



ISSN 2091-5187

СЕРВИС

№1

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ
ЖУРНАЛ

2024



СЕРВИС

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ ЖУРНАЛ 2024 йил, 1-сон

Муассис: Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти

Ўзбекистон Матбуот ва ахборот агентлиги томонидан 2008 йил 31 декабрда
0561-рақам билан рўйхатга олинган.

ЎЗР ОАК Риёсатининг 19.03.2017 й., 239/5-сонли қарори билан эътироф этилган

**Тахририят ижодий
жамоаси:**

Бош муҳаррир:
и.ф.д., проф. М.Э.Пўлатов

**Бош муҳаррир
ўринбосари:**
и.ф.н., проф. Д.Х.Асланова

Масъул котиб:
и.ф.д., проф. М.Қ.Пардаев

Муҳаррирлар:
и.ф.д. Ф.А.Сафаров
катта ўқит. Ш.З.Ўразов

Техник муҳаррир:
и.ф.н., доц. А.Н.Холиқулов

Корректор:
PhD С.А.Бабаназарова

Саҳифаловчи:
ассис. Х.Н.Очилова

1 йилда 4 мартаба
чоп этилади.

**Ўзбекистон ҳудудида
тарқатилади.**

Тахририят манзили:
140100, Самарқанд шаҳар,
Амир Темура кўчаси, 9-уй,

тел.: +998(66)233-28-38,
+998(66)233-17-88

факс: +998(366)231-12-53
эл.почта:

samisiservis@inbox.uz

Тахририят кенгаши раиси:

М.Э.Пўлатов – Самарқанд иқтисодиёт ва сервис
институти ректори, и.ф.д., профессор

Тахририят кенгаши раиси ўринбосари:

Д.Х.Асланова – СамИСИ илмий ишлар ва
инновациялар бўйича проректори, и.ф.н., профессор

Тахрир кенгаши аъзолари:

Б.А.Бегалов – Ўзбекистон Республикаси Президенти
хузуридаги Статистика агентлиги директори, и.ф.д.,
профессор

М.Қ.Пардаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.К.Ғоибназаров – и.ф.д., профессор.

М.М.Мухаммедов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Д.Р.Зайналов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

О.М.Муртазаев – ТДИУ СФ директори, и.ф.д., проф.

М.Р.Болтабаев – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Р.Х.Эргашев – ҚарМИИ профессори, и.ф.д.

И.С.Тўхлиев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

К.Б.Уразов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Қ.Ж.Мирзаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.И.Исроилов – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Г.М.Шодиева – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.Абдукаримов – СамИСИ профессори, и.ф.н.

Р.Қобилов – Самарқанд вилояти ҳокими ўринбосари

С.Н.Тошназаров – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Р.Н.Нормахматов – СамИСИ профессори, т.ф.д.

А.Бектемиров – СамИСИ профессори, и.ф.д.

О.М.Пардаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

М.Т.Алимова – СамИСИ профессори, и.ф.д.

З.Дж. Адилова – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Ш.О.Қувондиқов – СамИСИ профессори в.б., иқтисод
фанлари доктори

Л.Н.Халикова – СамИСИ профессори в.б., DSc

Ф.А.Сафаров – СамИСИ доценти в.б., DSc

МУНДАРИЖА :

