

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ им. Дж. АЛЫШБАЕВА НАН КР
МЕЖДУНАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ КЫРГЫЗСТАНА

Диссертационный совет Д 08.18.572

На правах рукописи
УДК 330.36.(575.2) (043.3)

Саматова Гулмира Жамаловна

**Проблемы предприятий общественного питания
Кыргызской Республики и пути их развития в рыночных условиях**

Специальность 08.00.05 – экономика и управление народным хозяйством
(экономика, организация и управление предприятиями, отраслями,
комплексами)

Автореферат
диссертации на соискание ученой степени
кандидата экономических наук

БИШКЕК - 2018

Диссертационная работа выполнена на кафедре «Маркетинг, коммерция и логистика» Института управления и бизнеса Кыргызского национального университета им. Ж. Баласагына.

Научный руководитель: **Пиримбаев Жусуп Жунусбаевич**
кандидат экономических наук, доцент

**Официальные
оппоненты:** **Абдыров Толонбек Шакирович**
доктор экономических наук, доцент
Абдиев Мурат Журатович
кандидат экономических наук, доцент

Ведущая организация: Кафедра «Экономические программы и управление» Бишкекского Гуманитарного университета им. К. Карасаева,
адрес: 720044, г. Бишкек,
пр. Ч. Айтматова 27.

Защита диссертации состоится 30 мая 2018 года в 14-00 ч. на заседании диссертационного совета Д 08.18.572 по защите диссертаций на соискание ученой степени доктора (кандидата) экономических наук при Институте экономики им. Дж. Алышбаева НАН КР и Международной университет Кыргызстана по адресу: 7200071, г. Бишкек, пр. Чуй, 265 а, диссертационный зал (1 этаж).

С диссертацией можно ознакомиться в Центральной научной библиотеке Национальной академии наук Кыргызской Республики по адресу: 720071, г. Бишкек, пр. Чуй, 265 а.

Ученый секретарь
диссертационного совета
кандидат экономических наук



Оторчиева А. Ж.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования. В условиях рынка в Кыргызской Республике одной из последовательно и динамично развивающихся, важнейших приоритетных отраслей национальной экономики является сфера услуг. В сфере услуг сектор общественного питания занимает традиционно особое место в реализации целей социальной политики по обеспечению здоровья и полноценного развития нации, что является одним из ключевых направлений реализации государственной стратегии «Таза коом».

В последние годы произошли существенные изменения в развитии сферы общественного питания в республике и ее регионах, в структуре и формах организации предпринимательской деятельности в данной сфере. Наиболее интенсивно развивается сектор общественного питания в столице страны. Адекватно росту доходов населения расширяется спектр и качество оказываемых услуг общественного питания. Характерными чертами развития данной сферы становится внедрение специализированных национальных предприятий системы общественного питания, а также применение в их деятельности современных инновационных технологий и стандартов повышения качества оказываемых услуг. Все это в определенной степени отражается на повышении роли сектора общественного питания в удовлетворении разнообразных растущих потребностей населения.

Исследованию проблем повышения конкурентоспособности национальной экономики, в том числе эффективного функционирования предприятий общественного питания в республике посвящены труды А. Н. Аюпова, Т. Ш. Абдырова, А. А. Асанова, А. З. Закирова, Ж. А. Мусаевой, Ж. Ж. Пиримбаева, Э. В. Самигулина, Б. А. Токсобаевой и др. Однако в большинстве работ освещены общие проблемы повышения конкурентоспособности отдельных отраслей. В недостаточной степени исследованы вопросы эффективного использования потенциала сферы общественного питания, развития ее инфраструктуры, повышения качества оказываемых услуг и питания.

Рост доходов населения, расширение их потребностей, развитие различных форм туризма в республике, увеличение контингента туристов из стран дальнего и ближнего зарубежья в республику, в ее столицу, превращение страны в центр мировой цивилизации кочевников предъявляет повышенные требования к развитию сервисных отраслей, в том числе и предприятий общественного питания страны. В этой связи требуется разработка мер, направленных на повышение эффективности и конкурентоспособности предприятий системы общественного питания, переход на современные мировые стандарты организации и управления сферой общественного питания с учетом необходимости обеспечения полноценного сервиса, высокого качества оказываемых услуг и безопасности здоровья населения. Большое значение также имеет обеспечение благоприятных условий для развития инфраструктуры рынка общественного питания, что является условием

повышения качества оказываемых услуг и в целом устойчивого и динамичного развития данной приоритетной сферы национальной экономики, что обуславливает актуальность темы диссертационного исследования

Актуальность проблемы конкурентоспособности функционирования предприятий и в целом сферы общественного питания и недостаточная изученность теоретических и практических вопросов ее повышения в рыночных условиях обуславливают выбор темы диссертационной работы, ее цель и задачи.

Связь темы диссертации с крупными научными программами. Диссертационная работа выполнена в рамках научных программ и проектов: Министерства труда и социального развития Кыргызской Республики и Кыргызско-Турецкого университета «Манас» по подготовке квалифицированных рабочих кадров (САЖУКАД); Швейцарской международной ассоциации сотрудничества «Хельветас» по профессиональному образованию в гостиничном и ресторанном секторе в сельской местности; проекта «Агротуризм в Кыргызстане» Германского общества по международному сотрудничеству по созданию возможностей для фермеров в получении дополнительного дохода.

Цель и задачи исследования. Целью диссертационного исследования является разработка направлений и механизмов эффективного и конкурентоспособного развития предприятий системы общественного питания в рыночных условиях. В связи с этим определены следующие **задачи** исследования:

- исследовать теоретические основы и особенности формирования и развития сферы общественного питания и форм предпринимательской деятельности в условиях углубления рыночных отношений;

- обобщить зарубежный опыт функционирования предприятий общественного питания и обосновать возможности его применения в национальной экономике;

- провести комплексный анализ развития, определить факторы и формы эффективного развития предприятий системы общественного питания;

- дать оценку качества оказываемых услуг предприятий общественного питания и уровня сервиса на рынке общественного питания;

- разработать предложения по повышению качества продукции и обоснованию эффективных форм предпринимательской деятельности сфере общественного питания.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в обосновании теоретических и практических положений эффективного развития сферы общественного питания и форм предпринимательской деятельности в контексте перехода на современные стандарты управления качеством продукции. В процессе исследования получены следующие результаты, обладающие элементами научной новизны:

- обоснованы теоретические положения и определены особенности развития сферы общественного питания и эффективных форм

предпринимательской деятельности в контексте повышение качества сервисных услуг;

- на основе изучения зарубежного опыта обоснованы направления сбалансированного развития форм предпринимательской деятельности в сфере общественного питания с преимущественным развитием предприятий малого бизнеса;

- дана комплексная оценка уровня развития предприятий системы общественного питания и определены факторы эффективного развития рынка общественного питания;

- на основе оценки состояния качества продукции и услуг общественного питания г. Бишкека выработаны направления совершенствования управления качеством оказываемых услуг;

- разработаны предложения по совершенствованию инфраструктуры предприятий системы общественного питания, выполнены прогнозные расчеты развития рынка общественного питания на основе многофакторной модели.

