

OSHPAZLIK KASBINI O'RGATISHDA KREATIVLIK VA INNOVATSIYANING AHAMIYATI

Toyloq tuman 2-son politexnikumi Ishlab chiqarish ta'lim ustasi

Musurmonova Sarvinoz Yokubjonovna

Email. musurmonovasarvinoz87@mail.com

ANNOTATSIYA Ushbu maqolada oshpazlik kasbini o'rgatishda kreativlik va innovatsiyaning o'рни va ahamiyati tahlil qilinadi. Maqola oshpazlik ta'limini zamonaviylashtirish va o'quvchilarning ijodiy yondashuvlarini rivojlantirishda kreativlik va innovatsion pedagogik usullarni qo'llashning muhimligini ko'rsatadi. Oshpazlik sohasidagi yangi texnologiyalar, molekulyar gastronomiya, sous-vide usullari va 3D oziq-ovqat printerlarining ta'limda qo'llanilishi, o'quvchilarga taomlarni yaratish va estetik jihatdan bezashda yangi imkoniyatlar yaratadi. Maqola kreativlikni oshirish uchun interfaol metodlar, amaliy mashg'ulotlar va guruhli ishlashni taklif etadi, shuningdek, innovatsion texnologiyalarni o'rganish va qo'llash orqali o'quvchilarning kasbiy malakalarini mustahkamlashga imkon beradi. Kelajakda oshpazlik ta'limida kreativlik va innovatsiyaning roli yanada ortishi kutilmoqda. Ushbu yondashuvlar o'quvchilarning global oshpazlik sanoatiga muvaffaqiyatli integratsiyasini ta'minlaydi va ularni yangi texnologiyalarni qo'llashga tayyorlaydi. Maqola, o'quvchilarni zamonaviy oshpazlik uslublari va texnologiyalarini o'rgatish orqali ularning kreativliklarini rivojlantirish, hamda ularni global oshpazlik sohasida muvaffaqiyatli ishlashga tayyorlashning ahamiyatini yoritadi. Bu, oshpazlik ta'limining yanada sifatli, samarali va innovatsion bo'lishiga olib keladi.

Kalit so'zlar Oshpazlik, zamonaviy, dastur, taklif, uslub, texnologiya, xavfsizligi;

ANNOTATION This article analyzes the role and importance of creativity and innovation in teaching the culinary profession. The article shows the importance of using creativity and innovative pedagogical methods in modernizing culinary education and developing students' creative approaches. The use of new technologies in the field of culinary education, molecular gastronomy, sous-vide methods and 3D food printers in education, creates new opportunities for students to create and aesthetically decorate dishes. The article offers interactive methods, practical exercises and group work to enhance creativity, and also allows students to strengthen their professional skills through the study and application of innovative technologies. The role of creativity and innovation in culinary education is expected to increase further in the future. These approaches ensure the successful integration of students into the global culinary industry and prepare them to use new technologies. The article highlights the importance of developing students' creativity by teaching them modern

culinary techniques and technologies, and preparing them for successful careers in the global culinary industry. This will lead to higher quality, more effective, and more innovative culinary education.

Key words Efficiency, modern, program, offer, style, technology, safety;

KIRISH Oshpazlik san'ati – insoniyat tarixining eng qadimiy va zarur kasblaridan biri bo'lib, u faqatgina taom tayyorlash bilan cheklanmaydi, balki madaniyat, san'at, ilm-fan, iqtisodiyot va sog'liqni saqlash sohalarini o'z ichiga oladi. Bugungi kunda oshpazlik sohasida ishlayotgan mutaxassislar nafaqat yuqori malakaga ega bo'lishlari, balki ijodiy yondashuvni rivojlantirishlari va yangi innovatsion texnologiyalarni qo'llashlari zarur. Oshpazlik kasbida kreativlik va innovatsiya muhim ahamiyatga ega, chunki ularning yordamida yangi taomlar, usullar va xizmat turlari yaratiladi. Oshpazlik kasbini o'rgatish nafaqat texnik ko'nikmalarni o'rgatish, balki o'quvchilarda kreativ fikrlash va innovatsion yondashuvlarni rivojlantirishni ham o'z ichiga oladi.