НАЗАРИЯ ВА МЕТОДОЛОГИЯ	
Мурод Мухаммедович Мухаммедов, Мамаюнус Қаршибаевич Пардаев Иқтисодий тафаккур – иқтисодий тараққиётнинг муҳим омили	5
Muxitdin Abduxamidovich Aynakulov Klaster doirasida xizmat ko‘rsatish kooperatsiyasini tashkil etish va rivojlantirish tamoyillari va shakllari	16
Barchinoy Shonazar qizi Mavlanova Erkin iqtisodiy zonalar faoliyatining o‘ziga xos xususiyatlari	21
Бахтияржон Бултурбаевич Муллабаев Худудлар ривожланишидаги номуносибликни камайтиришда хорижий тажрибалардан фойдаланиш	24
Шаҳобиддин Зиядуллаевич Ўрозов Марказий Осиёда иккинчи ренессансга асос солишда Амир Темур ва теурийларнинг хизматлари	31
Nodir Djumanazarovich Khusanov O‘zbekiston Respublikasi iqtisodiyotini rivojlantirishda strategiya va mexanizmlarni doimiy ravishda takomillashtirish yo‘llari	35
ИННОВАЦИЯ ВА РАҚАМЛИ ИҚТИСОДИЁТ	
Shamsiddin Kiyamiddinovich Yuldashev, Lola Nazarovna Khalikova The role of human capital in forming the digital economy	40
Mavluda Azamatovna Shodmonova Raqamlashtirishning logistika samaradorligiga ta’siri	42
САНОАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ	
Ruziboy Normaxmatov, Jasur Kaxarov, Akram G‘afurov Olma mevasi – biologik faol moddalarning muhim manbaidir.	45
Отабек Джурабаевич Джурабаев Определение направлений оптимизации операционной стратегии и повышение экономического потенциала хлопково-текстильных кластеров	48
ХИЗМАТ КЎРСАТИШ ВА СЕРВИС	
Присбек Иватов Аҳолига хизмат кўрсатишда деҳқон бозори фаолиятини ривожлантириш ва тартиблаштириш	56
Фарход Анварович Сафаров Мослашувчан бошқарув тамойиллари асосида хизмат кўрсатиш корхоналари рақобатбардошлигини таъминлаш	60
Baxtiyor Nusratovich Nosirov Mintaqaning uy-joy kommunal xizmatlar sohasida aloqa va axborotlashtirishni rivojlantirishni modellashtirish	64
Акмал Анвар ўғли Рахматов Мижозларга савдо хизматлари кўрсатишни такомиллаштиришнинг замонавий йўналишлари	70
Umid Xolboyevich Xolboyev Xizmatlar sohasi raqobatbardoshligini oshirishning nazariy masalalari	75
To‘lqin Ismatulla o‘g‘li Yahyoyev Qurilish xizmatlarini iqtisodiy tahlil obyekti sifatida xalqaro standartlar asosida tasniflash	77

САНОАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ

Ruziboy Normaxmatov - SamISI professori, t. f. d.

Jasur Abulkosimovich Kaxarov – SamISI assistenti.

Akram Jo‘raqulovich G‘afurov - SamISI katta o‘qituvchisi

OLMA MEVASI – BIOLOGIK FAOL MODDALARNING MUHIM MANBAIDIR

Annotatsiya: Mazkur maqolada olma mevasining tarkibida uchraydigan biologik faol moddalarning inson sog‘ligini saqlashdagi ahamiyati, shuningdek, respublikaning Jizzax viloyati Baxmal tumani tabiiy iqlim sharoitida yetishtirilgan Golden va Beshyulduz olma navlari mevalari sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash asosida olingan natijalari keltirilgan.

Kalit so‘zlar: olma, vitamin, biologik faol modda, makroelement, mikroelement, uglevod, glyukoza, fruktoza, saxaroza, piktin, kletchatka.

Kirish: Bugungi kunda oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash global muamolardan biri sanaladi. Bizning respublikamizda ham oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlashga katta e‘tibor berilmoqda. Fikrimizning dalili sifatida O‘zbekiston Hukumati tomonidan BMT Oziq-ovqat va qishloq xo‘jaligi tashkiloti (FAO) texnik ko‘magida tashkil etilib, 2023-yilning 7-8-sentabr kunlari Samarqandda oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha o‘tkazilgan xalqaro konferensiyani misol qilib keltirish mumkin. Oziq-ovqat xavfsizligi bo‘yicha o‘tkazilgan mazkur konferensiyada 26 mamlakatdan 150 dan ortiq xorijiy olimlar va 200 nafar o‘zbekistonlik olimlar ishtirok etib bu borada muammolarni muhokama qilishdilar.

