O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI

OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

SAMARQAND DAVLAT CHET TILLAR INSTITUTI

“TASDIQLAYMAN”

B.A.Nafasov

“___” _____ 2025-yil

Ro‘yxatga olindi: № BD-60110900-1.16

2025-yil “___” _____

GASTRONOMIK TURIZM
FANINING O‘QUV DASTURI

Bilim sohasi:	1000000	- Xizmatlar
Ta’lim sohasi:	1010000	- Xizmat ko‘rsatish sohasi
Ta’lim yo‘nalishlari:	61010100	- Turizm va mehmondo‘stlik (masofaviy)

Samarqand – 2025

Fan/modul kodi	O‘quv yili	Semestr	ECTS - Kreditlar
GT1406	2026-2027	4	6
Fan/modul turi	**Ta’lim tili**		**Haftadagi dars soatlari**
Majburiy	O‘zbek		5

	Fanning nomi	Auditoriya mashg‘ulotlari (soat)	Mustaqil ta’lim (soat)	Jami yuklama (soat)
	Gastronomik turizm	72	108	180

2 **I.Fanning mazmuni**

Fanni o‘qitishdan maqsad – talabalarga gastronomik turizm sohasining turizm sanoatidagi o‘rni, uning taraqqiyot yo‘li, tajribasi, hozirgi kundagi muammolarini aniqlab olish, O‘zbekistonning gastronomik turizmining iqtisodiy, siyosiy, ma’naviy va ijtimoiy ahamiyatini yoritib berish, milliy taomlarning turizmda marketing vositasi sifatidagi o‘rnini o‘rgatishdan iborat.

Fanning vazifasi - talabalarga gastronomik turizmning mazmun mohiyatini, uni o‘rganishdagi asosiy yondashuvlarni, gastronomik turizmning yillar davomidagi rivojlanish jarayonlari, tarixi, turizm soahasida tutgan o‘rni, gastronomik turizm turilari va ularning tasniflanishini, gastronomik turizm sohasini rivojlantirishda xalqaro tashkilotlarning o‘rnini, gastronomik turizmning tarkibiy strukturasini, gastronomik turizm sohasidagi asosiy va qo‘shimcha xizmatlarni, O‘zbekistonning gastronomik salohiyatini o‘rganish va tahlil qilishdan iborat.

II. Asosiy qism (amaliy mashg‘ulotlar)

II.I. Fan tarkibiga quyidagi mavzular kiradi:

O‘qish moduli

1 - mavzu. Taom orqali sayohat: gastro- turizmga nazar.

2 – mavzu: O‘zbekistonda Gastronomik turizm: taomlar ortidagi tarix.

3 - mavzu. Gastronomik turizmning mamlakat brendini yaratishdagi ahamiyati.

4 - mavzu. O‘zbekiston milliy taomlari va uning turizm sanoatida tutgan o‘rni.

5 - mavzu. Pazandachilik va gastronomiya.Gastronomik festivallar va tadbirlar.

6 – mavzu. O‘zbekistonning hududiy gastronomik brendlari.

7 - mavzu. Gastronomik turizmda ekologik va sog‘lom ovqatlanish konsepsiyasi.

8 - mavzu. Restoranlarda milliy taomlarni marketing qilish amaliyoti.

9 - mavzu. Sayyohlar uchun oshpazlik san’ati bo‘yicha master-classlar tashkil etish.

10 - mavzu. Sharqona ichimliklar madaniyati.

11 - mavzu. Restoranlarda xizmat ko‘rsatish amaliyoti

12 - mavzu. O‘zbek to‘y dasturxoni va milliy urf-odatlarning o‘ziga xos jihatlari.

13 - mavzu. Turistlar uchun gastronomik suvenirlar.

14 - mavzu. O‘zbekistonda xalqaro gastronomik turizmning rivojlanishi.

15 - mavzu. Mijozlarning restoran tanlovidagi asosiy tamoyillar.

16-mavzu: Turistlarning sayohat uchun manzil tanlovida gastronomiyaning ta’siri.

17-mavzu: Mijozlar tomonidan ijobiy ko‘rilgan mehmonxona gastronomiyasi.

18-mavzu: Oziq-ovqat va ichimliklar turizmi: tamoyillar va amaliyot.

19-mavzu: O‘zbekistondagi taomlarga asoslangan milliy madaniyat.

20-mavzu: Oziq-ovqat sanoati uchun inson resurslarini boshqarish.

21-mavzu: Gastronomiya va pazandalik san’ati uchun kompyuter ilovalari.

22-mavzu: Oziq-ovqat sanoati uchun gigiena va sanitariya.

23-mavzu: Oziq-ovqat asoslari va mahsulot bilimlari.

24-mavzu: Gastronomiya va pazandachilik san'ati uchun muloqot

qobiliyatlari.

