



MAMLAKATDA ZAMON TALABLARIGA MUVOFIQ TURIZM VA MEHMONDO'STLIK SOHASIDA KADRLAR TAYYORLASHNI YO'LGA QO'YISH

Mansurov Zokir Xusanovich

Farg'ona davlat universiteti

ORCID: 0009-0001-8319-9531

zokirmansurov1982@gmail.com

Annotatsiya. Ushbu maqolada turizm sohasida xalqaro hamkorlikni kengaytirish, ta'limda til ko'nikmalari va texnologiyalarni integratsiya qilishga keng e'tibor qaratilgan. Fransiya, Birlashgan Qirollik, Germaniya, Shveysariya, Italiya va Avstraliya kabi turizm sohasi rivojlangan mamlakatlar bilan ta'lim sohasida hamkorlik qilish, kadrlar almashish va qo'shma ilmiy tadqiqotlar olib borish orqali turizm va mehmonxona sohasida sifatli kadrlar tayyorlash mumkinligi bo'yicha taklif va tavsiyalar berilgan.

Kalit so'zlar: turizm, mehmonxona, xizmat ko'rsatish, xodimlar malakasi, mehmondo'stlik, o'dob-axloq me'yorlari, mijoz, mehmondo'stlikni boshqarish, xalqaro hamkorlik.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ В СФЕРЕ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА В СТРАНЕ В СООТВЕТСТВИИ С СОВРЕМЕННЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

Мансуров Зокир Хусанович

Ферганский государственный университет

Аннотация. В данной статье основное внимание уделяется расширению международного сотрудничества в сфере туризма и интеграции языковых навыков и технологий в образование. Были высказаны предложения и рекомендации о возможности подготовки качественных кадров в сфере туризма и гостеприимства посредством сотрудничества в сфере образования, обмена кадрами и проведения совместных научных исследований со странами с развитой туристической сферой, такими как Франция, Великобритания, Германия, Швейцария, Италия, Австралия.

Ключевые слова: туризм, гостиница, сервис, квалификация персонала, гостеприимство, этикет, клиент, управление гостеприимством, международное сотрудничество.

ORGANIZING STAFF TRAINING IN THE SPHERE OF TOURISM AND HOSPITALITY IN THE COUNTRY IN ACCORDANCE WITH MODERN REQUIREMENTS

Mansurov Zokir Xusanovich

Fergana State University

Abstract. This article focuses on expanding international cooperation in tourism and integrating language skills and technology into education. Suggestions and recommendations were made on the possibility of training high-quality personnel in tourism and hospitality through cooperation in education, personnel exchange, and joint research with countries with developed tourism industries, such as France, Great Britain, Germany, Switzerland, Italy, and Australia.

Keywords: tourism, hotel, service, staff qualifications, hospitality, etiquette, client, hospitality management, international cooperation.

Kirish.

Globalizatsiya davrida, uning barcha iqtisodiy sohalarga sezilarli ta'siri va tezkor iqtisodiy rivojlanish sharoitida, mehmondo'stlik sohasi global iqtisodiyotning ustun toshlaridan biri hisoblanadi. Mehmondo'stlik sohasi yuqori darajada xizmatga yo'naltirilgan bo'lib, xodimlarning mehmonlar bilan o'zaro munosabatlari mijozlarning qoniqishi va sadoqatiga sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Ushbu sektor, turizm bilan birgalikda, hozirgi kunda standart kadrlar ta'limi va kasbiy tayyorgarlik chegaralaridan tashqariga chiqishni talab qiladigan bir qator muammolarga duch kelmoqda.

Yuqori xizmat ko'rsatish standartlarini ta'minlash, xodimlarning malakasini oshirish va kadrlar almashinuvini kamaytirish uchun keng qamrovli o'quv dasturlari zarur. Mehmondo'stlik va turizm sohasidagi kasbiy tayyorgarlik – bu mehmonxonalar va boshqa turar joylar, dam olish maskanlari, ovqatlanish muassasalari, shuningdek, biznes, reabilitatsiya, sport va ta'lim inshootlari uchun yuqori malakali mutaxassislarni tayyorlashga qaratilgan bosqichma-bosqich va izchil faoliyatdir.

Adabiyotlar sharhi.

Jahon xo'jaligining globallasuvi va integrasiyalashuvi kuchayib borayotgan bir davrda mamlakatda zamon talablariga muvofiq turizm va mehmondo'stlik tushunchalarining mohiyatini to'g'ri talqin etish va uning mohiyatini to'g'ri anglab yetish ham nazariy, ham amaliy ahamiyat kasb etadi. Bu haqda xorijiy va mahalliy olimlarning fikri turli-tuman bo'lib, turlicha qarash va konsepsiyalar mavjud.

