KASBIY TA’LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI HUZURIDAGI ILMIY DARAJALAR BERUVCHI DSc.02/2025.27.12.Ped.01.01 RAQAMLI ILMIY KENGASH

KASBIY TA’LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI

SHARAPOV ILXOM BAXODIR O‘G‘LI

KASBIY TA’LIM TASHKILOTLARI O‘QUVCHILARINING MAXSUS KOMPETENSIYALARINI WORLDSKILLS TALABLARI ASOSIDA RIVOJLANTIRISH METODIKASI (Oshpaz kasbi misolida)

13.00.05 – Kasb-hunar ta’limi nazariyasi va metodikasi

Pedagogika fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi AVTOREFERATI

Toshkent – 2026

UO‘K 377.091.3:641.5

Pedagogika fanlari bo‘yicha falsafa doktori(PhD) dissertatsiyasi avtoreferati mundarijasi

Содержание автореферата диссертации доктора философии (PhD) по педагогическим наукам

Contents of abstract of the doctor of philosophy (PhD) dissertation on pedagogical sciences

Sharapov Ilxom Baxodir o‘g‘li
Kasbiy ta’lim tashkilotlari o‘quvchilarining maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasi (Oshpaz kasbi misolida) 3

Шарапов Илхом Баходир угли
Методика развития специальных компетенций учащихся профессиональных образовательных организаций на основе требований WorldSkills (на примере профессии «Повар») 25

Sharapov Ilkhom Bakhodir ugli
Methods for the development of special competencies of students at vocational education institutions based on WorldSkills requirements(On the example of the Profession “Cook”) 49

E’lon qilingan ishlar ro‘yxati
Список опубликованных работ
List of published works 55

KASBIY TA’LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI HUZURIDAGI ILMIY DARAJALAR BERUVCHI DSc.02/2025.27.12.Ped.01.01 RAQAMLI ILMIY KENGASH

KASBIY TA’LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI

SHARAPOV ILXOM BAXODIR O‘G‘LI

KASBIY TA’LIM TASHKILOTLARI O‘QUVCHILARINING MAXSUS KOMPETENSIYALARINI WORLDSKILLS TALABLARI ASOSIDA RIVOJLANTIRISH METODIKASI (Oshpaz kasbi misolida)

13.00.05 – Kasb-hunar ta’limi nazariyasi va metodikasi

PEDAGOGIKA fanlari bo‘yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi AVTOREFERATI

Toshkent – 2026

Pedagogika fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi mavzusi O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi huzuridagi Oliy attestatsiya komissiyasida B2023.4.PhD/Ped6828 raqam bilan ro'yxatga olingan.

Dissertatsiya Kasbiy ta'lim agentligi huzuridagi Kasbiy ta'limni rivojlantirish institutida bajarilgan.
Dissertatsiya avtoreferati uch tilda (o'zbek, rus, ingliz (rezyume) Ilmiy kengash veb-sahifasi (www.ipitvet.uz) da va "ZiyoNet" axborot-ta'lim portali (www.ziyonet.uz) da joylashtirilgan.

Ilmiy rahbar:	**Xudayberdiyev Zayniddin Yavkachevich** iqtisodiyot fanlari doktori, professor
Rasmiy opponentlar:	**To'xtayeva Zebo Sharifovna** pedagogika fanlari doktori (DSc), professor
	Sharipova Dilara Djumaniyozovna pedagogika fanlari doktori (DSc), professor
Yetakchi tashkilot:	**Jizzax politexnika instituti**

Dissertatsiya himoyasi Kasbiy ta'limni rivojlantirish instituti huzuridagi DSc.02/2025.27.12.Ped.01.01 raqamli Ilmiy kengashning 2026-yil "7"- 11 soat 14⁰⁰ dagi majlisida bo'lib o'tadi. Manzil: 100095, Toshkent shahri, Olmazor tumani, Chimboy ko'chasi, 96-uy). Tel.: (+998 71)246-92-17; faks: (+998 71)246-90-37; e-mail: kasbiytalim@edu.uz.

Dissertatsiya bilan Kasbiy ta'limni rivojlantirish institutining Axborot-resurs markazida tanishish mumkin (159 -raqami bilan ro'yxatga olingan). Manzil: 100095, Toshkent shahri, Olmazor tumani, Chimboy ko'chasi, 96-uy. Tel.: (+998 71)246-92-17; faks: (+998 71)246-90-37.

Dissertatsiya avtoreferati 2026-yil "22"- 10 kuni tarqatildi.
(2026-yil "22"- 10 dagi 10 raqamli reyestr bayonnomasi).

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI * KASBIY TA'LIM AGENTLIGI HUZURIDAGI KASBIY TA'LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI *

R.X.Djurayev
Ilmiy darajalar beruvchi ilmiy
Kengash raisi, p.f.d., professor, akademik

S.Y.Ashurova
Ilmiy darajalar beruvchi ilmiy
Kengash kotibi, p.f.d.(DSc), professor

N.Sh.Kadirov
Ilmiy darajalar beruvchi ilmiy
Kengash qoshidagi ilmiy seminar
raisi, p.f.d.(DSc), professor

Kirish (falsafa doktori (PhD) dissertatsiyasi annotatsiyasi)

Dissertatsiya mavzusining dolzarbligi va zarurati. Jahonda axborot texnologiyalari va raqamli transformatsiyaning jadal rivojlanishi, shuningdek, sanoat rivojlanishining 4-davri talablari ta’lim va ishlab chiqarish sohalariga chuqur kirib borib, kadrlar tayyorlash tizimini kompetensiyaviy talablar asosida takomillashtirishni taqozo etmoqda. Bu ommaviy tendensiya kasbiy va maxsus kompetensiyalarga, moslashuvchanlikka va uzluksiz kasbiy rivojlanishga bo‘lgan e’tiborni kuchaytirmoqda. Shu nuqtayi nazardan, xalqaro WorldSkills harakati kasbiy ta’lim talablarini takomillashtirish, sanoat talablariga mos ravishda kasbiy va maxsus kompetensiyalarni rivojlantirish hamda global mehnat bozori uchun raqobatbardosh ishchi kuchini tayyorlashning keng e’tirof etilayotgan va samarali mexanizmi sifatida maydonga chiqdi.

Xorijiy tajribalarga ko‘ra, WorldSkills International – global tashkilot sifatida unga a’zo bo‘lgan 89 dan ortiq mamlakatda kasbiy, texnik va xizmat ko‘rsatish yo‘nalishidagi kasbiy tayyorgarlikni faol ravishda rivojlantiradi. Har ikki yilda bir marta o‘tkaziladigan xalqaro WorldSkills tanlovlari kasbiy ta’limning eng yaxshi amaliyotlarini aks ettiruvchi, dunyo miqyosidagi muhim tadbir hisoblanadi. WorldSkills kasbiy standartlari, talablari ISO (International Standart Organisation)[1], ISCO (International Standart Classification of Occupations)[2], ESCO (European skills, Competences, Qualifications and Occupations)[3], O*Net (Occupational Information Network)[4] hamda HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)[5] kabi xalqaro kasbiy standartlarga mos keladi hamda global miqyosda o‘rta darajadagi ish o‘rinlari uchun zarur bo‘lgan ixtisoslashgan, texnik va umumiy ko‘nikmalarni belgilab beradi, bu esa malakali mutaxassis egallashi kerak bo‘lgan muhim bilim, ko‘nikma va kompetensiyalarni aniqlaydi. Bu talablar xizmat ko‘rsatish sohasidan tortib, yuqori texnologik va rivojlanayotgan sohalargacha bo‘lgan keng qamrovli kasblarni o‘z ichiga oladi. WorldSkills metodologiyasi taqqoslanadigan baholashni ta’minlash orqali kasbiy ta’lim natijalarining sifatini oshirishga yangi imkoniyatlar yaratadi. Ushbu talablar kasbiy ta’limning jozibadorligini oshiradi va tizimda muhim islohot hamda konseptual yangilikni ifodalaydi. Global miqyosda oshpaz kasbi bo‘yicha WorldSkills harakati kasbiy mahorat va ko‘nikmalarni rivojlantirishga mo‘ljallangan global tarmoq sifatida texnik-amaliy ko‘nikmalar, gigiyena va xavfsizlikka rioya qilish, vaqtni boshqarish, ijodkorlik, muammoli vaziyatlarda qaror qabul qilish, jamoaviy ishlash kabi kasbiy va maxsus kompetensiyalarni, o‘z-o‘zini faollashtirish, o‘z-o‘zini boshqarish va baholash, hayot davomida ta’lim olishga yo‘naltirilgan innovatsion ta’lim texnologiyalari vositasida ularda mustaqil ta’lim olishni, xorijiy til(lar)ni o‘zlashtirishni, faoliyatini tanqidiy tahlil etish va taom sifatini nazorat qilish, doimiy ravishda yangi g‘oya, texnologiyalar hamda retseptlarni izlash asosida kasbiy faoliyatda uzluksiz axborot-kommunikativ va maxsus

[1] https://www.iso.org/ru/standards.html
[2] https://ilostat.ilo.org/methods/
[3] https://esco.ec.europa.eu/en/classification/occupation_main
[4] https://www.onetonline.org/crosswalk/OOH/
[5] https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/haccp/introduction-to-haccp/ru

kompetensiyalarni rivojlantirishni taqozo etmoqda.

