

СООТВЕТСТВУЕТ
ГОСТ 7.56-2002
СЕТЕВОЕ ИЗДАНИЕ
ISSN 2541-7851

№ 6 (109). Ч.2. АПРЕЛЬ 2021

ВЕСТНИК НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

 РОСКОНАДЗОР

ПИ № ФС 77-50633 • Эл № ФС 77-58456

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ «ВЕСТНИК НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ» № 6 (109) Ч.2. 2021



ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПРОБЛЕМЫ НАУКИ»

[HTTPS://SCIENCEPROBLEMS.RU](https://scienceproblems.ru)

ЖУРНАЛ: [HTTP://SCIENTIFICJOURNAL.RU](http://scientificjournal.ru)

 НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ
БИБЛИОТЕКА
LIBRARY.RU



9 772312 808001

ISSN 2541-7851 (сетевое издание)

**ВЕСТНИК НАУКИ
И ОБРАЗОВАНИЯ**
2021. № 6 (109). Часть 2



Москва
2021

Содержание

ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИЕ НАУКИ	6
<i>Федцов А.В.</i> ИССЛЕДОВАНИЕ АЛГОРИТМОВ СТЕРЕО-РЕНДЕРИНГА И АНАЛИЗ ИХ ЭФФЕКТИВНОСТИ / <i>Fedtsov A.V.</i> RESEARCH OF STEREO RENDERING ALGORITHMS AND ANALYSIS OF THEIR EFFECTIVENESS.....	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ	11
<i>Акрамов Б.Ш., Умедов Ш.Х., Нуритдинов Ж.Ф.</i> ПОВЫШЕНИЕ НЕФТЕОТДАЧИ ЗАЛЕЖЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ФОРСИРОВАННОГО ОТБОРА ЖИДКОСТИ / <i>Akramov B.Sh., Umedov Sh.Kh., Nuritdinov Zh.F.</i> ENHANCED OIL RECOVERY WITH THE USE OF FORCED FLUID RECOVERY	11
<i>Гелдимуратов А.Г., Агалыев С.Д., Ишангулыев Г.А.</i> ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕНЗИНА ИЗ ПРИРОДНОГО ГАЗА / <i>Geldimuradov A.G., Agalyev S.D., Ishangulyev G.A.</i> FEATURES PREPARATION OF RAW MATERIALS FOR PRODUCING GASOLINE FROM NATURAL GAS	17
<i>Абидова З.К.</i> ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ В ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНО-ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ / <i>Abidova Z.K.</i> POSSIBILITIES OF APPLICATION OF ELECTRONIC EDUCATIONAL RESOURCES IN ORGANIZATION OF EDUCATIONAL PROJECT ACTIVITY OF STUDENTS OF PROFESSIONAL EDUCATION	19
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ.....	22
<i>Исомов Б.С., Кулиев Н.Х.</i> ИНВЕСТИЦИИ В УСЛОВИЯХ РЫНОЧНЫХ ОТНОШЕНИЙ / <i>Isomov B.S., Kuliev N.H.</i> INVESTMENTS IN MARKET RELATIONS	22
<i>Зиявитдинов Х.Х.</i> ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ “SMART RESTAURANT” В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ / <i>Ziyavitdinov Kh.Kh.</i> INNOVATIVE PROJECT "SMART RESTAURANT" IN RESTAURANT SERVICE.....	25
ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ	28
<i>Турабаева Н.А.</i> МНОГООБРАЗИЕ ФОРМ ПРОШЕДШЕГО ВРЕМЕНИ В КАРАКАЛПАКСКОМ ЯЗЫКЕ И ИХ ПЕРЕДАЧА В РУССКОМ ЯЗЫКЕ / <i>Turabaeva N.A.</i> THE VARIETY OF FORMS OF THE PAST TENSE IN THE KARAKALPAK LANGUAGE AND THEIR TRANSMISSION IN RUSSIAN	28
<i>Турабаева Н.А., Турабаева З.А.</i> СЕМАНТИКА ЦВЕТА «КРАСНЫЙ» И ЕГО ТИПОЛОГИЯ В РУССКОМ И КАРАКАЛПАКСКОМ ЯЗЫКАХ / <i>Turabaeva N.A., Turabaeva Z.A.</i> THE SEMANTICS OF THE COLOR "RED" AND ITS TYPOLOGY IN RUSSIAN AND KARAKALPAK LANGUAGES.....	33
<i>Киясова Р.М., Сидикназарова З.М.</i> NOMEN AS A COMPONENT OF PROFESSIONAL COMMUNICATION (BASED ON THE TRANSPORT TERMINOLOGY SYSTEM) / <i>Киясова Р.М., Сидикназарова З.М.</i> НОМЕН	

ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОЕКТ “SMART RESTAURANT” В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ

Зиявитдинов Х.Х. Email: Ziyavitdinov6109@scientifictext.ru

*Зиявитдинов Хабибулло Хамидович – базовый докторант,
кафедра экономики сферы сервиса,*

Бухарский государственный университет, г. Бухара, Республика Узбекистан

Аннотация: в статье рассматривается инновационный проект “Smart Restaurant” в ресторанном сервисе. Необходимость внедрения инновационного проекта “Smart Restaurant” на рынке ресторанных услуг раскрывается через анализ исторического развития ресторанного сервиса, а также его современного состояния. Дана характеристика методов выявления мировых и отечественных тенденций развития инноваций, приведены примеры деятельности предприятий питания, использующих различные типы инноваций в производстве ресторанных услуг.

