YURTIMIZDA PAZANDACHILIK TARIXI, RIVOJLANISH BOSQICHLARI VA ZAMONAVIY YO‘NALISHLARI

Bahronova Shaxlo Islom qizi
Buxoro davlat pedagogika instituti o‘qituvchisi
Email: baxronovashaxlo342@gmail.com
Davlatova Nasiba Ubaydilloyevna
Buxoro davlat pedagogika instituti talabasi

Annotatsiya: ushbu maqolada yurtimizda pazandachilik tarixi, rivojlanish bosqichlari va zamonaviy yo‘nalishlarining me’yoriy-huquqiy asoslarining mazmun, mohiyati, fan va texnikaning jadal sur’atlar bilan rivojlanishi natijasida bugungi kunda ilmiy bilimlar, tushuncha va tasavvurlar hajmi keskin ortib bormoqda. Bunday sharoitda turli xalqlarning milliy pazandachilikda shu millat xalqiga xos muayyan milliy pazandachilik taom turi haqida ma’lumotlar yoritilgan.
Kalit so‘zlar: pazandachilik, taom, oshpazlik san’ati, yog‘, fan, texnika, texnologiya, kasbiy, kompetent, innovatsion, bilim, ko‘nikma, malaka, g‘oya, tasavvur, strategiya, mutaxassis, ta’lim tizimi, metodika, pazandachilik. interfaol metodlar, servis, takomillashtirish.
Аннотация: в данной статье рассмотрены история, этапы развития и нормативно-правовая база современных направлений кулинарии в нашей стране, в результате бурного развития науки и техники резко возрастает объем научных знаний, понимания и воображения. В такой ситуации информация о конкретном виде национальной кухни, свойственном народу данной нации, содержится в национальной кухне разных народов.
Ключевые слова: кулинария, еда, кулинарное искусство, масло, наука, техника, технология, профессиональный, компетентный, инновационный, знание, навык, умение, идея, воображение, стратегия, эксперт, система образования, методология, кулинария. интерактивные методы, сервис, улучшение.
Abstract: in this article, the history, stages of development and the regulatory and legal basis of modern directions of cooking in our country, content, essence, as a result of the rapid development of science and technology, the volume of scientific knowledge, understanding and imagination is increasing sharply today. In such a situation, information about a specific type of national cuisine typical of the people of this nation is covered in the national cuisine of different nations.
Keywords: cooking, food, culinary art, oil, science, technique, technology, professional, competent, innovative, knowledge, skill, skill, idea, imagination, strategy, expert, education system, methodology, cooking . interactive methods, service, improvement.

ISSN 3030-3907

Kirish. Zamonaviy ta’lim sharoitida bo‘lajak mutaxassislarda kasbiy bilim, ko‘nikma va malakalariga katta e’tibor qaratilgan. Hozirgi kunda zamonaviy texnika va texnologiya sohasida ham alohida e’tibor berilmoqda. Ta’lim tizimini tubdan isloh qilish-davlat siyosatining ustuvor yo‘nalishi sifatida e’tirof etilgan. Bugungi kunda mamlakatimizda jismoniy sog‘lom, ma’naviy yetuk, har tomonlama uyg‘un va barkamol rivojlangan, mustaqil fikrlaydigan, intellektual salohiyatga, chuqur bilim va zamonaviy dunyoqarashga ega, vatanimizning taqdiri va kelajagi uchun mas’uliyatni o‘z zimmasiga olishga qodir bo‘lgan yosh avlodni tarbiyalab voyaga yetkazish eng ustivor vazifa qilib belgilangan.

Pazandachilik - xom o‘simlik va hayvon mahsulotlaridan xilma-xil taomlar va oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash mahorati. Ovqatlanishni tartibga solish, taomlar xilma-xilligini ta’minlash, lazzatli taomlar tayyorlash va did bilan dasturxonga tortish pazandachilikning asosini tashkil qiladi.

