



GASTRONOMIK ATAMALARNING AMALIY QO‘LLANISHI VA O‘QITISHDAGI AHAMIYATI

Dilmurodov Raxim Burxon òg‘li

Ilmiy rahbar:

Xamidova Farangiz Erkinovna

Annotatsiya: Ushbu maqolada gastronomik atamalarining mazmuni, ularning amaliy qo‘llanishi hamda ta‘lim jarayonidagi o‘rni tahlil qilinadi. Xususan, gastronomik terminlarning ovqat tayyorlash, restoran xizmatlari va kundalik nutqdagi qo‘llanilishi yoritiladi. Shuningdek, ushbu atamalarining o‘quvchilarning lug‘at boyligini oshirish, kasbiy kompetensiyalarni shakllantirish va xorijiy tillarni o‘rganishda tutgan ahamiyati ko‘rsatib beriladi. Maqolada gastronomik leksikani o‘qitishning samarali metodlari va ularni amaliy mashg‘ulotlar orqali mustahkamlash yo‘llari ham bayon etiladi.

Kalit so‘zlar: Gastronomiya, gastronomik atamalar, leksika, terminologiya, kasbiy nutq, til o‘qitish, kommunikativ kompetensiya.

Gastronomiya inson hayotining muhim tarkibiy qismi bo‘lib, u nafaqat ovqat tayyorlash va iste‘mol qilish jarayonlarini, balki turli xalqlarning madaniyati, an‘analari va turmush tarzini ham aks ettiradi. Shu bois gastronomik atamalar til tizimida alohida o‘rin egallaydi va ular orqali milliy hamda xalqaro oshxona madaniyati ifodalanadi. Bugungi globallashuv jarayonida turli millat taomlari va ularning nomlari keng tarqalib, gastronomik leksikaning boyishiga xizmat qilmoqda. Gastronomik atamalar kundalik nutqda, oshxona jarayonida, restoran va xizmat ko‘rsatish sohalarida keng qo‘llaniladi. Ular nafaqat kasbiy muloqot vositasi, balki o‘quvchilarning til boyligini oshirishda muhim omil hisoblanadi. Ayniqsa, xorijiy tillarni o‘rganishda gastronomik terminlar o‘quvchilarga real hayotiy vaziyatlarda muloqot qilish imkonini beradi, bu esa ularning kommunikativ kompetensiyasini rivojlantirishga xizmat qiladi. Shu bilan birga, gastronomik atamalarni o‘qitish ta‘lim jarayonida innovatsion va interfaol metodlardan foydalanishni talab etadi [1]. Chunki bunday atamalarni samarali o‘zlashtirish faqat nazariy bilimlar bilan cheklanmay, balki amaliy mashg‘ulotlar orqali mustahkamlanadi. Mazkur maqolada gastronomik atamalarining amaliy qo‘llanishi hamda ularning o‘qitish jarayonidagi ahamiyati keng yoritiladi.

Gastronomik atamalar — bu ovqat tayyorlash, iste‘mol qilish hamda oshxona faoliyati bilan bog‘liq tushunchalarni ifodalovchi maxsus leksik birliklar majmuasidir. Ushbu atamalar tilning muhim qatlamlaridan biri bo‘lib, ular orqali insonning kundalik hayoti, milliy taomlari va pazandachilik



an'analari aks ettiriladi. Gastronomik leksika o'z mazmuniga ko'ra aniq, amaliy va ko'pincha kasbiy yo'nalishga ega bo'ladi. Gastronomik atamalar bir necha asosiy turlarga bo'linadi. Birinchi guruhni ovqat nomlariga oid terminlar tashkil etadi. Bular turli milliy va xalqaro taomlarning nomlarini o'z ichiga oladi. Masalan, sho'rva, osh, manti, somsa kabi milliy taomlar bilan bir qatorda pizza, burger, sushi kabi xorijiy taom nomlari ham gastronomik leksikaga kiradi. Ushbu atamalar nafaqat taomni ifodalaydi, balki ma'lum bir xalqning madaniy xususiyatlarini ham o'zida mujassam etadi. Ikkinchi guruh — pishirish usullariga oid atamalardir[2]. Bu turga ovqatni tayyorlash jarayonida qo'llaniladigan harakat va texnologiyalarni bildiruvchi terminlar kiradi. Jumladan, qaynatish, qovurish, dimlash, bug'da pishirish, grilda tayyorlash kabi usullar keng qo'llaniladi. Mazkur atamalar oshpazlik jarayonini aniq ifodalashga yordam beradi hamda kasbiy nutqda muhim ahamiyat kasb etadi. Uchinchi guruh esa oshxona jihozlariga oid terminlarni o'z ichiga oladi. Bular ovqat tayyorlashda foydalaniladigan asbob-uskunalar nomlaridir. Masalan, qozon, tova, pichoq, blender, mikroto'lqinli pech kabi jihozlar gastronomik terminologiyaning muhim qismini tashkil etadi. Ushbu atamalar kundalik hayotda ham, professional oshxonada ham keng qo'llaniladi. Umuman olganda, gastronomik atamalarning mazmuni va turlari inson faoliyatining turli jabhalari bilan uzviy bog'liq bo'lib, ular tilning boyishiga, nutqning aniqligi va ifodaliligini oshirishga xizmat qiladi.