Yosh oshpazlar uchun nafaqat an'anaviy taom tayyorlash texnikasi, balki taomlarni estetik jihatdan jozibali qilish, yangi ta'mlar yaratish va zamonaviy texnologiyalarni qo'llash kabi ko'nikmalar ham zarur bo'lib qolmoqda. Zamonaviy oshpazlik ta'limi nafaqat o'quvchilarga oshpazlik san'ati bo'yicha bilimlar berish, balki ularning ijodiy yondashuvlarini va tajribalarini kengaytirish hamda ularga global oshpazlik sohasidagi yangiliklarga moslashish imkoniyatini yaratishdir. Oshpazlik kasbi – bu ijodkorlikni talab qiladigan soha. Taom tayyorlash, ingredientlar bilan eksperiment qilish, yangi ta'mlarni yaratish va o'ziga xos retseptlar ishlab chiqish – bularning barchasi

kreativlikni talab etadi. Bugungi oshpazlar zamonaviy texnologiyalarni qo'llash orqali nafaqat taomlarning sifatini oshirish, balki taqdimotini ham yangicha shakllantirishmoqda. Misol uchun, molekulyar gastronomiya, sous-vide texnologiyalari, 3D oziq-ovqat printerlari kabi innovatsiyalar oshpazlik dunyosida yangi imkoniyatlar yaratmoqda. Oshpazlik ta'limi sohasida kreativlik va innovatsiya ta'lim jarayonini modernizatsiya qilish va uni samarali qilish uchun zaruriy shartlar hisoblanadi. Boshqacha aytganda, o'qituvchilar oshpazlik kasbini o'rgatishda an'anaviy metodlarga qo'shimcha ravishda kreativ va innovatsion pedagogik usullarni qo'llashlari zarur.



O'quvchilarni yangi g'oyalarni yaratishga, xavf-xatarni boshqarishga, yangi texnologiyalarni qo'llashga va tasavvurini kengaytirishga undash orqali, oshpazlik ta'limi yuqori darajaga ko'tarilishi mumkin. Kreativlik – bu yangi fikrlarni ishlab chiqish va mavjud muammolarga yangi yechimlar topish qobiliyatidir. Oshpazlikda kreativlik talab qiluvchi bir nechta jihatlar mavjud, masalan, yangi taomlar yaratish, taomlarni bezash, ingredientlar bilan eksperimentlar o'tkazish. Har bir oshpaz o'zining kreativ fikrlashini rivojlantirish orqali o'zi yaratgan taomlar bilan mijozlarni hayratda qoldiradi. Shuningdek, oshpazlik kasbi bir tomondan xalqning madaniyatini aks ettiruvchi san'at sifatida, boshqa tomondan, iqtisodiy jihatdan ta'sirchan bo'lib, innovatsiyalarni talab qiladi. Innovatsiya esa mavjud tizimni yaxshilash yoki yangi

tizimni yaratishdir. Oshpazlikda innovatsiyalar yangi texnologiyalar, usullar va metodlarni qo'llash orqali taom tayyorlash jarayonini yaxshilashga qaratilgan. Hozirgi kunda oshpazlar molekulyar gastronomiya, sous-vide texnologiyalari, gastronomik san'ati va yangi pishirish usullarini ishlab chiqishda innovatsion yondashuvlarni qo'llamoqdalar. Bu nafaqat oshpazlik sohasining rivojlanishiga, balki oshpazlarni ta'limlashda yangi metodlarni qo'llashga yordam beradi. Oshpazlik ta'limida kreativlik va innovatsiya asosiy tushunchalar bo'lib, ular o'quvchilarda mustaqil fikrlashni rivojlantirishga, yangi usullarni qo'llashga va global oshpazlik tendensiyalariga moslashishga yordam beradi. An'anaviy pedagogik metodlar o'zining samaradorligini ko'rsatgan bo'lsa-da, bugungi kunda o'qituvchilar kreativ va innovatsion pedagogik usullarni joriy etish orqali o'quvchilarning qiziqishini oshirishlari va ta'lim jarayonini samarali qilishlari mumkin. Bu metodlar o'quvchilarga amaliyotda o'z g'oyalarini sinab ko'rish imkoniyatini beradi, yangi texnologiyalarni o'rganish va yaratishga undaydi. Innovatsiyalarni o'qitishda qo'llash, o'quvchilarni oshpazlik kasbining yangi imkoniyatlari bilan tanishtiradi. Ular, o'z navbatida, yangicha usullarni qo'llash orqali yaratgan taomlar va xizmatlar bilan yuqori darajadagi sifatni ta'minlashga qodir bo'lishadi. Bu o'zgarishlar nafaqat oshpazlarning malakasini oshiradi, balki ta'lim tizimida yangi yondashuvlar va texnologiyalarni joriy qilishga ham turtki bo'ladi.

