

30-Aprel, 2026-yil

**GASTRONOMIK TURIZM XIZMATLARINI RIVOJLANTIRISHDA  
XALQARO STANDARTLARNING O‘RNI**

**Karimova Sadoqat Sherali qizi**

*TDIU Turizm fakulteti talabasi*  
*sadoqatkarimova4335@gmail.com*

**Kandaxarov Zafar Ishratovich**

*Independent Researcher of the Department*

*“Economic Theory” TSEU*

*zkandaxarov95@gmail.com*

*ORCID: 0009-0007-1863-0413*

**Annotatsiya:** Mazkur maqolada gastronomik turizm xizmatlarini rivojlantirishda xalqaro standartlarning ahamiyati va ularning amaliy qo‘llanilishi tahlil qilinadi. Xususan, xizmat ko‘rsatish sifati, oziq-ovqat xavfsizligi, gigiyena talablari hamda mehmondo‘stlik madaniyatini shakllantirishda xalqaro standartlarning o‘rni yoritiladi. Shuningdek, rivojlangan davlatlar tajribasi asosida gastronomik turizmni takomillashtirish yo‘llari, innovatsion yondashuvlar va marketing strategiyalarining ahamiyati ochib beriladi. Tadqiqot natijalariga ko‘ra, xalqaro standartlarni joriy etish turizm xizmatlari sifatini oshirish, turistlar oqimini ko‘paytirish hamda milliy gastronomik brendni rivojlantirishda muhim omil hisoblanadi.

**Kalit so‘zlar:** gastronomik turizm, xalqaro standartlar, xizmat sifati, oziq-ovqat xavfsizligi, gigiyena, mehmondo‘stlik, turizm infratuzilmasi, marketing strategiyasi, milliy taomlar, innovatsion yondashuvlar.

## **KIRISH**

So‘nggi yillarda jahon turizm sanoatida gastronomik turizm alohida yo‘nalish sifatida jadal rivojlanib bormoqda. Turistlar uchun nafaqat tarixiy obidalar yoki tabiiy manzaralar, balki milliy taomlar, ularning tayyorlanish jarayoni va mahalliy oshxona madaniyati ham muhim ahamiyat kasb etmoqda. Shu bois gastronomik turizm mamlakatning madaniy merosini namoyish etish, hududiy brendni shakllantirish hamda iqtisodiy rivojlanishga xizmat qiluvchi muhim omillardan biri sifatida qaralmoqda.

Gastronomik turizm xizmatlarini samarali rivojlantirishda xizmat ko‘rsatish sifati, sanitariya-gigiyena talablariga rioya etish, oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash va xalqaro standartlarga moslashuv alohida ahamiyatga ega. Ayniqsa, global turizm bozorida raqobatning kuchayib borishi sharoitida xizmatlarning xalqaro talablarga javob berishi turistlar ishonchini oshirish va ularning oqimini ko‘paytirishda muhim rol o‘ynaydi. Shu nuqtai nazardan, xalqaro standartlar gastronomik turizm xizmatlarini tartibga solish, ularning sifatini baholash hamda barqaror rivojlanishini ta‘minlashning asosiy vositalaridan biri hisoblanadi.

# “ZAMONAVIY DUNYODA SUN’IY IDROKNING RIVOJLANISHI: YANGI DAVR MUAMMOLARI VA YANGI YECHIMLAR JURNALI”

30-Aprel, 2026-yil

Mazkur tadqiqotning dolzarbligi shundaki, gastronomik turizmni rivojlantirish jarayonida xalqaro tajriba va standartlarni o‘rganish, ularni milliy sharoitga moslashtirish orqali xizmatlar sifatini oshirish va turizm salohiyatini kengaytirish imkoniyati mavjud. Shu bilan birga, maqolada gastronomik turizm xizmatlarini rivojlantirishda xalqaro standartlarning o‘rni, ularning amaliy ahamiyati hamda joriy etish mexanizmlari ilmiy jihatdan tahlil qilinadi.