Turli xalqlarning milliy pazandachilikda shu millat xalqiga xos muayyan milliy pazandachilik taomlari turi bo‘ladi. Masalan, o‘zbeklarda palov, rus pazandaligida ishchi, ukrainlarda borshch, vareniki; qozoqlarda beshbarmoq shunday taomlardir. O‘zbek pazandachilikda ko‘proq qo‘y, mol go‘shtlari ishlatiladi; ot, tovuq, o‘rdak go‘shtlari o‘rtacha me’yorda; ilvasin va baliq go‘shtlaridan kamroq foydalaniladi; xamir taomlar ham ko‘p tayyorlanadi (har xil tandir nonlar, somsalar, suyuq-quyuq xamir ovqatlar)

Oshpazlik san’at va ilmni o‘zida mujassamlashtirgan murakkab mutahassizlik hisoblanadi. Uning san’ati pazandalik deb yuritiladi. Ta’rifi bunday: asosan tabiat xususan o‘simlik va hayvonot masallig‘laridan inson a’zolari mustahkamlaydigan mehnat va yashash qobiliyati ortishida vosita bo‘ladigan har turli ser lazzat toktutar va pokiza taomlarni tayorlash hamda did bilan dasturxonga tuzash usullarining yig‘indisi pazandalik san’ati deb ataladi. Pazandalik san’ati kishilikning eng qadimiy faoliyatlaridan biri bo‘lib, uning taraqqiyoti har doim jamiatning iqtisodiy ravnaqiga bog‘liq bo‘ladi.

Taomlar xilma-xilligi, sifati, did bilan dasturxonga qo‘yilishi farovonlikning asosiy ko‘rsatgichlaridan hisoblanadi. Ovqatlanish inson hayot kechirishining muhim vositasi sixat-salomatligining va uzoq umr ko‘rishining garovi, mehnatga qobilligining omilidir. A’zolarini almashinuvi zarur bo‘lgan moddalarni inson o‘z mehnati bilan tabiatdan oladi. Bu moddalar suv, havo har xil tuzlar, oqsil moddalari, yog‘, shakar, vitaminlar va boshqa moddalar iborot bo‘lib, inson hayot kechirishi juda zarurdir.

ADABIYOTLAR TAHLILI

Ushbu ne’matlar bizni o‘rab turgan tabiat bilan bog‘laydi. Bu to‘g‘rida akademik I.P. Pavlovning fikrlari ham g‘oyat qiziqarli. U deydiki: “Inson o‘z hayotining barcha hodisalarda hamisha non-nasiba ustida g‘amxo‘rlik qilishi bejiz

ISSN 3030-3907

emas”. Bu g‘amxo‘rlik juda ibtidoiy bog‘lanishdan iboratdir; u barcha tirik mavjudotlarni, jumladan insonni ham o‘rab turgan tabiat bilan taom orqali bog‘laydi. Organizmda taom o‘zgarib, parchalanib, a’zolar bilan uyg‘unlashadi, yana qayta parchalanib hayot jarayonining umumiy ko‘lamini o‘zida ifodalaydi. Shuni alohida aytib o‘tish zarurki, tabiatdan taom o‘zlashtirishda inson faoliyitining barcha boshqa mavjudotlar faoliyitidan juda ham keskin farqi bor.

Chunonchi, hayvonlar tabiatdagi ovqat qanday bo‘lsa shundayligicha istemol qilaveradi. Kishi esa har qanday taomni qayta ishlagan holda, yeyishga yaroqli qilib tayyorlab istemol qiladi. Ana shunday tayyorlashda esa pazandalik san’ati va texnalogiya ilmiga amal qiladi. Pazanda taom tayyorlar ekan, albatta o‘zi xabarsiz holda bo‘lsa ham ilimning fizika, kimyo, mikro biologiya, va hatto psixalogiya kabi javhalaridan foydalanadi. Pishirishda muayyan qoidalarga amal qilish texnalogiya deb yuritiladi. Pishirishda maqsad organizimda taom hazm bo‘lishini osonlashtirish, masaliq tarkibidagi foydali moddalarni sintezlashtirish, zararli moddalar va mikroorganizmlarning kuchini qirqish va har xil xush-xo‘r narsalar (tuz ziravorlar) qo‘shib taomga lazzat kiritishda iborat bo‘ladi.

Biroq, bu mjdda “homligicha” tanaga singmaydi. Uni yaxshi hazm bo‘lishi uchun kleystrlash, yani yelim yopishqoq holga keltirish zarur. Shundagina u yegulik narsaga aylanadi. Tarkibida kraxmal moddasi ko‘p bo‘lgan un, guruch, kartoshka, mosh, nohat va shu kabilarni yeb bo‘lmasligining sababi shunda. Pishirilgan kraxmal suv ho‘plab ortadi, kleystrlashadi, so‘ng shakar moddasiga, olov kuchli berilsa karamelga aylanadi. Shakar yoki karmellashgan kraxmal esa tanaga esa juda tez tarqaydigan ozuqadir.

