

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА  
МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**



**«ХАЛҚАРО ВА ИЧКИ ТУРИЗМНИ  
РИВОЖЛАНТИРИШ МУАММОЛАРИ»**

республика илмий-амалий анжуман

(2016 йил, 2-3 июнь)

**Самарқанд-2016**

УДК-338.48

**«ХАЛҚАРО ВА ИЧКИ ТУРИЗМНИ РИВОЖЛАНТИРИШ МУАММОЛАРИ»**  
**2016 йил 2-3 июнь.** Республика илмий-амалий конференция материаллари.  
Самарқанд, СамИСИ, 2016 йил. – **426 бет.**

Илмий-амалий конференция материалларида профессор-ўқитувчилар, катта илмий ходим изланувчилар, магистрларнинг халқаро ва ички туризмни долзарб муаммоларига бағишланган мақолалари киритилган.

Тупламдаги материаллардан профессор-ўқитувчилар, катта илмий ходим изланувчилар, магистрлар, талабалар ва амалиёт ходимлари ўз фаолиятларида фойдаланишлари мумкин.

Анжуман ўз ишини ўзбек, рус ва инглиз тилларда олиб боради.

***Ташкилий қўмита аъзолари:***

и.ф.д., проф. <b>Ғ.Ҳ.Қудратов</b>	- СамИСИ ректори
и.ф.н., доц. <b>Д.Х.Асланова</b>	- СамИСИ илмий ишлар бўйича проректор
и.ф.д., проф <b>М.Қ.Пардаев</b>	- СамИСИ “Менежмент ва статистика” кафедраси профессори
и.ф.д., проф <b>С.Каримов</b>	-СамИСИ “Ижтимоий-гуманитар фанлар” кафедраси мудири
и.ф.д., проф <b>М.М.Мухаммедов</b>	-СамИСИ “Касб-хунар таълими ” кафедраси профессори
и.ф.д., проф <b>К.Б.Уразов</b>	-СамИСИ “Бухгалтерия хисоби ва аудит” кафедраси профессори
и.ф.д., проф <b>Д.Р.Зайналов</b>	- СамИСИ “Молия ва суғурта иши ” кафедраси
и.ф.д., проф <b>М.Ж.Қурбонов</b>	-СамИСИ “Хизмат кўрсатиш, сервис ва уни ташкил этиш” кафедраси профессори
и.ф.д., проф <b>И.С.Тухлиев</b>	- СамИСИ “Халқаро туризм ва туризм сервиси” кафедраси профессори
профессор <b>Б. А.Абдукаримов</b>	-СамИСИ “Иқтисодиёт” кафедраси профессори

Муаллифлар нусхасидан чоп этилди.  
©Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти

алоҳида ҳудудлари бўйича ҳисобланганда (масалан, Самарқанд шаҳри бўйича), локализация коэффициенти оптимал даражадаги қийматни қабул қилган бўлар эди. Ушбу ҳолат эса, Самарқанд вилоятида ҳудудий туристик кластерни шаклланиши ва ривожланиши учун тўлиқ даражада асос бўла олади.

## **RESTORAN BIZNESIDA INNOVATSION YONDASHUV AHAMIYATI.**

*SamISI dots: Usmonov I.A*

*SamISI magistranti: Xudayberdiyeva X.B*

O'zbekiston respublikasida hozirgi vaqtda restoran biznesi xizmat sohasidagi eng rivojlanayotgan bizneslardan biri hisoblanadi. Aynan, restoran biznesining rivojlanib borishi sababli hozirgi kunda hamma uchun umumiy ovqatlanish korxonalariga borib ovqatlanish doimiy, odatiy, mumkin bo'ladigan hol bo'lib qolgan.

“O'z uyidan tashqarida ovqatlanish mumkinligi to'g'risida genial fikr insonga ancha oldin kelgan. Ammo bo'sh vaqtni o'tkizish va ko'ngil ochish shaklidagi restoran g'oyasi nisbatan yaqinda, 200-250 yil oldin paydo bo'lgan.”<sup>3</sup> Ana shundan beri restoran biznesi yangicha shakllarda rivojlanib, jamiyat hayotining ajralmas qismiga aylanib bormoqda.

Restoran biznesi, jadal rivojlanib borayotgan texnika, texnologiya asrimizda, davr talablariga moslashib u bilan uyg'unlashib yangicha tus olmoqda. Bundan ko'p emas, 20 yil oldingi va hozirgi umumiy ovqatlansish korxonalarini faqat respublikamiz emas balki butun dunyo miqyosida taqqoslaydigan bo'lsak, ular har jihatdan o'tgan yillardagi korxonalaridan, tubdan desak mubolag'a qilmagan bo'lamiz, har jihatdan farq qiladi.