Практическая значимость исследования. Разработаны конкретные предложения, нацеленные на повышение конкурентоспособности предприятий общественного питания, связанные с повышением качества оказываемых услуг на основе внедрения мировых стандартов.

Авторские разработки могут найти применение при написании стратегических программ развития и подготовке предложений по повышению качества услуг общественного питания. В практике вузов теоретическая часть исследования и практические рекомендации могут быть использованы при чтении дисциплин «Менеджмент», «Организация и управление предприятиями общественного питания», «Основы предпринимательства» и при подготовке учебно-методических материалов.

Экономическая значимость полученных результатов. Содержащиеся в работе рекомендации и конкретные разработки методического характера внедрены в международные проекты (имеются акты внедрения). Материалы исследования могут быть внедрены на предприятиях общественного питания и в сфере совершенствования управления ими при обосновании направлений развития рынка общественного питания, для анализа ситуации на рынке общественного питания, эффективного решения выявленных проблем, регулирования долгосрочных показателей.

Основные положения диссертации, выносимые на защиту:

- раскрыты экономическая сущность, значение и эволюция развития рынка общественного питания, особенности развития и формы эффективной деятельности предприятий сферы общественного питания;

- рекомендованы основные направления развития предприятий общественного питания с учетом мировых достижений в области организации индустрии общественного питания;

- выявлены факторы обеспечения населения качественными услугами общественного питания; связанные с необходимостью совершенствования

организационных, производственных и инновационных аспектов развития отрасли;

- разработаны направления повышения качества услуг общественного питания на основе совершенствования инфраструктуры рынка общественного питания, внедрения передовых методов управления качеством продукции, развития материально-технической базы отрасли, подготовки высококвалифицированных кадров.

Личный вклад соискателя. На основе изучения теоретико-методологических основ обобщены и систематизированы теоретические и практические аспекты обеспечения конкурентоспособного функционирования предприятий общественного питания в республике. На основе комплексного анализа развития сферы общественного питания выявлены организационные, производственные и инновационные факторы конкурентоспособного развития сферы общественного питания. Предложены меры по внедрению современных стандартов качества питания и управления, совершенствования инфраструктуры общественного питания.

Апробация результатов исследования. Основные результаты исследования докладывались на международных и республиканских научно-практических конференциях: «Социально-экономические и политические аспекты регулирования кризиса в Кыргызской Республике» (г. Бишкек/Кыргызстан, 2009 г.); III международный конгресс «Предпринимательство» (г. Бишкек/Кыргызстан, 2011 г.); «Управление персоналом» (г. Анталья/Турция, 2011 г.); Международная конференция «Экономика Евразии» (г. Алматы, Казахстан, 2012 г.); «Социальные проблемы современного общества, причины и способы их решения» (г. Джалал-Абад/Кыргызстан, 2013 г.).

Полнота отражения результатов диссертации в публикациях. По основным положениям диссертационной работы опубликовано 10 научных статей общим объемом 4,6 п.л., в том числе 2 – в журналах, входящих в базу РИНЦ РФ, 5 – в РИНЦ КР, 2 – в национальных изданиях, рекомендованных ВАК КР.

Структура и объем диссертации. Диссертационная работа состоит из введения, трех глав, выводов и предложений, списка использованных источников, включающего 130 наименований, изложена на 170 страницах, содержит 15 таблиц, 7 рисунков, 7 приложений.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обоснована актуальность темы, степень ее изученности, сформулированы цели и задачи исследования, раскрыта научная новизна полученных результатов, определены основные положения, выносимые на защиту, обоснована теоретическая и практическая значимость исследования.

В первой главе «**Теоретические основы формирования и развития сферы услуг общественного питания**» рассмотрены особенности услуг

общественного питания, социально-экономическая значимость, международный опыт формирования и эффективного развития предприятий системы общественного питания.

Постиндустриальная стадия развития, которая характерна для экономик развитых стран мира, характеризуется преимущественным развитием сферы услуг. В то же время, для большинства экономик стран с переходной экономикой, к которым относится Кыргызская Республика, также характерно возрастание сферы услуг, что является следствием рыночной трансформации структуры национальной экономики.

Успешное развитие национальной экономики и ее включение в систему международного разделения труда невозможно без развития сферы услуг. По данным Всемирного банка в 1970-х гг. доля сферы услуг составляла 53%, в 90-х гг. – 60%. В настоящее время эти показатели превысили 70%, и эта тенденция сохраняет устойчивость. Такая же тенденция в структурных изменениях национальных экономик отмечается в странах с переходной экономикой, входящих в состав ЕАЭС (рис. 1).

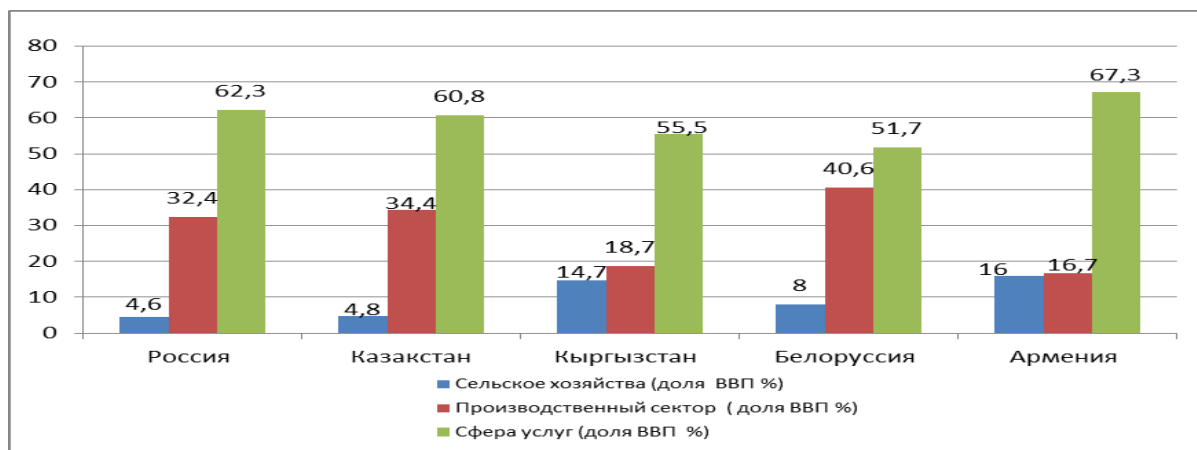


Рис. 1. Доля сферы услуг в ВВП стран ЕАЭС, 2016 г.

Источник: <http://web.worldbank.org/archive/website01558>

Самый высокий удельный вес сферы услуг в Армении (67,3%), в Российской Федерации, в Казахстане и в Белоруссии - 62,3; 60,8 и 51,7% соответственно. В Кыргызстане доля услуг в общем объеме ВВП составляет 55,5%, сельского хозяйства – 14,7% и производственного сектора – 18,7%. В Кыргызстане, как и во всех странах ЕАЭС, структурообразующим сектором также является сфера услуг.