Rossiyalik iqtisodchi olim Vinokurov (2004) turizmga “Turizm bu – hordiq chiqarish, davolanish, sport bilan shug'ullanish, ziyorat qilish, biznes qilish maqsadida inson tomonidan bo'sh vaqtda amalga oshiriladigan sayohatdir” deb ta'rif bergan.

O'zbekistonlik iqtisodchi olim To'xliyevning (2010) ta'rifiga ko'ra, turizm bu – turistlar tomonidan amalga oshiriluvchi, aniq belgilangan turistik maqsadlarga ega ommaviy sayohatlar turidir.

AQShning Nebraska shtati universiteti iqtisodiyot professori Kempell Makkonnell (1993) va Vashington shtati Tinchokean Lyuteran universiteti iqtisodiyot professori L.Stenli BRYularning “Ekonomiks: Prinsip, problem i politika” nomli asarining “Tushunchalar va atamalar lug'ati” qismida (2 tom). “Xizmat – bu sezib bo'lmaydigan (ko'zga ko'rinmaydigan) va uning o'rniga qiymatga ega bo'lgan qandaydir narsani iste'molchi, firma yoki hukumat tomonidan taqdim etilishidir”, deyilgan.

Hozirgi paytda turizmga uch xildagi umumiy ta'rif berilmoqda. Birinchisi tor ma'nodagi ta'rif bo'lib, unga binoan bu tushuncha turistik korxonalar faoliyati bilan chegaralanadi. Ikkinchisi, bir yoqlama iste'molchiga qaratilgan bo'lib, bu ta'rifga asosan turizm faoliyati doimiy istiqomat qilish joyidan tashqarida va ishlab chiqarish tashvishlaridan holi holatda xizmat hamda tovarlarni iste'mol qilish jarayoni sifatida tushuniladi. Uchinchisiga ko'ra esa, turizm tushunchasi jamiyatda insonlarning istiqomat qilish joyidan tashqarida bo'sh vaqtdan foydalanishi va buning uchun zarur bo'lgan xizmat va tovarlar turlarini qayta ishlash shartlari bilan bog'liq bo'lgan munosabatlar majmuasini ifodalaydi” (Сафаров, 2013).

Tadqiqot metodologiyasi.

Mazkur ilmiy maqolada bilish nazariyasining mantiqiy yondashuv, induksiya va deduksiya, qiyosiy va omilli taxlil, zamon va makon, taqqoslash, monografik ko'zlash kabi usullardan foydalanildi.

Tahlil va natijalar muhokamasi.

Mehmondo'stlik sohasida, ayniqsa, turizm doirasida, xodimlarning yuqori sifatli xizmat ko'rsatishi va sayohatchilarning turli ehtiyojlarini qondirishini ta'minlash uchun turli xil o'quv dasturlari muhim ahamiyatga ega.

“Onboarding Trening”: Asosiy va yo‘naltirish treningi mehmondo‘stlik sohasidagi har qanday yangi xodim uchun birinchi bosqichdir. Ushbu trening tashkilot haqidagi umumiy ma‘lumotlarni – siyosatlar va tartib-qoidalar, ishga bo‘lgan talablar, ish madaniyati va boshqa jihatlarni o‘z ichiga oladi. Shuningdek, yangi xodimning o‘z roliga tezda moslashishiga yordam beradigan dastlabki ko‘nikmalarni ham taqdim etadi. Tashkilotning to‘liq ko‘rinishini yangi xodimlarga etkazish orqali, asosiy va yo‘naltirish treningi ularning ish boshlashga yetarlicha tayyor bo‘lishini ta‘minlaydi. Ushbu trening mehmondo‘stlik sanoatidagi mijozlarga xizmat ko‘rsatishning muhim jihatlari, jumladan, mijozlar bilan munosabatlarda odob-axloq me‘yorlari, mijozlarga yo‘naltirilgan texnologiyalardan qanday foydalanish va ajoyib xizmat ko‘rsatish ahamiyati haqida ham ma‘lumot beradi (JOBS, 2022).

