

YASHIL

IQTISODIYOT va TARAQQIYOT

Ijtimoiy, iqtisodiy, texnologik, ilmiy, ommabop jurnal



ZAMONAVIY IQTISODIYOTDA YUQORI MUHANDISLIK TEKNOLOGIYALARINI ILMIY-AMALIY JORIY ETISH INNOVATSION TARAQQIYOT POYDEVORI

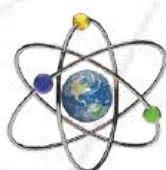
2
0
2
4

MAQOLALAR TO'PLAMI

MAXSUS SON
Iyun-iyul



Digital
Object
Identifier



74-91 xalqaro daraja
ISSN: 2992-8982



Yashil

IQTISODIYOT va TARAQQIYOT

Ijtimoiy, iqtisodiy, siyosiy, ilmiy, ommabop jurnal

Bosh muharrir:

Sharipov Kongiratbay Avezimbetovich

Bosh muharrir o'rinbosari:

Karimov Norboy G'aniyevich

Mas'ul muharrir:

Abduraxmanova Gulnora Kalandarovna

Muharrir:

Qurbonov Sherzod Ismatillayevich

Tahrir hay'ati:

Salimov Oqil Umrzoqovich, O'zbekiston fanlar akademiyasi akademigi

Abduraxmanov Kalandar Xodjayevich, O'zbekiston fanlar akademiyasi akademigi

Rae Kvon Chung, Janubiy Korea, TDIU faxriy professori, "Nobel" mukofoti laureati

Osman Mesten, Turkiya parlamenti a'zosi, Turkiya – O'zbekiston do'stlik jamiyati rahbari

Sharipov Kongiratbay Avezimbetovich, t.f.d., prof., O'ZR Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vaziri

Buzrukxonov Sarvarxon Munavvarxonovich, i.f.d., O'ZR Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vaziri o'rinbosari

Axmedov Durbek Kudratillayevich, i.f.d., prof., O'ZR Oliy Majlisi qonunchilik palatasi deputati

Xudoyqulov Sadirdin Karimovich, i.f.d., prof., TDIU YoMMMIB birinchi prorektori

Abduraxmanova Gulnora Kalandarovna, i.f.d., prof., TDIU Ilmiy ishlar va innovatsiyalar bo'yicha prorektori

Kalonov Muxiddin Baxritdinovich, i.f.d., prof., "O'IRIAM" ilmiy tadqiqot markazi direktori – prorektor

Yuldashev Mutallib Ibragimovich, i.f.d., TMI professori

Samadov Asqarjon Nishonovich, i.f.n., TDIU professori

Slizovskiy Dimitriy Yegorovich, t.f.d., Rossiya xalqlar do'stligi universiteti professori

Mustafakulov Sherzod Igamberdiyevich, i.f.d., prof., Xalqaro "Nordik" universiteti rektori

Aliyev Bekdavlat Aliyevich, f.f.d., TDIU professori

Axmedov Ikrom Akramovich, i.f.d. TDIU professori

Po'latov Baxtiyor Alimovich, t.f.d., profesor

Eshtayev Alisher Abdug'aniyevich, i.f.d., TDIU professori

Isakov Janabay Yakubbayevich, i.f.d., TDIU professori

Musyeva Shoirazimovna, SamDu IS instituti professori

Axmedov Javohir Jamolovich, i.f.f.d., "El-yurt umidi" jamg'armasi ijrochi direktori o'rinbosari

Toxirov Jaloliddin Ochil o'g'li, t.f.f.d., TAQU katta o'qituvchisi

Xalikov Suyun Ravshanovich, i. f. n., TDAU dotsenti

Kamilova Iroda Xusniddinovna, i.f.f.d., TDIU dotsenti

Nosirova Nargiza Jamoliddin qizi, i.f.f.d., TDIU dotsenti

Rustamov Ilhomiddin, f.f.n., Farg'ona davlat universiteti dotsenti

Fayziyev Oybek Raximovich, i.f.f.d. (PhD), Alfraganus universiteti dotsenti

Sevil Piriyeva Karaman, PhD, Turkiya Anqara universiteti doktoranti

Mirzaliyev Sanjar Maxamatjon o'g'li, TDIU mustaqil tadqiqotchisi

Utayev Uktam Choriyevich, O'ZR Bosh prokuraturasi boshqarma boshlig'i o'rinbosari

Ochilov Farxod, O'ZR Bosh prokuraturasi iqtisodiy jinoyatlarga qarshi kurashish departamenti bo'limi boshlig'i

Yaxshiboyeva Laylo Abdisattorovna, TDIU katta o'qituvchisi

Ekspertlar kengashi:

Berkinov Bazarbay, iqtisodiyot fanlari doktori, professor

Hakimov Ziyodulla Ahmadovich, i.f.d, TDIU dotsenti

Tuxtabayev Jamshid Sharafetdinovich, i.f.f.d, TDIU dotsenti

Xamidova Faridaxon Abdulkarim qizi, i.f.d., TMI dotsenti

Babayeva Zuhra Yuldashevna, TDIU mustaqil tadqiqotchisi

Muassis: "Ma'rifat-print-media" MChJ

Hamkorlarimiz: Toshkent davlat iqtisodiyot universiteti, O'ZR Tabiat resurslari vazirligi, O'ZR Bosh prokuraturasi huzuridagi IJQK departamenti.