Gastronomik atamalar kundalik hayotda va kasbiy faoliyatda keng qo'llaniladigan muhim til birliklaridan biridir [3]. Ularning amaliy qo'llanishi, avvalo, ovqat tayyorlash jarayonida yaqqol namoyon bo'ladi. Har bir pishirish bosqichi — mahsulotlarni tanlash, tozalash, kesish va turli usullarda tayyorlash jarayonlari aynan gastronomik terminlar orqali ifodalanadi. Bu esa jarayonning aniq va tushunarli bo'lishini ta'minlaydi. Shuningdek, gastronomik atamalar restoran va umumiy ovqatlanish sohasida ham muhim o'rin tutadi. Menyu tuzishda, taomlarga ta'rif berishda, buyurtmalarni qabul qilishda hamda mijozlar bilan muloqotda ushbu terminlardan keng foydalaniladi. Masalan, taom tarkibini tushuntirish, pishirish usulini izohlash yoki taomni tavsiya etishda gastronomik leksika asosiy vosita hisoblanadi. Bu esa xizmat ko'rsatish sifatini oshirishga xizmat qiladi. Kundalik nutqda ham gastronomik atamalar faol qo'llaniladi. Odamlar o'zaro suhbat jarayonida ovqat tayyorlash, retseptlar almashish yoki oziq-ovqat mahsulotlari haqida gaplashishda ushbu terminlardan foydalanadilar. Ayniqsa, zamonaviy hayotda xorijiy taomlar va ularning nomlari keng kirib kelgani sababli gastronomik leksika yanada boyib bormoqda. Bundan tashqari, gastronomik atamalar ommaviy axborot vositalari, ijtimoiy tarmoqlar va turli oshpazlik dasturlarida ham keng qo'llaniladi. Turli retseptlar, video darslar va bloglar orqali ushbu atamalar keng ommaga



