

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA  
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI  
TOSHKENT DAVLAT IQTISODIYOT UNIVERSITETI**

**“TURIZM VA SERVIS” KAFEDRASI**

*Qolyozma huquqida*  
**UDK:338.46:64.024.32/33(575.1)**

**DARXANOVA UMIDA NORBOY QIZI**

**RESPUBLIKA MEHMONXONALARIDA RESTORAN BO‘LIMI  
FAOLIYATINI TAKOMILLASHTIRISH**

**71010101 –Mehmonxona xo‘jaligini tashkil etish va boshqarish  
mutaxassisligi bo‘yicha**

**Magistr akademik darajasini olish uchun yozilgan**

**D I S S E R T A T S I Y A**

**Ilmiy rahbar:**  
i.f.n., dots. Abidova D.

**TOSHKENT-2023**

Magistrilik dissertasiya ishi “ \_\_\_\_\_ ”  
kafedrasida dastlabki himoyadan o'tgan.

\_\_\_\_\_ -sonli bayonnoma “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2023 y.

Kafedra mudiri: I. A. Ahmedov

  
imzo

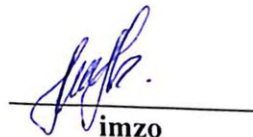
08.05.2023  
sana

Ilmiy rahbar: D.I. Abidova

  
imzo

\_\_\_\_\_  
sana

Talaba: U.N. Darxanova

  
imzo

\_\_\_\_\_  
sana

Dissertasiya mavzusi Magistratura bo'limida 2021 yil “ \_\_\_\_\_ ”

№ \_\_\_\_\_ raqamli bilan ro'yhatga olingan.

## ANNOTATSIYA

Umumiy ovqatlanish tashkilotlari ichida restoran, qahvaxona, bar asosiy o'rinni egallaydi. Bular aholining xordiq chiqarishini tashkil qilishda muhim ahamiyatga ega. U yerlarga kishilar faqat ovqatlanish uchungina emas, balki yubileylarni nishonlash, kishi hayotidagi muhim voqealarni, u yoki bu jamoa a'zolarining quvonchiga sherik bo'lish, to'y tantanalarini o'tkazish, ish bo'yicha tashkilotlarning xodimlari mehmonlarni xursandchilik bilan kutib olishlari, tez va lazzatli taomlar qo'yishlari, to'laqonli dam olishlari uchun hamma sharoitlarni yaratishlari zarur. Mehmonxonalarda, aeroport, temir yo'l vokzali, teploxodlarda joylashgan umumiy ovqatlanish shaxobchalari turistlarga, jumladan xorijiy turistlarga xizmat ko'rsatishda yetakchi o'ringa ega. Umumiy ovqatlanish xodimlari faoliyatiga beriladigan baho xizmat ko'rsatish madaniyatining yuksakligiga bog'liq. Xizmat madaniyati faqat umumiy ovqatlanish binosining sanitariya holati va asosiy ishlab chiqarish jarayonining mexanizasiya darajasigina emas, balki Shu bilan bir qatorda reklama va axborotning mavjudligi, zallarning bezatilishi, xush tabiatligi hamdir. Hizmat madaniyati xizmat qiluvchilarning ish shakllari va usullaridan, xizmatning ilg'or turlaridan foydalanishiga bog'liq. Taom sifatiga, mahsulotlarning assortimentiga rioya qilish umumiy ovqatlanish muassasasining ishiga baho berishda muhim ro'l o'ynaydi.

**Kalit so'zlar:** *restoran menejmenti, taomnoma, metrdotel, ofitsant, avtomatlashtirish, servirovka, dasturhon, bar, barista*

## SUMMARY

Within the catering organizations, a restaurant, a coffee shop, a bar occupy the main place. These are important in organizing the release of hordiq by the population. It is necessary that people go there not only to eat, but to celebrate anniversaries, to share important events in a person's life, the joy of members of this or that community, to hold wedding celebrations, employees of work organizations cheerfully welcome guests, put Fast and tasty food, create all the conditions for a full-fledged rest. Catering establishments located in hotels, airport, railway station, teplokhods have a leading place in the service of tourists, including foreign tourists. It came to the various and consistent Organization of work of employees serving on these lands raises the mood of guests, further increases their cheerfulness, cheerfulness. The assessment given to the activities of catering workers depends on the height of the service culture. The culture of the service is not only the sanitary condition of the catering building and the level of mechanization of the main production process, but also the presence of advertising and information, decoration of Halls, pleasant nature. the culture of service depends on the use of work forms and methods of service providers, advanced types of Service. Compliance with the quality of food, the assortment of products plays an important role in assessing the work of a catering institution.

