



ISSN 2091-5187

СЕРВИС

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ
ЖУРНАЛ

2024
2/1-сон



СЕРВИС

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ ЖУРНАЛ 2024 йил, 2/1-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@mail.ru

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

Анвар Нематович Холиқулов "ZILOL BAXT" меҳмонхонаси самарадорлигини ифодаловчи кўрсаткичлар ва уларни аниқлаш йўллари	78
Ibragim Xudayarovich Nimatov Zamonaviy turizmда motivlashtirishga ta'sir etuvchi omillar tahlili	82
Sarvinoz Ashurova The importance of Guest houses in the tourism industry of Uzbekistan	87
Собир Худойбердиевич Махмудов Тарихий-маданий туризм салоҳияти ва уни баҳолаш	92
Шахноза Шомуротовна Тошпулатова Навоий вилоятининг тарихий - архитектура ёдгорликларидан туризм соҳасида фойдаланиш йўллари	97
Gulmira Rabbonovna Tursunova, Diyora Istamovna Ochilova O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning italiya tajribasi	100
Mahliyo Yaxshiboy qizi Umarova O'zbekistonning mavjud turizm salohiyatidan kengroq foydalanish yo'llari hamda xususiyatlari	104
Юлдуз Пирназаровна Урунбаева Музей туризмни ривожлантириш – аҳоли фаровонлигини оширишнинг асосий омили	107
Фарух Тохирович Шукуров Туризм соҳасидаги тадқиқотларнинг эпистемологияси ва билимларнинг манбалари	111
Akmal Odilovich Odilov Turizm sohasida marketing tadqiqotlarining	115
МЕНЕЖМЕНТ ВА МАРКЕТИНГ	
Абдухолик Эгамович Тангиров Инновацион иқтисодиёт шароитида корхоналарни бошқариш ва уни такомиллаштириш	118
Хасан Абдусаидович Рахимов Туризм ва меҳмонхона соҳасида кадрлар менежментининг мазмуни, турлари ва улардан самарадорликни оширишда фойдаланиш йўллари	121
Гўзалхон Акром қизи Абдурашидова Маркетинг тизимида нархларни шакллантириш механизмларининг эволюцияси	127
Лариса Алижоновна Мусабаева, Тимур Ибодуллаевич Ибрагимов Истеъмол бозорини ривожлантиришнинг дастурий механизмлари самарадорлигини ошириш йўллари	132
ИНВЕСТИЦИЯ	
Шахноза Сайдуллаевна Музрапова Инвестицион мулк ҳисобини ташкил этишнинг ўзига хос хусусиятлари	137
Обид Мамаюнович Пардаев Хизмат кўрсатиш соҳасига инвестицияларни жалб қилишнинг “ЗХ+ФКИ” моделидан фойдаланишнинг стратегик йўналишлари	142
Saida Azatovna Sheraliyeva Erkin iqtisodiy zonalarga xorijiy investitsiyalarni jalb etish	147

Gulmira Rabbonovna Tursunova – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Turizm” kafedrasida dots.v.b.,

Diyora Istamovna Ochilova – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti, “Servis” fakulteti talabasi

O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING ITALIYA TAJRIBASI

Annotatsiya: maqolada gastronomik turizm tushunchasi, uni O‘zbekistonda rivojlantirishning Italiya tajribasi, gastronomik turizm bo‘yicha statistik ma‘lumotlar, Italiyada gastronomik turizmning o‘ziga xos jihatlari va tahlili ko‘rib chiqilgan. Shuningdek, O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishning zamonaviy texnologiyalari hamda potensial usullari haqidagi ma‘lumotlar keltirib o‘tilgan.

Kalit so‘zlar: gastronomik turizm, pazandachilik, zamonaviy texnologiyalar, milliy oshxona, retsept, gurmanlar, turoperatorlar, gastronomik turlar.

