



IJTIMOIIY-GUMANITAR SOHADA ILMIY-INNOVATSION TADQIQOTLAR

ILMIY METODIK JURNALI



VOL.3 № 2

2026

PROFESSIONAL TA'LIM MUASSASALARI OSHPAZ KASBI YO'NALISHI O'QUVCHILARINING SENSOR-PERSEPTIV KOMPETENSIYALARINI RIVOJLANTIRISH

Yusupova Tursunoy Bekpo'lat qizi

Jizzax ilg'or kasbiy mahorat texnikumi ishlab chiqarish ta'limi ustasi

Annotatsiya

Ushbu maqolada professional ta'lim muassasalari oshpazlik yo'nalishi o'quvchilarining sensor-perseptiv kompetensiyalarini rivojlantirish masalalari tahlil qilinadi. Tadqiqotda neyropedagogik va multisensorli yondashuvlar asosida o'quvchilarning ta'm, hid va vizual idrokini shakllantirish metodikasi hamda amaliy mashg'ulotlarning kasbiy mahoratni oshirishdagi samaradorligi ilmiy jihatdan asoslab berilgan.

Kalit so'zlar: Neyropedagogika, Oshpazlik ta'limi, Professional ta'lim, Miya faoliyatiga asoslangan ta'lim, Multisensorli yondashuv, Kognitiv yuklama nazariyasi, Neyroplastiklik, Sensorli bilimlar.

РАЗВИТИЕ СЕНСОРНО-ПЕРЦЕПТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ УЧАЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР» В УЧРЕЖДЕНИЯХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Юсупова Турсуной Бекполат кизи

Джизакский техникум передового профессионального мастерства,
мастер производственного обучения

Аннотация

В данной статье анализируются вопросы развития сенсорно-перцептивных компетенций учащихся по направлению «Повар» в учреждениях профессионального образования. В исследовании на основе нейропедагогического и мультисенсорного подходов научно обоснована методика формирования вкусового, обонятельного и визуального восприятия учащихся, а также эффективность практических занятий в повышении профессионального мастерства.

Ключевые слова: Нейропедагогика, кулинарное образование, профессиональное образование, обучение на основе работы мозга, мультисенсорный подход, теория когнитивной нагрузки, нейропластичность, сенсорные знания.

DEVELOPMENT OF SENSOR-PERCEPTIVE COMPETENCIES OF STUDENTS IN THE FIELD OF "CHEF" PROFESSION IN VOCATIONAL EDUCATION INSTITUTIONS

Yusupova Tursunoy Bekpo'lat qizi

Jizzakh Advanced Vocational Skills Technical College,
Production Training Master

Abstract

This article analyzes the issues of developing sensor-perceptive competencies of students in the culinary field of vocational education institutions. Based on neuropedagogical and multisensory approaches, the research scientifically substantiates the methodology for

forming students' taste, smell, and visual perception, as well as the effectiveness of practical training in increasing professional excellence.

Keywords: Neuropedagogics, culinary education, vocational education, brain-based learning, multisensory approach, cognitive load theory, neuroplasticity, sensory knowledge.

So‘nggi yillarda O‘zbekiston Respublikasida professional ta‘lim tizimini tubdan isloh qilish davlat siyosatining ustuvor yo‘nalishlaridan biriga aylandi. Xususan, professional ta‘limni mehnat bozori ehtiyojlariga moslashtirish, amaliy ko‘nikmalarni kuchaytirish, kasbiy kompetensiyalarga asoslangan o‘quv dasturlarini joriy etish bo‘yicha tizimli ishlar amalga oshirilmoqda. Prezidentimizning professional ta‘lim tizimini rivojlantirishga qaratilgan qaror va farmonlarida xizmat ko‘rsatish sohasi, jumladan, umumiy ovqatlanish va oshpazlik yo‘nalishi uchun malakali kadrlar tayyorlash alohida strategik vazifa sifatida belgilangan [1][2].

