:

усовершенствована сущность концепции эффективности инновационной деятельности в сфере услуг общественного питания, основанная на особенностях сферы услуг и инновационной деятельности, исходя из степени удовлетворения потребностей клиентов в питании и отдыхе в процессе обслуживания;

предложена модель организации инновационного процесса T4B по четырехэтапным и пяти группам показателей эффективности, в том числе в целях повышения синергетического эффекта от инноваций, внедряемых в деятельность предприятий общественного питания, включая разработку предварительных решений проблем, которые могут возникнуть вследствие инноваций;

усовершенствован методический подход к оценке общей эффективности инноваций, внедряемых в предприятия общественного питания, включая возможность одновременного внедрения инноваций в операционную, инвестиционную и финансовую деятельность;

разработаны прогнозные показатели объема добавленной стоимости, создаваемой предприятиями общественного питания на макроуровне до 2030 года, на основе факторов, функционально не связанных с результатами деятельности сети и предприятий общественного питания.

Практические результаты исследования следующие:

выявлены факторы, влияющие на качество предоставляемых услуг на предприятиях общественного питания, и на их основе разработаны рекомендации по повышению экономической эффективности;

разработаны научные предложения по использованию опыта развитых стран мира в развитии инновационных услуг в сфере общественного питания.

Достоверность результатов исследования определяется целесообразностью использованных в работе подходов и методов, получением данных из официальных источников, в том числе Агентства по статистике, обоснованностью выводов и предложений математико-статистическими методами, внедрением предложений и рекомендаций в практику и утверждением их уполномоченными структурами

Научная и практическая значимость результатов исследования. Научная значимость результатов исследования обусловлена тем, что разработанные рекомендации способствуют совершенствованию методологии повышения эффективности инновационной деятельности предприятий общественного питания и организационно-институциональных основ повышения эффективности инноваций в предприятиях сферы услуг.

Практическая значимость результатов исследования обусловлена тем, что разработанные предложения и рекомендации могут быть использованы для систематизации внедрения инноваций на предприятиях общественного питания, эффективного управления инновациями, оценки уровня эффективности инноваций, совершенствования учебных программ по дисциплинам «Экономика предприятий общественного питания»,

«Инновационная инфраструктура», а также для подготовки учебников и учебных пособий.

Внедрение результатов исследований. На основе полученных научных результатов по повышению эффективности инновационной деятельности на предприятиях общественного питания:

усовершенствована сущность концепции эффективности инновационной деятельности в сфере услуг общественного питания, основанная на особенностях сферы услуг и инновационной деятельности, исходя из степени удовлетворения потребностей клиентов в питании и отдыхе в процессе обслуживания использованы в учебнике «Инновационная экономика», изданного на основе свидетельства, зарегистрированного под номером 153-30/01, Самаркандским институтом экономики и сервиса, а так же при разработке «сущности эффективности инновационной деятельности в сфере услуг общественного питания» Торгово-промышленной палатой Узбекистана (Справки Торгово-промышленной палаты Узбекистана от 25 января 2025 года № 06-10-33-901, Управления Торгово-промышленной палаты Самаркандской области от 13 ноября 2024 года № 01-1122). Данное предложение в определенной степени методологически способствовало повышению качества анализа и принятия решений за счет повышения уровня точности сущности эффективности инновационной деятельности в сфере услуг общественного питания;

модель организации инновационного процесса Т4В по четырехэтапным и пяти группам показателей эффективности, в том числе в целях повышения синергетического эффекта от инноваций, внедряемых в деятельность предприятий общественного питания, включая разработку предварительных решений проблем, которые могут возникнуть вследствие инноваций была включена в содержание дисциплины «Инновационная инфраструктура», изданной Самаркандским институтом экономики и сервиса на основании приказа №4 от 27 ноября 2024 года, на основании сертификата №253-27/11, и внедрено в деятельность ООО «Feruzi Milliy Taomlari» и ООО «Galla Osiyo Taomlari» (Справки Торгово-промышленной палатой Узбекистана от 25 января 2025 года, №06-10-33-901, Управления Торгово-промышленной палаты Самаркандской области от 13 ноября 2024 года № 01-1122, № 01-1122, ООО «Feruzi Milliy Taomlari» от 25 сентября 2024 г. № 14/10-01 и ООО «Galla Osiyo Taomlari» от 11 октября 2024 г. № 04-87/25). Внедрение предложения позволило предприятиям сферы услуг проводить системный и непрерывный анализ результатов внедрения инноваций, расширить возможности непрерывного мониторинга результатов и сократить издержки обществ с ограниченной ответственностью до 5%, сократить затраты на сбор и обработку информации о результатах инновационной деятельности до 7%, а также в определенной степени повысить эффективность управленческих решений, связанных с инновациями, на 4%;

усовершенствованный методический подход к оценке общей эффективности инноваций, внедряемых в предприятия общественного

питания, включая возможность одновременного внедрения инноваций в операционную, инвестиционную и финансовую деятельность был использован Торгово-промышленной палатой Узбекистана при разработке механизмов оценки общей эффективности инноваций, внедряемых на предприятиях общественного питания и при обосновании бизнес-планов ООО «Start Servis Max» и ООО «Oqdaryo Ideal» (справки Торгово-промышленной палаты Узбекистана от 25 января 2025 года № 06-10-33-901, Самаркандского областного территориального управления Торгово-промышленной палаты от 13 ноября 2024 года № 01-1122, ООО «Start Servis Max» от 15 августа 2024 года № 189, ООО «Oqdaryo Ideal» от 11 сентября 2024 года № 06-01/03). Реализация данного предложения для предприятий общественного питания в определенной степени способствовала повышению точности оценки уровня инновационной эффективности деятельности предприятий, снижению уровня ошибок при отборе инноваций до 1,5%, увеличению рентабельности отобранных инноваций до 2,0% и повышению привлекательности инноваций до 0,8%;

разработаны прогнозные показатели объема добавленной стоимости, создаваемой предприятиями общественного питания на макроуровне до 2030 года, на основе факторов, функционально не связанных с результатами деятельности сети и предприятий общественного питания были использованы Торгово-промышленной палатой Узбекистана для разработки стратегии развития сети общественного питания до 2030 года и обоснования бизнес-планов ООО «Feruza Milliy Taomlari» и ООО «Oqdaryo Ideal» (Справки Торгово-промышленной палаты Узбекистана от 25 января 2025 года № 06-10-33-901, Управления Торгово-промышленной палаты Самаркандской области № 01-1122 от 13 ноября 2024 года, ООО «Feruza Milliy Taomlari» № 14/10-01 от 25 сентября 2024 года, ООО «Oqdaryo Ideal» № 14/10-01 от 25 сентября 2024 г.). Реализация предложения способствовала повышению эффективности работы предприятий общественного питания в среднем на 1,5% и в определенной степени расширению возможностей предоставления услуг.

Апробация результатов исследования. Результаты исследований обсуждались на 14 научно-практических конференциях, в том числе 6 международных и 2 республиканских.

Публикация результатов исследования. Всего по теме диссертации опубликовано 14 научных работ, в том числе 6 статей в научных изданиях, рекомендованных к публикации ВАК Республики Узбекистан по основным научным результатам докторских диссертаций, из них 2 в отечественных и 4 в зарубежных журналах.