Taom tayyorlash texnalogiyasi inson uchun zarur ozuqa moddasi- oqsilning kimyoviy o‘zgarishiga ham sababchi bo‘ladi buning ma’nosi shuki olov tasirida oqsil denaturatsiyasi (yani o‘z tabiiy holatidan o‘zgarish) hosil qiladi. Oqsilning turi ko‘p: o‘simlik hayvonot massaliqlaridagi oqsillar. Hayvonot masalliqlaridan tarkibida oqsil moddasi ko‘p bo‘lgan go‘sht, sut va baliqni misol qilib olaylik. Bularni ham yeyish mumkin emas, madani buzadi. Olov tasirida (qaynatib yoki qovurib) denaturatsiya hosil qilinsa, me’dada yaxshi hazimlanib kimyoviy o‘zgarishlarga ko‘maklashadigan fermentlar ta’sirida qonga va linfa suyuqliklariga juda yaxshi so‘riladiga bo‘lib qoladi.

Bazi o‘simlik oqsillari to‘g‘risida ham xuddi shuni aytish mumkin. Inson uchun kundalik zarur bo‘lib turadigan moddalardan yog‘lar ham texnologik o‘zgartirilmasdan turib yeyishga yaroqli bo‘la olmaydi.Sarasini aytganda ham yog‘ tanaga hech ham sig‘maydi. Chunki uni parchalash uchun odam organizimidagi me`da shirasi va fermentlarning kuchi yetmaydi. Shuning uchun yog‘larni emual`gatsiya holatiga keltirish kerak. Buning texnlagik usuli dog‘lashdir. Dog‘ bo‘lgan yog‘ suyulib nafislashadi, to‘yinman yog‘ kislatalari kuyib kamayadi, bazi

ISSN 3030-3907

zaharli moddalarning kuchi qirqiladi, massaliqning mazasi juda totli, chuchuk bo‘lib qoladi.Dog‘alashni xalqimiz “chuchutish” deb atashining sababi ham shunda bo‘lsa kerak. Chuchitilayotgan yog‘ning harorati 160-180 darajagacha boradi. Ortiqcha olov berilganda kuyib molekulalari yemirilib ketadi.

Demak, pishirishda juda murakkab jarayonlar sodir bo‘ladi. Mana shuni taom tayyorlash texnologiyasi deyiladi. Texnalogik o‘zgarishga kiritilgan massaliq tarkibidagi vitaminlarning hazmlanishi ham yaxshilanadi.Taomdagi vitaminlarning bazilari (A,D) yog‘da (qovurilganda), bazilari (B,C) suvda (qaynatilganda) yaxshi eriydi shuning uchun pazanda texnalog qaysi massaliqda qanday moddalar bor va ularni qanday texnalagik usul bilan tayyorlash kerakligini o‘rganib olishi shart. Pishirilayotgan taomning hushbo‘y hidi laziz tami, asosan masaliqning tarkibi va pazzandaning mahoratiga bog‘liq.

Pazanda shuni unutmasligi kerakki meva-cheva hamda sabzavotlar qaynatilayotganda ko‘pincha ulardagi hushbo‘y moddalar uchib ketib, ularga xos hid yo‘qoldi. Bazan aksincha holat ro‘y beradi. Pishirish paytida masaliqlardagi ayrim modalarning parchalanishi tufayli hushbo‘y hid hosil bo‘ladi. Olov pishirilayotgan ovqatning tashqi ko‘rinishini ham o‘zgartiradi. Qattiq masaliqlar yumshaydi (asosan, qaynatilganda), yumshoq massaliqlar qotadi (asosan qovurilganda) va hakazo. Umuman olganda pazzanda fizik va ximik mutahasis tarzida ish olib boradi. Misol uchun, guruchdagi oq pigment modda kislata tasirida ishqorlanib sariq tus oladi. Agar qaynatilayotgan guruchga javharilimu yoki limu sharbati tomizilsa, guruchning pingmeti o‘zining oq rangini saqlab qoladi. Yana: sho‘rva yoki qayla pishirilayotgan masaliq yuzida parda hosil bo‘ladi.

