



TURIZM VA MEHMONXONALARDA UMUMIY OVQATLANISH XIZMATLARINI RIVOJLANTIRISHNING EKOLOGIK HUSUSIYATINI BAHOLASH

I.f.d., prof. Muxitdinov Xudayar Suyunovich

Qarshi muhandislik iqtisodiyot instituti

ORCID: 0009-0009-7348-4935

Qurbonova Malika Axmad qizi

Qarshi davlat universiteti

ORCID: 0009-0001-8667-4430

Annotatsiya. Ushbu maqola umumiy ovqatlanish, xalq xo'jaligining ilmiy gigiyenik talablar asosida taomlar tayyorlab sotadigan va iste'molchilarga xizmat ko'rsatadigan va turizm sohasi hamda mehmonxonalardagi umumiy ovqatlanish xizmatlarini rivojlantirishning ekologik hususiyatini baholash jihatlarining nazariy asoslari keltirilgan.

Kalit so'zlar: global iqlimiy o'zgarishlar, ovqatlanish sohasi, umumiy ovqatlanish korxonalarining ekologik xususiyatlarni saqlash, Butunjahon Turizm Tashkiloti, ekoturizm.

ОЦЕНКА ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК РАЗВИТИЯ ПИТАТЕЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ТУРИЗМЕ И ГОСТИНИЧНОСТИ

Д.э.н., проф. Мухитдинов Худаяр Суюнович

Каршинский инженерно-экономический институт

Курбонова Малика Ахмад кизи

Каршинский государственный университет

Аннотация. В статье представлены теоретические основы оценки экологических характеристик предприятий общественного питания, занимающихся приготовлением и реализацией продуктов питания на основе научных гигиенических требований народного хозяйства и обслуживания потребителей, а также развитие общественного питания в туристической сфере и гостиницах.

Ключевые слова: глобальные изменения климата, сектор общественного питания, сохранение экологических особенностей предприятий общественного питания, экотуризм Всемирной туристской организации.

ASSESSMENT OF ECOLOGICAL CHARACTERISTICS OF DEVELOPMENT OF FOOD SERVICES IN TOURISM AND HOTEL INDUSTRY

DSc, prof. Mukhitdinov Khudayar Suyunovich

Karshi Engineering Economics Institute

Qurbonova Malika Axmad qizi

Karshi State University

Abstract. The article presents the theoretical basis for assessing the environmental characteristics of catering enterprises engaged in preparing and selling food products based on scientific hygienic requirements of the national economy and consumer service, as well as the development of catering in the tourism sector and hotels.

Keywords: global climate change, catering sector, preservation of environmental characteristics of catering enterprises, ecotourism of the World Tourism Organization.

Kirish.

Turizm va mehmonxona xizmatlari bugungi kunda global iqtisodiyotning muhim tarkibiy qismi bo'lib, mamlakatlar va mintaqalar iqtisodiy rivojlanishida katta ahamiyat kasb etadi. Ushbu sohaning rivojlanishi nafaqat iqtisodiy o'sishga, balki ijtimoiy va madaniy jihatlarni rivojlantirishga ham xizmat qiladi. Biroq, turizm va mehmonxona xizmatlarining umumiy ovqatlanish tarmoqlari ekologik jihatdan ham katta e'tiborga loyiqdir. So'nggi yillarda ekologik barqarorlik masalalari dunyo miqyosida muhim muammolardan biriga aylangan. Global isish, iqlim o'zgarishlari, tabiiy resurslarning cheklanganligi kabi omillar tufayli turizm va umumiy ovqatlanish xizmatlarining ekologik izlarini kamaytirish zarurati tug'ilmoqda. Shuning uchun, ushbu sohadagi ekologik xususiyatlarni baholash va ekologik toza yondashuvlarni ishlab chiqish muhimdir.

Adabiyotlar sharhi.

Zamonaviy tadqiqotchilar qatoriga esa innovatsiyalar haqidagi ta'limotni rivojlantirishga ko'plab xorijiy va mahalliy olimlar katta hissa qo'shmoqdalar.