Структура и объем диссертации. Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы и приложений. Объем диссертация составляет 134 страниц.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

Во вводной части обоснованы актуальность и востребованность темы, сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования, показана связь с приоритетными направлениями развития науки и технологий в республике, научная новизна, практические результаты, достоверность результатов исследования, научная и практическая значимость полученных результатов, внедрение в практику, приведены сведения об опубликованных работах и структуре исследования.

В первой главе диссертации **«Теоретические основы повышения эффективности инновационной деятельности предприятий сферы услуг»** рассмотрены значение сферы услуг в экономике страны, деление сферы услуг на различные секторы, удельный вес секторов в услугах, международная и национальная характеристика услуг.

Предприятия общественного питания выполняют три основные функции: производство, реализацию и организацию потребления продуктов питания населением в специализированных местах. Среди этих функций следует отметить организацию отдыха и общественных торжеств населения.

Если рассматривать специфические особенности предприятий общественного питания:

- играют важную роль в повседневной жизни;
- вносят значительный вклад в национальную экономику;
- создают сложные и многоотраслевые рабочие места;
- развивают предпринимательство;
- способствуют диверсификации за счет различных концепций питания и кухонь;
- стимулируют и развивают инновации;
- являются локальным мультипликатором, использующим множество других периферийных услуг;
- в отрасли преобладает потребитель и его интересы;
- в сфере общественного питания существует высокая конкуренция, и побеждают только конкурентоспособные предприятия;
- предоставляют возможность насладиться обществом друзей, семьи и коллег;
- удовлетворяют основные потребности людей.

Предприятия общественного питания сталкиваются с рядом трудностей в своей деятельности, основные из которых были изучены. К ним относятся:

- Неосвязаемость – значительная часть продукции общественного питания состоит из неосязаемых продуктов, то есть услуг;
- Одномоментность производства и потребления – в большинстве случаев продукты производятся и потребляются одновременно;
- Разнообразие – каждая предоставляемая услуга уникальна; отсутствие непрерывности или постоянства – из-за неосязаемого элемента услуг общественного питания (оказания услуг) сложно добиться постоянства, необходимого большинству потребителей;
- Скоропортящиеся продукты – продукция предприятий общественного питания, как и в большинстве сфер услуг, является скоропортящейся;

- Право собственности – приобретая продукт общественного питания, потребитель владеет им только в данный момент;
- Отсутствие гарантии – в большинстве случаев после покупки не предоставляется никакого последующего обслуживания или дополнительных услуг;
- Легко поддается имитации – легко подмечается конкурентами, что приводит к копированию, т.е. к отсутствию патентов.
- Сезонность – многие рестораны работают только в разные сезоны, что создает для большинства операторов трудности с персоналом и расходами.

Классификация инноваций на предприятиях общественного питания представлена на следующей схеме (рис.1).

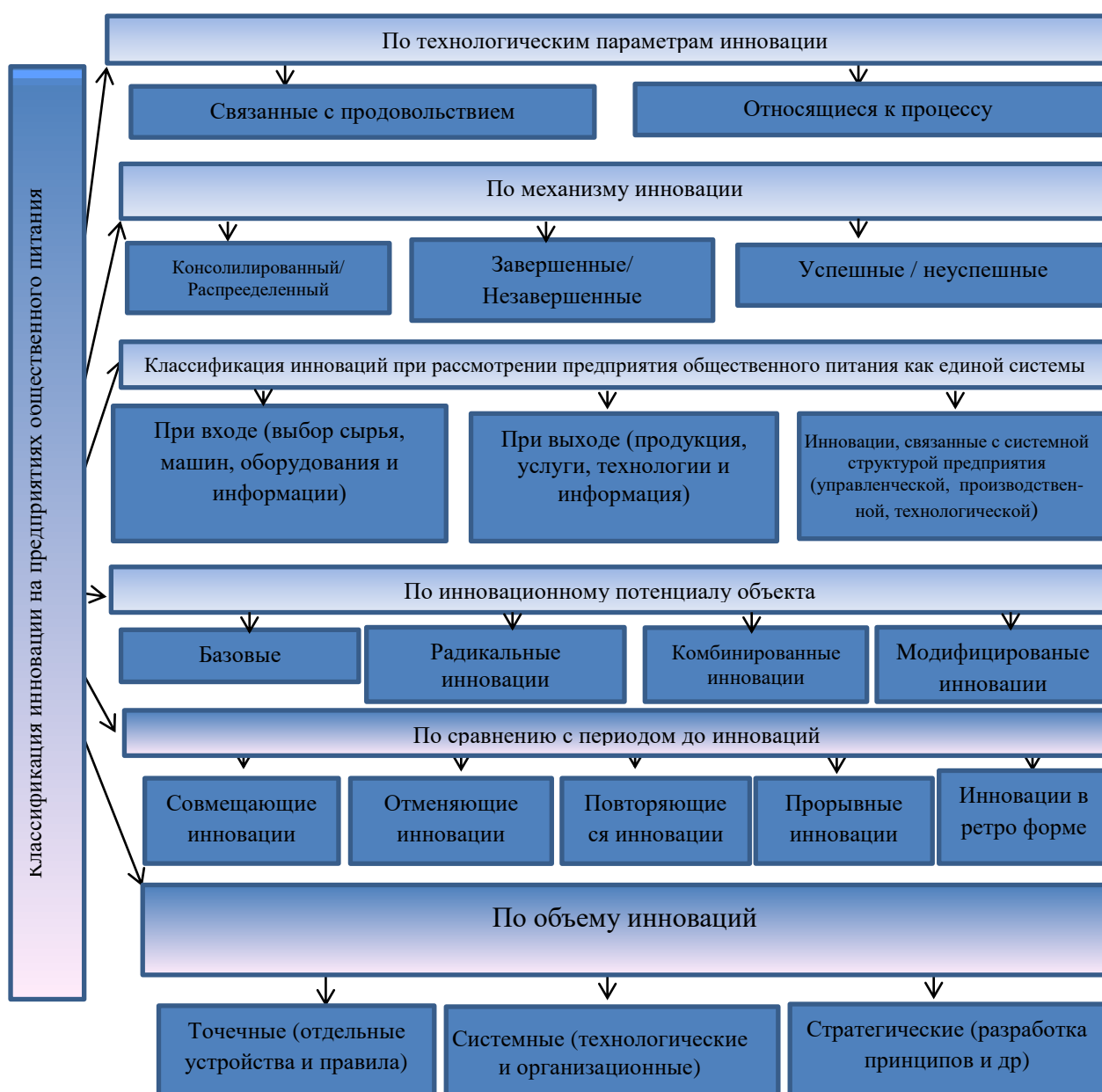


Рис.1. Классификация инноваций на предприятиях общественного питания²³

²³ Разработано автором

Кроме того, освещены понятие инновации в сфере услуг, ее сущность и теория, этапы развития инновационной деятельности в мире и в Узбекистане, состояние инновационной деятельности в сфере общественного питания в стране, особенности инноваций и инновационной деятельности в сфере общественного питания, показатели, выражающие конкурентоспособность и экономическую эффективность предприятий общественного питания и способы их определения, разработаны усовершенствованные определения инновации и инновационной деятельности на предприятиях, оказывающих услуги общественного питания.