Kirish. So‘nggi yillarda gastronomik turizm turistlar uchun yangi yo‘nalishlarni kashf qilish, turli madaniyatlarga sho‘ng‘ish va mahalliy oshxona lazzatlaridan zavqlanishning mashhur va jozibali usuli sifatida paydo bo‘ldi. Turizmning bu shakli an‘anaviy diqqatga sazovor joylar tajribasidan tashqarida bo‘lib, turistlarga mahalliy aholi bilan muloqot qilish, o‘ziga xos lazzatlardan bahramand bo‘lish va taomning madaniy ahamiyatini chuqurroq tushunish imkoniyatini beradi. Italiya gastronomik turizmi dunyodagi eng sevimli oshxona yo‘nalishlaridan birining lazzatlari, an‘analari va landshaftlari bo‘ylab qiziqarli sayohatni taklif qiladi. Italiyaning boy oshpazlik merosini nishonlash, mahalliy iqtisodiyotni qo‘llab-quvvatlash va madaniy almashinuvni rivojlantirish orqali gastronomik turizm turistlari va mahalliy aholi hayotini boyitadi.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Gastronomik turizm, gastroturlar va gurmanlar kabi tushunchalar ko‘proq amaliyotda ishlatilsa-da, lekin mahalliy va xorijiy olimlarning ilmiy izlanishlari va tadqiqotlarida bu tushunchaga ta‘riflar, qarashlar, yondashuvlar aytib o‘tilgan. Jumladan, xorijiy olimlardan A.I.Kozlov, Greg Richards, R.Mitchell, Anne Mette Xjalagerlarning ilmiy ishlari va olib borilgan tadqiqotlari o‘rganildi. O‘zbekistonda turizmning maqsadli turlarini o‘rganish va gastronomik turizm haqida ilk fikrlarni I.S.Tuxliyev, B.Safarov va boshqa olimlar tomonidan ishlab chiqilgan ta‘riflar, olib borilgan tadqiqotlar o‘rganildi.

Tadqiqot metodologiyasi. Izlanishlarimiz natijasida turizm sohasida gastronomik turizm yo‘nalishi endi rivojlanib kelayotgan soha bo‘lganligi uchun kam o‘rganilgan. Tadqiqotni olib borish jarayonida ilmiy abstrakt fikrlash, mantiqiy yondashuv kabi usullardan foydalanilgan.

Tahlil va natijalar. Italiya gastronomik turizm bozori 2022-yilda 34,903 million AQSh dollariga yetishi taxmin qilingan edi. Sotish 2022-yildan 2032-yilgacha bo‘lgan prognoz davrida 15,2% CAGR darajasida o‘sishi kutilmoqda. Italiyada gastronomik turizm har yili millionlab ixlosmandlarni o‘ziga tortadigan, mamlakatning boy oshpazlik merosi, turli mintaqaviy taomlari va yuqori sifatli ingrediylentlari bilan o‘ziga jalb etuvchi rivojlanayotgan sanoatdir.

Italiyada gastronomik turizmni o‘ziga xos jihatlari mavjud bo‘lib, ularni tahlil qilamiz:

1. **Mintaqaviy xilma-xillik:** Italiyaning pazandachilik geografiyasi nihoyatda xilma-xil, uning 20 ta mintaqasining har biri o‘ziga xos oshxonasi, lazzatlari va pishirish texnikasi bilan mashhur. Shimolning mazali makaron taomlaridan janubning yangi dengiz mahsulotlarigacha, gastroturistlar Italiyaning turli pazandachilik an‘analari bo‘ylab sayohatga chiqishlari mumkin.

2. **Mahalliy ingrediylentlar:** Italiya oshxonasi yangi, mavsumiy va mahalliy ingrediylentlardan foydalanishga urg‘u berishi bilan mashhur. Kompaniyaning pishgan pomidoridan tortib, Pyemontning xushbo‘y truffellarigacha Italiyaning mintaqaviy o‘ziga xosliklari, qishloq xo‘jaligi mahsulotlarining mo‘lligi va sifatini namoyish etadi.

3. **Sharob va uzumzorlar:** Italiya dunyodagi eng yirik vino ishlab chiqaruvchi mamlakatlardan biri bo‘lib, mingyillar davom etgan boy uzumchilik merosiga ega. Gastroturistlar Italiyaning go‘zal uzumzorlarini o‘rganishlari, sayohat qilishlari, turli xil vinolardan tatib ko‘rishlari va Toskananing quyuq qizil rangli vinolaridan Friuli-Venesiya Giuliyaning tiniq oq

vinolarigacha bo‘lgan mamlakatning vinochilik an‘analari haqida ma‘lumot olishlari mumkin.