25-mavzu: Oziq-ovqat va gastronomiyaning madaniyatlararo tadqiqotlari.

26-mavzu: Oziq-ovqat dizaynini takomillashtirish.

27- mavzu: Mehmondo'stlik sanoatida iste'molchilarning xulq-atvori.

28-mavzu: Oziq-ovqat ta'minoti zanjiri va saqlash.

29-mavzu: O'zbekistonda qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarilishi.

30- mavzu: Gastronomiyada iste'molchilarning xohishlari.

31-mavzu: Amerika oshxonasi turlari va o'ziga hosligi.

32- mavzu: Yevroosiyo davlatlarining oshxonalarini tasniflash.

33-mavzu: O'zbekiston oshxonasi va xalqaro oshxona taqqoslanishi.

34- mavzu: Gastronomik festivallar va tadbirlar.

35-mavzu: Gastrofestivallar va UNESCO tomonidan tan olingan taomlar.

36-mavzu: O'zbekiston gastronomiyasining ekologik jihatlari.

III.Mustaqil ta'lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta'lim uchun tavsiya etiladigan topshiriqlar:

1. Gastronomik turizm tushunchasi va uning global rivojlanish tendensiyalari

Adabiyotlardan ma'lumot yig'ish. Jahon tajribalarini tahlil qilish. O'zbekistonga tatbiq qilish imkoniyatlari haqida maqola yozish yozish.

2. O'zbekiston oshxonasi tarixiy ildizlari va milliy taomlarning shakllanish jarayoni

Milliy taomlarning paydo bo'lish tarixi haqida manbalarni o'rganish. Tarixiy voqealar taomlarga ta'sirini tahlil qilish. Misol sifatida bir nechta taomlarni (osh, somsa, manti) tarixiy nuqtai nazardan tahlil qilish.

3. Milliy oshxona va turizm: O'zbekiston brendi sifatida milliy taomlar

Brend tushunchasini izohlash. O'zbek taomlari xalqaro miqyosda qanday tanilayotganini aniqlash. Turizm marketingi bilan bog'lab xulosa chiqarish va yangi milliy taomlar uyg'unligida bernd yaratish.

4. Hududiy gastronomik brendlar: viloyatlar kesimida taomlar xilma-xilligi.

Har bir viloyatga xos mashhur taomlarni o'rganish. Taomlarning turistik potensialini tahlil qilish. "Hududiy gastronomik xarita" ishlab chiqish.

5. Gastronomik festivallar: O'zbekiston va jahon tajribasi

O'zbekistonning gastronomik tadbirlari haqida ma'lumot yig'ish. Jahondagi mashhur gastrofestivallar bilan taqqoslash. Milliy tadbirlarni takomillashtirish bo'yicha taklif ishlab chiqish.

6. Gastronomiyada ekologiya va sog'lom ovqatlanish konsepsiyasi

Ekologik taomlar haqida nazariy tushunchalarni o'rganish. O'zbek oshxonasida ekologik tamoyillarning mavjudligini tahlil qilish. Sog'lom ovqatlanish bo'yicha tavsiyalar ishlab chiqish.

7. Restoranlarda milliy taomlarni marketing qilish usullari

Restoran marketingi nazariy asoslarini o'rganish. O'zbek milliy taomlari misolida marketing strategiyasini ishlab chiqish. Zamonaviy texnologiyalar (ijtimoiy tarmoqlar, mobil ilovalar)dan foydalanishni tahlil qilish.

8. Turistlar uchun gastronomik suvenirlar: amaliy yechimlar

Dunyo bo'yicha mashhur gastronomik suvenirlarni o'rganish. O'zbekiston uchun gastronomik suvenir konsepsiyasini ishlab chiqish. Turizmda uning iqtisodiy samaradorligini baholash.

9. Xalqaro oshxonalar bilan taqqoslash: O'zbek oshxonasi afzalliklari va kamchiliklari

Yevropa, Amerika va Sharq oshxonalari haqida ma'lumot yig'ish. O'zbek oshxonasini ularning biri bilan solishtirish. Kuchli va zaif tomonlarini tahlil qilish.

10. Gastronomik turizmning O'zbekiston iqtisodiyoti va madaniy imijidagi roli

Iqtisodiy va madaniy jihatlarni nazariy asoslash. Statistik ma'lumotlardan foydalanib tahlil qilish (turizm daromadlari, xorijiy sayyohlar oqimi).

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular kafedra tomonidan tayyorlangan uslubiy ko'rsatma asosida bajariladi.