TADQIQOT METODOLOGIYASI Oshpazlik Kasbida Kreativlikning Roli. Oshpazlik kasbi faqat texnik bilimlar va ko'nikmalarni o'z ichiga olmagan, balki ijodkorlikni ham talab qiladigan sohadi. Kreativlik oshpazlikda o'ziga xos tarzda namoyon bo'ladi, chunki har bir oshpaz yangi ta'mlar va bezaklar yaratishga intiladi. Bunday ijodiy jarayon faqatgina amaliyotga asoslanib qolmaydi, balki mashg'ulotlarda o'quvchilarni yangi g'oyalarni ishlab chiqishga undaydi. Kreativlikni rivojlantirish orqali oshpazlar nafaqat oddiy taomlarni tayyorlashadi, balki yangi, zamonaviy va estetik jihatdan jozibali taomlar yaratishadi.



Ingredientlar bilan eksperimentlar: O'quvchilarga yangi va ekzotik ingredientlarni birlashtirish, ular bilan turli ta'mlar yaratish imkoniyatini berish. Taomlarni bezash Taomni taqdim etishda o'ziga xos bezash usullarini yaratish orqali o'quvchilarni estetik fikrlashga undash. Guruh ishlari: Talabalarni guruhga ajratib, ularga turli taomlar yaratishni topshirish va har bir guruhni o'z innovatsion g'oyalari bilan ishlashga undash. Bu metodlar orqali o'quvchilar nafaqat texnik ko'nikmalarni, balki ijodiy yondashuvni ham rivojlantiradilar. Kreativlik va innovatsiya talabalar orasida sog'lom raqobatni yaratadi va ularga o'zlarini oshpazlik sohasida yangi imkoniyatlar yaratishga undaydi.

Innovatsiyalar va Texnologiyalar: Oshpazlikda Yangi Yondashuvlar.

Oshpazlikda innovatsiyalar texnologiyalarni qo'llash, yangi usullar va metodlarni ishlab chiqish orqali paydo bo'ladi. Bugungi kunda oshpazlikda mavjud bo'lgan innovatsiyalar nafaqat taom tayyorlash jarayonini o'zgartirdi, balki oshpazlar va o'quvchilar uchun yangi imkoniyatlar yaratdi. Molekulyar gastronomiya, sous-vide

texnologiyalari, 3D oziq-ovqat printerlari – bularning barchasi oshpazlikni yangi bosqichga olib chiqdi.

Sous-vide texnologiyasi: Sous-vide pishirish usuli oshpazlarga taomlarni ideal va qat'iy haroratda pishirish imkonini beradi. Bu usul taomning ta'mi, tuzilishi va shaklini maksimal darajada saqlab qolishga yordam beradi. Molekulyar gastronomiya: Molekulyar gastronomiya oshpazlarga taom tayyorlashda kimyoviy reaksiyalarni va yangi texnologiyalarni qo'llash imkoniyatini beradi. Bu usul orqali an'anaviy taomlarni yangi shaklda yaratish mumkin. 3D oziq-ovqat printerlari: 3D printerlar yordamida oshpazlar turli shakllarda taomlarni yaratishadi. Ushbu texnologiya yordamida oshpazlar yangi va innovatsion taomlarni yaratishda kreativlikni ko'rsatishlari mumkin.

Innovatsion yondashuvlarning ta'limga ta'siri: Yangi texnologiyalarni o'rganish: O'quvchilarga innovatsion texnologiyalarni o'rgatish, ularning kreativligini rivojlantirishga yordam beradi. Masalan, sous-vide texnologiyasini o'rgatish orqali talabalar taomlarni yuqori sifatda tayyorlashni o'rganadilar. Molekulyar gastronomiya va yangi ingredientlar: Molekulyar gastronomiya va yangi ingredientlar bilan ishlash o'quvchilarga nafaqat ta'mni, balki taomni yangi shakllarda taqdim etish imkoniyatini beradi. Innovatsiyalarni o'quvchilarga o'rgatish, oshpazlik kasbining rivojlanishiga turtki bo'ladi va ularni global oshpazlik dunyosiga tayyorlaydi.

