



ЎЗБЕКИСТОН RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS
TA'LIM VAZIRLIGI



BUXORO
DAVLAT
UNIVERSITETI



ЎЗБЕКИСТОН RESPUBLIKASI
INNOVATION
RIVOJLANISH VAZIRLIGI

БУХОРО ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ МАГИСТРАНТЛАР ВА ИҚТИДОРЛИ ТАЛАБАЛАРНИНГ “ТАФАККУР ВА ТАЛҚИН”

МАВЗУСИДАГИ ИЛМИЙ – АМАЛИЙ ОНЛАЙН КОНФЕРЕНЦИЯСИ



2020 йил 15 май

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OY VA O‘RTA
MAXSUS TA‘LIM VAZIRLIGI**

BUXORO DAVLAT UNIVERSITETI

**Ilm-ma‘rifat va raqamli iqtisodiyotni
rivojlantirish yiliga bag‘ishlangan**

Magistrantlar va iqtidorli talabalarning

TAFAKKUR VA TALQIN

ilmiy maqolalar to‘plami

MAMLAKATLARNING GASTRONOMIK XARITASINI YARATISH METODOLOGIYASI

M.Ruziyeva,

Turizm va mehmonxona xo'jaligi, Ikurs magistranti

S.U.Tadjiyeva,

Ilmiy rahbar

Biz sayyoramizning barqaror rivojlanish dasturini targ'ib qilgani uchun qarzodormiz va tabiiy muhitimizdan ilhom olish, mintaqalarimizning biologik xilma-xilligini qo'llab-quvvatlash, nomoddiy merosni himoya qilish va innovatsion mahsulotlar, retseptlar va madaniy an'analarni asrash orqali buni amalga oshirishimiz mumkin.

Gastronomiya iqtisodiyotning turli sohalarida, masalan, restoran, turizm, agro-oziq-ovqat va ilmiy-tadqiqot sanoatida ish o'rinlarini yaratish uchun ishlatilishi mumkin bo'lgan vosita ekanligini ko'rsatadi; gastronomiya tabiatni va atrof-muhitni muhofaza qilishning kuchli tuyg'usini ham rivojlantirishi mumkinligini ta'kidlaydi, bu oziq-ovqatning o'ziga xos ta'mga ega bo'lishini va qo'shimchalar yoki konservantlardan kam ishlov berishni ta'minlaydi. Oziq-ovqat va gastronomiya tobora iqtisodiy rivojlanishga yordam beradigan mintaqaviy innovatsiyalar elementlari sifatida tan olinmoqda.

Shuningdek, gastronomik merosni o'rganish va targ'ib qilishda Gastronomik xaritaning ahamiyatini chuqur anglab yetishimiz kk. Gastronomik xarita - bu tasvirga asoslangan tadqiqot usulidir, odamlar his-tuyg'ular va atrof-muhitning o'zaro ta'sirida oziq-ovqat bilan qanday bog'liqligiga e'tibor qaratadi" (Marte 2007). Bunday xaritalar bilan shug'ullanadigan fan ham mavjud bo'lib, u gastrokeografiya deb ataladi.

Gastrokeografiya - bu iqlim, tuproq, ekin, tarix, urf-odatlar, psixologiya, savdo va milliy xususiyatlar bilan belgilanadigan pishirish va ovqatlanish odatlarining geografiyasi.

Dennis-Jounsning (1971) fikriga ko'ra, "dunyoni zamonaviy chegaralarda aks ettirilgan siyosiy chegaralar, balandliklar, yog'ingarchilik, din, madaniyat, teri rangi va boshqa ko'plab zamonaviy atlaslarda belgilangan geografik omillar asosida oshxona zonalariga bo'lish mumkin."

Ijtimoiy gastronomik xarita odamlarning yashaydigan joylarida qayerdan oziq-ovqat sotib olish, yetishtirish va yeyish mumkinligi to'g'risidagi ma'lumotlarni o'z ichiga oladi. Ma'lumotlar qog'oz xaritada, onlayn xaritada yoki biron bir mintaqaning vizual tasvirli ko'rgazmasida namoyish etilishi mumkin.

Bunga nimalar kiradi:

Gastronomik xarita har qanday oziq-ovqat bilan ta'minlovchi shahobchalarni, masalan, kichik do'konlari, oziq-ovqat do'konlari, bozorlar, supermarketlar, kafelar, ferma do'konlari, restoran va gazak barlarni o'z ichiga olishi mumkin.

Qaysi mahsulotlar sotuvdaligini aniqlashdan tashqari, boshqa xilma-xillik, narx va sifat kabi boshqa omillarni ham e'tiborga olish kerak. Bu, ayniqsa, meva va

sabzavotlar uchun juda muhimdir, chunki ularda sifat juda farq qilishi mumkin va ba'zi do'konlar ularni umuman sotmasligi mumkin.

