

GASTRANOMIK TURIZMNI RIVOJLANTIRISHNING NAZARIY ASOSLARI

Ashurova Nargiza Chori qizi

Termiz davlat universiteti Turizm va mehmondo'stlik

ta'lim yo'nalishi 1-kurs magistr

n2230848@gmail.com

Annotatsiya. Mazkur maqolada gastronomik turizmning mohiyati, tarkibiy qismlari va uning zamonaviy turizm tizimidagi o'rni tahlil qilinadi. Shuningdek, gastronomik turizmni rivojlantirishga ta'sir qiluvchi omillar, uning iqtisodiy va madaniy ahamiyati hamda uni rivojlantirish bo'yicha nazariy yondashuvlar bayon etilgan. Mavzu doirasida dunyo tajribasi hamda O'zbekistondagi mavjud imkoniyatlar tahlil qilinib, taklif va tavsiyalar ishlab chiqilgan.

Kalit so'zlar: Gastronomik turizm, turizm infratuzilmasi, milliy taomlar, madaniy meros, hududiy brending, innovatsion yondashuvlar, oziq-ovqat turizmi

Аннотация. В данной статье рассматриваются сущность гастрономического туризма, его структурные элементы и роль в современной туристической системе. Также анализируются факторы, влияющие на развитие гастрономического туризма, его экономическое и культурное значение, а также теоретические подходы к его развитию. В рамках темы рассмотрен международный опыт и возможности Узбекистана, представлены предложения и рекомендации.

Ключевые слова: Гастрономический туризм, туристическая инфраструктура, национальные блюда, культурное наследие, региональный брендинг, инновационные подходы, продовольственный туризм.

Abstract. This article examines the essence of gastronomic tourism, its structural components, and its role in the modern tourism system. It also analyzes the factors influencing the development of gastronomic tourism, its economic and cultural significance, as well as theoretical approaches to its advancement. The study reviews international experience and Uzbekistan's potential, offering practical recommendations and suggestions.

Keywords: Gastronomic tourism, tourism infrastructure, national cuisine, cultural heritage, regional branding, innovative approaches, food tourism.

Kirish: Gastronomik turizm sanoat va madaniyatning bu turdagi turizmga oid taomlari, ularning an'analari va retseptlarini o'z ichiga oladi. U mahalliy taom madaniyatini tan olish, taomlarni tayyorlash jarayonida qatnashish va mahalliy mahsulotlardan foydalanish orqali sayyohlarni boshqa madaniyatlar bilan tanishtiradi.

Gastronomik turizm turmush tarzini, qadriyatlarni va taomlar orqali o'ziga xos milliy madaniyatni aks ettiradi. U aholining farovonligini yaxshilash, milliy mahsulotlar ishlab chiqarishni rag'batlantirish, shuningdek, milliy merosni asrab-avaylash imkonini beradi.

Turizm sohasida zamonaviy yo'nalishlardan biri bo'lgan gastronomik turizm bugungi kunda sayyohlarni jalb etishda muhim vositaga aylanib bormoqda. Milliy oshxona madaniyatini chuqur anglash, mahalliy taomlarni tatib ko'rish va ularning tayyorlanish jarayonida ishtirok etish orqali sayyohlar yangi tajriba orttiradilar. O'zbekistonning har bir viloyati o'ziga xos oshxona an'analari bilan ajralib turadi.

Jahon sayyohlik va turizm tashkilotining ma'lumolariga ko'ra "2023-yil boshida turizm xizmatlari sohasining jahon yalpi ichki mahsulotidagi ulushi oldingi yilga nisbatan 22 %ga o'sib, 7,6 %ni tashkil qilgan. Turizm sohasida yaratilgan yangi ish o'rinlari soni esa 2022-yilda oldingi yilga nisbatan 7,9 %ga oshib, jami 2,2 mln.tani tashkil etgan.

Bugungi kunda jahon turizm xizmatlari segmentlarini, jumladan, gastronomik turizmni sifat jihatdan rivojlantirish nafaqat iqtisodiy, balki ijtimoiy - ma'naviy jihatdan samara beruvchi soha imkoniyatlari sifatida dolzarb ahamiyat kasb etmoqda. Gastronomik turizm – bu biror bir shaxs yoki jamoaning milliy taomlar va ichimliklarni tatib ko'rib, undan lazzatlanish yoki shifo topish uchun hamda ushbu mahsulotni ishlab chiqarish usullari, oshpazlik sirlari, pishirish texnologiyalarini o'zlashtirish, taomlarning o'ziga xos xususiyatlari va kelib chiqish tarixi bilan tanishish maqsadida bir hududdan ikkinchi hududga yoki bir davlatdan ikkinchi davlatga tashrif buyurish deganidir. Gastronom so'zining kelib chiqishi quydagicha talqin etiladi (yunonchadan "Gastros" - oshqozon, "nomos" - qonun, ta'limot,) degan ma'noni anglatib, bugungi kunda bu atama ma'nosi faqat uning etimologik kelib chiqishi bilan bog'lanadi. Shundan kelib chiqib, gastronomik turizmni fan sifatida oladigan bo'lsak, "Oziq-ovqat do'koni", – ovqatlanish va madaniyat o'rtasidagi bog'liqlikni o'rganadigan fan deb tarif berishimiz mumkin.