Milliy iqtisodiyotda turizm, mehmonxona va restoran biznesining jadal rivojlanishi oshpaz kasbiga bo‘lgan talabni sezilarli darajada oshirmoqda. Mazkur jarayon umumiy ovqatlanish sohasi mutaxassislaridan yuqori darajadagi kasbiy tayyorgarlik, amaliy malaka va xizmat sifati uchun mas‘uliyatni talab etadi [3]. Bu esa professional ta‘lim muassasalarida mazkur yo‘nalishda ta‘lim olayotgan o‘quvchilardan nafaqat texnologik bilimlarni, balki rivojlangan sensor-perseptiv kompetensiyalarni ham shakllantirish zaruratini yuzaga keltiradi [4]. Oshpazlik faoliyati o‘z mohiyatiga ko‘ra sensor faoliyatga tayanadi, ya‘ni taomning ta‘mi, hidi, rangi, tuzilmasi va umumiy organoleptik sifatlarini idrok etish va baholash jarayoni kasbiy faoliyatning markaziy komponenti hisoblanadi [5; 56-75-b.].

Sensor-perseptiv kompetensiyalar tushunchasi shaxsning sezgi organlari orqali axborotni qabul qilish, uni tahlil qilish hamda kasbiy faoliyatda samarali qo‘llash qobiliyatlarini o‘z ichiga oladi. Psixologik va pedagogik tadqiqotlarda ushbu kompetensiyalar kasbiy faoliyatda tezkor qaror qabul qilish, sifatni baholash va texnologik og‘ishlarni aniqlash bilan bevosita bog‘liq ekanligi asoslab berilgan [6; 85-100-b.][7;33-70-b.]. Oshpaz kasbida sensor-perseptiv kompetensiyalar ingredientlar sifatini aniqlash, taom tayyorlash jarayonida texnologik kamchiliklarni sezish, tayyor mahsulotning organoleptik ko‘rsatkichlarini baholashda hal qiluvchi ahamiyatga ega [8; 63-71-b.]. Shunga qaramay, amaldagi professional ta‘lim amaliyotida sensor-perseptiv kompetensiyalarni maqsadli va tizimli rivojlantirish yetarli darajada yo‘lga qo‘yilmaganligi kuzatiladi [4].

Mazkur holat professional ta‘lim tizimida kompetensiyaviy yondashuvni chuqurlashtirish, xususan, oshpaz yo‘nalishida o‘quvchilarning sensor-perseptiv rivojlanishini ilmiy-pedagogik asosda tashkil etish zaruratini yuzaga keltiradi. Ilmiy adabiyotlarda ta‘kidlanishicha, aynan sensor faoliyatga asoslangan kasblarda maxsus pedagogik sharoitlar va amaliy treninglar kasbiy kompetensiyalarni shakllantirishning muhim omili hisoblanadi [9; 121-b.][10; 37-b.]. Shu nuqtayi nazardan, ushbu maqolada professional ta‘lim muassasalarida oshpaz kasbi yo‘nalishi o‘quvchilarining sensor-perseptiv kompetensiyalarini rivojlantirishning mazmuni, usullari va samaradorligi ilmiy jihatdan tahlil qilinadi.

Adabiyotlar sharxi (Literature Review)

Kasbiy ta‘lim tizimida kompetensiyaviy yondashuv masalasi so‘nggi yillarda pedagogik tadqiqotlarning yetakchi yo‘nalishlaridan biri sifatida qaralmoqda. Ilmiy adabiyotlarda kasbiy kompetensiya shaxsning nazariy bilimlari, amaliy ko‘nikmalari, tajribasi va kasbiy faoliyatni samarali amalga oshirishga tayyorligini ifodalovchi integrativ sifat sifatida ta‘riflanadi [1]. Zimnyaya va Xodjayev tadqiqotlarida kompetensiyaviy yondashuv kasbiy ta‘lim mazmunini yangilash, o‘quvchini faol subyektga aylantirish va amaliy

yo'naltirilgan o'qitishni kuchaytirish omili sifatida ko'rsatib berilgan [2][3].

Sensor-perseptiv kompetensiyalar masalasi asosan psixologiya va neyropedagogika doirasida o'rganilgan bo'lib, sezgi va idrok inson faoliyatining muhim kognitiv komponentlari sifatida talqin qilinadi [4]. Gardnerning ko'p qirrali intellekt nazariyasida sezgi bilan bog'liq qobiliyatlar shaxsning muhitni anglashida va ijodiy faoliyatni amalga oshirishida muhim o'rin egallashi asoslab berilgan [5; 56-75-b.]. Ushbu yondashuv oshpazlik kabi sensor faoliyatga tayanadigan kasblar uchun nazariy asos bo'lib xizmat qiladi.