“ZAMONAVIY IQTISODIYOTDA YUQORI MUHANDISLIK TEXNOLODIYALARINI ILMIY-AMALIY JORIY ETISH INNOVATSION TARAQQIYOT POYDEVORI”

MAVZUSIDAGI ILMIY MAQOLALAR TO‘PLAMI





UMUMIY OVQATLANISH KORXONALARIDA XIZMAT KO'RSATISH SIFATINI OSHIRISHDA DIVERSIFIKATSIYALANGAN MILLIY HUNARMANDCHILIK MAHSULOTLARIDAN FOYDALANISHNING AHAMIYATI



Ruziyeva Gulinoz Fatilloyevna

BuxMTI "Ovqatlanishni tashkil etish
va servis" kafedrası assistenti



Raximova Dilorom Sulaymonovna

BuxDU Xizmat ko'rsatish tarmoqlar
iqtisodiyoti stajyor-tadqiqotchisi

Annotatsiya: Maqolada umumiy ovqatlanish korxonalari, ularda xizmat sifati va uni oshirishning yo'llari, zamonaviy konsepsiyalari haqida so'z boradi. Korxona boshqaruvi jarayonida xizmat ko'rsatish sifati oshirish hamda diversifikatsiyalangan milliy hunarmandchilik mahsulotlaridan foydalanish yo'llari bo'yicha takliflar keltirilgan.

Kalit so'zlar: xizmat, xizmat ko'rsatish, transformatsiya, servis xizmatlari, umumiy ovqatlanish, sifat, diversifikatsiya, milliy hunarmandchilik.

Abstract: the article presents proposals for public catering enterprises, the quality of service and ways to improve it, modern concepts, ways to improve the quality of service in the process of enterprise management, and ways to use a variety of handicraft products.

Key words: service, service provision, transformation, services, catering, quality, diversification, national craft.

Аннотация: В статье представлены предложения для предприятий общественного питания, качество обслуживания и пути его повышения, современные концепции, пути повышения качества обслуживания в процессе управления предприятием, способы использования разнообразной продукции народного промысла.

Ключевые слова: сервис, предоставление услуг, трансформация, сервисные услуги, общественное питание, качество, диверсификация, национальное ремесло.

KIRISH

Xizmat ko'rsatish sohasining ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishi o'z mazmuniga ko'ra turmush farovonligi va uning sifati oshirish, zamonaviy tarmoqlarning shakllanishi bilan bog'liq bo'lgan inson kapitalini rivojlantirish uchun maqbul shart-sharoitlarni yaratish, mehnat taqsimotining nisbatan yuqori darajasini ta'minlash bo'yicha xo'jalik faoliyatining turli yo'nalishlarini qamrab oladi.

Iqtisodiyotning transformatsiyalashuvi sharoitida xizmatlar sohasi iqtisodiy jihatdan sanoat ishlab chiqarishiga qaraganda ancha samaralidir, chunki xizmatlar sohasida boshlang'ich faoliyatni amalga oshirish kamroq mablag'larni talab qilib, kapitalning aylanish tezligi ancha yuqori hisoblanadi.



MAVZUGA OID ADABIYOTLAR SHARHI

Iqtisodiy o'sish, servis iqtisodiyoti rivojlanishi, xizmat ko'rsatish sohasining ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishi, xizmatlar sifati va raqobatbardoshligini oshirish, xizmat ko'rsatish jarayonlarini takomillashtirish, ijtimoiy-iqtisodiy munosabatlarni tartibga solish, iqtisodiy samaradorlikni oshirish omillari, zamonaviy xizmat ko'rsatish tarmoqlarini rivojlantirish, mehnat unumdorligining o'sishi, personalning innovatsion rivojlanishi bilan bog'liq muammolarning fundamental jihatlarini Keynes J.M. [1], Marshall A. [2], Shumpeter Y.A., [3], Volgin A.P. [4], Zeithaml V.A., Bitner M.J., Gremler D.D. [5], Odegov Y.G., Abduraxmanov K.X., Kotova L.R. [6] asarlarida yoritib berilgan.

Xususan, Zeithaml V.A., Bitner M.J., Gremler D.D. o'z tadqiqotlarida quyidalarni ta'kidlab o'tgan: "Xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda mijozlarning ehtiyojlarini tushunish va ularga mos xizmatlarni taqdim etish muhim ahamiyatga ega. Xizmat sifati, mijozlarning kutganidan yuqori bo'lishi kerak, bu esa ularning qoniqishini oshiradi va sodiqlikni ta'minlaydi. Ovqatlanish korxonalarida xizmat sifatini oshirish uchun xizmat ko'rsatuvchilarni muntazam ravishda treninglardan o'tkazish va ularning professional ko'nikmalarini rivojlantirish zarur".