Respublikamizda kasbiy ta’lim tizimini modernizatsiya qilish va uni xalqaro standartlarga moslashtirish strategik ahamiyat kasb etmoqda. O‘zbekiston 2020-yil 18-yanvarda WorldSkills International tashkilotiga 83-a’zo sifatida rasman qo‘shildi. Shundan so‘ng, hukumat WorldSkills standartlarini joriy etish va xalqaro mehnat bozorida raqobatbardosh ishchi kuchini tayyorlashga yo‘naltirilgan qator me’yoriy-huquqiy xujjatlarni qabul qildi. Mamlakatning kasbiy ta’lim islohotlari kasbiy ta’limni zamonaviy talablarga javob beradigan tarzda tashkil etish, ta’lim tizimining barcha bosqichlarini xalqaro standartlarga moslashtirish va global miqyosda raqobatbardosh kadrlar tayyorlashga ustuvor ahamiyat qaratadi. WorldSkills metodologiyasini ta’lim jarayoniga integratsiya qilish zarur bo‘lgan kasbiy va maxsus kompetensiyalarni shakllantirishda dolzarb ahamiyat kasb etmoqda.

Mazkur dissertatsiya tadqiqoti O‘zbekiston Respublikasining 2020-yil 23-sentyabrdagi “Ta’lim to‘g‘risida”gi O‘RQ-637-sonli Qonuni, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-oktabrdagi “Kasbiy ta’limda malakali kadrlar tayyorlash va xalqaro ta’lim dasturlarini joriy etish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-158-sonli, 2020-yil 6-noyabrdagi “O‘zbekistonning yangi taraqqiyot davrida ta’lim-tarbiya va ilm-fan sohalarini rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-6108-sonli Farmoni hamda 2025-yil 23-oktabrdagi “Kasbiy ta’lim tizimida islohotlarni amalga oshirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-316-sonli Qarori, shuningdek, O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2019-yil 13-maydagi “Mehnat bozorida talab yuqori bo‘lgan malakali kadrlarni kasbga tayyorlash tizimini takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi 394-sonli Qarorida va mazkur sohaga tegishli boshqa me’yoriy-huquqiy hujjatlarda belgilangan muhim vazifalarni muayyan darajada amalga oshirishda xizmat qiladi.

Tadqiqotning respublika fan va texnologiyalari rivojlanishining ustuvor yo‘nalishlariga mosligi. Mazkur tadqiqot respublika fan va texnologiyalar rivojlanishining I. “Axborotlashgan jamiyat va demokratik davlatni ijtimoiy, huquqiy, iqtisodiy, madaniy, ma’naviy-ma’rifiy rivojlantirishda innovatsion g‘oyalar tizimini shakllantirish va ularni amalga oshirish yo‘llari” ustuvor yo‘nalishi doirasida bajarilgan.

Muammoning o‘rganilganlik darajasi. Mavjud ilmiy izlanishlar va tadqiqotlar shuni ko‘rsatadiki, o‘quvchilarning kasbiy va maxsus kompetensiyasini rivojlantirish, amaliy ta’lim jarayoni unumdorligini oshirish va global malaka talablari asosida kasbiy ta’lim metodik mazmunini optimallashtirish yo‘nalishida qator olimlar tomonidan ilmiy izlanishlar e’lon qilingan.

Jumladan, o‘zbek olimlardan R.X.Djurayev, Sh.E.Qurbonov, X.F.Rashidov, A.R.Xodjabayev, N.A.Muslimov, J.G‘.Yo‘ldoshev, Q.T.Olimov, S.Yu.Ashurova, D.O.Ximmataliyev, J.A.Hamidov, M.M.Xolmuxamedov, N.N.Karimova, R.K.Choriyev, B.B.Ergashev, O.B.Sarmonov[6] kabi tadqiqotchilarning ilmiy ishlari

[6]Muslimov N.A. Kasb ta’limi o‘qituvchisini kasbiy shakllantirishning nazariy-metodik asoslari. // Ped. fanl. d-ri ... dis. – T., 2007. 249 b.; Ximmataliyev D.O. Kasbiy faoliyatga tayyorgarlikni diagnostika qilishda pedagogik va texnik bilimlar integrasiyasi. // Pedagogika fanlari bo‘yicha doktorlik (DSc) diss. avtoref. – T., 2018. 92 b.; Xolmuxamedov M.M. Professional ta’lim mazmunini ta’lim natijalari (Learning outcomes) asosida modernizatsiyalash. // Monografiya. – Samarqand: SamDU, 2022. 202 b.; Choriyev R.K. Kasb ta’limi

kasbiy tayyorgarlikning mundarijaga oid mohiyati, didaktik vositalar seleksiyasi, kompetensiyaviy paradigmaga tayanilgan yondashuv va o‘quv-tarbiya tizimining sifat ko‘rsatkichlarini modernizatsiyalash masalalariga bag‘ishlangan.

Kasbiy ta’limda “Kompetensiya”, “Kompetentlilik”, “Tayanch kompetensiyalar” kabi tushunchalarning nazariy-metodologik asosi, ularni modellashtirish, diagnostika qilish va bosqichma-bosqich rivojlantirish masalalari qator xorijiy tadqiqotchilarning ilmiy ishlarida o‘z aksini topgan. Bunda V.I.Baydenko, A.V.Xutorskoy, I.A.Zimnyaya, O.N.Krilova, T.I.Shukshina, G.M.Kodjaspirova, M.A.Choshanov, M.N.Skatkin, V.P.Bespalko[7] kabi olimlarning ishlari muhim ilmiy asos bo‘lib xizmat qiladi.

So‘nggi yillarda WorldSkills metodologiyasi doirasida kasbiy kompetensiyalarni aniq baholash, ularni o‘qitish jarayoniga tatbiq etish va mezonlar asosida metodikalar ishlab chiqish masalalari dolzarb mavzuga aylangan. Xususan, Ali M.Al Marzouqi, N.W.Leigh, S.Rauner, D.Keep, G.McGrath, M.Tennosaar[8] kabi mutaxassislar tomonidan WorldSkills texnik standartlari va talablari asosida pedagogik yondashuvlar, baholash mezonlari va kompetensiyaviy rivojlanish mexanizmlari o‘rganilgan.

Shunga qaramay, mavjud ilmiy izlanishlar orasida aynan WorldSkills talablari asosida o‘quvchilarning oshpaz kasbi bo‘yicha maxsus kompetensiyalarini shakllantirish, baholash va rivojlantirishga qaratilgan, amaliy modellarni o‘z ichiga olgan metodik tadqiqotlar yetarli emas. Shu sababli, ushbu dissertatsiyada ilgari surilgan muammo WorldSkills talablariga asoslangan holda o‘quvchilarning oshpazlik maxsus kompetensiyalarini rivojlantirish metodikasini takomillashtirish nafaqat dolzarb ilmiy-amaliy ahamiyatga, balki milliy ta’lim tizimining xalqaro talab va mezonlariga integratsiyasini jadallashtirish imkoniyatiga ham ega.

Dissertatsiya tadqiqotining dissertatsiya bajarilayotgan oliy ta’lim tashkilotsining ilmiy-tadqiqot rejalari bilan bog‘liqligi. Ushbu tadqiqot ishi Professional ta’limni rivojlantirish institutining ilmiy-tadqiqot ishlariga davlat buyurtmasi asosida Innovatsion rivojlanish agentligi bilan 2024-yil 1-iyulda tuzilgan IL-18-722212979-sonli shartnoma asosida moliyalashtirilgan “WorldSkills standartlarini milliy professional ta’lim tizimiga joriy etishning axborot-ta’lim

---

mutaxassislarini dual tizimi asosida kasbiy faoliyatga tayyorlash metodikasini takomillashtirish. (Texnika oliy ta’lim muassasalarida “Kasb ta’limi” yo‘nalishi misolida). // Ped. fan. doktopi (DSc) dis. – Toshkent: TIQXMMI, 2020. 245 b.; Ergashev B. B. Professional ta’lim yo‘nalishi talabalarini kasbiy faoliyatga tayyorlashning pedagogik strategiyasini loyihalashtirish. // Ped. fan. doktori (DSc) ... dis. – Toshkent: NamMTI, 2022. 254 b.; Sarmonov O.B. Ishlab chiqarish ta’limi ustalarining kasbiy kompetentligini rivojlantirish. // Ped. fan. falsafa doktori (PhD) …dis. – Toshkent, 2022. 149 b.