Под инновационной деятельностью на предприятиях общественного питания понимается комплекс экономических, социальных и этических мероприятий, обеспечивающих предоставление на предприятиях общественного питания качественных, доступных и привлекательных услуг, соответствующих запросам потребителей, в результате усилий, направленных на внедрение технологий и изобретений, основанных на передовых идеях²⁴.

Под эффективностью инновационной деятельности на предприятиях общественного питания понимается динамическое изменение уровня организационной, экономической и социальной эффективности деятельности предприятия на основе внедрения технологий и изобретений, реализуемых на основе передовых идей на предприятиях общественного питания.

Данные определения отражают специфику предприятий общественного питания, в частности, степень удовлетворения ими потребностей клиентов как в организации отдыха, так и в питании в процессе своей деятельности. Результаты исследования обосновали целесообразность использования системы показателей для оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания.

В результате исследования обоснована целесообразность использования системы показателей для оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания. К ним относятся такие показатели, как средний объем обслуживания одного клиента, процент занятости и уровень занятости работников, а также предложены способы их определения (табл.1).

Во второй главе диссертации **«Концептуальные направления повышения инновационной эффективности предприятий сферы услуг»** рассматриваются системы оценки эффективности инновационной деятельности предприятий сферы услуг, механизмы реализации анализа инновационной эффективности, международный опыт оценки инновационной эффективности.

В ходе исследования был проведен опрос среди действующих предприятий общественного питания Самаркандской области по внедрению инноваций, их управлению, направлениям импортируемых инноваций, показателям эффективности инноваций. В опросе приняли участие

²⁴ Разработано автором

112 предприятий общественного питания. Из них 21 предприятие общественного питания расположено в отдаленных районах, 50 — в районных центрах, 41 — в городских центрах.

Таблица 1.

Система показателей оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания²⁵

№	Наименование показателей	Способ определения	Примечание
Эффективность операционной деятельности			
1.	Средний объем услуг на 1 клиента	$O'XH = \frac{XKOH}{XKS}$ Здесь: XKOH- плата за обслуживание; XKS- количество обслуженных людей.	Показывает среднюю сумму, которую клиент тратит в заведении.
2.	Доля использования посадочных мест	$BU = \frac{BOS}{UOS}$ Здесь: BU- доля использования посадочных мест; BOS-количество занятых мест; UOS-общее количество мест.	Это показывает, насколько эффективно компания использует места в зоне обслуживания клиентов.
3.	Уровень загрузки работников	$XIBT = \frac{XIV}{UIV}$ Здесь: XIBT-обеспеченность работников работой; XIV-отработанное время работниками; UIV- общее рабочее время работников.	Отражает эффективность использования сотрудников.
Эффективность инновационной деятельности			
4.	Уровень экономической эффективности	$ISD = \frac{\Delta SF * 100}{IQX}$ ISD-уровень экономической эффективности; ΔSF – уровень прироста чистой прибыли; IQX – совокупность расходов на инновации	Каждые 100 сумов, потраченные на инновации, показывают, на сколько дополнительных сумов изменилась прибыль компании.
5.	Уровень организационной эффективности	$TSD = \frac{\Delta TX}{\Delta UX}$ ΔTX – прирост организационных расходов; ΔUX – прирост общих расходов	Он представляет собой долю приростного изменения организационных расходов в приростном изменении общих расходов на оказание услуг общественного питания.
6.	Уровень социальной эффективности	$ISD = \frac{\text{Объем услуг предприятия}}{\text{Общий объем рынка}}$	Представляет собой динамическое изменение доли объема услуг предприятия в общем объеме рынка.

Сводные результаты по этим 112 предприятиям общественного питания следующие (табл.2).

²⁵ Разработано автором

Таблица 2.

Результаты опроса, проведенного среди предприятий общественного питания Самаркандской области²⁶

№	Регионы	Общее число предприятий	Предприятия, внедрившие инновации	Число предприятий, не внедрившие инновации
1.	В городских центрах	41	39	2
2.	В районных центрах	50	38	12
3.	В отдаленных местностях	21	3	18
Всего		112	80	32

Из таблицы видно, что наибольшая доля уровня внедрения инноваций приходится на городские центры, а наименьшая — на районные центры.

Были обобщены объемы и результаты эффективности инновационной деятельности 80 предприятий, осуществивших затраты на инновации (табл. 3).

Таблица 3.

Статистика результатов инновационной деятельности 80 обследованных предприятий²⁷

Расходы на внедренные инновации	Прирост доходов в результате внедренных инноваций				
	До 10%	От 10 до 25%	От 25 до 50 %	От 50 до 100 %	100% и выше
До 50 млн	5	-	7	-	-
От 50 до 100 млн	1	8	7	1	3
От 100 до 300 млн	-	5	2	1	-
Свыше 300 млн	-	11	24	4	1

Результаты исследования показывают, что из 80 предприятий, внедривших инновации 12 внедрили инновации на сумму до 50 млн сумов, 50 увеличили выручку до 10 процентов, а 7 добились прироста от 25 до 50 процентов. Инновации на сумму от 50 до 100 млн сумов внедрили 20 предприятий, из них 1 увеличило выручку на 10 процентов, 8 увеличили ее на 10–25 процентов, 7 увеличили ее на 25–50 процентов, 1 увеличило ее на

²⁶ Разработано автором

²⁷ Разработано автором

50–100 процентов, 3 увеличили ее более чем на 100 процентов. 8 предприятий внедрили инновации на сумму от 100 млн. до 300 млн. сумов, из них 5 увеличили выручку на 10–25 процентов, 2 – на 25–50 процентов и 1 – на 50–100 процентов. Число предприятий, внедривших более 300 миллионов инноваций, составило 40, из которых 11 увеличили выручку на 10–25 процентов, 24 увеличили выручку на 25–50 процентов, 4 увеличили выручку на 50–100 процентов и 1 увеличило выручку более чем на 100 процентов.

В ходе исследования в результате изучения деятельности предприятий общественного питания, действующих в регионах Самаркандской области, было установлено, что такие предприятия, как ООО «Galla Asian Cuisine», ООО «Feruz National Cuisine», ООО «Oqdaryo Ideal», ООО «Start Servis Max» за последние три года производили затраты на внедрение инноваций, по формам финансовой и статистической отчетности данных предприятий получена следующая информация. Используя данные таблицы, была проанализирована деятельность четырех вышеуказанных предприятий и определены следующие показатели (табл. 4, 5).

Таблица 4.

