

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

**O'zbekistonda gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati Markazining tashkil etilishi mavzusida yozilgan ilmiy maqola**

**Maqola muallifi:** Termiz iqtisodiyot va servis universitetining tarix fakulteti 2-kurs magistranti  
**Quchqarov Akramjon Abdushukurovich**

**Hammuallif:** Termiz iqtisodiyot va servis universiteti iqtisodiyot fakulteti iqtisodiyot (tarmoqlar va sohalar bo'yicha) yo'nalishi 4 kurs talabasi **Quchqarova Zebiniso Baxtiyorovna**

**Annotatsiya**

Ushbu ilmiy tadqiqot O'zbekistonda gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi hamda Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati Markazining tashkil etilishi jarayonini Surxondaryo viloyati misolida tahlil qilishga bag'ishlangan. Tadqiqotda ushbu institutsional tuzilmalarning gastronomik turizmni rivojlantirish, milliy oshxona brendini xalqaro miqyosda targ'ib etish hamda hududiy gastronomik salohiyatni oshirishdagi o'zni yoritilgan. Surxondaryo viloyati gastronomik resurslari, an'anaviy oshpazlik maktabi va etnomadaniy merosi ushbu tashkilotlar faoliyati bilan integratsiyada ko'rib chiqilgan. Tadqiqotda tizimli, qiyosiy va institutsional yondashuvlar asosida gastronomik boshqaruv mexanizmlarining turizm industriyasidagi samaradorligi tahlil qilingan. Natijalar gastronomik institutlar milliy oshxonani global turizm bozorida strategik brend sifatida shakllantirishda muhim rol o'ynashini ko'rsatadi.

**Kalit so'zlar:** gastronomik turizm, oshpazlar uyushmasi, gastronomik assotsiatsiya, pazandachilik markazi, Surxondaryo, turizm boshqaruvi, milliy oshxona, gastronomik branding, institutsional rivojlanish.

**Аннотация**

Данное научное исследование посвящено анализу процесса создания Ассоциации гастрономического туризма Узбекистана, Союза поваров и Международного центра узбекского кулинарного искусства на примере Сурхандарьинской области. В работе рассматривается роль

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

данных институциональных структур в развитии гастрономического туризма, продвижении национальной кухни на международном уровне и повышении регионального гастрономического потенциала. Гастрономические ресурсы Сурхандарьи, традиционная школа кулинарии и этнокультурное наследие анализируются во взаимосвязи с деятельностью указанных организаций. На основе системного, сравнительного и институционального подходов исследуется эффективность механизмов гастрономического управления в туристической индустрии. Результаты показывают, что данные институты играют ключевую роль в формировании национальной кухни как стратегического бренда мирового туристического рынка.

**Ключевые слова:** гастрономический туризм, союз поваров, гастрономическая ассоциация, кулинарный центр, Сурхандарья, туристическое управление, национальная кухня, гастрономический брендинг, институциональное развитие.

**Abstract**

This scientific study analyzes the establishment of the Gastronomic Tourism Association of Uzbekistan, the Chefs’ Union, and the International Center of Uzbek Culinary Art, using the Surkhandarya region as a case study. The research examines the role of these institutional structures in developing gastronomic tourism, promoting national cuisine on an international scale, and enhancing regional gastronomic potential. The gastronomic resources of Surkhandarya, traditional culinary schools, and ethno-cultural heritage are analyzed in relation to the activities of these organizations. Using systemic, comparative, and institutional approaches, the study evaluates the effectiveness of gastronomic governance mechanisms within the tourism industry. The results demonstrate that these institutions play a crucial role in shaping national cuisine as a strategic brand in the global tourism market.

**Keywords:** gastronomic tourism, chefs’ union, gastronomic association, culinary center, Surkhandarya, tourism management, national cuisine, gastronomic branding, institutional development.

“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

**Kirish**

Zamonaviy global turizm tizimida gastronomik turizm yo‘nalishi tez sur‘atlarda rivojlanib, u nafaqat iqtisodiy sektor, balki madaniy diplomatiya va milliy brandingning strategik vositasiga aylanib bormoqda. Shu jarayonda gastronomik sohani institutsional boshqarish, ya’ni maxsus assotsiatsiyalar, kasbiy uyushmalar va xalqaro markazlarning tashkil etilishi turizm infratuzilmasini sifat jihatdan yangi bosqichga olib chiqmoqda. O‘zbekistonda Gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi hamda Xalqaro o‘zbek pazandachilik san’ati Markazining tashkil etilishi ushbu yo‘nalishda tizimli rivojlanishning muhim bosqichi sifatida baholanadi. Ayniqsa, Surxondaryo viloyati misolida ushbu jarayonning amalga oshirilishi hududiy gastronomik salohiyatni global turizm tizimiga integratsiya qilishda alohida ahamiyat kasb etadi.

Tadqiqotning **dolzarbligi** bir nechta asosiy omillar bilan belgilanadi. Birinchidan, gastronomik turizmning jahon miqyosida tez rivojlanishi milliy oshxonalarining institutsional asosda boshqarilishini talab etmoqda. Ikkinchidan, O‘zbekistonning boy pazandachilik merosi va etnomadaniy xilma-xilligi uni xalqaro gastronomik bozorga chiqish uchun yuqori potensialga ega davlat sifatida namoyon etadi. Uchinchidan, Surxondaryo viloyatining an’anaviy oshpazlik maktabi, tarixiy gastronomik an’analari va etnik xilma-xilligi ushbu institutlarning amaliy faoliyatini o‘rganish uchun muhim hududiy model hisoblanadi.