Gastronomik turizmga ta'sir etuvchi asosiy omillar quyidagilardan iborat:

- milliy oshxonaning xilma-xilligi va tarixiy ildizlari;
- hududiy brend mahsulotlar mavjudligi (masalan, Samarqand noni, Qo'qon lag'moni);
- oziq-ovqat sanoati va servis sohasining sifati;
- marketing va PR kampaniyalari (festival, master-klass, gastro-turlar);
- turistlarning mazkur yo'nalishga bo'lgan qiziqishi.

Xalqaro tajriba va nazariy yondashuvlar

Dunyoning ko'plab mamlakatlarida gastronomik turizm rivojlanishining muvaffaqiyatli tajribalari mavjud. Masalan, Italiya, Fransiya, Turkiya, Tailand kabi davlatlar milliy oshxonani turizm brendiga aylantirgan. Nazariy jihatdan gastronomik turizmga tajriba asosidagi turizm, madaniy meros turizmi, identitet asosidagi turizm kabi yondashuvlar qo'llaniladi. O'zbekiston o'zining boy oshxonasi, tarixiy va madaniy boyliklari bilan gastronomik turizm uchun katta salohiyatga ega. Milliy taomlar (osh, somsa, norin, shashlik, mastava) xorijiy sayyohlar orasida qiziqish uyg'otmoqda. Gastro-

festivallar (Navro'z, "Milliy taomlar haftaligi" va h.k.) bu sohaga yangi turtki bermoqda. Ammo bu yo'nalishning to'liq rivojlanishi uchun infratuzilma, kadrlar tayyorlash, marketing strategiyalari bo'yicha ishlar davom ettirilishi lozim.

Xulosalar: Gastronomik turizm – bu nafaqat sayyohlar uchun yangi taassurotlar manbai, balki iqtisodiy daromad, madaniy merosni asrash va uni targ'ib qilish vositasidir. Ushbu yo'nalishni rivojlantirish orqali O'zbekiston o'zining milliy qadriyatlarini dunyo miqyosida tanitishi mumkin. Gastronomik turizmni rivojlantirish orqali O'zbekistonning iqtisodiy, madaniy va ijtimoiy salohiyatini kengaytirish mumkin. Bu yo'nalish bo'yicha xalqaro tajriba va mahalliy imkoniyatlar uyg'unlashganda, O'zbekiston o'ziga xos gastro-brendga aylanishi mumkin. Maqolada bayon etilgan nazariy asoslar va xalqaro tajriba asosida mahalliy darajadagi strategiyalami ishlab chiqish va amaliyotga joriy etish dolzarb vazifa bo'lib qolmoqda.

REFERENCES:

1. Махкамова Н.А. (2021). Гастрономический туризм как фактор устойчивого развития туризма в Узбекистане. — Ташкент: Туризм ва Маданият.
2. Karatayev, B., & Mamatqulov, S. (2022). O'zbekistonning gastronomik turizm salohiyatini rivojlantirish istiqbollari. — "Iqtisod va turizm" ilmiy jurnali, №1, 45–52.
3. Hall, C.M., & Mitchell, R. (2005). Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experiences. In: Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
4. Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. Tourism Management, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
5. World Tourism Organization (UNWTO) (2012). Global Report on Food Tourism. Madrid: UNWTO.
6. Qodirova, G.M. (2020). Turizm va gastronomiya: O'zbek milliy taomlari asosida xizmat ko'rsatish faoliyatining rivoji. – Samarqand: SamDCHTI nashriyoti.
7. Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. Sociologia Ruralis, 38(1), 21–34.
8. Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. Sociologia Ruralis, 38(1), 21–34.
9. Хайдарова, З.И. (2021). Гастрономический туризм как новый тренд в туристической индустрии Узбекистана. — Журнал "Современное образование", №2(9), 73–77.
10. Long, L. M. (Ed.). (2004). Culinary Tourism. Lexington: The University Press of Kentucky.
11. O'zbekiston Respublikasi Turizm va madaniy meros vazirligi rasmiy sayti — www.tourism.uz