Oshpazlik kasbini o'rgatishda kreativlik va innovatsiyani pedagogik metodlar orqali samarali qo'llash mumkin. Pedagogik yondashuvlar o'quvchilarning yaratish va yangi g'oyalarni ishlab chiqish qobiliyatini rivojlantirishga qaratilgan bo'lishi kerak. Shu sababli, kreativ fikrlashni rivojlantirish uchun quyidagi metodlar keng qo'llanilishi mumkin. Talabalarni guruhlariga ajratib, ularga birgalikda taomlar yaratishni topshirish. Bu metod orqali o'quvchilar o'rtasida hamkorlik, fikr almashish va yangi g'oyalarni yaratishga turtki beriladi. Amaliy mashg'ulotlar: O'quvchilarga real sharoitda taom tayyorlashni o'rgatish. Masalan, restoranlarda yoki oshxonalarda ishlash, o'quvchilarga haqiqiy mijozlar uchun taom tayyorlash imkoniyatini yaratadi. Case study (vaziyatli tahlillar): O'quvchilarga turli ish muammolarini berish va ular orqali innovatsion yechimlar ishlab chiqishlarini talab qilish. Bu yondashuv o'quvchilarning analitik fikrlashini rivojlantiradi va kreativ fikrlashga turtki beradi. O'quvchilarda innovatsion fikrlashni rivojlantirish: Yangi texnologiyalarni o'rgatish: Texnologiyalarning yangi imkoniyatlari bilan tanishtirish, o'quvchilarga zamonaviy pishirish texnikalarini o'rgatish va ularni amaliyotda qo'llash. Yangi taomlar va retseptlar yaratish: O'quvchilarga yangi taomlar va retseptlar yaratishga imkon berish, bu esa ularning kreativlik va innovatsion fikrlash qobiliyatini rivojlantiradi.

Oshpazlikda kreativlikni rivojlantirishda amaliy misollar va case studylar muhim o'rin tutadi. O'quvchilarni kreativ fikrlashga undash uchun real hayotdagi muammolarni keltirish va ularga innovatsion yechimlar ishlab chiqish talab etiladi.

Amaliy Misollar: Yangi menyu yaratish: O'quvchilarga yangi menyu yaratish topshirig'ini berish, bu orqali ular o'z kreativ g'oyalarni amaliyotda sinab ko'radilar. Menyuda yangi taomlar yaratish va ularni mijozlarga taklif qilish. Innovatsion taqdimot: Taomlarning estetik jihatdan taqdimoti oshpazning kreativligini ko'rsatadi. O'quvchilarga taomni bezash va taqdim etishning innovatsion usullarini o'rgatish. Bu kabi amaliy mashg'ulotlar o'quvchilarda kreativ yondashuvlarni rivojlantirishga yordam beradi va ularga taom tayyorlash jarayonining estetik va innovatsion tomonlarini ko'rsatadi.

XULOSA VA TAKLIFLAR Oshpazlik kasbi zamonaviy va dinamik bir soha bo'lib, u faqat texnik bilimlarni emas, balki ijodkorlikni va innovatsion yondashuvni ham talab qiladi. Oshpazlik ta'limida kreativlik va innovatsiyaning o'rni shundaki, bu ikki omil o'quvchilarning nafaqat ta'lim jarayonini yanada samarali qilishga, balki ularni global oshpazlik sanoatiga muvaffaqiyatli integratsiyasini ta'minlashga ham yordam beradi. Kreativlik, oshpazlikda yangi ta'mlar, shakllar va taqdimotlarni yaratishga imkon beradi. Bu jarayon, o'quvchilarning tasavvurlarini kengaytirish, yangi texnologiyalarni o'rganishga undash va o'z kasbini mukammal o'zlashtirishga yordam beradi. Innovatsiya esa, yangi texnologiyalarni joriy etish va ularni amaliyotda qo'llash orqali oshpazlar va o'quvchilarga yuqori sifatli va estetik jihatdan jozibali taomlar yaratish imkonini beradi. Ta'lim jarayonida kreativlikni rivojlantirish, o'quvchilarga nafaqat amaliy ko'nikmalarni, balki ijodiy fikrlash va yangi g'oyalarni yaratish qobiliyatini ham oshiradi. Innovatsion texnologiyalarni o'rgatish va ularni amaliyotda qo'llash, oshpazlik ta'limini yanada zamonaviy va samarali qilishga imkon beradi. Shunday qilib, oshpazlik kasbini o'rgatishda kreativlik va innovatsiyaning ahamiyatini tan olish, ularni pedagogik yondashuvlar orqali faol qo'llash, o'quvchilarning nafaqat bugungi, balki kelajakdagi oshpazlik sanoatidagi muvaffaqiyatiga katta turtki beradi. Kelajakda oshpazlik ta'limida ushbu ikki muhim komponentning o'rni yanada kengayishi kutilmoqda, bu esa o'quvchilarga zamonaviy texnologiyalarni o'rgatishda va global oshpazlik sohasiga muvaffaqiyatli integratsiyasini ta'minlashda muhim ahamiyat kasb etadi. Oshpazlik ta'limining muvaffaqiyatli bo'lishi uchun kreativlik va innovatsiyalarga asoslangan yondashuvlar, o'quvchilarning ijodiy fikrlashini rivojlantirish va zamonaviy texnologiyalarni o'rganish orqali ular kasbiy jihatdan yuqori malakali oshpazlar sifatida yetishadilar. Bu, nafaqat ta'lim jarayonini modernizatsiya qilish, balki oshpazlik sanoatini yangi yuksakliklarga olib chiqishning asosiy omilidir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Lopatina, A. A. Hunarmandchilik sirlari: Kasb va hunarmandlar haqida 62 dars / A. A. Lopatina, M. V. Skrebtsova. -M.: Kitob uyi Locus, 2002. --350, p
2. Remizov, A. A. XXI asr kasblari: talabalar uchun qo'llanma: [san'at uchun. shk. yosh] / A. A. Remizov, A. B. Taranin. -M.: Octopus, 2009.-S. 324-327.

