



ISSN: 3060-4613



MAKTABGACHA
VA MAKTAB
TA'LIMI VAZIRLIGI



O'zbekiston
Milliy Pedagogika
Universiteti



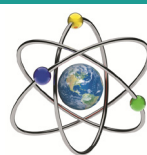
No9(4)
2026

- 13.00.00 Pedagogika fanlari
- 13.00.01 Pedagogika nazariyasi. Pedagogik ta'limotlar tarixi
- 13.00.02 Ta'lim va tarbiya nazariyasi va metodikasi (sohalar bo'yicha)
- 13.00.03 Maxsus pedagogika
- 13.00.04 Jismoniy tarbiya va sport mashg'ulotlari nazariyasi va metodikasi
- 13.00.05 Kasb-hunar ta'limi nazariyasi va metodikasi
- 13.00.06 Elektron ta'lim nazariyasi va metodikasi (ta'lim sohaları va bosqichlari bo'yicha)
- 13.00.07 Ta'limda menejment
- 13.00.08 Maktabgacha ta'lim va tarbiya nazariyasi va metodikasi
- 13.00.09 Ijtimoiy pedagogika
- 07.00.00 Tarix fanlari
- 19.00.00 Psixologiya fanlari
- 01.00.00 Fizika-matematika fanlari
- 02.00.00 Kimyo fanlari
- 03.00.00 Biologiya fanlari
- 09.00.00 Falsafa fanlari
- 10.00.00 Filologiya fanlari
- 11.00.00 Geografiya fanlari

M

MAKTABGACHA VA MAKTAB TA'LIMI

Pedagogika, psixologiya fanlariga ixtisoslashgan ilmiy jurnal



MAKTABGACHA VA MAKTAB TA'LIMI



Elektron nashr. 500 sahifa,
25-sentyabr, 2026-yil.

BOSH MUHARRIR:

Karimova E'zoza Gapirjanovna – O'zbekiston Respublikasi Maktabgacha va maktab ta'limi vaziri

BOSH MUHARRIR O'RINBOSARI:

Ibragimova Gulsanam Ne'matovna – Pedagogika fanlari doktori, professor

TAHRIRIYAT KENGASHI A'ZOLARI

Ibragimov X.I. – pedagogika fanlari doktori, akademik
Shoumarov G'.B. – psixologiya fanlari doktori, akademik
Qirg'izboyev A.K. – Tarix fanlari doktori, professor
Jamoldinova O.R. – pedagogika fanlari doktori, professor
Sharipov Sh.S. – pedagogika fanlari doktori, professor
Shermuhhammadov B.Sh. – pedagogika fanlari doktori, professor
Ma'murov B.B. – pedagogika fanlari doktori, professor
Madraximova F.R. – pedagogika fanlari doktori, professor
Kalonov M.B. – iqtisodiyot fanlari doktori, professor
Nabiyev D.X. – iqtisodiyot fanlari doktori, professor
Qo'ldoshev Q. M. – iqtisodiyot fanlari doktori, professor
Ikramxanova F.I. – filologiya fanlari doktori, professor
Ismagilova F.S. – psixologiya fanlari doktori, professor (Rossiya)
Stoyuxina N.Yu. – psixologiya fanlari nomzodi, dotsent (Rossiya)
Magauova A.S. – pedagogika fanlari doktori, professor (Qozog'iston)
Rejep O'zyurek – psixologiya fanlari doktori, professor (Turkiya)
Woosyu Cha – Koreya milliy ta'lim universiteti rektori (Koreya)
Polonnikov A.A. – psixologiya fanlari nomzodi, dotsent (Belarus)
Mizayeva F. O. – Pedagogika fanlari doktori, dotsent
Baybayeva M.X. – pedagogika fanlari doktori, professor
Muxsiyeva A.T. – pedagogika fanlari doktori, professor
Aliyev B. – falsafa fanlari doktori, professor
Abdullayeva N. Sh. – Pedagogika fanlari doktori (DSc), professor
Doniyorov S. M. – "Yangi O'zbekiston" va "Pravda Vostoka" gazetalari tahririyati DM bosh muharriri, O'zbekiston Respublikasida xizmat ko'rsatgan jurnalist, filologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent
G'afurov D. O. – falsafa fanlari doktori (PhD)
Shomurodov R.T. – iqtisodiyot fanlari nomzodi (PhD), dotsent
Jalilova S.X. – psixologiya fanlari nomzodi (PhD), dotsent
Bafayev M.M. – psixologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent
Usmonova D.I. – Samarqand iqtisodiyot va servis instituti dotsenti
Saifnazarov I. – falsafa fanlari doktori, professor
Raxmonova Z. A. – filologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)
Nematov Sh.E. – pedagogika fanlari nomzodi (PhD)
Tillashayxova X.A. – psixologiya fanlari nomzodi (PhD), dotsent
Yuldasheva F.I. – pedagogika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent
Yuldasheva D.B. – filologiya fanlari bo'yicha falsafa (PhD) doktori, dotsent
Tangriyev A. T. – Toshkent davlat iqtisodiyot universiteti kafedra professori
Ashurov R. R. – psixologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), dotsent
Panjiyev M. A. – Qashqadaryo viloyati Maktabgacha va maktab ta'limi boshqarmasi boshlig'ining birinchi o'rinbosari
Xudayberganov N. A. – Xorazm Ma'mun akademiyasi Tabiiy fanlar bo'limining katta ilmiy xodimi, biologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD)
Vaxobov Anvar Abdusattor o'g'li – Pedagogika fanlari bo'yicha falsafa doktori, dotsent

Muassis: "Tadbirkor va ishbilarmon" MChJ

Hamkorlarimiz: O'zbekiston Respublikasi Maktabgacha va maktab ta'limi vazirligi, O'zbekiston milliy pedagogika universiteti

EDITOR-IN-CHIEF:

Karimova E'zoza Gapirzhanovna – Minister of Perschool and School Education of the Republic of Uzbekistan

DEPUTY EDITOR-IN-CHIEF:

Ibragimova Gulsanam Ne'matovna – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

EDITORIAL BOARD MEMBERS:

Ibragimov X.I. – Doctor of Pedagogical Sciences, Academician

Shoumarov G'. B. – Doctor of Psychological Sciences, Academician

Qirg'izboyev A. K. – Doctor of Historical Sciences, Professor

Jamoldinova O.R. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Sharipov Sh.S. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Shermuhhammadov B.Sh. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Ma'murov B.B. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Madraximova F.R. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Kalonov M.B. – Doctor of Economic Sciences, Professor

Nabiyev D.X. – Doctor of Economic Sciences, Professor

Koldoshev K. M. – Doctor of Economic Sciences, Professor

Ikramxanova F.I. – Doctor of Philological Sciences, Professor

Ismagilova F.S. – Doctor of Psychological Sciences, Professor (Russia)

Stoyuxina N.Yu. – Candidate of Psychological Sciences (PhD), Associate Professor (Russia)

Magauova A.S. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor (Kazakhstan)

Rejep O'zyurek – Doctor of Psychological Sciences, Professor (Turkey)

Wookyu Cha – President of the National University of Education, Korea (South Korea)

Polonnikov A.A. – Candidate of Psychological Sciences (PhD), Associate Professor (Belarus)

Mizayeva F. O. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Baybayeva M.X. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Muxsiyeva A.T. – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Aliyev B. – Doctor of philosophy, professor

Abdullayeva N. Sh. – Doctor of Pedagogical Sciences (DSc), Professor

Doniyorov S. M. – Editor-in-Chief of the DM Editorial Office of the newspapers “Yangi O'zbekiston” and “Pravda Vostoka”, Honored Journalist of the Republic of Uzbekistan, Doctor of Philosophy (PhD) in Philology, Associate Professor

Gafurov D. O. – Doctor of Philosophy (PhD)

Shomurodov R.T. – Candidate of Economic Sciences (PhD), Associate Professor

Jalilova S.X. – Candidate of Psychological Sciences (PhD), Associate Professor

Bafayev M.M. – Doctor of Philosophy in Psychological Sciences (PhD), Associate Professor

Usmonova D.I. – Associate Professor, Samarkand Institute of Economics and Service

Saifnazarov I. – Doctor of philosophy, professor

Rakhmonova Z.A. – Doctor of Philosophy (PhD) in Philological Sciences, Associate Professor

Nematov Sh.E. – Candidate of Pedagogical Sciences (PhD)

Tillashayxova X.A. – Candidate of Psychological Sciences (PhD), Associate Professor

Yuldasheva F.I. – Doctor of Philosophy in Pedagogical Sciences (PhD), Associate Professor

Yuldasheva D.B. – Doctor of Philosophy (PhD) in Philological Sciences, Associate Professor