Ключевые слова: ресторанный сервис, инновация, инновационная стратегия, ресторанные проекты, инновационная активность.

INNOVATIVE PROJECT "SMART RESTAURANT" IN RESTAURANT SERVICE

Ziyavitdinov Kh.Kh.

*Ziyavitdinov Khabibullo Khamidovich - basic doctoral Student,
DEPARTMENT OF ECONOMY OF THE SERVICE SPHERE,
BUKHARA STATE UNIVERSITY, BUKHARA, REPUBLIC OF UZBEKISTAN*

Abstract: the article examines innovative project "smart restaurant" in restaurant service. The need for the introduction of the innovative project "Smart Restaurant" in the market of restaurant services is revealed through the analysis of historical development of restaurant service, as well as its current status. The characteristics of methods for identifying global and domestic trends in the development of innovations are given, examples of the activities of catering enterprises using various types of innovations in the production of restaurant services are given.

Keywords: restaurant service, innovation, innovation strategy, restaurant projects, innovative activity.

УДК 338.48

Ресторанный сервис – это мир, в котором сочетаются искусство и традиции, национальный колорит и классическая элегантность, этика и этикет, опыт и новейшие технологии обслуживания.

Национальная кухня Узбекистана, имеет глубокую историю, тесно связана с узбекской культурой, языком и традициями. Значительное влияние на разнообразие и своеобразие рецептов оказало то, что в отличие от географических соседей узбекам исторически был свойственен как оседлый образ жизни, так и кочевой. Тем не менее, многие рецепты имеют многовековую историю, упоминаются в трудах Авиценны и других известных учёных и деятелей Средневековья.

На сегодняшний день на рынке ресторанных услуг представлено большое количество разнообразных заведений общественного питания: это рестораны разных стилей и концепций; кафе; пивные; летние кафе-шатры; бары; точки питания в деловых центрах и т.д.

Наибольший интерес вызывают авторские рестораны «высокой кухни», а также рестораны-театры («Нодир Девон Беги» (Бухара), «Маэстро» (Ташкент), «Эл-Мерси» (Самарканд) и др. Появились рестораны и кафе-кондитерские с

развлечениями для детей («Ширин» (Бухара), «Хеспилэнд» (Ташкент), «Беладжио» (Ташкент); первые рестораны в пустыне «Оазис». Успешно функционируют предприятия фаст-фуд (сети: «КФС», «Старбакс», «Эвос») и др.

Активное развитие в ресторанном бизнесе получили новые направления фудкорты, или ресторанные дворики (это своеобразная совокупность предприятий общепита, расположенных в торгово-развлекательных центрах с общим посадочным залом). Востребованными остаются кофейни (сети: «Бон бон», «Бук кафе», «Мани бекери», «Магистр», «Т Бон») и бары («Мароканд лаундж бар», «Грин пиво бар», «Рубай бар», и др.).

Такое разнообразие предложений на рынке ресторанного продукта приводит к росту конкурентной борьбы. С учётом рыночной экономики необходимо обратить внимание и на возможность снижения риска:

- разделить риск на всех участников инновационного ресторанного проекта;
- использовать страхование.

И конечно, в наиболее выигрышной позиции оказываются предприятия, которые стремятся постоянно совершенствовать свою деятельность, используя различные инновационные подходы как проект “Smart Restaurant”, придающие заведению уникальность, неповторимость, возможность соответствовать меняющимся потребительским запросам и требованиям.

Основными типами инновационного проекта “Smart Restaurant” являются следующие:

1. Технические, связанные с внедрением новых видов техники, приспособлений, инструментов, а также технико-технологических приемов труда в обслуживании. Наиболее заметная тенденция в современной сфере услуг связана с внедрением компьютерной техники, распространением информационно-технологических новшеств, облегчающих работу с клиентами и усовершенствовать в целом весь процесс сервисного производства.

2. Организационно-технологические, связанные с новыми видами услуг, более эффективными формами обслуживания и организационными нормами труда.

3. Управленческие, ориентированные на совершенствование внутренних и внешних связей организации, использующие методы и формы менеджмента. Примером тому являются рестораны быстрого обслуживания и так называемые «семейные рестораны», где владельцы работают в заведении, им принадлежащем. Владельцы независимых ресторанов имеют возможность придавать своему бизнесу неповторимые черты, имидж, а также создавать оригинальное меню, предлагать клиентам высокий уровень сервиса.

4. Комплексные, охватывающие одновременно разные аспекты и стороны сервисной деятельности. Так, при многих ресторанах Узбекистана действует бутик, предлагающий ювелирные украшения, часы престижных марок, эксклюзивные аксессуары, столовые приборы и предметы интерьера. В самом ресторане клиентам предлагают музыкальное сопровождение мероприятий, услуги флористов по оформлению банкетного зала, а также изготовление букетов на заказ.

Список литературы / References

1. *Зиявитдинов Х.Х., Файзиева С.К.* Организация питания иностранных туристов // Вопросы науки и образования, 2020. № 5 (89).
2. *Ziyavitdinov K. et al.* Importance of national music in Uzbekistan tourism development // Мирская наука, 2019. № 5. С. 810-812.
3. *Atoevna T.S., Kodirovna B.S., Oktyamovna A.S.* Features and methods of formation of the cost of tour packages // Academy, 2020. № 12 (63).
4. *Dilmonov K.B.* Classification and types of tourism // International scientific review, 2020. № LXX.