

## MILLIY TAOMLARNI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASINI O'QITISHDA INNOVATSION YONDASHUVLAR.

**Artikov Nabijon Xatamovich**

*Kattaqo'rg'on shahar 3-son texnikumi "Maxsus fanlar" kafedrası ishlab chiqarish  
ta'limi ustasi nabijonartikov9@gmail.com*

**Annotatsiya:** *Ushbu maqolada kasbiy ta'lim muassasalarida oshpazlik yo'nalishi bo'yicha milliy taomlarni tayyorlash texnologiyasini o'qitishda innovatsion yondashuvlardan foydalanish masalalari tahlil qilingan. Zamonaviy ta'lim tizimida nazariy bilimlar bilan bir qatorda amaliy ko'nikmalarni shakllantirish muhim ahamiyat kasb etadi. Ayniqsa, oshpazlik sohasida milliy taomlarni tayyorlash jarayonini o'qitishda zamonaviy pedagogik texnologiyalar, interaktiv metodlar hamda axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan foydalanish ta'lim samaradorligini oshiradi. Maqolada oshpazlik yo'nalishida ta'lim olayotgan o'quvchilarning kasbiy kompetensiyalarini rivojlantirish, milliy gastronomik merosni saqlash va rivojlantirish hamda amaliy mashg'ulotlarni samarali tashkil etish masalalari yoritilgan.*

**Kalit so'zlar:** *oshpazlik ta'limi, milliy taomlar, innovatsion yondashuvlar, kasbiy ta'lim, pedagogik texnologiyalar, gastronomiya, amaliy mashg'ulotlar, kompetensiya.*

### KIRISH

Bugungi kunda ta'lim tizimini modernizatsiya qilish, zamonaviy bilim va ko'nikmalarga ega bo'lgan malakali mutaxassislarni tayyorlash davlat siyosatining muhim yo'nalishlaridan biri hisoblanadi. Ayniqsa, kasbiy ta'lim muassasalarida o'quvchilarning kasbiy kompetensiyalarini rivojlantirish, ularni amaliy faoliyatga tayyorlash hamda mehnat bozorida raqobatbardosh mutaxassis sifatida shakllantirish dolzarb vazifalardan biridir. Shu nuqtai nazardan qaraganda, oshpazlik yo'nalishida ta'lim berish jarayonini zamonaviy pedagogik yondashuvlar asosida tashkil etish muhim ahamiyat kasb etadi.

Oshpazlik kasbi xizmat ko'rsatish sohasining muhim tarmoqlaridan biri bo'lib, u aholining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojini qondirish bilan bir qatorda milliy madaniyat va an'analarni saqlashda ham muhim rol o'ynaydi. O'zbek xalqining milliy taomlari boy tarixiy va madaniy merosga ega bo'lib, ular xalqimizning turmush tarzi, urf-odatlar hamda gastronomik an'alarini aks ettiradi. Palov, somsa, manti, lag'mon, shurva kabi taomlar nafaqat mamlakatimizda, balki dunyoning ko'plab mamlakatlarida ham mashhur hisoblanadi. Shu sababli milliy taomlarni tayyorlash texnologiyasini yosh avlodga o'rgatish va ularni zamonaviy talablarga mos ravishda takomillashtirish zarur.

Kasbiy ta'lim muassasalarida oshpazlik yo'nalishini o'qitishda nafaqat an'anaviy usullardan, balki zamonaviy pedagogik texnologiyalar va innovatsion yondashuvlardan foydalanish muhim hisoblanadi. Innovatsion metodlar

o'quvchilarning dars jarayonidagi faolligini oshirish, ularning mustaqil fikrlash qobiliyatini rivojlantirish hamda nazariy bilimlarni amaliy faoliyat bilan uyg'unlashtirish imkonini beradi. Ayniqsa, interaktiv metodlar, loyiha asosida o'qitish, muammoli ta'lim hamda axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan foydalanish o'quv jarayonini yanada samarali tashkil etishga xizmat qiladi.

Oshpazlik ta'limida innovatsion yondashuvlarning qo'llanilishi o'quvchilarning kasbiy kompetensiyalarini shakllantirishga yordam beradi. Bunda o'quvchilar nafaqat taom tayyorlash texnologiyasini o'rganadi, balki mahsulotlarni to'g'ri tanlash, oziq-ovqat xavfsizligi qoidalariga rioya qilish, zamonaviy oshxona uskunalardan foydalanish kabi muhim bilim va ko'nikmalarga ham ega bo'ladi. Bu esa ularning kelajakdagi kasbiy faoliyatida yuqori natijalarga erishishiga xizmat qiladi.

