



Университет Пучон
в городе Ташкент



Центр
науки и инноваций

**СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА:
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ, КРЕАТИВНЫЕ ИДЕИ,
ПРОЕКТЫ И ИННОВАЦИИ**

**TALABALAR ILM-FANI:
DOLZARB MASALALAR, KREATIV G'OYALAR,
LOYIHALAR VA INNOVATSIYALAR**

**STUDENT SCIENCE:
TOPICAL ISSUES, CREATIVE IDEAS,
PROJECTS AND INNOVATIONS**

28 апреля 2023 года

ТАШКЕНТ



Университет Пучон
в городе Ташкент



Центр
науки и инноваций

СБОРНИК
МЕЖВУЗОВСКОЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА:
АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ, КРЕАТИВНЫЕ ИДЕИ,
ПРОЕКТЫ И ИННОВАЦИИ

TALABALAR ILM-FANI:
DOLZARB MASALALAR, KREATIV G'OYALAR,
LOYIHALAR VA INNOVATSIYALAR

STUDENT SCIENCE:
TOPICAL ISSUES, CREATIVE IDEAS,
PROJECTS AND INNOVATIONS

28 апреля 2023 года

Ташкент

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Арсеньев С. Извлечение знаний из медицинских баз данных. – Москва, 2017. – 123 с.
2. Игнатьев Н.А. Интеллектуальный анализ данных на базе непараметрических методов классификации и разделения выборок объектов поверхностями. – Ташкент: Национальный университет Узбекистана им. Мирзо Улугбека, 2009. – 120 с.
3. Ignatev N. A., Usmanov R. N., Madraximov Sh. F. Berilganlarning intellektual tahlili. – T.: "MUMTOZ SO'Z", 2018. – 136 b.

RESTORAN BIZNESI – KATTA SARMOYA MANBAYI, UNING INSON TURMUSH TARZIDA TUTGAN O'RNI

Ruziyeva Maxbuba Tulkinovna

Ilmiy rahbar

Buxoro Davlat Universiteti

Narziyev Sunnatillo Ixtiyor o'g'li

Buxoro davlat universiteti

Iqtisodiyot va Turizm fakulteti talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolada restoran biznesi, uni rivojlantirishning samarali usullari, uning hayotimizda tutgan o'rni yoritib berilgan. Uning yangi yo'nalishlari to'g'risida mulohazalar olib borilgan bo'lib, Restoran ishini samarali tashkil etish bo'yicha tavsiyalar keltirib o'tilgan.

Kalit so'zlar: restoran biznesi, iqtisodiyot, turizm, talab, iste'molchi, faoliyat, kafolat

Annotation: This article highlights the restaurant business, effective methods of its development and its role in our lives. Its new directions were discussed, recommendations were given for the effective organization of the restaurant's work.

Keywords: restaurant business, economy, tourism, demand, consumer, activity, guarantee

Restoran – katta sarmoyani o‘z ichiga qamrab olgan biznes. Uning inson hayotida tutgan o‘rni beqiyos. Restoran biznesi turizm sohasining katta bir qismini tashkil etadi. Turizm yaxshi rivojlangan davlatlarda uning boshqa tarmoqlari, turlari va sohalari samarali o‘tib, kutilgan natijaga erishiladi. [1] Bugungi kunda ko‘plab tantanalar, marosimlar restoranlarda nishollanadi. Restoranlarda turizmning barcha xizmatlari yo‘lga qo‘yilgan. Bugungi kunda restoranlar soni kundan-kunga ortib, insonlarning baxtli onlariga o‘z hissasini munosib qo‘shmoqda. Bu esa, albatta, restoran biznesining jadal suratlar bilan rivojlanishiga turtki bo‘lmoqda.