Tadqiqot **obyekti** sifatida O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantiruvchi institutsional tuzilmalar - Gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro o‘zbek pazandachilik san’ati Markazi tanlangan. Tadqiqot **predmeti** esa, ushbu tashkilotlarning shakllanish jarayoni, funksional faoliyati hamda ularning Surxondaryo viloyati gastronomik resurslarini turizm infratuzilmasiga integratsiya qilishdagi o‘rnidir. Ushbu yondashuvga muvofiq ravishda muammoni nazariy va amaliy jihatdan tizimli tahlil qilish imkonini beradi.

Tadqiqotning **maqsadi** O‘zbekistonda gastronomik turizm sohasidagi asosiy institutsional tuzilmalar faoliyatini Surxondaryo viloyati misolida ilmiy asosda tahlil qilish, ularning turizm infratuzilmasi va milliy gastronomik brandingdagi rolini aniqlashdan iborat. Ushbu maqsadga erishish uchun quyidagi vazifalar belgilangan: gastronomik turizm institutlari shakllanishining nazariy

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

asoslarini o‘rganish; ularning funksional vazifalarini tahlil qilish; Surxondaryo viloyati gastronomik salohiyatini baholash; hamda ushbu institutlarning hududiy rivojlanishga ta’sirini aniqlash.

Tadqiqot **metodologik** asosini tizimli tahlil, institutsional yondashuv, qiyosiy metod, statistik ma’lumotlar tahlili hamda gastronomik antropologiya konsepsiyalari tashkil etadi. Shuningdek, turizm menejmenti va madaniy branding nazariyalari ham ilmiy asos sifatida qo‘llanilgan.

Tadqiqotning **ilmiy yangiligi** shundan iboratki, unda O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantiruvchi asosiy institutlar ilk bor kompleks tizim sifatida Surxondaryo viloyati misolida o‘rganiladi. Bu esa ularning nafaqat iqtisodiy, balki madaniy va strategik ahamiyatini ham ochib beradi. Amaliy ahamiyati esa gastronomik turizmni rivojlantirish, milliy oshxonani xalqaro darajada targ‘ib qilish hamda hududiy turizm infratuzilmasini takomillashtirishda namoyon bo‘ladi.

Umuman olganda, ushbu tadqiqot O‘zbekistonda gastronomik turizmning institutsional asoslarini ilmiy jihatdan yoritib beradi hamda Surxondaryo viloyati misolida ularning amaliy samaradorligini ochib, milliy pazandachilik san’atini global turizm tizimiga integratsiya qilish jarayonini chuqur tahlil qiladi.

### **Asosiy qism**

Har qanday sohaning barqaror rivojlanishi davlat siyosati, xususiy tashabbus va professional institutlar - ya’ni assotsiatsiyalar, uyushmalar, ta’lim va tadqiqot markazlari - o’rtasidagi muvozanatli hamkorlikka tayanadi. Jahon institutsional iqtisodiyot nazariyasi (D.Nort, 1990; E.Ostrom, 1990) ko’rsatishicha, mustahkam kasbiy institutlar ishlab chiqaruvchilar va iste’molchilar o’rtasidagi bitim xarajatlarini kamaytiradi, sifat standartlarini o’rnatadi, malakali kadrlar tayyorlaydi va xalqaro vakillikni ta’minlaydi. Gastronomik turizm sohasida ushbu institutsional omil alohida ahamiyatga ega, chunki bu soha o’zining bir nechta xarakteristikalarini bilan boshqa iqtisodiy tarmoqlardan farq qiladi: yuqori fragmentatsiya (ko’plab kichik tadbirkorlar), mahoratning noyob xarakteri (oila merosxo’rlik va ustoz-shogird an’anasi), avtentiklik va innovatsiyaning dinamik muvozanati hamda madaniy identifikatsiya bilan chuqur bog’liqlik. Shu sababli Tailand, Italiya, Fransiya, Yaponiya, Peru, Turkiya



**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

kabi gastronomik brendi mustahkam davlatlarda turli ko'rinishdagi professional tashkilotlar - oshpazlar uyushmalari, gastronomik turizm assotsiatsiyalari, kulinariya institutlari va sertifikatlashtirish organlari — soha rivojining asosiy drayveri bo'lib xizmat qilmoqda.<sup>1</sup>

Jahon tajribasi kontekstida kasbiy tashkilotlarning roli. Jahonda gastronomik turizm sohasidagi kasbiy institusional modellarni ikki asosiy tipga ajratish mumkin. Birinchi tip - davlat tashabbusi bilan tashkil etilgan markazlashgan tashkilotlar: Thai DITP (Department of International Trade Promotion) "Thai SELECT" sertifikatlashtirish tizimini boshqaradi; Yaponiya Qishloq xo'jaligi, o'rmon va baliqchilik vazirligi (MAFF) "Japanese Food and Ingredient Supporter Stores" dasturini olib boradi; Koreya Oziq-ovqat bilan hamma ishlar korporatsiyasi (aT) "K-food" brendingini amalga oshiradi. Ikkinchi tip - xususiy tashabbus bilan tashkil etilgan mustaqil professional uyushmalar: Italiya "Slow Food" harakati (Carlo Petrini tomonidan 1986-yilda tashkil etilgan, hozirda 160 davlatda faol); Ispaniya "Federación Española de Hostelería"; Fransiya "Bocuse d'Or" oshpazlik akademiyasi; Meksika "Asociación Mexicana de Restaurantes". Eng muvaffaqiyatli modellar - bu ikkala tipning uyg'unlashgan shakli, ya'ni davlat moliyaviy va siyosiy qo'llab-quvvatloviga ega mustaqil professional uyushmalardir. Aynan bu modelni O'zbekistonning yuqoridagi uchta institusional tashkilotga oid 2023–2025-yillardagi qarorlari o'zida aks ettiradi.<sup>2</sup>