Результативные показатели деятельности предприятий общественного питания в Самаркандской области за 2024 год²⁸

№	Наименование показателей	ООО“Galla Osiyo Taomlari”	ООО“Feruz Milliy Taomlari”	ООО“Oqdaryo Ideal”	ООО“Start Servis Max”
1.	Объем оказанных услуг (млн.сум)	544,2	648,9	742,5	324,2
2.	Среднее число работников (чел.)	15	14	21	11
3.	Всего сумма доходов (млн. сум)	544,2	748,7	874,6	324,2
4.	Всего сумма расходов (млн.сум)	398,7	578,6	947,3	241,2
5.	Чистая прибыль (млн.сум)	145,5	170,1	227,3	83
6.	Общие расходы на инновации в 2021-2023 годах (млн. сумов)	150	210	120	50
7.	Общая чистая прибыль, полученная в 2021-2023 годах (в млн. сум)	312,2	498,7	512,2	174,5

Используя данные таблицы, была проанализирована деятельность четырех вышеуказанных предприятий и определены такие показатели, как производительность труда, соотношение себестоимости и выручки, уровень рентабельности выручки и соотношение прибыли и себестоимости.

²⁸ Разработано автором

Таблица 5.

**Показатели деятельности предприятий общественного питания,
действующих в Самаркандской области²⁹**

№	Показатели	ООО «Galla Osiyo Taomlari»	ООО «Feruza Milliy Taomlari»	ООО «Oqdaryo Ideal»	ООО «Start Servis Max»
1.	Общая производительность труда (млн.сум)	36,28	46,35	35,36	31,11
2.	Соотношение расходов к доходам, %	73,3	77,3	74,0	74,4
3.	Коэффициент рентабельности к выручке, %	26,7	22,7	26,1	25,6
4.	Рентабельность выгод по сравнению с затратами (на 100 сум)	36,5	29,4	35,1	34,4
5.	Размер прибыли на одного работника, (млн.сум)	9,7	12,15	10,8	7,5
6.	Рентабельность инновационных расходов (на 1 сум)	2,08	2,37	4,27	3,49

Самый высокий показатель по доле расходов по отношению к доходам у Общества с ограниченной ответственностью «Feruza Milliy Taomlari» - 77,3, а самый низкий показатель у ООО «Galla Osiyo Taomlari» - 73,3.

По показателю рентабельности к выручке самый высокий показатель у ООО «Galla Osiyo Taomlari» — 26,7, а самый низкий показатель у Общества с ограниченной ответственностью «Feruza Milliy Taomlari» — 22,7.

По показателю соотношения прибыли к затратам самый высокий показатель был у компании ООО «Galla Asian Foods» с коэффициентом 36,5, а самый низкий — у компании ООО «Feruza Milliy Foods» с коэффициентом 29,4.

Среди исследуемых предприятий установлено, что наибольшая рентабельность на сум затрат на инновации за 2021–2023 годы у ООО «Oqdaryo Ideal» – 4,27 сума.

²⁹ Разработано автором

Изучены возможности повышения эффективности деятельности предприятий общественного питания за счет внедрения инновационных систем управления. Разработаны пути повышения эффективности инновационной деятельности путем диверсификации услуг общественного питания. Также отмечено совершенствование многофакторного корреляционно-регрессионного анализа при оценке эффективности инновационной деятельности предприятий общественного питания.

В результате исследования разработана систематизированная модель Т4В для внедрения инноваций в деятельность предприятий общественного питания и оценки эффективности инноваций в целях повышения синергетической эффективности внедряемых в отрасль инноваций. (Рис. 2)

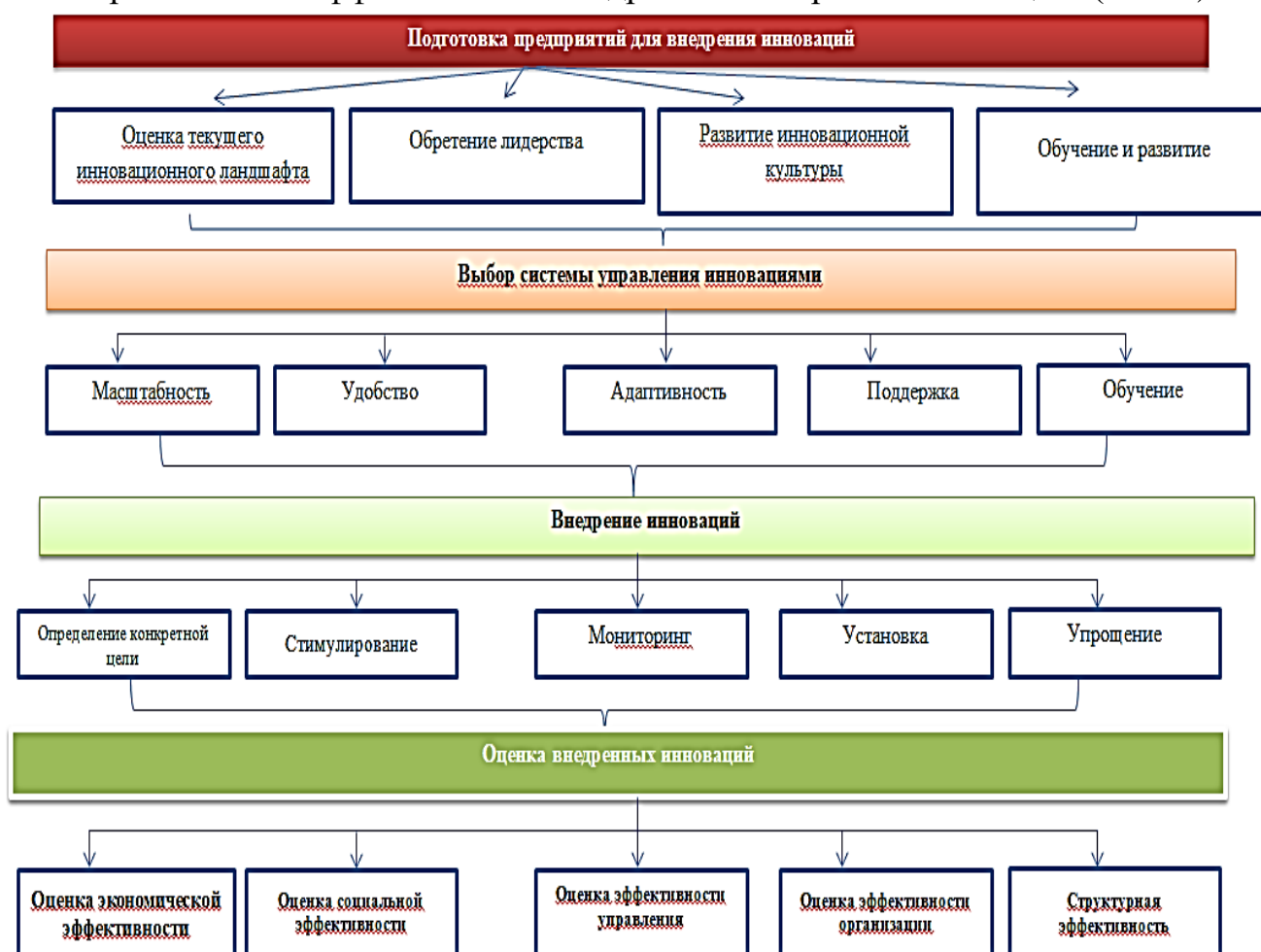


Рис.2. Систематизированная модель Т4В для внедрения инноваций в деятельность предприятий общественного питания и оценки эффективности инноваций

Разработанная модель синергетической эффективности инноваций предусматривает достижение экономической, социальной, управленческой, структурной и организационной эффективности от одновременно внедряемых инноваций и их систематическую оценку, реализацию непрерывного процесса анализа.