Tangriyev A.T. – is a professor of Tashkent State University of Economics

Ashurov R. R. – Doctor of Philosophy (PhD) in Psychology, Associate Professor

Panjiyev M. A. – First Deputy Head of the Department of Preschool and School Education of the Kashkadarya Region

Khudaiberganov N. A. – Senior Researcher of the Department of Natural Sciences of the Khorezm Mamun

Academy, Doctor of Philosophy (PhD) in Biological Sciences

Vakhobov Anvar Abdusattor oğlu – Doctor of Philosophy in Pedagogical Sciences, Associate Professor

“Maktabgacha va maktab ta'limi” jurnali O'zbekiston Respublikasi Oliy attestatsiya komissiyasining quyidagi qarorlariga asosan pedagogika va psixologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) hamda fan doktori (DSc) ilmiy darajasiga talabgorlarning dissertatsiyalaridagi asosiy ilmiy natijalarni chop etish uchun milliy ilmiy nashrlar ro'yxatiga kiritilgan:

Pedagogika fanlari bo'yicha: OAK Kengashi tavsiyasi (26.08.2024-y., №11-05-4381/01) asosida:

- Ekspert kengashi (29.10.2024-y., №10)
- Rayosat qarori (31.10.2024-y., №363/5)

Psixologiya fanlari bo'yicha: Toshkent davlat pedagogika universiteti murojaatiga asosan OAK tavsiyasi (24.04.2025-y., №11-05-2566/01):

- Ekspert kengashi (25.05.2025-y., №10)
- Rayosat qarori (08.05.2025-y., №370/5)

“Maktabgacha va maktab ta'limi”
jurnali

26.09.2023-yildan

O'zbekiston Respublikasi Prezidenti
Administratsiyasi huzuridagi Axborot
va ommaviy kommunikatsiyalar
agentligi tomonidan **№C-5669363**
reyestr raqami tartibi bo'yicha
ro'yxatdan o'tkazilgan.

Litsenziya raqami: **№136361**

MUNDARIJA

Academic and Translingual Competence as an Integrative Construct in Higher Education: a Theoretical Framework.....	10
Davronova Fotima Pirnazarovna	
Olqatlanish xulq-atvori buzilgan bemorlarning emotsional va shaxslilik xususiyatlarining klinik-psixologik tahlili	14
Abdumutalibova Mag'firat Mirodil qizi	
Bo'lajak boshlang'ich sinf o'qituvchilarining metakognitiv kompetensiyalarini rivojlantirishga yo'naltirilgan metodik tizim modeli	18
Melliyeva Dilfuza O'ralovna	
Boshlang'ich sinf o'quvchilarining 5K kompetensiyalarini baholash mezonlari va indikatori.....	24
Himoyeva Sarvarbegim Jamilovna, Qodirov Zayniddin Zaripovich	
Bo'lajak pedagoglarda stressli vaziyatlarda xulq-atvor xususiyatlarini tadqiq etishning psixodiagnostik asoslari.....	29
Olimova Furuza Aslonovna	
Developing the Skill of Evaluating the Reliability of Information Sources in Teaching English.....	35
Sherimbetova Nasiba Ravshanbek kizi	
Tarmoq texnologiyalari fanida sun'iy intellekt asosidagi web-platfomaning didaktik imkoniyatlari	42
Yuldashev Shadiyor Shuxrat o'g'li	
Maxsus ta'lim ehtiyojiga ega o'quvchilarning ijtimoiy-psixologik rivojlanishini qo'llab-quvvatlashda sun'iy intellekt imkoniyatlari	48
Abdujabborova Dildora Saidmurot qizi	
Pedagogik jarayonlar davomida talaba-yoshlar egallagan faol fuqarolikning ijtimoiy-madaniy ahamiyati	56
Xabibulla Muratov Abduqodirovich	
Maktabgacha tayyorlov yoshdagi bolalarda atrof muhitga munosabatini shakllantirishning zamonaviy usullari	65
Umarova Dildora Nizom qizi	
Maktabgacha yoshdagi bolalarning obrazli va bog'lanishli nutqini rivojlantirish hamda nutqiy qiyinchiliklarni erta aniqlashning pedagogik-psixologik asoslari	70
Axmedova Muyassar Xadimatovna, Maqsudboyeva Dilbar Olimjon qizi	
Umumta'lim maktabi o'quvchilarida ochiq javobli PISA topshiriqlarining produktiv fikrlashni rivojlantirishdagi o'rni	76
Xudayberdiyeva Muxayyo Karshiboyevna	
Ta'limda interaktiv texnologiyalardan foydalanishning afzalliklari	86
Xoshimova Maftunabonu Xoshimjon qizi	
Yosh kelin-kuyovlarning nikoh orqali kutuvlari va psixologik farovonligining ijtimoiy-psixologik xususiyatlari	91
To'liqinboyeva Mahliyoixon Valijon qizi	
"Art-pedagogik qobiliyat" tushunchasining mohiyati va tarkibiy komponentlari	95
Bo'ltakova Roziya Xasan qizi	
Pathogenetic Rationale for Personalized Therapy of Dentin Hypersensitivity in Patients With Erosive Tooth Lesions	99
Khusanbaeva Jasmin Shavkatovna, Zoirov Tulqin Elnazarovich	
Raqamli iqtisodiyot sharoitida korxona axborot tizimlarini tizimli tahlil qilish va modellashtirish.....	104
Ro'ziyev Bahromjon Rustam o'g'li	
Maktabgacha ta'lim tashkilotlari direktorlarining moliyaviy savodxonligini rivojlantirish mexanizmi va tarkibiy-funksional modeli	108
Berdimurotov Adxam Xayrulla o'g'li	



Raqamli ta'lim muhitida boshlang'ich sinf o'quvchilarining kitobxonlik kompetensiyalarini rivojlantirishning pedagogik mexanizmlari	113
Umirova Marxabo Abdimannobovna	
O'zbek EFL sinflarida talabalarining og'zaki nutq ravonligini mikrointeraktiv sikllar asosida rivojlantirish.....	116
X. S. Malikova	
Sun'iy intellektning xorijiy til o'rganuvchilarga yordami: imkoniyatlar va amaliy mashg'ulotlar	120
Ashurova Dildora G'afurovna	
Bo'lajak o'qituvchining kasbiy malakasi va aralash ta'lim sharoitidagi talablari.....	124
Baxtiyorova Maxliyo Baxrom qizi	
Refleksiv texnologiyalar asosida bo'lajak boshlang'ich sinf o'qituvchilarining kasbiy-metodik tafakkurini rivojlantirish	127
Xo'janiyozova Gulhayo Ilhomovna	
Boshlang'ich ta'limda hikoya janridagi matnlarni o'qitishda STREAM texnologiyasidan foydalanish.....	131
Ahmedova Munisa Xo'sinboy qizi	
Rivojlanishida nuqsoni bo'lgan maktabgacha yoshdagi bolalarni mustaqil hayot faoliyatiga tayyorlashning korreksion-pedagogik texnologiyasi	137
Jo'rayeva Gulmiraxon Zufarjon qizi	
Developing EFL Students' Academic Writing Skills Through Self-Directed Learning Strategies.....	141
Kayumova Gulnoz Abduxalilovna	
Ko'rishida nuqsoni bo'lgan boshlang'ich sinf o'quvchilarining ingliz tilidagi kommunikativ kompetensiyasini rivojlantirish texnologiyasi	147
Mavlonova Shaxzoda Turg'unovna	
Developing English Communication Skills Among Students in Non-Philological Higher Education Institutions Through Task-Based Learning	151
Mirbabayeva Sabina Sobirjonovna	
Indicators for Evaluating and Monitoring the Quality of Foreign Language Education in General Secondary Schools	158
Muxtarova Shafoatbonu Adham qizi	
Fizika fanini o'qitishda talabalarining texnologik kompetensiyasi pedagogik tadqiqotning predmeti sifatida...	164
Raxmankulova Dilora Gulomovna	
Maktabgacha ta'lim tashkilotlarida xalq og'zaki ijodi asosida bolalarning axloqiy fazilatlarini shakllantirishda innovatsion pedagogik texnologiyalarning o'rni	169
Umurova Ma'rifat Yoshiyevna	
Kompetensiyaviy yondashuv asosida bo'lajak muhandislarning loyihaviy-konstruktorlik faoliyatiga tayyorlash metodikasini ishlab chiqish	175
Uzokov Sherzod Xamidovich	
Boshlang'ich ta'limda sun'iy intellekt va zamonaviy texnologiyalar: imkoniyatlar va istiqbollar.....	180
Akramhonova Maftunaxon Ma'murjon qizi	
Mystical Images in the Poetry of Navoi and Mashrab	183
Mamasoliyeva Muslimaxon Alisher qizi	
Oilaviy bolalar uylari tarbiyalanuvchilarini oilaviy hayotga tayyorlashning ijtimoiy-pedagogik asoslari: tajriba-sinov natijalarining tahlili.....	188
Muxamadiyev Xojakbar Asliddinovich	
Maktabgacha yoshdagi bolalar nutqini rivojlantirishda o'yin texnologiyalaridan foydalanish	193
Yuldasheva Shoxida Botirovna, Abdullayeva Qirmizi Jumatayevna	
Raqamli ta'lim muhitida bo'lajak pedagoglarning mustaqil o'rganish kompetensiyasini rivojlantirishning pedagogik imkoniyatlari	198
Mayliyeva Sadoqat Raximberganovna	
Generative Artificial Intelligence in Foreign Language Education: Pedagogical Challenges and the Development of Communicative Competence	202
Latofat Zokir kizi Raximdjanova	