Bugungi globallashuv davrida gastronomik turizm nafaqat sayyohlik industriyasining tarkibiy qismi, balki, davlatlarning iqtisodiyotning ajralmas elementiga aylandi. BMT Turizm tashkilotiga (UN tourism) ma’lumotlarga ko‘ra, jahon sayyohlarning 40% dan ortig‘i o‘z sayohat yo‘nalishini tanlashda aynan hududiy oshxona madaniyatini asosiy omil sifatida ko‘rsatadi. O‘zbekiston kabi boy pazandachilik merosiga ega mamlakatlar uchun bu tendensiya iqtisodiy o‘shishning strategik drayveridir. Biroq milliy taomlarimizni jahon bozoriga muvaffaqiyatli olib chiqishda faqatgina, „lazzat“ (maza ta‘m) omili yetarli emas. Zamonaviy sayyoh uchun taomning mazasi bilan bir qatorda uning xavfsizligi va xizmat ko‘rsatish darajasi ham ustuvor ahamiyatga ega hisoblanadi. Shu sababli xalqaro standartlar, (ISO, HACCP, HALAL), milliy meros va zamonaviy iste‘molchi o‘rtasidagi ishonch ko‘prigi vazifasini bajaradi.

Asosiy qism: Gastronomik turizm xizmatlarini rivojlantirish zamonaviy turizm industriyasining muhim yo‘nalishlaridan biri bo‘lib, u bevosita xizmat ko‘rsatish sifati, xavfsizlik, madaniy qadriyatlar va innovatsion yondashuvlarga bog‘liqdir. Ushbu jarayonda xalqaro standartlarning joriy etilishi xizmatlar samaradorligini oshirish, turistlar ehtiyojini to‘liq qondirish hamda global bozorda raqobatbardoshlikni ta‘minlashda muhim omil hisoblanadi.

Avvalo, gastronomik turizm xizmat sifati masalasi asosiy o‘rinda turadi. Xalqaro standartlar, xususan ISO (International Organization for Standardization) tizimi doirasidagi talablar xizmat ko‘rsatish jarayonlarini tizimli ravishda tashkil etishga yordam beradi. Masalan, ISO 9001 sifati menejmenti tizimi xizmatlar sifatini doimiy ravishda nazorat qilish va takomillashtirishga xizmat qiladi. Bu esa restoranlar, kafelar va boshqa umumiy ovqatlanish maskanlarida mijozlarga yuqori darajadagi xizmat ko‘rsatishni ta‘minlaydi.

Ikkinchidan, oziq-ovqat xavfsizligi gastronomik turizmning ajralmas qismi hisoblanadi. Bu borada HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tizimi xalqaro miqyosda keng qo‘llanilib, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va yetkazib berish jarayonida xavflarni aniqlash va oldini olishga qaratilgan. Ushbu standartlarning joriy etilishi nafaqat turistlar salomatligini himoya qiladi, balki mamlakatning turizm sohasidagi obro‘cini ham oshiradi.

Shuningdek, gigiyena va sanitariya talablariga rioya etish gastronomik turizm xizmatlarining muhim ko‘rsatkichlaridan biridir. Xalqaro standartlarga mos keluvchi tozalash, dezinfeksiya qilish va xodimlarning shaxsiy gigiyenasiga oid talablar xizmat sifatini belgilovchi asosiy mezonlardan hisoblanadi. Bu jarayonda xodimlarni muntazam o‘qitish va malakasini oshirish muhim ahamiyat kasb etadi.

# “ZAMONAVIY DUNYODA SUN’IY IDROKNING RIVOJLANISHI: YANGI DAVR MUAMMOLARI VA YANGI YECHIMLAR JURNALI”

30-Aprel, 2026-yil

Bundan tashqari, gastronomik turizmni rivojlantirishda innovatsion yondashuvlar va raqamli texnologiyalarni joriy etish ham muhimdir. Onlayn buyurtma tizimlari, elektron menyular, mobil ilovalar va mijozlar fikrini tahlil qilish tizimlari xizmatlarni yanada qulay va samarali tashkil etish imkonini beradi. Xalqaro standartlar esa ushbu innovatsiyalarni tartibga solish va ularning samaradorligini oshirishda asos bo‘lib xizmat qiladi.