Под синергетической эффективностью понимается эффект, достигаемый за счет систематического направления усилий и возможностей взаимозаинтересованных субъектов на достижение конкретной цели для достижения высокого положительного результата в конкретной деятельности.

Данная модель позволяет системно реализовать организацию инновационного менеджмента на предприятиях общественного питания, предвидеть проблемы, которые могут возникнуть в результате внедряемых инноваций, и разрабатывать пути их решения. Система инновационного менеджмента на предприятиях общественного питания обеспечивает одновременную оценку уровней экономической, социальной, управленческой, организационной и структурной эффективности внедряемых инноваций.

В третьей главе диссертации «**Возможности повышения инновационной эффективности предприятий общественного питания**» исследованы возможности повышения эффективности деятельности предприятий общественного питания за счет инновационных систем управления. Разработаны пути повышения эффективности инновационной деятельности за счет диверсификации услуг общественного питания. Также освещены вопросы совершенствования многофакторного корреляционно-регрессионного анализа при оценке эффективности инновационной деятельности на предприятиях общественного питания.

Диверсификация и инновации могут объединить усилия для создания динамичной бизнес-модели, предлагая широкий ассортимент продукции и постоянно совершенствуя его. Клиенты ценят разнообразие и компании, которые развиваются вместе с их потребностями (рис. 3).



Рис.3. Возможности диверсификации инноваций в методе Dynamic Duo³⁰

³⁰ <https://medium.com/@Priyanshu1011/diversification-and-innovation-af56716fbf81>

Диверсификация инноваций в подходе Dynamic Duo создает следующие возможности.

Диверсификация инноваций напрямую создает основу для развития креативной экономики в стране. Закон «О креативной экономике», закладывающий основу развития креативной экономики и диверсификации инноваций в нашей стране, принят Законодательной палатой 30 сентября 2024 года и одобрен Сенатом 30 сентября 2024 года.

Из этого следует, что предприятия сферы услуг могут диверсифицировать свою деятельность, внедряя инновации одновременно в операционную, инвестиционную и финансовую деятельность.

Кулинарные курсы и мастер-классы: обмен кулинарным опытом и страстью путем проведения кулинарных курсов, проведения эксклюзивных дегустаций и парных блюд, а также организации других интересных кулинарных мероприятий с оплатой билетов.

Внедрение инноваций в **инвестиционную деятельность** — это процесс, связанный с обновлением методов инвестирования и использованием новых инвестиционных инструментов.

Внедрение инноваций в **финансовую деятельность** — это процесс, связанный с обновлением методов привлечения дополнительных средств непосредственно на предприятие.

Актуальной проблемой остается необходимость создания инновационной системы оценки эффективности операционной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятий сферы услуг, одновременно оказывающих услуги общественного питания.

В результате проведенного анализа и исследований был рекомендован следующий алгоритм оценки инновационной эффективности в процессе производственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятий общественного питания.

$$UI_s = \sum_{t=0}^n ((\sum_{t=0}^n (YFQO'_n - IX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n ((IFD_n - IFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n ((MFD_n - MFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t) \quad (1)^{31}$$

UI_s – общая эффективность инноваций.

$YFQO'$ – дополнительный прирост валовой прибыли;

IX – инновационные расходы;

$O'K$ – дополнительный коэффициент изменчивости;

IFD – доходы от инвестиционной деятельности;

IFX – расходы на инвестиционную деятельность;

MFD – доходы от финансовой деятельности;

MFX – расходы на финансовую деятельность;

α_t – коэффициент дисконтирования (множитель).

Разработанная система оценки инновационной эффективности предприятий общественного питания в процессе операционной, финансовой

³¹ Разработано автором на основе исследований

и инвестиционной деятельности создает для предприятий общественного питания следующие возможности:

Во-первых, предприятия общественного питания получают возможность определить уровень эффективности инноваций за произвольный n-ый период;

Во-вторых, определит уровень совокупной эффективности инноваций, внедряемых предприятиями общественного питания в операционную, финансовую и инвестиционную деятельность;

В-третьих, появится возможность определить эффективность каждого из нововведений, внедряемых предприятиями общественного питания в свою операционную, финансовую и инвестиционную деятельность.

В ходе операционной деятельности в зале общественного питания был завезен новый большой аквариум, и клиенты, пришедшие пообедать, имели возможность отдохнуть, наблюдая за рыбами. На эти цели было затрачено 58,0 млн. сумов. Дополнительная валовая прибыль увеличилась на 150,0 млн. сум.

Реализовано направление инвестирования предприятий общественного питания посредством установки и запуска собственно организованной новой системы по инвестиционной деятельности. При осуществлении данного вида деятельности расходы предприятия на оплату труда составили 30,0 млн сумов. Установлено, что прибыль от инвестиционной деятельности увеличилась на 540,0 млн сумов, а её дополнительный прирост составил 15%.

В части финансовой деятельности установлено дополнительное страхование риска выпускаемых им облигаций на общую сумму 45,0 млн сумов. В результате прибыль предприятия от финансовой деятельности достигла 65,0 млн сумов, а её дополнительный прирост составил 20%.

Коэффициент дисконтирования по всем видам деятельности установлен на уровне 0,9.

На основе полученных данных проведена оценка инновационной эффективности предприятий общественного питания в процессе операционной, финансовой и инвестиционной деятельности.

Уровень инновационной эффективности операционной деятельности.

$$\sum_{t=0}^n (YFQO'_n - IX_n) * \alpha_t = \sum_{t=0}^1 (150,0 - 58,0) * 0,9 = 82,8$$

Так, эффективность инноваций, внедренных ООО «Sifat Servis» в операционную деятельность в 2023 году, составила 82,8 млн сумов.

Эффективность инноваций, включаемых в инвестиционную деятельность

$$\sum_{t=0}^n ((IFD_n - IFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t = \sum_{t=0}^n 540,0_n * \frac{15}{115} - 30,0) * 0,9 = 36,39$$

Так, инновационная эффективность ООО «Sifat Servis», вложенная в инвестиционную деятельность в 2023 году, составила 36,39 млн. сумов.

Эффективность инноваций, внедренных в финансовую деятельность.

$$\sum_{t=0}^n ((MFD - MFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t = \sum_{t=0}^n ((65,0 * \frac{20}{120} - 45,0) = -34,16$$

Похоже, что инновации, внедренные в финансовую деятельность, не принесли плодов.

При оценке инновационной эффективности ООО «Sifat Servis» в целом по операционной, финансовой и инвестиционной деятельности в 2023 году были достигнуты следующие результаты.

$$\begin{aligned} UI_s &= \sum_{t=0}^n ((\sum_{t=0}^n (YFQO' - IX_n) * \alpha_t) + (\sum_{t=0}^n ((IFD - IFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t) \\ &\quad + (\sum_{t=0}^n ((MFD - MFX_n) * O'K - IX_n) * \alpha_t) \\ &= \sum_{t=0}^n (82,8 + 36,39 + (-34,16)) = 85,03 \text{ mln so'm} \end{aligned}$$

Результаты анализа показывают, что использование данной системы на предприятиях общественного питания позволяет комплексно оценить внедряемые новшества и сделать правильные выводы.