Международные модели подготовки будущих учителей к инклюзивному образованию: сравнительный анализ ключевых компонентов	210
Янкина Эмиля Адыловна	
Психологические механизмы формирования читательской мотивации у младших школьников	216
Мадаминова Саидабону Умидбековна	
O'qituvchi va o'quvchi o'rtasidagi destruktiv ziddiyatlarning oldini olishning pedagogik-psixologik vositalari	222
Elbekova E'zoza Jamshid qizi	
Badiiy asarni neyropedagogik tahlil materiali sifatida qo'llashning metodik asoslari	227
Shoyimova Shoir Sanakulovna	
Boshlang'ich ta'lim yo'nalishi talabalarining kasbiy kompetentligini takomillashtirish metodikasi	231
Toshturdiyeva Tursunoy Muhammadiyevna	
Boshlang'ich sinf o'quvchilarida mantiqiy fikrlashni rivojlantirishning zamonaviy texnologiyalari	235
Toshtemirova Maftuna Karimovna	
Surunkali somatik kasalliklarga chalingan bemorlarning psixologik farovonligini oshirish: psixodiagnostik va psixokorreksion yondashuvlar	240
To'liqinboyeva Mahliyo Xon Valijon qizi	
Raqamli ta'lim muhitida flipped classroom texnologiyasidan foydalanish	244
Azimova Dilnoza Axmedjonovna	
Инкультурация личности и формирование культурной идентичности в школьном образовании	249
Насимджанова Махсума Маждовна	
Kompetensiyaviy yondashuv asosida talabalariga ingliz tilini integratsiyalashgan lingvistik kontekstualizatsiya orqali o'qitish metodikasini takomillashtirish	253
Ayatov Raximberdi Ibragimovich	
Kasbiy ta'lim tashkilotlarida raqamli texnologiyalarni qo'llash metodikasi	259
Ochilova Gavhar Hamid qizi	
Digital Technologies and Artificial Intelligence in English Language Teaching: Pedagogical Opportunities and Challenges	267
Xolliyeva Mashxura Erkinjonovna	
Bo'lajak musiqqa o'qituvchilarining cholg'u ijrochiligi kreativligini rivojlantirishda fortepiano fanining didaktik imkoniyatlari	270
Normuminova Gulmira Komiljonovna	
Raqamli ta'lim muhitida o'quvchilarning mantiqiy tafakkurini kengaytirish	280
Xudoynazarova Moxira Xakimovna	
Pedagogika yo'nalishi talabalarining sun'iy intellekt savodxonligini rivojlantirish texnologiyalari	284
Ermatov Sh. L.	
Boshlang'ich sinf o'quvchilarida tabiiy-ilmiy savodxonlikni rivojlantirishning pedagogik imkoniyatlari	289
Nuriddinova Marjona Erkinovna	
Yosh avlodni milliy ruhda tarbiyalashda madaniy merosning ahamiyati	293
Radjapova Zuxra Tirkashevna	
O'qib tushunish strategiyalari va xalqaro tajriba	297
Barno Boltayeva	
Maktab direktorlarining mehnatga oid hujjatlarni rasmiylashtirishda qonunchilik normalarini qo'llash amaliyoti	301
Rejapova Dilafroz Akramovna	
Kurashni olimpiya o'yinlari dasturiga kiritish istiqbollari: institutsional va sport-siyosiy tahlil	308
Hosilbek Mengliboyev Marat o'g'li	
Badiiy ta'limda talabalarining milliy-madaniy identifikatsiyasini rivojlantirishda an'anaviy naqqoshlik maktablari tarixini o'qitish metodikasi	314
Baxriddinova Sayyora Jumanazar qizi	



Boshlang'ich sinf o'quvchilarining aqliy qobiliyatlarini rivojlantirishda shaxmat ta'limining pedagogik shart-sharoitlari	318
Boboqulov Chori Urolovich	
Sog'lom ovqatlanish va inson salomatligi	326
Begimkulov Oltiboy Jo'rayevich, Shoimova Nargiza Omonqul qizi	
Raqamli ijtimoiy muhitda o'smirlarning axloqiy tanlov madaniyatini rivojlantirishda milliy tarbiya, sun'iy intellekt va media makonining pedagogik imkoniyatlari.....	333
Gulyamova Aziza Otabek qizi	
Organising Experimental Work on Multimodal Reading Literacy in Primary School: Design, Stages and Assessment Criteria	337
Suvanova Nilufar Akbarovna	
Цифровые коллекции и рукописные базы в современном английском востоковедении: новые возможности исследования источников	341
Олимова Дилафруз Олимжон кизи	
New Approaches to Assessing Students' Independent Work In The Era of Generative AI	347
Sardora Shakirova To'lanovna	
Developing Writing Skills of Non-Philological Students Through Online Learning Platforms.....	353
Rajabova Rakhimakhon Maksudovna	
Umumiy o'rta ta'lim maktablarida robototexnikani o'qitish jarayonida raqamli ta'lim vositalaridan foydalanishning pedagogik-metodik jihatlari.....	358
Axunbetova Zuxra Nailevna	
Ixtisoslashtirilgan maktablar o'quvchilarining axborotlar bilan ishlash kompetensiyalarini rivojlantirishning pedagogik asoslari.....	363
Kilichov Akobir Kodirovich	
Ta'lim sifatini samarali boshqarishda pedagogik va matematik metodlar integratsiyasi menejmentning asosi sifatida	371
Axmedov Azizbek Karim o'g'li, Soliyeva Feruza Qahramonovna, Axmedova Madina Nodirbek qizi	
Oliy ta'limning globallasuvi va xalqarolashuvi jarayonlarining xususiyatlari	375
Vorobyov K. A.	
Talabalarda sotsiologik tafakkurni rivojlantirish metodlari.....	379
Otaqulov Alisher Safaraliyevich	
Maktabgacha yosh guruhlarida geometrik figuralarni o'rgatish orqali boshlang'ich matematik tasavvurlarini shakllantirish	383
Vaxabova Gulshan Vafaqul qizi	
Yodlangan sinf nutqidan real hayotiy muloqotga: boshlang'ich efl ta'limida vaziyatli kommunikativ topshiriqlarning o'rni.....	388
Tuxtayeva Zarina Faxriddinovna	
Akademik litsey o'quvchilarining mustaqil ishlash ko'nikmalarini mantiqiy va nostandart topshiriqlar asosida takomillashtirish	393
Xoshimova Sevara Sheraliyevna	
Mobil ta'lim tushunchasi va uning mohiyati	398
Rustamova Nodira Rustam qizi	
AI-Based Adaptation of Graded Texts	402
Ermatova Sarvinoz	
Intellektual rivojlanishida cheklavlari bo'lgan o'quvchilar bilan individual ishlashning pedagogik yondashuvlari.....	406
To'xtamatova Maftuna Ismonjonovna	
Umumta'lim maktablarining 5-7-sinflarida aniq, tabiiy va ijtimoiy-gumanitar soha terminlarini o'qitishning metodik asoslari.....	412
Axmedova Shahnozaxon Farxod qizi	
Sun'iy intellekt vositalari asosida bo'lajak o'qituvchilarning individual kasbiy rivojlanish trayektoriyasini qo'llab-quvvatlash.....	416
Janbayeva Marjan Smatillayevna	