Ilm fan, texnika rivojlanishi restoran biznesi korxonalari ishlab chiqarish jarayonidan tortib, xizmat ko'rsatish, interyer va eksteryer, xattoki boshqaruviga ham ko'plab ijobiy o'zgarishlar olib kiradi.

Ishlab chiqarish jarayonida taomlarni tayyorlash texnologiyasi osonlashib, ularni assortimenti ko'payishi, xom ashyoni yetkizish, saqlash bo'yicha muommoli vaziyatlar hozirda yangi texnikalar yordami bilan hech qanday qiyinchiliklarsiz hal etiladigan holat bo'lib qolgan.

Taomlarni realizatsiyasi va mijozlarga xizmat ko'rsatish jarayoni innovatsion terxnologiyalar yordamida o'zgacha tus olib bormoqda

Restoran bu odamlar faqatgina taniq taomlar yeyish uchun emas, balki dam olish, estetik zavq olish va shunchaki bir-birlari bilan muloqat qilish uchun keladigan joyga aylanib qolgan.

Innovatsiya- restoran biznesining asosiy xarakatlantiruvchi kuchlardan biridir. Biz innovatsiya deganda faqatgina yangi texnika, texnologiyalarni emas, balki yangicha ko'rish, bozordagi maxsulot va xizmatlarga noan'anaviy yondashuvni tushunishimiz zarur. Demak innovatsiya so'zining manosi ancha keng ekan.

Masalan, dunyo miqyosida korxonalar interyeriga yoki servirovkasiga, xizmat ko'rsatishiga innovatsion yondashish orqali hozirda ko'plab restoranlar mashhur bo'lib, doimiy mijozlar va yangi iste'molchilarni jalb etib, nafaqat katta foyda olmoqda, balki bozordagi o'rnini mustaxkam qamrab bormoqda. Shulardan biri Xitoydagi “Devil island prison” restorani bo'lib, unda korxonalar interyeri qamoqxona rejimiga asoslangan. Mijoz kirgach uni rasmga tushirishadi, raqamli taxtacha osilib, qo'lga kishan taqiladi va metal stoli ustida temir idishlari bor kameraga joylashtirishadi. Hamma ofitsiantlar qamoqxona formasini kiygan. Bruklinda joylashgan Nikolos Naumning “Eat” nomli restoranida esa mijozlar o'z ovqatlarini bir og'iz ham gapirmay, tinchlik saqlab yeyishlari shart. Bu restoran tinchlik va sokinlikni sogingan shaharliklarga shunchalik maqul kelganki, restoran joylari bir necha kun oldin band qilib qo'yiladi. Bunday xizmat ko'rsatish jarayoniga noodatiy yondashuv

---

<sup>3</sup> Motorino T. Maqola “Kafe, restoran va oshxonalar tarixi.” 2014 y 1-bet

mijozlarni juda qiziqtirar ekan. Yaponiyada esa interyeri “Alisa mo’jizalar shahrida” ertagiga asoslangan “Diamond dining” kompaniyasi ochgan restoranlar tarmog’i mijozlarning eng sevimli joyiga aylangan. Parijdagi “Bel Canto” restorani esa o’zgacha innovatsion yondashuv mavjud. U yerda nafaqat tansiq fransuz taomlarini tatib ko’rish balki , opera klassikasi ham eshitish mumkin. Stollar bo’ylab to’rtta qo’shiqchi qo’shiq kuylab yuradi.

Bunday noodatiy xizmat ko’rsatuvchi restoranlarga hozirda qiziqish juda ko’p shu sababli ham innovatsion g’oyalar restoranni tashkil etish va uni boshqarishda asosiy omil bo’lib qolmoqda. Chunki innovatsion g’oyalar korxonalar raqobatbardoshligini doimiy va yangi mijozlarni qiziqishini oshiradi.