TADQIQOT METODOLOGIYASI

Ushbu tadqiqot ishlarini amalga oshirishda ilmiy tadqiqot metodologiyasida keng qo'llaniladigan usullardan foydalanildi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishni o'rganishda umumiylikdan individuallikka va aksincha tartibda deduksion yoki induksion usullardan foydalanish samara bersa, abstrakt-mantiqiy fikrlash usuli esa jarayonni tizimli tahlil qilishda ahamiyatlidir. Ilmiy tahlil jarayonida ana shu ilmiy tadqiqot usullaridan, xususan, kuzatish, umumlashtirish, guruhlash, taqqoslash, tahlil qilishda esa sintez va tahlil usullaridan keng foydalanildi.

TAHLIL VA NATIJALAR

Hozirgi vaqtda iqtisodiyotning transformatsiyalashuvi sharoitida xizmat ko'rsatish korxonalarini doimiy tarzda barqaror rivojlanishi hamda xizmat ko'rsatish intensivligini ta'minlashda samaradorlikni oshirishning ijtimoiy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirish alohida dolzarb masala hisoblanadi.

Shunga ko'ra, xizmat ko'rsatish korxonalari faoliyatining samaradorligini oshirish hamda ular faoliyatining ijtimoiy-iqtisodiy mexanizmini takomillashtirishda mehnat jarayonlari intensivligi va mehnat unumdorligini oshirish, resurslardan samarali foydalanish, mehnat salohiyati samaradorligini ta'minlash, ko'rsatilayotgan xizmatlar sifati va natijadorligini oshirish, iste'molchilarning talab va ehtiyojlarini to'liqroq qondirish bilan bog'liq masalalar soha rivojlanishining muhim muammolari hisoblanadi.

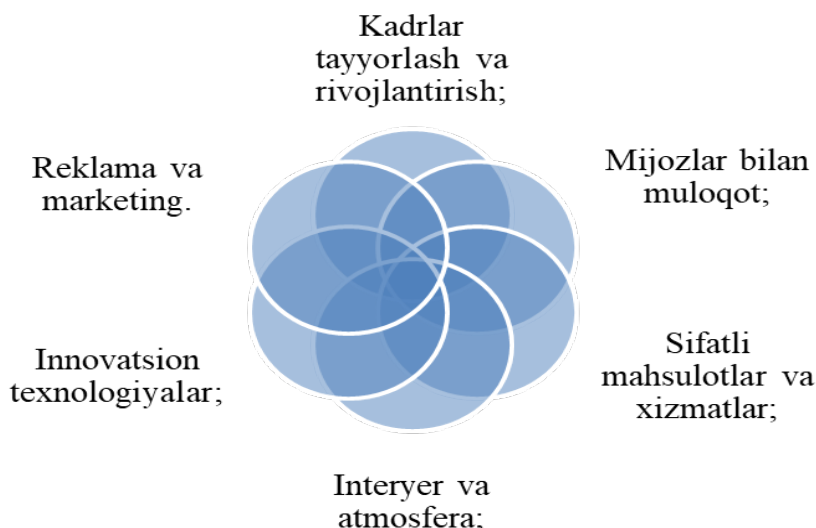
Shuningdek, soha korxonalarining xalqaro bozorlardagi xizmatlar sifati va raqobatbardoshligini oshirish hamda xizmatlar eksporti hajmini ko'paytirish respublikamizda iqtisodiy o'sishga erishishda muhim ahamiyatga ega.

Mamlakatimiz iqtisodiyoti rivojlanishining hozirgi bosqichida servis xizmatlari soni va sifatiga qo'yilayotgan talablar oshib bormoqda. Rivojlangan davlatlar tajribasining qo'llanishi xizmatlarga bo'lgan talabning oshishiga olib keldi. Bu, o'z navbatida, iste'mol bozori tarkibida o'zgarishlarni vujudga keltirdi. Aholining ayrim qatlamlarining moddiy farovonligi oshishi natijasida xizmatlarga nisbatan o'zlarining talablari va ehtiyojlari mavjud bo'lgan iste'molchilarning yangi kategoriyasi vujudga keldi. Moddiy jihatdan ta'minlangan iste'molchilar o'zlarining hayot qulayliklarini oshirishni ta'minlaydigan turli assortimentdagi xizmatlarga ancha talabgor hisoblani shadi. Shu sababli ayrim xizmat ko'rsatish korxonalari o'z faoliyatlarini aynan aholining shu talab va ehtiyojlarini qondirishga qaratadilar [7].

Xizmat ko'rsatish sohasini tadqiq etishda, avvalo, ushbu sohaning qanchalik o'ziga xos ekanligini ta'kidlab o'tish zarur. Buning sababi shundaki, xizmat ko'rsatish korxonalari va tashkilotlari, shuningdek, ushbu sohada ishlayotgan xodimlar aholining moddiy, ijtimoiy, kundalik va ma'naviy ehtiyojlarining katta qismini qondirishga qodirdir.

