

OZIQ-OVQAT TEXNOLOGIYASI DARSLARIDA INTEGRATSION YONDASHUV ASOSIDA TALABALARNING TRANSVERSAL KOMPETENSIYALARINI RIVOJLANTIRISHNING PEDAGOGIK IMKONIYATLARI

<https://doi.org/10.5281/zenodo.13917643>

Askarova Barchinoy Abdiraximovna
Andijon davlat universiteti, tayanch doktoranti

Annotatsiya

Maqolada o'quvchilarning transversal kompetensiyalarini rivojlantirish uchun oziq-ovqat texnologiyasi darslarida integratsion yondashuvni qo'llashning pedagogik imkoniyatlari tahlil qilinadi. Maqolada integratsiyaviy yondashuvning oziq-ovqat texnologiyasi fanlarini boshqa fanlar bilan bog'lash, amaliy mashg'ulotlarni kengaytirish, real hayot vaziyatlarini modelirovanielash va o'quv jarayonini qiziqarliroq qilish ko'rsatilgan.

Аннотация

В статье анализируются педагогические возможности использования комплексного подхода на занятиях по технологии пищевых продуктов для развития трансверсальных компетенций учащихся. В статье показано, что интегративный подход связывает науку о пищевой технологии с другими дисциплинами, расширяет практическую подготовку, моделирует реальные жизненные ситуации и делает процесс обучения более интересным.

Abstract

The article analyzes the pedagogical possibilities of using an integrated approach in food technology classes to develop students' transversal competencies. The article shows that the integrative approach connects the science of food technology with other disciplines, expands practical training, models real-life situations and makes the learning process more interesting..

Kirish. Oziq-ovqat texnologiyasi fani - bu nafaqat oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash jarayonlarini o'rganish, balki o'quvchilarning turli xil transversal kompetensiyalarini rivojlantirish uchun boy imkoniyatlarga ega bo'lgan fandır. Integratsion yondashuv - oziq-ovqat texnologiyasi darslarida talabalarning transversal kompetensiyalarini rivojlantirishda muhim rol o'ynaydi. Chunki, bu o'quv jarayonini turli fanlar va sohalar bilan bog'lash orqali o'rganishni boyitish, o'quv materiallarini hayot bilan bog'lash, transversal

kompetensiyalarni rivojlantirishga qaratilgan pedagogik strategiyadir. Integratsion yondashuv oziq-ovqat texnologiyasi fanini biologiya, kimyo, fizika, matematika kabi boshqa fanlar bilan bog'lash. Masalan, oziq-ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, ovqatlanish va sog'lomlik masalalari, ishlab chiqarish jarayonlarining fizik asoslari, oziq-ovqat xavfsizligi masalalarini hal qilish, yoki oziq-ovqat mahsulotlari bozoriga tadqiqot o'tkazish, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonini modellashtirishni o'z ichiga qamrab oladi.

Oziq-ovqat tayyorlash fanini o'qitishda didaktik imkoniyatlar zamonaviy ta'lim metodlari orqali talabalarga amaliyotda ko'nikmalar berish va nazariy bilimlarni mustahkamlashga qaratilgan. Bu imkoniyatlar o'quv jarayonini faollashtirish, talabalarning interaktiv faoliyatini ta'minlash va ularning mustaqil o'qish qobiliyatlarini rivojlantirishga xizmat qiladi. Quyidagi didaktik imkoniyatlar alohida ahamiyatga ega:

Nazariy bilimlarni berish: Har bir zamonaviy o'qituvchi yangi pedagogik texnologiyalar, nazariyalar, konsepsiyalarning muallifi, ishlab chiqaruvchisi, tadqiqotchisi va targ'ibotchisi sifatida faoliyat ko'rsatishi muhimdir. Bu innovatsion faoliyat pedagogik jarayonni tashkil etish, ta'lim sifatini yaxshilash, tarbiya jarayonining samaradorligini oshirishga doir yangi g'oyalarni ilgari surish, ularni amaliyotga muvaffaqiyatli tatbiq etish zarur. Oziq-ovqat texnologiyasi darslari orqali talabalarga oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi, ishlab chiqarish jarayonlari, saqlash va qayta ishlash texnologiyalari haqida nazariy bilimlar beriladi. Bu bilimlar talabalarning umumiy oziq-ovqat bilimlarini shakllantiradi va darslarni samarali tashkil qilishda talabalarni faollashtirish va kreativ g'oyalar berishda "Yangi pedagogik texnologiyalar", "Innovatsion uslublar", "Interaktiv metodlar" ni ta'lim jarayoniga tadbiq etish ko'zda tutiladi.

