ZOMIN TURIZM VA MADANIY MEROS TEXNIKUMIDA OSHPAZLIK KASBINI O‘QITISHDA INNOVATSION TA’LIM METODLARIDAN FOYDALANISH

Nosirov To‘lqin O‘rolovich
Zomin turizm va madaniy meros texnikumi o‘qituvchisi
Xazratkulov Javsurbek Zokirjon o‘g‘li
Guliston davlat universiteti o‘qituvchisi
https://doi.org/10.5281/zenodo.24273573

Annotatsiya: Ushbu maqolada Zomin turizm va madaniy meros texnikumida 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: Zomin turizm, oshpazlik ta’limi, milliy taomlar, innovatsion yondashuvlar, kasbiy ta’lim, pedagogik texnologiyalar, dual ta'lim, amaliy mashg‘ulotlar, kompetensiya.

Hozirgi kunning muhim masalaridan biri 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 kadr 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-odatlari hamda gastronomik an’analarini 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 uskunalaridan 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 uskunalardan foydalanish kabi bilimlar ham beriladi. Bu esa ularning kelajakdagi kasbiy faoliyatida muhim ahamiyat kasb etadi.

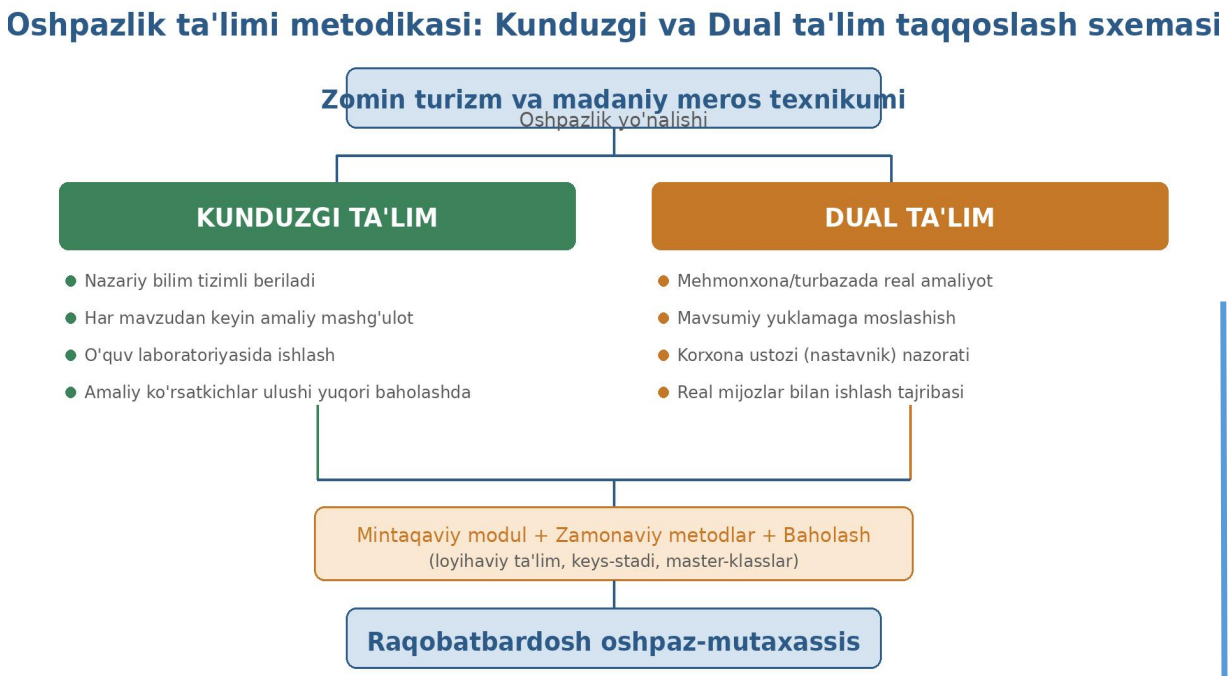
Axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan foydalanish Zamonaviy ta’lim jarayonida axborot-kommunikatsiya texnologiyalaridan foydalanish muhim o‘rin tutadi. Oshpazlik ta’limida ham multimedia vositalari, video darslar, taqdimotlar va internet resurslaridan foydalanish o‘quv jarayonini yanada samarali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

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.

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.

1. Kunduzgi ta'lim. Nazariy bilim tizimli beriladi, har bir mavzudan so'ng amaliy mashg'ulot o'tkaziladi. Baholashda amaliy ko'rsatkichlar ulushi oshirilishi lozim.

2. Dual ta'lim. Talabalar Zomin atrofidagi mehmonxona va turbazalarda real ishlab chiqarish sharoitida tajriba oladi, mavsumiy yuklamaga moslashishni o'rganadi.



1-rasm. Kunduzgi va dual ta'lim shakllarini taqqoslash sxemasi

3. Mintaqaviy modul. O'quv dasturiga mahalliy milliy taomlar texnologiyasi, ekoturizm sharoitida xizmat ko'rsatish va kichik oshxonalarni boshqarish mavzulari kiritilishi kerak.

4. Metodlar. Loyihaviy ta'lim (mavsumiy menyu loyihasi), keys-stadi (yuqori yuklama vaziyatlari), master-klasslar (dual korxona ustozlari ishtirokida) samarali natija beradi.

5. Baholash. Tayyorlash tezligi, gigiyena, taqdimot va mehmondo'stlik mezonlari asosida, dual talabalar uchun korxona ustozi bahosi ham hisobga olinadi.

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.

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 Zomin turizm va madaniy meros texnikumida milliy taomlarni tayyorlash texnologiyasini o‘qitishda innovatsion yondashuvlardan foydalanish ta’lim samaradorligini oshirishda muhim ahamiyatga ega. kunduzgi ta’lim o‘quvchilarga oshpazlik bo‘yicha nazariy bilim va amaliy ko‘nikmalarni tizimli shakllantirish imkonini beradi. Dual ta’lim esa ushbu bilimlarni ishlab chiqarish jarayonida mustahkamlab, mehnat bozoriga tayyor, malakali va raqobatbardosh oshpaz kadrlarni tayyorlashga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O‘zbekiston Respublikasining “Ta’lim to‘g‘risida”gi Qonuni. O‘RQ-637-son, 2020-yil 23-sentabr.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining professional ta’lim tizimini rivojlantirishga oid me’yoriy-huquqiy hujjatlari.
3. Zomin turizm va madaniy meros texnikumi ishchi o'quv dasturlari.
4. Rasulov N.M. Umumiy ovqatlanish texnologiyasi. — Toshkent, 2021.
5. Muslimov N.A., Usmonboyeva M.H., Sayfurov D.M., To‘rayev A.B. Innovatsion ta’lim texnologiyalari. – Toshkent, 2015.
6. Sharapov I.B. Kasbiy ta’lim tashkilotlari o‘quvchilarining maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasi (oshpaz kasbi misolida) – Ziyonet elektron kutubxonasi.