Xususan, umumiy ovqatlanish korxonalari hamda ularda ko'rsatiladigan xizmat turlariga alohida e'tibor qaratilmoqda. Umumiy ovqatlanish korxonalari zamonaviy jamiyatda muhim rol o'ynaydi. Restoranlar, kafe va ovqatlanish joylari mijozlar uchun nafaqat ovqatlanish joyi, balki dam olish, uchrashuvlar o'tkazish va zavq olish uchun ham mo'ljallangan. Xizmat ko'rsatish sifatini oshirish esa bunday korxonalarning muvaffaqiyati va mijozlar bilan uzoq muddatli aloqalarini ta'minlashda asosiy omil hisoblanadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishning asosiy yo'nalishlari bo'lib, ular quyidagi sxemada o'z aksini topgan.



1-sxema. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishning asosiy yo'nalishlari.

Yuqoridagi sxemadan ko'rinib turibdiki, xizmat ko'rsatish sifatini oshirishning bir qator yo'nalishlari bo'lib, ular korxonaning rivojlanishi uchun amaliy asos bo'lib xizmat qiladi.

1. Kadrlar tayyorlash va rivojlantirish – xodimlar umumiy ovqatlanish korxonalari muvaffaqiyatining eng muhim elementidir. Sifatli xizmat ko'rsatishni ta'minlash uchun xodimlar doimiy ravishda o'qitilib, ularning malakasi oshirilib turishi kerak. Buning yo'llari sifatida quyidagilarni keltirishimiz mumkin:

- tayyorlov dasturlari: yangi xodimlar uchun ishga kirish dasturlari o'tkazish, ularni mijozlarga qanday munosabatda bo'lish, qanday xizmat ko'rsatish kerakligini o'rgatish.

- doimiy ta'lim: amaldagi xodimlar uchun muntazam seminarlar va treninglar o'tkazish orqali ularning bilim va ko'nikmalarini yangilab turish.

- motivatsiya va rag'batlantirish: xodimlarni mukofotlash va rag'batlantirish tizimini joriy qilish, yaxshi ishlagan xodimlarni tan olish va mukofotlash orqali ularni yanada yaxshi ishlashga undash.

2. Mijozlar bilan muloqot – mijozlar bilan samarali muloqot xizmat ko'rsatish sifatini oshirishning kalitidir. Bunda,

- muloqot ko'nikmalari: xodimlarga mijozlar bilan muloyim va samimiy muloqot qilish ko'nikmalarini o'rgatish.

- mijozlarning fikr-mulohazalari: mijozlardan muntazam ravishda fikr-mulohazalar yig'ish va ularni tahlil qilish orqali xizmat ko'rsatishni yaxshilash yo'llarini aniqlash.

- shikoyatlarni hal qilish: mijozlar shikoyatlariga tezkor va samarali tarzda javob berish tizimini yaratish kabi masalalar muhim hisoblanadi.

3. Sifatli mahsulotlar va xizmatlar – yuqori sifatli mahsulotlar va xizmatlar mijozlarning qoniqishini oshiradi. Bularni rivojlantirish uchun quyidagilarni inobatga olish lozim.

- yangi va sifatli mahsulotlar: mahsulotlarning sifati va yangi ekanligiga doimiy ravishda e'tibor berish.

- menyuni yangilash: muntazam ravishda menyuni yangilab, mijozlarning didi va talablari asosida yangi taomlar qo'shib borish.

- tezkor xizmat: buyurtmalarni tez va aniq bajarish tizimini joriy qilish.

4. Interyer va atmosfera – korxona ichki muhiti mijozlar uchun muhim ahamiyatga ega. Qulay muhit restoran yoki kafe ichki dizaynini mijozlar uchun qulay va jozibador qilish, tozalik jihatidan joylarning tozaligi va sanitariya qoidalariga qat'iy rioya qilish xizmat ko'rsatish korxonalariga murojaat qamrovini kengaytiradi.

5. Innovatsion texnologiyalar – texnologik yangiliklar xizmat ko'rsatishni yanada samarali qilishga yordam beradi. Onlayn buyurtmalar, to'lov tizimlari, CRM tizimlari ham mijozlar bilan aloqalarni boshqarish tizimlarini joriy etish va ular orqali mijozlarga individual yondashish uchun xizmat qiladi.

