

## TURISTIK MAHSULOTNI SHAKLLANTIRISHDA GASTRONOMIK TURIZMNING AHAMIYATI

Tursunova Gulmira Rabbonovna

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

“Turizm” kafedrasi dotsenti

[tursunovaguli1703@gmail.com](mailto:tursunovaguli1703@gmail.com)

Tel: +99890 656-57-56

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20156232>

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada turizm mahsulotini shakllantirishda gastronomik turizmning ahamiyati, xorijiy turistlarga milliy taom va ichimliklarni taklif qilish, turistik hududlarda gastronomik turlarni tashkil qilish haqidagi ma’lumotlar keltirib o’tilgan. Shuningdek, xorijiy va mahalliy olimlarning gastronomik turizm tushunchasiga bergan ta’riflari yoritib berilgan.

**Kalit so’zlar:** gastronomiya, tur, turistik mahsulot, ovqatlantirish xizmati, turist, taomnoma, oshxona.

**Аннотация:** В данной статье рассматривается значение гастрономического туризма в формировании туристического продукта, предложение национальных блюд и напитков иностранным туристам, а также организация гастрономических туров в туристических регионах. Кроме того, освещаются определения понятия "гастрономический туризм," данные зарубежными и отечественными учеными.

**Ключевые слова:** гастрономия, тур, туристический продукт, услуги общественного питания, турист, меню, кухня.

**Abstract:** This article examines the role of gastronomic tourism in the formation of tourism products, the offering of national dishes and beverages to foreign tourists, and the organization of gastronomic tours in tourist regions. Furthermore, it highlights the definitions of "gastronomic tourism" as provided by both foreign and domestic scholars.

**Keywords:** gastronomy, tour, tourism product, food services, tourist, menu, cuisine.

So’nggi yillarda jahon turizm industriyasi keskin rivojlanib, sayyohlarning oqimi va yuqori darajadagi talab, ehtiyojlari oshmoqda. Oziq-ovqat sayyoh uchun fiziologik tajriba bo’lish bilan birga, madaniyat va tajribani tez, samarali yetkazib beruvchi vositadir. Shu sababli gastronomik komponentni turistik mahsulotga tizimli ravishda integratsiya qilish sayohatchilarning qoniqishi, hududning brend imiji va iqtisodiy foydani hisobga olishning samarali yo’lidir.

Bugungi kunda gastronomiya turizmining jadal rivojlanishi, milliy taomlar va ovqatlantirish madaniyatiga yo’l ochishi ovqatlantirish xizmatlarining turizm mahsulotidagi ahamiyatini yanada oshirmoqda.

Shu o’rinda xorijiy va mahalliy olimlarning gastronomik turizm tushunchasiga bergan ta’riflarini keltirib o’tish o’rinli bo’ladi.

Jumladan, xorijiy olimlardan B.D.Ivanov “Gastronomik turizm bu-milliy taomlarning o’ziga xos xususiyatlari, ularning tayyorlanishi va ishlab chiqarilishi bilan tanishish maqsadida

qilinadigan sayohat. Bu turizmning katta rivojlanish istiqbollari ega bo'lgan yangi turi hisoblanadi"-deb ta'rif beradi<sup>1</sup>.

E.V.Efremovning fikricha, "gastronomik sayohat nafaqat mahalliy taomlar bilan tanishish, balki mamlakat madaniyatini o'rganish va u haqidagi tasavvurni o'zgartirish uchun turtki bo'lib xizmat qiladi"<sup>2</sup>.

I.S.Tuxliyev, B.Sh.Safarovlar "gastronomiya turizmi bu-mamlakatlar va qit'alar bo'ylab sayohat qilish hisoblanib, maqsadi mahalliy oshxona xususiyatlari bilan tanishish hamda kelgan turistlarga antiqa taom va mahsulotlardan tatib ko'rishga imkon yaratish. Gastronomik tur xizmat sifatida nafaqat sayohat hisoblanadi, balki dunyoning boshqa biror joyida topilmaydigan va betakror ta'mga ega bo'lgan masalliqlardan tarkib topgan, ma'lum bir hududdagina uchrovchi taomlarni tatib ko'rishga qaratilgan tadbirlar majmuiga kiradi"<sup>3</sup> deb ta'riflashgan.