So‘nggi yillarda turizm sohasi tarkibidagi restoran biznesida yangi yo‘nalish shakllanmoqda demokratik restoranlar, tezkor oziq-ovqat texnologiyasini va individual yondashuvni talab qiluvchi milliy yoki aralash oshxonaning sifatini birlashtiradi. “Free Flow - bepul oqim yoki erkin harakat” degan ma’noni anglatadi. [2] Restoran xo‘jaligi korxonalariga nisbatan-bu mehmonlar va oziq-ovqat mahsulotlarining erkin harakatlanishi. Bunday korxonlarning belgilari-mehmonlar ishtirokida idishlarni tayyorlash, ochiq oshxona, boy assortiment. Restoranlarning muvaffaqiyatli faoliyatining kafolatli sifati bu xizmat ko‘rsatishdir:

- muayyan ehtiyojlarga aniq javob berish;
- iste'molchining talablarini qondirish;
- amaldagi standartlar va texnik shartlarga rioya qilish;
- amaldagi qonunchilikka va jamiyatning boshqa talablariga javob berish;
- iste'molchilarga raqobatbardosh narxlarning taqdim etilishi;
- foyda olishni ta'minlash. [3]

Restoran xizmatining shakllanishi yutimizda jadal sur'atda rivojlanmay qolmoqda. Ushbu soha rivoji va xorijiy turistlarga yanada ko'proq qulayliklar yaratish uchun O'zbekistonda mavjud barcha restoranlarda texnologik ishlab chiqarish jarayonini yanada izchil rivojlantirish lozim. Restoran xo'jaligi korxonalarida texnologik taraqqiyotning asosiy yo'nalishlarini yanada rivojlantirish uchun quyidagi vazifalar bajarilishi lozim:

1. Jarayonlarni mexanizatsiyalash, zamonaviy jihozlardan foydalanish. Mahsulotlar va yetkazib beruvchilarning lentasini yanada aniqroq qurish. Shu bilan birga, qo'lda mehnatning ulushi sezilarli bo'lgan kichik korxonalar ham mexanizatsiyalashtirilishi kerak;

2. Yangi texnologiyalar asosida oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning ilg'or texnologiyasini ishlab chiqish lozim. Kartoshka, sabzavot, go'sht, baliq, don va tvorogdan tayyorlangan turli xil yarim tayyor mahsulotlar va mahsulotlar ishlab chiqarishni o'zlashtirish va rivojlantirish zarur;

3. Nazorat-kassa mashinalari va tarozilarining eng muhim ishlab chiqarish hajmini oshirish;

4. Katta korxonalarda mexanizatsiyalashgan yuvish xonalari, shu jumladan, mexanizatsiyalashganyuvish vositalari, idishlarni zaldan yuvish xonalariga, o'rta va kichik korxonalarda ovqat va oshxona idishlarini yuvish mashinalari, aksessuarlar yig'ish va jo'natish uchun konveyerlar ishlatish;

5. Ilmiy izlanishlarni tashkil etish, ya'ni ilmiy asoslangan mehnat normalarini joriy etish, inovativ ilg'or tajribalarni o'rganish va qo'llash.

Belgilangan maqsadlarga erishish uchun korxona mahsulot sifatiga va uning xavsizligiga ta'sir qiluvchi barcha texnik, ma'muriy va insoniy omillarni hisobga olishi va birgalikda sifat tizimini yaratish kerak. [4] Restoran biznesi qiziqarli, daromadli va qiyin bo'lgan yo'nalishdir. U har kuni yangi qiyinchiliklarga duch keladi va kuchli raqobat sizni oldinga siljitadi yoki joyni va mijozlarni yo'qotadi. Shuning uchun, restoran yuritmoqchi bo'lganlar uchun ba'zi maslahatlar kelajakda foydali bo'ladi.

➤ Yaxshi barmen qidiring;

Agar sizning restoraningizda bar bo'lsa, mijozlarga kim xizmat ko'rsatishini tanlab oling. Yaxshi barmen nafaqat ichimliklarni qanday quyishni biladi, balki mijozlarga xizmat ko'rsatishda ham ustundir. U mijozlarni o'qiy oladi, qaysi biri suhbatlashishni, qaysilari shunchaki televizorda o'yin ko'rishni yoki yakka holda ichimlik ichishni xohlashini biladi. Yaxshi barmen har bir tashrif buyuruvchiga qulaylik hissini bag'ishlay oladi. Bunday holda siz mamnun va sodiq mijozlarni, shuningdek, kun oxirida yaxshi daromadni ko'ra olasiz.