Burhoniddin Zarnujiy qarashlarining axloqiy, ma'naviy va shaxsiy kamolotga oid asosiy g'oyalari	420
<i>Abduhalimova Nigora Turdali qizi</i>	
Tirik organizmlarning muhitga moslashishi: adaptatsiyaning biologik asoslari va amaliy o'rganish metodikasi	424
<i>Ashurova Muqaddas Muxiddinovna</i>	
Chet tilini o'qitishda leksik kompetensiyani shakllantirish tamoyillari.....	429
<i>Mirzakamolova Maftuna Raximjon qizi</i>	
Biologiya fanini o'qitishda zamonaviy pedagogik yondashuvlar	433
<i>To'xtaboyeva Yulduzxon Abdusattorovna, Kodirova Husnida Maxsutali qizi</i>	
O'quvchilarning ijtimoiy-emotsional kompetensiyalarni rivojlantirishning pedagogik shart-sharoitlari	438
<i>Mexriniso Nosirova</i>	
Bo'lajak boshlang'ich ta'lim o'qituvchilarining inklyuziv ta'lim sharoitida steam yondashuvidan foydalanish metodik kompetentligini rivojlantirish.....	445
<i>Abidjanova Vasila To'likinovna</i>	
Boshlang'ich sinf o'quvchilarining o'quv motivini rivojlantirishda mental arifmetikaning ahamiyati	454
<i>Ozodova Bonu Zafar qizi</i>	
Bo'lajak o'qituvchilarda gender madaniyatini rivojlantirishning pedagogik imkoniyatlari	459
<i>Mardanova Maftuna Asatullo qizi</i>	
Bo'lajak musiqa ta'limi o'qituvchilarining raqamli-pedagogik kompetensiyasini rivojlantirishning nazariy-metodik asoslari.....	463
<i>Ataboyeva Muxlisa Azimjon qizi</i>	
The Impact of Boxing on Physical and Mental Development	472
<i>Shuhrat Dilmuradov</i>	
Maktabgacha ta'lim tashkilotida pedagogik baholash va psixologik tashxis: farqlanishi va tarbiyachi kasbiy vakolatining chegaralari	476
<i>Zaynutdinova Dilobar Nuritdinovna</i>	
Integrativ o'qitishda o'quv dasturlari mazmunini muvofiqlashtirishning didaktik mezonlari va ko'rsatkichlari	483
<i>Maqsudova Nodira Alijonovna</i>	
Fransuz va o'zbek tillarida gastronomik terminlarning qiyosiy-konseptual tahlili.....	489
<i>Halimova Mahbuba To'raqulovna</i>	
Развитие математически по STEAM технологиям	496
<i>Садикова Д. Х.</i>	



FRANSUZ VA O'ZBEK TILLARIDA GASTRONOMIK TERMINLARNING QIYOSIY- KONSEPTUAL TAHLILI

Halimova Mahbuba To'raqulovna

Toshkent to'qimachilik va yengil sanoat instituti tayanch doktoranti

Annotatsiya: Mazkur maqolada fransuz va o'zbek tillaridagi gastronomik terminlar qiyosiy-konseptual jihatdan tahlil qilinadi. Tadqiqotda gastronomik birliklarning semantik shaffofligi, nominatsiya motivatsiyasi, morfologik tuzilishi, marosimiy, geografik va onomastik xususiyatlari o'rganilgan. Tahlil natijalari o'zbek gastronomik nominatsiyasida ingredient, tayyorlash usuli va marosimiylikka oid belgilar ko'proq bevosita ifodalanishini, fransuz klassik gastronomik nomlarida esa retsept kodi, geografik va onomastik komponentlar faol qo'llanishini ko'rsatadi.

Kalit so'zlar: gastronomik leksika, gastronomik termin, nominatsiya, semantik shaffoflik, konseptual tahlil, onomastik birliklar, retsept kodi, fransuz tili, o'zbek tili.

Abstract: This article presents a comparative and conceptual analysis of gastronomic terms in French and Uzbek. The study examines the semantic transparency, nomination patterns, morphological structure, as well as ritual, geographical, and onomastic features of gastronomic units. The results show that Uzbek gastronomic naming more often directly reflects ingredients, preparation methods, and ritual meanings, while French classical gastronomic names more actively employ recipe codes, geographical names, and onomastic components.

Key words: gastronomic vocabulary, gastronomic term, nomination, semantic transparency, conceptual analysis, onomastic units, recipe code, French language, Uzbek language.

Аннотация: В статье проводится сравнительно-концептуальный анализ гастрономических терминов во французском и узбекском языках. Рассматриваются семантическая прозрачность, особенности номинации, морфологическая структура, а также ритуальные, географические и ономастические характеристики гастрономических единиц. Результаты анализа показывают, что в узбекской гастрономической номинации чаще непосредственно отражаются ингредиенты, способы приготовления и ритуальные значения, тогда как во французских классических гастрономических наименованиях активнее используются рецептурные коды, географические названия и ономастические компоненты.

Ключевые слова: гастрономическая лексика, гастрономический термин, номинация, семантическая прозрачность, концептуальный анализ, ономастические единицы, рецептурный код, французский язык, узбекский язык.

KIRISH

Gastronomik leksika muayyan xalqning nafaqat ovqatlanish tajribasini, balki tabiiy sharoiti, xo'jalik faoliyati, kundalik turmushi va madaniy qadriyatlarini ham aks ettiruvchi lisoniy qatlamlardan biridir. Taom nomlari tarkib, tayyorlash usuli yoki iste'mol holatini ifodalash bilan birga, tarixiy xotira, marosim, hududiy mansublik va ijtimoiy tajriba bilan bog'liq ma'nolarni ham o'zida mujassamlashtiradi. Shu jihatdan gastronomik birliklarni qiyosiy o'rganish turli xalqlarning oziq-ovqat bilan bog'liq tajribasi tilda qanday konseptuallashtirishini aniqlash imkonini beradi [5; 7; 10].

Gastronomik leksikani tadqiqot obyekti sifatida talqin etishda uni oddiy "taomlar ro'yxati" darajasida emas, balki tabiat resurslari, iqlimiy ehtiyoj, xo'jalik tajribasi hamda madaniy odatlarning tilda modellashtirilgan ifodasi sifatida ko'rish ilmiy jihatdan asosli yondashuvdir. Bunday yondashuvda nominatsiya, ya'ni taom nomi, nafaqat mahsulotni ataydi, balki u orqali jamiyatning mavsumiy hayot tarzi, taom tayyorlash amaliyoti, iste'mol rejimi va madaniy qadriyatlari ham muayyan lisoniy kodlar orqali aks etadi. Shu bois qiyosiy tahlilda o'zbek va fransuz gastronomik nomlash tizimlarida semantik shaffoflik, kodlanganlik darajasi, marosimiylik, onomastik – atodli otlar bilan bog'liq – belgilash hamda retsept tuzilishini ifodalash kabi parametrlar asosiy mezonlar sifatida olinadi.



Fransuz va o'zbek gastronomik leksikasi umumiy fiziologik ehtiyojlarni ifodalashiga qaramay, taomlarni nomlash, tasniflash va ularning madaniy belgilarini tilda aks ettirish mexanizmlarida muayyan farqlar kuzatiladi. O'zbek gastronomik nominatsiyasida tarkib, tayyorlash usuli, mavsumiylik va marosimiylik ko'pincha nomning o'zida bevosita namoyon bo'lsa, fransuz klassik gastronomik tizimida tayyorlash usuli, retsept kodi, geografik nomlar, tarixiy shaxslar nomlari, souslar, garnirlar hamda taqdimot shakllari muhim nominativ vositalar sifatida namoyon bo'ladi.

Mazkur tadqiqotning maqsadi fransuz va o'zbek tillaridagi gastronomik birliklarni qiyosiy-konseptual jihatdan tahlil qilish, ularning semantik, strukturaviy va madaniy xususiyatlarini aniqlashdan iborat. Tadqiqotda semantik shaffoflik, nominatsiya motivatsiyasi, marosimiylik, onomastik va geografik belgilash, retsept kodi, morfologik qurilish, variantlilik hamda terminlashuv darajasi asosiy qiyoslash mezonlari sifatida olindi.

MAVZUGA OID ADABIYOTLAR SHARHI

Gastronomik leksika va ovqatlanish madaniyatiga bag'ishlangan tadqiqotlarda oziq-ovqat faqat biologik ehtiyojni qondirish vositasi sifatida emas, balki ijtimoiy va madaniy tajribaning tarkibiy qismi sifatida ham talqin qilinadi.

C. Fischler oziq-ovqat tanlovi, taom tayyorlash va iste'mol qilish jarayonlarini insonning ijtimoiy hamda madaniy identifikatsiyasi bilan bog'liq holda o'rganadi ^[7].

M. Douglas kulinar tizimni muayyan ichki tuzilishga ega madaniy hodisa sifatida baholab, taom va ovqatlanish jarayonidagi tasnifiy munosabatlarga e'tibor qaratadi ^[5].

M. Montanari esa oziq-ovqatni yetishtirish, tayyorlash va iste'mol qilish jarayonlarining madaniy omillar ta'sirida shakllanishini asoslaydi ^[10].

Fransuz gastronomik an'anasini tadqiq etishda hududiylik, tarixiy xotira va retsept kanoni masalalari muhim o'rin tutadi. L. Bérard va P. Marchenay oziq-ovqat mahsulotlari bilan hudud, vaqt va an'ana o'rtasidagi bog'liqlikni tahlil qilib, gastronomik mahsulotlarning ijtimoiy jihatdan shakllanishiga e'tibor qaratgan ^[2].