So'nggi yillarda gastronomiya turizmi turizmning innovatsion sohasida o'zining jadal rivojlanishini boshlamoqda. Turizmga globalashuv jarayoni katta ta'sir qilayotganligi ma'lum. Insonlarda hududiy turizmning jozibadorligiga, hududlarning madaniyatiga qiziqish tobora kuchayib bormoqda. Hududlarda yashayotgan aholi va millatlarning yashash tarzi, ularning taomlari, madaniyati albatta hammada qiziqish uyg'otadi. Ikkinchidan, qandaydir taom va ichimliklarning shifobaxshligi, tetiklashtirishi va sog'lomlashtirishi haqidagi axborotlar va reklamalar ham juda ko'p insonlarni sayohatga chorlaydi. Bunday axborotlarga hamma ham qiziqadi. Shuning uchun ham, gastronomiya turizmi turizm sohasining yangi bir turi sifatida shakllandi.

O'zbekiston gastronomik va milliy taomlar xilma-xilligiga ega davlat va ushbu yo'nalish juda muhim hisoblanadi. Mahalliy ovqatlantirish xizmatlarining turistik paketlarga integratsiyasi hozirda yetarli darajada emas, taqdim qilinayotgan xizmatlar ham yuqori talabga javob berolmaydi. Shu maqsadda turizm mahsulotini ishlab chiqarish jarayonida taqdim qilayotgan xizmatlarni mukammal, imtiyozli va innovatsion asosda ishlab chiqarish zarurati oshmoqda.

O'zbekistonda turizm mahsulotini shakllantirish bo'yicha Prezident Shavkat Mirziyoyev tomonidan bir necha qator qarorlar qabul qilingan. 2019-yil 18-iyuldagi O'RQ-549-sonli Turizm to'g'risidagi qonunining 6-bobida "Turistik mahsulotni shakllantirish, targ'ib etish va realizatsiya qilishning o'ziga xos xususiyatlari", 25-moddasida "Turistik mahsulot turistik bozor konyunkturasidan kelib chiqqan holda yoxud turistning yoki ekskursantning buyurtmasiga ko'ra turoperator tomonidan shakllantiriladigan, turistning va ekskursantning ehtiyojlarini qanoatlantirish uchun zarur bo'lgan turistik xizmatlar majmuidir. Turoperatorning turistik mahsulot jumlasiga kiruvchi alohida turistik xizmatlarni ko'rsatuvchi shaxslar bilan shartnomalar tuzishga va ularni ijro etishga doir faoliyati turistik mahsulotni shakllantirishdir" deb aytib o'tilgan.

<sup>1</sup> Иванов В.Д. Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии. Челябинский государственный университет, Челябинск, Россия. Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. 2018. -Т.: 3, № 2..

<sup>2</sup> Эфремова Е.В. Гастрономический туризм в контексте продвижения национальных идей и традиций / Е.В.Эфремова // Глобализация и русский мир: сб. ст.участников Всерос. науч.-практ. конф. -Н. Новгород: Интерконтакт, 2016. -с. 90-94.