Respublika Prezidentining 2020 yil 9 sentabrda qabul qilingan “Respublika Oziq-ovqat sanoatini jadal rivojlantirish hamda aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan to‘laonli ta‘minlanishiga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi qarori ham qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini xalqaro sifat standartlari asosida qayta tiklash xarajatlarini oshirish, ichki hamda tashqi bozorda raqobatbardosh bo‘lgan mahalliy oziq-ovqat mahsulotlarini turlarini ishlab chiqishni davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlash tizimini joriy etish asosida aholida sifatli va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta‘minlash ko‘zda tutadi.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Mevalarning kimyoviy tarkibi, biologik qiymati, saqlash va saqlash jarayonida bo‘ladigan o‘zgarishlarni tahlil etish bo‘yicha ko‘plab ilmiy-tadqiqot ishlari bajarilgan. Masalan, bu borada Respublikamizda ilmiy ishlar olib borgan tadqiqotchilar qatoriga akademik M. Mirzayev nomidagi Oz‘bekiston bog‘dorchilik uzumchilik va vinochilik ilmiy tadqiqot instituti va uning Samarqand filiali ilmiy xodimlari, Toshkent Agrar Universtiteti professor-o‘qituvchilari, shunidek, sobiq Samarqand kooperativ instituti professor-o‘qituvchilari Z. V. Korobkina, F. S. Kosticheva, G.N. Kruglyakov, V.S. Kapul, M.H.Abdinova, S.B. Muradova, R.Normaxmatov va boshqalarni kiritish mumkin. Bu sohada Rossiya Federatsiyasida ilmiy-tadqiqot ishlarini bajargan olimlar qatoriga F.V. Serevitinov, V. G. Speranskiy, L. V. Metliskiy, A. A. Kolesnik, M. A. Nikolaeva, L. G. Elizarova, E. P. Shirokov, A. F. Djafarov singari olimlarni keltirish mumkin.

Tadqiqotning metodologiyasi. Tadqiqot uchun olingan Golden va Beshyulduz olma navlarining organoleptik ko‘rsatkichlari 5- ballik tizimda (3) baholandi. Ularning tarkibida bo‘ladigan suvda eruvchan quruq modda miqdorlari esa refraktometriya usulidan (2) foydalanib aniqlangan. Ball usulida olingan natijalarga matematik-statistik usulda ishlov berilib, o‘rtacha arifmetik qiymati topildi.

Tadqiqot va tahlil natijalari. Aholi ratsionida olma mevasining alohida o‘rni – mavjud. Buning asosiy sababi, olma mevasi uzoq saqlanish xususiyatiga ega bo‘lganligi, yilning o‘n ikki oyida ham sotilishi va qishloq joylarda istiqomat qiluvchi aholining ko‘pchiligining tomarqasida olma daraxti ekilganligi va undan yaxshi hosil olinishi hisoblanadi.

Manbalarda aytilishicha, olmaning vatani Markaziy Osiyo hisoblanadi. Dunyoda uning yetti mingta navi mavjud bo‘lib, O‘zbekistonda ham 100 dan ortiq navi o‘stirilib, ulardan yaxshi hosil olinmoqda. Mevalar orasida eng ko‘p tarqalgani ham olma hisoblanadi.

Olmaning foydaliligi haqida har bir kishi kamroq bo'lsa-da ma'lumotlarga ega, biz esa olma mevasining foydalilik xususiyatlarini kengroq yoritishga harakat qildik. Avvalo, olmaning shifobaxshligi uning tarkibiga kiruvchi moddalarning xilma-xilligi bilan izohlanadi.

Birinchi navbatda olma mevasi polifenol moddalariga boyligi bilan alohida ajralib turadi. Olma mevasi tarkibida polifenol moddalari guruhiga kiruvchi kvvertsetin moddasi mavjud bo'lib, u organizmda metabolizm jarayonida paydo bo'ladigan erkin radikallarni organizmdan chiqarib yuborishga yordam berib, biologik membrana lipidlarining muddatidan oldin qarishidan himoya qiladi. Shuningdek, olmadagi fenol birikmalari og'ir metall tuzlari, erkin radikallar, alkaloidlar bilan o'zaro reaksiyaga kirishib, inson organizmida to'planib qolmasdan chiqib ketadi. Ma'lumki, bugungi kunda ho'l meva va sabzavotlarning saraton kasaliga kirshi samara berishi aniqlangan.

Aynan olma mevasi ana shu xususiyatiga ko'ra mevalar orasida peshqadamlik qiladi. Yaqinda AQSh ning Karnell universiteti olimlari olma ekstrakti saraton hujayralarining rivojlanishiga qarshi ta'sir ko'rsatishini aniqladilar.

O'rtacha kattalikdagi bir dona olma tarkibida yurakni kasalliklardan himoya qilishi uchun bir sutkada zarur bo'ladigan foydali moddalar mavjud.

