

**FAN, TA'LIM, TEXNOLOGIYA VA ISHLAB CHIQARISH
INTEGRATSIYASI ASOSIDA RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI
RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY KONFERENSIYASI
VOLUME-3, ISSUE-06
TURIZM SOHASIDA OVQATLANTIRISH XIZMATLARINING
AHAMIYATI VA RIVOJLANISH YO'NALISHLARI**

Sattorova Shahina

Denov tadbirkorlik va pedagogika institutining Tadbirkorlik va boshqaruv fakulteti
Turizm va mehmondo'stlik yo'nalishi 2-bosqich talabasi

Annotatsiya

Mazkur tezisda turizm sohasida ovqatlantirish xizmatlarining o'рни, ahamiyati va rivojlanish istiqbollari yoritilgan. Shuningdek, turistlarga sifatli ovqatlantirish xizmatlarini ko'rsatishning turizm rivojiga ta'siri tahlil qilingan.

Kalit so'zlar: turizm, ovqatlantirish xizmatlari, restoran, kafe, milliy taomlar, gastronomik turizm, servis sifati.

Kirish

Turizm sohasining muvaffaqiyatli rivojlanishi turistlarga ko'rsatiladigan xizmatlar sifatiga bog'liq. Bunday xizmatlar orasida ovqatlantirish xizmatlari alohida ahamiyatga ega. Turistlarning oziq-ovqatga bo'lgan ehtiyojlarini qondirish nafaqat ularning salomatligi va qulayligini ta'minlaydi, balki mamlakatning milliy madaniyati va an'analarini namoyish etishga ham xizmat qiladi.

Asosiy qism

Ovqatlantirish xizmatlari turistlarni oziq-ovqat mahsulotlari va tayyor taomlar bilan ta'minlashga qaratilgan faoliyatdir. Ushbu xizmatlar restoranlar, kafelar, oshxonalar, choyxonalar, tezkor ovqatlanish shoxobchalari hamda mehmonxonalarning ovqatlanish bo'limlari orqali amalga oshiriladi. Turizmدا ovqatlantirish xizmatlarining asosiy vazifalari quyidagilardan iborat:

Turistlarning oziq-ovqatga bo'lgan ehtiyojini qondirish;

Sifatli va xavfsiz taomlar bilan ta'minlash;

Milliy taomlarni targ'ib qilish;

Turistlarga yuqori darajadagi servis xizmatlarini ko'rsatish;

Mamlakatning gastronomik salohiyatini namoyish etish.

Bugungi kunda gastronomik turizm jadal rivojlanmoqda. Turistlar yangi hududlarga tashrif buyurishda o'sha joyning milliy taomlarini tatib ko'rishga katta qiziqish bildiradilar. O'zbekistonning palov, somsa, manti, shashlik va boshqa milliy taomlari xorijiy sayyohlar orasida mashhur hisoblanadi.

**FAN, TA'LIM, TEXNOLOGIYA VA ISHLAB CHIQARISH
INTEGRATSIYASI ASOSIDA RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI
RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY KONFERENSIYASI
VOLUME-3, ISSUE-06**

Ovqatlantirish xizmatlari sifati turistlarning umumiy taassurotiga katta ta'sir ko'rsatadi. Taomlarning mazaliligi, sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilinishi, xizmat ko'rsatish madaniyati va narxlarning maqbulligi muhim omillar hisoblanadi. Raqamli texnologiyalar rivojlanishi natijasida restoran va kafelarda elektron menyular, onlayn buyurtma berish tizimlari hamda elektron to'lov xizmatlari keng joriy etilmoqda. Bu esa xizmat ko'rsatish samaradorligini oshirishga yordam bermoqda. O'zbekistonda turizmni rivojlantirish doirasida milliy oshxona an'alarini targ'ib qilish, gastronomik festivallar tashkil etish va xalqaro standartlarga mos restoranlar faoliyatini kengaytirishga alohida e'tibor qaratilmoqda.

Xulosa

Xulosa qilib aytganda, ovqatlantirish xizmatlari turizm industriyasining ajralmas qismi hisoblanadi. Sifatli ovqatlantirish xizmatlari turistlarning qoniqish darajasini oshiradi, mamlakatning turistik jozibadorligini kuchaytiradi va turizm sohasining barqaror rivojlanishiga xizmat qiladi. Shu bois ushbu yo'nalishda xizmat sifatini oshirish va innovatsion texnologiyalarni joriy etish muhim ahamiyat kasb etadi.

Foydalanilgan adabiyotlar

- 1.O'zbekiston Respublikasining "Turizm to'g'risida"gi Qonuni.
- 2.Mirzayev M., Aliyeva M. Turizm asoslari. – Toshkent, 2019.
- 3.Isayev A. Turizm iqtisodiyoti. – Toshkent, 2022.
- 4.Birjakov M.B. Turizm nazariyasi. – Moskva, 2020.
- 5.Kotler P., Bowen J., Makens J. Marketing for Hospitality and Tourism. – New York, 2020.
- 6.O'zbekiston milliy gastronomiyasi bo'yicha ilmiy manbalar.
- 7.UN Tourism tashkiloti hisobotlari.
- 8.Tourism and Hospitality Management Journal.
- 9.O'zbekiston Respublikasi Turizm qo'mitasi materiallari.
- 10.Turizm va mehmondo'stlik sohasiga oid ilmiy maqolalar to'plami.