При наличии корреляции оценивается влияние нескольких факторов на данный результат. Например, оценивалось влияние следующих факторов на объем валовой добавленной стоимости, созданной в секторе услуг общественного питания.

Для этого в качестве предварительного шага все факторы и тенденция изменения результатов по годам были отражены в таблице (табл.6).

Обычно, когда изменение результата стохастически (косвенно) связано с несколькими факторами, такая связь в статистике называется корреляционной. В этом случае влияние факторов можно определить с помощью корреляционно-регрессионных методов. Однако на результат влияет множество факторов. Однако на практике определение влияния всех факторов представляет некоторую сложность. Во-первых, сложно учесть множество факторов и выразить их в числах, а во-вторых, расчёты проводятся не для всех факторов. Поэтому в процессе анализа анализировались только те факторы, которые можно учесть и которые считаются основными.

Y – объем валовой добавленной стоимости, созданной в сфере общественного питания (в млрд. сумов).

X1 – Количество предприятий общественного питания (ед.).

X2 – Количество вновь открытых предприятий общественного питания (шт.).

X3 – Население (тыс. человек).

X4 – Средняя заработная плата населения (сумма).

X5 – Количество иммигрантов (чел.).

Х6 – Численность занятых трудовых ресурсов в сфере общественного питания (тыс. чел.).

Х7 – Количество иностранных туристов, посетивших Узбекистан (млн. человек).

В результате анализа можно сказать, что в результате проведенных статистических тестов между результатами и факторами четыре фактора были успешно протестированы, и на основе этих факторов было разработано уравнение регрессии.

Таблица 6.

Услуги общественного питания в Республике Узбекистан и факторы, на них влияющие³²

	Добавленная стоимость, созданная услугами общественного питания (млрд сумов)	Количество предприятий общественного питания (ед.)	Количество вновь открытых предприятий общественного питания (шт.)	Население (тыс. чел.)	Средняя заработная плата населения (сумма)	Количество переехавших (чел.)	Численность занятых трудовых ресурсов в сфере общественного питания (тыс. чел.)	Количество иностранных туристов, посетивших Узбекистан (млн. чел.)
2010	431,2	3677	1874	28001,4	642142,00	139775,00	249,2	1,4
2011	583,9	5551	1984	29123,4	675642,00	136 565,00	257,9	1,5
2012	728	7535	2178	29555,4	754784,00	169 701,00	267,4	1,7
2013	940,8	9713	2291	29993,5	798478,00	155 084,00	276,9	1,7
2014	1118,7	12004	2269	30492,8	812452,00	145 354,00	286,8	1,9
2015	1326,1	13079	2404	31022,5	874542,00	139 280,00	297,3	2,1
2016	1660,9	14299	2840	31575,3	987452,00	141 548,00	308	2,5
2017	15962,7	15454	3359	32120,5	1251538,00	157 149,00	313,3	2,7
2018	18726,6	17126	3900	32656,7	1542598,30	160 103,00	301,9	5,3
2019	25110,9	19812	7241	33255,5	1946778,30	158 861,00	315,3	1,4
2020	25520,2	25636	5639	33905,2	2227141,20	191 086,00	302,8	1,5
2021	34017,4	30111	6633	34558,9	2662002,80	256 814,00	341,1	3,1
2022	50618,9	33104	5816	35271,3	3204301,40	214 821,00	348,8	5,2
2023	68116,7	36811	5964	36024,9	3799613,50	218 794,00	367,2	6,43

³² На основе информации Stat.uz

Разрабатываемое уравнение регрессии имеет экономическое значение и имеет следующий вид.

$$Y = -2,19240 * X_1 - 2,08060 * X_2 + 4,98941 * X_3 + 0,0344002 * X_4 - 150232$$

Разработанное уравнение регрессии будет использовано для разработки трехлетнего прогноза валовой добавленной стоимости, создаваемой сектором общественного питания в стране.

Из данных анализа видно, что тенденция изменения объема валовой добавленной стоимости, создаваемой в сфере общественного питания, во многом зависит от количества предприятий общественного питания, количества вновь открытых предприятий общественного питания, численности населения и среднего уровня доходов населения. На основе динамики средних изменений факторов и разработанного уравнения регрессии определено, что количество предприятий общественного питания будет изменяться на 20% в год, количество вновь открытых предприятий – на 11,5%, численность населения – на 20%, а среднемесячная заработная плата населения – на 14,9%.

После определения средней скорости изменения факторов была определена динамика изменения факторов при сохранении этого уровня в будущих периодах (табл. 7).

Анализ этой динамики облегчает управление будущими изменениями и выявление факторов, на них влияющих. Прогнозирование динамики изменений помогает в принятии важных решений в экономической, социальной или экологической областях. Также анализируется распределение изменений во времени и вероятность сохранения или потери ими своей пропорциональности.

Таблица 7.

Динамика движения факторов при средней скорости изменения

	Количество предприятий общественного питания (шт.)	Новые открытые предприятия общественного питания (ед)	Численность населения (тыс.чел.)	Средняя заработная плата (сум)
2024	44 173,20	6 649,86	36 745,40	4 365 755,91
2025	53 007,84	7 414,59	37 480,31	5 016 253,54
2026	63 609,41	8 267,27	38 229,91	5 763 675,32
2027	76 331,29	9 218,01	38 994,51	6 622 462,94
2028	91 597,55	10 278,08	39 774,40	7 609 209,92
2029	109 917,06	11 460,06	40 569,89	8 742 982,20
2030	131 900,47	12 777,97	41 381,29	10 045 686,55

Результаты анализа показывают, что прогнозируемая валовая добавленная стоимость, создаваемая в сфере общественного питания, к 2030 году достигнет 89 045,41 млрд сумов.



Рис. 4. Прогнозная динамика валовой добавленной стоимости, создаваемой в сфере общественного питания.

Как видно из рисунка, прогнозные показатели объема услуг общественного питания на 2030-е годы имеют динамичную тенденцию к росту.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Разработаны авторские определения понятий «инновационная деятельность на предприятиях общественного питания» и «эффективность инновационной деятельности на предприятиях общественного питания» с учетом близость предприятий общественного питания к производственной и торговой деятельности и специфику внедрения инноваций,

2. Сложности организации циклов обслуживания на предприятиях общественного питания были разделены на группы в соответствии с их характеристиками: неосвязаемость, одновременное производство и потребление, разнообразие, постоянные изменения, быстрая оборачиваемость продукции и другими характеристиками на основе исследования сложности организации циклов обслуживания на предприятиях общественного питания и отличительные особенности процесса организации обслуживания на предприятиях общественного питания от других видов услуг.

3. Исследованы внедрение инноваций в сфере общественного питания на глобальном уровне, унификация оценки инновационной эффективности в сфере общественного питания на международном уровне, оценка уровня инновационной эффективности на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями Международной ассоциации общественного питания (ICA), увеличение количества более эффективных процессов, повышение эффективности за счет сокращения ненужных этапов, препятствий и дублирования действий и другие аналогичные критерии.