[7]Байденко В.И. Компетентностный подход к проектированию государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (методологические и методические вопросы). // Методическое пособие Издание 2-е. – М., 2005. 114 с.; Беспалько В.П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения. – М.: «Просвещение», 1995. – 336 с.; Скаткин М.Н., Проблемы современной дидактики. – М.: Педагогика, 1984. 95 с.; Чошанов М.А. Дидактические конструкции гибкой технологии обучения. // Ж.: Педагогика, 1997. № 2.

[8]Al Marzouqi A.M. Skills competitions and their impact on vocational education in the UAE. // Doctor of Philosophy (PhD), Ulster university. – UAE, 2023. P. 146; Leigh N.W. Skills competitions: a winning formula for enhancing the quality of vocational education?. A thesis submitted to The University of Birmingham for the degree of Doctor of Education: Leaders and Leadership in Education, 2013. P. 238; Tennosaar M. Developing a Digital Training Platform Concept for International Vocational Skills Competitions. // Haaga-Helia University of Applied Sciences Master of Business Administration, Digital Business Opportunities, 2024. P. 64.

portalini yaratish” mavzusidagi ilmiy (innovatsion) loyiha doirasida bajarilgan.

Tadqiqotning maqsadi kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini “WorldSkills” talablari asosida rivojlantirishning metodikasini ishlab chiqish.

Tadqiqotning vazifalari:

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirishning kasbiy-pedagogik shart-sharoitlarini tahlil qilish va aniqlashtirish;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirishning tuzilmaviy-funksional modelini ishlab chiqish va takomillashtirish;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasini mualliflik metodlari majmuasi asosida takomillashtirish;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning kasbiy tayyorgarlik darajasini WorldSkills mezonlariga muvofiq baholashga xizmat qiluvchi diagnostik-baholash indikatorlari majmuasining ilmiy-metodologik asoslarini ishlab chiqish hamda tajriba-sinov ishlari orqali samaradorligini tasdiqlash.

Tadqiqot obyekti kasbiy ta’lim tashkilotlari oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarining maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish jarayoni bo‘lib, unda Qibray tuman politexnikumi, Toshkent tuman 2-son politexnikumi, Sergeli tuman politexnikumi, Andijon shahar 5-son politexnikumidan jami – 358 nafar o‘quvchilar, shundan 181 nafari tajriba hamda 177 nafari nazorat guruhlarida ishtirok etdi.

Tadqiqot predmeti WorldSkills talablari asosida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarining maxsus kompetensiyalarini rivojlantirish metodikasining mazmuni, shakli, metodi va vositalaridan iborat.

Tadqiqot usullari mavzuga oid ilmiy-nazariy manbalarni o‘rganish va tahlil qilish orqali umumlashtirishda, WorldSkills talablariga asoslangan maxsus kompetensiyalarni rivojlantirish modelini ishlab chiqishda, taklif etilgan metodikaning amaliyotda sinovdan o‘tkazishda, o‘quvchilar va o‘qituvchilar bilan ish olib borish orqali holatni aniqlashda hamda tajriba-sinov natijalarini sifat va miqdor jihatdan tahlil qilishda tahlil va sintez, modellashtirish, pedagogik tajriba-sinov, so‘rovnoma, suhbat, test va statistik tahlillardan foydalanildi.

Tadqiqotning ilmiy yangiligi:

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirishning kasbiy-pedagogik shart-sharoitlari texnologik, innovatsion, gigiyenik, estetik, boshqaruv va jamoaviy ishlash funksional komponentlarining tarkibiy yaxlitligi hamda xalqaro kasbiy tanlovlarning motivatsion-didaktik salohiyati asosida aniqlashtirilgan;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirishning tuzilmaviy-funksional modeli o‘quvchilarning intellektual-kognitiv va ijodiy-innovatsion salohiyatini kompleks rivojlantirish, individual va jamoaviy ta’lim trayektoriyalarini

uyg‘unlashtirish hamda WorldSkills mezonlari bilan integratsiyalash asosida takomillashtirilgan;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasi KnowFlow (bilimlarni bosqichli transfer qilish), SkillFrame strategy (amaliy ko‘nikmalarni modulli shakllantirish), CognitiveChef approach (kasbiy tafakkurni refleksiv-kognitiv rivojlantirish) va TaskCraft (kasbiy vazifalarni loyihalash) mualliflik metodlari majmuasining didaktik uyg‘unligi asosida takomillashtirilgan;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning kasbiy tayyorgarlik darajasini WorldSkills mezonlariga muvofiq baholashga xizmat qiluvchi ontologik-kognitiv, texnologik-faoliyatli, motivatsion-raqobatbardosh va refleksiv indikatorlar majmuasi formativ-kompetensiyaviy baholash paradigmasiga o‘tkazishning ilmiy-metodologik asosi sifatida takomillashtirilgan.

Tadqiqotning amaliy natijalari:

“Oshpaz kasbi bo‘yicha WorldSkills tanloviga tayyorlash” nomli qisqa muddatli o‘quv kursi ishlab chiqildi hamda amaliyotga joriy etildi. Ushbu o‘quv kursi o‘quvchilarni WorldSkills xalqaro hamda respublika kasbiy tanlovlariga tizimli va samarali tayyorlash maqsadida ishlab chiqilgan bo‘lib, ularning maxsus kompetensiyalarini xalqaro talab darajasiga olib chiqishga xizmat qiladi;

WorldSkills talablari asosida “Innovatsion ta’lim metodlari asosida o‘quvchilarni kasbiy tanlovlarga tayyorlash” nomli uslubiy qo‘llanma hamda Vocational excellence: a WorldSkills – based methodological guide” nomli metodlar jamlanmasi ishlab chiqildi va joriy etildi. Mazkur uslubiy qo‘llanma o‘qituvchilarga WorldSkills kasbiy tanlovlari orqali o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishda innovatsion ta’lim metodlarini qo‘llash bo‘yicha amaliy tavsiyalar va metodik yondashuvlarni taqdim etadi;

31010306 – Oshpaz kasbining amaldagi ta’lim dasturlari (Malaka talabi, o‘quv reja va fan dasturi) WorldSkills talablari singdirilgan holda takomillashtirildi;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning o‘quv jarayonini qo‘llab-quvvatlash, ularning bilimlari va ko‘nikmalarini mustahkamlash, shuningdek, WorldSkills talablari asosida o‘zlashtirish darajasini baholash uchun mo‘ljallangan “ChefSkills” nomli interaktiv mobil ilova yaratildi va amaliyotga joriy etildi.

Tadqiqot natijalarining ishonchliligi. Tadqiqot mavzusiga oid mahalliy va xorijiy adabiyotlar, ilmiy-pedagogik manbalar, xalqaro tajribalar chuqur tahlil qilingan. Bu esa tadqiqot muammosini har tomonlama o‘rganish va asosli nazariy xulosalar chiqarishga zamin yaratgan. Ishlab chiqilgan metodika va pedagogik modelning samaradorligi amaliyotda sinovdan o‘tkazildi. Tajriba-sinov bosqichlari, ishtirokchilar tanlovi, nazorat va tajriba guruhlarning shakllantirilishi ilmiy-metodik talablar asosida amalga oshirilgan. Tajriba-sinov ishlari yakunida olingan ma’lumotlar statistik usullar yordamida qayta ishlanib, pedagogik samaradorlikning ishonchliligi ilmiy-amaliy jihatdan asoslangan. Olingan natijalar tegishli tashkilotlar tomonidan tasdiqlangan, bu esa tadqiqot xulosalarining obyektivligi va asosliligini ta’minlaydi.

Tadqiqot natijalarining ilmiy va amaliy ahamiyati. Tadqiqot natijalarining ilmiy ahamiyati WorldSkills talablari asosida oshpaz kasbi bo‘yicha maxsus

kompetensiyalarning tarkibi va mazmuni, ularni rivojlantirishning metodik asoslari, kasbiy tanlovlarning motivatsion omil sifatidagi pedagogik ahamiyati, o‘quvchilarda maxsus kompetensiyalarni rivojlantirishning tuzilmaviy-funksional modeli hamda WorldSkills baholash mezonlarini integratsiya qilgan holda o‘quvchilarning kasbiy tayyorgarlik darajasini aniq va obyektiv baholash imkonini beruvchi indikatorlarning takomillashtirilgani bilan izohlanadi.