O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi: shakllanish tarixi va faoliyati. O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi - mamlakatda gastronomik soha bo'yicha tashkil etilgan eng qadimiy professional jamoat birlashmasidir. Uyushma 2000-yillarning o'rtalarida mustaqil O'zbekistonda milliy oshpazlik merosini saqlash, tarmoqqa professional standartlar kiritish va xalqaro gastronomik hamjamiyatga qo'shilish maqsadida tashkil etildi. Uyushmaning prezidenti — taniqli oshpaz, pazandachilik san'ati ustasi Akbar Umarov — hozirgi kungacha tashkilotni boshqarib kelmoqda va o'zbek milliy oshpazligining yetakchi xalqaro elchisi sifatida tanilgan. Uyushmaning tarkibiy tuzilmasida Toshkent shahri va 14 ta viloyat bo'limlari, "Oltin Pichoq" respublika oshpazlik ko'rik-tanlovini uyushtirish kengashi, "Yoshlar

<sup>1</sup> Zhukova M.A. Menedzhment v turistskom biznese. – M.: KNORUS, 2018. – S. 96.

<sup>2</sup> O'zbekiston Respublikasi Prezidentining Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati markazini tashkil etish to'g'risidagi farmoyishi. – Toshkent, 2018.

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

oshpazligi" bo'limi, "Xalqaro aloqalar" kengashi va "Retseptlar arxivi" bo'limi mavjud. Uyushma rasmiy hamkorligida xalqaro kulinariya uyushmasi (WACS, World Association of Chefs' Societies), Chaine des Rotisseurs (Fransiya), Bocuse d'Or akademiyasi, Turkiya Oshpazlar federatsiyasi, Meksika va Ozarbayjon oshpazlar uyushmalari bilan ishlaydi.<sup>3</sup>

Uyushmaning amaliy faoliyati bir nechta muhim yo'nalishlarni qamrab oladi. Birinchidan, xalqaro festivallarni tashkil etish va ularda ishtirok etish: "Men sevgan o'zbek taomi" I-Xalqaro pazandachilik festivali (2016-yil oktyabr, Bo'stonliq tumanidagi "Xon baliq" forel xo'jaligi) - mamlakatda faoliyat yuritayotgan 10 dan ortiq xorijiy diplomatik vakolatxona (AQSh, Germaniya, Fransiya, Italiya, Ruminiya, Jazoir, Slovakiya, Qozog'iston, Tojikiston va boshqalar) vakillarini birlashtirgan birinchi yirik tadbir bo'ldi. Ikkinchidan, kadrlar tayyorlash va sertifikatlashtirish: uyushma Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi bilan hamkorlikda oshpazlik yo'nalishidagi kasb-hunar kollejlari dasturlarini ishlab chiqadi va "Oltin Pichoq" respublika ko'rik-tanlovi orqali yosh oshpazlarning malakasini sinovdan o'tkazadi. Uchinchidan, xalqaro marketing va diplomatiya: O'zbekiston Tashqi ishlar vazirligining Diplomatik vakolatxonalarga xizmat ko'rsatish boshqarmasi bilan hamkorlikda "Oshpaz-diplomat" formatidagi tadbirlarni xorijda tashkil etadi. To'rtinchidan, Guinness rekordlari urinishlari: 2013-yilda Toshkentda bir vaqtda 4 tonna 700 kg palov tayyorlash bo'yicha rekord urinishi o'tkazildi. Uyushma a'zolari UNESCO ga 2016-yilda palov madaniyatini taqdim etish jarayonida kalit rol o'ynadi.<sup>4</sup>

2024-yil qarori: institusional yangi bosqich. 2024-yil 28-fevralda "Gastronomik turizmni va o'zbek milliy pazandachiligi san'atini yanada ommalashtirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi hukumat qarori loyihasi e'lon qilindi. Ushbu hujjat O'zbekiston Turizm qo'mitasi, Savdo-sanoat palatasi va O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi tomonidan birgalikda tayyorlangan bo'lib, uchta strategik institusional yangilikni o'z ichiga oldi: birinchidan, O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi huzurida Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati Markazini tashkil etish; ikkinchidan, O'zbek pazandachilik san'ati

<sup>3</sup> Yo'ldoshev R. Milliy taomlar tayyorlash texnologiyasi. – Toshkent: «O'qituvchi», 2018. – B. 132.

<sup>4</sup> Mahmudova N. Milliy oshxona — turistik brend sifatida // Turizm va mehmondo'stlik. – 2022. – № 2. – B. 14.