Olma boshqa mevalardan kletchatka, pektin singari ballast moddalariga boyligi bilan ham qimmatlidir. Kletchatka inson organizmida hazm bo'lmaydigan uglevod bo'lsada, pektin moddalari bilan birgalikda oshqozon- ichak faoliyatining yaxshi ishlashini ta'minlab, organizmdan zaharli moddalar-og'ir metall tuzlari, pestitsidlar, radioaktiv elementlarning chiqib ketishini ta'minlaydi. Shu sababli sog'lom oshqozon-normal immunitet, yaxshi teri qoplamasi va a'lo kayfiyat, deb bejiz aytilmagan.

Olma-kaliy, fashor, kal'tsiy, magniy, natriy, temir, yod, magniy kabi mineral moddalarning va C, E, karotin, B1, B2, B6, PP, folat kislotasi kabi vitaminlarning muhim manbai ham hisoblanadi. Eng qizig'i shundaki, bu moddalar olmada oson hazm bo'ladigan shaklda va nisbatida bo'ladi. Tabiiyki, bu biologik faol moddalarning har biri inson organizmida ma'lum bir biologik funksiyani bajaradi. Masalan, kaliy peshob haydovchi vosita bo'lishi bilan bir qatorda, yurak va asab tizimiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Kal'tsiy esa suyak-mushak tizimini mustahkamlaydi, osteoporozning oldini oladi, tishlarning sog'lom bo'lishini ta'minlaydi va hokazo.

Olmaning inson organizmi uchun kerakli vitaminlarning asosiy manbalaridan biri ekanligi hech kimda shubha uyg'otmaydi. 100 g olmada o'rtacha 5 mkg A vitamini (retinol), 0,03 mkg beta-karotin, 0,2 mkg E vitamini (tokoferol) bo'ladi. Kuniga 200 gramm olma iste'mol qilgan kishi sutkalik C vitaminiga bo'lgan talabning qariyb 25-30 foizini qondiradi. Ma'lumki, bu vitaminlarning har biri inson organizmida boradigan muhim biokimyoviy jarayonlarda ishtirok etadi.

Olmani po'stlog'i bilan iste'mol qilish muhimmi yoki po'stlog'idan tozalab iste'mol qilish yaxshimi degan savol har kimni ham qiziqtiradi. Ma'lumki, bugungi kunda bog'bonlar qishloq xo'jalik zararkunandalariga qarshi kurashish uchun har xil pestitsidlar, gerbitsidlar va boshqa kimyoviy vositalardan foydalanishadi. Bu vositalarning aksariyat qismi mevalar po'stlog'ida yig'iladi. Olmani obdon toza suv bilan yaxshilab yuvganda ham bu vositalardan xalos bo'lish qiyin.

Ular esa inson organizmi uchun kam darajada bo'lsa-da zararli hisoblanadi. Agar olma o'z bog'ingizda yetishtirilmagan bo'lsa, bunday olmalarni po'stlog'idan tozalab iste'mol qilish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Agar olmani yetishtirishda bu kimyoviy vositalardan foydalanmaganligiga kafolat bo'lsa, u holda bunday olmalarni toza suvda obdon yuvib, keyin po'stlog'i bilan iste'mol qilish mumkin bo'ladi. Olma po'stlog'i kletchatka, mineral moddalar, vitaminlar kabi biologik faol moddalarga etiga qaraganda 2-3 marta boyroq hisoblanadi.

Iste'molchilarni chetdan import yo'li bilan keltirilgan olmalarni iste'mol qilishi maqsadga muvofiqmi yoki mahalliy sharoitda yetishtirilgan olmalarni iste'mol qilish yaxshiroqmi degan savol ham qiziqtiradi. Albatta, import yo'li bilan keltirilgan olmalar tashqi ko'rinishi, rangi, o'lchamlarining bixilligi, yaltirab turishi kabi organoleptik ko'rsatkichlari bilan xaridorlarni o'ziga jalb qiladi. Ko'pchilik holatlarda chetdan kelayotgan olmalarning sirtiga parafin, mum, sirti faol moddalar bilan ishlab berilishini hisobga olsak, iste'molda o'zimizning iqlim sharoitimizda yetishtirilgan olma mevalariga ustuvorlik berish foydadan xoli emas. Buning

sababi mahalliy sharoitda yetishtirilgan olmalar qandga va vitaminlarga boyligi va xavfsizlik ko'rsatkichlari bo'yicha tegishli sanitariya me'yorlariga javob berishi bilan izohlanadi. Masalan, ko'pchilik iste'molchilar Jizzax viloyatining tog'li hududi Baxmal tumanida yoki Qashqadaryo viloyatining Kitob tumani tog' va tog'oldi hududlarida yetishtirilgan olmalarni xush ko'radilar.