Тенденции доминирования сферы услуг как в мировом масштабе, так и в разрезе экономик отдельных стран, являются основным признаком постиндустриального развития. В системе услуг общественное питание занимает ведущее место. В процессе исследования было установлено, что сущность и содержание услуг общественного питания трактуются по – разному, что свидетельствует об отсутствии единого подхода. На основании этого в диссертационной работе рекомендованы классификация услуг и виды общественного питания, которые в зависимости от ассортимента и характера

предоставления услуг нами подразделяются на основные, дополнительные и сопутствующие:

- основные виды услуг отражают главное функциональное действие предприятий индустрии питания независимо от их типа;

- дополнительные виды услуг предоставляются в связи с организацией качественного отдыха потребителей;

- сопутствующие виды услуг предусматривают удовлетворение спроса потребителя на повышенную комфортность его пребывания в заведении общественного питания и характеризуются степенью наиболее полной удовлетворенности потребителя.

В научной литературе даны различные определения рынка общественного питания, так как понятие «питание» представляет собой сложную систему и одну из форм потребления, оно является неотъемлемым элементом общественного производства, включающего в себя медицину, продовольственные товары, туризм, услуги и т.д.

Исследователь Т. Кутаева в своей трактовке понятия «услуга общественного питания» подчеркивает ее отражение в показателе качества конечного продукта производственного процесса по обеспечению основных функций предприятий, предоставляющих питание. С точки зрения М. Абрютина, рынок услуг общественного питания – это рыночная система, которая формируется на основе купли-продажи товаров и услуг. Профессор А. З. Закиров отмечает, что продовольственная безопасность тесно взаимосвязана с рынком общественного питания.

Предприятия общественного питания также отличаются разнообразием представленных на рынке типов. В работе рассматриваются все типы предприятий, их разнообразие обусловлено тем, как осуществляется обслуживание, в каком ассортименте производится продукция и реализуется уже готовая к употреблению потребителем вне дома, каков набор предлагаемых услуг, какие цели преследует производитель услуг. Таким образом, классификация предприятий индустрии общественного питания дополнена типом предприятий и характером услуг.

Особенностью развития рынка общественного питания является то, что оно напрямую направлена на удовлетворение соответствующих потребностей населения в питании, тем самым способствует значительной экономии общественного времени и его эффективному использованию. Тем самым обеспечивается рост производительности труда, улучшение организации труда, обеспечиваются ресурсы от экономии общественного труда и средств. И, что очень важно, у населения освобождается время для творчества и отдыха. Отмечено, что региональные особенности стран накладывают отпечаток на организацию общественного питания. Тем не менее есть передовые достижения, которые можно использовать для быстрого развития уже на национальной почве в интересах экономики своей страны.

В работе исследован мировой опыт развития общественного питания, что позволяет сделать выводы о возможностях его использования на рынке

общественного питания республики. Прежде всего это восприимчивость сферы общественного питания к инновациям и новым технологиям, что обуславливает особенности развития данной сферы. Исходя из этого, нами обосновываются возможности использования передовых достижений и инноваций в процессе обеспечения эффективного развития сферы услуг общественного питания в нашей стране.

Заслуживает внимания в качестве внедрения в сферу общественного питания отмеченная в странах с развитой экономикой быстрая окупаемость инвестиций в исследуемом нами секторе общественного питания. Как показывает зарубежная практика, в ресторанном бизнесе вложенные инвестиции окупаются в 4-5 раз быстрее, чем в других сферах услуг. В свою очередь соответственно это означает в последующем развитие всего рынка услуг высокими темпами. Особенно это касается предприятий быстрого питания, так называемого «фаст-фуда», преобладающего на зарубежном рынке общественного питания. На их долю приходится около 50% оборота, что значительно выше, чем в сфере общественного питания нашей республики.

Учитывая особенности социально-демографического развития Кыргызстана, положительным является использование опыта развитых стран в организации и государственной поддержке социально направленных предприятий общественного питания для наименее обеспеченных и социально уязвимых слоев населения. В настоящее время уровень развития сектора общественного питания в республике имеет реальные возможности организации питания для указанных категорий по себестоимости и льготным ценам. Для этих целей целесообразна организация малых форм предприятий общественного питания. Заслуживает внимания использование промышленных методов производства продуктов питания, готовых к употреблению. Это направление характеризуется централизованным производством как готового продукта, так и полуфабрикатов. Новые технологии позволяют обеспечивать высокую степень готовности продуктов питания на всех типах предприятий – и с социальной, и с коммерческой ориентацией.

Во второй главе **«Анализ современного состояния и проблемы развития рынка общественного питания в Кыргызской Республике»** дана оценка состояния рынка общественного питания, рассмотрены факторы, влияющие на развитие предприятий общественного питания, показаны результаты маркетингового исследования функционирования предприятий общественного питания и анализа качества предоставляемых услуг.

В процессе развития и становления рыночной экономики предприятия общественного питания республики были поставлены в сложные условия в связи с приватизацией, недостаточностью финансовых средств, невысоким уровнем сервиса потребителей в начальный период реформирования и другими факторами. В начальный период реформ наблюдалось также резкое сокращение числа крупных предприятий общественного питания и торговли.

Вместе с тем в последующие периоды принятые правительством республики меры по поддержке развития предприятий малого и среднего

бизнеса, особенно в сфере услуг и общественного питания, привели к перелому в количественном и качественном развитии предприятий общественного питания. Так, за последний период - с 2000 по 2015 г. - число предприятий общественного питания по республике возросло на 70% и составило 4120 единиц.

Таблица 1 – Количество предприятий общественного питания по Кыргызской Республике и в разрезе регионов, в 2015 г. (единиц)

	2000	2003	2007	2011	2015
Баткенская область	214	224	348	421	409
Джалал-Абадская область	570	464	595	622	724
Иссык-Кульская область	118	132	153	118	130
Нарынская область	71	73	78	56	70
Ошская область	444	591	806	772	759
Таласская область	69	81	175	126	197
Чуйская область	396	436	433	381	419
г. Бишкек	594	763	840	994	1016
г. Ош	408	434	403	325	396
Всего	2884	3198	3831	3815	4120

Источник: составлено автором на основе материалов Национального статистического комитета.

Несмотря на то, что трансформационный процесс по переходу к рыночным отношениям поставил предприятия отрасли в сложные условия, предприятия сферы общественного питания быстро, по сравнению с предприятиями других отраслей национальной экономики, приспособились к жестким рыночным условиям и конкуренции, внедрили новые рыночные формы и методы организации бизнеса. Возможности предприятий общественного питания быстро адаптироваться к рыночной конъюнктуре и требованиям потребителя положительно сказались на темпах роста оборота общественного питания. В 2016 г. оборот общественного питания республики составил 17 328,4 млн. сом., что в 6 раз превысило уровень 2006 г. При этом совершенствовалась, специализация и усиливалась концентрация производства в сфере общественного питания, о чем свидетельствует значительный рост предоставления услуг и продукции предприятиями общественного питания. Если в 2006 г. в среднем оборот одного предприятия в сфере общественного питания составлял 1070,7 тыс. сом., то в 2016 г. - 4204,6 тыс. сом., то есть увеличился в 4 раза (рис. 2).