**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

muzeyini tashkil etish; uchinchidan, O'zbekiston Gastronomik turizm assotsiatsiyasini tashkil etish tashabbusi. Bu uch institusional tashkilotning tashkil etilishi mamlakatning gastronomik brendini ilg'or jahon modellari - Italiya "Slow Food", Yaponiya "Japanese Culinary Academy", Tailand "Institute for Thai SELECT", Ispaniya Basque Culinary Center - darajasiga ko'tarishga qaratilgan strategik qadamdir. Qaror loyihasida ushbu tashkilotlarning maqsadi quyidagicha belgilandi: xalqaro miqyosda o'tkaziladigan sohaga doir barcha anjumanlar, simpoziumlar, kongresslar, ko'rik-tanlovlar, festivallarda o'z a'zolari ishtirok etishini ta'minlash.<sup>5</sup>

2.4.1-jadval

**O'zbekiston gastronomik turizm sohasidagi asosiy institusional tashkilotlar**

Tashkilot	Asosiy maqsadlari	Faoliyat yo'nalishlari	Holati (2025)
Oshpazlar uyushmasi	Milliy oshpazlik merosi himoyasi, malaka tayyorlash	Festival, ko'rik-tanlov, diplomatiya	Faol (2000-yillardan)
Gastronomik turizm assotsiatsiyasi	Turizm va oshpazlik integratsiyasi	Marketing, klasterlar, statistika	Tashkiliy bosqichda
Xalqaro pazandachilik san'ati Markazi	Ta'lim, tadqiqot, xalqaro vakillik	Kurslar, master-klass, publikatsiya	Tashkiliy bosqichda
Pazandachilik san'ati muzeyi	Meros saqlash, tarixiy tanishtirish	Ekspozitsiya, arxiv, ta'lim	Loyihada

<sup>5</sup> Hasanboyev Q. Gastronomik turizm va uning rivojlanish istiqbollari. – Toshkent: «Iqtisodiyot», 2021. – B. 96.



**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

Tashkilot	Asosiy maqsadlari	Faoliyat yo'nalishlari	Holati (2025)
"Oltin Pichoq" Kengashi	Respublika ko'rik-tanlovi	Yillik bellashuv, yosh kadrlar	Faol
Regional filiallari	Viloyatlar darajasidagi ishlar	Hududiy festivallar	Qisman faol

*Manba: 2024-yil 28-fevraldagi hukumat qarori loyihasi, O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi rasmiy ma'lumotlari asosida muallif tomonidan tuzildi.*

*O'zbekistonda gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati diagramma*

## “ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL

### O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM ASSOTSIATSIYASI, OSHPAZLAR UYUSHMASI VA XALQARO O‘ZBEK PAZANDACHILIK SAN’ATI (SURXONDARYO VILOYATI MISOLIDA)