J. Csergo fransuz hududiy oshxonalarining shakllanish jarayonini tarixiy va madaniy omillar bilan bog'laydi ^[4].

O. Assouly gastronomik xotira, hududiylik va terroir tushunchalarining ovqatlanish madaniyatidagi o'rnini tahlil qiladi ^[1].

Gastronomik nominatsiyada atoqli otlar va identifikatsiya masalasini tushuntirishda B. Bosredonning nomlash hamda identifikatsiya mexanizmlariga oid qarashlari muayyan metodologik ahamiyatga ega ^[3].

Fransuz klassik taom nomlari, retsept modullari, souslar, garnirlar va texnologik terminlarni kuzatishda esa A. Escoffierning Le Guide culinaire asari muhim manbalardan biri hisoblanadi ^[6]. Mazkur asarda klassik fransuz gastronomiyasiga xos nomlash tizimining nisbatan tizimlashtirilgan ko'rinishi aks etadi.

O'zbek gastronomik madaniyatini o'rganishda K. Mahmudovning o'zbek taomlari, ularning tarkibi va tayyorlanish xususiyatlariga oid materiallari muhim amaliy manba hisoblanadi ^[9].

I. Jabborovning etnologik tadqiqotlari esa taom va ovqatlanish bilan bog'liq urf-odatlar, marosimlar hamda maishiy-madaniy jarayonlarni kengroq etnografik kontekstda tushunishga yordam beradi ^[8]. Ushbu tadqiqotda qayd etilgan nazariy va amaliy manbalarga tayangan holda o'zbek hamda fransuz gastronomik birliklari umumiy qiyosiy mezonlar asosida semantik, strukturaviy va konseptual jihatdan tahlil qilinadi.

TADQIQOT METODOLOGIYASI

Tadqiqotda qiyosiy-tipologik, semantik, komponent, strukturaviy va kontekstual tahlil usullaridan foydalanildi. Qiyosiy-tipologik usul yordamida o'zbek va fransuz gastronomik birliklarining umumiy hamda farqli nominativ xususiyatlari tavsiflandi. Semantik va komponent tahlili taom nomlari tarkibidagi ingredient, texnologiya, taqdimot, marosim, geografik va onomastik belgilarni ajratish imkonini berdi. Strukturaviy tahlil orqali gastronomik nomlarning soddah, ikki komponentli va ko'p komponentli modellari qiyoslandi.

O'zbek gastronomik birliklari taom nomlari, tarkibiy komponentlar, tayyorlash usullari, mavsumiy va marosimiy belgilar asosida guruhlandi. Fransuz gastronomik materiallari esa asosiy mahsulot nomi, retsept kodi, sous va garnir nomlari, geografik hamda onomastik komponentlar asosida tahlil qilindi. Materiallarni tanlashda o'zbek gastronomik birliklari uchun K. Mahmudovning asari va etnografik manbalardan, fransuz klassik gastronomik nomenklaturasini tahlil qilishda A. Escoffier asari hamda fransuz gastronomiyasi bo'yicha ilmiy tadqiqotlardan foydalanildi ^[2; 4; 6; 8; 9].

Qiyosiy tahlilda semantik shaffoflik, nominatsiyaning ichki va tashqi motivatsiyasi, "ingredient + taom turi", "taom turi + texnologiya", "yadro + retsept kodi" modellari, geografik va tarixiy nomlarning vazifasi, variantlilik, giperonim-giponim munosabatlari, baholovchi semantika, o'zlashmalar hamda gastronomik birliklarning kundalik yoki kasbiy registriga mansubligi hisobga olindi.



TAHLIL VA NATIJALAR

Mavsumiylik va “yangilanish” konsepti o'zbek gastronomik nominatsiyasida ko'pincha bevosita nomning o'zida namoyon bo'ladi: qaymoq qo'shilgan rediska gazagi, shovul sho'rva, sumalak, halim, ko'k chuchvara, ko'k somsa kabi birliklarda bahorgi ko'katlar, yangi xomashyo va tabiatning uyg'onishi bilan bog'liq mazmun denotativ belgi sifatida leksik tizimga kiradi. Fransuz nominatsiyasida esa shu mazmun ko'pincha to'g'ri-dan-to'g'ri ifodalanmaydi; u ingredient tanlovi va retsept kodi orqali bilvosita anglashiladi. Masalan, Asperges à la Mornay birligida asperges bahorgi xomashyoni bildirsa, Mornay komponenti gastronomik texnologiya va madaniy uslubga oid kod vazifasini bajaradi. Natijada mavsumiy ma'no fransuz tilida ko'proq retsept tuzilishi orqali anglashiladi [6].

O'zbek nominatsiyasining muhim xususiyatlaridan biri farqlovchi belgining ko'pincha ochiq tarzda nom tarkibiga kiritilishidir. Bu holat semantik shaffoflikni kuchaytiradi. Ko'k somsa, yalpizli moshxo'rda, rayhonli ayron kabi nomlarda o'simlik nomi nominativ yadroning muhim tarkibiy qismi bo'lib, taomning mazmunini tayanch belgisini – tarkib, hid, ta'm yoki mavsumiylikni – bevosita bildiradi. Fransuz tizimida esa yadro ko'pincha mahsulot nomi sifatida barqaror qoladi, farqlash esa qo'shimcha retsept kodlari orqali amalga oshadi. Ris de veau Clamart va Ris de veau à la Nantua misollarida ris de veau markaziy denotat bo'lsa, Clamart va Nantua retsept sxemasi hamda gastronomik an'ana belgisi sifatida ishlaydi. Shu jihatdan fransuz nominatsiyasida nom ingredientdan tashqari retseptni identifikatsiyalovchi qo'shimcha belgilar bilan ham boyitiladi [6].

O'zbek gastronomik leksikasida ayrim taom nomlari faqat ovqatni emas, balki ijtimoiy xotira va marosimiy mazmunni ham faollashtiradi. Sumalak va halim kabi birliklarning semantik fonida jamoaviy pishirish, baraka, hamjihatlik, mavsumiy marosim va qadriyatlar mujassamlashadi; ya'ni nominatsiya bu yerda madaniy voqea bilan ham bog'lanadi [8; 9]. Fransuz klassik nominatsiyasida esa shunga yaqin madaniy xotira ayrim hollarda onomastik kodlar orqali yuzaga chiqadi. Ris de veau Talleyrand, Escalope de ris de veau Rossini kabi nomlar taomni tarixiy yoki madaniy shaxslar bilan bog'lab, prestij, estetik me'yor va gastronomik an'anaga oid ma'nolarni nominativ qatlamga kiritadi. Natijada tahlil qilingan o'zbek materiallarida bunday mazmun urf-odat va marosim bilan, fransuz materiallarida esa tarixiy nom hamda xotiraviy kodlar bilan ko'proq bog'lanishi kuza-tiladi [6].

Yengil va salqin taomlar qatlamida o'zbek nominatsiyasi ko'pincha “xomashyo + format” modeliga tayanadi va iste'mol xususiyatlarini nom orqali ifodalaydi. Pomidor kabob, karam do'lma, qalampir do'lma, chalop, suzmali gazak, ayron kabi birliklarda taomning tarkibi, suyuqligi yoki iste'mol shakliga oid ma'lumot nominatsiyada aks etadi. Fransuz nominatsiyasida esa shu turdagi pragmatik belgi ko'proq taqdimot markerlari orqali kodlanadi. Ananas glacé à la Chantilly birligida glacé mahsulotning muzlatilgan yoki sovutilgan holda taqdim etilishini, Chantilly esa bezak va tayyorlash usuliga oid belgini bildiradi. Demak, fransuz nomlashida mahsulotning o'zi bilan birga uning qanday tayyorlanishi yoki taqdim etilishiga oid ma'lumot ham nominatsiyada ifodal-anishi mumkin [6].

O'zbek tizimida do'lma modeli juda produktiv bo'lib, “to'ldirish” amalini semantik yadro darajasiga olib chiqadi. Karam do'lma, qalampir do'lma, tok do'lma kabi variantlarda texnologik sema nomning markaziy belgi-laridan biriga aylanadi va taom turini aniqlashda muhim rol o'ynaydi. Fransuz tizimida esa shunga mos operat-sion sema ko'pincha nom tarkibida grammatik vosita orqali namoyon bo'ladi. Ailerons de dindonneau farcis à la Soubise birligida farcis to'ldirish usulini, Soubise esa retsept modulini bildiradi. Natijada fransuz nomida texnologik usul va retsept kodi bir nominativ kompleksda birlashadi, o'zbek nomida esa texnologik amal ko'proq markaziy o'rin egallaydi [6; 9].