4. Oziq-ovqat festivallari va tadbirlari: Italiyada yil davomida ko‘plab oziq-ovqat festivallari va tadbirlari o‘tkaziladi, ularda mintaqaviy taomlardan tortib mavsumiy ingredientlarga nishonlanadi. Ushbu festivallar tashrif buyuruvchilarga asl taomlarni tatib ko‘rish, pazandachilik namoyishlarida qatnashish, Italiyaning madaniy va oshpazlik an‘analariga sho‘ng‘ish imkoniyatini beradi.

5. Pazandachilik kurslari va pazandachilik turlari: Italiyadagi ko‘plab turoperatorlar va pazandachilik maktablari Italiya oshxonasi haqida ko‘proq ma‘lumot olishni istagan tashrif buyuruvchilar uchun gastronomik turlar va pazandachilik kurslarini taklif etadi. Ushbu tajribalar ko‘pincha mahalliy bozorlarga tashrif buyurish, professional oshpazlar bilan amaliy mashg‘ulotlar va an‘anaviy trattorias va agroturizmi (ferma uylari)da ovqatlanishni o‘z ichiga oladi.

6. Mishlen yulduzli taomlar: Italiyada gastroturistlar klassik italyan taomlarining innovatsion taomlaridan iborat gurme taomlar taassurotlari bilan shug‘ullanishlari mumkin bo‘lgan Mishlen yulduzli restoranlarning ko‘pligi bilan faxrlanadi. O‘rta asr qishloqlarida joylashgan nafis taomxonalardan tortib, qulay trattoriyalarga Italiya har qanday did va budjetga mos keladigan keng qamrovli oshpazlik tajribalarini taklif etadi.

7. Madaniy va tarixiy ahamiyati: Italiya taomlari mamlakat tarixi, madaniyati va an‘analari bilan chuqur bog‘langan. Ko‘plab gastronomik turistlar Italiyaga nafaqat mazali taomlari, balki avlodan-avlodga o‘tib kelayotgan taomlarning madaniy va tarixiy ahamiyatini o‘rganish imkoniyati uchun ham jalb qilinadi.

Xulosa qilib aytganda, Italiyadagi gastronomik turizm mazali taomlar, ajoyib manzaralar va jonli madaniy merosni o‘zida mujassam etgan boy va immersiv tajribani taklif etadi. Bu butun dunyo bo‘ylab ovqat ixlosmandlari uchun tashrif buyurilishi shart hisoblanadi¹.

O‘zining oshpazlik an‘analari bilan mashhur bo‘lgan Italiya so‘nggi yillarda gastronomik turizmni rivojlantirish uchun haqiqatan ham zamonaviy texnologiyalardan foydalanmoqda. Har bir mamlakat ushbu maqsadda quyidagicha texnologiyalardan foydalanadi:

1. Raqamli marketing va ijtimoiy media: Italiya ham o‘zining oshpazlik takliflarini namoyish qilish va gastronomik turistlarni jalb qilish uchun raqamli marketing va ijtimoiy media platformalaridan faol foydalanmoqda. Bunga esa vizual jihatdan jozibali kontent yaratish, oziq-ovqat va vino tajribalarini almashish, Instagram, Facebook hamda Twitter kabi platformalar orqali potensial tashrif buyuruvchilar bilan muloqot qilish kiradi.

2. Mobil ilovalar va veb-saytlar: Italiyadagi ko‘plab turistik tashkilotlar, restoranlar va vino zavodlari tashrif buyuruvchilarga mahalliy taomlar hamda vino tajribalari haqidagi ma‘lumotlarga oson kirishni ta‘minlash uchun mobil ilovalar va veb-saytlarni ishlab chiqishadi. Ushbu platformalar ko‘pincha interaktiv xaritalar, restoran sharhlari, virtual sayohatlar va bronlash xizmatlarini o‘z ichiga oladi, bu turistlarga o‘zlarining gastronomik sarguzashtlarini rejalashtirish va shaxsiylashtirish imkonini beradi.