Rivojlangan davlatlar tajribasi shuni ko‘rsatadiki, gastronomik turizmni muvaffaqiyatli rivojlantirishda milliy taomlarni xalqaro standartlar asosida taqdim etish muhim ahamiyatga ega. Masalan, Fransiya, Italiya va Yaponiya kabi mamlakatlar o‘z milliy oshxonasini global brend darajasiga olib chiqishda aynan sifat, xavfsizlik va xizmat ko‘rsatish standartlariga qat’iy rioya qilish orqali katta yutuqlarga erishgan.

Xalqaro standartlar gastronomik turizmni tizimlashtirishda quyidagi 3 ta fundamental yo‘nalishni tartibga soladi.

Muammo dolzarbligi: Bugungi kunda gastronomik turizm jahon turizm bozorida tez sur‘atlar bilan rivojlanayotgan yo‘nalishlardan biri hisoblanadi. Biroq, ushbu sohada xizmat ko‘rsatish sifati, oziq-ovqat xavfsizligi, sanitariya-gigiyena talablariga rioya etish hamda xalqaro standartlarga moslashuv darajasi yetarli emasligi dolzarb muammolardan biri bo‘lib qolmoqda. Ayniqsa, ayrim umumiy ovqatlanish korxonalarida xizmat sifati barqaror emasligi, zamonaviy boshqaruv tizimlarining yetarli darajada joriy etilmagani va xodimlarning malaka darajasi pastligi turistlar qoniqishiga salbiy ta’sir ko‘rsatmoqda.

Shuningdek, milliy gastronomik mahsulotlarni xalqaro bozorda raqobatbardosh tarzda taqdim etish uchun zarur bo‘lgan standartlashtirish, sertifikatlash va marketing tizimlarining yetarli rivojlanmaganligi ham muammoning dolzarbligini yanada kuchaytiradi. Natijada, mavjud turizm salohiyatidan to‘liq foydalanilmayapti hamda xorijiy turistlar oqimini kengaytirish imkoniyatlari cheklanmoqda.

Yechimlar: Mazkur muammolarni bartaraf etish uchun quyidagi chora-tadbirlarni amalga oshirish maqsadga muvofiq:

Gastronomik turizm obyektlarida xalqaro standartlar (ISO, HACCP va boshqalar)ni keng joriy etish va ularni majburiy yoki rag‘batlantiruvchi asosda sertifikatlash tizimini rivojlantirish.

Xizmat ko‘rsatish sifati va oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash bo‘yicha davlat nazorati hamda monitoring mexanizmlarini kuchaytirish.

Restoran va xizmat ko‘rsatish sohasida faoliyat yurituvchi xodimlar uchun malaka oshirish kurslari, treninglar va xalqaro tajriba almashish dasturlarini tashkil etish.

Milliy taomlarni standartlashtirish, ularni zamonaviy dizayn va servis asosida taqdim etish hamda gastronomik brendlarni shakllantirish. Raqamli texnologiyalar va innovatsion yondashuvlarni joriy etish orqali xizmat ko‘rsatish jarayonlarini optimallashtirish va mijozlar bilan samarali aloqani yo‘lga qo‘yish.

Gastronomik turizmni rivojlantirishda davlat-xususiy sheriklikni kengaytirish va investitsiyalarni jalb etish.

# “ZAMONAVIY DUNYODA SUN’IY IDROKNING RIVOJLANISHI: YANGI DAVR MUAMMOLARI VA YANGI YECHIMLAR JURNALI”

30-Aprel, 2026-yil

Ushbu yechimlar gastronomik turizm xizmatlari sifatini oshirish, xalqaro talablarga moslashuvni ta’minlash hamda sohaning barqaror rivojlanishiga xizmat qiladi.