yetkazilib, ularning amaliy ahamiyati oshiriladi. Shu tariqa, gastronomik terminlar nafaqat kasbiy sohada, balki kundalik hayotning ajralmas qismiga aylanib bormoqda [4]. Gastronomik leksika ta'lim jarayonida muhim o'rin tutib, o'quvchilarning til boyligini oshirishda samarali vosita hisoblanadi. Ushbu atamalar orqali o'quvchilar nafaqat yangi so'zlarni o'rganadilar, balki ularni real hayotiy vaziyatlarda qo'llash imkoniyatiga ega bo'ladilar. Bu esa o'z navbatida ularning nutq faoliyatini rivojlantirishga xizmat qiladi. Ayniqsa, xorijiy tillarni o'qitishda gastronomik terminlar muhim ahamiyat kasb etadi. Sababi, ovqat va taomlar mavzusi kundalik hayot bilan bevosita bog'liq bo'lib, o'quvchilar uchun qiziqarli va tushunarli hisoblanadi. Ushbu mavzu doirasida o'rgatilgan so'z va iboralar muloqot jarayonida tez va oson qo'llaniladi, natijada o'quvchilarning kommunikativ kompetensiyasi shakllanadi. Bundan tashqari, gastronomik leksika o'quvchilarda kasbiy yo'nalishga oid bilim va ko'nikmalarni rivojlantirishda ham muhim rol o'ynaydi. Ayniqsa, oshpazlik, xizmat ko'rsatish va turizm sohalariga qiziqqan o'quvchilar uchun bu terminlar kelajak kasbiga tayyorgarlik vazifasini bajaradi. Ular orqali o'quvchilar maxsus terminologiyani o'zlashtirib, amaliy faoliyatga yaqinlashadilar. Shuningdek, gastronomik atamalarni o'qitish jarayonida interfaol metodlardan foydalanish o'quvchilarning darsga bo'lgan qiziqishini oshiradi. Rol o'ynash, dialog tuzish, retsept asosida ishlash kabi mashg'ulotlar orqali o'quvchilar bilimlarini mustahkamlaydilar. Natijada, gastronomik leksika nafaqat nazariy bilim sifatida, balki amaliy ko'nikma sifatida ham shakllanadi. Gastronomik leksikani o'qitishda eng samarali metodlardan biri — kommunikativ yondashuv hisoblanadi. Ushbu metod orqali o'quvchilar real hayotiy vaziyatlarga yaqinlashtirilgan topshiriqlarni bajaradilar. Masalan, restoran muhitini sahnalashtirish, menyu tuzish yoki mijoz va ofitsiant o'rtasidagi dialoglarni yaratish o'quvchilarning nutq ko'nikmalarini rivojlantiradi [5]. Bundan tashqari, ko'rgazmali vositalardan foydalanish ham muhim ahamiyatga ega. Taom rasmlari, video darslar, oshpazlik jarayoniga oid lavhalar orqali o'quvchilar atamalarni tezroq o'zlashtiradilar. Vizual materiallar eslab qolishni osonlashtiradi va darsni yanada qiziqarli qiladi. Amaliy mashg'ulotlar ham gastronomik atamalarni o'rganishda samarali usullardan biridir. Masalan, oddiy retseptlar asosida ishlash, mahsulotlarni nomlash va pishirish bosqichlarini izohlash orqali o'quvchilar nazariy bilimlarini mustahkamlaydilar. Bu jarayon ularning mustaqil ishlash ko'nikmasini ham rivojlantiradi. Shuningdek, zamonaviy axborot texnologiyalaridan foydalanish ham muhimdir. Turli mobil ilovalar, onlayn platformalar va video darslar orqali gastronomik leksikani o'rganish imkoniyatlari kengayadi. Bu esa o'quvchilarning darsdan tashqari vaqtda ham bilimlarini boyitishiga yordam beradi.

Xulosa. Gastronomik atamalar tilning muhim qatlamlaridan biri bo'lib,



ular insonning kundalik hayoti, madaniyati va kasbiy faoliyati bilan uzviy bog‘liqdir. Ushbu atamalar ovqat tayyorlash jarayonidan tortib, xizmat ko‘rsatish sohasigacha bo‘lgan ko‘plab jarayonlarda keng qo‘llaniladi. Gastronomik leksikaning o‘qitishdagi ahamiyati shundaki, u o‘quvchilarning lug‘at boyligini oshiradi, nutqini rivojlantiradi va ularni real hayotiy muloqotga tayyorlaydi. Ayniqsa, interfaol metodlar va amaliy mashg‘ulotlar orqali o‘qitish ushbu jarayonni yanada samarali qiladi. Shu bois, gastronomik atamalarni o‘qitish jarayoniga zamonaviy pedagogik yondashuvlarni tatbiq etish, ularni amaliy faoliyat bilan uyg‘unlashtirish muhim hisoblanadi. Bu esa o‘quvchilarning bilim darajasini oshirish, ularni kasbiy faoliyatga tayyorlash va til o‘rganish jarayonini yanada samarali tashkil etishga xizmat qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Abdurahmonov G‘., Shukurov Sh. “Hozirgi o‘zbek adabiy tili” – Toshkent: O‘qituvchi, 2010. – 45–78-betlar.
2. Mahmudov N., Nurmonov A. “O‘zbek tilining nazariy grammatikasi” – Toshkent: Fan, 2012. – 112–134-betlar.
3. Safarov Sh. “Tilshunoslik asoslari” – Toshkent: O‘zbekiston Milliy ensiklopediyasi, 2008. – 89–105-betlar.
4. Crystal D. “The Cambridge Encyclopedia of Language” – Cambridge University Press, 2003. – 210–225-betlar.
5. Montanari M. “Food is Culture” – Columbia University Press, 2006. – 56–72-betlar.