Turizmni rivojlantirish bo'yicha mutaxassis R.I.Akmayeva ushbu sohani tushunish va rivojlantirishga katta hissa qo'shgan. U uzoq muddatli o'sishni va atrof-muhitga minimal ta'sirni ta'minlash uchun turizmga barqaror amaliyotlarni integratsiyalashuviga urg'u beradi. Akmayeva turizm tajribasini oshirish va sektorda operatsion samaradorlikni oshirish uchun zamonaviy IT-texnologiyalardan foydalanish tarafdori. Shuningdek, u turizmni rivojlantirish uchun qulay muhitni yaratishda hukumat siyosati va xalqaro hamkorlik muhimligini ta'kidlaydi. Uning ishi ko'pincha turizmni boshqarishga kompleks yondashuvni ta'minlash uchun amaliy tadqiqotlar va nazariy tushunchalarni amaliy tatbiq etishga qaratilgan.

Medinskiy (2000) turizmga madaniy merosning muhimligini ta'kidlaydi. Uning fikricha, madaniy va tarixiy obidalarni asrab-avaylash va targ'ib qilish ko'proq sayyohlarni jalb qilishi va destinatsiyalar uchun o'ziga xos o'ziga xoslikni yaratishi mumkin deb hisoblagan.

Ukolov (1998) esa sayyohlarni jalb qilish uchun innovatsion marketing strategiyalarining ahamiyatiga e'tibor qaratadi. Bunga potentsial tashrif buyuruvchilarni samarali tushunish va ularga yo'naltirish uchun raqamli marketing, ijtimoiy media va ma'lumotlar tahlilidan foydalanish kerak ekanligini ta'kidlagan.

Weaver (2001), The Encyclopedia of Ecotourism nomli maqolasida, Fennell, (2008) Ecotourism nomli maqolasida, Honey (2008), esa Ecotourism and Sustainable Development: Who Owns Paradise? nomli maqolalarida Ekoturizm va Uning Rivojlanishi bo'yicha bir nechta aniq farazlar va takliflarni berib o'tgan.

Ushbu olimlar tomonidan olib borilgan tadqiqotlarning maqsadi – xizmat ko'rsatish sohasi derayverlaridan biri umumiy ovqatlantirishni optimal boshqaruv strategiyasining omili sifatida ovqatlanish korxonalari sohasida innovatsion rivojlanishning asosiy yo'nalishlarini umumlashtirish va tizimlashtirish masalalari tadqiqotlarini o'tkazishgan.

Tadqiqot metodologiyasi.

Tadqiqotning metodologik asosi quyidagi umumiy ilmiy usullarni o'z ichiga oladi: tahlil va sintez -turizm va mehmondo'stlik korxonalarining umumiy ovqatlanish xizmatlarini takomillashtirish bilan bog'liq muammolar bo'yicha joriy nazariy va uslubiy yondashuvlar va qoidalar va ilmiy ishlanmalarni tahlil qilishda; tarkibiy mantiqiy usul-tarmoq korxonalarining rivojlanishiga ta'sir qiluvchi omillarni tizimlashtirishda; omilli tahlil-raqamli texnologiyalardan foydalanganda mijozlarning turizm va mehmonxona xizmatlari sifatidan qoniqishiga omillarning ta'sirini aniqlashda.

Tahlil va natijalar muhokamasi.

Turizmning ko'plab turlari o'z mavzusi yoki atalishi bo'yicha bir yo'nalishni yoki bir maqsadni bildiradi. Masalan, tarixiy obidalar bilan bog'liq turlar turdagi tarixiy obidalarning

tarixi yoki ularning mo'jizaviy qurilishlari, ulug'vorligi, qadimiyligi bilan insonlarni o'ziga jalb qiladi. Albatta, tarixiy obidalarga qiziquvchi turistlarni yoki ziyorat turizmini misol qilganimizda, ziyoratchi turistlar birinchi navbatda o'zi uchun muqaddas bo'lgan ziyorat makonlarni tanlaydi va ziyoratni amalga oshiradi, so'ngra ushbu ziyoratgohning tarixi bilan qiziqishi mumkin. Chunki, Butunjahon Turizm Tashkiloti ekoturizmni rivojlantirishda, uning maqsadi va vazifalarini belgilashda BMTning insoniyatning hozirda og'ir ekologik inqirozlarga duch kelganligini va sayyoramiz hayotini saqlab qolishdagi global ekologik muammolarini hal qilishda ekoturizm najot yo'llaridan eng maqbuli ekanligini hisobga olgan. Shuning uchun ham, mamlakatimizda ekoturizmni rivojlantirishda birinchi navbatda ekoturizmning maqsadi va vazifalarini puxta o'rganib olishimiz talab qilinadi.