Biz tadqiqot uchun olingan olmaning Golden va Beshyulduz navlari mevasining organoleptik ko'rsatkichlarini besh ballik tizimida baholadik va olingan natijalarni quyidagi 1-jadval ma'lumotlarida jamladik

1-jadval

Olmaning organoleptik ko'rsatkichlari natijalari

T/r	Organoleptik ko'rsatkichlari	Olma navlari	
		Dolden	Beshyulduz
1	Tashqi ko'rinishi	4,2	5,0
2	Rangi	4,3	4,8
3	Ta'mi	4,7	4,8
4	Hidi	4,2	4,6
	O'rtacha ko'rsatkich	4,4	4,8

Jadvalda keltirilgan ma'lumotlar shundan dalolat beradiki, tadqiqot uchun olingan Beshyulduz olma navi ta'm ko'rsatkichlaridan tashqi ko'rinishi bo'yicha eng yuqori ball bilan baholandi.

Olingan degustatsiya natijalariga ishlov berilganda olmaning beshyulduz navi 4,8 ballga, Golden naval esa 4,4 ballga baholandi. Shu asosda Baxmal tumani hududlarida yetishtirilgan olmaning Beshyulduz havi organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha boshqa olma navlaridan alohida ajralib turar ekan.

Shuningdek biz tadqiqot obyektlarida suvda eruvchan quruq moddalarning miqdorini ham aniqladik. Suvda eruvchan quruq moddalarning miqdori Golden navida 14,2, Besh yulduz navida esa- 13,18 foizni tashkil etdi. Bu esa mahalliy shaklida yetishtirilgan olma mevalari organoleptik ko'rsatkichlari va kimyoviy tarkibi bo'yicha chetdan keltirilgan olmalardan qolishmasligini ko'rsatadi.

Xulosa va takliflar.

1 Olma biologik faol moddalar- vitaminlar, makro va mikroelementlar va polifenol moddalarga boyligi bilan danakli mevalar orasida yuqori o'rinni egallaydi.

2. O'zbekistonning qulay tabiiy sharoiti mevalarda sintetik jarayonlarning xususan uglevodlar sinteziga ijobiy ta'sir ko'rsatib, glukoza va fruktoza qandlarining ko'proq to'planishiga imkon beradi.

3. Biz tadqiqot o'tkazgan Golden va Beshyulduz olma navlari suvda eruvchan quruq moddaning miqdori bo'yicha keskin darajada farq qilmasligi aniqlandi.

4. Tadqiqot o'tkazgan Beshyulduz olma navining organoleptic ko'rsatkichlari bo'yich Golden naviga qaraganda birmuncha ustunlikka ega ekanligi aniqlandi. Besh balli tizimda Beshyulduz olma navining – 4,8 ball, Golden olma navi esa 4,4 ballga baholanganligi yuqorida keltirilgan fikrni tasdiqlaydi.

Taklifimiz esa, har bir kishi o'z ratsionida doimiy ravishda ho'l mevalar, ayniqsa olma mevasining bo'lishligini ta'minlashi mustahkam sog'liqni saqlashning elementlaridan biri ekanligini qayd etishidan iborat.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020-yil 9 sentabrdagi “Respublika oziq-ovqat sanoatini jadal rivojlanatirish hamda aholini sifali oziq-ovqat bilan to'laqonli ta'minlashga doir keltirilgan chora-tadbirlar to'g'risida” qarori.

2. Ермаков А.И. Методы биохимического исследования растений. Ленинград.: ВО Агропромиздат Ленинградское отделение, 1987.

3. Нормакматов Р., Кахаров Ж.А. “Озиқ-овқат маҳсулотлари товаршунослиги ва экспертизаси” фанидан амалий ва лаборатория дарслари ўтиш учун услубий кўлланма. Самарканд, СамИСИ босмахонаси, 2023.