Oziq-ovqat xavfsizligi kafolati ( HACCP ISO 22000): Xorijiy sayyoh uchun begona iqlim va muhitdagi eng katta xavf - bu oziq-ovqatdan zaharlanish hisoblanadi. HACCP tizimining joriy etilishi mahsulotning „daladan dasturxongacha” bo‘lgan butun boshli zanjirini qat’iy nazorat ostiga oladi. Muhimi, bu standartlar milliy taomning autentikligini ( aslligini) buzmaydi, balki, uni xalqaro gigiyenik talablar darajasiga ko‘tarib, „milliy lazzat - global xavfsizlik” tamoyilini shakllantiradi.

Xizmat ko‘rsatish madaniyati va inklyuzivlik: Xalqaro servis standartlari ( ISO 9901) nafaqat ofitsiantning xushmuomalaligini, balki, texnologik va ijtimoiy qulayliklarni ham talab qiladi. Bunga ko‘p tilli menyular oziq-ovqat allergiyasiga oid ogohlantirishlar va jismoniy imkoniyati cheklangan shaxslar uchun yaratilgan inklyuziv sharoitlar kiradi. Bu omillar sayyohda o‘zini xavfsiz va e’tiborli his qilish tuyg‘usini uyg‘otadi.

Case study: Global tajriba va milliy tahlil. Italiya va Fransiyaning „Slow food” harakati tajribasi shuni ko‘rsatdiki hududiy mahsulotlarni xalqaro darajada sertifikatlashtirish ( DOP/ IGP) o‘sha hududga keladigan sayyohlar oqimini o‘rtacha 25-30% oshiradi. O‘zbekiston misolida esa Xiva, Buxoro va Samarqanddagi oilaviy mehmon uylari hamda restoranlarda xalqaro sanitariya standartlarining joriy etilishi „Booking.com” va „Trip Advisor ” kabi platformalarda ularning reytingini 9,0+ qilish hajmining 1,5 baravarga ortishiga sabab bo‘ladi.

Muammo va innovatsion yechimlar: Bugungi kunda sohadagi asosiy to‘siq kichik va o‘rta biznes tadbirkorlik subyektlarining xalqaro sertifikatlarni olishdagi yuqori xarajatlar va murakkab talabalardan cho‘chishidir.

Takliflar: Milliy brendlarimizni xalqaro darajada standartlashtirish va himoya qilish uchun ixtisoslashtirilgan „ Gastronomik sertifikatlash va innovatsiyalar ” markazini tashkil etish.

Raqamli texnologiyalarni, QR kodli interaktiv menyu, taomning kelib chiqishini ko‘rsatadigan tizim joriy etish orqali shaffoflikni taminlash.

Oshpazlar va servis xodimlarining malakasini oshirishda UN Tourismning global ta’lim dasturlaridan foydalanish.

Xulosa qilib aytganda Gastronomik turizm xizmatlarini rivojlantirishda xalqaro standartlar muhim metodologik va amaliy asos bo‘lib xizmat qiladi. Ular orqali xizmat ko‘rsatish sifati oshiriladi, oziq-ovqat xavfsizligi va gigiyena talablari ta’minlanadi hamda turistlar uchun ishonchli va qulay muhit yaratiladi. Shu bilan birga, xalqaro standartlarning joriy etilishi milliy gastronomik merosni zamonaviy talablarga mos holda namoyish etish, uni jahon miqyosida targ‘ib qilish va turizm sohasining raqobatbardoshligini oshirish imkonini beradi. Natijada, gastronomik turizm nafaqat madaniy, balki iqtisodiy rivojlanishning muhim omiliga aylanadi.