Audio-vizual vositalar: Oziq-ovqat tayyorlash jarayonini ko'rsatish uchun video darslar, slaydlar va multimedia materiallaridan foydalanish talabalarning nazariy va amaliy bilimlarini integratsiya qilishga yordam beradi. Texnikaning so'ngi yutuqlari deya ta'riflangan audio video, telekommunikatsiya texnologiyalarning qo'llanilishi natijasida talabalarda transversal kompetensiyaning muhim tarmog'i multisavodxonlik va raqamli kompetensiyaning rivojlanishiga erishiladi.

Bugungi kunda oziq-ovqat texnologiyasi fanlarni o'qitishning zamonaviy o'quv didaktik materiallar, multimedia va media vositalar hamda elektron resurslardan samarali foydalanish orqali ta'lim sifatini oshirish dolzarb vazifalardan hisoblanadi. Zamonaviy axborot texnologiyalarining o'quv jarayonida qo'llanilishi natijasida elektron o'quv qo'llanmalar, virtual stendlar orqali

murakkab texnologiyalarni qisqa vaqtda mukammal o'zlashtirib, masofadan turib o'qitishga imkoniyat yaratiladi. Zamonaviy o'quv-didaktik vositalardan ta'lim sohasida fan va texnikaning so'ngi yutuqlari asosida ishlab chiqilgan audio video, telekommunikatsiya va texnologiyalarning qo'llanilishi katta ahamiyat kasb etmoqda. Shuning uchun ularning didaktik imkoniyatlari bilan tanishib chiqish va mashg'ulotlarda ularni qo'llashni o'rganish bo'lajak o'qituvchilar uchun ularning kelajak faoliyatida katta yordam beradi. Zamonaviy o'quv-didaktik vositalar asosida o'qitish, o'quvchilarning bilim olish imkoniyatlarini oshirish, ularning mustaqil ishlash qobiliyatlari va amaliy ko'nikmalarini o'rganish darajalarini rivojlantirishda ijobiy samara beradi.

Amaliy va laboratoriya mashg'ulotlari: Amaliy mashg'ulotlar davomida talabalar guruhlar bilan ishlashga majbur bo'lishadi, bu esa jamoa ishlash ko'nikmalarini rivojlantiradi. Ular bir-biriga yordam berish, fikr almashish va muammolarni birgalikda hal qilishni o'rganadilar. Amaliy mashg'ulotlar orqali talabalarga oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash, saqlash va ishlov berish ko'nikmalarini o'rgatadi. Laboratoriyalarda turli mahsulotlar bilan ishlash va turli taomlarni tayyorlash, talabalarga o'zlari amaliyotda bajaradigan vazifalarni mustahkamlash imkoniyatini beradi. Oziq-ovqat tayyorlash texnologiyasi darslarini olib borish uchun ish o'rnini tashkil etish o'ziga xos xususiyatlarga ega. Nazariy bilimlar olish xonasi alohida ajratilishi, unga yorug'lik yaxshi tushadigan, zamonaviy asbob-uskunalar bilan jihozlangan bo'lishi kerak.