“Customer service training”: Madaniy sezgirlik treningi mehmondo‘stlik va turizm sohalarida xodimlarning rivojlanishining ajralmas qismi hisoblanadi, chunki xodimlar turli madaniy kelib chiqishga ega keng auditoriya bilan tez-tez muloqotda bo‘ladilar. Ushbu trening madaniy farqlarni tushunishni rivojlantirish va xodimlar hamda mehmonlar o‘rtasida hurmatga asoslangan muloqotni qo‘llab-quvvatlashni maqsad qiladi. Trening madaniy nozikliklarga – og‘zaki va og‘zaki bo‘lmagan signal hamda imo-ishoralarga – hurmat ko‘rsatadigan samarali muloqot strategiyalarini o‘rgatadi.

Shuningdek, u mehmonlar bilan muloqotga ta‘sir ko‘rsatishi mumkin bo‘lgan umumiy stereotiplar va oldindan shakllangan qarashlarni bartaraf etish, yanada inklyuziv muhitni yaratish va turli diniy amaliyotlarning (masalan, ovqatlanish cheklovlari, ibodat vaqtlari) mehmonlar bilan munosabatlarga qanday ta‘sir ko‘rsatishini tushuntirishga yo‘naltirilgan. Bundan tashqari, trening madaniy farqlar tufayli yuzaga kelishi mumkin bo‘lgan tushunmovchiliklar yoki mojaro holatlarini hal qilish strategiyalarini o‘rgatish va madaniy sezgirlik bilan bog‘liq muammolarni ko‘rsatish uchun real hayotiy vaziyatlardan foydalanishni ham o‘z ichiga oladi.

“Hard skill training”: Kasbiy, texnik ko‘nikmalarni rivojlantirish treningi mehmondo‘stlik sanoatida mehmonxona xodimlarini tayyorlashning muhim jihati hisoblanadi. Ushbu trening xodimlarning aniq ko‘nikmalarini oshirishga qaratilgan bo‘lib, unda dasturiy ta‘minot, chet tillari va mehmondo‘stlik sanoatidagi turli operatsiyalar bo‘yicha bilimlar mavjud bo‘lishi mumkin. Kasbiy, texnik ko‘nikmalarni rivojlantirish xodimlarga o‘z rollarida raqobatbardosh bo‘lish imkonini yaratadi va ularning eng so‘nggi bilim va ko‘nikmalarga ega bo‘lishini ta‘minlaydi.

Dasturiy ta‘minot bo‘yicha trening mehmondo‘stlik sanoatida qattiq ko‘nikmalarni rivojlantirishning muhim tarkibiy qismi hisoblanadi, chunki u xodimlarga tashkilotda qo‘llanilayotgan yangi texnologiyalarga tezda moslashish imkonini beradi. Mulkiy boshqaruv tizimlari, onlayn bronlash tizimlari yoki marketing platformalari kabi dasturiy vositalardan foydalanishni o‘rganish orqali xodimlar ushbu vositalardan samarali foydalanib, raqobatchilardan oldinda bo‘lishlari mumkin.

Bundan tashqari, mehmonxona xodimlari uchun qattiq ko‘nikmalarni rivojlantirishning yana bir muhim jihati – chet tillarini o‘rganishdir. Bu trening xalqaro mehmonlar bilan muloqot qiladigan xodimlar uchun zarur bo‘lib, ularning ehtiyojlarini yaxshiroq tushunishga va sifatliroq mijozlarga xizmat ko‘rsatishga yordam beradi (JOBS, 2022).

“Soft skill training”: Qo‘shimcha, universal ijtimoiy-psixologik ko‘nikmalar, ushbu trening xodimlarga mijozlar va hamkasblar bilan qanday muloqot qilishni o‘rganishga, shuningdek, ijobiy va mehmondo‘st muhit yaratishga yordam beradi. Qo‘shimcha, universal ijtimoiy-psixologik ko‘nikmalar treningi mijozga yo‘naltirilgan va insoniy ko‘nikmalar – mijozlarga xizmat ko‘rsatish, hissiy intellekt, ko‘p vazifali ishlash, muloqot va jamoaviy ish kabi qobiliyatlarni rivojlantirishga e‘tibor qaratadi.

Mijozlarga xizmat ko‘rsatish treningi xodimlarga mehmonlarga ajoyib xizmat ko‘rsatish va ularni xushnud qilishni o‘rganishga yordam beradi, shu bilan birga, do‘stona va hurmatli bo‘lish, mehmonlarning savollariga javob berish va yuzaga kelgan muammolarni o‘z vaqtida hal

qilishga undaydi. Hissiy intellekt treningi ham mehmonxona xodimlari uchun muhim bo'lib, u orqali xodimlar mijozlarga empatiya ko'rsatishni va ularning ehtiyojlarini aniqlashni o'rganib, eng yaxshi mijoz tajribasini ta'minlashga erishadilar.