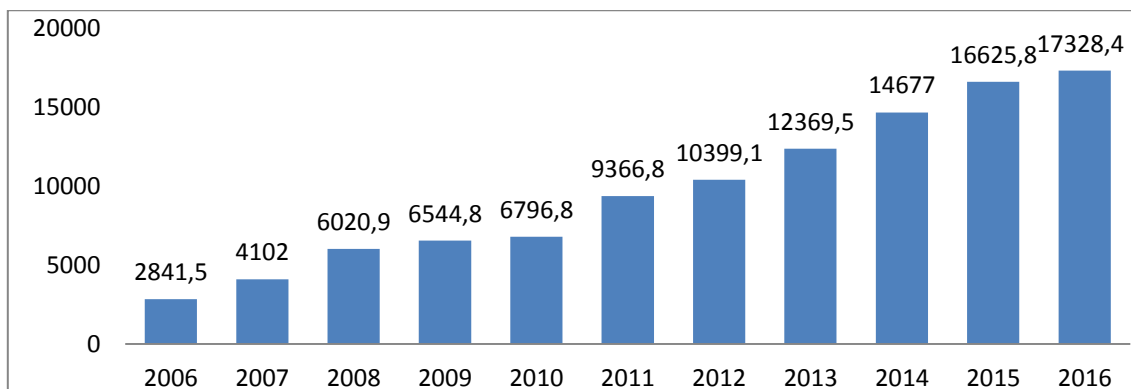


Рис. 2. Предоставление услуг ресторанами и барами мобильных и прочих услуг по обеспечению пищей (млн. сом.)

Источник: составлено автором на основе материалов Национального статистического комитета.

Вместе с тем значительный рост концентрации производства и услуг общественного питания в основном обусловлен бумом строительства гигантских предприятий общественного питания. Данное обстоятельство во многом обусловлено традициями местного населения по проведению пышных торжеств. В то же время гигантомания в сфере общественного питания негативно отражается на качестве предоставляемых услуг. В этой связи, по опыту зарубежных стран, в контексте удовлетворения текущих потребностей населения существенную роль в сфере общественного питания должны выполнять предприятия малого бизнеса, которые наиболее эффективно реагируют на потребности населения и обладают существенным потенциалом повышения качества услуг.

По данным за 2016 г. доля услуг, оказанных индивидуальными предпринимателями, работающими на патентной основе, составила 92%, малыми предприятиями – 2,5%, средними предприятиями – 2,5%; тогда как в 2009 г. удельный вес индивидуальных предпринимателей составил 61,8%. Преимущественное развитие индивидуальной формы предпринимательства в общественном питании во многом обусловлено упрощенной формой налогообложения. Упрощенная форма налогообложения, наряду со стимулированием развития сферы общественного питания, создает определенные условия для сокрытия налогов и развития коррупционных проявлений в этой сфере. В связи с этим становится актуальным перевод крупных специализированных и сетевых предприятий общественного питания на формы налогообложения, предусмотренные для предприятий.

Продукция предприятий общественного питания имеет большое значение в формировании ВВП республики. Оборот предприятий общественного питания республики постепенно увеличивается. Так, доля продукции общественного питания в ВПП республики в 2016 г. составила 3,7%. Традиционно высок удельный вес развития сферы общественного питания на юге страны. По величине удельного веса сферы общественного питания в структуре валовых региональных продуктов лидируют Баткенская (4,3%),

Джалал-Абадская (4,92%) и Ошская (3,4%) области. Остальные четыре области (Нарынская, Таласская, Иссык-Кульская и Чуйская) занимают небольшой удельный вес (в пределах 0,5-1,66) в структуре региональной экономики. Выше среднереспубликанского уровня развивается сферы общественного питания в городах Бишкек (5,37%) и Ош (8,83%) (рис. 3).

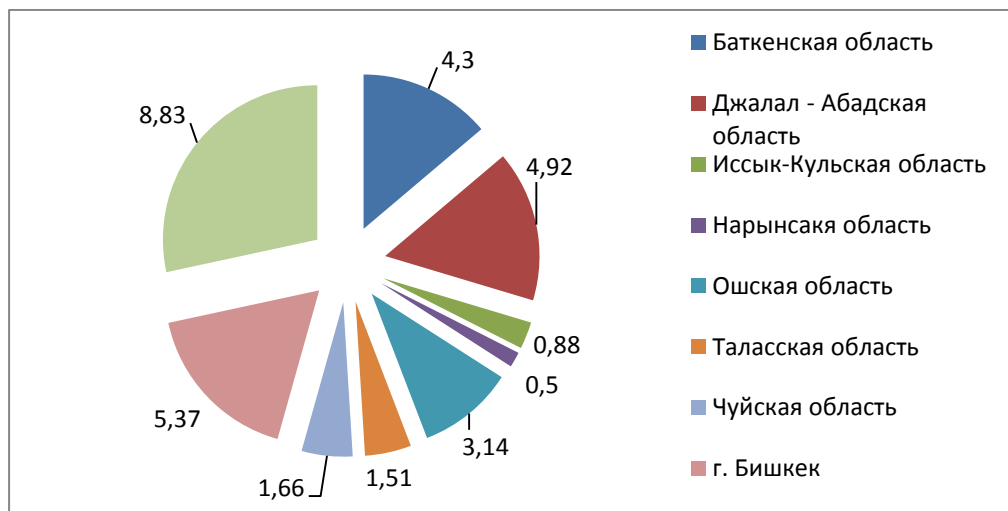


Рис. 3. Структура валового регионального продукта рынка общественного питания в Кыргызской Республике

Источник: составлено автором на основе материалов Национального статистического комитета.

Население, проживающее в сельской местности, получает необходимую долю продовольствия за счет собственного хозяйства. Городское население республики является преобладающим потребителем продукции общественного питания. Также цены на продовольственные товары, рост продукции сельского хозяйства и розничного товарооборот влияют на развитие рынка общественного питания.

За последние пять лет (2010-2015 гг.) на рынке продовольствия цены в среднем выросли на 26%. Причем отмечается довольно высокий рост цен на алкогольные напитки и табачные изделия (на 61,7%), что обусловлено проводимой ценовой политикой государства по уменьшению их потребления. В то же время в качестве положительного тренда изменения индекса цен следует отметить незначительный рост цен на пищевые продукты и безалкогольные напитки (6,1%). В общем объеме розничной торговли, включая оборот продукции предприятий питания, доля продаж продовольственных товаров составила 54,8%, непродовольственных – 45,2%. На процесс формирования цен на продукцию и услуги общественного питания влияют также таможенные тарифы, так как основная часть продуктов питания завозится в республику из других стран.

В условиях конкурентного преимущества на рынке общественного питания предоставление качественных услуг предприятиями имеет большое значение. Вопрос о качестве организации услуг общественного питания был

поднят относительно недавно, поэтому данная тема недостаточно разработана отечественными исследователями.

Сделанные в работе соответствующие выводы подтверждаются результатами исследования рынка общественного питания на основе опроса потребителей предприятий общественного питания г. Бишкека (опрошено 480 реципиентов из числа специалистов, посетителей). Было выявлено, что качество услуг общественного питания, несоответствие ассортимента предлагаемому меню, медленное обслуживание являются главными причинами неудовлетворительного сервиса в общественном питании и вызывают наибольшие претензии потребителей (рис. 4).