Ekoturizmning maqsadini amalga oshirish uchun quyidagi vazifalarni bajarish talab etiladi:

✓ ekoturizm industriyasini shakllantirish uchun maxsus qonunlar ishlab chiqish va ularning huquqiy mexanizmini yaratish;

✓ ekoturistik fan, ta'lim va amaliyotning nazariy asoslarini ishlab chiqish;

✓ aholining ekologik ongi va madaniyatini ekoturizm orqali o'stirish;

✓ ekoturizm bo'yicha mutaxassislarni tayyorlash va qayta tayyorlash;

✓ ekoturizm monitoringini va istiqbolini olib borishni yo'lga qo'yish;

✓ milliy davlat hududini ekoturizm bo'yicha rayonlashtirib chiqish;

✓ biologik xilma-xillikni saqlash;

✓ davlatning ekoturizmga oid taktik reja va strategik dasturlar hamda tadbirlarini ishlab chiqish

Sayyoramizda tabiat boyliklarining tobora kuchayib borayotgan inqirozi inson jamiyatining umum halokatini tezlashtiradi degan xulosa va isbotlarning jahon nashriyotlarida e'lon qilinganiga ham ko'p yillar bo'ldi. Insoniyat faqat tabiatni saqlab qolgandagina bu holatning oldini olishi mumkin. Insoniyat hayotiga og'ir xavflarni solishi mumkin bo'lgan eng xatarli ekologik muammolar quyidagilar:

✓ Global iqlimiy o'zgarishlar.

✓ Atmosferada ozon qatlamining yemirilishi.

✓ O'rmonlarning qurib borishi va qir qilishi.

✓ Sayyoramizda cho'llanishning kuchayib borayotganligi.

✓ Dunyo okeanining ifloslanib borayotganligi.

✓ Biologik turlarning yo'q qilinishi.

✓ Yer unumdorligining pasayishi.

✓ Ekologik toza oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqishning pasayishi.

✓ Chuchuk suv zaxiralarining kamayib borayotganligi.

Shu bilan birga, ekologik jihatdan barqaror oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash va iste'mol qilish to'g'risida xabardorlik va imtiyozlar ortib bormoqda.

Evropadagi shartnomaviy ovqatlanish sektori 600 000 dan ortiq odamni ish bilan ta'minlaydi va har yili 6 milliarddan ortiq ovqat etkazib beradi (FERCO, 2014 yil). Bu har kuni xizmat ko'rsatadigan 67 million iste'molchiga to'g'ri keladi yoki har to'rtta ovqatdan biri uydan tashqarida iste'mol qilinadi (FERCO, 2014 yil).

Masalan, Italiyaning o'zida shartnomaviy ovqatlanish sektori 6,2 milliard yevroni tashkil etadi, bunda sog'liqni saqlash sohasi (kasalxonalar, qariyalar uylari) 34%, ta'lim sektori 30% va biznes uchun ovqatlanish 36% ni tashkil qiladi.

Umumiy ovqatlanish, xalq xo'jaligining ilmiy gigiyenik talablar asosida taomlar tayyorlab sotadigan va iste'molchilarga xizmat ko'rsatadigan sohasidir. Bu sohada yarim fabrikat oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlaydigan fabrikalar, oshxonalar, restoranlar, choyxonalar, qahvaxonalar, bufetlar, yemakxonalar, gazakxonalar va boshqa joylar kiradi. Ularning ayrimlari ish va o'qish joylarida xizmat ko'rsatadi. Ko'pincha ularda iste'molchilarga imtiyozli xizmat

ko'rsatiladi, bu esa ovqat tayyorlash va xizmat ko'rsatish xarajatlarining bir qismini korxona yoki o'quv yurti o'z zimmasiga oladi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida ovqatni uyda tayyorlashdan foydalanish imkoniyati yaratiladi, mehnat unumdorligi oshadi va iste'molchilarning vaqtini tejashga yordam beradi. Restoranlar, kafe va barlar umumiy ovqatlanish sohasida asosiy o'rinni egallaydi. Ularda madaniy dam olish, yubiley, oilaviy, to'y tantanalari va boshqa marosimlar ham o'tkaziladi.