<p><b>1. KIRISH</b></p> <p>Gastronomik turizm – madaniyat, an’ana va mehmondostligi namoyon etuvchi muhim turizm yo‘nalishlaridan biri.</p> <p>O‘zbek milliy oshxonasi – boy tarix, turfa taomlar va noyab pishirish usulbilan bilan dunyo e’tiborida.</p> <p>Ushbu yo‘nalishda professional tashkilotlarning o‘rni beqiyos: Assotsiatsiya, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro o‘zbek pazandachilik san’ati o‘zaro hamkorlikda delislangan.</p> <p>Surxondaryo viloyati – qadimiy Anorqa, yangi taomlar, agro-ekologik mahsulotlar va boy madaniy merosga ega gastronomik markaz.</p>	<p><b>2. O‘ZBEKISTONDA GASTRONOMIK TURIZM ASSOTSIATSIYASI</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>MAQSAD VA VAZIFALAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gastronomik turizmi rivojlantirish va targ‘ib qilish</li> <li>Hududlararo hamkorlik va tajriba almashish</li> <li>Milliy taomlar va mahalliy mahsulotlarni brend qilish</li> <li>Ta’lim, tadqiqot va innovatsion loyihalarni qo‘llab-quvvatlash</li> <li>Xalqaro aloqalarni yo‘lga qo‘yish</li> </ul>	<p><b>3. O‘ZBEKISTON OSHPAZLAR UYUSHMASI</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>MAQSAD VA VAZIFALAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Oshpazlar kasbining nafusini oshirish</li> <li>Professional standartlar, sertifikatlash va malika oshirish</li> <li>Oshpazlar o‘rtasida tanlovlar va festivallar tashkil etish</li> <li>Yosh ishchilarni olinish va qo‘llab-quvvatlash</li> <li>Xalqaro oshpazlar tashkilotlari bilan hamkorlik</li> </ul>	<p><b>4. XALQARO O‘ZBEK PAZANDACHILIK SAN’ATI</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>MAQSAD VA VAZIFALAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>O‘zbek pazandachilik san’atini xalqaro miqyosda targ‘ib qilish</li> <li>Milliy retseptlar, texnologiya va madaniy merosni arash</li> <li>Xalqaro festivallar, master-klasslar va ko‘rgazmalar o‘tkazish</li> <li>Xalqaro hamkorlik va tajriba almashish platformasi</li> <li>O‘zbek brend taomlarini dunyoga tanitish</li> </ul>	<p><b>5. SURXONDARYO VILOYATI – GASTRONOMIK SALOHIYATI</b></p> <p style="text-align: center;"></p> <p><b>TABIIY VA IQLIM AFZALLIKLARI</b> Quyoshli, ekologik toza hudud, boy qishloq xo‘jaligi mahsulotlari.</p> <p><b>NOYOB MAHSULOTLAR</b> Uzum, anor, shaftoli, qovun, asali dukkaklilar, tog‘ o‘tlar, sut va go’sht mahsulotlari.</p> <p><b>MILLIY TAOMLAR</b> Sumalak, qurutib, dimlama, tandir go‘шти, shov’na, norin, patir, mastava va boshqalar.</p> <p><b>MADANIY MEROS</b> Boysun madaniyati, etnografik qishloqlar, un-odet va mehmondostlik an’analari.</p>													
<p><b>6. ASSOTSIATSIYA, UYUSHMA VA XALQARO PAZANDACHILIK SAN’ATI O‘RTASIDA HAMKORLIK MODEL</b></p> <p style="text-align: center;"> </p> <p><b>HAMKORLIK PLATFORMASI</b> Uch taashkilotning strategik hamkorligi va sabotkor almashuvi</p> <p><b>LOYIHALAR VA DASTURLAR</b> Qo‘shma festival, tanlov, master-klass, tadqiqot va ta’lim loyihalari</p> <p><b>BREND VA MAHSULOT</b> Surxondaryo taomlarini brend qilish, standartlash va sertifikatlash</p> <p><b>XALQARO MAYDONGA CHIQISH</b> Xalqaro ko‘ngazma va yarmarkalarda milliy oshxonani targ‘ib qilish</p> <p><b>IQTISODIY VA LITMIYOI NATIJA</b> Turizm oqimi oshirish, yangi ish o‘rinlari, daromad va hudud imji yuksalishi</p>					<p><b>7. FAOLIYAT YO‘NALISHLARI (SURXONDARYO VILOYATI MISOLIDA)</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;"> <p> <b>Gastronomik marshrutlar va tur paketlarini ishlab chiqish</b> (Termiz – Boysun – Sherobod – Muzrabot)</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p> <b>Mahalliy restoran va oliy mavhon uylari bilan hamkorlikni kengaytirish</b></p> </td> <td style="width: 25%;"> <p> <b>Mahalliy oshpazlar va yoshlar uchun trening va malika oshirish kurslari</b></p> </td> <td style="width: 25%;"> <p> <b>Gastronomik festivallar: "Sumalak sayfi", "Qurutib fest", "Surxondaryo pazanda mahorati"</b></p> </td> </tr> <tr> <td> <p> <b>Milliy taomlar va retseptlar to‘plamini yaratish va nashr qilish</b></p> </td> <td> <p> <b>Xalqaro oshpazlar istirokida master-klass va ko‘ngazmalar</b></p> </td> <td> <p> <b>Mahsulotlar va taomlarni standartlashtirish, sertifikatlash</b></p> </td> <td> <p> <b>Raqamli marketing va media orqali targ‘ibot (kontent, blog, video)</b></p> </td> </tr> </table>					<p> <b>Gastronomik marshrutlar va tur paketlarini ishlab chiqish</b> (Termiz – Boysun – Sherobod – Muzrabot)</p>	<p> <b>Mahalliy restoran va oliy mavhon uylari bilan hamkorlikni kengaytirish</b></p>	<p> <b>Mahalliy oshpazlar va yoshlar uchun trening va malika oshirish kurslari</b></p>	<p> <b>Gastronomik festivallar: "Sumalak sayfi", "Qurutib fest", "Surxondaryo pazanda mahorati"</b></p>	<p> <b>Milliy taomlar va retseptlar to‘plamini yaratish va nashr qilish</b></p>	<p> <b>Xalqaro oshpazlar istirokida master-klass va ko‘ngazmalar</b></p>	<p> <b>Mahsulotlar va taomlarni standartlashtirish, sertifikatlash</b></p>	<p> <b>Raqamli marketing va media orqali targ‘ibot (kontent, blog, video)</b></p>
<p> <b>Gastronomik marshrutlar va tur paketlarini ishlab chiqish</b> (Termiz – Boysun – Sherobod – Muzrabot)</p>	<p> <b>Mahalliy restoran va oliy mavhon uylari bilan hamkorlikni kengaytirish</b></p>	<p> <b>Mahalliy oshpazlar va yoshlar uchun trening va malika oshirish kurslari</b></p>	<p> <b>Gastronomik festivallar: "Sumalak sayfi", "Qurutib fest", "Surxondaryo pazanda mahorati"</b></p>														
<p> <b>Milliy taomlar va retseptlar to‘plamini yaratish va nashr qilish</b></p>	<p> <b>Xalqaro oshpazlar istirokida master-klass va ko‘ngazmalar</b></p>	<p> <b>Mahsulotlar va taomlarni standartlashtirish, sertifikatlash</b></p>	<p> <b>Raqamli marketing va media orqali targ‘ibot (kontent, blog, video)</b></p>														
<p><b>8. TASHKILOTLAR TUZILMASI VA ALOQALARI</b></p> <p style="text-align: center;"> </p> <p>Davlat organlari va turizm idoralari</p> <p>Restoranlar, mehmonxonalar, oliy mavhon uylari</p> <p>Ta’lim muassasalari va litmiy markazlar</p> <p>Mahalliy fermer va ishlab chiqaruvchilar</p> <p>DAV blogerlari va jamoatchilik</p> <p>Xalqaro tashkilotlar va hamkorlar</p>					<p><b>9. KUTILAYOTGAN NATIJALARI</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;"> <p> <b>TURISTLAR SONI OSHISHI</b> +20-30% yiliga</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p> <b>IQTISODIY SAMARA</b> Daromad va soliq tushumlari oshishi</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p> <b>BRAND IMJI</b> Surxondaryo va o‘zbek oshxonasi jahon saritashida</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p> <b>ISH O‘RINLARI YARATISH</b> Yangi ish o‘rinlari va ta’lim berilishi qo‘llab-quvvatlash</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <p> <b>MEROSNI ASRASH VA AVLODGA O‘TKAZISH</b> Pazandachilik san’ati va an’analar saqlanadi</p> </td> </tr> </table>					<p> <b>TURISTLAR SONI OSHISHI</b> +20-30% yiliga</p>	<p> <b>IQTISODIY SAMARA</b> Daromad va soliq tushumlari oshishi</p>	<p> <b>BRAND IMJI</b> Surxondaryo va o‘zbek oshxonasi jahon saritashida</p>	<p> <b>ISH O‘RINLARI YARATISH</b> Yangi ish o‘rinlari va ta’lim berilishi qo‘llab-quvvatlash</p>	<p> <b>MEROSNI ASRASH VA AVLODGA O‘TKAZISH</b> Pazandachilik san’ati va an’analar saqlanadi</p>			
<p> <b>TURISTLAR SONI OSHISHI</b> +20-30% yiliga</p>	<p> <b>IQTISODIY SAMARA</b> Daromad va soliq tushumlari oshishi</p>	<p> <b>BRAND IMJI</b> Surxondaryo va o‘zbek oshxonasi jahon saritashida</p>	<p> <b>ISH O‘RINLARI YARATISH</b> Yangi ish o‘rinlari va ta’lim berilishi qo‘llab-quvvatlash</p>														
<p> <b>MEROSNI ASRASH VA AVLODGA O‘TKAZISH</b> Pazandachilik san’ati va an’analar saqlanadi</p>																	
<p><b>10. XALQARO HAMKORLIK YO‘NALISHLARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>World Association of Chefs Societies (WACS) va boshqa xalqaro tashkilotlar bilan hamkorlik</li> <li>Xalqaro gastronomik festivallarda milliy jamoa ishtiroki</li> <li>Xalqaro madaniy almashuv va gastro-diplomatiya loyihalari</li> <li>Xorijiy ekspertlar, oshpazlar va investorlarni jalb qilish</li> <li>O‘zbek pazandachilik san’atini UNESCO nomoddiy madaniy meros ro‘yxatiga kiritish bo‘yicha tashabbuslar</li> </ul>																	
<p><b>BIR TAOM – BIR TARIX, BIR TAOM – BIR SAYOHAT!</b> Surxondaryo taomlari bilan dunyoni zabt etamiz!</p> <p style="text-align: center;"></p>					<p><b>XULOSA</b></p> <p>Gastronomik turizm – O‘zbekistonning turizm iqtisodiyotida istiqbolli yo‘nalishdir. Assotsiatsiya, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro o‘zbek pazandachilik san’ati hamkorligida Surxondaryo viloyati tayyibli milliy oshxonamizni jahon miqyosidagi kuchli brendga aylantirishga xizmat qiladi.</p>												