3. Kengaytirilgan haqiqat (AR) va virtual haqiqat (VR): AR va VR texnologiyalari gastroturistlarga ajoyib tajriba taklif qilish uchun qo‘llaniladi. Masalan, tashrif buyuruvchilar AR ilovalaridan yaqin atrofdagi restoranlar, bozorlar va taomlar festivallari haqidagi ma‘lumotlarni smartfon ekranlariga joylashtirish uchun foydalanishlari mumkin. VR tajribasi esa foydalanuvchilarni uylaridan chiqmasdan virtual sharob tatib ko‘rish yoki pazandachilik kurslariga qatnashishlari imkonini berishi mumkin.

4. Onlayn bron qilish platformalari: Onlayn bron qilish platformalaridan foydalanish Italiyaga gastronomik turlarni rejalashtirish jarayonini soddalashtirdi. Turistlar OpenTable, TripAdvisor va Airbnb Experiences kabi platformalar orqali restoranlarni bron qilish, vino ekskursiyalari, pazandachilik kurslari va boshqa pazandachilik tajribalarini osongina bron qilishlari mumkin, bu sayohatni rejalashtirish jarayonini soddalashtiradi va tashrif buyuruvchilar uchun uzluksiz tajribani ta‘minlaydi.

5. Aqlli oshxona jihozlari va oziq-ovqat texnologiyalari: Italiyada oshxona tajribasini

¹ <https://www.oliveoiltimes.com/business/italy-sees-significant-growth-in-culinary-tourism/121104>

oshirishga qaratilgan aqlli oshxona jihozlari va oziq-ovqat texnologiyasiga qiziqish ortib bormoqda. Bunga uy oshpazlariga chinakam fransuz va italyanacha taomlarni takror pishirishni osonlashtiradigan aqlli pechlar, sous-vide mashinalari va ulangan oshxona jihozlari kabi innovatsiyalar kiradi.

6. Sharob va oziq-ovqat mahsulotlarini birlashtirish ilovalari: sharob va taomlarni juftlashtirishga bag'ishlangan ilovalar va onlayn platformalar Fransiya va Italiyadagi gastroturnistlar orasida tobora ommalashib bormoqda. Ushbu vositalar tashrif buyuruvchilarga sharob va oziq-ovqatlarni to'g'ri tanlash uchun yordam beradi, shaxsiy imtiyozlar, mintaqaviy xususiyatlar va pazandachilik an'alariga asoslangan tavsiyalar beradi.

Umuman olganda, Italiya gastronomik turizmni rivojlantirish va targ'ib qilish, tashrif buyuruvchilar tajribasini oshirish va mamlakatning boy oshpazlik merosini global auditoriyaga namoyish etish uchun zamonaviy texnologiyalarni o'zlashtirmoqda.

O'zbekistonning noyob pazandachilik an'analari va resurslarini o'zida mujassam etgan holda Italiyada qo'llanilgan muvaffaqiyatli strategiyalardan ilhom olish O'zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishga katta yordam beradi. Bunga erishishning ba'zi potensial usullariga quyidagilarni misol qilishimiz mumkin:

1. Pazandachilik yo'llari va marshrutlari: O'zbekistonning turli xil gastronomik takliflarini namoyish qiluvchi pazandachilik yo'llari yoki marshrutlarini yaratish. Ushbu marshrutlar tashrif buyuruvchilarni bozorlar, an'anaviy ovqatlanish joylari va mahalliy oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilar bo'ylab yo'naltirishi mumkin, bu esa ularga mamlakatning madaniy diqqatga sazovor joylari va tabiiy go'zalliklarini o'rganish davomida o'zbek oshxonasining asl ta'mini his qilish imkonini beradi.

2. Mahalliy ingrediylar va mahsulotlarni targ'ib qilish: Restoranlar, kafelar va oziq-ovqat bilan bog'liq korxonalarda mahalliy retseptlar va mahsulotlardan foydalanishga e'tibor berish. O'zbekistonga xos bo'lgan noyob ziravorlar, mevalar, sabzavotlar, go'sht va sut mahsulotlarini ta'kidlab, oshpazlar va hunarmandlarni o'z taomlari va oshpazlik ijodiga qo'shishga undash.