<p>Р.Нормакматов, Дж.Кахаров, А.Гафуров Плоды яблони являются важным источником биологически активных веществ Аннотация: в данной статье представлено значение биологически активных веществ в составе плодов яблони для поддержания здоровья человека, а также результатов, полученных на основе определения показателей качества плодов яблони сортов Голден и Бешюлдуз, выращенных в климатических условиях Бахмальского района Джизакской области. Ключевые слова: яблоко, витамин, биологически активное вещество, макроэлемент, микроэлемент, углевод, глюкоза, фруктоза, сахароза, пектин, клетчатка.</p>	<p>R.Normakhmatov, J.Kakharov, A.Gafurov Apple fruit is an important source of biologically active substances Abstract: this article presents the importance of biologically active substances in the composition of apple fruits for maintaining human health, as well as the results obtained based on determining the quality indicators of apple tree fruits of the Golden and Beshyulduz varieties, grown in the climatic conditions of the Bakhmal district of the Jizzakh region. Keywords: apple, vitamin, biologically active substance, macroelement, microelement, carbohydrate, glucose, fructose, sucrose, pectin, fiber.</p>
---	---

Отабек Джурабаевич Джурабаев – ТГЭУ, доцент кафедры «Менеджмент»

ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАПРАВЛЕНИЙ ОПТИМИЗАЦИИ ОПЕРАЦИОННОЙ СТРАТЕГИИ И ПОВЫШЕНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА ХЛОПКОВО-ТЕКСТИЛЬНЫХ КЛАСТЕРОВ

<p>Аннотация: в данной статье рассматриваются ключевые аспекты оптимизации операционной стратегии и повышения экономического потенциала хлопково-текстильных кластеров. Автор подчеркивает важность этих мер для развития экономики и укрепления конкурентоспособности предприятий в современном мире. Оптимизация производственных процессов, улучшение качества продукции, логистическая оптимизация и адаптация к международным рынкам являются основными аспектами, которые нужно учесть при разработке эффективной операционной стратегии. Ключевые слова: операционная стратегия, экономический потенциал, хлопково-текстильные кластеры, развитие, конкурентоспособность.</p>

Введение. Развитие современной экономики и конкурентоспособность предприятий во многом зависят от их способности эффективно управлять операционными процессами. В современном мире, где границы сокращаются и международная торговля становится все более интегрированной, экспорт играет важную роль в развитии экономики и укреплении позиций предприятий на международной арене. В этом контексте оптимизация операционной стратегии в производстве экспортоориентированной продукции становится ключевым фактором успеха.

Одним из важных секторов экспорта является хлопково-текстильная индустрия. Хлопково-текстильные кластеры играют существенную роль в развитии экономики многих стран, обеспечивая создание рабочих мест и привлекая инвестиции. Однако, чтобы успешно конкурировать на международных рынках, предприятиям необходимо разработать и реализовать эффективную операционную стратегию, которая позволит повысить их экономический потенциал. Цель данной статьи заключается в рассмотрении ключевых аспектов оптимизации операционной стратегии и повышения экономического потенциала хлопково-текстильных кластеров. Мы рассмотрим важные аспекты, такие как повышение эффективности производственных процессов, улучшение качества продукции, логистическая оптимизация и адаптация к требованиям международных рынков. Результаты исследования помогут предприятиям в данной отрасли успешно преодолеть вызовы глобализации и укрепить свою позицию на международном уровне.

Методы исследования. В процессе подготовки статьи использованы такие методы,

ISSN 2091-5187

∞ “СЕРВИС” ∞

Журнал Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти таҳририят
бўлимида нашрга тайёрланди.

06.03.2024 йилда теришга берилди. 29.03.2024 йилда босишга рухсат этилди.
Офсет босма қоғози. Қоғоз бичими 60x84_{1/8}. “Times” гарнитураси. Офсет
босма усули. Шартли босма табағи 15,76. Ҳисоб-нашриёт
табағи 12,5. Адади 100 нусха. Буюртма № 0024А/30.

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институтининг
матбаа бўлимида чоп этилди.
Лицензия № 025316.
Реестр № Х-119112.

Манзил: Самарқанд шаҳри, Шохрух кўчаси, 60-уй.

© Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, 2024.