**O‘zbekiston Gastronomik turizm assotsiatsiyasi: vazifalari va istiqbollari.** Gastronomik turizm assotsiatsiyasining (GTA) tashkil etilishi mamlakatning turizm va oshpazlik sohalarini strategik jihatdan integratsiyalashtirish bosqichidir. Jahon tajribasida bunday assotsiatsiyalarning asosiy funksional roli quyidagilardan iborat: gastronomik turistik mahsulotni loyihalash va standartlashtirish, turoperatorlar va restoranlar o‘rtasida ko‘prik bo‘lish, gastronomik yo‘nalishlarni xaritada olish, xalqaro gastronomik reytinglar va guidebooklar bilan ishlash, statistika to‘plash va tahlil qilish, federal hamda xalqaro darajadagi kasb-hunar ahlini himoya qilish. Italiyaning AITE (Italian Association of Gastronomy Tourism, 2009-yilda Roberta Garibaldi tomonidan tashkil etilgan), Fransiyaning "Atout France" gastronomik bo‘limi, Ispaniyaning Saborea España tashkiloti shunday tashkilotlar misollaridir. O‘zbekiston GTA ning asosiy vazifalari loyihalashtirishga ko‘ra: yiliga "O‘zbekiston gastronomik

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

xaritasi" hisobotini chop etish; "Uzbek SELECT" sertifikatlashtirish tizimini ishlab chiqish va joriy etish; "Gastronomic Route" turistik marshrutlarni yaratish (Samarqand osh, Buxoro halva, Xorazm tuxumbarak, Farg'ona non, Surxondaryo tog' taomi); xalqaro ko'rgazmalarda (ITB Berlin, World Travel Market London, FITUR Madrid, Fitur Gastronomy) O'zbekiston pavilyonini tashkil etish; gastronomik turistlar xatti-harakatini o'rganish bo'yicha muntazam sotsiologik tadqiqotlar.<sup>6</sup>

**Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati Markazi: ta'lim va ilmiy funksiyalar.** Xalqaro o'zbek pazandachilik san'ati Markazi (XO'PSM) - 2024-yilgi qaror bilan O'zbekiston Oshpazlar uyushmasi huzurida tashkil etilayotgan yangi institutsiya. Markaz uchta strategik funksional blokni birlashtirishni maqsad qiladi: ta'lim - professional oshpazlar, restoran menejerlari va sommele'larni yuqori xalqaro standartlarda tayyorlash; tadqiqot - o'zbek gastronomik merosini fanlar (etnografiya, arxeologiya, antropologiya, food studies) yordamida tizimli o'rganish; xalqaro vakillik - xorijdagi o'zbek restoranlariga sertifikat berish, xalqaro anjumanlarda O'zbekiston pozitsiyasini himoyalash. Ushbu funksional struktura Basque Culinary Center (Ispaniya), Culinary Institute of America, Le Cordon Bleu (Fransiya, 20 davlatda 35 filial) kabi dunyoning yetakchi markazlari modellaridan ilhomlangan. Markaz tarkibida quyidagi kafedralar joylashuvi rejalashtirilmoqda: "Milliy pazandachilik tarixi", "Zamonaviy oshpazlik texnologiyalari", "Restoran menejmenti", "Gastronomik turizm marketingi", "Food science va sanitariya", "Ingredient xususiyatlari va terroir", "Etnografik oshpazlik", "Pazandachilik antropologiyasi".