Tadqiqot natijalarining amaliy ahamiyati tadqiqot natijalari asosida WorldSkills talablari asosida oshpaz kasbi ta’lim dasturlari ishlab chiqilganligi, kasbiy tanlovlarni tashkil etish bo‘yicha dasturlar ishlab chiqilganligi hamda oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishning metodik ta’minotini yaratish texnologiyasining ishlab chiqilganligi va amaliyotga joriy etilganligi bilan izohlanadi.

Tadqiqot natijalarining joriy qilinishi. Kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish bo‘yicha olingan ilmiy natijalar asosida:

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirishning kasbiy-pedagogik shart-sharoitlarini funksional komponentlar va xalqaro kasbiy tanlovlarning motivatsion-didaktik salohiyati asosida aniqlashtirishga oid taklif va tavsiyalari 31010306 – Oshpaz kasbining amaldagi ta’lim dasturlari (malaka talabi, o‘quv reja va fan dasturi) mazmuniga singdirilgan (O‘zbekiston Respublikasi Oliy ta’lim, fan va innovatsiyalar vazirligining 2025-yil 21-avgustdagi 316-sonli buyrug‘i). Natijada kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha ta’lim dasturlari mazmunini WorldSkills xalqaro talablariga muvofiqlashtirish va o‘quv jarayonini zamonaviy mehnat bozori talablari asosida tashkil etish sifatini oshirishga xizmat qilgan;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirishning tuzilmaviy-funksional modelini intellektual-kognitiv va ijodiy-innovatsion salohiyatini kompleks rivojlantirish hamda WorldSkills mezonlarini pedagogik-didaktik prinsiplar bilan integratsiyalash asosida amaliyotga tatbiq etishga oid takliflari asosida “Oshpaz kasbi bo‘yicha WorldSkills tanloviga tayyorlash” qisqa muddatli o‘quv kursining ta’lim dasturi ishlab chiqilgan va kasbiy ta’lim tashkilotlari amaliyotiga joriy etilgan (Kasbiy ta’limni rivojlantirish institutining “Xizmat ko‘rsatish sohasi yo‘nalishlari” bo‘yicha metodik birlashmasi majlisining 2024-yil 18-iyuldagi 5-sonli bayonnomasi hamda Ilmiy-pedagogik kengashi yig‘ilishining 2024-yil 4-sentyabrdagi 10-sonli qarori; ro‘yxatga olish raqami: QMD/OKBWMT № 334). Natijada o‘quvchilarni xalqaro miqyosdagi WorldSkills kasbiy tanlovlariga tizimli va kompleks tayyorlash hamda ularning maxsus kompetensiyalarini xalqaro standartlar darajasiga ko‘tarishga erishilgan;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasini KnowFlow, SkillFrame strategy, CognitiveChef approach va TaskCraft mualliflik metodlari majmuasining didaktik uyg‘unligi asosida takomillashtirishga oid takliflari asosida “Innovatsion ta’lim metodlari asosida o‘quvchilarni kasbiy tanlovlarga

tayyorlash” nomli uslubiy qo‘llanma (ISBN xalqaro standart tartib raqami 978-9910-628-17-7) hamda “Vocational excellence: a WorldSkills-based methodological guide” nomli metodlar jamlanmasi ishlab chiqilgan va amaliyotga joriy etilgan (O‘zbekiston Respublikasi Adliya vazirligi huzuridagi Intellektual mulk agentligining 009609-raqamli guvohnomasi). Natijada o‘qituvchi va murabbiylarga oshpaz kasbi bo‘yicha WorldSkills talablariga muvofiq innovatsion ta’lim metodlarining samarali qo‘llanilishini ta’minlash va o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini didaktik uyg‘unlikda kompleks shakllantirishga xizmat qilgan;

oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning kasbiy tayyorgarlik darajasini WorldSkills mezonlariga muvofiq baholashga xizmat qiluvchi ontologik-kognitiv, texnologik-faoliyatli, motivatsion-raqobatbardosh va refleksiv indikatorlar majmuasini formativ-kompetensiyaviy baholash paradigmasi asosida amalga oshirishga oid takliflari asosida “ChefSkills” interaktiv mobil ilovasi yaratilgan va kasbiy ta’lim tashkilotlari amaliyotiga joriy etilgan (O‘zbekiston Respublikasi Adliya vazirligining DGU 57828-raqamli guvohnomasi). Natijada oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini real vaqt rejimida baholash, o‘z-o‘zini tahlil qilish ko‘nikmalarini rivojlantirish hamda WorldSkills talablari asosida o‘zlashtirish darajasini shaffof va obyektiv tarzda aniqlashga xizmat qilgan.

Tadqiqot natijalarining aprobatsiyasi. Tadqiqot natijalari 3 ta xalqaro va 3 ta respublika ilmiy-amaliy anjumanlarda muhokamadan o‘tgan.

Tadqiqot natijalarining e’lon qilinganligi. Dissertatsiya mavzusi yuzasidan 18 ta ilmiy-uslubiy ish, shu jumladan, 2 ta uslubiy qo‘llanma, Oliy attestatsiya komissiyasining doktorlik dissertatsiyalari asosiy natijalarini chop etish uchun tavsiya qilingan ilmiy nashrlarda 5 ta maqola, shundan 1 tasi xorijiy va 4 tasi respublika jurnallarida chop etilgan.

Dissertatsiyaning tuzilishi va hajmi. Dissertatsiya kirish, uchta bob, xulosalar, foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati va ilovalardan iborat. Dissertatsiyaning hajmi 154 betni tashkil etadi.

DISSERTATSIYANING ASOSIY MAZMUNI

Dissertatsiyaning kirish qismida tadqiqot muammosining dolzarbligi asoslab berilgan, kasbiy ta’lim tashkilotlari o‘quvchilarini zamonaviy mehnat bozori hamda WorldSkills talablariga mos ravishda tayyorlash masalalari yoritilgan. Shuningdek, o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida shakllantirishga oid ilmiy manbalar va amaliy tajribalar tahlil qilinib, mavjud muammolar aniqlangan. Tadqiqotning maqsadi, vazifalari, obyekti va predmeti tavsiflangan bo‘lib, WorldSkills talablari asosida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishga yo‘naltirilgan metodik yondashuvning ilmiy yangiligi, nazariy asoslari va amaliy ahamiyatini belgilovchi ma’lumotlar keltirilgan.

Dissertatsiyaning birinchi bobi **“Oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirish bo‘yicha metodologik yondashuvlar”** deb nomlangan bo‘lib, unda kasbiy ta’limda oshpazlik bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida

rivojlantirishga yo‘naltirilgan bir qator muhim normativ-huquqiy va o‘quv-me’yoriy hujjatlar tahlili, maxsus kompetensiyalarni rivojlantirish bo‘yicha amaldagi yondashuvlar, xorijiy tajribalar, o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishda WorldSkills talablarining tahlili va bu bo‘yicha xorij olimlarining fikrlari tahlil qilingan.

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-oktabrdagi “Kasbiy ta’limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirish va xalqaro ta’lim dasturlarini joriy qilish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi 158-sonli Farmonining “2025-2027-yillarda kasbiy ta’lim tizimini rivojlantirish bo‘yicha chora-tadbirlar dasturi”ning 13-bandida “Texnikum o‘quvchilarining kasblar bo‘yicha xalqaro tanlovlarda ishtirokini ta’minlash”[9] kabi muhim vazifalarning belgilanganligi ham ushbu dolzarb muammoning hal etilishi zarurligini ko‘rsatadi. Bu esa mazkur dissertatsiya tadqiqotining asosiy dolzarbligini belgilaydi.

Zamonaviy kasbiy ta’lim paradigmasi an’anaviy ta’limdan natijaviy, ya’ni kompetensiyaga asoslangan ta’limga o‘tishni taqozo etmoqda. Bu jarayonda raqobatbardosh o‘quvchilarni aniqlash, ularning kasbiy motivatsiyasini oshirish va maxsus kompetensiyalarini rivojlantirish muhim pedagogik vazifa hisoblanadi. Kasbiy tanlovlar, xususan, WorldSkills talablari ushbu vazifani amalga oshirishda muhim didaktik vosita sifatida xizmat qiladi.