4. В ходе исследования деятельности предприятий общественного питания Самаркандской области установлено, что за последние три года расходы на внедрение инноваций осуществляли следующие предприятия: ООО «Galla osiyo taomlari», ООО « Feruza milliy taomlari», ООО «Oqdaryo ideal» и ООО « tart Servis Max».

5. Были рекомендованы порталы идей, модули мозгового штурма, возможности краудсорсинга, а также системы рейтинга и голосования мнений с учетом, что эффективная система управления инновациями включает в себя механизмы обмена, представления и хранения идей от сотрудников, клиентов и других заинтересованных сторон, в качестве механизмов обмена, представления и хранения идей в эффективном управлении инновациями

6. Характеристики системы управления инновациями в соответствии с задачей регламентации управления задачами, сроками и ресурсами были разделены на такие этапы, как постановка и отслеживание задач, диаграммы Ганта и инструменты планирования, распределение ресурсов и бюджетирование, а также отслеживание всех как механизмов управления задачами, сроками и ресурсами в управлении проектами.

7. Была разработана модель организации инновационного процесса T4B, состоящая из четырёх этапов и пяти групп показателей эффективности в целях повышения синергетического эффекта от инноваций, внедряемых в деятельность предприятий общественного питания, включая разработку предварительных решений проблем, которые могут возникнуть из-за инноваций. Данная модель позволяет обеспечить системное внедрение инновационного управления на предприятиях общественного питания, предвидение проблем, которые могут возникнуть при внедрении инноваций, и разработку решений для них, оценку уровня экономической, социальной, управленческой, организационной и структурной эффективности системы управления инновациями на предприятиях общественного питания и одновременное внедрение инноваций.

8. Разработан алгоритм оценки эффективности инновационной деятельности предприятий общественного питания, учитывающий особенности внедрения инноваций в операционную, финансовую и инвестиционную деятельность предприятий общественного питания и оценку инновационной эффективности каждого вида деятельности.

9. Разработаны прогнозные показатели объема валовой добавленной стоимости, создаваемой в сфере общественного питания до 2030 года с учетом влияния множества корреляционных и функциональных факторов на прирост объема услуг общественного питания и то, что эти влияния в определенной степени изменяют результат, в результате корреляционно-регрессионного анализа

**THE SCIENTIFIC COUNCIL ON AWARDING THE SCIENTIFIC
DEGREES UNDER THE NUMBER DSc.03/25.12.2024.1.18.01 AT THE
SAMARKAND INSTITUTE OF ECONOMICS AND SERVICE**

SAMARKAND INSTITUTE OF ECONOMICS AND SERVICE

ABDUKADIROVA NILUFAR ABDAXATOVNA

**INCREASING THE EFFICIENCY OF INNOVATIVE ACTIVITIES IN
THE SERVICE SECTOR**

08.00.05 – Economics of service sphere branches (economic sciences)

**ABSTRACT
of the dissertation of the doctor of philosophy (PhD) on economic sciences**

Samarkand – 2025

The topic of the Doctor of Philosophy (PhD) dissertation in economic sciences was registered in the Higher Attestation Commission under the number B2023.3.PhD/Iqt3207

Doctoral dissertation has been prepared at the Samarkand Institute of Economics and Service.
The abstract of dissertation is posted in three languages (Uzbek, Russian and English) on the website www.sies.uz and on the website of «Ziyounet» information and educational portal www.ziyounet.uz.

Scientific consultant:

Sharipov To'liqin Saidahmedovich
candidate of economic sciences, docent

Official opponents:

Ergashev Raxmatillo Xidirovich
doctor of economics, professor

Matyakubov Umidjon Raximovich
doctor of economics, professor

Leading organization:

**Samarkand State University named
after Sharof Rashidov**

The defense of the thesis will take place «9» 08 2025, at 9⁰⁰ o'clock at a meeting of Scientific Council № PhD.03/28.02.2022.I.18.01 on the award of scientific degree at the Samarkand Institute of Economics and Service. Address: 140100, Samarkand city, Amir Temur street, 9. Tel.: (99866) 233-19-84; Fax: (99866) 231-12-53, e-mail: sies_info@edu.uz.

A typescript variant of the doctoral thesis is available at the Informational-resource center of Samarkand Institute of Economics and Service (registered under № 111). Address: 140100, Samarkand city, Amir Temur street, 9. Tel.: (99866) 233-19-84; Fax: (99866) 231-12-53, e-mail: sies_info@edu.uz.

The abstract of doctoral thesis was circulated on «26» 07, 2025
(protocol of register № 19 from «26» 07 2025).



M.E.Pulatov

Chairman of the Scientific Council for
awarding scientific degrees, doctor of
economics, professor

Sh.O.Kuvandikov

Scientific secretary the Scientific council
for the awarding of scientific degrees,
doctor of economics, docent

M.T.Alimova

Chairman of a Scientific Seminar at the
Scientific Council for awarding scientific
degrees, doctor of economics, professor

INTRODUCTION

The purpose of the study is to develop proposals and recommendations to improve the efficiency of innovative activities in catering enterprises.

The object of the study was selected as catering establishments operating in the Samarkand region.

The scientific novelty of the research consists in the following:

the essence of the concept of the effectiveness of innovative activities in the sphere of public catering services has been improved, based on the characteristics of the service sector and innovative activities, based on the degree of satisfaction of customers' needs for food and rest during the service process;

a model for organizing the T4B innovation process based on four stages and five groups of performance indicators has been proposed, including for the purpose of increasing the synergistic effect of innovations introduced into the activities of public catering enterprises, including the development of preliminary solutions to problems that may arise as a result of innovations;

the methodological approach to assessing the overall effectiveness of innovations introduced into public catering establishments has been improved, including the possibility of simultaneously introducing innovations into operational, investment and financial activities;

forecast indicators of the volume of added value created by catering establishments at the macro level up to 2030 have been developed, based on factors that are not functionally related to the results of the activities of the network and catering establishments.

Implementation of research results. Based on the scientific results obtained on ways to increase the efficiency of innovative activities in service enterprises:

The textbooks “Innovative Economics” issued on the basis of a registered certificate under number 153-30/01 and “Innovative Infrastructure” issued on the basis of a registered certificate under number 164-50/03, written by the Samarkand Institute of Economics and Service for the subject “Innovative Economics” were adopted;

The developed T4B model created the opportunity for systematic and continuous analysis of the results, starting from the preparation of the enterprise, and continuous monitoring of the results when introducing innovations to service enterprises. As a result of the implementation of this model, the costs of introducing innovations were reduced by up to 5%, the costs of collecting and processing information on the results of innovative activities were reduced by up to 7%, and the efficiency of management decisions related to innovations was increased by 4% (References No. 06-10-33-901 of the Chamber of Commerce and Industry of Uzbekistan dated January 25, 2025, No. 01-1122 of the Samarkand Regional Department of the Chamber of Commerce and Industry of Uzbekistan dated November 13, 2024, No. 14/10-01 of Feruza National Foods LLC dated September 25, 2024, and No. 04-87/25 of Galla Asian Foods LLC dated October 11, 2024).