Restoran biznesida innovatsion yondashuvning qo’llanilishi avvalo an’anaviy xizmat ko’rsatishdagi mavjud kamchiliklarni bartaraf qilishga qaratiladi yoki xizmatning ma’lum bo’lmagan qirralarini olishga yordam beradi. Hozirda restoranlarda mijozlarga xizmat ko’rsatishning an’anaviy texnologiyasida 4 ta asosiy kamchiliklar mavjud:

<b>Kamchiliklar</b>		<b>Bartaraf etilishi</b>
1	har qanday mijoz uchun menyudan taom va ichimliklarni birdan tanlash, ayniqsa ular notanish bo’lsa qiyinchilik tug’diradi.	Elektron menyuda taom va ichimliklar nomi, tarkibi, miqdori, rasmi ko’rsatilgan bo’ladi
2.	mijoz o’z buyurtmasi hisobini oldindan bilmaydi va o’zi mo’ljall qilgan summadan ko’pmi, kammi ikkilanadi. Natijada ba’zi bir noqulayliklar yoki tushunmovchiliklar kelib chiqishi mumkin	Elektron menyuda har bir taom va ichimlik narxi ko’rsatilgan bo’ladi. Buyurtma belgilangach umumiy summa chiqadi. Agar summa mo’ljaldan ko’proq bo’lsa, ba’zi buyurtmalarni bekor qilish mumkin.
3.	texnik ushlanib qolish yoki kechikish. Buyurtma tayyor bo’lishi, stol servirovkasi uchun vaqtni cho’zilib ketishi.	Elektron menyuda taom va ichimliklar keltirilish vaqti ko’rsatilgan bo’ladi. Buyurtma tasdiqlangach taymer ishga tushadi. Mijoz qancha vaqtda buyurtma keldirilishini oldindan biladi.
4.	ortiqcha vazn bilan kurashayotgan mijozlar buyurtma qilingan taomni kaloriyasini bilmasligi.	Elektron menyuda 100 gr taom tarkibida ozuqaviy va energetik qiymati ko’rsatilgan bo’ladi.

Bu muammolar endi restoran egalari va mijozlarni tashvishga solmaydi chunki innovatsion yondashuv va innovatsion texnologiya orqali dunyodagi ko’plab ovqatlanish korxonalarini buni osongina hal etishdi.

Buning uchun ovqatlanish korxonalarida elektron menyular qo’llanilmoqda. Bu hozirda dunyoning turli mamlakatlarida qo’llaniladigan va mashhur bo’lib borayotgan gadgetdir. Taomlar menyusi o’rnatilgan maxsus dasturda ishlaydigan android bazali planshetdan iborat bo’ladi. Bunday planshetlar restoranning hamma stollarida o’rnatilgan bo’ladi. Mijoz elektron menyudan taomlarni bemalol rasmi, narxi, miqdori, tarkibi, tayyor bo’lish vaqtini ko’rib buyurtma qilishi mumkin. Buyurtma qilgach oxirgi summani ko’rib keyin buyurtmani tasdiqlaydi va buyurtma tarmoq orqali restoran bazasiga kelib tushadi va tayyorlash boshlanadi. Ofitsiant belgilangan vaqtda tayyor buyurtmalarni stol nomeriga qarab mijozga yetqizadi.

Bunday innovatsion texnologiya umumiy ovqatlanish korxonalarini mijozlarga xizmat ko’rsatish sifatini yanada yaxshilashga, tezkorlikni oshirishga katta yordam beradi. Bundan tashqari korxonalar boshqaruvini osonlashtiradi. Menedjerlar ishini tartibga solishga va inoqlikni ta’minlashga yordam beradi. Shuning uchun ham innovatsion menejmentning obyektini innovatsiya va innovatsion jarayon hisoblanadi.

Zamonaviy restoran biznesida innovatsion yondashuvlar elektron menyu bilan cheklanib qolmay restoran boshqaruvining mazmuniga ham ta'sir ko'rsatadi. Innovatsion menejmentning restoran biznesidagi vazifalariga quyidagilarni kiritish mumkin:

- Innovatsion faoliyatni tashkil etishni rejalashtirish. Innovatsion faoliyatni tashkil etish uchun oldindan hamma detallari, maqsad, yo'nalish, strategiyalari aniq belgilab, rejalashtirilib olinadi.

- a. Innovatsiyani tashkil etish faoliyatini yo'naltirish, ya'ni innovatsion rivojlanish konsepsiyasini yaratish.

- б. Innovatsion faoliyatni yo'nalish strategiyasini aniqlash va ularning har biriga maqsad qo'yish

- в. Har bir yo'nalish uchun optimal bo'lgan rivojlanish innovatsion strategiyasini tanlash

- Innovatsion faoliyatni tashkil etish. Rejalashtirilgach tashkil etish bo'yicha chora tadbirlarga kirishiladi.

- Innovatsion faoliyat qatnashchilarini motivatsiyasi. Innovatsion faoliyat qatnashchilari innovatsion jarayon to'g'risida aniq tassavurga ega bo'lishlari va yetakchi mutaxassis bo'lishlari zarur.