Buni qanday qilish kerak:

Gastronomik xarita qimmat bo'lishi shart emas. Ko'ngillilar ko'pincha bunda yordam berishdan mamnun bo'lishadi va siz faqat qishloq yoki mintaqa kabi kichik bir hududni xaritalashingiz mumkin. Shu bilan birga, gastronomik xaritani yanada kengroq miqyosda amalga oshirish mumkin, bu oziq-ovqat mahsulotlarini qo'lga kiritishning aniq tasvirini beradi.

Yevropada gastronomik xarita tuzish – talabalar oziq-ovqat antropologiyasi darsida olib boradigan qiziqarli vazifadir. Gastronomik xarita bu juda sodda bo'lishiga qaramay, juda ko'p qiziqarli narsalarni ochib beradigan vositadir.

Uni yaratishdan asosiy maqsad - gastronomik madaniy merosni mahalliy rivojlanishning harakatlantiruvchi kuchi sifatida aniqlash va hujjatlashtirish.



Mahalliy hududlarning an'anaviy madaniy, qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat resurslarini aniqlash;



mahalliy gastronomik madaniy merosni saqlash nuqtai nazaridan ularning imkoniyatlarini baholash;



ularning potentsialini ijtimoiy-madaniy, ekologik va iqtisodiy nuqtai nazardan mahalliy dinamikasi nuqtai nazaridan baholash.

Tadqiqot obyektlari:

✚ An'anaviy qishloq xo'jaligi va hunarmandchilik oziq-ovqat mahsulotlari



ishlab chiqarish, tarqatish va iste'mol qilish joylari



Savdo va ko'nikmalar



Ishlab chiqarish va iste'mol qilish usullari / texnikasi



ishlab chiqarish va iste'mol qilish vositalari

Mavzularning har bir turi uchun (mahsulotlar / joylar / kasblar va ko'nikmalar / amaliyotlar va texnikalar / vositalar) muayyan mahalliy kontekstlarda aniqroq va tegishli identifikatsiyalash mezonlarini ishlab chiqish kerak bo'lishi mumkin. Masalan, ingredientlar va tayyorlash jarayonida turlicha bo'lgan o'xshash retseptlar taqdim etilishi mumkin. Ushbu ingredientlar va jarayonlarni kichik mahalliy farqlarni (joydan boshqa joyga, oiladan oilaga, oshpazdan oshpazga va hokazo) yoki xaritalash jarayonida alohida tan olinishni talab qiladigan chuqur tipologik farqlarni mos kelishini aniqlash uchun, aniqrog'i, o'ziga xoslik nuqtai nazaridan o'rganish va tushunish kerak.

Tadqiqotni o'ta qattiq metodologiya bilan chegaralamaslik uchun va cheksiz xilma-xil vaziyatlarni oldindan bilishning iloji bo'lmaganda, zarur hollarda, nima kiritish kerakligi yoki yakuniy ro'yxatga nima kiritilishi kerakligi to'g'risida oxirgi fikrga ega bo'lgan ilmiy qo'mitalarni tuzish kerak bo'ladi.

Ikkilamchi manbalardan foydalangan holda ma'lumot topish yetarli emas. Xaritalash asosan mahalliy gastronomik meros va o'rganilayotgan hudud bilan bog'liq bo'lgan tarix, urf-odatlar va mahsulotlar bilan tanish bo'lgan mahalliy ishtirokchilar yordamida amalga oshiriladi.

Loyihani qiziqtirgan ma'lumotlarning aksariyati og'zaki bo'lib, har bir kontekstda so'roq qilish uchun odamlar guruhini aniqlashni talab qiladi.

Ushbu metodologiya sinovdan o'tkaziladigan va qabul qilinadigan har bir mahalliy sharoitda oziq-ovqat ishlab chiqarishni, atrof-muhitni, shuningdek, ijtimoiy va mahalliy kontekstni tushunish uchun foydali bo'lgan tegishli respondentlar, bilim egalari va aniq tajribalarni aniqlash kerak.

Turli sohalarida ma'lumot izlash uchun kerakli odamlar toifalari quyidagilar:

- dehqonlar, novvoylar, qandolatpazlar, bog'bonlar, qassoblar, pishloq sotuvchilar, vinochilar va boshqalar.

- gastronomik mahsulotlarni sotuvchilar: ixtisoslashgan oziq-ovqat do'konlari, kafelar, ziravorlar do'konlari va boshqa savdo do'konlarining sotuvchilari va egalari.

- belgilangan hududda tanilgan oshpazlar, restoran va mehmonxonalar menejerlari, shuningdek, chaqiruv asosida ishlaydigan oshpazlar

- An'anaviy ravishda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish yoki iste'mol qilish uchun ishlatiladigan idishlar va idishlar ishlab chiqaruvchilar (kulollar, shisha idishlar, to'quvchilar va boshqalar).