Turistlar va yo'lovchilar uchun mehmonxonalarda, aeroportlarda, temir yo'l vokzallarida va avtobus stansiyalarda ham umumiy ovqatlanish shoxobchalari mavjud. Ovqatlanish sohasi O'zbekistonda ham rivojlangan bo'lib, umumiy ovqatlanish korxonalarining soni katta e'tibor qozonayapti.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida ekologik xususiyatlarni baholash uchun quyidagi ko'rsatkichlar juda muhim hisoblanadi.

✓ Qoplamalar yuvish va dezinfeksiyalash imkonini ta'min qilishi, soz holatda saqlanishi va o'rasi to'liq to'lgunga qadar bo'shatib turilishi lozim.

✓ Xodimlar sanitariya normalari va talablariga rioya qilishi kerak.

✓ Mahsulotlarni ishlab chiqarish va sotish bo'yicha maxsus tayyorgarlikka ega bo'lishi lozim.

✓ Tarmoqning rivojlanishini, sanitariya holatini yaxshilashni, zarur asbob-uskunalar va jihozlarni ta'minlashni ko'rsatadigan tadbirlar amalga oshirish kerak.

Bu ko'rsatkichlar umumiy ovqatlanish korxonalarining ekologik xususiyatlarni saqlash va uning faoliyatini sifatli va ekologik ravishda amalga oshirishga yordam beradi. O'zbekistonda umumiy ovqatlanish sohasi ekologik rivojlangan bo'lib, xususan quyidagi tomonlar katta e'tibor qozonayapti.

O'zbek taomlarida sabzavotlar ekologik toza va sifatli mahsulotlar hisoblanadi hamda Iqlim, tuproq va suvning tarkibi tufayli mevalar juda boy va mazali. Umumiy ovqatlanish korxonalarida tayyorlashga o'tish jarayonining o'zidayoq mehnatni kooperatsiyalash yuzaga keladi. Ilg'or texnologiya va yuqori unumli jihozlarni qo'llash tufayli mehnat unumdorligi bir necha barobar oshadi. Bu iste'molchilarning ovqat tayyorlash vaqtini tejash imkoniyatini yaratib, bo'sh vaqtni ko'paytirishga xizmat qiladi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida restoranlar, kafe, barlar asosiy o'rinni egallaydi. Ularda ovqatlanish bilan birga madaniy dam olish, yubiley, oilaviy, to'y tantanalari va boshqa marosimlar ham o'tkaziladi. Turistlar va yo'lovchilar uchun mehmonxonalarda, aeroportlarda, temir yo'l vokzallarida va avtobus stansiyalarda ham umumiy ovqatlanish shoxobchalari mavjud.

Umumiy ovqatlanish sohasi O'zbekistonda rivojlangan bo'lib, 877,3 ming o'ringa ega bo'lgan 17,5 ming Umumiy ovqatlanish korxonalarida faoliyat ko'rsatadi. Bu korxonalar aholiga ekologik toza va sifatli oziq-ovqat mahsulotlarini taqdim etishda muhim rol o'ynaydi. Umumiy ovqatlanish xizmatlarini rivojlantirishda ekologik xususiyatlarini baholash muhim ahamiyatga ega. Bu jarayonda quyidagi asosiy ekologik jihatlarni ko'rib chiqilishi lozim:

✓ Mahsulotlarni mahalliy va organik fermer xo'jaliklaridan sotib olish karbon izini kamaytiradi va barqaror qishloq xo'jaligini qo'llab-quvvatlaydi;

✓ Mavsumiy mahsulotlardan foydalanish, mahsulotlarning yangiligini ta'minlaydi va transport va saqlashning ekologik ta'sirini kamaytiradi;

✓ Oziq-ovqat qoldiqlarini minimallashtirish uchun aniq porsiyalar nazorati, ortiqcha oziq-ovqatlarni kreativ foydalanish va ortiqcha oziq-ovqatlarni mahalliy xayriya tashkilotlariga topshirish kabi strategiyalarni qo'llash;