- Faqat professional idishlar va uskunalar sotib oling;

Yangi restoranni to'ldirishda tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallangan asbob-uskunalar va idishlarni sotib olish muhimdir. An'anaviy jihozlar pishirish jarayonini sekinlashtiradi va sizga professional jihozlar beradigan imkoniyatlarni bermaydi. Buning uchun pulni tejashga urinmang. Oshxonaning tezligi, xavfsizligi va sifati jihozlarga bog'liq. Shuningdek, oziq-ovqat korxonalarida foydalanish uchun mo'ljallangan idish-tovoq va pichoqni tanlang. Agar bunga e'tibor berilmasa, idishlarni yuvish mashinasida bir necha marta tozalashdan keyin idishlar sifat jihatidan qanday yomonlashishini ko'rishingiz mumkin. Professional kastryulkalar restoran va kafelarda og'ir foydalanishga bardosh berish uchun mo'ljallangan.

- Mebel tanlashda uslub va konsepsiyani saqlang.

Og'ir yuklarga mo'ljallangan va yuqori bosim qarshiligiga ega bo'lgan professional mebellarga ustunlik bering. Agar sizda zamonaviy uslubdagi restoran bo'lsa, minimalizm stullarni tanlang.

- Restoranga original nom tanlang;

Sarlavhangiz quyidagicha bo'lishi kerak:

Esda qolarli

chiroyli va yorqin

noyob

Mukammal nom yaratish uchun ushbu jihatlardan boshlang. Yodingizda bo'lsin, bu

tashrif buyuruvchilar o'z do'stlariga siz haqingizda aytib berishi yoki sizni internetda topishiga bog'liq. Aqlli narsani o'ylab topishga urinishning hojati yo'q. Asosiysi, restoran nomini eslab qolish oson bo'lishi kerak. Buni amalga oshirish uchun siz assotsiatsiyalarni keltirib chiqaradigan yoki qisqa, lo'nda va qiziqarli eshitiladigan nomdan foydalanishingiz mumkin. Bu so'zlar tilda aylanib yuradi.

- Reklama byudjetini kamaytirmang;

Bugungi iqtisodiyotda restoran egalari chegaralardan tashqarida o'ylashlari kerak. Reklama qimmat bo'lishi mumkin, lekin bu juda muhim. Restoran biznesingizni reklama va targ'ib qilish uchun byudjetni boshidanoq belgilang, buni ikkinchi darajali xarajat deb hisoblamang. Bundan tashqari, Instagram asrida, agar resurslar to'g'ri taqsimlangan bo'lsa, mahalliy reklama juda arzonga aylanishi mumkin.

- Menyularda o'qish qiyin bo'lgan shriftlardan saqlaning;

Shriftlar bilan tajriba qilish har doim qiziqarli. Ammo restoran menyusi dizayni haqida gap ketganda, oddiy va ixcham shriftni tanlash yaxshidir. Kursiv, qalin yoki katta harflar bilan yozishdan saqlaning. 12-14 klassik shrift oson o'qish uchun mukammal o'lchamdir. Och qolganlar, albatta, sizning menyungizdagi dizaynning go'zalligiga qoyil qolishmaydi, ular salat tarkibini tushunmaganligidan bezovtalanadilar.

- Ishlatilgan restoran jihozlarini sotib olishni o'ylab ko'ring;

Yangi restoran ochmoqchimisiz yoki mavjud jihozlarni almashtirmoqchimisiz, avval foydalanilgan mebel va maishiy texnika imkoniyatlarini e'tiborsiz qoldirmang. Siz arzon narxlarda ko'plab yuqori sifatli uskunalarni topishingiz mumkin. Bu, ayniqsa, restoran biznesini boshlashda pulni tejashga yordam beradi.