- madaniy va gastronomik mavzularni, shuningdek qishloq xo'jaligini yorituvchi mahalliy tarixchilar va jurnalistlar;

- mahalliy gastronomik va qishloq xo'jaligi merosini targ'ib qiluvchi uyushmalar;

Savolnomalarni yig'ish butun loyihaning markaziy va ajralmas qismidir. Intervyular an'analarni ijodiy tiklash orqali individual vaziyatlar uchun eng samarali siyosatni ishlab chiqish va amalga oshirishga imkon beradigan bilim beradi. Kundalik ovqatlanishni boshlash, uni pishiradigan va qayta ishlaydiganlar bilan suhbatlashish, boshqa oziq-ovqat va ovqatlanish usullari bilan buzib yuborilishi mumkin bo'lgan ingredientlar, xom ashyo va an'anaviy bilimlarga qaytish an'analari va qayta ishlash usullarini saqlab qolish muhimdir. Suhbat davomida, shuningdek, bayramlar bilan bog'liq marosimlar va o'rganilayotgan jamoalarning o'ziga xos madaniy merosi o'rganiladi.

Xaritani tuzish uchun, bozorlar joylashgan shaharlar yoki mahalliy mahsulotlar tarixan sotilgan joylarga tashrif buyurish, ma'lum bir mahalliy mahsulotga e'tibor qaratish, sotuvchilardan (ishlab chiqaruvchilar va savdogarlardan) mahalliy iste'mol odatlarini tekshirish va ushbu hududda ishlaydigan oshpazlar bilan suhbatlashish juda muhimdir.

Xaritalashda quyidagilarga qaratiladi:

- an'anaviy gastronomik mahsulotlar: o'simliklarning turlari, hayvonlarning turlari va oziq-ovqat mahsulotlari: ichimliklar, shirinliklar, xamir ovqatlar, pishloqlar, dudlangan go'shtlar va boshqalar.

- gastronomiya va / yoki oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilishga bag'ishlangan joylar: tarixiy kafe, restoran, yopiq bozorlar va boshqalar.

- oziq-ovqat savdosi bilan shug'ullanadigan va gastronomiya bilan bog'liq an'anaviy bilimga ega odamlar: oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilar, chorvadorlar, hunarmandlar, oshpazlar, qassoblar, savdogarlar va boshqalar.

- shaharning sotish uchun mo'ljallangan hududlari: do'konlar yoki tarixiy oziq-ovqat do'konlari, bozorlar, yo'llar va ko'chalar;

- Gastronomik meros bilan bog'liq qo'l san'atlari ustaxonalari: qadoqlash ustaxonalari, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun asboblari yoki uskunalari ishlab chiqarish bo'yicha hunarmandchilik ustaxonalari va boshqalar.

Yuqoridagilardan xulosa qilib aytish mumkinki, gastronomik xarita gastronomik turizmni rejalashtirishda va uni rivojlantirishda muhim vosita bo'lib xizmat qiladi.

TURIZM SOHASIDA MAVSUMIYLIK TUSHUNCHASI VA UNING PAYDO BO'LISHI

M.E.Axmatova

BuxDU, II bosqich magistranti,

S.S.Ro'ziyev

BuxDU dotsenti, i.f.n.

1905 yilda Guyer Feuler turizmni "o'ziga xos bir hodisa" deb ataydi, u insonlarning dam olish, tabiat go'zalliklarini ko'rish, turli xalqlarning urf odatlari bilan tanishishni xohlashlari uni yuzaga kelishiga sabab bo'ldi.

Bugungi kunda BTT (2013) turizmni "tashrif buyuruvchilar tashqi(xorijiy) mamlakatlar yoki joylarga shaxsiy yoki biznes / kasbiy maqsadlar uchun tashkil etilgan ijtimoiy, madaniy va iqtisodiy hodisa" deb ta'riflanadi.

Turizm - iqlim sharoitiga, sayohatchilarning dam olish kunlari, maktab va ish ta'tillari bilan bog'liq faoliyatdir. U dunyodagi eng jadal rivojlanayotgan tarmoqlardan biri bo'lib, u mamlakatning iqtisodiy va ijtimoiy rivojlanishiga katta ta'sir etmoqda, ayniqsa, turizm sohasining YAIMdagi ulushi ham jadal sur'atlar bilan o'sib bormoqda. Butunjahon Turizm Tashkiloti (BTT) ning ma'lumotlariga qaraganda, 2017-yilda xalqaro sayyohlarning kelishi 0.7% oshgani qayd etilgan. 2009-yildan beri qayd qilindan eng yuqori ko'rsatgich. Yuqoridagi ma'lumotlardan ko'rinib turibdiki turizm hozirgi vaqtda xalq xo'jaligining muhim qismi bo'lib, u milliy iqtisodiyotning barcha jabhalariga amaliy ta'sir etib kelmoqda shu bilan bir qatorda, uning ijtimoiy-iqtisodiy ahamiyati taboro ortib bormoqda. Turizmning mahalliy aholi hamda xorijiy fuqorolarning mazkur mamlakat (mintaqa) larning