Bunday parda hosil qildirilmaslik uchun qozondagi taom yuziga yog‘ tomizish lozim bo‘ladi. Bazan, oqsilni quvlash va rangini tiniq qilish uchun taom yuzida atayin parda hosil qilishga urunadi va uni suzib olib tashlaydi. Pazandaning taom tayyorlash texnalogiyasini bajaryotganda kimyogar tarzida ish olib borishining yorqin misoli yana shuki, chunonchi, archib qo‘yilgan kartoshka qoraya boshlaydi. Buning boisi shuki, kartoshkadagi fenol deb atalmish arganik birikmalar havodagi oksigent tasirida oksidlanib, masalliq sirtida hinyon deb ataluvchi pardani vujudga keltirdi. Bu parda bora-bora ko‘kish-qoramtir tusga kira bordi va mahsulotni buzadi. Bordi-yu, archilgan kartoshka suvga solib qo‘yilsa unga havo o‘tmaydi, demak, fenal oksidlanmaydi.

Biroq, archilgan kartoshkaani suvd uzoq tutish ham hato kraxmali suvga o‘tib ketadi, C vitamin g‘oyib bo‘aldi. SHuning uchun pazzanda o‘sha holatlarni oldini oladi: archilgn kartoshkani qaynoq suvda bir chayqab yuborilsa oksidlanish ham bo‘lmaydi, krahmal va vitamin ham ko‘p g‘oyiblanmydi. Yoki suvga solib qo‘yilgan karto‘shkaga limu sharbati tomizikadi. Ovqat pishirayotgan pazzandaning faoliyatida mikrobiologiyaning ham ishtiroki bor ahir,ayrim achituvchi bakteriyalar

ISSN 3030-3907

mikroarganizimlar pazzandaning be minnat ko‘makchisi bo‘lsa,bazilari unga dushmanlik qiladi. Foydali bakteriyalar xamirturushda, qatiqda, uzum sirkasida, vinada, qimizda, sovutib ataylab achitma qilingn goja oshida va shu kabilarda tinmay mehnat qiladi. Bunaqa bakteriyalarsiz pazanda ko‘p ishlarini amalga oshira olmas edi.

Maktab oshxonasini tashkil etishdan asosiy maqsad maktab o‘quvchilarini o‘qitish sifatini yaxshilash va kasb asoslarini chuqur egallashiga ko‘maklashishdir.

Oshxona quyidagi talablarga javob bera olishi lozim:

1. Oshxona jihozlarini meyyor holda joylashtirish.
2. Mehnat xavsizligi, sanitariya va gigiyena talablariga mos bo‘lishi.
3. Yong‘inga qarshi o‘t o‘chirish vositalarining mavjudligi.
4. Tabiiy va suniy yorug‘likni yetarli bo‘lishi.
5. Oshxona estetik talablari devor rangi och sariq shipi oq oyna romlari oqga mos bo‘lishi lozim.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Oshxonani jihozlashda asosan 3 ta holatiga e’tibor qilinadi. Ya’ni o‘quvchilarning ichki orgon shular jumlasidandir. O‘quvchilarning ishchi o‘rni o‘quv dasturi talabi asosida turli asbob-anjomlar uskunalar, moslamalar va barcha tur oshxona vositalari bilan jihozlangan bo‘lishi lozim. O‘qish xususiyati qilinadigan ishlarning turlari va xillariga ko‘ra o‘quvchilarning ishchi o‘rinlari individual yoki birgalikda uchun bo‘lishi mumkin. O‘qituvchining ishchi o‘rni

–o‘quvchilarga ishlab chiqarish ta’limni berish samaradorligini oshirish imkoniga egadir. Tayyorlanadigan o‘quvchilar qanday yo‘nalishdan o‘qishidan qat’iy nazar o‘qituvchining ishchi o‘rni quyidagi talablariga javob berishi lozim.

-O‘quv texnikaviy jihatidan yuqori did bilan jihozlash; estetik tamonidan ko‘rkam bo‘lishi barcha o‘quvchilarda yuksak taasurot qoldiradi va u katta tarbiyaviy ahamiyatga egadir.