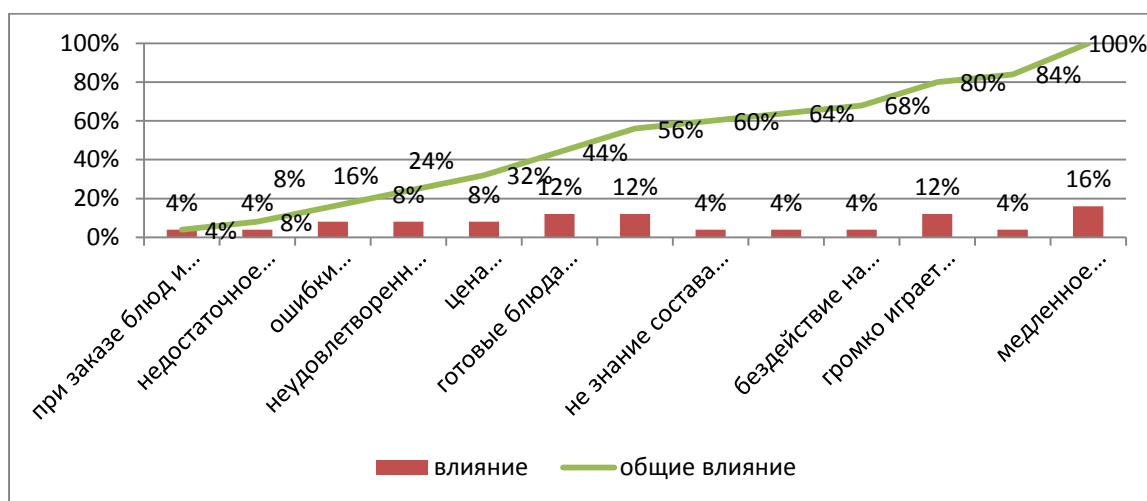


Рис. 4. Основные показатели качества сервиса на предприятиях общественного питания г. Бишкека

Источник: рассчитано автором.

Выявленные в ходе социологического опроса потребителей причины низкого уровня сервиса на предприятиях общественного питания республики следует учитывать при выработке конкретных мер по повышению качества услуг, предоставляемых данными предприятиями. В нынешних условиях для развития конкурентоспособного рынка общественного питания необходимо освоить маркетинговую концепцию с предложением качественной продукции, направлять деятельность предприятий на выявление и полное понимание нужд и желаний потребителей, с учетом ценовой политики, объема, разновидности и качества продукции, а также методов сервиса.

В третьей главе «**Основные направления повышения качества услуг и перспективы развития предприятий общественного питания**» отражены основные направления улучшения организации работы предприятий общественного питания, совершенствования инфраструктуры сферы общественного питания, внедрения стандартов НАССР на предприятиях отрасли.

Проведенный анализ развития предприятий общественного питания в Кыргызской Республике позволил выявить ряд специфических проблем: слабое развитие инфраструктуры рынка общественного питания; отсутствие контроля над качеством услуг и безопасностью продукции общественного питания;

недостаток профессиональных кадров в сфере сервиса; устаревшая материально-техническая база предприятий питания.

Отрицательным фактором, оказывающим влияние на качество предоставляемых услуг в сфере общественного питания, является значительный рост концентрации производства, несбалансированность форм предпринимательской деятельности, выражающаяся в преимущественном развитии крупных ресторанов и кафе. Данное обстоятельство во многом обусловлено традициями местного населения по проведению мероприятий. Масштабность в сфере общественного питания негативно отражается, прежде всего, на качестве предоставляемых услуг. Для удовлетворения текущих потребностей населения большую роль в сфере общественного питания должны выполнять предприятия малого бизнеса, которые наиболее эффективно реагируют на потребности населения и обладают существенным потенциалом повышения качества услуг. В перспективе в сфере общественного питания Кыргызстана эта эффективная форма организации быстрого питания должна развиваться высокими темпами, что связано с изменением образа жизни, культуры питания и менталитета населения республики.

В нынешних условиях развитие инфраструктуры общественного питания должно рассматриваться в качестве важного инструмента повышения конкурентоспособности отрасли. В связи с необходимостью ее совершенствования определены следующие требования к инфраструктуре общественного питания:

- развитие сферы непрерывного обеспечения предприятий общественного питания продовольствием в необходимом ассортименте и количестве;
- обеспечение пропорционального развития смежных отраслей системы общественного питания;
- широкое использование инновационных технологий по производству продуктов питания и оказанию соответствующих услуг с целью повышения качества готовой пищевой продукции;
- регулирование развития отдельных сегментов сферы общественного питания и распределения продуктов питания с целью учета социальной дифференциации населения.

На сегодняшний день проблемой развития общественного питания в Кыргызской Республике является необходимость строжайшего регулирования качества и безопасности пищевых продуктов на законодательном и экономическом уровне. Следует особо указать на то, что на крупных предприятиях массовое приготовление продуктов питания и трудности осуществления повседневного государственного контроля негативно отражаются на качестве продуктов питания. Более того, на большинстве указанных предприятий общественного питания используются несоответствующие требованиям кустарная техника и технология приготовления пищи.

Неукомплектованность предприятий общественного питания подготовленными кадрами и специалистами также сказывается на качестве и

безопасности продукции. Большинство предприятий общественного питания, ввиду недостаточного контроля над качеством продуктов питания, как правило, не соблюдают установленные технологические стандарты приготовления пищи, используют некачественное сырьё и вредные пищевые добавки.

В условиях роста значимости общественного питания, наряду с устранением указанных проблем, обеспечение качества и безопасности продуктов питания связано с дальнейшим совершенствованием законодательной базы. В этой связи в работе предлагается внести определенные изменения в Закон Кыргызской Республики «О качестве и безопасности пищевых продуктов», предусматривающий комплексное регулирование вопросов в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства сырья, изготовления полуфабрикатов, готовой продукции и их реализации.

Правовое регулирование предприятий общественного питания в Кыргызской Республике регламентируется законами, актами, постановлениями, государственными стандартами на пищевую продукцию, техническими регламентами, а также различными санитарными правилами и нормами. В нынешних условиях, согласно требованиям технического регламента ЕАЭС, предприятия общественного питания, осуществляющие экспорт товаров на территории стран союза, обязаны работать по системе НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР)), представляющей совокупность организационных, технологических требований и стандартов к качеству производства и реализации продукции общественного питания. С помощью этой системы осуществляется контроль всей технологической цепочки производственного процесса от хранения до реализации готовой продукции предприятий общественного питания, выявляются возможные угрозы безопасности продуктов питания. Акцент делается на критические точки контроля, с помощью которых устраняется или снижается опасность, связанная с употреблением продуктов питания, предотвращаются возможные риски.