Shuningdek, innovatsion yondashuvlar yordamida o'quvchilarni ijodiy fikrlashga, yangi g'oyalar ishlab chiqishga va milliy taomlarni zamonaviy gastronomiya talablari asosida tayyorlashga o'rgatish mumkin. Bunday yondashuvlar nafaqat ta'lim sifatini oshiradi, balki milliy gastronomik merosni saqlash va rivojlantirishga ham xizmat qiladi.

Shu boisdan kasbiy ta'lim muassasalarida milliy taomlarni tayyorlash texnologiyasini o'qitishda innovatsion yondashuvlardan foydalanish masalasini o'rganish muhim ilmiy va amaliy ahamiyatga ega. Mazkur maqolada oshpazlik yo'nalishida ta'lim jarayonini takomillashtirish, zamonaviy pedagogik texnologiyalarni qo'llash hamda o'quvchilarning kasbiy kompetensiyalarini rivojlantirish masalalari tahlil qilinadi.

#### **ASOSIY QISM:**

Oshpazlik ta'limida innovatsion yondashuvlarning ahamiyati

Bugungi kunda ta'lim tizimi oldida turgan eng muhim vazifalardan biri – zamonaviy bilim va ko'nikmalarga ega, ijodkor hamda raqobatbardosh mutaxassislarni tayyorlashdir. Kasbiy ta'lim muassasalarida oshpazlik yo'nalishida ta'lim olayotgan o'quvchilarni tayyorlash jarayonida an'anaviy o'qitish usullari bilan bir qatorda innovatsion yondashuvlardan foydalanish katta ahamiyatga ega.

Innovatsion yondashuvlar o'quv jarayonining samaradorligini oshirish, o'quvchilarning qiziqishini kuchaytirish va ularning mustaqil fikrlash qobiliyatini rivojlantirishga xizmat qiladi. Oshpazlik kasbi asosan amaliy faoliyat bilan bog'liq bo'lganligi sababli, ta'lim jarayonida nazariy bilimlarni amaliy mashg'ulotlar bilan uyg'unlashtirish muhim hisoblanadi. Innovatsion metodlar orqali o'quvchilar taom tayyorlash jarayonini chuqurroq o'rganadi hamda yangi texnologiyalar bilan tanishadi.

Milliy taomlarni tayyorlash texnologiyasini o'qitishda o'quvchilarga nafaqat taom tayyorlash usullari, balki mahsulotlarni to'g'ri tanlash, sanitariya-gigiyena qoidalariga rioya qilish, ovqat tayyorlashda zamonaviy uskunalaridan foydalanish kabi bilimlar ham beriladi. Bu esa ularning kelajakdagi kasbiy faoliyatida muhim ahamiyat kasb etadi.

### Interaktiv metodlardan foydalanish

Oshpazlik ta'limida interaktiv metodlardan foydalanish o'quvchilarning faol ishtirokini ta'minlaydi. Bunday metodlar o'quvchilarni mustaqil fikrlashga, muammolarni hal qilishga va jamoa bilan ishlashga o'rgatadi. Masalan, "Aqliy hujum", "Klaster", "Keys-stadi", "Loyiha metodi" kabi metodlar oshpazlik mashg'ulotlarida samarali qo'llaniladi.



1-rasm

"Aqliy hujum" usuli yordamida o'quvchilar ma'lum bir taomni tayyorlash jarayoni, uning tarkibi va texnologiyasi haqida fikr almashadilar. Bu usul orqali o'quvchilarning bilimlari mustahkamlanadi va yangi g'oyalar paydo bo'ladi. "Keys-stadi" metodi esa real vaziyatlarni tahlil qilish orqali o'quvchilarning amaliy fikrlash qobiliyatini rivojlantiradi. Masalan, oshxona jarayonida yuzaga keladigan muammolarni hal qilish bo'yicha topshiriqlar berilishi mumkin.

Loyiha asosida o'qitish usuli ham oshpazlik ta'limida muhim ahamiyatga ega. Ushbu metodda o'quvchilar ma'lum bir mavzu bo'yicha mustaqil izlanish olib boradi va yakuniy natija sifatida yangi taom retsepti yoki taom tayyorlash texnologiyasini ishlab chiqadi. Bu esa ularning ijodkorlik qobiliyatini rivojlantiradi.

### Axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan foydalanish

Zamonaviy ta'lim jarayonida axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan foydalanish muhim o'rin tutadi. Oshpazlik ta'limida ham multimedia vositalari, video darslar, taqdimotlar va internet resurslaridan foydalanish o'quv jarayonini yanada samarali qiladi.