3. Pazandachilik mashg'ulotlari va ustaxonalari: tashrif buyuruvchilar mahalliy oshpazlar va oshpazlik mutaxassisleri rahbarligida an'anaviy o'zbek taomlarini tayyorlashni o'rganishlari mumkin bo'lgan pazandachilik kurslari va mahorat darslarini taklif qilish. Ushbu amaliy tajribalar o'zbek taomlarini tayyorlash texnikasi, xushta'mligi va madaniy an'analari haqida qimmatli ma'lumotlarni taqdim etishi mumkin, bu esa ishtirokchilarga O'zbekiston taomlarini tatib ko'rish imkonini beradi.

4. Oziq-ovqat va vino festivallari: O'zbekistonning pazandachilik merosini ulug'laydigan va uning mintaqaviy xususiyatlarini namoyish etuvchi taom va vino festivallarini tashkil etish. Ushbu festivallarda pazandachilik namoyishlari, tatib ko'rish marosimlari, jonli musiqa va o'yin-kulgilar, shuningdek, tashrif buyuruvchilar uchun mahalliy oshpazlar, vino ishlab chiqaruvchilar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilar bilan muloqot qilish imkoniyatlari mavjud bo'ladi.

5. Pazandachilik tadbirlari va musobaqalari: O'zbekistonning pazandachilik iste'dodi va innovatsiyalarini ta'kidlaydigan gastronomik tadbirlar va musobaqalarni o'tkazish. Butun dunyodan oshpazlar, restoratorlar va gurmanlarini o'zbek oshxonasining xilma-xilligi va ijodkorligini nishonlaydigan oshpazlar, taomlarni pishirish musobaqalari va tanlovlarda ishtirok etish uchun taklif qilish mumkin bo'ladi.

6. Gastronomik turpaketlar: Oziq-ovqat tajribasini dam olish va madaniy sayohatlar, ochiq havoda sarguzashtlar va sog'lomlashtirish tadbirlari bilan birlashtirgan holda gastronomik turpaketlarni ishlab chiqish. Ushbu turpaketlar turli qiziqish va imtiyozlarga mos kelishi mumkin, bu esa tashrif buyuruvchilarga O'zbekistonning tarixi, san'ati va tabiiy muhitiga sho'ng'ib, uning pazandachilik geografiasini o'rganish imkonini beradi.

7. Mehmondo'stlik bo'yicha trening va sertifikatlash: Mehmondo'stlik bo'yicha mutaxassislarining o'zbek oshxonasi, odob-axloq qoidalari va xizmat ko'rsatish standartlari haqidagi bilimlarini oshirish uchun o'quv dasturlari va sertifikatlash kurslarini tashkil etish. Bu

tashrif buyuruvchilarga yuqori sifatli ovqatlanish tajribasini olishlarini va o‘z uyidan olisda ovqatlanish yoki oshpazlik tadbirlarida ishtirok etib, shaxsiy tajribalarini oshirishlariga imkon beradi.

8. Raqamli marketing va ijtimoiy media tarmoqlari: O‘zbekistonning gastronomik turizm salohiyatini global auditoriyaga targ‘ib qilish uchun raqamli marketing strategiyalari va ijtimoiy media platformalaridan foydalanish. O‘zbek oshxonasining o‘ziga xos ta‘mi, an‘analari va tajribalarini ta‘kidlaydigan taomlar bloglari, retseptlar bo‘yicha videolar va virtual taomlar sayohatlari haqidagi ma‘lumotlarni tarqatuvchi ijtimoiy media tarmoqlari qiziqarli kontentlar yaratishga turtki beradi.

Xulova va takliflar. Ushbu strategiyalarni amalga oshirish orqali O‘zbekiston o‘zining gastronomik turizmning asosiy yo‘nalishi sifatida ko‘rsatishi mumkin, bu esa O‘zbekiston pazandachilik merosining boy va xilma-xil ta‘mini kashf etish istagida bo‘lgan butundunyodan oziq-ovqat ixlosmandlari, gurmanlar, turoperatorlar, pazanda oshpazlar va madaniy tadqiqotchilarni jalb qilish imkonini beradi. Shularni inobatga olib quyidagi takliflar ishlab chiqildi:

✓ Hududlarda mahalliy taom va ichimliklarnig turli xil ta‘m va mazasini topish maqsadida taomlarni tatib ko‘rishlari mumkin bo‘lgan gastronomik ko‘chalarga, bozorlariga borishni, shuningdek, an‘anaviy taomlarni tayyorlashni o‘rganish uchun pazandachilik mahorat darslarida qatnashishni taklif qilish;