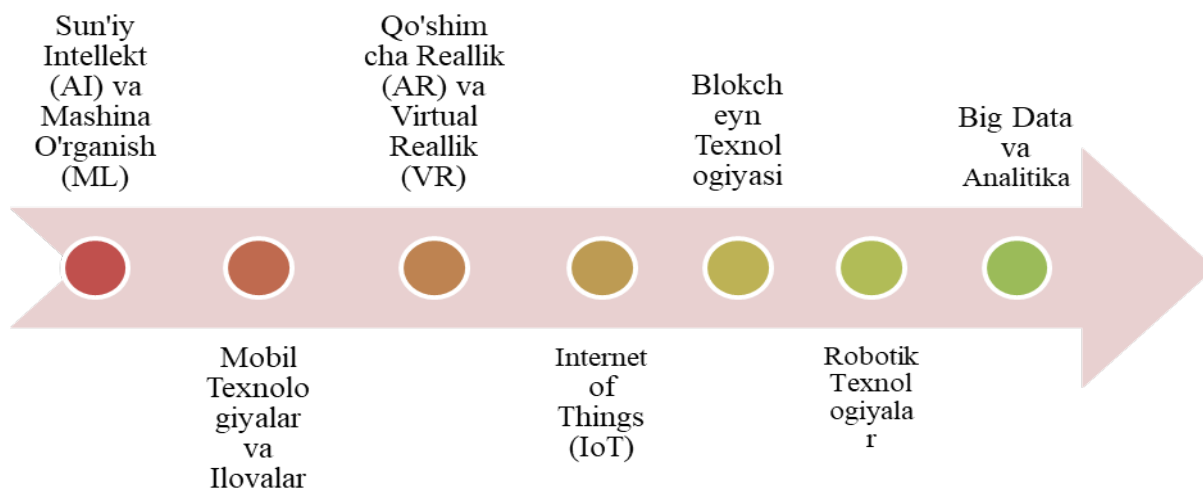
6. Reklama va marketing – tovar va xizmatlarni targ'ib qilish orqali mijozlar oqimini oshirish uchun xizmat qiladi. Bunga misol sifatida ijtimoiy tarmoqlar, loyallik dasturlari, aksiya va chegirmalarni keltirish mumkin.

Xulosa qilib aytganda, umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishning ahamiyati keng qamrovli bo'lib, bu nafaqat mijozlarning qoniqishini ta'minlash, balki korxonaning barqarorligi, raqobatbardoshligi va moliyaviy muvaffaqiyatini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirish uzoq muddatli muvaffaqiyat va mijozlarning sadoqatini ta'minlashning asosiy omili hisoblanadi. Yuqorida keltirilgan chora-tadbirlarni amalga oshirish orqali korxonalar nafaqat mijozlar qoniqishini oshirishi, balki o'zlarining raqobatbardoshligini ham kuchaytirishi mumkin.



Sifat keng qamrovli tushuncha bo'lib, u mahsulot yoki xizmatning o'ziga xosliklari, talab va kutilgan natijalar bilan qanday darajada mos kelishini belgilaydi. Sifat konsepsiyasi turli sohalarida turlicha talqin qilinishi mumkin. Umumiy ovqatlanish sohasida sifat eng muhim jihat bo'lib, uni oshirish korxona daromadining oshishiga ham ta'sir ko'rsatadi.

Xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda bir qator yangi innovatsion texnologiyalardan foydalanish bugungi texnika asrining talabi hisoblanadi. Bu texnologiyalar mijozlarga qulaylik yaratish, xizmat ko'rsatish tezligini oshirish va umumiy tajribani yaxshilash orqali raqobatbardoshlikni kuchaytiradi. Quyida umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda qo'llaniladigan ba'zi yangi innovatsion texnologiyalar keltirilgan.



2-rasm. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmatlar sifatini oshirish uchun qo'llaniladigan yangi innovatsion texnologiyalar

1. Sun'iy intellekt (AI) va Ma'lumotlar tahlili (ML)da mijozlarning buyurtmalarini qabul qilish, savollarga javob berish, muammolarni hal qilish, mijozlar bilan 24/7 muloqot qilish va ularga xizmat ko'rsatish, mijozlarning xatti-harakatlarini tahlil qilish hamda ularga shaxsiylashtirilgan takliflar berish kabi jarayonlar tashkillashtiriladi.

2. Mobil texnologiyalar va ilovalar bilan ish yuritishda mijozlar mobil ilovalar orqali buyurtmalarni tez va oson berishlari mumkin, mobil ilovalar orqali stol bron qilish, buyurtma berish va to'lovlarni amalga oshirish imkoniyatlari mavjud.

3. Qo'shimcha reallik (AR) va Virtual reallik (VR)da AR texnologiyasi yordamida mijozlar menyuni skanerlab, taomlar haqida qo'shimcha ma'lumot olishlari mumkin, AR yordamida taomlarning 3D tasvirlarini ko'rish va ulardagi ingredientlar haqida ma'lumot olish kabi imkoniyatlar mavjuddir. VR yordamida restoranda mavjud o'rinlarni ko'rish va stol bron qilish mumkin.

4. Internet of Things (IoT) yordamida aqlli stollar va qurilmalar mijozlar buyurtmalarini qabul qilish va xizmat ko'rsatish jarayonlarini optimallashtiradi, aqlli stol ustida joylashgan sensorlar orqali buyurtmalarni qabul qilish va tezkor xizmat ko'rsatish mumkin.