“Product knowledge training”: Mahsulot bilimi treningi mehmondo'stlik sanoatida har qanday mehmonxona xodimi uchun o'quv dasturining ajralmas qismi hisoblanadi. Ushbu trening xodimlarga tashkilot taqdim etmoqchi bo'lgan mahsulotlar yoki xizmatlar haqida keng qamrovli bilimlarni beradi, bu esa oziq-ovqat va ichimliklar kabi jismoniy mahsulotlar, dasturiy ta'minot, turistik paketlar, ko'ngilochar xizmatlar va hokazo narsalarni o'z ichiga oladi.

Trening xodimlarga mijozlar uchun taqdim etilayotgan mahsulot va xizmatlar haqida batafsil tushunchani shakllantiradi. Unda mahsulot yoki xizmatning xususiyatlari, narxlari, texnik tavsiflari, mavjudligi va boshqa tegishli ma'lumotlarni o'rganish kiritilgan. Ushbu ma'lumotlarga ega bo'lish orqali mehmonxona xodimlari mijozlarga mahsulot va uning xususiyatlarini aniq tavsiflab berib, ularni sotib olishga undashlari mumkin. Masalan, ushbu trening mehmonxona bronlash tizimini qanday ishlatishni o'rganish, mehmonxonada taqdim etilayotgan turli xizmatlar va paketlarni tushunish, shuningdek, mavjud aksiyalar yoki chegirmalar haqida ma'lumot olishni o'z ichiga olishi mumkin (JOBS, 2022).

Turizm sohasida kadrlar tayyorlashda rivojlangan mamlakatlarning muhim jihatlari:

Fransiya dunyoning eng nufuzli mehmondo'stlik maktablariga, masalan, **“Le Cordon Bleu”** va **“École hôtelière de Lausanne”** kabi muassasalarga ega. Ta'lim jarayoni an'anaviy oshpazlik san'ati va hashamatli xizmat ko'rsatish standartlarini o'z ichiga oladi. O'quv dasturi yuqori sifatli xizmat, oshpazlik mahorati, vino va ichimliklar haqidagi bilimlar hamda mehmonlarni kutib olish boshqaruviga alohida e'tibor qaratadi. Ko'plab dasturlar doirasida hashamatli restoranlarda amaliy mashg'ulotlar muhim o'rin tutadi. Fransiyaning boy gastronomik merosi va taom madaniyatiga berilgan katta ahamiyat butun dunyo bo'ylab talabalarni jalb qiladi. Shuningdek, mamlakatning kuchli turizm sektori yaxshi tayyorgarlikka ega mehmondo'stlik mutaxassislariga yuqori talabni ta'minlaydi.

Germaniya nazariy ta'lim va amaliy tajribani o'z ichiga olgan ikki tomonlama ta'lim tizimidan foydalanadi. Talabalar odatda o'z vaqtining bir qismini kasb-hunar maktablarida, qolgan qismini esa mehmonxonalar, restoranlar va boshqa tegishli muassasalarda amaliy tajriba orttirish bilan o'tkazadilar. Germaniyaning kasbiy ta'lim tizimi (**Ausbildung**) yuqori professionallik standartlarini ta'minlab, yaxshi obro'ga ega. Ushbu tizim moslashuvchan va yetuk bilimga ega malakali ishchilarni tayyorlashi bilan e'tirof etiladi (JOBS, 2022).

Shveysariya mehmondo'stligi ta'limi akademik qat'iylik va amaliy tayyorgarlikning uyg'unlashgan kombinatsiyasi bilan tavsiflanadi. Swiss Hotel Management School kabi ta'lim muassasalari ko'p tilli ta'lim va hashamatli muhitda amaliy tajriba olishga e'tibor qaratadi. O'quv dasturlari mehmonxona boshqaruvi, tadbirlarni rejalashtirish, oshpazlik san'ati va barqarorlik amaliyotlarini o'z ichiga oladi. Mijozlarga xizmat ko'rsatish sifatining yuqori darajasi va xalqaro standartlarga amal qilishga katta ahamiyat beriladi. Shveysariyaning yuqori sifatli xizmat va mehmondo'stlikdagi innovatsiyalar haqidagi obro'si xalqaro talabalarini o'ziga jalb qiladi. Mamlakatning xilma-xil turizm takliflari amaliy tajriba orttirish uchun keng imkoniyatlar yaratadi.