✓ Organik chiqindilarni to'g'ri boshqarish orqali kompostlash, bu chiqindilarni poligonlardan uzoqlashtiradi va bog'dorchilik uchun qimmatli kompost hosil qiladi;

✓ Energiya tejaydigan oshxona jihozlari va uskunalaridan foydalanish energiya iste'molini kamaytiradi;

✓ Quyosh yoki shamol energiyasi kabi qayta tiklanuvchi energiya manbalarini qo'llash;

- ✓ Oshxonalarda suvni tejash moslamalarini o'rnatish va samarali suv iste'molini targ'ib qilish;
- ✓ Qayta ishlangan va ekologik toza materiallardan tayyorlangan qadoqlash mahsulotlarini ishlatish;
- ✓ Paketlarni qayta ishlash imkonini yaratish va plastikdan voz kechish;
- ✓ Mahsulotlarni yaqin masofadan yetkazib berish orqali transportda sarflanadigan yoqilg'i miqdorini kamaytirish;
- ✓ Elektr yoki gibrid transport vositalaridan foydalanish – asosiy ekologik ko'rib chiqilishi zarur bo'lgan jihatlardan hisoblanadi.

Umumiy ovqatlanish xizmatlarining iqtisodiy xususiyatlari ko'p qirrali bo'lib, ushbu sohaning iqtisodiy jihatdan rivojlanishiga turli omillar ta'sir ko'rsatadi. Quyida umumiy ovqatlanish xizmatlarining iqtisodiy xususiyatlari ko'rib chiqamiz. Ovqatlanish xizmatlari sektori ko'plab ish o'rinlari yaratadi, jumladan oshpazlar, ofitsiantlar, yetkazib beruvchilar va boshqalar. Bu mahalliy iqtisodiyotning rivojlanishiga yordam beradi. Mahalliy mahsulotlardan foydalanish orqali mahalliy fermerlar va ishlab chiqaruvchilarni qo'llab-quvvatlash mumkin, bu esa mahalliy iqtisodiyotga ijobiy ta'sir qiladi. Ovqatlanish xizmatlari arzon narxlarni va yuqori sifatni ta'minlashi kerak, bu esa mijozlarning qoniqishini oshiradi va ularning sodiqligini ta'minlaydi. Mijozlar uchun turli xil menyu va mahsulotlarni taqdim etish orqali bozor raqobatbardoshligini oshirish mumkin. Samarali marketing strategiyalari mijozlarni jalb qilish va ularni saqlash uchun muhim, bu ijtimoiy tarmoqlar, reklama kampaniyalari va mijozlarga xizmat ko'rsatishni o'z ichiga olishi mumkin. Kuchli brend yaratish mijozlar orasida ishonchni oshiradi va xizmatlarning qayta-qayta tanlanishiga yordam beradi.

Zamonaviy texnologiyalarni qo'llash orqali xizmat ko'rsatish tezligini va samaradorligini oshirish mumkin. Masalan, onlayn buyurtmalar, to'lov tizimlari va inventar boshqaruvi. Innovatsion yondashuvlar, yangi taomlar va xizmatlar yaratish orqali mijozlarni jalb qilish va raqobatbardoshligini saqlash muhim hisoblanadi. Oshxonalar, jihozlar, xodimlar va marketing uchun kapital sarf-xarajatlar talab etiladi, yangi loyiha va kengaytirish uchun investitsiyalarni jalb qilish muhim ahamiyatga ega hisoblanadi, bu o'z ichiga xususiy investorlar, bank kreditlari va davlat grantlarini qamrab oladi.

Mahalliy va xalqaro qonunchilik va me'yorlarga rioya qilish, jumladan sanitariya-gigiena talablari va oziq-ovqat xavfsizligi me'yorlari, ISO, HACCP kabi sertifikatlariga ega bo'lish mijozlar uchun ishonchli va sifatli xizmat ko'rsatishni ta'minlaydi. Narx siyosatini mijozlarning talablari va raqobatbarchilar narxlarini hisobga olgan holda belgilash juda muhimdir. Maxsus takliflar, chegirmalar, aksiyalar va maxsus takliflar orqali mijozlarni jalb qilish va savdoni oshirish mumkindir.

Xulosa va takliflar.