Xorijiy tadqiqotlarda oshpazlik va umumiy ovqatlanish sohasi mutaxassislarini tayyorlashda organoleptik baholash, degustatsiya va sensor treninglarning ahamiyati alohida ta'kidlanadi. Kolbning tajribaviy o'qitish nazariyasiga asoslangan tadqiqotlarda bilim amaliy tajriba orqali mustahkamlanishi, sensor faoliyat esa refleksiya jarayonini kuchaytirishi qayd etilgan [6; 85-100-b.]. Petty o'z tadqiqotlarida amaliy mashg'ulotlar va sezgi asosidagi tahlil kasbiy o'rganish samaradorligini oshirishini ilmiy jihatdan asoslaydi [7; 33-70-b.].

Mahalliy ilmiy adabiyotlarda professional ta'lim tizimida kasbiy malaka va kompetensiyalarni shakllantirish masalasi keng yoritilgan bo'lsa-da, oshpaz kasbi yo'nalishida sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish masalasi cheklangan miqdorda tadqiq etilgan [8; 63-71-b.]. Abduqodirovning ishlarida kasbiy ta'limda amaliy mashg'ulotlarning o'rni ko'rsatib berilgan, biroq sezgi va idrok bilan bog'liq kompetensiyalar mustaqil pedagogik obyekt sifatida yetarlicha tahlil qilinmagan [1].

Neyropedagogik tadqiqotlarda sensor faoliyat va o'rganish jarayoni o'rtasidagi uzviy bog'liqlik ilmiy jihatdan asoslangan. Tadqiqotchilar ta'm, hid va vizual idrok orqali olingan axborot miyada barqaror neyron aloqalar hosil qilishini, bu esa kasbiy ko'nikmalarning chuqur va uzoq muddatli shakllanishiga olib kelishini ta'kidlaydilar [9; 135-b.]. Bu jihat oshpazlik faoliyatida sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish zaruratini yanada kuchaytiradi.

UNESCO va boshqa xalqaro tashkilotlarning texnik va kasbiy ta'lim bo'yicha strategik hujjatlarida kasbiy tayyorgarlik jarayonida amaliy, sensor va psixomotor kompetensiyalarni rivojlantirish ustuvor vazifa sifatida belgilangan [10; 39-b.]. Ushbu hujjatlarda bitiruvchilarning real ishlab chiqarish sharoitida mustaqil faoliyat yurita olishi ta'lim sifatining asosiy mezon sifatida qaraladi [11; 41-b.].

Shu sababli, mavjud ilmiy adabiyotlar tahlili shuni ko'rsatadiki, sensor-perseptiv kompetensiyalar oshpaz kasbi uchun fundamental ahamiyatga ega bo'lsa-da, ularni professional ta'lim muassasalarida tizimli va maqsadli rivojlantirish bo'yicha metodik yondashuvlar yetarli darajada ishlab chiqilmagan. Mazkur holat ushbu yo'nalishda kompleks pedagogik tadqiqotlar olib borish zaruratini yuzaga keltiradi [2][8; 63-71-b.].

Metodologiya (Methods). Mazkur tadqiqot professional ta'lim muassasalarida oshpaz kasbi yo'nalishi o'quvchilarining sensor-perseptiv kompetensiyalarini rivojlantirish jarayonini o'rganishga qaratilgan bo'lib, u pedagogik tadqiqotlarning kompleks yondashuvi asosida tashkil etildi. Tadqiqotning metodologik asosi kompetensiyaviy yondashuv, tajribaviy o'qitish nazariyasi hamda sensor va neyropedagogik yondashuvlar integratsiyasiga tayangan holda ishlab chiqildi [1][2].

Tadqiqot dizayni diagnostik, shakllantiruvchi va nazorat bosqichlarini o'z ichiga olgan. Dastlabki bosqichda o'quvchilarning sensor-perseptiv kompetensiyalari darajasi aniqlanib, mavjud holat tahlil qilindi. Ushbu bosqichda ta'mni farqlash, hidlarni aniqlash, rang va tekstura o'zgarishlarini sezish hamda taom sifatini baholash kabi ko'rsatkichlar asosiy diagnostik mezon sifatida belgilandi. Mazkur mezonlar oshpazlik faoliyatining sensor xarakteriga mos holda tanlab olindi [3].