Ichimlik va suyuq ovqatlar qatlami o'zbek gastronomik konseptida alohida nominativ maydon sifatida shakl-langan bo'lib, u fiziologik ehtiyoj va kundalik ritm bilan bevosita bog'lanadi. Ayron, rayhonli ayron, yaxna choy, meva kompotlari kabi nomlar “ichimlik – tana ehtiyoji – kundalik rejim” zanjirini bevosita nomlash orqali prag-matik funksiyani kuchaytiradi. Fransuz gastronomik leksikasida esa shunga yaqin birliklar ko'proq tasnifiy va teksturaviy terminlar yordamida tavsiflanadi. Potage purée de pois frais, dit Saint-Germain nomida potage sinfni, purée teksturani, Saint-Germain esa retsept kodini bildiradi. Demak, o'zbek tizimi ehtiyoj va mahsulot xususiyatini nisbatan bevosita nomlasa, fransuz tizimida tasnif va retseptga oid komponentlar faolroq qatna-shadi [6].

Hosil va pishiqchilik bilan bog'liq qatlamda o'zbek nominatsiyasida mahsulot hamda xomashyo semanti-kasi faol namoyon bo'ladi. Qovurma baliq, laqqa kabob, kartoshkali manti, kesma lag'mon, oshqovoq somsa, behili palov, asalli behi kabi birliklar tarkibni ochiq ifodalaydi. Meva va sabzavot asosidagi ayrim birliklarda esa mo'lichilik hamda baraka bilan bog'liq madaniy assotsiatsiyalar ham yuzaga kelishi mumkin [8; 9]. Fransuz leksikasida meva nomlari ko'pincha onomastik kod bilan birikib, taomning tarixiy-estetik identifikatsiyasini kuchaytiradi. Abricots Bourdaloue, Abricots Condé, Abricots Colbert kabi nomlarda meva yadro bo'lsa, ikkinchi komponent retseptning tarixiy-uslubiy belgisini ifodalaydi. Shu bois tahlil qilingan o'zbek birliklarida tarkibiy belgi, fransuz birliklarida esa tarkib bilan bir qatorda an'ana va uslubga oid belgi faolroq namoyon bo'ladi [6].



Variantlilik mexanizmi har ikki tizimda mavjud bo'lsa-da, uning shakllanish omillari turlicha. O'zbek tilida bitta mahsulot, masalan, behi turli kombinatsiyalarda paradigmatic qator hosil qilib, mahsulotni nominativ markazga qo'yadi: asalli behi, behi do'lma, behili palov, behi palov. Fransuz gastronomik materiallarida esa paradigmatica ko'proq "yadro + kod" modeli asosida tizimlashadi. Noisettes d'agneau Rivoli, Noisettes d'agneau Saint-Germain, Noisettes d'agneau à la Valenciennes misollarida mahsulot segmenti saqlanadi, farqlovchi belgi esa retsept kodi orqali o'zgaradi. Demak, o'zbek materiallarida variatsiya ko'proq mahsulot va uning kombinatsiyalari bilan, fransuz materiallarida esa retsept kodlari bilan bog'liq [6; 9].

Energiya va saqlash semantikasi bilan bog'liq qatlamda o'zbek nominatsiyasi konservatsiya hamda to'yimlilikka oid pragmatik belgilarni faol ifodalaydi. Qazi-qarta, qovurma sho'rva, moshkichiri, tuzlangan sabzavotlar, murabbo, qoqi kabi birliklar saqlash, tarkib yoki to'yimlilikka oid ma'lumotni nomning o'zida yoxud uning semantik tarkibida aks ettiradi. Fransuz klassik leksikasida esa ayrim taom nomlarida hayvonning ichki a'zolari yoki boshqa qismlarini bildiruvchi komponentlar ochiq ko'rsatiladi. Tripes à la mode de Caen, Tête de veau Godard, Rognon de veau à la Bercy kabi birliklar denotativ aniqlikni kuchaytiradi; taqdimot holati esa pâté, tourte, chaud, froid singari format va servis markerlari orqali ifodalanishi mumkin [6].

O'zbek nominatsiyasida to'yimlilikka oid semantikaning ochiq namoyon bo'lishi yog' komponentining nomga bevosita kirishi orqali ham kuzatiladi. Qo'y yog'li palov, dumba palov kabi birliklarda tarkibiy komponent nominativ markazga chiqadi va taomning muhim xususiyati nomning o'zida aks etadi. Fransuz nomlashida esa sous va yog'li komponentlar ayrim hollarda alohida retsept moduli sifatida tizimlashtiriladi. Beurre Bercy yoki Sauce Bercy tipidagi birliklar turli mahsulotlarga tatbiq etilishi mumkin bo'lgan retsept komponentlarini bildiradi. Demak, o'zbek materiallarida tarkibiy belgi nomning ichki semantik tuzilishida, fransuz materiallarida esa retsept arxitekturasida tarkibidagi alohida modul sifatida ham namoyon bo'lishi mumkin [6; 9].

O'zbek gastronomik leksikasidagi chalop, lag'mon, manti, sut kabi ixcham birliklar og'zaki-amaliy an'ananing semantik tejamliligini namoyish etadi: nom qisqa bo'lib, kontekst uning ma'nosini to'ldiradi va kommunikativ iqtisodiylikni ta'minlaydi. Fransuz klassik nomlari esa ko'pincha ko'p komponentli tuzilishga ega. Pâté chaud d'anguille à la Nantua yoki Tourte froide d'anguille Rabelais kabi birliklarda taqdimot holati, mahsulot va retsept kodi bir vaqtning o'zida ifodalanadi. Shu sabab fransuz klassik nominatsiyasida nomning o'zi nisbatan kengroq axborot berish xususiyatiga ega [6].

O'zbek leksikasida "ko'k" komponenti ayrim gastronomik birliklarda rangdan ko'ra tarkibiy belgi bo'lib, yangi ko'katning semantik signaliga aylanadi. Ko'k chuchvara, ko'k somsa nomlari yangilik, ko'kat va mavsumiylikni bevosita ifodalaydi. Fransuz gastronomik materiallarida esa rang va vizual taassurot ayrim hollarda estetik kod sifatida namoyon bo'ladi. Sauce Aurore, Sauce Cardinal kabi birliklarda nom rang va taqdimot bilan bog'liq assotsiatsiyalarni faollashtiradi, biroq bu o'zbek tilidagi "ko'k" komponentiga xos xomashyo yangiligi bilan bevosita bog'lanmaydi. Natijada o'zbek materiallarida "ko'k" tabiiylik va mavsumiylik belgisi sifatida, fransuz materiallarida esa rang estetik identifikatsiya vositalaridan biri sifatida namoyon bo'ladi [6; 9].

Texnologik markirovka jihatidan o'zbek tilida kabob komponenti turli ingredientlarni birlashtiruvchi faol nominativ vosita sifatida ko'rinadi. Pomidor kabob, laqqa kabob, bedana kabob kabi misollar bir texnologik modelni turli denotatlar bilan bog'lab, "kabob"ni keng gastronomik tasniflovchi birlikka aylantiradi. Fransuz tilida shunga o'xshash ko'chuvchi kodlar retsept identifikatori sifatida ishlaydi. Alose frite Orly, Anguille frite Orly birliklarida Orly muayyan klassik tayyorlash uslubiga ishora qiladi va turli mahsulotlarga tatbiq etiladi. Farq shundaki, "kabob" umumxalq texnologik nomi sifatida faol bo'lsa, Orly klassik gastronomik retsept kodi vazifasida qo'llanadi [6; 9].

O'zbek nominatsiyasi tarkibni ko'rsatish orqali semantik shaffoflikni tizimli ravishda kuchaytiradi. Oshqovoq somsa, kartoshkali manti kabi nomlarda farqlovchi belgi ingredientning o'zidir. Fransuz nominatsiyasida esa farqlovchi belgi ayrim hollarda an'anaviy retsept kodi bilan boyitiladi va ingredientdan tashqari retsept an'anasini ham ko'rsatadi. Potage purée de chou-fleur, dit Dubarry misolida ingredient ochiq ko'rsatiladi, retsept identifikatori esa Dubarry orqali yanada aniqlashtiriladi. Demak, o'zbek materiallarida farqlash ko'proq tarkibiy, fransuz materiallarida esa tarkibiy belgi bilan bir qatorda retseptga oid kodlash xususiyati ham kuzatiladi [6].

Saqlash g'oyasi o'zbek tilida bevosita leksik markerlar orqali ifodalanishi mumkin. "Tuzlangan", "qoqi", "murabbo" kabi birliklar oziq-ovqatning saqlash jarayoni bilan munosabatini nomning o'zida aks ettiradi. Fransuz gastronomik nomenklaturasida esa tahlil qilingan ayrim birliklarda taqdimot holati format markerlari orqali belgilanadi. Pâté froid, tourte froide singari birliklarda froid sovuq holda taqdim etilishini ko'rsatadi. Shu jihatdan o'zbek materiallarida mahsulotning saqlash usuli bevosita leksiklashishi kuzatilsa, tahlil qilingan fransuz birliklarida mahsulotning taqdimot holatini bildiruvchi markerlar faolroq namoyon bo'ladi [6; 9].