С учетом особенностей развития предприятий общественного питания нами рекомендуется последовательный и поэтапный их перевод на стандарты НАССР. На первом этапе формируется команда из специалистов предприятия, а также привлеченных специалистов по управлению качеством продукции, фитосанитарному контролю, микробиологии пищевых продуктов. На втором этапе разрабатываются общие положения по переходу на стандарты НАССР пищевого продукта. На третьем этапе проводится идентификация полезности пищевого продукта, сегментация рынка общественного питания, где будет продаваться пищевая продукция, какие группы потребителей будут ею охвачены (общественное питание, домашнее питание и т.д.). На четвертом этапе определяются технология и формат производства пищевой продукции, начиная с заготовки сырья, переработки и производства готовой продукции. Определяются требования к технологическому оборудованию, местам и средствам хранения и транспортировке пищевой продукции. На пятом этапе выявляются потенциальные риски при внедрении НАССР, а также намечаются

мероприятия по их предотвращению или минимизации влияния. Необходимо более четко определить возможное их влияние на изменение биологических, химических и физических свойств и безопасность пищевых продуктов, установить правила соблюдения стандартных процедур и соответствующих санитарных норм при изготовлении пищевой продукции. На шестом этапе определяются критические точки контроля безопасности пищевой продукции. При невозможности обеспечения безопасности пищевой продукции предусматриваются меры по модернизации технологии производства. На седьмом этапе проводится техническая регламентация и определяется соответствие национального законодательства по производству пищевой продукции международным стандартам и нормам. Завершается внедрение системы НАССР проведением мониторинга и оценкой эффективности ее внедрения.

В качестве направлений и механизмов эффективного внедрения современных стандартов повышения качества услуг и развития предприятий общественного питания нами предлагается:

- разработка и внедрение эффективных механизмов объединения производителей готовой продукции на кластерной основе, что позволит организовать схему: предприниматели предприятий общественного питания (рестораны, кафе, бар и др.) и сельхозпроизводители (производители продукции);

- стимулирование инновационного развития предприятий общественного питания, связанное с развитием научно-технического прогресса в отрасли и с модернизацией производственно-технологического оборудования предприятий общественного питания;

- формирование постоянно действующей диалоговой площадки под эгидой государственного органа, курирующего вопросы политики развития предприятий общественного питания, с привлечением общественных объединений и предпринимателей сфере общественного питания;

- совершенствование и развитие системы подготовки рабочих кадров и специалистов низшего, среднего и высшего звена рынка общественного питания, усиление потенциала и координация учебных заведений по подготовке специалистов ресторанного дела и искусства кулинарии, технологов общественного питания, по пищевой безопасности, создание учебно-производственных комплексов на базе профессиональных лицеев и производств, организация зарубежных стажировок специалистов общественного питания;

- развитие и повышение потенциала предприятий общественного питания в регионах республики посредством реализации комплекса мер по привлечению инвестиций в отрасль, организации постоянно действующих курсов по обучению кадров низшего и среднего звена, тренингов по новым методам сервиса, перспективным направлениям гастротуризма и агротуризма;

- в целях коренного решения проблемы безопасности пищевых продуктов последовательное развитие пищевой индустрии и формирование сети

специализированных предприятий по производству пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- постепенный переход от добровольной патентной системы налогообложения и принятого порядка социальных отчислений для работников предприятий общественного питания на формы налогообложения, предусмотренные для предприятий.

С целью определения перспектив развития отрасли нами разработана многофакторная эконометрическая модель. Для построения многофакторной модели использовались следующие экономические показатели развития республики: внутренний валовый продукт на душу населения (X_1), продукция сельского хозяйства на душу населения (X_2), розничный товароборот на 1 человека (X_3), денежные доходы на душу населения (X_4), численность населения (X_5).

Была получена нижеследующая модель:

$$Y = C(1) + C(2)*X_1 + C(3)*X_2 + C(4)*X_3 + C(5)*X_4 + C(6)*X_5. \quad (2.1)$$

Для получения уравнения регрессии применена методика синтеза однофакторных моделей в многофакторную модель, так как имеем дело с очень короткими, по статистическим критериям, рядами длиной всего в девять наблюдений и ситуацией мультиколлинеарности. В табл. 2 отражен итог приведенной в программе E-Views модели регрессии методом наименьших квадратов.

Таблица 2 – Итоги регрессионной модели причин зависимости оборота общественного питания

Зависимая переменная: Y				
Метод: Наменьших квадратов				
Пример: 2011-2015				
Число наблюдений: 9				
Независимая переменная	Коэффи - цент	Стандартная ошибка	t- стат.	Вероятность (Prob.)
C	11468.39	24977.40	0.459151	0.6774
X1	38.45066	7682415	0,500502	0.6511
X2	-184.0611	139.2735	-1.321580	0.2781
X3	0.452042	0.128250	3.524682	0.0388
X4	-0.156474	0.222776	-0.702383	0.5330
X5	-2.365067	4.834743	-0.489182	0.6582
R ²	0.999352	Среднее арифметическое зависимой переменной		9655.859
Нормированный R ²	0.998273	Стандартное отклонение зависимой переменной		4238.262
Стандартная ошибка регрессии	176.1172	Критерий Акаике		13.41490
Сумма квадратов ошибки	93051.81	Кретерий Шварца		13.54638
Правдоподобность Log	-54.36704	F- стат.		925.9994
Дурбин-Уатсон стат.	3.554216	Prob. (F-вероятность)		0.000056
Y = 11468.3868374 + 38.450659245*X1 - 184.061064444*X2 + 0.45204197515*X3 - 0.156473805479*X4 - 2.36506741843*X5				

Источник: рассчитано автором.

Значимость и адекватность многофакторных регрессионных моделей оценена F-критерием и расчетом коэффициента $(\text{Prob}(F\text{-statistic}) < 0.05)$ множественной корреляции и коэффициента детерминации (R^2). Для получения более точного результата были проведены регрессионные анализы с использованием только статистически значимых коэффициентов (табл. 3).

Таблица 3 – Результаты регрессионной модели, полученные с использованием статистически значимых факторов оборота общественного питания

Зависимая переменная: Y				
Метод: Наименьших квадратов				
Пример: 2011-2015				
Число наблюдений: 9				
Независимая переменная	Коэффициент	Стандартная ошибка	t- стат.	Вероятность (Prob.)
LOG (X2)	0.938810	0.136899	6.857690	0.0002
LOG (X3)	0.584104	0.042523	13.73603	0.0000
R ²	0.990724	Среднее арифметическое зависимой переменной		9.084777
Нормированный R ²	0.989399	Стандартное отклонение зависимой переменной		0.460310
Стандартная ошибка регрессии	0.047394	Критерий Акаике		-3.067497
Сумма квадратов ошибки	0.015724	Кретерий Шварца		-3.023670
Правдоподобность Log	15.80374	F- стат.		-3.162077
Дурбин-Уатсон стат.	1.515070	Prob. (F-вероятность)		0.000000
LOG(Y) = 0.938810269809*LOG(X2) + 0.58410350053*LOG(X3)				

Источник: рассчитано автором.

Выявлены значимые показатели, влияющие на оборот общественного питания. Это – производство продукции сельского хозяйства и розничного товарооборота на душу населения.

Как показывают результаты регрессионного многофакторного анализа, рост индекса продукции сельского хозяйства на душу населения на 1% повышает оборот общественного питания на 0,94%, а при росте индекса розничного товарооборота на 1 человека на 1% оборот общественного питания растет на 0,54%.