**Key words:** *restaurant management, diner, metrdotel, waiter, automation, servicing, tablecloth, bar, barista*

## MUNDARIJA

Annotatsiya.....	3
Mundarija.....	5
Keltirilgan jadvallar ro‘yhati.....	6
Keltirilgan rasmlar ro‘yhati.....	6
Keltirilgan qisqartmalar.....	6
<b>KIRISH.....</b>	<b>7</b>
Dissertatsiya mavzusining asoslanishi va uning dolzarbligi .....	7
Tadqiqot maqsadi va vazifalari.....	8
Tadqiqotning asosiy muammolari va savollari .....	8
Tadqiqot ob’ekti va predmeti.....	10
Tadqiqot ilmiy yangiligi.....	10
Dissertatsiya tarkibining qisqacha tavsifi.....	10
<b>I BOB. ADABIYOTLAR SHARHI.....</b>	<b>12</b>
1.1. Mavzuga oid ilmiy-nazariy qarashlar sharhi.....	12
1.2. Mavzuga oid mahalliy me’yoriy-huquqiy hujjatlar sharhi.....	14
1.3. Mavzuga oid ababiyotlar sharhi.....	17
<b>II BOB. METODOLOGIYA.....</b>	<b>20</b>
2.1. Ma’lumotlarni to‘plash jarayoni.....	20
2.2. Tahlil uchun qo‘llaniladigan usullar.....	21
2.3. Tadqiqot jarayonida kutilayotgan muammolar va ularning yechimi..	21
2.4 Tadqiqotdan kutilayotgan ilmiy va amaliy natijalar.....	24
<b>III BOB. TAHLIL VA NATIJALAR.....</b>	<b>27</b>
3.1. Mehmonxonalarda ovqatlanish xizmatlarini tashkil etishning ilmiy- nazariy asoslari.....	27
3.2. Mehmonxona biznesida ovqatlanish xizmatlarini sifatini oshirish tahlili.....	41
3.3. Mehmonxonalarda ovqatlanish xizmatlarini sifatini oshirishning takomillashtirish yo‘llari.....	53
<b>XULOSA.....</b>	<b>63</b>
<b>FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR.....</b>	<b>65</b>
<b>ILOVALAR.....</b>	<b>69</b>

## KIRISH

### Dissertatsiya mavzusining asoslanishi va uning dolzarbligi

Mehmonxonalarga xizmat ko'rsatish jarayonida restoranlar muhim ro'l o'ynaydi va o'ziga xos xususiyatlarga ega bo'ladi, bu esa restoranlarni turizm industriyasining bir qismi sifatida mehmonxona komplekslari tarkibiga kiritish imkonini beradi. Bu jihat taqdim etilgan ishning dolzarbligini belgilaydi. Yuqoridagilarning barchasi va tanlangan dissertatsiya ishi mavzusining dolzarbligini aniqladi.

- mehmonxona majmualarida ovqatlanishdagi restoranlarning rolini o'rganish;
- mehmonxonadagi restoran xizmatining xususiyatlarini aniqlash;
- respublikadagi mehmonxonalar restoranining tashkil etilishi va ishining o'ziga xos xususiyatlarini baholash va restoranlarda ishni tashkil etish va xizmat ko'rsatish sifatini oshirish y o'llarini ko'rib chiqishdir.

Prezidentimizning ma'ruzalaridan kelib chiqqan holda, shuni aytib o'tishimiz kerakki, respublika mehmonxona xo'jaligida ko'rsatilayotgan xizmatlar jahon andozalari darajasidan ancha pastligi, infratuzilma yaxshi rivojlanmagan viloyatlarda mehmonxonaning to'ldirilish koeffitsientining pastligi va zamonaviy telekommunikatsiya vositalari bilan taminlanmaganligi, optimal menejment va boshqaruv qarorlarini qabul qilish bo'yicha chora tadbirlarning yetishmasligi bu sohani rivojlantirishda muammolar yetarlidir. Buning uchun chet el mehmonxona va restoran biznesi tajribalarini o'rganish va respublikamizga xorijiy investitsiyalarni jalb qilish bo'yicha chora-tadbirlarni jadallashtirish zarur. Yuqorida keltirilgan muammolarni yechishda ilmiy asoslangan taklif va amaliy tavsiyalar berish mazkur tadqiqot mavzuining dolzarbligidan dalolat beradi.

Iqtisodiyotda ro'y berayotgan tub o'zgarishlar modernizatsiyalash, globallashtirish va integratsiyalashish jarayonlarining tezlashishi, xalqaro raqobatning kuchayishi, texnologiyalardagi uzluksiz va muhim sifat o'zgarishlarining yuz berishi va iste'molchilar talablarining tarkibiy o'zgarishlari har bir xo'jalik