Yuqoridagilarni inobatga olib iqtisodiy xususiyatlar umumiy ovqatlanish xizmatlarining muvaffaqiyatli rivojlanishi uchun asosiy omillar hisoblanadi. Raqobatbardoshlikni saqlab qolish, mijozlar qoniqishini ta'minlash va barqaror iqtisodiy o'sishni ta'minlash uchun bu omillarni hisobga olish muhimdir. Umumiy ovqatlanish xizmatlarini rivojlantirishda ekologik xususiyatlarni baholash uchun ekonometrik tahlillarni qo'llash samarali vosita bo'lib, bu usul orqali turli o'zgaruvchilar orasidagi bog'liqliklarni aniqlash va miqdoriy baholash mumkin.

Turizm va mehmonxonalarda umumiy ovqatlanish xizmatlarini rivojlantirishning ekologik xususiyatlarini baholash muhim jihatlarni o'z ichiga oladi. Ushbu baholash jarayoni avvalo umumiy ovqatlanish xizmatlarining ekologik ta'sirini tushunishni talab qiladi. Ekologik xususiyatlarni baholash orqali quyidagi asosiy natijalarga erishish mumkin:

Umumiy ovqatlanish xizmatlarida chiqindilarni kamaytirish va qayta ishlash, suv va energiya resurslaridan samarali foydalanish, zararli kimyoviy moddalarni kamaytirish orqali ekologik salbiy ta'sirlarni minimallashtirish imkonini beradi.

Barqaror ovqatlanish amaliyotlarini joriy etish, masalan mahalliy va organik mahsulotlardan foydalanish, oziq-ovqat chiqindilarini kamaytirish va qayta ishlash, mehmonxona va restoranlarda energiyani tejash bo'yicha tadbirlar o'tkazish orqali atrof-muhitga foydali ta'sir ko'rsatish mumkin.

Ekologik hususiyatlarni yaxshilash bilan birga, mijozlar orasida ekologik xabardorlikni oshirishga qaratilgan chora-tadbirlar, masalan, mijozlarga ekologik jihatdan mas'uliyatli tanlovlarni taqdim etish va ekologik amaliyotlarni targ'ib qilish orqali mehmonxona va restoran brendining ijobiy imidjini yaratish mumkin.

Barqaror va ekologik amaliyotlarni joriy etish orqali mehmonxonalar va restoranlar raqobatbardoshligini oshirishlari mumkin. Bugungi kunda ekologik ongli sayyohlar soni ortib bormoqda va ular barqaror amaliyotlarga ega joylarni tanlashadi.

Ekologik baholash va amaliyotlarni yaxshilash orqali mehmonxonalar va umumiy ovqatlanish korxonalari reguliator talablariga muvofiq bo'lishlari va kelgusida joriy qilinishi mumkin bo'lgan yangi ekologik qonunlarga tayyor turishlari mumkin. Turizm va mehmonxonalarda umumiy ovqatlanish xizmatlarini rivojlantirishning ekologik hususiyatlarini baholash hamda yaxshilash nafaqat atrof-muhitga foydali ta'sir ko'rsatadi, balki iqtisodiy jihatdan ham samarali bo'lishi mumkin. Ekologik hususiyatlarni hisobga olish mehmonxona va restoranlarning barqaror rivojlanishiga, mijozlar bazasini kengaytirishga va umumiy raqobatbardoshligini oshirishga xizmat qiladi.

Adabiyotlar/ Lumeepamypa/ Reference:

Fennell, D. A. (2008). *Ecotourism*. Routledge.

Honey, M. (2008). *Ecotourism and Sustainable Development: Who Owns Paradise?*. Island Press.

Kurbanova, M. (2024). *INNOVATION IN CATERING ESTABLISHMENTS: BENEFITS AND OBSTACLES*. Молодые ученые, 2(8), 4–6. извлечено от <https://in-academy.uz/index.php/yo/article/view/29050>

Medinskiy V.G. (2000) *Cultural Heritage as a Driver*.

Mukhitdinov Khudayar Suyunovich, Qurbonova Malika Axmad qizi. (2023). *PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF CATERING SERVICES IN TOURISM AND HOTELS*. <http://jazindia.com/index.php/jaz/article/view/990>

Ukolov V.V. (1998) *Innovative Marketing*.

Weaver D. B. (2001). *The Encyclopedia of Ecotourism*. CABI Publishing.