Исходя из этого, нами осуществлен прогноз значений показателей на основе метода экстраполяции. В результате проведенных расчетов на основе многофакторной модели были получены прогнозные значения оборота общественного питания в Кыргызской Республике до 2025 г. (табл. 4).

Таблица 4 – Прогнозные значения оборота общественного питания в Кыргызской Республике до 2025 г.

Показатель	Факт			Прогноз			2025 в % к 2016	2025 в % к 2020
	2007	2010	2016	2018	2020	2025		
Оборот общественного питания, Y	4102,0	6796,8	17328,4	28222,64	39347,78	71136,11	410,9	180,5
ВВП на душу населения, сом. (X1)	28,1	42,4	78,7	88,7	99,4	110,1	139,6	110,7
Продукция сельского хозяйства на душу населения, сом. (X2)	16,9	21,2	32,8	36,7	43,6	48,6	134,1	112,1
Розничный товарооборот на 1 человека, сом. (X3)	775,6	1254,5	2889,0	4301,7	5539,0	9305,0	322,3	168,9
Денежные доходы на душу населения, сом. (X4)	3970	7189	14847	19659	25835	32011	162,8	123,9
Численность населения, сом. (X5)	5289,2	5477,6	6019,5	6561,4	7103,3	7645,2	116,5	107,3

Источник: рассчитано автором.

Как показывают прогнозные расчеты, относительные показатели – производство ВВП, продукция сельского хозяйства и оборот общественного питания – в динамике имеют тенденцию к росту. Причем наиболее высокими темпами растут абсолютные и относительные показатели оборота общественного питания. Так, если к 2015 г. в республике в расчете на душу населения ВВП при прогнозируемых объёмных показателях и численности населения вырастет в 1,39 раза, объем продукции сельского хозяйства как базовой отрасли сферы общественного питания – в 1,34 раза, то продукция общественного питания – более чем в 3,2 раза.

Обоснованность прогнозируемых соответствующих объёмных показателей сферы общественного питания вполне соответствует возрастающей роли данной сферы в структуре национальной экономики, что в свою очередь обусловлено возрастающими доходами и потребностями населения страны. В целом достижение прогнозируемых показателей макроэкономического развития к 2025 г. позволит увеличить долю сферы общественного питания в ВВП республики до 5,9%.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

На основе проведенного исследования сделаны следующие выводы и предложения.

1. Сфера услуг является приоритетным направлением в структуре экономики. В сфере услуг традиционно важное место занимает сектор общественного питания, которому отводится особое место в реализации целей социальной политики по обеспечению здоровья и полноценного развития

нации. Исходя из этого представлена характеристика сферы и рынка общественного питания, который представляет систему экономических отношений, складывающихся в процессе реализации трех взаимосвязанных функций - производства, реализации и организации потребления.

2. Рекомендована классификация услуг общественного питания, в зависимости от реализуемой продукции и предоставления сервиса и функциональной направленности предприятий общественного питания, оказывающих основные, дополнительные и сопутствующие услуги.

3. Развитие рынка общественного питания напрямую зависит от роста реальных доходов населения и его потребностей и в то же время оказывает существенное влияние как на социальную, так и на экономическую составляющую, обеспечивая рост производительности труда, улучшение организации труда, экономию общественного труда и средств для творчества и отдыха населения.

4. Большое значение в конкурентоспособном развитии сферы общественного питания, учитывая рост туристов из стран дальнего и ближнего зарубежья, отводится внедрению передового зарубежного опыта организации общественного питания – обеспечению восприимчивости отрасли к инновациями, достижению высокой окупаемости инвестиций, организации кластеров и социального питания для социально уязвимых слоев населения.

5. Предприятия сферы общественного питания быстро, по сравнению с предприятиями других отраслей, приспособились к жестким рыночным условиям и конкуренции, внедрили новые рыночные формы и методы организации бизнеса. С изменением экономических условий рынок общественного питания явился одним из наиболее динамично развивающихся рынков республики, при этом совершенствуется специализация и расширяется концентрация производства в сфере общественного питания, что обуславливает значительный рост предоставления услуг и продукции предприятиями общественного питания.

6. Преимущественное развитие индивидуальной формы предпринимательства в общественном питании во многом обусловлено упрощенной формой налогообложения. Упрощенная форма налогообложения, наряду со стимулированием развития сферы общественного питания, создает определенные условия для сокрытия налогов и развития коррупционных проявлений в этой сфере. В связи с этим актуален перевод крупных специализированных и сетевых предприятий общественного питания на формы налогообложения, предусмотренные для предприятий.

7. В условиях усиливающейся конкуренции на рынке общественного питания особую значимость имеет качество предоставляемых услуг его субъектами. В этой связи нами предлагается внесение изменений в Закон Кыргызской Республики «О качестве и безопасности пищевых продуктов», предусматривающих комплексное регулирование вопросов в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах

производства сырья, изготовления полуфабрикатов, готовой продукции и их реализации.

8. В настоящее время совершенствование и развитие системы подготовки рабочих кадров и специалистов низшего, среднего и высшего звена рынка общественного питания, усиление потенциала и координация учебных заведений по подготовке специалистов ресторанного дела и искусства кулинарии, технологов общественного питания, по пищевой безопасности, создание учебно-производственных комплексов на базе профессиональных лицеев и производств, организация зарубежных стажировок специалистов общественного питания.

9. В нынешних условиях для повышения качества услуг предприятий общественного питания необходимо внедрять маркетинговую концепцию с поэтапным и последовательным переходом предприятий общественного питания на стандарты НАССР, направлять деятельность предприятий на выявление и полное понимание нужд потребителей, с учетом ценовой политики, объема и разновидностей выпускаемой продукции, качества продукции и методов сервиса.

СПИСОК ОПУБЛИКОВАННЫХ РАБОТ ПО ТЕМЕ ДИССЕРТАЦИИ

1. Саматова, Г. Ж. Проблемы и перспективы развития общественного питания в Кыргызстане [Текст] / Г. Ж. Саматова // Реформа. – Бишкек, 2010. – №1 (45). – С.35-43.
2. Саматова, Г. Ж. Анализ развития общественного питания КР // III межд. конференция “Предпринимательство”, КТУ «Манас», Бишкек, 2011. – С. 54-59.
3. Саматова, Г. Ж. К оценке эффективности работы предприятий общественного питания г. Бишкек // Межд. конференция по вопросам евразийской экономики, Алматы, 2012. – С. 562-566.
4. Саматова, Г. Ж. Ресторандык бизнестин өнүгүүсүндө инновациондук ыкмаларды колдонуунун анализи Бишкек шаарынын мисалында // К: Түрк дүйнөсү конгресси, Жалал-Абад, 2013. – С. 913-916.
5. Саматова, Г. Ж. Кыргызстанда гурме туризм [Текст] / Г. Ж. Саматова, Н. К. Турганбаева, Д.Б. Исакова // Известия Вузов Кыргызстана. – Бишкек, 2013. – №5. – С.225-229.
6. Саматова, Г. Ж. Кыргызстандагы коомдук тамактануу ишканаларынын өнүгүү этаптары жана иштөө өзгөчөлүктөрү [Текст] / Г. Ж. Саматова // Вестник ИГУ. – 2015. – №1. – С.55-59.
7. Саматова, Г. Ж. Коомдук тамактануу ишканаларынын атаандаштык жөндөмдүлүктөрүн жогорулатуу [Текст] / Г. Ж. Саматова // Вестник КГУСТА. – 2015. – №3 (49). – С.214-219.
8. Саматова, Г. Ж. Особенности развития предприятий общественного питания в КР [Текст] / Г. Ж. Саматова // Вестник КГУСТА. – 2015. – №3 (49). – С.219-224.
9. Саматова, Г. Ж. Повышение конкурентоспособности продуктов питания через новые продукты [Текст] / Г. Ж. Саматова, Б. К. Джурупова // Инновации в науке. – Новосибирск, 2016. – № (54). – С.123-132.
10. Саматова, Г. Ж. Проблемы и пути решения продовольственной безопасности и питания в Кыргызской Республике [Текст] / Г. Ж. Саматова, Б. К. Джурупова // Наука вчера, сегодня, завтра. – Новосибирск, 2016. – № (54). – С.139-144.