Bundan tashqari, gastronomik turizmni rivojlantirish jarayonida xalqaro standartlarni chuqur o‘zlashtirish va ularni amaliyotga izchil joriy etish barqaror rivojlanishning muhim

# “ZAMONAVIY DUNYODA SUN’IY IDROKNING RIVOJLANISHI: YANGI DAVR MUAMMOLARI VA YANGI YECHIMLAR JURNALI”

30-Aprel, 2026-yil

sharti hisoblanadi. Ayniqsa, xizmatlar sifati ustidan doimiy monitoring olib borish, innovatsion texnologiyalarni qo‘llash hamda iste’molchilar talab va ehtiyojlarini tizimli o‘rganish ushbu sohaning samaradorligini yanada oshiradi.

Kelgusida gastronomik turizmni rivojlantirishda milliy xususiyatlarni saqlagan holda, xalqaro tajribalarni uyg‘unlashtirish, hududiy brendlarni shakllantirish va ularni global bozorda faol ilgari surish muhim ahamiyat kasb etadi. Shu tariqa, xalqaro standartlarga asoslangan gastronomik turizm xizmatlari mamlakatning turizm salohiyatini yuksaltirish, xorijiy turistlar oqimini ko‘paytirish hamda iqtisodiy o‘sishni ta‘minlashda muhim omil bo‘lib xizmat qiladi.

## FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI:

1. Kotler, P., Bowen, J.T., Makens, J.C. Marketing for Hospitality and Tourism. Pearson Education, 2017.
2. Hall, C.M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. Butterworth-Heinemann, 2003.
3. UNWTO (World Tourism Organization). Global Report on Food Tourism. Madrid, 2012.
4. ISO 9001:2015. Quality Management Systems – Requirements. International Organization for Standardization, Geneva.
5. ISO 22000:2018. Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain. ISO, Geneva.
6. FAO/WHO. Food Safety and Quality Systems in Developing Countries. FAO, Rome, 2019.
7. Richards, G. Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop. OECD Publishing, 2012.
8. Long, L.M. Culinary Tourism. University Press of Kentucky, 2004.
9. OECD. Tourism Trends and Policies. OECD Publishing, 2020.
10. Henderson, J.C. Food Tourism Reviewed. British Food Journal, 2009.
11. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining turizm sohasini rivojlantirishga oid qarorlari va farmonlari (so‘nggi yillar).
12. O‘zbekiston Respublikasi Turizm qo‘mitasi ma’lumotlari va hisobotlari.
13. Karimov, I.A. Yuksak ma’naviyat – yengilmas kuch. Toshkent, 2008.
14. Abdullayeva, M., Xudoyberdiyev, S. Turizm asoslari. Toshkent, 2020.
15. Rasulov, A. Mehmonxona va restoran xizmatlari menejmenti. Toshkent, 2021.
16. ISO22000 : 2018. Oziq-ovqat xavfsizligini boshqarish tizimlari - oziq-ovqat zanjiridagi har qanday tashkilotga qo‘yiladigan talablar - ISO
17. O‘zbekiston Respublikasi O‘RQ - 549 - sonli qonuni - Tashkent. Qonun hujjatlari ma’lumotlari milliy bazasi.

## “ZAMONAVIY DUNYODA SUN’IY IDROKNING RIVOJLANISHI: YANGI DAVR MUAMMOLARI VA YANGI YECHIMLAR JURNALI”

---

30-Aprel, 2026-yil

18. ISO 9001: 2015. Sifat menejmenti tizimlari - talabalar - ISO.

19. O‘z DTS 3286:2018 „Halal ” oziq-ovqat mahsulotlariga qo‘yiladigan umumiy talablar - O‘zstandart agentligi.

20. UN turizm (2024) Gastronomik turizm zamonaviy tendensiyalari va muammolar - Madrid UN tourism nashriyoti.

21. HACCP ( Hazard Analysis and Critical Control Points) - oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda xavfli omillarni tahlil qilish va nazorat qilish tizimi bo‘yicha uslubiy qo‘llanma.

22. Petrini.K.(2001) Slow food ( ta‘mga bo‘lgan etibor - New York. Kolumbiya universiteti nashriyoti.