5. Blokcheyn Texnologiyasi orqali to'lovlarni xavfsiz amalga oshirish, kriptovalyutalar yordamida to'lovlarni qabul qilish va xavfsizligini ta'minlash, blokcheyn texnologiyasi orqali xizmat ko'rsatish jarayonlarini shaffof va nazorat qilish imkoniyati mavjud.

6. Robotik texnologiyalarda ofitsiantlar qaysiki mijozlarning buyurtmalarini olib kelish va xizmat ko'rsatish jarayonlarini amalga oshiriladi, restoranlarda robot ofitsiantlar orqali tezkor va samarali xizmat ko'rsatish jarayoni olib boriladi. Oshxonadagi xizmatlarning ham avtomatlashtirilishiga guvoh bo'lish mumkin.

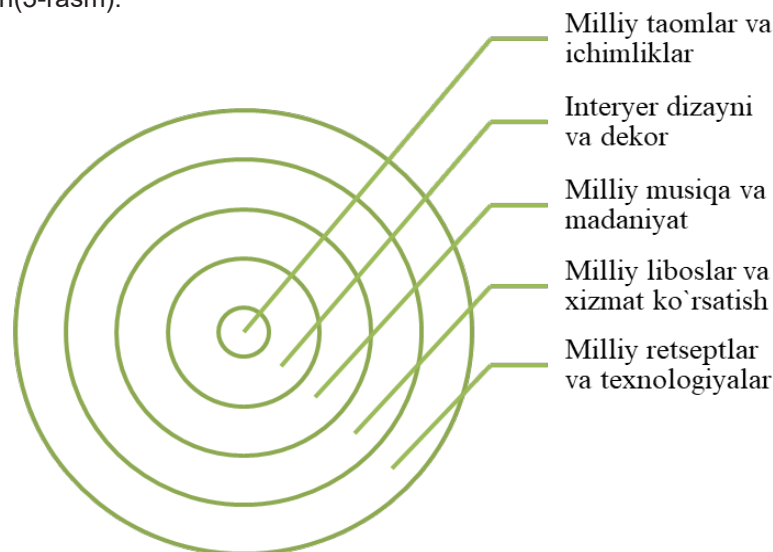
7. Big Data va Analitika yordamida mijozlarning ma'lumotlarini tahlil qilish va xizmat ko'rsatishni optimallashtirish, mijozlarning sevimli taomlari va ichimliklari asosida menyuni optimallashtirish, mijozlarning qoniqish darajasini tahlil qilish va shunga mos ravishda xizmat ko'rsatishni yaxshilash, mijozlarning shikoyatlarini tahlil qilish va ularni bartaraf etish mumkin.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirish uchun innovatsion texnologiyalardan foydalanish katta ahamiyatga ega. AI va ML, mobil texnologiyalar, AR va VR, IoT, blokcheyn, robotik texnologiyalar va big data analitika kabi texnologiyalar yordamida xizmat ko'rsatish jarayonlarini optimallashtirish, mijozlar tajribasini yaxshilash va raqobatbardoshlikni oshirish mumkin. Ushbu texnologiyalarni joriy etish orqali umumiy ovqatlanish korxonalari mijozlarning talab va ehtiyojlarini samarali qondirishi va ular bilan uzoq mudдатli aloqalarni saqlab qolishi mumkin.



Zamonaviylik, texnologiyalarning rivojlanishi muhim bo'lishiga qaramasdan bugungi kunda milliylik an'analarini saqlab qolish juda ahamiyatlidir. Xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda hamda umumiy ovqatlanish korxonalariga mijozlarni yanada jalb qilish maqsadida milliy taomlarning tayyorlanishi, milliy hunarmandchilik mahsulotlarida, ya'ni sopol, cho'yan, mis idishlarda ovqatlarning taqdim etilishi, milliy liboslarda kiyingan ofit-siantlarning xizmat ko'rsatishi bugungi zamonaviy texnologiyalar rivojlangan asrda o'ta muhim deb hisoblaymiz.

Bugun milliy hunarmandchilik mahsulotlarini diversifikatsiyalash asnosida hunarmandchilik tarmoqlarining klasterlari yaratilgan. Bu klasterlarda xomashyodan tortib to tayyor mahsulotgacha bo'lgan jarayon amalga oshirilib, barchasi bosqichma-bosqich amalga oshiriladi. Rivojlangan texnologiyalar ham bugungi kunda milliylikni oldinlab ketgan emas. Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda milliylik elementlarining mavjudligi sohaga mijozlarning qiziqishini orttiradi nazarimizda. Umumiy ovqatlanish korxonalarida milliylik elementlarini qo'llash xizmat ko'rsatish sifatini oshirishga katta hissa qo'shadi. Milliylik elementlari mijozlarga o'z milliy madaniyatlarini eslatuvchi va ularga yaqin bo'lgan muhit yaratib, ularda ijobiy taassurot qoldiradi va sadoqatni oshiradi. Quyida milliylik elementlarini umumiy ovqatlanish korxonalarida qo'llashning ba'zi usullari keltirilgan(3-rasm).