5A610301 – Туризм (фаолият турлари бўйича)	
S.F.Salimova H.R. Hamroyev	O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI MEHMONXONA INDUSTRIYASINING MARKETING FAOLIYATIDA ONLINE BRONQILISH TIZIMLARINI QO'LLASH 671
M.Ruziyeva S.U.Tadjiyeva	MAMLAKATLARNING GASTRONOMIK XARITASINI YARATISH METODOLOGIYASI.....676
M.E.Axmatova S.S.Ro'ziyev	TURIZM SOHASIDA MAVSUMIYLIK TUSHUNCHASI VA UNING PAYDO BO'LISHI 679
B.N.Norov N.S.Ibragimov	BUXORO TURISTIK BRENDINI TAKOMILLASHTIRISH VA JOZIBADORLIGINI OSHIRISH YO'LLARI..... 682
N.S.Ibragimov S.M.Ergashev	TURIZM SOHASI INSTITUTSIONAL MUHITINI SHAKLLANTIRISHNING ILMIY ASOSLARI 691
Y.F.Dushanova B. N.Navro'z-Zoda	TURIZM KLASSTERLARINI SHAKLLANTIRISH VA KLASTER ISHTIROKCHILARINING MANFAATLAR TIZIMI 696
Sh.O.Alimova H.R.Hamroyev	TURISTIK OQIMNI OSHIRISHDA TURISTIK ANIMATSIYANING AHAMIYATI 700
N.U. Axrorova B.N. Navro'z-zoda	YOSHLAR TURIZMINI RIVOJLANTIRISHDAGEOAXBOROT VA KOMMUNIKATSIYA TEXNOLOGIYALAR O'RNI 704
H.Hamroyev S.A. Toyirova	TURPAKET NARXINING SHAKLLANTIRISH XUSUSIYATLARI VA USULLARI 710
Z.Nurov G.Nurova	THE ROLE OF MODERN TREATMENTS OF THE STRATEGIC TRADE POLICY IN TERMS OF THE DEPENDENCY THEORY OF PREBISCH AND SINGER..... 716
O.O.Radjabov A.T.Jurayev	THE SYSTEM MEASUREMENT OF PUBLIC RELATION ACTIVITIES IN ORDER TO IMPROVE TOURISM IN BUKHARA REGION 721
H.R. Hamroyev N.J. Xalimova	MEHMONDO'STLIK INDUSTRIYASI XODIMLARINI O'QITISHDA XORIJ TAJRIBASI TAHLILI..... 725
D.S.Mirova	O'ZBEKISTONDA MILLIY MEHMONXONALARNI RIVOJLANTIRISH YO'LLARI 730
М.Э.Ахматова	РОЛЬ УПРАВЛЕНИЯ В ЭКОНОМИКЕ ПРЕДПРИЯТИЯ . 734
F.M.Yoriyeva	AGROTURIZMNI JADAL RIVOJLANISH SABAB VA IMKONIYATLARI 743
S.U. Tadjiyeva E.A.Farmanov N.B.Djurayeva	HADITH IN ISLAMIC TOURISM..... 747
5A230102 - Иқтисодиёт (тармоқлар ва соҳалар бўйича)	
Б.Б.Адизов А.Ж.Абдуллаев	ҲОЗИРГИ ЯНГИЛАНИШ ДАВРИДА ОЛИЙ ТАЪЛИМ ТИЗИМИНИ ЗАМОНАВИЙ БОШҚАРИШДАГИ ЁНДАШУВЛАР 751
5A141001 – Тупроқшунослик (тадқиқот тури бўйича)	
Н.Т. Artikova N.M. To'rayeva	ROMITAN TUMAN TUPROQLARNING SHO'RLANISHI VA ULARNI YAXSHILASHNING ILMIY ASOSLARI..... 754
Ф.Ҳ. Жумаев З.Х. Бафоева З.А. Атоева	БУХОРО ТУМАНИ ТУПРОҚЛАРИ МЕЛИОРАТИВ ҲОЛАТИ. 756
Т.К.Ортиков О.Р.Умаров М.А.Раҳимова	БУХОРО ВОҲАСИ ЎТЛОҚ АЛЛЮВИАЛ ТУПРОҚЛАРИ МИКРОБИОЛОГИК ФАОЛЛИГИГА ТУРЛИ ХИЛ ОМИЛЛАРНИНГ ТАЪСИРИ.....759