Shakllantiruvchi bosqichda sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirishga

qaratilgan maxsus pedagogik ta'sirlar joriy etildi. Ushbu bosqichda amaliy mashg'ulotlar degustatsiya mashqlari, ingredientlarni solishtirish, texnologik xatolarni aniqlashga yo'naltirilgan vazifalar va refleksiv muhokamalar orqali tashkil etildi. Mashg'ulotlar jarayonida o'quvchilarning faol ishtiroki, mustaqil tahlil qilish qobiliyati va kasbiy fikrlashini rivojlantirishga alohida e'tibor qaratildi. Ushbu yondashuv tajribaviy o'qitish modeliga asoslangan bo'lib, o'rganilayotgan bilimlarni bevosita amaliy faoliyat orqali mustahkamlashga xizmat qiladi [4].

Nazorat bosqichida dastlabki va yakuniy diagnostika natijalari taqqoslanib, sensor-perseptiv kompetensiyalar rivojlanishidagi o'zgarishlar aniqlandi. Natijalarni tahlil qilishda sifat tahlili usullari, pedagogik kuzatuv va o'quvchilarning refleksiv yozma fikrlaridan foydalanildi. Mazkur metodlar o'quvchilarning kasbiy rivojlanishidagi dinamikaning aniqlash va pedagogik ta'sirning samaradorligini baholash imkonini berdi [5; 56-75-b.].

Tadqiqot jarayonida ishonchlilik va obyektivlikni ta'minlash maqsadida bir nechta metodlar kombinatsiyasidan foydalanildi. Diagnostika va baholash jarayonlari muntazam va bir xil sharoitda o'tkazilib, natijalar o'zaro solishtirildi. Tadqiqot etik talablarga muvofiq amalga oshirilib, o'quvchilarning shaxsiy fikrlari va natijalari umumlashtirilgan holda tahlil qilindi.

Umuman olganda, tanlangan metodologiya professional ta'lim muassasalarida oshpaz kasbi yo'nalishida sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish jarayonini kompleks tahlil qilish, pedagogik ta'sirlarning samaradorligini aniqlash va amaliy xulosalar chiqarish imkonini berdi.

Natijalar (Results)

Tadqiqot jarayonida professional ta'lim muassasalarida oshpaz kasbi yo'nalishida tahsil olayotgan o'quvchilarning sensor-perseptiv kompetensiyalarini rivojlantirish bo'yicha o'tkazilgan tajriba-sinov ishlari sezilarli ijobiy natijalarni ko'rsatdi. Dastlabki diagnostika bosqichida o'quvchilarning aksariyatida ta'm, hid va vizual idrok bilan bog'liq ko'nikmalar fragmentar xarakterga ega ekanligi, ya'ni ular alohida sezgi tajribalariga ega bo'lsada, ularni kasbiy faoliyat bilan izchil bog'lay olmasligi aniqlandi [1][2].

Shakllantiruvchi bosqichda maxsus tashkil etilgan sensor mashg'ulotlar, degustatsiya va ingredientlarni solishtirishga asoslangan amaliy topshiriqlar joriy etilgach, o'quvchilarning sensor sezgirligida barqaror o'sish kuzatildi. Xususan, ta'mni farqlash va aniqlash bo'yicha o'tkazilgan nazorat mashqlarida o'quvchilarning to'g'ri javob berish ko'rsatkichlari sezilarli darajada oshdi, bu esa tajribaviy o'qitish metodlarining samaradorligini tasdiqlaydi [3][4].

Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish jarayonida o'quvchilarda faqat sezgi sezgirligi emas, balki kasbiy fikrlash, taom sifatini tahliliy baholash va texnologik xatolarni aniqlash qobiliyatlari ham shakllanadi. Bu holat o'quvchilarning amaliy mashg'ulotlar davomida mustaqil xulosa chiqarish va kasbiy qarorlar qabul qilishga bo'lgan tayyorgarligi oshganligini ko'rsatadi [5; 56-68-b.].

Kuzatuv natijalari shuni ko'rsatdiki, sensor mashg'ulotlarda faol ishtirok etgan o'quvchilar tayyor taomning rang, tuzilma va hid ko'rsatkichlarini baholashda ancha aniqlik bilan fikr bildirib boshlagan. Ular taom sifati pasayishiga olib keluvchi omillarni tezroq aniqlab, ularni texnologik jarayon bilan bog'lay olganlar [6; 85-100-b.]. Bu esa sensor-perseptiv kompetensiyalarning kasbiy faoliyatga integratsiyalashuv darajasi oshganidan dalolat beradi.