O'zbek gastronomik leksikasidagi "qovurma" komponenti fe'l asosli texnologik modul bo'lib, bir necha mahsulot bilan erkin birikadi: qovurma baliq, qovurma gulkaram, qovurma sho'rva va boshqalar. Fransuz gastronomik tizimida esa ko'chuvchi modul sous va uslub kodlari orqali ham ifodalanadi. Barbue à la Bercy, Sole Bercy misollarida Bercy turli baliq mahsulotlariga tatbiq etiladigan retsept-uslubiy kod sifatida namoyon



bo'ladi. Shu jihatdan o'zbek tilidagi "qovurma" operatsion-texnologik modul, fransuz tilidagi Bercy esa retseptni identifikatsiyalovchi uslubiy komponent sifatida ajraladi [6].

Geografik kodlash o'zbek gastronomik tizimida ham mavjud bo'lsa-da, u ko'pincha marosimiy, hududiy va texnologik belgilar bilan yonma-yon qo'llanadi hamda har doim markaziy identifikator vazifasini bajarmaydi. Fransuz nomlash tizimida esa geografik komponentlar tahlil qilingan materiallarda faol identifikator sifatida namoyon bo'ladi. Tripes à la mode de Caen, Ris de veau Toulouse, Noisettes d'agneau à la Valenciennes kabi misollar joy nomini retseptning farqlovchi belgisiga aylantiradi va makonni retsept ma'nosining tarkibiy qismi sifatida ifodalaydi. Natijada fransuz nominatsiyasida geografik nom retsept kanoni va hududiy gastronomik an'anani belgilovchi vositalardan biri sifatida namoyon bo'ladi [2; 4; 6].

Shirinliklar qatlamida o'zbek nomlari ko'proq marosim va mahsulot bilan bog'langan bo'lib, semantik markaz tarkibiy yoki marosimiy belgi asosida shakllanadi: sumalak, murabbo, qoqi kabi birliklar bunga misol bo'la oladi. Fransuz desert nominatsiyasida esa onomastik kodlar estetik va madaniy-xotiraviy qatlamni kuchaytiradi. Pêches Melba, Fraises Melba, Ananas Condé, Abricots Colbert kabi nomlarda ikkinchi komponent ingredientni emas, muayyan madaniy xotira yoki retsept uslubini bildiradi. Natijada tahlil qilingan fransuz shirinliklari nomlarida estetik shakl va madaniy xotira, o'zbek gastronomik birliklarida esa marosim hamda mahsulot bilan bog'liq semantika faolroq namoyon bo'ladi [6; 8; 9].

O'zbek gastronomik tizimida ichimliklarning taomlar bilan bir qatorda berilishi ovqatlanish tizimining kompleks idrok etilishini anglatadi. Taom, ichimlik va gazak bir butun "dasturxon semantikasi"ni tashkil qiladi. Tahlil qilingan fransuz klassik gastronomik materiallarida esa souslar, beurre va garnirlar nominatsiyada faol qo'llanadi. Bu holat fransuz gastronomik konseptida taom mazmunining retsept arxitekturasini – sous va garnir modullari – bilan kengaytirilishini ko'rsatadi. Umuman olganda, o'zbek gastronomik nominatsiyasida xomashyo, texnologiya, marosim va saqlash amaliyoti semantik jihatdan faol namoyon bo'lib, nomlashda shaffoflikka moyillik kuzatiladi. Fransuz klassik nominatsiyasida esa toponimik va onomastik kodlar, sous-garnir modullari hamda taqdimot markerlari nomni nisbatan tizimlashtirilgan retsept identifikatoriga aylantiradi. Shunday qilib, ikki tizimda umumiy ehtiyojlar mavjud bo'lsa-da, ularning tildagi ifodasi turli konseptual va nominativ strategiyalar orqali yuzaga chiqadi.

Qiyosiy tahlilda e'tiborga olinadigan muhim mezonlardan biri nominatsiya motivatsiyasining turidir. O'zbek gastronomik leksikasida nom ko'pincha ichki motivatsiyaga yaqin bo'lib, taomning tarkibi, tayyorlash jarayoni yoki iste'mol vaziyatini nomning o'zidayoq anglash imkonini beradi. Fransuz klassik tizimida esa nominatsiya ko'proq retsept an'anasini, tasnif, taqdimot va gastronomik me'yorlarga oid tashqi kodlarga ham tayanadi. Shu sabab tahlil qilingan o'zbek materiallarida tasviriy nominatsiya, fransuz materiallarida esa kodlovchi nominatsiya tendensiyasi nisbatan faolroq kuzatiladi.

Morfologik qurilish nuqtayi nazaridan o'zbek tilida taom nomlari ko'pincha sodda yoki ikki komponentli strukturalar orqali quriladi. "Asosiy nom + aniqlovchi" yoki "aniqlovchi + asosiy nom" shaklidagi, ingredient, sifat va usulni ifodalovchi modellar keng qo'llanadi. Fransuz tilida esa de, à, au, aux kabi predlogli konstruksiyalar, sifat-dosh shakllar va nominal modullar yordamida ko'p qatlamli nomlar hosil bo'lishi kuzatiladi. Natijada fransuz nominatsiyasida grammatik vositalar taomning tavsifiy xususiyatlarini kengroq ifodalashi, o'zbek nominatsiyasida esa ixchamlik va kontekstga tayanish kuchliroq bo'lishi mumkin.

Qiyosiy tahlilning yana bir yo'nalishi sinonimiya va variantlilikning tabiatidir. O'zbek gastronomik leksikasidagi variantlilik hududiy shevalar, yozuv tizimidagi tafovutlar va og'zaki amaliyot bilan bog'liq bo'lishi mumkin; natijada ayrim taom nomlari hududiy yoki nutqiy muhitga ko'ra farqlanadi. Fransuz gastronomik leksikasida esa variantlilik ko'proq retseptning muayyan versiyasi – klassik, hududiy yoki restoran uslubidagi shakli – sifatida kodlanib, yozma va professional manbalarda nisbatan barqaror ko'rinishga ega bo'ladi. Demak, tahlil qilingan o'zbek materiallarida variantlilik til amaliyoti bilan, fransuz materiallarida esa gastronomik kanon va standartlashuv bilan ko'proq bog'lanishi kuzatiladi.

Giperonim-giponim munosabatlari, ya'ni tur va ko'rinish ierarxiyasi ham ikki tizimda o'ziga xos tarzda namoyon bo'ladi. O'zbek tilida osh, sho'rva, kabob, somsa kabi umumlashtiruvchi nomlar atrofida ko'plab xususiy variantlar ingredient yoki usul orqali farqlanadi va tarmoqlanadi. Fransuz tilida esa potage, crème, terrine, gratin, sauce kabi umumlashtiruvchi birliklar tekstura, taqdimot va pishirish texnikasi bilan birgalikda tasnifiy munosabat hosil qiladi. Shu sabab tahlil qilingan fransuz materiallarida "janr + texnika", o'zbek materiallarida esa "janr + ingredient/usul" modeli nisbatan faolroq namoyon bo'ladi.

Frazeologik va metaforik nomlash qatlamini ham qiyosiy tahlilda alohida ahamiyatga ega. O'zbek gastronomik diskursida bunday nomlash xalqona obraz, tashqi ko'rinish, ta'm yoki iste'mol vaziyati bilan bog'liq majoziy tasavvurlar orqali yuzaga kelishi mumkin. Fransuz gastronomik an'anasida metaforik nomlash servis estetikasi, taqdimot shakli yoki klassik oshpazlik terminlari bilan bog'lanib, taomning vizual-estetik xususiyatlariga yaqinlashishi mumkin. Bu holat gastronomik leksikada obrazli nominatsiya va estetik qabulning turli shakllarda namoyon bo'lishini ko'rsatadi.



Qiyosiy tahlil uchun muhim jihatlardan yana biri baholovchi, ya'ni aksiologik semantikaning joylashuvidir. O'zbek tilida baholash ko'pincha sifatlovchi komponentlar orqali bevosita ifodalanadi. Mazali, sho'r, totli, qarsildoq kabi kundalik sifatlar gastronomik nutqda faol qo'llanadi. Fransuz gastronomik tizimida esa baholash ayrim hollarda me'yoriy-klassik kodlar orqali bilvosita ifodalanishi mumkin: nomning muayyan klassik retseptga mansubligi uning sifat va maqomiga oid qo'shimcha assotsiatsiyalarni yuzaga keltiradi. Shu jihatdan o'zbek gastronomik diskursida baho ochiq leksik vositalar orqali, fransuz klassik tizimida esa professional gastronomik kodlar orqali ham ifodalanishi mumkin.