3	**IV. Fan o'qitilishining natijalari (shakllanadigan kompetensiyalar)** Fanni o'zlashtirish natijasida talaba: -Gastronomiyaning tarixiy rivojlanishi, xom ashyo va konservatsiya, xizmat sifati, rivojlanayotgan oziq-ovqat, ichimliklar va barqarorlik kun tartibi, haqiqiylik masalasi, oziq- ovqat va ichimliklarni boshqarish, O'zbekistonning gastronomik merosini jahon tajribasi bilan solishtish bo'yicha tushunchaga ega bo'ladi; -Talabalar gastronomiyani rivojlantirish uchun zarur bo'lgan tafsilotlarini, mehmonlar sharhlarini, sayohat bloglarini, baholash dasturlari va natijalarini tushunish, hamda vaziyatlarni tahlil qilish va ovqatlanish joylari va restoranlarning muammoli joylarini aniqlash. - Turli xil ovqatlanish jihatlari va toifalaridan foydalanish, shu jumladan amaliy vazifalarni bajara olish, talabalar gastronomik rivojlanish uchun tegishli nazariyani mustaqil ravishda amaliyot bilan bog'liq vazifalarda, shu jumladan barqarorlik nuqtai nazaridan qo'llash ko'nikmalariga ega bo'ladi; - Turli xalqlarning gastronomik qadriyatlariga hurmat bilan yondashishni, gastro-turizm bo'yicha zamonaviy manbalar, ilmiy, adabiyotlar va raqamli texnologiyalardan, turizmda oshxona merosidan samarali foydalanishni, loyiha va tadbirlarni tashkil qobiliyati shakllanadi.
4	**V. Ta'lim texnologiyalari va metodlari:** •videodarsliklar; •interfaol keys-stadilar; •online guruhlarda ishlash; •taqdimotlarni qilish; •individual loyilalar; •loyiha tahlili; •jamoa bo'lib ishlash va himoya qilish uchun loyihalar; •mantiqiy fikrlash;

	•online platformalarda vazifalar bajarish.
5	**VI. Kreditlarni olish uchun talablar:** Joriy darslarda faol va to'liq qatnashish, oraliq nazorat shakllarida berilgan vazifa va topshiriqlarni to'liq va a'lo darajada bajarish, mustaqil topshiriqlarni bajarish, yakuniy nazoratni muvaffaqiyatli topshirish.
6	**Asosiy adabiyotlar** 1. Boymurodova Q., Tadjibayeva D. Turizm nazariyasi va amaliyoti. – Toshkent, 2020. 2. Sharipov Sh. "O'zbek milliy taomlari va gastronomic merosi". – Toshkent, 2019. 3. Hall, M.& Sharples, L. "Food Tourism Around the World". – Butterworth- Heinemann, 2003. 4. Ellis, A. et al. "What is tourism?"- Tourism Management". **Qo'shimcha adabiyotlar** 5. Hansen, K.V., i Culinary arts and sciences VI: global, national and local perspectives, av Hansen, Kai Victor, Jensen, Øystein, redigert av Øystein Jensen (1951-), 2008, Sidespenn 205 – 222 6. Kivela, Jakša; Crotts, John C, Journal of Hospitality & Tourism Research, 30(3), 2006-08, Sidespenn 354 – 377 7. Kapera, Izabela, British Food Journal, 117(12), 2015-12-07, Sidespenn 2993 - 3002 8. UNWTO. Global Report on Food Tourism. – Madrid 2012. 9. S Habibillayeva, A Yuldashev - ACUMEN: International journal of ..., 2025. 10. Yo`lchiyeva, M., & Yo`ldoshev, A. (2025). O`ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM: TAOMLAR ORTIDAGI TARIX. *Молодые ученые*, *3*(11), 26–30.

	Axborot manbaalari 11. www.gov.uz – O'zbekiston Respublikasi xukumat portali. 12. www.lex.uz – O'zbekiston Respublikasi Qonun hujjatlari ma'lumotlari milliy bazasi. 13. www.ziyonet.uz – ta'lim portali 14. www.stat.uz – O'zbekiston Respublikasi davlat statistikasi sayti. 15. https//www.uis.no/en/student/course/BHO300_- University of Stavanger 16. http://tourism.emu.edu.tr- Sharqiy O'rta yer dengizi universiteti 17. https://bau.edu.tr/content/10907-gastronomy-and-culinary-arts - Bahçeşehir universiteti xalqaro - BAU Global
7	Samarqand davlat chet tillar instituti tomonidan ishlab chiqilgan va institut Kengashining 2025-yil "____" _____ dagi "____"-sonli bayoni bilan tasdiqlangan.
8	**Fan/modul uchun mas'ullar:** Sh.Berdiyorov - SamDCHTI, "Tarjima nazariyasi va amaliyoti" kafedrasi stajyor-o'qituvchisi.
9	**Taqrizchilar:** **S.A. Abduhamidov** – SamISI "Turizm" kafedrasi mudiri, dotsent. **M.R. Usmanov** – SamDU, "Ijtimoiy-iqtisodiy geografiya" kafedrasi dotsenti, g.f.n