Oshpazlik yo‘nalishida raqobatbardosh o‘quvchilarni aniqlash, ularning salohiyatini maksimal darajada ro‘yobga chiqarish va ularni xalqaro talablarga moslashtirish pedagogik jihatdan katta muammo hisoblanadi. Mavjud kasbiy ta’lim tizimlarida o‘quvchilar bilan ishlashning samarali mexanizmlari yetarli darajada rivojlanmaganligi, ko‘pincha ularning qobiliyatlari to‘liq namoyon bo‘lishiga to‘siq bo‘ladi. Shu sababli, ularning individual ehtiyojlariga mos keladigan va ularni kasbiy rivojlanishga undaydigan maxsus yondashuvlar zarur.

Maxsus kompetensiyalarni rivojlantirishning pedagogik muammosi shundaki, amaldagi oshpaz kasbi ta’lim dasturlari ko‘pincha milliy taomlar tayyorlashga mo‘ljallangan, amaliyotda esa o‘quvchilarning aksariyati ushbu taomlarni tayyorlashni bilishadi, bu yondashuv bilan mehnat bozori talablariga javob beradigan raqobatbardosh kadrlar yetishtirib bo‘lmaydi. WorldSkills dasturlari esa nafaqat texnik mahoratni, balki tashkiliy qobiliyatlar, ijodiy yondashuv, shaxsiy va ijtimoiy kompetensiyalar (muloqot, jamoaviy ishlash, stressga chidamlilik, professional etika) ni ham qamrab oladi va turli xil xalqaro taomlarni tayyorlay olishni talab qiladi.

Ma’lumki, kasbiy kompetensiyaga bir necha ilmiy ishlarda turlicha ta’rif berilgan. Kasbiy kompetensiya (professional competence) va maxsus kompetensiya (special competence) bir-biriga bog‘liq bo‘lsa-da, ular o‘rtasida aniq farqlar mavjud. Maxsus kompetensiya kasbiy kompetensiyaning chuqurlashgan va tor yo‘naltirilgan shakli hisoblanadi. Masalan, O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamisining 2026-yil 29-sentabrdagi “Kasbiy ta’lim tizimini tartibga soluvchi normativ-huquqiy xujjatlarni tasdiqlash to‘g‘risida”gi 526-sonli Qarorida kasbiy kompetensiyaga

[9] O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-oktabrdagi “Kasbiy ta’limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirish va xalqaro ta’lim dasturlarini joriy qilish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PF-158-sonli Farmoni. // https://lex.uz/docs/7166588.

quyidagicha ta’rif berilgan: “Shaxsning muayyan kasbiy faoliyatni amalga oshirishda bilim, ko‘nikma va malakalarini samarali qo‘llashi”.

Biz tahlillardan kelib chiqqan holda maxsus kompetensiyaga ishchi ta’rif berdik: *“Maxsus kompetensiya – bu kasbiy kompetensiya tarkibiga kiruvchi, muayyan kasbiy vazifa yoki texnologik jarayonni yuqori aniqlik va talablar asosida bajarishga yo‘naltirilgan ixtisoslashgan bilim, ko‘nikma va malaka majmuasi”*.

Oshpaz kasbida bu kompetensiyalar taom tayyorlashning texnik jihatlari kabi muhimdir. Ular oshxona jarayonlarini samarali boshqarish, oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash, resurslarni optimallashtirish va jamoaviy ishlarni muvofiqlashtirishni o‘z ichiga oladi. WorldSkills metodologiyasi esa ushbu kompetensiyalarni xalqaro miqyosda tan olingan standartlar (ISO, ISCO, ESCO, O*Net, HACCP) asosida baholaydi. Tahlillarimizga ko‘ra, WorldSkills metodologiyasining kasbiy ta’lim tizimiga ta’siri ta’lim dasturlarini modernizatsiya qilish, pedagog kadrlarning malakasini oshirish, moddiy-texnik bazani mustahkamlash, o‘quvchilar motivatsiyasini oshirish, baholash tizimini takomillashtirish kabi asosiy yo‘nalishlarda pedagogik muammo sifatida namoyon bo‘ladi. WorldSkills metodologiyasini milliy ta’lim dasturlariga integratsiya qilish orqali biz yuqorida keltirilgan muammolarni yetarli darajada bartaraf etib, ta’lim dasturlarni xalqaro darajaga ko‘tarishimiz mumkin.WorldSkills talablari va dasturlari asosida oshpaz kasbi bo‘yicha maxsus kompetensiyalar tarkibi va mazmunini tahlil qilganimizda, quyidagi 6 ta asosiy kompetensiyalarni ajratib oldik (1-jadval).

1-jadval

№	Maxsus kompetensiyalar	Mazmuni va asosiy talablari
1	Texnologik	Taom tayyorlashning barcha bosqichlaridagi texnik mahoratni o‘z ichiga oladi, masalan, masalliqlarni tanlash va dastlabki ishlov berish, pichoq bilan ishlash texnikasi, issiqlik ishlov berish usullari (qovurish, pishirish, dimlash va h.k.), souslar tayyorlash, qandolatchilik mahsulotlarini tayyorlash va boshqalar. Ushbu kompetensiya yuqori aniqlik, tezlik va sifatni talab qiladi.
2	Innovatsion	Zamonaviy oshpazlar yangi retseptlar yaratish, taomlarni ijodiy bezash, masalliqlarni nostandart kombinatsiyalash va innovatsion pishirish texnikalarini qo‘llash. Bu esa o‘quvchilardan tanqidiy fikrlashni, muammoli vaziyatlarga original yechim topishni talab etadi.
3	Gigiyenik	Oshpaz kasbida oziq-ovqat xavfsizligi va gigiyena qoidalariga qat’iy rioya qilish eng muhim jihatlardan biridir. Bu masalliqlarni saqlash, ishlov berish va taomlarni tayyorlashdagi sanitariya normalariga rioya qilish, ish joyini toza va tartibli saqlash ko‘nikmalarini o‘z ichiga oladi.
4	Estetik	Taomlarni jozibali tarzda bezash, taqdim etish va mijozlarga vizual zavq berish malakasi. Bu ranglar uyg‘unligi, shakllar simmetriyasi va taomning umumiy kompozitsiyasini tushunishni talab qiladi.
5	Boshqaruv	Oshxona jarayonlarini samarali rejalashtirish, vaqtni boshqarish, resurslardan oqilona foydalanish (masalan, mahsulot, energiya, suv), isrofgarchilikni kamaytirish va xarajatlarni nazorat qilish kabi ko‘nikmalarni o‘z ichiga oladi.
6	Jamoaviy ishlash	Oshpazlik ishi ko‘pincha jamoada amalga oshiriladi. Shu sababli, hamkorlik qilish, kommunikatsiya, vazifalarni bo‘lishish va birgalikda yechim topish qobiliyati muhimdir. Bu esa jamoada samarali ishlash, o‘zaro yordam berish va umumiy maqsadga erishish uchun birgalikda harakat qilishni talab etadi.

Masalan, oshpaz kasbining ta’lim dasturlarini modernizatsiya qilish pedagogik muammo sifatida namoyon bo‘lishining asosiy sabablaridan biri bu amaldagi ta’lim dasturlarimizning mazmuni ko‘proq milliy taomlarga urg‘u berilganligida va bu esa o‘quvchini faqatgina kichik ovqatlanish korxonlarida ishlash komptensiyalarini shakllantiradi. Ushbu muammoni yechish uchun hamda o‘quvchi nafaqat ichki, balki tashqi mehnat bozorida ham ishlay olishlari uchun biz WorldSkills talablari asosida ta’lim dasturlarini modernizatsiya qilishimiz muhim ahamiyat kasb etadi.

Mavjud ta’lim dasturlari ko‘pincha WorldSkills standartlarining yuqori va doimiy yangilanib turuvchi talablariga to‘liq javob bera olmaydi. Bu nomuvofiqlik kasbiy ta’limda kompetensiyaga asoslangan yondashuvni to‘liq joriy etishda sezilarli to‘siqlarni yuzaga keltiradi.

Ushbu muammolarni bartaraf etish uchun faqatgina ma’muriy choralar yetarli emas. Ta’lim jarayoniga yangi pedagogik yondashuvlar, o‘qitish metodlari, baholash mezonlari va tashkiliy shakllarni joriy etish zarur. Bu esa kasbiy ta’lim sohasida ilmiy-tadqiqot ishlarini faollashtirishni, mavjud adabiyotlarni chuqur tahlil qilishni va yangi metodologik yechimlarni ishlab chiqishni talab qiladi. Mazkur tadqiqot aynan shu dolzarb pedagogik muammolarni hal qilishga qaratilgan bo‘lib, oshpaz kasbi o‘quvchilarining maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasini takomillashtirish orqali mamlakatimizda kasbiy ta’lim sifatini oshirishga va xalqaro mehnat bozorida raqobatbardosh kadrlarni tayyorlashga o‘z hissasini qo‘shadi.