Kontaktologik qatlamni qiyoslashda faqat o'zlashmalarning mavjudligi emas, balki ularning tilga singish usuli ham muhim. O'zbek gastronomik leksikasida o'zlashmalar fonetik va morfologik jihatdan moslashib, tilning ichki so'z yasash jarayonlariga kirishi mumkin. Fransuz gastronomik tizimida esa xorijiy kelib chiqishga ega ayrim birliklar asl shakliga yaqin holda saqlanishi yoki fransuzcha tasnifiy izohlar va format markerlari bilan birgalikda qo'llanishi kuzatiladi. Natijada o'zbek tilida o'zlashmalarning ichki til resurslariga moslashuvi, fransuz tizimida esa ularning gastronomik tasnif va professional diskursga integratsiyalashuvi kabi tendensiyalar kuzatilishi mumkin.

Diskurs va registr farqi ham gastronomik leksikada sezilarli namoyon bo'ladi. O'zbek tilidagi taom nomlari uy, bozor, to'y, mehmondo'stlik va kundalik ovqatlanish kabi ijtimoiy muhitlarda keng qo'llanilgani sababli kundalik registr bilan chambarchas bog'langan. Tahlil qilingan fransuz klassik gastronomik materiallari esa restoran, menyu, retsept matni, gastronomik qo'llanma va ensiklopediyalar kabi yozma hamda professional registrlarda faol qo'llanadigan birliklarni ham qamrab oladi. Shu sabab o'zbek nominatsiyasida situativlik, fransuz klassik nominatsiyasida esa yozma va terminologik tavsifning nisbatan faolroq namoyon bo'lishi kuzatiladi [6; 9].

Qiyosiy tahlilda terminlashuv darajasi ham alohida ahamiyat kasb etadi. Fransuz klassik gastronomik leksikasida ko'plab birliklar kasbiy termin sifatida shakllangan va ularning qo'llanishi retsept an'anasida nisbatan barqaror xususiyatga ega [6]. O'zbek tizimida esa terminlashuv bilan bir qatorda og'zaki-amaliy nomlash ham faol bo'lib, ayrim nomlarning umumiy yoki kengroq ma'noda ishlatilishi kuzatiladi. Shu asosda fransuz klassik gastronomik materiallarida terminologik aniqlik va tizimlashtirishga, o'zbek gastronomik leksikasida esa amaliy moslashuvchanlikka moyillik mavjudligi haqida xulosa qilish mumkin.

XULOSA VA TAKLIFLAR

Fransuz va o'zbek gastronomik leksikasi umumiy fiziologik ehtiyojlarni ifodalasa-da, ularning til birliklarida aks etishi turlicha madaniy-lisoniy mexanizmlar orqali amalga oshadi. Tahlil qilingan materiallarda o'zbek nominatsiyasi ko'proq shaffof motivatsiya, situativ pragmatika, ijtimoiy marosim va kundalik tajriba bilan bog'langan bo'lsa, fransuz klassik nominatsiyasi tasnif, terminlashuv, retsept an'anasini va yozma gastronomik diskurs bilan nisbatan kuchliroq integratsiyalashgani kuzatiladi. Shu jihatdan ikki tilda gastronomik tajribaning nomlanishida o'ziga xos konseptual va nominativ strategiyalar mavjud.

Tahlil natijalariga ko'ra, o'zbek gastronomik nomlarida ingredient, tayyorlash usuli, mavsumiylik, saqlash va marosimiylikning bevosita ifodalanishi semantik shaffoflikni kuchaytiradi. Fransuz klassik gastronomik nominatsiyasida esa asosiy mahsulot nomi bilan bir qatorda retsept kodi, geografik va onomastik komponentlar, sous, garnir, tayyorlash texnikasi hamda taqdimot shakli faol ishtirok etadi. Natijada tahlil qilingan o'zbek gastronomik materiallarida tavsifiy va situativ xususiyatlar, fransuz klassik materiallarida esa nisbatan tizimlashtirilgan va terminologik xususiyatlar faolroq namoyon bo'ladi.

Shuningdek, qiyosiy tahlil nominatsiyaning morfologik qurilishi, variantlilik, giperonim-giponim munosabatlari, metaforik va aksiologik semantika, o'zlashmalarning tilga singishi hamda diskurs registrda ham muayyan tafovutlar mavjudligini ko'rsatdi. Mazkur farqlarni mutlaq qarama-qarshilik sifatida emas, balki har bir tilning tarixiy, madaniy va kommunikativ tajribasi bilan shakllangan ustuvor nominativ tendensiyalar sifatida talqin qilish maqsadga muvofiq.

Kelgusidagi tadqiqotlarda o'zbek va fransuz gastronomik birliklarining kengroq elektron korpusini shakllantirish hamda ularni semantik-motivatsion, onomastik, geografik, morfologik va pragmatik guruhlar bo'yicha tasniflash maqsadga muvofiq. O'zbek gastronomik terminlarini o'rganishda hududiy variantlar, marosimiy ma'nolar, tarixiy shakllar va zamonaviy restoran diskursidagi qo'llanishni birgalikda tahlil qilish, fransuz gastronomik terminologiyasida esa klassik retsept nomenklaturasi bilan zamonaviy gastronomik nominatsiya o'rtasidagi o'zgarishlarni qiyoslash istiqbolli tadqiqot yo'nalishlaridan biri hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Assouly O. Les nourritures nostalgiques: essai sur le mythe du terroir. – Arles : Actes Sud, 2004. – 142 p.
2. Bérard L., Marchenay P. Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir // Terrain. – 1995. – № 24. – P. 153–164. – DOI: 10.4000/terrain.3128.



3. Bosredon B. Les titres de tableaux: une pragmatique de l'identification. – Paris : Presses universitaires de France, 1997. – 274 p.
4. Csergo J. L'émergence des cuisines régionales // Histoire de l'alimentation / sous la dir. de J.-L. Flandrin, M. Montanari. – Paris : Fayard, 1996. – P. 823–841.
5. Douglas M. Les structures du culinaire // Communications. – 1979. – № 31. – P. 145–170. – DOI: 10.3406/comm.1979.1475.
6. Escoffier A. Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique. – Paris : Bureau de " L'Art culinaire ", 1903. – X, 792 p.
7. Fischler C. L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps. – Paris : Odile Jacob, 2001. – 440 p.
8. Жабборов И. Жаҳон этнологияси асослари. – Тошкент : Ўқитувчи, 2008. – 351 б.
9. Махмудов К. Ўзбек тансиқ таомлари. – Тошкент : Меҳнат, 1989. – 341, [1] б.
10. Montanari M. Food Is Culture / translated by A. Sonnenfeld. – New York : Columbia University Press, 2006. – 168 p.

- 
- 13.00.00 Pedagogika fanlari
 - 13.00.01 Pedagogika nazariyasi. Pedagogik ta'limotlar tarixi
 - 13.00.02 Ta'lim va tarbiya nazariyasi va metodikasi (sohalar bo'yicha)
 - 13.00.03 Maxsus pedagogika
 - 13.00.04 Jismoniy tarbiya va sport mashg'ulotlari nazariyasi va metodikasi
 - 13.00.05 Kasb-hunar ta'limi nazariyasi va metodikasi
 - 13.00.06 Elektron ta'lim nazariyasi va metodikasi (ta'lim sohaları va bosqichlari bo'yicha)
 - 13.00.07 Ta'limda menejment
 - 13.00.08 Maktabgacha ta'lim va tarbiya nazariyasi va metodikasi
 - 13.00.09 Ijtimoiy pedagogika
 - 07.00.00 Tarix fanlari
 - 19.00.00 Psixologiya fanlari
 - 01.00.00 Fizika-matematika fanlari
 - 02.00.00 Kimyo fanlari
 - 03.00.00 Biologiya fanlari
 - 09.00.00 Falsafa fanlari
 - 10.00.00 Filologiya fanlari
 - 11.00.00 Geografiya fanlari



AKTABGACHA VA AKTAB TA'LIMI

Mas'ul muharrir: Ramzidin Ashurov

Ingliz tili muharriri: Murod Xoliyorov

Musahhih: Alibek Zokirov

Sahifalovchi va dizayner: Iskandar Islomov

2026. №9(4)

© Materiallar ko'chirib bosilganda "Maktabgacha va maktab ta'limi" jurnali manba sifatida ko'rsatilishi shart. Jurnalda bosilgan material va reklamalardagi dalillarning aniqligiga mualliflar ma'sul. Tahririyat fikri har vaqt ham mualliflar fikriga mos kelamasligi mumkin. Tahririyatga yuborilgan materiallar qaytarilmaydi.

"Maktabgacha va maktab ta'limi" jurnali 26.09.2023-yildan O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Adminstratsiyasi huzuridagi Axborot va ommaviy kommunikatsiyalar agentligi tomonidan №C-5669363 reyestr raqami tartibi bo'yicha ro'yxatdan o'tkazilgan.
Litsenziya raqami: № 136361.

Manzilimiz: Toshkent shahar, Yunusobod tumani
19-mavze, 17-uy.