- innovatsion faoliyat natijasini tizimli baholash va yangilarini qo'llash. Innovatsion go'yadan to'ishlab chiqarishgacha kechgan jarayonni tahlil qilib ishni holatini baholash, kamchiliklarni "0" ga olib kelish.

Hozirda innovatsion boshqaruvning ahamiyati va natijasi iqtisodiy ko'rsatkichlarda o'z aksini topgan. Zamonaviy sharoitlarda innovatsion menejment va innovatsion faoliyat bu ishlab chiqarish va ilmiy tadqiqotlarni yagona jarayonga birlashtiradi bu esa restoran biznesini yangicha tus olishini ta'minlaydi.

## **БУЮК ИПАК ЙЎЛИНИНГ ЧЎЛ МИНТАҚАСИ АСОСИЙ ЙЎНАЛИШЛАРИ БЎЙЛАБ ТУРЛАР УЮШТИРИШ**

*доц. А.Низомов, доц. З.А.Аманбаева, к.ўқ. И.Н.Исломов (ТДПУ)*

Ушбу йўналиш тармоқлари замонамизда элас-элас кўзга ташланади. Бу йўналишларнинг аниқ тасаввур этиш учун республикамизнинг чўл қисми бўйлаб сочилган сардобалар ва муҳим шаҳарлар шаҳристонлар, работлар географиясини тиклаш кифоядир. Чунки сардобалар Буюк Ипак йўлини сув билан таъминловчи, чўл минтақасидаги асосий сувлоклар эди. Буюк ипак йўли чўл минтақасида қуйидаги йўналишлар бўйлаб ривожланган.

**Мирзачўл йўналиши.** Мирзачўл бўйлаб уюштириладиган турларни тўрт йўналишда ташкил этиш мумкин. Л.Ф.Костенко, А.Татаринов, М.Н.Галкин, М.Е.Массон, Я.Ф.Фуломов, Н.Б.Немцова, С.Аширов берган маълумотларга кўра биринчи йўналиш Жиззах-Тошкент шаҳарлари бўйлаб ўтади. Бу чизиқда Жиззах-Ўрда, Ёғочли, Мурза Работ, Жикка сардоба каби иншоотлар бўлган. Бизнинг давримизда фақат Ёғочли сардобасининг сақланганлигини кўрамыз.

Иккинчи йўналиш Жиззах-Хавос-Хўжанд-Пискент-Тошкент каби муҳим аҳоли пунктлари бирлаштирувчи чизиқ, Шоҳруҳия, Мурза Работ (биринчи йўналишдаги сардоба эмас). Жон булоқ сардобалари бўйлаб ўтади. Давримизда ҳар уччаласи ҳам сақланмаган.

Учинчи йўналиш Тошкент-Кўкон йўналиши бўйлаб ўтади. Бу чизиқда ягона Қайнарбулоқ сардобаси мавжуд бўлганлиги тўғрисида маълумот бор ва у Ўзбекистон архитектура ёдгорликларини сақлаш кўмитасининг маълумотига кўра давримизда ҳам мавжуд.