- Talab etilgan sharoitining yaratilishi yorug‘lik asbob-anjomlarning joylashganligi;

- O‘quv texnikaviy jihozlarni yangilab turish yangi qo‘llanmalar ilg‘or tajribalar bayon etilgan adabiyotlar bo‘lishi har tamonlama foydali hisoblanadi. Oshxonadagi sanitariya gigiyena qoidalari. Taomlar mahsus xona oshxonada tayyorlanadi. Oshxona tartibli jihozlanishi, unda sanitariya gigiyena hamda havsizlik texnikasi qoidalariga rioya qilinishi shart, ya’ni:

Hona jihozlarining saramjonligi va ozodligini ta’minlash;

1. Toza idishlarni shkafda yoki yopiq jarayonda saqlash
2. Chiqindilarni yig‘ishtirib mahsus usti yopiq idishga solish va o‘z vaqtida chiqarib tashlash kerak.

ISSN 3030-3907

Idishlarni issiq suvga biroz choy sodasi va boshqa yuvish vositalari moslamalar yordamida yuviladi. Bu vositalar idishlarni yaxshi tozalaydi og‘zi tor idishlarning ichi maxsus cho‘tkada yuviladi. Ruhlangan choynaklarning ichini esa choy sodasi bilan qaynatib so‘ng yuviladi. Ovqat tayyorlashda avvolo ozodalikka rioya qilish kerak. Go‘sht boshqa mahsulotlarga qo‘shib qo‘yilmaydi. Go‘sht to‘g‘raladigan pichoqni qaynar suv bilan chayib olinadi. Go‘sht, baliq, ko‘katlar alohida-alohida taxtachalarda to‘g‘raladi. Sut va sut mahsulotlarining og‘zi ochiq qoldirilmaydi. Qo‘l tez-tez yuvilib turiladi chiqindilar solingan chelakning og‘zi berk turishi kerak. Tirnoqlar olingan qo‘llar obdon yuvilgan sochlar kiyimi bosh kiyim tagiga tiqilgan bo‘lishi kerak.

Pazandachilikda ishlatiladigan jihozlar va ulardan foydalanish oshxona jixozlari: 1.ikki tokchali stol shkaf: 2 ikki tokchala, tortma va suriladigan tahtali stol shkaf.3.uchta tokchali,tortma va ikkita suriladigan taxtali stol shkaf 4.burchakka qo‘yiladigan stol shkaf. 5.go‘sht tilimlash uchun tortmali stol shkaf.6.sochiqlar uchunbo‘limi bo‘lgan servizlash uchun stol shkaf. 7.tokchali osma shkaflar 8.osma shkafcha mayka tepasiga o‘rnatiladigan 9.ovqat stoli.10.idish-tovoq yuvish moljallangan stol shkaf.11.turi maqsadlarga yaraydigan baland shkaf.12.gaz plitasi Oshxonada bajariladigan ishlar ichida eng vaqt oladigani ovqat tayyorlashdir. Ovqat tayyorlash uchun oshxonada mahsus jihozlar bo‘lishi lozim.

Bunday jihozlar, juda bo‘lmaganda, mahsulotlar va idishlar yuviladigan moyka, mahsulotlar yuvilib sortlarga ajratiladigan va oshhona idishlari saqlanadigan stol shkaf quruq mahsultlar bilan taom suziladigan idishlar saqlanadigan devoriy shkaflar,javonlar shunigdek gaz plita va sovutgichdan iborat bo‘lishi kerak. Moyka ostidagi shkafga chiqindilar uchun qopqoqli chelak qo‘yish tavsiya etiladi. Gaz plitasinining yuqorisiga oshxona hidlarini tozalaydigan elektrofltr (havo tozalagich) joylashtirish mumkin Oshxonaning ayrim jixozlarini quyidagi tartibda joylashtirish mumkin: sovutgich, moyka, ish stoli, shkafi plita. Maykani plita bilan yonma –yon joylashtirib bo‘lmaydi, chunki plitaga suv sochrashi mumkin. Polga qo‘yiladigan oshxona jihozlari poldan bir hil baladnlikda (eng qulay balandlik 85 sm)bo‘lishi kerak.