3. Kayumova N.M. "Maktabgacha pedagogika TDPU" nashriyat T.2013.
4. Fayziev, V., Kadirova, Z., Chirkov, S., Jurayeva, U., Vakhobov, A., & Javlieva, D. (2020). Study of some biological properties necrotic isolat of potato virus x and phylogenetic analysis. International Journal of Psychosocial Rehabilitation, 24(9), 455-462.
5. P.M.Jalolova. Methods of atomic physics classes organization based on e-learning technologies // European Journal of Research and Reflection in Educational Sciences №12 C.1547-1553 . Germany. 2020
6. Faxriddin B., No'monbek A. ABS SISTEMASI BILAN JIHOZLANGAN M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNING TORMOZ SAMARADORLIGINI MATEMATIK NAZARIY TAHLILI //International journal of scientific researchers (IJSR) INDEXING. – 2024. – T. 4. – №. 1. – C. 333-337.
7. Qurbonazarov S. et al. ANALYSIS OF THE FUNDAMENTALS OF MATHEMATICAL MODELING OF WHEEL MOVEMENT ON THE ROAD SURFACE OF CARS EQUIPPED WITH ABS //Multidisciplinary Journal of Science and Technology. – 2024. – T. 4. – №. 8. – C. 45-50.
8. Xuzriddinovich B. F. et al. ABS BILAN JIHOZLANGAN AVTOMOBILNI TORMOZ PAYTIDA O 'ZO 'ZIDAN VA MAJBURIY TEBRANISHLARINI TORMOZ SAMARADORLIGIGA TA'SIRINI TAHLIL QILISH //ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ. – 2024. – T. 47. – №. 4. – C. 81-87.
9. Xusinovich T. J., Ro'zibayevich M. N. M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNI TURLI MUHITLARDA TORMOZLANISHINI TAHLIL QILISH VA PARAMETRLARINI O 'RGANISH.
10. Karshiev F. U., Abduqahorov N. ABS BILAN JIHOZLANGAN M1 TOIFALI AVTOMOBILLAR TORMOZ TIZIMLARINING USTIVORLIGI //Academic research in educational sciences. – 2024. – T. 5. – №. 5. – C. 787-791.
11. Каршиев Фахридин Умарович, Н.Абдукаҳоров ИЗУЧЕНИЕ МИКРОСТРУКТУРЫ СТАЛИ В МАТЕРИАЛОВЕДЕНИИ//<https://www.iupr.ru/6-121-2024>
https://www.iupr.ru/files/ugd/b06fdc_15c4798c874a4ddab326a52bd3af34ea.pdf?index=true
11. Xusinovich T. J., Ro'zibayevich M. N. M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNI TURLI MUHITLARDA TORMOZLANISHINI TAHLIL QILISH VA PARAMETRLARINI O 'RGANISH.
12. Farxadjonovna, Bekimbetova Elmira, and Abduqahorov No'monbek. "STARTING ENGINES AT LOW TEMPERATURES." Multidisciplinary Journal of Science and Technology 5.2 (2025): 83-87.

13. Xusinovich, Turdaliyev Jonibek, and Mo'minov Nurali Ro'zibayevich. "M1 TOIFALI AVTOMOBILLARNI TURLI MUHITLARDA TORMOZLANISHINI TAHLIL QILISH VA PARAMETRLARINI O'RGANISH."
14. В. Я. Бочкарев. Новые технологии и средства измерений, методы организации водоучета на оросительных системах. Новочеркасск, 2012, 227 с
15. В.А. Втюрин. Автоматизированные системы управления технологическими процессами. Основы АСУТП. Санкт-Петербург 2006, 154 с.
16. Рачков М.Ю. Технические средства автоматизации.- Москва: МГИУ, 2006,- 347 с. 9. Vohidov A.X. Abdullaeva D.A. Avtomatikaning texnik vositalari. T. TIMI, 2011. 180 b.