Buyuk Britaniya mehmondo'stlikni boshqarish sohasida kasbiy tayyorgarlikni o'quvchilarning amaliyotlari va rasmiy akademik dasturlari kombinatsiyasidan foydalanadi. Surrey Universiteti va Oxford Brookes Universiteti kabi ta'lim muassasalari o'zining mehmondo'stlik kurslari bilan mashhurdir. Dasturlarda mijozlarga xizmat ko'rsatish, operatsiyalarni boshqarish, marketing va moliyaviy boshqaruvga katta e'tibor qaratilgan. Shuningdek, kurslar sog'liqni saqlash va xavfsizlik qoidalari hamda barqarorlik amaliyotlarini o'z ichiga oladi. Buyuk Britaniyada xilma-xil ishchi kuchi va yuqori mijozlarga xizmat ko'rsatish standartlariga bo'lgan kuchli e'tibor mehmondo'stlik bo'yicha ta'limning muvaffaqiyatiga katta

hissa qo'shadi. Amaliyot modeli talabalarga o'qish davomida qimmatli ish tajribasini olish imkonini beradi.

Italiya mehmondo'stlikni o'qitishdagi yondashuvida o'zining mashhur oshxonalari tufayli oshpazlik san'ati tomoniga katta e'tibor qaratadi. Apicius Culinary Institute kabi ta'lim muassasalari maxsus dasturlarni taklif etadi. Dasturlar odatda italiyan oshxonasi, vino tadqiqotlari, restoran boshqaruvi va mijozlar bilan munosabatlar kabi sohalarni qamrab oladi. Italiya o'zining ovqat va madaniyatiga bo'lgan global obro'si bilan dunyo bo'ylab talabalarni o'ziga jalb qiladi. Restoranlardagi amaliy treninglar ta'lim samaradorligini oshiradi.

Avstraliya kuchli kasbiy ta'lim tizimiga ega bo'lib, TAFE (Texnik va Qo'shimcha Ta'lim) kabi ta'lim muassasalari mehmondo'stlik bo'yicha maxsus kurslar taklif etadi. Ta'lim dasturlari odatda ovqat xavfsizligi, mijozlarga xizmat ko'rsatish, tadbirlarni boshqarish va turizm sohasidagi barqarorlik amaliyotlarini o'z ichiga oladi. Avstraliyaning mehmondo'stlik ta'limida amaliy tajribaga katta e'tibor qaratiladi. Amaliyotlar va ish o'rinlari orqali talabalar haqiqiy dunyo ko'nikmalarini o'zlashtiradilar. Bu yondashuv bitiruvchilarni tezkor va dinamik turizm va mehmondo'stlik sohaslarining talablariga moslashtirishga yordam beradi.

O'zbekistonda Bugungi kunda 35 ta oliy ta'lim muassasasida 11,5 mingdan ortiq talaba turizm va mehmonxona boshqaruvi yo'nalishida ta'lim olmoqda. Shuningdek, 2 mingdan ortiq o'quvchi professional ta'lim tizimi orqali ushbu sohadagi bilim va ko'nikmalarni egallamoqda.

O'quv jarayonlari "blok-modul" tizimi asosida dual ta'lim shaklida joriy etildi. Ya'ni, talabalarga semestrning 2 oyi davomida universitetda nazariy ta'lim olish, qolgan 4 oyda bo'lajak ish joyi mehmonxona, turoperator va boshqalarda amaliy bilimlar olish imkoniyati yaratildi.

Bu o'z navbatida talabalarga nazariy bilimlar bilan bir qatorda mehmonxonalar, turoperatorlar va boshqa sohaviy tashkilotlarda amaliy tajriba orttirish imkonini bermiqda.

Bundan tashqari, 2025 yildan boshlab universitetlarning o'zida ham "amaliyot bazalari" tashkil etishga, Ya'ni universitetlarning o'zida ham turoperator, turagent, gid-tarjimon, transport va mehmonxona xizmatlarini tashkil etishga davlat tomonidan ruhsat berildi.

BMT turizm (UN tourism) shafeligida Samarqand shahrida Xalqaro turizm akademiyasi faoliyati yo'lga qo'yildi va unda turizm va mehmondo'stlik sohasidagi zamonaviy laboratoriyalar tashkil etildi. Joriy yil davomida hududlardagi jami 1600 nafardan ortiq mehmonxonalar va restoranlar mutaxassislarining malakasi oshirildi. Soha uchun eng muhim bo'lgan o'rta bo'g'in kadrlarini tayyorlashning sifatini oshirish borasida ham ijobiy ishlar amalga oshirildi.