Devorga qoqib o‘rnatilgan shkaflar ish stoli yuzasidan 55sm balandlikda joylashtirishi lozim. Agar shkaf pastroq joylashtirilsa,yumushga halaqit beradi balandroq joylashtirilsa yuqori tokchalardan foydalanish noqulay bo‘ladi. Oshxona ish jarayonining suniy yoritilishiga alohida ahamiyat berish lozim.Yorug‘lik ish bajaruvchining chap tomonidan yoki tepasidan tushib turgan ma`qul. Tanlangan yorug‘likdan tashqari, shuni nazarda tutish kerakki, pol, shif, devorlar, jihozlar och rangda bo‘lsa, yorog‘lik xonada yaxshi tarqaladi. Yumush paytida zarur sharoit yaratish, mahsulotlar va idishlarni saqlash uchun oshxonada 1ta asosiy ish stoli – shkaf (rasmlari 60x60sm,balandligi 85sm) bo‘lishi maqsadga muofiq.

ISSN 3030-3907

Agar oshxona kattaroq bo‘lsa, 80-90sm uzunlikdagi ish stol-shafi bo‘lgani maqul. Stol-shkaflardagi ko‘chma tokchalar idishlarni saqlashga ancha qulay, chunki ularni idishlarni katta-kichikligiga qarab turlicha balandlikda joylashtirish mumkin. Jihozlarni burchak shaklida joylashtiradigan oshxonalar uchun maxsus stol-shkaflar bo‘lib, ular birlashtirilganda, burchak shaklida stol hosil bo‘ladi. Bunday stollarda vertikal o‘q atrofida aylanadigan tokchaklar bo‘ladi.

XULOSA VA TAKLIFLAR

Bugungi kunda umumta’lim maktablarida texnologiya fanini o‘qitilishi, fan mazmunini optimallashtirish, xususan, 5-7-sinf o‘quvchilarning texnologiya fanining “Pazandachilik asoslari” bo‘limiga oid kompetensiyalarini shakllantirishga mo‘ljallangan zamonaviy-metodik vositalarni ta’lim jarayoniga tadbiq qilish muhim ahamiyat kasb etadi. Chunki jamiyatning yangilanishi, hayot taraqqiyoti va istiqboli, amalga oshirilayotgan islohotlar samarasi, zamon talablariga javob beradigan yuqori malakali mutaxassis kadrlar tayyorlash muammosi bilan chambarchas bog‘liq.

5-7-sinf o‘quvchilarning texnologiya fanining “Pazandachilik asoslari” bo‘limiga oid kompetensiyalarini shakllantirishga mo‘ljallangan zamonaviy-metodik vositalarni texnologiya fani o‘qituvchisi o‘z kasbini takomillashtirishdagi mavjud shakl va vositalarni egallashga ijodiy yondashuvini nazarda tutadi.

Ushbu bobda umumta’lim muassasalari 5-7-sinf o‘quvchilarning texnologiya fanining “Pazandachilik asoslari” bo‘limiga oid kompetensiyalarini shakllantirishga mo‘ljallangan zamonaviy-metodik vositalarni texnologiya fanini o‘qitish mazmuni tizimli tahlil qilindi, texnologiya fanini o‘qitishda zamonaviy-metodik vositalardan foydalanishning didaktik imkoniyatlari o‘rganildi, 5-7-sinf o‘quvchilarning aynan texnologiya faniga oid kompetensiyalarini shakllantirishga mo‘ljallangan zamonaviy-metodik vositalarni to‘g‘risida fikr va mulohazalar bayon qilindi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Bahronova Sh.I. OLIY TA’LIMDA TALABALARNING KASBIY KOMPETENSIYALARINI VA KREATIVLIGINI SHAKLLANTIRISHDA DASTURLASHTIRILGAN VOSITALARNING O‘RNI. “Pedagogik mahorat” ilmiy -nazariy va metodik jurnal 2024. 1-son 184-188-bet

3. B. Sh. I., Dilmurodovna, R. D., Tohirovich, R. E., & Norjona, P. (2023). TEXNOLOGIYA FANINI O ‘QITISHDA INTERFAOL USULLARNI QO‘LLASH METODIKASI. Ta’lim fidoyilari, 4(1), 191-197.

4. Dilmurodovna R. D. XALQ HUNARMANDCHILIGI NAMUNALARINI TAKOMILLASHTIRISH VA RIVOJLANTIRISH (ZARDO‘ZLIK SAN’ATI MISOLIDA) //IJODKOR O‘QITUVCHI. – 2023. – T. 3. – №. 27. – C. 9-12.