O'quvchilarning refleksiv fikrlari tahlili shuni ko'rsatdiki, sensor mashg'ulotlar ularning kasbga bo'lgan qiziqishini kuchaytirgan, o'z kasbiy imkoniyatlariga nisbatan ishonchni oshirgan va o'rganilayotgan bilimlarning amaliy ahamiyatini chuqurroq anglashga

yordam bergan [7;33-70-b.]. Ushbu holat neyropedagogik tadqiqotlarda qayd etilganidek, sezgi asosidagi o'rganish jarayonlari bilimlarning uzoq muddatli xotirada mustahkamlanishiga xizmat qilishini tasdiqlaydi [8; 63-71-b.].

Umuman olganda, tadqiqot natijalari professional ta'lim muassasalarida oshpaz kasbi yo'nalishida sensor-perseptiv kompetensiyalarni maqsadli va tizimli rivojlantirish o'quvchilarning kasbiy tayyorgarligi sifatini oshirishga bevosita ta'sir ko'rsatishini isbotladi. Bu natijalar kompetensiyaviy yondashuv asosida tashkil etilgan ta'lim jarayoni mehnat bozori talablariga mos kadrlar tayyorlashga xizmat qilishini ko'rsatadi.

Muhokama (Discussion). Tadqiqot natijalari professional ta'lim muassasalarida oshpaz kasbi yo'nalishi o'quvchilarining sensor-perseptiv kompetensiyalarini rivojlantirish maqsadli va tizimli pedagogik yondashuvni talab etishini tasdiqladi. Olingan ma'lumotlar shuni ko'rsatdiki, an'anaviy o'qitish jarayonida o'quvchilarning sensor tajribasi ko'proq tasodifiy shakllanadi va kasbiy faoliyat bilan yetarli darajada integratsiyalanmaydi. Bu holat kompetensiyaviy yondashuvning yetarlicha chuqur tatbiq etilmaganligi bilan izohlanadi [1][2].

Shakllantiruvchi bosqichda joriy etilgan sensor treninglar va amaliy mashg'ulotlar o'quvchilarning kasbiy idrokini sezilarli darajada faollashtirdi. Tadqiqot natijalari Kolb tomonidan asoslab berilgan tajribaviy o'qitish modelini tasdiqlaydi, ya'ni bilimlar bevosita sezgi va tajriba orqali o'zlashtirilganda ularning mustahkamligi va amaliy qiymati ortadi [3]. Oshpazlik faoliyatida ta'm, hid, rang va tekstura orqali axborot qabul qilish jarayonining faollashuvi kasbiy qarorlar qabul qilish sifatiga ijobiy ta'sir ko'rsatdi.

Muhokama jarayonida aniqlanishicha, sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish nafaqat sezgi sezgiriligini oshiradi, balki o'quvchilarning analitik fikrlashi, taom sifatini baholash mezonlarini anglash va texnologik jarayonlarga tanqidiy yondashish qobiliyatlarini ham shakllantiradi. Bu holat kasbiy kompetensiyalarning integrativ tabiatga ega ekanligini ko'rsatadi va Zimnyaya tomonidan ta'kidlangan kompetensiya tushunchasi bilan uyg'unlashadi.

Natijalar shuni ko'rsatdiki, sensor mashg'ulotlar orqali o'quvchilarning kasbiy refleksiya kuchayadi. O'quvchilar o'z faoliyatini tahlil qilish, xatolarni aniqlash va ularni bartaraf etish yo'llarini anglashga ko'nikadi. Dewey ta'kidlaganidek, refleksiya tajribani bilimga aylantiruvchi asosiy mexanizm hisoblanadi va bu tadqiqotda ushbu nazariy qarash amaliy jihatdan tasdiqlandi [4].

Shuningdek, tadqiqot natijalari neyropedagogik tadqiqotlarda qayd etilgan xulosalar bilan hamohangdir. Sensor faoliyatga asoslangan o'rganish jarayoni miyada barqaror neyron aloqalar hosil bo'lishiga xizmat qilishi, natijada kasbiy ko'nikmalar uzoq muddatli xotirada mustahkamlanishi ilmiy jihatdan asoslangan [5; 67-75-b.]. Oshpazlik faoliyati kabi murakkab va ko'p sezgi organlarini talab qiluvchi kasblarda bu omil alohida ahamiyat kasb etadi.

Muhokama natijalariga ko'ra, professional ta'lim tizimida oshpaz kasbi yo'nalishida sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish bo'yicha metodik yondashuvlarni takomillashtirish zarur. Bu jarayon O'zbekiston Respublikasida professional ta'limni modernizatsiya qilishga qaratilgan islohotlar mazmuni bilan to'liq uyg'unlashadi va mehnat bozori talablariga mos, yuqori malakali mutaxassislar tayyorlashga xizmat qiladi [7;33-70-b.].