3-rasm. Umumiy ovqatlanish ko'rxonalarida qo'llaniladigan milliylik elementlari.

XULOSA VA TAKLIFLAR

Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirish orqali bir qator muhim natijalarga erishish mumkin. Ushbu natijalar mijozlarning qoniqishini oshirish, biznesning raqobatbardoshligini kuchaytirish va moliyaviy natijalarni yaxshilashga olib keladi. Milliylik elementlarini qo'llash esa mijozlar uchun madaniy bog'liqlik tuyg'usini kuchaytiradi va unutilmas tajriba yaratadi. Shu bilan birga, umumiy ovqatlanish korxonalarining xizmat ko'rsatish sifatini oshirish orqali uzoq muddatli muvaffaqiyatga erishish mumkin.

Milliylik elementlarini umumiy ovqatlanish korxonalarida qo'llash mijozlarga yaqin va qulay muhit yaratishga, xizmat ko'rsatish sifatini oshirishga yordam beradi. Milliy taomlar va ichimliklar, milliy interyer va dekor, milliy musiqa va madaniyat, milliy liboslar va xizmat ko'rsatish uslublari, milliy retseptlar va texnologiyalar, shuningdek, mahalliy oziq-ovqat mahsulotlarini qo'llash orqali korxonalar mijozlar uchun unutilmas tajriba yaratishi mumkin. Bu esa mijozlarning qoniqish darajasini oshirishga, ularning sadoqatini kuchaytirishga va raqobatbardoshlikni oshirishga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Бурменко Т.Д. Сфера услуг: экономика: учебное пособие / Т.Д. Бурменко, Н.Н. Даниленко, Т. А. Туренко; под ред. Т.Д. Бурменко. – Москва: КНОРУС, 2007. – 328 с.
2. Сфера услуг: новая концепция развития/В.М. Рутгайзер, Т.И. Корягина, Т.И. Арбузов и др. – Москва: Экономика, 1990. – С. 148.
3. Urakov J.R. Xizmat ko'rsatish korxonalari faoliyatlarini samaradorligini oshirishning tashkiliy-iqtisodiy mexanizmi (Samarqand viloyati misolida) // Iqt. fan. nomz. ... diss. – Toshkent: SamISI. 2011. 15-16 b.
4. G.F. Ruziyeva "Oziq-ovqat sanoatida kulolchilik san'ati" Buxoro muxandislik texnologiya instituti "Oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda ilm-fan va innovatsion texnologiyalar" mavzusidagi Xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya 2022-yil 21-22-oktyabr 57-62 betlar.



5. Г.Ф. Рузиева "Роль ремесел в формировании национального туристского бизнеса" Министерство науки и высшего образования республики казахстан казахский национальный аграрный исследовательский университет «ОЦЕНКА БИЗНЕСА: СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ» Материалы международной научно-практической конференции 07 декабря 2022 г.146-152 стр .
6. D.S. Raximova "Umumiy ovqatlanish korxonalarida sifat menejmentining asosiy tamoyillari" BuxDU "Tafakkur va talqin" mavzusidagi respublika ilmiy-amaliy anjuman 15-may 2024-yil. 756-759-betlar.