ISSN 3030-3907

5. Dilmurodovna R. D. XALQ HUNARMANDCHILIGI NAMUNALARINI TAKOMILLASHTIRISH VA RIVOJLANTIRISH (ZARDO‘ZLIK SAN’ATI MISOLIDA) //IJODKOR O‘QITUVCHI. – 2023. – T. 3. – №. 27. – C. 9-12

6. Baxronova S., Davlatova N. TEXNOLOGIYA FANIDAN MASHG‘ULOTLARNI TASHKIL QILISHNING ZAMONAVIY KOMPETENSIYALARI //Бюллетень педагогов нового Узбекистана. – 2023. – T. 1. – №. 7. – C. 64-68.

7. Baxronova S., Davlatova N. BO‘LAJAK TEXNOLOGIYA FANI O ‘QITUVCHILARINI TIKUVCHILIKKA OID KREATIV RIVOJLANTIRISHNING PEDAGOGIK SHART-SHAROITLARI //Центральноазиатский журнал образования и инноваций. – 2023. – T. 2. – №. 7. – C. 144-148.

8. Islamovna B. S., Ubaidilloyevna D. N., Norjona P. MODERN COMPETENCES OF ORGANIZING TECHNOLOGY COURSES //SAMARALI TA’LIM VA BARQAROR INNOVATSIYALAR. – 2023. – T. 1. – №. 3. – C. 146-151.

9. Sayfullayeva D. A. Sh. I. Bahronova.,« //ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ» Xalqaro ilmiy jurnal. – 2022. – T. 1. – №. 8.

10. Ahmadovna S. D., Khudoyberdievich K. S., Qizi B. S. I. INCREASING THE PROFESSIONAL CREATIVITY OF STUDENTS IN TEACHING SPECIALTIES //Проблемы современной науки и образования. – 2020. – №. 12-2 (157). – C. 32-34.

11. Бахтиярова С. И. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДОЛОГИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ В ВУЗАХ //Educational Research in Universal Sciences. – 2023. – T. 2. – №. 18. – C. 507-511.

12. qizi Bakhtiyorova S. I., Sharopova M. F. “IMPROVING THE TEACHING PROCESS OF MATERIALS SCIENCE ON THE BASIS OF FOREIGN EXPERIENCE //E-Conference Globe. – 2021. – C. 46-48.

13. qizi Bakhtiyorova S. I., Sharopova M. F. “IMPROVING THE TEACHING PROCESS OF MATERIALS SCIENCE ON THE BASIS OF FOREIGN EXPERIENCE //E-Conference Globe. – 2021. – C. 46-48.

14. qizi Baxtiyorova S. I., qizi Jo‘rayeva D. B. 5 SINF TEXNOLOGIYA DARSLARIDA “MATERIALLARGA ISHLOV BERISH BO ‘LIMI” NI INNOVATSION PEDAGOGIK TEXNOLOGIYALAR ASOSIDA O ‘QITISH METODIKASINI TAKOMILLASHTIRISH //GOLDEN BRAIN. – 2023. – T. 1. – №. 33. – C. 73-79.

ISSN 3030-3907

15. Muminovna R. D. GAZLAMALARNING KIRISHISHI VA UNGA TA'SIR QILUVCHI OMILLARNI O'RGANISH //Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi. – 2024. – T. 7. – №. 4. – C. 150-156.

16. Muminovna, R. D. Z. (2023). TIKUV BUYUMLARINI TAYYORLASHDA ISHLATILADIGAN PISHITILGAN IPLARNING TUZILISH XUSUSIYATLARI VA AFZALLIKLARI. *SO 'NGI ILMIY TADQIQOTLAR NAZARIYASI*, *6*(10), 21-25.

17. Muminovna R. D. GAZLAMALARNING KIRISHISHI VA UNGA TA'SIR QILUVCHI OMILLARNI O'RGANISH //Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi. – 2024. – T. 7. – №. 4. – C. 150-156.

18. Muminovna, R. D. Z. (2023). TIKUV BUYUMLARINI TAYYORLASHDA ISHLATILADIGAN PISHITILGAN IPLARNING TUZILISH XUSUSIYATLARI VA AFZALLIKLARI. *SO'NGI ILMIY TADQIQOTLAR NAZARIYASI*, *6*(10), 21-25.

ISSN 3030-3907