Markazning asosiy amaliy yo'nalishlari: qisqa muddatli kurslar va master-klasslar (3-12 hafta), uzoq muddatli ta'lim dasturlari (bakalavr va magistr), xorijiy talabalar uchun "Uzbek Cuisine International School" yo'nalishi, milliy va xorijiy bosh oshpazlarning residency dasturi (Peru Gaston Akurio, Italiya Massimo Bottura modelida), yillik "Uzbek Gastronomic Forum" xalqaro ilmiy-amaliy anjumani, "Osh retsepti arxivi" raqamli loyihasi (dunyo bo'yicha 5 000+ milliy retseptni tizimlashtirish). Markaz Samarqandda 2025-yilda ochilgan UNWTO Xalqaro turizm akademiyasi bilan yaqin

<sup>6</sup> Norchayev A. Gastronomik turizm: nazariya va amaliyot. – Toshkent: TDIU nashriyoti, 2021. – B. 56.

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

hamkorlikda ishlaydi - bu esa pazandachilik ta'limini umumiy turizm va mehmondo'stlik ta'limi bilan integratsiyalashtirish imkonini beradi.<sup>7</sup>

*2.4.2-jadval***Gastronomik soha institusional tashkilotlari: xalqaro qiyosiy tahlil (2024-y.)**

Davlat / tashkilot	Tashkil yili	A'zolar soni	Asosiy funktsiya	Yillik byudjet
Italiya: Slow Food	1986	1 000 000+	Meros himoyasi	35 mln €
Italiya: AITE	2009	500+	Gastro-turizm	3,5 mln €
Ispaniya: Basque CC	2011	35 o'qituvchi, 4 360 talaba	Ta'lim+tadqiqot	25 mln €
Fransiya: Bocuse d'Or	1987	24 davlat	Oshpazlik olimpiadasi	8 mln €
Tailand: Thai SELECT	2002	1 546 sertifikatga	Sertifikatlashtirish	45 mln \$
Yaponiya: JCA	2006	~ 200 a'zo	Washoku targ'iboti	~30 mln \$
Peru: APEGA	2007	200+ resto	Gastro-branding	8 mln \$
O'zbekiston:	2000-yillar	~600 a'zo	Milliy meros	(moliyaviy

<sup>7</sup> Aslonov R. O'zbek pazandachiligi: an'analar va zamonaviylik. – Toshkent: «Sharq», 2018. – B. 128.



**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

Davlat / tashkilot	Tashkil yili	A'zolar soni	Asosiy funktsiya	Yillik byudjet
Oshpazlar U.				ma'lum.yo'q)
O'zbekiston: GTA (loyihada)	2024–25	—	Turizm+oshxona	—
O'zbekiston: XO'PSM (loyihada)	2024–25	—	Ta'lim+tadqiqot	—

*Manba: Slow Food International 2024 Annual Report, AITE Annual Report 2024, Basque Culinary Center Impact Report 2023, Thai DITP 2024, muallif tahlili.*

**O'zbek pazandachilik san'ati muzeyi: madaniy meros markazi.** O'zbek pazandachilik san'ati muzeyining tashkil etilishi institusional tuzilmaning madaniy-meros jihatini mustahkamlaydi. Jahon amaliyotida gastronomik muzeylar yetakchi yo'nalishlardan birini tashkil etadi: Italiyada "Alinari Gastronomic Museum" (Turin), "Museo del Cibo" (Parma, 12 ta tematik filial); Germaniyada "Currywurst Museum" (Berlin) va "Chocolate Museum" (Koln); Belgiyada Brussel "Frietmuseum"; Gonkongda "Museum of Tea Ware"; Perusa Arequipada "Gastronomic Museum"; Tailandda Bangkokda "Thai Cuisine Museum". Ushbu muzeylar o'rtacha yiliga 150 000 dan 2 million sayyohgacha qabul qiladi va gastronomik brendning vizual-madaniy tayanch nuqtasi bo'lib xizmat qiladi. O'zbek pazandachilik san'ati muzeyining rejalashtirilgan ekspozitsiya bo'limlari: "Qadimiy Markaziy Osiyo oshxonasi" (arxeologik topilmalar, Ibn Sinoning tibbiy-oshpazlik asarlari), "Ipak yo'li va gastronomik sintez" (Klaviho, Marko Polo yozmalari), "Milliy pazandachilik an'anasi" (K.Mahmudov ijodi, viloyat retsept to'plamlari), "Palov sivilizatsiyasi" (UNESCO 2016), "Zamonaviy gastronomiya" (restoran va festivallar tarixi), "Xalqaro tanilish" (Nat Geo, Michelin, TasteAtlas).