MUNDARIJA

Muhandislar – taraqqiyot tayanchi	4
Sadoqat Siddiqova	
Исследование влияние азотсодержащей добавки на процесс окисления битумов	9
Юлдашев Норбек Худайназарович	
Ziyorat turizmining iqtisodiy, ekologik va ijtimoiy ta'siriga oid muammolar yechimida terminologiyaning ahamiyati.....	14
Malohat Jo'rayeva, Shavkat Bafojev	
Eksploatatsiya davrida kompressor moylarining ishlashi va fizik-kimyoviy xususiyatlari o'zgarishining o'ziga xosligi	19
Xo'jaqulov Aziz Fayzullayevich	
Tabiiy gazning oltingugurtli qo'shimchalarining fizik-kimyoviy xossalarini tadqiq qilish	24
Muxtor Jamolovich Maxmudov, Ramazonov Bahrom G'afurovich	
Автоматическое формообразование пневматических опалубок бикубическими сплайнами.....	30
Ядгаров Ўктам Турсунович, Ахмедов Юнус, Асадов Шухрат Кудратович	
Optimizing the efficient transport of mass from alternative energy sources and the process of heat and mass exchange during the processing of spices	37
Khayrullo Djurayev Fayzievich, Mizomov Mukhammad Saydulla ugli	
The role of digitalization in regional development and the utilization of their potential for sustainable development	44
Jafarova Khilola Khalimovna	
Разработка новых структур и способов выработки комбинированного трикотажа с повышенной формоустойчивостью на базе интерлочного переплетения	48
Гуляева Г.Х., Мукимов М.М., Каримова Н.Х.	
Кислотная активация навбахорской бентонитовой глины	53
Хужакулов Азиз Файзуллаевич, Хотамов Кобил Ширинбой угли	
Mustaqil ta'limni tashkil etishda raqamli texnologiyalardan foydalanish metodikasini takomillashtirish.....	58
Murodova Zarina Rashidovna	
Kislorodli birikmalar asosida olingan antideetonatsion kompozitsiyalarning ai-80 avtomobil benzinini detonatsion barqarorligiga ta'sirini tadqiq qilish	66
Saloydinov Aziz Avazovich	
Buxoro viloyatining investitsion jozibadorligini oshirish yo'llari.....	70
Akramova Obida Qosimovna	
Исследование механико-технологических параметров глубокого рыхления почвы подпахотного горизонта.....	77
Н.С.Бибутов, Ф.Ю.Хабибов, Ш.М.Муродов	
Разработка экспериментальной установки энергосберегающего измельчителя фруктов и овощей для производства сок с мякотью.....	85
Ф.Ю. Хабибов, Х.Х. Ниязов	
Туризм: типология и классификация.....	95
Малохат Мухаммадовна Жураева, Марупова Гульноз Умарджоновна	
"Yashil energetika"ni rivojlantirishni rag'batlantirishning me'yoriy ko'rsatkichlarini ishlab chiqish.....	99
Sadullayev Nasullo Ne'matovich, G'afurov Mirzoxid Orifovich, Ne'matova Zuxra Nasullo qizi	
Umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat ko'rsatish sifatini oshirishda diversifikatsiyalangan milliy hunarmandchilik mahsulotlaridan foydalanishning ahamiyati.....	108
Ruziyeva Gulinoz Fatillolevna, Raximova Dilorom Sulaymonovna	
Polimerlar ishlab chiqarishda hamda ularni qayta ishlashda hosil bo'ladigan chiqindilardan samarali foydalanish jihatlari.....	114
Raxmatov Sherzod Shuxratovich, Sadirova Saodat Nasreddinova, Niyozova Rano Najmiddinova, Axmedov Hafiz Ibroimovich	
Kichik quvvatli, energiya samarador shamol turbinalari ko'rsatkichlarining tahlili.....	118
I.I. Xafizov, F.F. Muzaffarov, M.Sh. O'ktamov	



Анализ ингредиентов пищевых продуктов с помощью нейронной сети	127
Мухамадиева Зарина Баходировна	
Dizel moylarini reologik xossalarini tatqiq qilish	132
Xo'jaqulov Aziz Fayzullayevich, Toshov Mavzuddin Sa'dullo o'g'li	

Jurnal sayti: <https://yashil-iqtisodiyot-taraqqiyot.uz>

Yashil

IQTISODIYOT va TARAQQIYOT

Ijtimoiy, iqtisodiy, siyosiy, ilmiy, ommabop jurnal

Ingliz tili muharriri: Feruz Hakimov

Musahhih: Xondamir Ismoilov

Sahifalovchi va dizayner: Iskandar Islomov

2024. Maxsus son

© Materiallar ko'chirib bosilganda "Yashil" iqtisodiyot va taraqqiyot" jurnali manba sifatida ko'rsatilishi shart. Jurnalda bosilgan material va reklamalardagi dalillarning aniqligiga mualliflar ma'sul. Tahririyat fikri har vaqt ham mualliflar fikriga mos kelamasligi mumkin. Tahririyatga yuborilgan materiallar qaytarilmaydi.

Mazkur jurnalda maqolalar chop etish uchun quyidagi havolalarga maqola, reklama, hikoya va boshqa ijodiy materiallar yuborishingiz mumkin.

Materiallar va reklamalar pullik asosda chop etiladi.

El.Pochta: sq143235@gmail.com

Bot: [@iqtisodiyot_77](https://t.me/@iqtisodiyot_77)

Tel.: 93 718 40 07

Jurnalga istalgan payt quyidagi rekvizitlar orqali obuna bo'lishingiz mumkin. Obuna bo'lgach, [@iqtisodiyot_77](https://t.me/@iqtisodiyot_77) telegram sahifamizga to'lov haqidagi ma'lumotni skrinshot yoki foto shaklida jo'natishingizni so'raymiz. Shu asosda har oygi jurnal yangi sonini manzilingizga jo'natamiz.

"Yashil" iqtisodiyot va taraqqiyot" jurnali 03.11.2022-yildan O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Adminstratsiyasi huzuridagi Axborot va ommaviy kommunikatsiyalar agentligi tomonidan №566955 reyestr raqami tartibi bo'yicha ro'yxatdan o'tkazilgan.

Litsenziya raqami: №046523. PNFL: 30407832680027

Manzilimiz: Toshkent shahar, Mirzo Ulug'bek tumani
Kumushkon ko'chasi, 26-uy.



Jurnalning ilmiyligi:

"Yashil" iqtisodiyot va taraqqiyot" jurnali

O'zbekiston Respublikasi
Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar
vazirligi huzuridagi Oliy
attestatsiya komissiyasi
rayosatining
2023-yil 1-apreldagi 336/3-
sonli qarori bilan ro'yxatdan
o'tkazilgan.