Саматова Гулмира Жамаловнанын «Кыргыз Республикасында рынок шартындагы коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү жана өнүгүү жолдору» аттуу темадагы 08.00.05 - элдик чарбаны башкаруу жана экономика адистиги боюнча экономика илимдеринин кандидаты окумуштуулук даражасын изденип алуу үчүн жазылган диссертациясынын

РЕЗЮМЕСИ

Негизги сөздөр: коомдук тамактануу, коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүү, коомдук тамактануу ишканаларынын инфраструктурасы, азык-түлүк коопсуздугу, даярдалган продуктунун сапаты, коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү.

Изилдөөнүн объектиси: коомдук тамактануу ишканалары жана өнүгүүдөгү көйгөйлөр.

Изилдөө предмети: коомдук тамактануу ишканаларынын көйгөйлөрү жана өнүгүү жолдору.

Изилдөөнүн максаты: рынок шартында коомдук тамактануу ишканаларынын абалы, үзгүлтүксүз өнүгүү жолдору жана өнүгүү жолдорун жакшыртуу.

Изилдөөнүн методдору: экономикалык-статистикалык, экономикалык-математикалык, салыштыруу-аналитикалык, прогноздоо.

Алынган жыйынтыктар: коомдук тамактануу рыногун теоритикалык-методологиялык негизи тереңдетилип, кеңейтилип иликтенди. Коомдук тамактануу ишканаларын натыйжалуу иштетүүгө, андан ары өнүктүрүүгө таасир тийгизүүчү факторлордун тутуму аныкталып, экономикасы өнүккөн өлкөлөрдөгү рынок жараша калыптанган тажрыйбаларга комплекстүү иликтөө жүргүзүлүп, алгылыктуу жактарын республикада колдонуу жагы көрсөтүлдү.

Изилдөө деңгээли: сунуштар жана методикалык көрсөтмөлөр эл аралык долбоорлорго киргизилген (киргизүү актылары алынган). Мамлекеттик органдар жана башкаруу органдары тарабынан коомдук тамактануу рыногунун абалын жакшыртуу жана өнүктүрүү иш-чараларында колдонулушу мүмкүн.

Колдонуу тармагы: изилдөөнүн материалдары коомдук тамактануу кызмат көрсөтүү сапатын жакшыртууга багытталган стратегиялык программаларда жана сунуштарды иштеп чыгууда колдонулушу мүмкүн. «Менеджмент», «Коомдук тамактануу ишканаларын уюштуруу жана башкаруу», «Ишкердиктин негиздери» ж.б. предметтерди жогорку окуу жайларында окутууда жана окуу-методикалык комплекстерди даярдоодо көмөкчү материал боло алат.

РЕЗЮМЕ

диссертации Саматовой Гулмиры Жамаловны на тему: «Проблемы предприятий общественного питания Кыргызской Республики и пути их развития в рыночных условиях» на соискание ученой степени кандидата экономических наук по специальности 08.00.05 – экономика и управление народным хозяйством

Ключевые слова: общественное питание, услуги общественного питания, инфраструктура рынка общественного питания, продовольственная безопасность, качество готовой продукции, проблемы предприятий общественного питания.

Объект исследования: состояние рынка общественного питания и проблемы развития.

Предмет исследования: проблемы предприятий общественного питания и пути их решения.

Цель исследования: определить значение общественного питания в рыночных условиях, пути непрерывного развития и совершенствования.

Методы исследования: экономико-статистические, экономико-математические, сравнительно-аналитические, прогнозные.

Полученные результаты: проведено углубленное и расширенное исследование теоретических основ рынка общественного питания. Определены факторы, влияющие на эффективность и дальнейшее развитие рынка общественного питания, сделан комплексный анализ опыта развития рынка общественного питания экономически развитых стран, предложены способы его использования в республике.

Степень использования: содержащиеся в работе рекомендации и конкретные разработки методического характера внедрены в международные проекты (имеются акты внедрения). Материалы могут быть внедрены в государственных организациях и органах управления, участвующих в экономическом и организационном обосновании направлений развития рынка общественного питания, для анализа ситуации на рынке общественного питания, эффективного решения выявленных проблем, регулирования долгосрочных показателей.

Область применения: материалы исследования могут быть использованы при разработке стратегических программ развития и подготовке предложений по повышению качества услуг общественного питания. В практике вузов теоретическая часть исследования и практические рекомендации могут быть использованы при чтении дисциплин «Менеджмент», «Организация и управление предприятиями общественного питания», «Основы предпринимательства» и подготовке учебно-методических материалов.

REZUME

Samatova Gulmira Jamalovna's dissertation
on the theme "Problems and ways of development of public catering enterprises in market conditions in the Kyrgyz Republic" for pursuing the degree of the candidate of economic sciences, in 08.00.05- economy and management of a national economy

Key words: public catering, public catering services, catering market infrastructure, food security, quality of finished products, problems of public catering establishments.

The research object: is the state of the market for catering and development problems.

The research subject problems and solutions for public catering enterprises

Research methods: economy-statistical, economic-mathematical, comparative-analytical, forecasting are applied.

The obtained results an in-depth and expanded study of the theoretical and methodological foundations of the market of public catering. The factors influencing the efficiency and further development of the public catering market are determined, a comprehensive analysis of the existing experience of the catering market in economically developed countries is made, and ways of applying positive sides in the republic are suggested.

Degree of application the results of the research can be used in determining the main directions of the development of public catering enterprises and the development of business projects, with practical and analytical research into entrepreneurship

Areas of application: can be applied to teaching students and conducting lecture and practical classes in subjects "Management", "Organization and management of public catering enterprises", "Foundations of entrepreneurship", etc.

Компьютердик калыпка салган: Самат у Н
Форматы 60x84 1/16.Офсет кагазы.
Көлөмү 14,5 басма табак. Нускасы 100 даана.

ЖЧК "МАРТСНАБ" Ж.Баласагын атындагы
КУУ басмаканасында басылды
Бишкек ш., Манас просп. 101,
тел.: (+996 312) 32 31 91; 32 31 75