## МУНДАРИЖА

### I ШЎБА. “ХАЛҚАРО ВА ИЧКИ ТУРИЗМ БОЗОРИНИНГ РИВОЖЛАНИШ ҲОЛАТИ ВА ТЕНДЕНЦИЯЛАРИ”

<b>Асланова Д.Х., Алимова М.Т. ҲУДУДИЙ ТУРИСТИК КЛАСТЕРНИНГ ШАКЛЛАНИШ ЖАРАЁНИНИ АНИҚЛАШ УСУЛИ.....</b>	<b>3</b>
<b>Usmonov I.A., Xudayberdiyeva X.B. RESTORAN BIZNESIDA INNOVATSION YONDASHUV ANAMIYATI.....</b>	<b>8</b>
<b>А.Низомов., З.А.Аманбаева.,И.Н.Исломов, БУЮК ИПАК ЙЎЛИНИНГ ЧЎЛ МИНТАҚАСИ АСОСИЙ ЙЎНАЛИШЛАРИ БЎЙЛАБ ТУРЛАР УЮШТИРИШ.....</b>	<b>10</b>
<b>Саттарова З.И.,Баратова Д, ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАЗВИТИЯ ПАССАЖИРСКОГО ТРАНСПОРТА В УЗБЕКИСТАНЕ.....</b>	<b>12</b>
<b>Аминова М, ТУРИЗМДА ТАДБИРЛАР ВА УЛАРНИ ТАШКИЛ ЭТИШНИНГ МУҲИМ ЖИҲАТЛАРИ.....</b>	<b>13</b>
<b>Гафарова Д.Т, СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ТУРИСТОВ.....</b>	<b>16</b>
<b>T.Tilloyev., U.N.Normurodov, MILLIY IQTISODIYOTDA ANOLINI BANDLIGINI TA’MINLASHDA TURIZM SOHASINING O’RNI.....</b>	<b>19</b>
<b>Улашв Х.А, БУХОРО ВИЛОЯТИДА ТУРИЗМНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ АСОСИЙ ИСТИҚБОЛЛИ ЙЎЛЛАРИ.....</b>	<b>21</b>
<b>Худайберганов Д., Каллибекова Мийуагул, ТУРАГЕНТЛИК ФАОЛИЯТИНИ ТАШКИЛ ЭТИШ ВА РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ УСТУВОР ЙЎНАЛИШЛАРИ..</b>	<b>24</b>
<b>Абдураходов Ғ., Артиков З,ЎЗБЕКИСТОН ИҚТИСОДИЁТИДА ХИЗМАТ КЎРСАТИШ СОҲАСИНИНГ РИВОЖЛАНИШ ТЕНДЕНЦИЯЛАРИ.....</b>	<b>26</b>
<b>Nurmatov D.N., Oribjonova G, O’ZBEKISTONDA TURIZM FAOLIYATINI RIVOJLANTIRISH.....</b>	<b>28</b>
<b>Raxmatov Sh.A. MINTAQANI IJTIMOIIY-IQTISODIY RIVOJLANTIRISDA TURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING O’RNI.....</b>	<b>29</b>
<b>Sultonova N.,Norqulov N, O’ZBEKISTONDA TURIZMNI BARQAROR RIVOJLANISHIDA EKOTURIZMNING O’RNI.....</b>	<b>30</b>
<b>Хасанов Ш.Х. КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ ТУРИЗМА В УСЛОВИЯХ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ.....</b>	<b>33</b>
<b>Эргашева Ш.И., ЭКОТУРИЗМ КАК СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВИД ТУРИЗМА.....</b>	<b>36</b>
<b>Бердиев Ж, МАҲАЛЛАДА АҲОЛИГА ТУРИЗМ ХИЗМАТЛАРИ КЎРСАТИШ СОҲАСИНИ МАЖМУИЙ РИВОЖЛАНТИРИШ МОДЕЛЛАРИ.....</b>	<b>39</b>
<b>Набиев О.А. ТУРИЗМ ХИЗМАТЛАРИ КЎРСАТИШ ВА СЕРВИС СОҲАСИНИ ЖАДАЛ РИВОЖЛАНТИРИШ ҲАЁТ СИФАТИНИ ОШИРИШНИНГ МУҲИМ ОМИЛИ.....</b>	<b>40</b>
<b>Равшанов Ж.Р., Ниёзов З. Д, ТУРИЗМ ТАШКИЛОТЛАРИДАГИ МОЛИЯВИЙ РЕСУРСЛАРИНИНГ АСОСИНИ ТАШКИЛ ҚИЛИШДА БАНК КРЕДИТЛАРИДАН ФОЙДАЛАНИШНИНГ МУХИМ ОМИЛИ СИФАТИДА.....</b>	<b>42</b>
<b>Абдуллаева З.И. Хамраев Ш., ТУРИЗМ И ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО, КАК ОСНОВНЫЕ СОЦИАЛЬНО – ЭКОНОМИЧЕСКИЕ КАТЕГОРИИ В УСЛОВИЯХ РЫНКА.....</b>	<b>45</b>
<b>Бердиев Ж,ЎЗБЕКИСТОНДА ТУРИЗМ ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ШАХОБЧАЛАРИНИНГ МОСЛАШИШ МЕХАНИЗМИ.....</b>	<b>48</b>
<b>Sultonova N., Abbasova M, O’ZBEKISTONDA TURIZM SOHASINING RIVOJLANISH TENDENSIYASI.....</b>	<b>49</b>
<b>Tilloyev T.A., Urunbayeva Y.P, MILLIY IQTISODIYOTDA TURIZM SOHASINING O’RNI.....</b>	<b>52</b>
<b>Юсупова Ш.А, ДИГЛОССИЯ. ТИЛНИНГ ҲОЛАТИ ВА ВАЗИЯТИ.....</b>	<b>54</b>