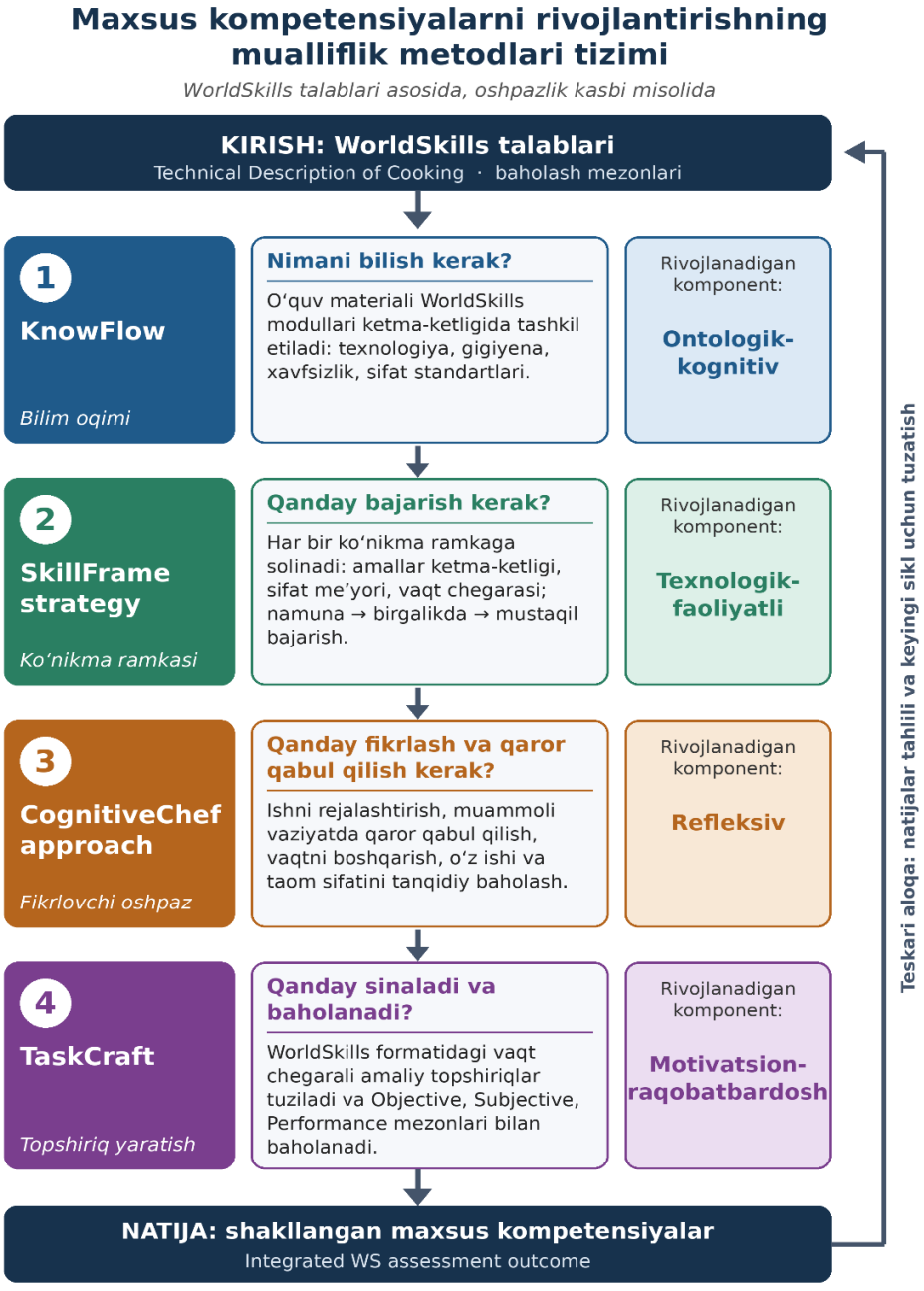
Ushbu bobda o‘quvchilarning oshpaz kasbi bo‘yicha maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishda WorldSkills talablarining pedagogik ahamiyati har tomonlama tahlil qilindi. Tadqiqotlar shuni ko‘rsatdiki, kasbiy tanlovlar ta’lim jarayonida faqatgina natijalarni baholovchi vosita emas, balki chuqur pedagogik salohiyatga ega bo‘lgan didaktik vosita hisoblanadi. Ular o‘quvchilarda ichki va tashqi motivatsiyani uyg‘otishda muhim omil bo‘lib xizmat qiladi, o‘z qobiliyatlarini namoyon etishga, shaxsiy yutuqlarga erishishga va kasbiy o‘sishga intilishga undaydi. Shuningdek, WorldSkills talablari asosida oshpaz kasbi ta’lim dasturlarini doimiy yangilab borish va o‘qituvchilarning malakasini oshirish dolzarb vazifa ekanligi asoslangan.

Dissertatsiya ishimizning ikkinchi bobi “**Kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishning metodik asoslari**” deb nomlangan bo‘lib, mazkur bobda o‘quvchilarning oshpaz kasbi bo‘yicha maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish bo‘yicha yondashuvlar, tamoyillar va metodik rivojlantirish modeli, WorldSkillsning oshpaz kasbi bo‘yicha texnik tavsifnomasi (Technical Description of Cooking) asosida metodika to‘g‘risida so‘z yuritiladi.

An’anaviy ta’lim usullari ko‘pincha nazariy bilimlarni berishga qaratilganligi amaliy va xalqaro raqobatbardoshlik uchun zarur bo‘lgan maxsus kompetensiyalarni shakllantirishda yetarli emas. Aynan shu nuqtada, o‘quvchilarning individual ehtiyojlarini qondiradigan, ularni kasbiy rivojlanishga undaydigan va xalqaro standartlarga moslashtiradigan yangi metodikaga ehtiyoj seziladi. Mazkur metodikaning ilmiy yangiligi, uning “KnowFlow”, “SkillFrame strategy”, “CognitiveChef approach”, “TaskCraft” kabi metodlarni o‘z ichiga olganligida va bu

metodlarning o‘zaro uyg‘unligida namoyon bo‘ladi.

Metodlar o‘zaro mantiqiy bog‘langan bo‘lib, har biri “nimani bilish, qanday bajarish, qanday fikrlash va qanday sinalish kerak” degan savollardan biriga javob beradi hamda maxsus kompetensiyaning muayyan komponentini rivojlantiradi (1-rasm).



1-rasm. WorldSkills talablari asosida ishlab chiqilgan mualliflik metodlari

Pedagogikada har qanday tizim, shu jumladan, metodika ham, o‘zining tashkiliy tuzilishiga ega bo‘lib, uning asosiy tarkibiy qismlari komponentlar deb ataladi. Komponent bu pedagogik tizimning nisbatan mustaqil, ammo o‘zaro bog‘liq qismi yoki elementi sifatida tushuniladi va har bir komponent tizimning umumiy maqsadiga erishishi uchun o‘ziga xos vazifani bajaradi. Mexanizm esa pedagogik tizim komponentlari o‘rtasidagi o‘zaro aloqalarni, ularning dinamik o‘zaro ta’sirini va tizimning ishlash prinsiplarini ifodalovchi tushuncha sifatida belgilaydi (2-jadval).

Tadqiqotimiz doirasida ishlab chiqilgan metodika quyidagi asosiy komponentlardan tashkil topgan:

2-jadval

Komponent nomi	**Vazifasi**	**Asosiy yo‘nalishlari**
Maqsadli komponent	O‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini shakllantirishning asosiy maqsadlari va vazifalarini belgilash	Maqsadlarni davlat ta’lim standartlari, malaka talablari, mehnat bozori ehtiyojlari asosida belgilash
Mazmunli komponent	O‘quv dasturlari va o‘quv materiallarining tarkibini belgilash	WorldSkills standartlariga mos o‘quv rejalarini ishlab chiqish, amaliy ko‘nikmalarga e’tibor qaratish, ijodiy va tanqidiy fikrlashni rivojlantiruvchi materiallarni kiritish
Tashkiliy-metodik komponent	Ta’lim jarayonini tashkil etish shakllari, usullari va didaktik vositalarini tanlash	Innovatsion ta’lim texnologiyalari, kasbiy tanlovlar, modullarga asoslangan ta’lim
Nazorat-baholash komponenti	O‘quvchilarning kompetensiyalarini baholash tizimini ishlab chiqish va joriy etish	WorldSkills talablari asosida baholash, amaliy topshiriqlar, real sharoitlarga yaqin sinovlar, diagnostika bosqichlari
Natijaviy komponent	Metodikani qo‘llashdan kutilgan natijalarni aniqlash va tahlil qilish	Yuqori malakali, xalqaro raqobatbardosh mutaxassislarni tayyorlash, kasbiy motivatsiyani oshirish, amaliy ko‘nikmalarni mustahkamlash

“KnowFlow” metodi. KnowFlow – bu o‘quv materialini WorldSkillsning oshpaz kasbi texnik tavsifnomasi (Technical Description of Cooking) hujjatidagi modullar ketma-ketligiga muvofiq yagona “bilim oqimi” sifatida tashkil etish metodi. “Know” – bilish, “Flow” – ketma-ketlik, oqim degan ma’noni anglatadi. U texnologiya, gigiyena, mehnat xavfsizligi va sifat standartlari bo‘yicha bilimlar tizimini shakllantirib, ontologik-kognitiv komponentni rivojlantiradi.