✓ Bozorlar va festivallarni tashkil etish orqali gastronomiyaga bag‘ishlangan bozorlar, festivallar va tadbirlarni tashkil etish. Bu turistlar yangi mahalliy mahsulotlarni sotib olishlari mumkin bo‘lgan mahalliy fermerlar bozori yoki ma‘lum bir taom yoki oshxonaga bag‘ishlangan festival bo‘lishi mumkin. Bu hududning pazandachilik merosining boyligini namoyish etish va ko‘proq turistlarni jalb qilish imkoniyatini yaratish;

✓ Etnografik hududlarda va turistik qishloqlarda gastronomik turizm va pazandachilik kurslarini tashkil etish. Turistlarga gastronomik turizm va pazandachilik kurslarida qatnashish imkoniyatini taqdim etish. Bu ularga nafaqat mahalliy taomlardan tatib ko‘rish, balki tajribali oshpazlar rahbarligida an‘anaviy taomlarni tayyorlashni ham o‘rganish imkonini beradi. Bunday tajriba turistlarga taomlar orqali mahalliy madaniyatni ham o‘rganish hamda taassurotga ega bo‘lish imkonini beradi.

✓ Oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtiradigan dala va shiyponlarga marshrutlar ishlab chiqish. Noyob va qiziqarli taomlarni taklif qiluvchi turli xil restoranlar, kafelar va novvoyxonalarni o‘z ichiga olgan gastronomik marshrutlarni ishlab chiqish. Ushbu marshrutlar fermalarga, vinochilik korxonalariga, turli xil meva bog‘lari va ularni qayta ishlaydigan zavodlariga, oziq-ovqat ishlab chiqarish hamda qayta ishlash bilan bog‘liq boshqa joylarga tashrif buyurishni ham o‘z ichiga olishi mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Tursunova G.R., Ochilova D.I. Gastronomik turizm tushunchasining nazariy asoslari. Central Asian Journal of Education and Innovation milliy ilmiy jurnal. 10.06.2023 yil, 6-sonli
2. Tursunova G.R., Ochilova D.I. The role of Modern Technologies in the Development of Gastronomy. Information Horizons: American Journal of Library and Information Science Innovation. Volume 02, Issue 01, 2024 ISSN (E): 2993-2777
3. Tursunova G.R., Ochilova D.I. Specific Characteristics of the Development of Gastronomy Tourism in Uzbekistan. Information Horizons: American Journal of Library and Information Science Innovation. Volume 02, Issue 01, 2024 ISSN (E): 2993-2777
4. Tursunova G.R., Ochilova D.I. Ethnic Tourism is a Small Type of Gastronomy Tourism. Information Horizons: American Journal of Library and Information Science Innovation. Volume 02, Issue 01, 2024 ISSN (E): 2993-2777
5. <https://www.doccity.com/en/turizmni-rivojlantirishda-xorij-tajribasi/4639202/>
6. <https://www.futuremarketinsights.com/reports/italy-culinary-tourism-market>
7. <https://www.oliveoiltimes.com/business/italy-sees-significant-growth-in-culinary-tourism/121104>
8. <https://grnjournal.us/index.php/AJLISI/article/view/3123/2702>

<p style="text-align: center;">Г.Турсунова, Д.Очилова</p> <p style="text-align: center;">Итальянский опыт развития гастрономического туризма в Узбекистане</p> <p>Аннотация: в статье анализируются понятие гастрономического туризма, итальянский опыт его развития в Узбекистане, статистические данные по гастрономическому туризму, особенности гастрономического туризма в Италии. Также дана информация о современных технологиях и потенциальных методах развития гастрономического туризма в Узбекистане.</p> <p>Ключевые слова: гастрономический туризм, кулинария, современные технологии, национальная кухня, рецептура, гурманы, туроператоры, гастрономические туры.</p>	<p style="text-align: center;">G.Tursunova, D.Ochilova</p> <p style="text-align: center;">Italian experience in developing gastronomic tourism in Uzbekistan</p> <p>Abstract: the article analyzes the concept of gastronomic tourism, the Italian experience of its development in Uzbekistan, statistical data on gastronomic tourism, and the features of gastronomic tourism in Italy. Information is also provided on modern technologies and potential methods for developing gastronomic tourism in Uzbekistan.</p> <p>Keywords: gastronomic tourism, cooking, modern technologies, national cuisine, recipes, gourmets, tour operators, gastronomic tours.</p>
---	--