- Spirtli ichimliklar litsenziyasiga erta murojaat qiling;

Agar siz pivo, vino yoki spirtli ichimliklar taklif qiladigan restoran ochishni rejalashtirmoqchi bo'lsangiz, iloji boricha tezroq spirtli ichimliklar uchun litsenziya olish uchun ariza topshirishni unutmaslik lozim. [5] Spirtli ichimliklar litsenziyasini tasdiqlash talab qilinadigan hujjatlar va mahsulotlarning tezligiga qarab bir necha hafta

davom etishi mumkin. Restoran biznesi daromadining katta qismi ichimliklar sotishdan tushadi, shuning uchun vaqtni behuda sarflamagan ma'qul.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Ahmadjonovich M.M., To'ychiyevna A.M. Turizm Asoslari. – Toshkent: O'zbekiston Faylasuflari Milliy Jamiyati Nashriyoti, 2011.
2. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. – 10 (4), pp. 3537-3553. – DOI: [10.21325/jotags.2022.1154](https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1154)
3. Крюков Р. В. Ресторанное дело: конспект лекций. – М.: Приор-издат, 2006. – 112 с.
4. Асанова С.Ж. Разработка фирменного стиля. – Алматы, 2007.
5. Денисова Н. Ресторанный интерьер: идеи и дизайн. – М.: «Ресторанные ведомости», 2006.

ABOUT PROFESSIONAL COMPETENCE OF TEACHERS OF PRESCHOOL EDUCATION

Research advisor: Sadikova Shoista

Teacher, professor of Tashkent State Pedagogical University named after Nizami

Researcher: Tokhirova Shokhsanam

*1st stage master's student of the Faculty of Theory and Methodology of Education
and Training (pre-school education) of Tashkent State Pedagogical University*

Abstract The article deals with theoretical aspects professional competence of the teacher. An analysis of understanding is given various authors of the concept of "competence". Features Revealed development of professional competence of preschool teachers education.

34. <i>Nazarmatova D.U.</i> Bo`lajak tarbiyachilarda kasbiy kompetensiyalarini shakllantirishda elektron resurslardan foydalanish ahamiyati.....	175
35. <i>Nuriddinova A.B.</i> Boshlang'ich ta'lim tizimida "ona tili va o'qish savodxonligi" darslarining ahamiyati.....	179
36. <i>Nuritdinova S.</i> O'zbekistonda jurnalistikani rivojlantirish va yosh jurnalistlarni ushbu sohaga jalb qilish.....	184
37. <i>Nasriddinov SH.Z.</i> Xitoyda online turistik bozorning hozirgi holati.....	188
38. <i>O'skanova S.</i> Bolalar tarbiyasidagi xatoliklar.....	192
39. <i>Rahmonov Kh.Kh.</i> Strategic parameters of innovation-technological development of competitive industrial enterprises basis of formation.....	197
40. <i>Rasulov Z.I., Ahrorova N.</i> Miflar –mifologik tafakkurning insoniyat tarixidagi ulkan ahamiyati.....	201
41. <i>Ravshanov D.G., Valiyeva SH.T.</i> Umumlashgan baholar usuli asosida obyekt bahosini hisoblovchi intellektual tizim yaratish.....	206
42. <i>Ruziyeva M.T., Narziyev S.I.</i> restoran biznesi – katta sarmoya manbayi, uning inson turmush tarzida tutgan o'rni.....	210
43. <i>Sadikova SH., Tokhirova SH.</i> About professional competence of teachers of preschool education.....	215
44. <i>Sadikova Sh.A., Yakubova Z.Z.</i> Yosh avlod tarbiyasida milliy qadriyatlarining o'rni.....	220
45. <i>Saminjonova Z.I.</i> Теоретический подход к проблеме одиночества.....	226
46. <i>Shamsiddinova M.Y.</i> Developing creativity and problem-solving skills in teaching English.....	230
47. <i>Shaymardanov A.</i> The rise of uzbek nlp ai tools: opportunities and challenges.....	234
48. <i>Xamroyev X.R.</i> Biznes inkubator - tadbirkorlikni faollashtirishning samarali vositasi.....	238