<sup>3</sup> Tuxliyev I.S., Abduxamidov S.A. Turizm: nazariya va amaliyot. Darslik. -T.: "Fan va texnologiyalar nashriyot-matbaa uyi", 2021. -424 b.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "O'zbekiston-2030" strategiyasini "Atrof-muhitni asrash va "yashil iqtisodiyot" yilida amalga oshirishga oid davlat dasturi to'g'risida" 2025-yil 30-yanvardagi PF-16-sonli Farmoni hamda "Ekologiya, atrof-muhitni muhofaza qilish va iqlim o'zgarishi vazirligi faoliyatini samarali tashkil etish chora-tadbirlari to'g'risida"gi 2023-yil 31-maydagi PQ-171-sonli qarori ijrosini ta'minlash, shuningdek, umumiy ovqatlantirish korxonalarida hosil bo'ladigan oziq-ovqat chiqindilaridan samarali foydalanish tizimini yo'lga qo'yish hamda ularning atmosfera havosiga salbiy ta'sirini kamaytirish maqsadida Vazirlar Mahkamasi qaror qabil qilgan.

Mamlakatga turist sifatida keladigan har bir mehmon o'z xalqining vakili hisoblanadi va kelgan joyida o'ziga nisbatan izzat-hurmat qilishlarini kutadi. Har bir xalq o'zining tiliga, diniga, urf-odatiga, musiqa va san'atiga, tarixiy obidalariga ega. Xuddi shuningdek, har bir xalqning o'ziga xos pazandachiligi, ovqatlanish odatlari va sevimli taomlari bo'ladi. Taomlar tayyorlash va ovqatlanish madaniyati har bir xalqning asosiy an'alaridan biri hisoblanadi va asrlar davomida shakllanib hamda takomillashib boradi. Pazandachilik xalqning milliy an'alarini o'zida ifoda qiladi. Shuning uchun bo'lsa kerak, masalan, palov oshi o'zbek yoki tojik xalqi uchun dunyoda eng mazali taom hisoblanadi.

Ko'pchilik turistlar turli mamlakatlar milliy taomlari bilan tanishish maqsadida maxsus gastronomik va ichimlik safarlariga o'tlanadilar. Bunday safarlar chog'ida ular mahalliy urf-odatlar bilan tanishishadi. Ko'p hollarda folklor bayramlari ishtirokchisiga aylanadilar. Germaniya va Chexiyada bo'lganda, masalan, pivo muassasalariga kirilmasdan qolmaydi. Turistlarda etnografik restoranlar va kafelar katta qiziqish uyg'otadi. Ulardagi milliy ichki joziba, orastalik, ofitsiantlar kiyimi, orkestrlar repertuari, taklif qilinadigan taomlar va ichimliklar hech kimni befarq qoldirmaydi.

Shuning uchun turistik firma vakillari turistik mahsulotni shakllantirayotganlarida albatta, bu kabi o'ziga xos jihatlarni inobatga olgan holda turlarni tuzadilar hamda sayohat dasturlarini xorijiy turoperatorlarga reklama qiladilar.

Yuqoridagi fikrlardan kelib chiqib, turistik mahsulotlarni tuzishda gastronomik turizmdan foydalanish hamda takomillashtirish bo'yicha quyidagi takliflarni keltirish mumkin:

- Hududning milliy taomlari, oshxona an'analari va turistik ahamiyatga ega bo'lgan gastronomik maskanlarini o'rganib tahlil qilish;
- Milliy taomlarni targ'ib qilish, gastronomik festivallar tashkil etish, restoran va kafe xizmatlarini takomillashtirish va jozibador jihatlarni aniqlash kabi takliflarni ilgari surish va boshqa davlatlarning muvaffaqiyatli ovqatlantirish xizmatlaridan foydalanish tajribalarini o'rganib, ularni o'zimizning hududda joriy etish;
- O'zbekistonning ovqatlantirish xizmatlarini va gastronomik turizmning hozirgi holatini chuqur tahlil qilish hamda ushbu sohani rivojlantirish uchun amaliy takliflar ishlab chiqish;
- Hududdagi mavjud infratuzilmani o'rganish ya'ni, restoran, kafe va boshqa ovqatlantirish joylarining sifatini hamda turistlar ehtiyojlariga mosligini baholash, mamlakatimizda o'tkazilayotgan gastronomik tadbirlar va festivallarga turistlarni jalb qilishdagi rolini o'rganish.