O'qituvchi yoshlarga oziq-ovqat mahsulotlari, taom tayyorlash texnologiyasi, pazandachilik sirlarini o'rgatar ekan, birinchi navbatda mashg'ulot o'tkazish xonalariga qo'yiladigan talablar bilan tanishtirib o'tadi. Tanishtirish jarayoni zamonaviy ta'lim maskanlaridagi har bir o'quv xonasida fanga mos ravishda o'quv qurollari va jihozlari, texnika vositalari, turli ko'rgazma qurollari mavjud bo'lishi haqida videolavhalar yoki suhbat tarzida amalga oshiriladi. Pazandachilikda amaliy mashg'ulotlar olib boriladigan xona devorlari kafel bilan qoplangan, hid va bug'lardan tozalash uchun maxsus shamollatgich moslamalar o'rnatilgan bo'lishi, qo'l yuvish uchun alohida rakovina bo'lishi kerak.

Mahsulotlarga issiqlik ishlovi berish uchun uy sharoitida ishlatiladigan elektr plita va duxovkalar elektr xavfsizligi qoidalariga mos ravishda o'rnatilgan bo'lishi talab qilinadi. Mahsulotlarga birlamchi ishlov berish uchun alohida gigiyenik stollar, idish-tovoqlarni saqlash uchun gigiyenik shkaflar, idish- tovoqlarni yuvish uchun maxsus moslamalar bo'lishi kerak.

Oziq-ovqat tayyorlash texnologiyasi bo'yicha o'tiladigan barcha mavzularga oid zarur asbob, idish-tovoqlar bo'lishi lozim. Pazandachilik o'quv xonasida

sanitariya-gigiyena qoidalariga qat'iy amal qilinishi, oziq-ovqat mahsulotining saqlanishiga yo'l qo'yilmasligi kerak. Pazandachilik o'quv xonasida mashg'ulotlarni olib borishda rioya qilinadigan xavfsizlik texnika qoidalari plakat yoki slaydlar yordamida o'quvchilarga tushuntiriladi. Bunda har bir jihoz, asbob-anjomlar namunalari ko'rsatilib, ulardan foydalanish yo'llari izohlanadi va amaliy ko'rsatib beriladi:

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Aslonova Matluba Axtamovna, Taniyeva Malohat Fayzullayevna. Ta'limda innovatsion texnologiyalar va ulardan foydalanish, integratsiya ta'riflari "Ilm-fan muammolari yosh tadqiqotchilar talqinida" mavzusidagi 1-sonli respublika ilmiy-onlayn konferensiyasi 2022. 89-90. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7376411>

2. Muxidova O. N. (2023). Ta'lim tizimida transversal kompetensiyaning ahamiyati. Pedagogik mahorat 3-son, 38-41.

3. Tsankov, N. (2012). Educational and cognitive tasks for the formation and development of competence for modelling in Chemistry and Environmental Sciences. Chemistry: Bulgarian Journal of Science Education, 21 (3), 327-340, (In Bulgarian).

4. Quysinov O.A. (2018) Some Aspects of Modular Educational Technologies Forming Professional Competence of Future Teachers. Eastern European Scientific Journal №4. 251- 257.

5. Muxidova Olima Nurilloevna. PEDAGOGIK HAMKORLIK JARAYONIDA

TRANSVERSAL KOMPETENSIYALARNING ZARURIYATI. PEDAGOGY OF COOPERATION IN IMPROVING THE QUALITY OF EDUCATION: INTERNATIONAL EXPERIENCE AND MODERN APPROACHES International scientific-practical conference, November 13, 2023. 318-32-b.

6. B.A.Abdirakhimovna Integratsion yondashuv asosida talabalarning transversal kompetensiyalarini rivojlantirishning ilmiy-nazariy asoslari «THIRD RENAISSANCE IN UZBEKISTAN AND INNOVATIVE PROCESSES» Materials of the International scientific and practical conference 24.04.2024/ 517-519

7. M. M. Ahmedov , BA Askarova , GB Butaeva , ME Madaminova , NORakhmatova , MAMahmudova , MAXudoyazarova , GXSolieva , MGKhasanov , RASiddikova . Formation of Technological Competency of Students on the Basis of Approaches with an Innovative Character. Biogecko Vol 12 Issue 03 2023 ISSN NO: 2230-5807

8.B. A. Askarova " Innovative approaches based on of students technological competence formation " of Uzbekistan new development technology in the era education direction sciences of teaching optimization republic issues scientific and technical conference materials 15.03.2023. 86-92 b.