The developed algorithm for assessing the innovative efficiency of catering enterprises in the process of operational, financial and investment activities has created opportunities to determine and assess the overall level of innovative efficiency in the enterprise. As a result of the implementation of the created algorithm, the level of errors in the selection of innovations was reduced to 15%, the profitability of selected innovations increased to 20%, and the level of demonstrating the innovative attractiveness of the enterprise increased to 8% (References No. 06-10-33-901 were received by the Chamber of Commerce and Industry of Uzbekistan on January 25, 2025, No. 01-1122 by the Samarkand Regional Department of the Chamber of Commerce and Industry of Uzbekistan on November 13, 2024, No. 189 by Start Servis Max LLC on August 15, 2024, and No. 06-01/03 by Akdaryo Ideal LLC on September 11, 2024).

Based on the developed catering network and factors that are not functionally related to the performance of catering enterprises, an average increase in the efficiency of catering enterprise business plans and strategies was achieved through forecast indicators of the volume of catering services in the country for 2024-2030, which are based on 10% to 15% of the developed business plans. In addition, these forecast indicators served as a basis for determining specific tasks that catering enterprises should solve in the future (references No. 06-10-33-901 of the Chamber of Commerce and Industry of Uzbekistan dated January 25, 2025, No. 01-1122 of the Samarkand Regional Department of the Chamber of Commerce and Industry of Uzbekistan dated November 13, 2024, No. 14/10-01 of Feruza National Cuisine LLC dated September 25, 2024, and No. 06-01/03 of Akdaryo Ideal LLC dated September 11, 2024).

Structure and volume of the dissertation. The dissertation consists of an introduction, three chapters, a conclusion, a list of used literature and applications. The volume of the dissertation is 134 pages.

**EʼLON QILINGAN ISHLAR ROʻYXATI:
СПИСОК ОПУБЛИКОВАННЫХ РАБОТ:
LIST OF PUBLISHED WORKS**

I boʻlim(I часть, I part)

1. Abdukadirova N.A. Modifying mechanisms for implementing innovative efficiency analysis in catering enterprises, Academic Journal of Digital Economy and Stability, Volume 38, Issue 1 | January-2025 Available Online: <https://economics.academicjournal.io>

2. Abdukadirova N.A. Opportunities to enhance synergetic efficiency in enterprises catering services through innovative management systems, Vol. 8 No. 7 (2025): July | American Journal of Economics and Business Management, <https://globalresearchnetwork.us/index.php/ajebm/issue/view/128>

3. Abdukadirova N.A. Umumiy ovqatlanish korxonalari faoliyatida innovatsiyalarni rivojlantirish yondashuvlari —Сервис илмий-амалий журнал 2024 йил 4/2-сони, Муассис: Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти.

4. Абдукадилова Н.А. Особенности инновационных процессов в сфере общественного питания Международный научно-образовательный электронный журнал «Образование и наука в 21 веке».

5. Abdukadirova N.A. Innovation in catering, Vol. 2 No. 10 (2022): Таълим ва ривожланиш таҳлили илмий журнали.

6. Абдукадилова Н.А., Инновацион фаолият самарадорлиги ва уни оширишни объектив зарурлиги Молия-кредит тизимини иқтисодиётнинг реал сектори билан ўзаро муносабатларини институтционал ривожлантириш мавзусидаги XII халқаро илмий-амалий анжуман материаллари (2021 йил 10-11 июнь)

7. Абдукадилова Н.А. Умумий овқатланиш корхоналарида инновацион фаолият ва унинг самарадорлик кўрсаткичлари. Сервис илмий-амалий журнал, Муассис: Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, 2021.

8. Абдукадилова Н.А. Prospects of recognition of innovative activity of business sectors in servicing Самарқанд иқтисодиёт илмий мактаби асосчиси Исмаи Тўхтаевич Абдукаримовнинг 90 йиллик юбилейига бағишланган халқаро илмий-амалий анжуман «Учинчи ренессансни шакллантириш шароитида хизмат кўрсатиш ва таълим хизматлари соҳаларини ривожлантириш муаммолари» 2022 йил 18-19 февраль.

9. Abdukadirova N.A. Prospects of general catering enterprises in pandemic conditions International Conference Europe, science and we, 2022.

10. Abdukadirova N.A. Umumiy ovqatlanish xizmatlari rivojlanishida innovatsion faoliyat samaradorligini baholash usullari. Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Real iqtisodiyot” kafedrasini “Global va milliy iqtisodiyotning asosiy muammolari va rivojlanish yoʻnalishlari” xalqaro ilmiy-amaliy anjuman materiallari toʻplami.

II boʻlim(II часть, II part)

11. Abdukadirova N.A. The importance of developing innovative activities in catering establishments of Samarkand region. Формирование эффективной

системы менеджмента в условиях транзитивной экономики Материалы I Международной научно-практической конференции 26-27 марта 2024 г.

12. Abdukadirova N.A. Umumiy ovqatlanish korxonalarining innovatsion faoliyat samaradorligini baholash tizimlari. Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, Туризм соҳасини ривожлантиришда инновацион жараёнлардан самарали фойдаланиш имкониятлари, халқаро илмий-амалий анжуман 2024 йил 25 октябрь.

13. Abdukadirova N.A. Gastronomik turizm ovqatlanish va xizmat ko‘rsatish sohasida innovatsion segment sifatida O‘zbekiston Respublikasi Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligi, Guliston davlat universiteti, Sirdaryo viloyati hokimligi hamkorlikda Guliston davlat universitetida 2024-yil Xalqaro ilmiy-amaliy anjumani.

14. Abdukadirova N. A., Rakhmatova M., Features of Innovative Processes in Modern Sphere of Services, American journal of social and humanitarian research, issn: 2690-9626 vol.3, no 6, 2022;

15. Abdukadirova N.A., T.S.Sharipov, Prospects of recognition of innovative activity of business sectors in servicing, Modern scientific research journal issue 5 december 2018 , International Scientific Journal.

16. Абдукадилова Н.А.,Т.С.Шарипов Умумий овқатланиш корхоналарида инновацион фаолият ва унинг самарадорлиги “Инвестицион ва инновацион фаолиятни ривожлантириш: ҳозирги ҳолат, муаммо ва ечимлар ” мавзусидаги республика илмий-амалий онлайн анжумани материаллари. Самарқанд, 2020 йил, 28-май,173-179 бетлар.

17. Abdukadirova N.A. Ubaydullayev B.S., Development of the food industry in Uzbekistan submission date: april 20, 2022, accepted date: april 25, 2022, published date: april 30, 2022.

Avtoreferat Samarqand iqtisodiyot va servis institutining “Servis”
jurnali tahririyatida tahrirdan o‘tkazildi (24.07.2025).

2025-yil 25-iyulda chop etildi.
Qog‘oz bichimi A5, 60x84^{1/16}, Ofset qog‘ozi.
“Times New Roman” garniturasini.
Nashr bosma tabog‘i 3,75
Buyurtma № 0083A/25. Adadi 60 nusxa

Samarqand iqtisodiyot va servis institutining
matbaa bo‘limida chop etildi.
LICENSE № 025316.
REESTR № X-119112.
Manzil: Samarqand shahar, Shoxrux ko‘chasi 60-uy.