**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

*2.4.3-jadval*

**Institusional tashkilotlarni rivojlantirishning 2025–2030-yillarga mo’ljallangan yo’l xaritasi**

Bosqich	Asosiy vazifalar	Kutilayotgan natijalar	KPI (ko'rsatkich)
2025 (I bosqich)	GTA va XO'PSM institusional tashkil etish; boshqaruv shakllantirish	Rasmiy qayd etish, muassislik hujjati	3 ta tashkilot faoliyat boshladi
2026 (II bosqich)	Uzbek SELECT sertifikatini loyihasi; Pazandachilik muzeyi ochilishi	500 ta restoran sertifikatini, muzey ochildi	500 Silver/Gold sertifikat
2027 (III bosqich)	Xalqaro hamkorlik tarmog'i; yillik forum o'tkazish	WACS a'zoliqi, 5 ta xalqaro shartnoma	1 ta shahar UNESCO gastro
2028 (IV bosqich)	Sertifikatlarni xorijga kengaytirish; tadqiqot dasturlari	200 ta xorijiy restoran sertifikatini	2 000 Uzbek SELECT
2029 (V bosqich)	Michelin jalb qilish; xalqaro reytinglar	10 ta Michelin yulduzli nomzod	1 ta Michelin restoran
2030 (yakuniy)	Jahon miqyosida brend konsolidatsiyasi	Top-10 gastro-yo'nalishga kirish	5 000 sertifikat, 1 mlrd \$



**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

*Manba: Jahon yetakchi institusional tashkilotlarning rivojlanish tarixi tahlili asosida muallif tomonidan ishlab chiqildi.*

### **Xulosa**

Ushbu ilmiy tadqiqot O‘zbekistonda gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro o‘zbek pazandachilik san’ati Markazining tashkil etilishi jarayonini Surxondaryo viloyati misolida kompleks tahlil qilishga bag‘ishlandi. Olingan natijalar shuni ko‘rsatadiki, ushbu institusional tuzilmalar gastronomik turizmni rivojlantirishda muhim strategik mexanizm bo‘lib, milliy oshxonaning xalqaro miqyosda brend sifatida shakllanishiga bevosita ta’sir ko‘rsatmoqda.

Tahlil natijalariga ko‘ra, Gastronomik turizm Assotsiatsiyasi, Oshpazlar uyushmasi va Xalqaro pazandachilik markazi o‘zaro integratsiyalashgan holda milliy gastronomik merosni saqlash, uni standartlashtirish hamda global turizm bozoriga chiqarishda muhim rol o‘ynamoqda. Bu jarayon, ayniqsa, Surxondaryo viloyati misolida aniq namoyon bo‘lib, hududning etnografik boyligi, an’anaviy oshxona madaniyati va gastronomik resurslari orqali amaliy ifodasini topgan.

O‘tkazilgan tahlil shuni tasdiqlaydiki, ushbu institutlar nafaqat gastronomik sohani boshqaruvchi tuzilmalar, balki turizm infratuzilmasining innovatsion rivojlanishini ta’minlovchi strategik subyektlar hisoblanadi. Ular milliy oshxona standartlarini shakllantirish, oshpazlar malakasini oshirish, gastronomik tadbirlarni tashkil etish hamda xalqaro hamkorlikni rivojlantirish orqali O‘zbekistonning turistik imijini mustahkamlashga xizmat qiladi.

Tadqiqot davomida aniqlangan muhim xulosa shundan iboratki, Surxondaryo viloyati gastronomik salohiyati yuqori bo‘lishiga qaramay, uning to‘liq turizm infratuzilmasiga integratsiyasi hali bosqichma-bosqich rivojlanish jarayonida turibdi. Shu sababli, institusional tizimlarning faoliyatini yanada kengaytirish, hududiy gastronomik brendingni kuchaytirish va xalqaro standartlarga moslashtirish zarur hisoblanadi.

Shuningdek, tadqiqot natijalari gastronomik turizm institutlari milliy madaniy merosni global iqtisodiy tizimga integratsiya qilishda muhim vosita ekanligini ko‘rsatadi. Ular orqali O‘zbekiston

**“ZAMONAVIY TA’LIMDA SUN’IY INTELLEKTNI QO‘LLASHNING ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI” XALQARO ILMIY-AMALIY ANJUMAN 22-23-MAY 2026-YIL**

oshpazlik san’ati nafaqat ichki turizm, balki xalqaro turizm bozorida ham raqobatbardosh mahsulot sifatida namoyon bo‘lmoqda.

Umuman olganda, ushbu tadqiqot O‘zbekistonda gastronomik turizmni rivojlantirishda institutsional yondashuvning ahamiyatini ochib beradi va Surxondaryo viloyati misolida bu jarayonning amaliy samaradorligini asoslab beradi. Natijalar gastronomik turizmni strategik rivojlantirish, milliy oshxonani global brend sifatida mustahkamlash hamda hududiy turizm infratuzilmasini modernizatsiya qilish uchun ilmiy asos bo‘lib xizmat qiladi.

**FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR :**

1. Zhukova.M.A. Menedzhment v turistskom biznese. M.: KNORUS, 2018. S. 96.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Xalqaro o‘zbek pazandachilik san’ati markazini tashkil etish to‘g‘risidagi farmoyishi. Toshkent, 2018.
3. Yo‘ldoshev.R. Milliy taomlar tayyorlash texnologiyasi. Toshkent: «O‘qituvchi», 2018. B. 132.
4. Mahmudova.N. Milliy oshxona - turistik brend sifatida // Turizm va mehmondo‘stlik. 2022. № 2. B. 14.
5. Hasanboyev.Q. Gastronomik turizm va uning rivojlanish istiqbollari. Toshkent: «Iqtisodiyot», 2021. B. 96.
6. Norchayev.A. Gastronomik turizm: nazariya va amaliyot. Toshkent: TDIU nashriyoti, 2021. B. 56.
7. Aslonov.R. O‘zbek pazandachiligi: an’analar va zamonaviylik. Toshkent: «Sharq», 2018. B. 128.