Shu bilan birga, tadqiqotning ayrim cheklovlari ham mavjud. Xususan, tadqiqot bitta professional ta'lim muassasasi doirasida olib borilgan bo'lib, natijalarni umumlashtirish uchun kengroq miqyosdagi empirik tadqiqotlar talab etiladi. Kelgusida sensor-perseptiv kompetensiyalarni baholashning yanada aniqroq diagnostik vositalarini ishlab chiqish va turli hududlardagi professional ta'lim muassasalarida solishtirma tadqiqotlar o'tkazish maqsadga muvofiqdir.

Xulosa va amaliy tavsiyalar (Conclusion and Recommendations). Mazkur tadqiqot professional ta'lim muassasalarida oshpaz kasbi yo'nalishi o'quvchilarining sensor-perseptiv kompetensiyalarini rivojlantirish kasbiy tayyorgarlik sifatini oshirishda muhim omil ekanligini ilmiy jihatdan asoslab berdi. Tadqiqot davomida olingan natijalar shuni ko'rsatdiki, ta'm, hid, ko'rish va taktil sezgilarga asoslangan maqsadli o'quv faoliyati o'quvchilarning kasbiy idroki, refleksiyasi va amaliy ko'nikmalarini sezilarli darajada rivojlantiradi [1][3].

Sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirishga yo'naltirilgan metodik yondashuvlar o'quvchilarda nafaqat sezgi sezgirligini, balki texnologik jarayonlarni anglash, mahsulot sifatini baholash va kasbiy qarorlar qabul qilish qobiliyatini ham shakllantirishi aniqlandi. Bu holat kompetensiyaviy yondashuvning integrativ xarakterga ega ekanligini tasdiqlaydi va zamonaviy kasbiy ta'lim talablariga mos keladi [2].

Tadqiqot natijalari neyropedagogik nazariyalar bilan ham mos kelib, sezgi organlari orqali faol o'rganish jarayoni miyada barqaror neyron aloqalarni shakllantirishi, natijada bilim va ko'nikmalarning uzoq muddatli mustahkamlanishini ta'minlashini ko'rsatdi [5; 67-75-b.]. Ayniqsa, oshpazlik kabi ko'p sezgi ishtirok etadigan kasblar uchun ushbu yondashuvning samaradorligi yuqori ekanligi aniqlandi.

Shuningdek, tadqiqot O'zbekiston Respublikasida professional ta'lim tizimini modernizatsiya qilish, amaliyotga yo'naltirilgan va mehnat bozori talablariga mos mutaxassislar tayyorlashga qaratilgan islohotlar bilan bevosita uyg'un ekanligini ko'rsatdi. Sensor-perseptiv kompetensiyalarni rivojlantirish orqali o'quvchilarning kasbiy moslashuvchanligi va raqobatbardoshligi oshadi..

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti. Professional ta'lim tizimini rivojlantirishga oid farmon va qarorlar.
2. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi. Professional ta'lim tizimini modernizatsiya qilish konsepsiyasi. Toshkent, 2020.
3. UNESCO. Tourism and Hospitality Education in TVET Systems. Paris, 2021.
4. UNESCO. Technical and Vocational Education and Training Strategy. Paris, 2022.
5. Xodjayev B.X. Kompetensiyaviy yondashuv asosida ta'limni tashkil etish. Toshkent, 2019.
6. Zimnyaya I.A. Kompetentnostniy podxod v obrazovanii. Moskva, 2018.
7. Abduqodirov A.A. Kasbiy ta'lim pedagogikasi. Toshkent, 2020.
8. Kolb D. Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development. New Jersey, 2015.
9. Dewey J. Experience and Education. New York, 2016.
10. Tokuhamma-Espinosa T. Mind, Brain, and Education Science. New York, 2018.
11. Lawless H., Heymann H. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. New York, 2019.
12. Petty G. Teaching Today: A Practical Guide. Oxford, 2017.
13. Gardner H. Frames of Mind: The Theory of Multiple Intelligences. New York, 2011.
14. McGee H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York, 2018.
15. Rubinshteyn S.L. Osnovy obshchey psixologii. Moskva, 2016.
16. Karimov U., To'xtayev R. Professional ta'limda amaliy mashg'ulotlarni tashkil etish metodikasi. Toshkent, 2021.