Masalan, video darslar yordamida o'quvchilar murakkab taomlarni tayyorlash jarayonini bosqichma-bosqich ko'rish imkoniyatiga ega bo'ladi. Bu esa ularning bilimlarini mustahkamlashga yordam beradi. Shuningdek, internet orqali turli mamlakatlarning oshxona madaniyati bilan tanishish ham mumkin.

Multimedia taqdimotlari orqali o'qituvchi milliy taomlarning tarkibi, tayyorlash texnologiyasi va tarixiy kelib chiqishi haqida batafsil ma'lumot berishi mumkin. Bu usul o'quvchilarning qiziqishini oshiradi va dars jarayonini yanada qiziqarli qiladi.

### Amaliy mashg'ulotlarning o'rni

Oshpazlik ta'limida amaliy mashg'ulotlar asosiy o'rinlardan birini egallaydi. O'quvchilar nazariy bilimlarni amaliyotda qo'llash orqali o'z kasbiy ko'nikmalarini rivojlantiradi. Amaliy mashg'ulotlar davomida o'quvchilar mahsulotlarni tayyorlash, taom pishirish, bezatish va taqdim etish kabi jarayonlarni o'rganadi.

Milliy taomlarni tayyorlash jarayonida o'quvchilar an'anaviy usullar bilan bir qatorda zamonaviy texnologiyalardan ham foydalanishni o'rganadi. Masalan, zamonaviy oshxona uskunalari yordamida taom tayyorlash jarayonini tezlashtirish va mahsulot sifatini saqlab qolish mumkin.

Shuningdek, amaliy mashg'ulotlarda sanitariya va gigiyena qoidalariga rioya qilish ham alohida e'tibor talab qiladi. Bu esa kelajakda o'quvchilarning professional oshpaz sifatida faoliyat yuritishida muhim ahamiyatga ega.

### Milliy gastronomik merosni saqlash

O'zbek milliy taomlari xalqimizning boy madaniy merosi hisoblanadi. Palov, manti, somsa, lag'mon, shurva kabi taomlar asrlar davomida shakllanib, xalqimizning turmush tarzini aks ettiradi. Ushbu taomlarni yosh avlodga o'rgatish orqali milliy gastronomik merosni saqlash va rivojlantirish mumkin.

Oshpazlik ta'limida milliy taomlarni o'rgatish nafaqat kasbiy bilimlarni oshiradi, balki o'quvchilarda milliy qadriyatlarga hurmat tuyg'usini ham shakllantiradi. Innovatsion yondashuvlar yordamida milliy taomlarni zamonaviy talablarga mos ravishda tayyorlash usullarini ham o'rgatish mumkin.

### **XULOSA**

Xulosa qilib aytganda, kasbiy ta'lim muassasalarida milliy taomlarni tayyorlash texnologiyasini o'qitishda innovatsion yondashuvlardan foydalanish ta'lim samaradorligini oshirishda muhim ahamiyatga ega. Zamonaviy pedagogik texnologiyalar, interaktiv metodlar va axborot-kommunikatsiya vositalari o'quv jarayonini yanada qiziqarli va samarali qiladi.

Innovatsion yondashuvlar orqali o'quvchilarning nazariy bilimlari mustahkamlanadi, amaliy ko'nikmalari rivojlanadi hamda ularning kasbiy

kompetensiyalari shakllanadi. Shuningdek, milliy gastronomik merosni saqlash va rivojlantirish jarayonida ham ushbu yondashuvlarning o'rne katta.

Shu sababli oshpazlik yo'nalishida ta'lim berishda zamonaviy pedagogik metodlardan keng foydalanish, amaliy mashg'ulotlarni samarali tashkil etish hamda axborot texnologiyalaridan foydalanishni yanada rivojlantirish zarur.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:**

1. Pedagogika. – Toshkent: O'zbekiston Milliy ensiklopediyasi nashriyoti, 2017.
2. Innovatsion ta'lim texnologiyalari / N. Sayidahmedov. – Toshkent: Fan va texnologiya, 2019.
3. O'zbek milliy taomlari / K. Mahmudov. – Toshkent: Sharq nashriyoti, 2018.
4. Zamonaviy oshpazlik asoslari / R. Abdurahmonov. – Toshkent: Iqtisod-moliya, 2020.
5. Ta'lim to'g'risida Qonun. – Toshkent, 2020.
6. O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lim, fan va innovatsiyalar vazirligi rasmiy metodik tavsiyalari. – Toshkent, 2021.
7. Kasbiy ta'lim pedagogikasi / Sh. Sharipov. – Toshkent: Fan, 2016.
8. Gastronomy va oshpazlik texnologiyalariga oid ilmiy maqolalar va internet manbalari.