“SkillFrame” strategy metodi. SkillFrame strategy – bu har bir kasbiy ko‘nikmani aniq “ramka”ga solish strategiyasi hamda ushbu metodni amalga oshirishda bajariladigan amallar ketma-ketligi, sifat me’yori va vaqt chegarasi belgilanadi, ko‘nikma “namuna – birgalikda bajarish – mustaqil bajarish” tartibida o‘zlashtiriladi. “Skill” – ko‘nikma, mahorat, “Frame” – ramka degan ma’noni anglatadi. Metod texnologik-faoliyatli komponentni rivojlantiradi.

“CognitiveChef approach” metodi. CognitiveChef approach - oshpazlik faoliyatiga xos fikrlash va boshqaruv ko‘nikmalarini (ishni rejalashtirish, muammoli vaziyatda qaror qabul qilish, vaqtni boshqarish, o‘z ishi va taom sifatini tanqidiy baholash) shakllantirishga yo‘naltirilgan yondashuv. “Cognitive” - lotincha cognitio - bilish, idrok etish, tushunish, “Chef” – oshpaz, “Approach” - yondashuv, usul, yaqinlashish yoki murojaat qilish kabi ma’nolarni anglatadi. U refleksiv komponentni rivojlantiradi.

“TaskCraft” metodi. TaskCraft - WorldSkills formatidagi, vaqt bilan cheklangan amaliy topshiriqlarni tuzish va ularni obyektiv, subyektiv va amalga oshirish va ijro etish mezonlari bo‘yicha baholash metodi. Musobaqaviy muhit o‘quvchining ichki kasbiy motivatsiyasini oshirib, motivatsion-raqobatbardosh komponentni

rivojlantiradi.

Metodlar ketma-ket qo‘llanilib, natijalar WorldSkills mezonlariga asoslangan integratsiyalashgan baholash natijasi “Integrated WS assessment outcome” asosida umumlashtiriladi, baholash natijalari esa keyingi sikl uchun teskari aloqa vazifasini bajaradi.

Ishlab chiqilgan tuzilmaviy model (2-rasm) maqsad, mazmun, texnologik va baholash komponentlarining o‘zaro bog‘liq tizimidan iborat. Uning maqsadi oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilar maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish, kutilayotgan natijasi esa raqobatbardosh kasb egasini tayyorlashdir.

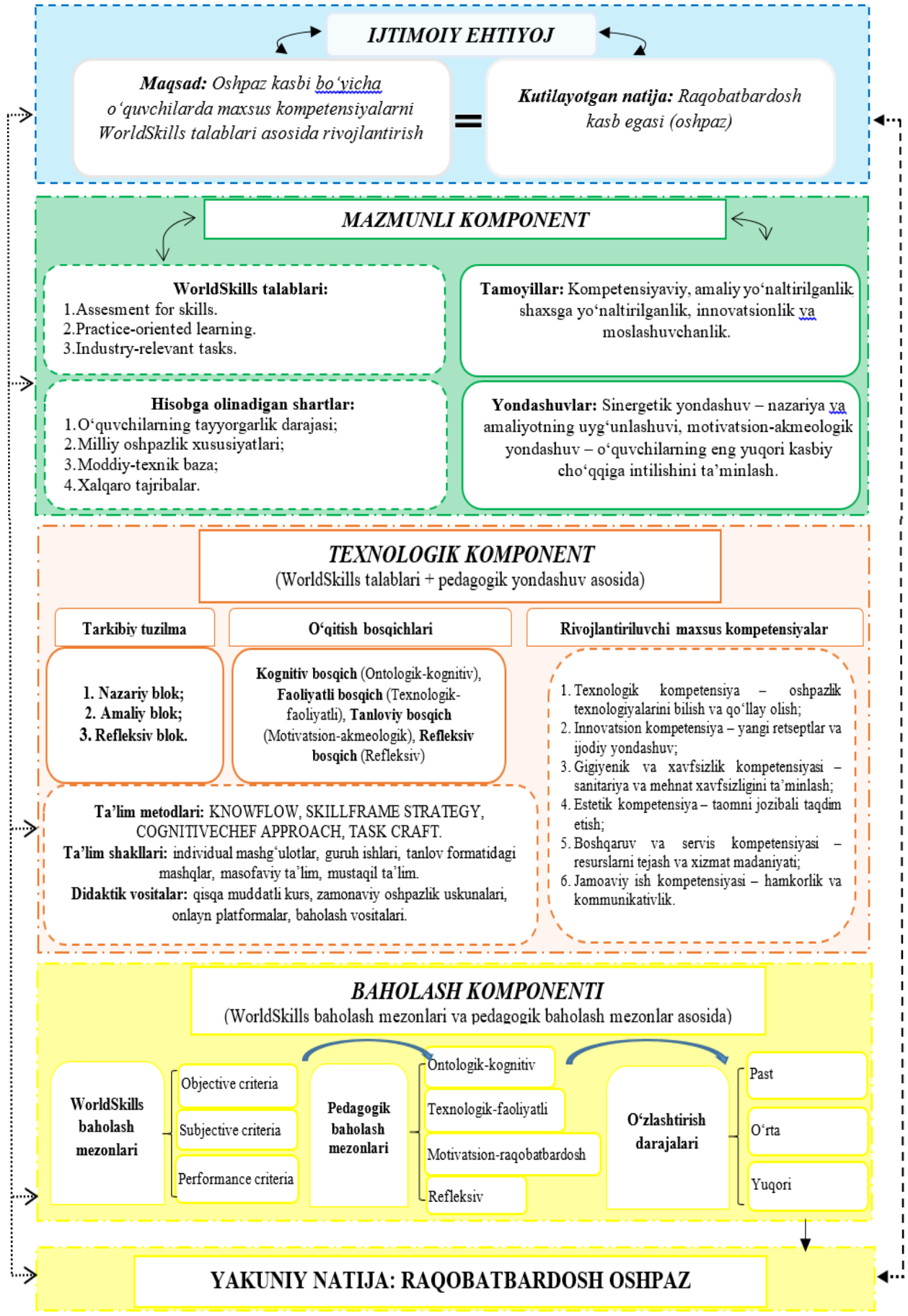
Mazmunli komponent modelning nazariy-metodologik asosini belgilaydi. U WorldSkills talablari (assessment for skills, practice-oriented learning, industry-relevant tasks), hisobga olinadigan shartlar (o‘quvchilarning tayyorgarlik darajasi, milliy oshpazlik xususiyatlari, moddiy-texnik baza, xalqaro tajribalar), tamoyillar (kompetensiyaviylik, amaliy va shaxsga yo‘naltirilganlik, innovatsionlik, moslashuvchanlik) hamda yondashuvlarni o‘z ichiga oladi. Yondashuvlardan sinergetik yondashuv nazariya va amaliyot uyg‘unligini, motivatsion-akmeologik yondashuv esa o‘quvchining yuqori kasbiy cho‘qqiga intilishini ta’minlaydi.

Texnologik komponent mazmunni amaliyotga tatbiq etadi. Uning tarkibiy tuzilmasi nazariy, amaliy va refleksiv bloklardan iborat. O‘qitish to‘rt bosqichda (kognitiv, faoliyatli, tanloviy, refleksiv) amalga oshiriladi. Bunda “KnowFlow”, “SkillFrame strategy”, “CognitiveChef approach” va “TaskCraft” metodlari, mos ta’lim shakllari hamda didaktik vositalar qo‘llanadi. Natijada oltita maxsus kompetensiya rivojlantiriladi - texnologik, innovatsion, gigiyenik va xavfsizlik, estetik, boshqaruv va servis hamda jamoaviy ish kompetensiyalari.