Xususan, 8 ta turizm texnikumi rekonstruksiya qilindi, yana 1 ta texnikumni modernizatsiya qilish ishlari davom etmoqda. Germaniya, Turkiya, Irlandiya va Shveysariya davlatlari bilan hamkorlikda 50 dan ortiq pedagoglar malaka oshirish kurslarida qatnashdi.

Texnikumlar turizm va mehmonxona yo'nalishlaridagi zamonaviy adabiyotlar bilan ta'minlandi. Deyarli barcha texnikumda "Restoran servis", "Mijozlar bilan ishlash" va "Mehmonxona" amaliyot xonalari tashkil qilindi. Xalqaro hamkor tashkilotlar ko'magida texnikumlarda dual ta'limda kadrlar tayyorlash tizimi rivojlantirish yuzasidan tashkiliy choralar ko'rilgan¹.

Biroq, soha uchun kadrlar tayyorlash borasida hali ham amalga oshirilishi zarur bo'lgan quyidagi muhim vazifalar mavjud:

Birinchidan, amaliyot va nazariya o'rtasida hali ham uzilishlar mavjud. Dual ta'lim tizimi joriy etilgan bo'lsa-da, ko'p hollarda mehmonxonalar talabalarni qabul qilishni ortiqcha majburiyatdek qaramoqda. Aniqrog'i ko'pchilik mehmonxonalar menejerlarida dual ta'limning afzalliklari to'g'risida tushunchalar yetarli emas.

Ikkinchidan, kadrlarni chet tillarini bilish darajasining pastligi. Mehmonxona xodimlarining ko'pchiligi xorijiy sayyohlar bilan muloqot qilishda til muammolariga duch

¹ Turizm qo'mitasi ma'lumotlari asosida muallif tomonidan tayyorlandi.

keladi. Xitoy, arab, yapon, fransuz va boshqa tillarda xizmat ko'rsatishga ixtisoslashgan kadrlar yetishmaydi.

Uchinchidan, turizm va mehmonxona sohasi tez o'zgarimoqda, lekin kadrlar tayyorlash jarayoni bu o'zgarishlarga mos ravishda adaptatsiya qilinmayapti.

Qo'lga kiritilgan diplom mehnat bozori talablariga to'la mos kelmasligi tufayli, bitiruvchilar mehmonxonalarda ish topishda qiyinchiliklarga duch kelmoqda. Ayniqsa, oliy ta'lim muassasalarini mehmonxona yo'nalishida tugatgan 37 % bitiruvchilari boshqa sohalarda ishlamoqda.

Xulosa va takliflar.

O'zbekiston o'zining turizm va mehmondo'stlik sohasida ta'lim dasturlarini ish beruvchilar talablari doirasida doimiy shakllantirib borish lozim. Sohada xalqaro hamkorlikni kengaytirish, ta'limda til ko'nikmalari va texnologiyalarni integratsiya qilishga keng e'tibor qaratish muhim ahamiyatga ega. Frantsiya, Birlashgan Qirollik, Germaniya, Shveysariya, Italiya va Avstraliya kabi turizm sohasi rivojlangan mamlakatlar bilan ta'lim sohasida hamkorlik qilish, kadrlar almashish qo'shma ilmiy tadqiqotlar olib borish orqali turizm va mehmonxona sohasida sifatli kadrlar tayyorlash mumkin.

Adabiyotlar /Литература/Reference:

JOBS, S. (2022). Five Key Types of Employee Training in the Hospitality Industry. [online] SOEG Hospitality. Available at: <https://www.soegjobs.com/types-employee-training-hospitality-industry/>.

Винокуров М.А. (2004) Что такое туризм?/научная статья- www.dissercat.com.

Макконнелл К.Р, БРЮ С.Л. (1993) Экономикс: Принципы, проблемы и политика. В 2 Т.: Пер. С англ. Т. 2. – Таллин, стр. 398.

Сафаров Б.Ш. (2013) Минтақавий туризм хизмат бозорининг иқтисодий механизмини такомиллаштириш. Монография – Т.: Ўзбекистон миллий энциклопедияси, -150 бет.

Тўхлиев И.С., Қудратов Ғ.Х., Пардаев М.Қ. (2010) Туризмни режаслаштириш. Дарслик.- Тошкент, «Иқтисодиёт-молия» нашриёти. - 254 бет.