Mahliyo Yaxshiboy qizi Umarova – “Ipak yo‘li” turizm va madaniy meros xalqaro universiteti assistent o‘qituvchisi

O‘ZBEKISTONNING MAVJUD TURIZM SALOHIYATIDAN KENGROQ FOYDALANISH YO‘LLARI HAMDA XUSUSIYATLARI

Annotatsiya: ushbu maqolada turizmni rivojlantirishda va uning samaradorligini oshirishda mavjud resurslardan to‘laligicha foydalanish yo‘llari va xususiyatlari yoritilgan.

Kalit so‘zlar: turizm, klassifikatsiyalash tizimi, marshrut, mehmonxona, turistik infratuzilma, turistik resurs, sayyohlik agentligi, pandemiya.

Kirish. O‘zbekistonda turizm resurslarini son hamda sifat jihatdan yaxshilash uchun ulkan imkoniyatlar mavjud bo‘lib, 8000 dan ziyod tarixiy- arxitektura obidalari va go‘zal tabiiy-iqlim resurslari yurtimiz hududida joylashgan. Biz o‘zimizda mavjud imkoniyatlardan hali to‘laligicha foydalana olganimizcha yo‘q. Buni quyidagi ma‘lumotdan ham bilib olishimiz mumkin. Yuqorida aytib o‘tilgan 8000 dan ziyod turistik resurslarning atigi 3/1 qismi turizm uchun faol, qolganlari turistik infratuzilmani shakllantirish va yangi turistik mahsulotlarni tayyorlashni talab qiladi. Bir so‘z bilan aytganda turistik resurslarimizdan to‘laligicha foydalanishimiz uchun ko‘plab tadqiqotlar olib borishimiz zarur.

Davlatimiz rahbari Sh.M. Mirziyoyev ham turizm sohasi rivojiga muhim masalalardan biri sifatida qarab kelmoqda. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023-yil 26-apreldagi PQ-135-sonli “Respublikaning turizm salohiyatini jadal rivojlantirish hamda mahalliy va xorijiy turistlar sonini yanada oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi qarori ham mavjud salohiyatimizdan yanada samarali foydalanish borasidadir.¹ Respublikaning turizm salohiyatidan to‘liq va samarali foydalanish, birinchi navbatda transport-logistika va turizm infratuzilmasidagi muammolarni tezkor hal etish, shuningdek, mavjud resurslar va imkoniyatlardan har tomonlama foydalanish hisobiga turizm sohasida faoliyat yuritayotgan tadbirkorlik subyektlari uchun qo‘shimcha sharoitlar yaratish maqsadida bir qator ishlarni amalga oshirish oldinga reja qilib qo‘yildi. Jumladan 2023-yilda rivojlanib borayotgan turizm sohasidagi imkoniyatlar hamda resurslardan har tomonlama keng foydalanish, qolaversa mavjud muammolarni tezkor hal etish bo‘yicha “Yo‘l xaritasi tuzib chiqildi”.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili. Turizm sohasini yazada jadal rivojlantirish bo‘yicha hamda mamlakatimizda mavjud shart salohiyatdan to‘lig‘icha foydalanish qolaversa soha rivojiga to‘sqinlik qilishi mumkin bo‘lgan to‘siqlarni va muammolarning tahlili I.S. Tuxliyev, L.A.Volkov,

¹ PQ-135-сон 26.04.2023. Respublikaning turizm salohiyatini jadal rivojlantirish hamda mahalliy va xorijiy turistlar sonini yanada oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida (lex.uz)

ISSN 2091-5187

❧ “СЕРВИС” ❧

Журнал Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти таҳририят
бўлимида нашрга тайёрланди.

22.05.2024 йилда теришга берилди. 7.06.2024 йилда босишга рухсат этилди.
Офсет босма қоғози. Қоғоз бичими 60x84_{1/8}. “Times” гарнитураси. Офсет
босма усули. Шартли босма табоғи 15,76. Ҳисоб-нашриёт
табоғи 12,5. Адади 100 нусха. Буюртма № 0076А/24.

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.