Baholash komponenti WorldSkills mezonlari (Objective, Subjective, Performance criteria) bilan pedagogik mezonlarning (ontologik-kognitiv, texnologik-faoliyatli, motivatsion-raqobatbardosh, refleksiv) uyg‘unligiga asoslanadi va kompetensiyalarning o‘zlashtirilishini uch darajada (past, o‘rta, yuqori) aniqlaydi. Baholash natijalari teskari aloqa orqali mazmun va texnologiyani takomillashtirishga xizmat qiladi, modelning yakuniy natijasi esa raqobatbardosh oshpazdir.

Modelda foydalanilgan WorldSkills baholash mezonlari asosan uch turga bo‘linadi - subyektiv (subjective criteria), obyektiv (objective criteria), samaradorlikka asoslangan (performance criteria). Obyektiv baholash – bu aniq o‘lchovlar, tekshirishlar va tasdiqlangan faktlar asosida amalga oshiriladigan baholash turidir. Subyektiv baholash, asosan, ustozlarning professional tajribasi, estetik didi va kasbiy nuqtai nazari asosida amalga oshiriladi. Bu turdagi baholashda ijodiy yondashuv, did va estetik xususiyatlar muhim rol o‘ynaydi. Subyektiv baholash ishtirokchining ish jarayoniga yondashuvi, dizayn, muomala, kreativlik, taomning ta’mi va taqdimot estetikasi kabi sifat ko‘rsatkichlarini qamrab oladi. Samaradorlikka asoslangan baholash ishtirokchining haqiqiy yoki simulyatsiya qilingan ish sharoitlarida amaliy ko‘nikmalarni qanday qo‘llay olishini aniqlaydi. Bu baholashda nafaqat yakuniy mahsulot, balki jarayonning o‘zi ham diqqat markazida bo‘ladi.

Ushbu model quyidagi asosiy tamoyillarga asoslanadi:



2-rasm. Raqobatbardosh oshpaz tayyorlashning tuzilmaviy modeli

Ushbu model mutaxassislarni tayyorlashda samaradorlikka erishish uchun pedagogik modelni loyihalash va uni amaliyotga tatbiq etishning muhim ahamiyatini ko‘rsatadi. Modelning ilmiy yangiligi shundaki, u WorldSkills talablari bilan bir qatorda, zamonaviy psixologik-pedagogik yondashuvlar (masalan, kognitiv rivojlanish nazariyalari) ni ham o‘zida birlashtirib, o‘quvchilarning nafaqat texnik, balki intellektual va maxsus kompetensiyalarini ham kompleks rivojlantirishga mo‘ljallangan. Bu esa ta’lim jarayonida individual yondashuvdan ko‘ra guruhda ishlashga yo‘naltirilgan metodlar kam qo‘llanilishi kabi muammolarni hal etishga xizmat qiladi.

Ushbu **“O‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasining samaradorligini tajriba-sinov ishlari orqali baholash”** nomli uchinchi bobda kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning WorldSkills talablari asosida maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishga yo‘naltirilgan metodikaning pedagogik samaradorligini empirik jihatdan tasdiqlash uchun o‘tkazilgan tajriba-sinov ishlarining batafsil rejalashtirilishi, metodologiyasi va tashkiliy jihatlari, jarayoni va yakuniy natijalari, matematik-statistik tahlillar, shuningdek, olingan natijalar asosida ishlab chiqilgan ilmiy-amaliy taklif va tavsiyalar taqdim etiladi.

Tajriba-sinov ishlari 2023-2024 va 2024-2025-o‘quv yillarida amalga oshirildi. Unda 4 ta kasbiy ta’lim tashkilotida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan jami 358 nafar o‘quvchi ishtirok etdi. Tajriba-sinov Qibray tuman politexnikumi, Toshkent tuman 2-son politexnikumi, Andijon shahar 5-son politexnikumi, Sergeli tuman politexnikumida o‘tkazildi.

Tajriba-sinov ishlarining boshida o‘quvchilar 189 nafardan iborat tajriba va 184 nafardan iborat nazorat guruhlariga bo‘lindi. Tajriba-sinov ishlari oxirida o‘quvchilar soni tajriba guruhlarida 181 nafar va nazorat guruhlarida 177 nafarni tashkil etdi. Guruhlar o‘quvchilarning boshlang‘ich kompetensiya darajalari, yoshi, jinsi, o‘quv yili va ta’lim olish sharoitlarining bir xilligi kabi omillar hisobga olingan holda shakllantirildi. Bu esa tajriba-sinov natijalarining obyektivligini ta’minlash uchun muhim shartdir, chunki har ikki guruhning dastlabki sharoitlari teng bo‘lganligi isbotlandi.

Tajriba-sinov ishlarining boshida (konstatatsiya bosqichi) va yakunida (nazorat bosqichi) tajriba va nazorat guruhlaridagi o‘quvchilarning WorldSkills talablari asosidagi maxsus kompetensiyalarining darajalarini aniqlash maqsadida kompleks diagnostika o‘tkazildi (3-jadval). Baholash jarayoni quyidagi pedagogik mezonlar asosida amalga oshirildi (maksimal ball – 100):

3-jadval.

O‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini baholash mezonlari |

WorldSkills baholash mezonlari	**Pedagogik baholash mezonlari**	**Tavsifi**	**Maksimal ball**
Obyektiv (objective criteria)	Ontologik-kognitiv	Oshpazlik texnologiyalari, sanitariya-gigiyena qoidalari, xomashyo sifatini aniqlash bo‘yicha bilimlarni o‘zlashtirish darajasi	25

Subyektiv (subjective criteria)	Motivatsion-raqobatbardosh	Yangi retseptlar yaratish, taomlarni original bezash, nostandart vaziyatlarda yechim topish, taom dizayni	40
Samaradorlik (performance criteria)	Texnologik-faoliyatli	Taom tayyorlash texnikalari, asbob-uskunalardan samarali foydalanish, resepturaga rioya qilish, taomni to‘g‘ri pishirish	20
Samaradorlik (performance criteria)	Refleksiv	Berilgan topshiriqni belgilangan muddatda sifatli bajarish, resurslardan oqilona foydalanish va ish joyida tartib, xavfsizlik qoidalariga rioya qilish, jamoada ishlash qobiliyati, sanitariya normalari	15
Jami			**100**

Tajriba-sinov ishlari boshlanishidan avval (2023-yil sentabr) har bir ta’lim tashkilotida o‘tkazilgan diagnostika natijalari shuni ko‘rsatdiki, tajriba va nazorat guruhlari o‘quvchilarining WorldSkills talablari bo‘yicha maxsus kompetensiyalarining boshlang‘ich darajalari o‘rtasida statistik ahamiyatga molik farq yo‘q. Bu guruhlarning ekvivalentligini ta’minladi va tajriba-sinov ishlarining ichki validligini oshirdi (4-jadval).

Kasbiy ta’lim tashkilotlarida o‘quvchilar maxsus kompetensiyalarining rivojlanganlik darajasini aniqlash bo‘yicha ko‘rsatkichlar jadvallar va diagrammalarda ifodalandi.

4-jadval.

Barcha kasbiy ta’lim tashkilotlarida olib borilgan pedagogik tajriba-sinov ishlari natijalari

O‘quvchilarning o‘zlashtirish ko‘rsatkichi	Nazorat guruhida				Tajriba guruhida			
	Tajriba boshida n=184		**Tajriba oxirida n=177**		**Tajriba boshida m=189**		**Tajriba oxirida m=181**	
Yuqori	27	14.67%	45	25.42%	28	14.81%	70	38.67%
O‘rta	62	33.70%	74	41.81%	63	33.33%	83	45.86%
Past	95	51.63%	58	32.77%	98	51.85%	28	15.47%

Biz tajriba-sinov natijalarining haqqoniyligini ta’minlash uchun matematik-statistik usuldan, ya’ni K.Pirson tomonidan taklif etilgan “Xi kvadrat” (χ^2) mezonidan foydalandik (7-jadval).

Tajriba-sinov maydonchalarida olib borilgan pedagogik tajriba-sinov ishlarining yakuniy bosqichida o‘quvchilarning o‘zlashtirish ko‘rsatkichlari 5-jadvalda keltirilgan bo‘lib, matematik-statistik ishlov berish materiali bo‘lib xizmat qildi.

Tadqiqot natijalariga “Xi kvadrat” (χ^2) muvofiqlik mezoni bo‘yicha matematik-statistik ishlov berish uchun ishchi jadval ishlab chiqildi (6-jadval).

5-jadval.

“Xi kvadrat” (χ^2) muvofiqlik mezoni ishchi jadvali

O‘zlashtirish ko‘rsatkichi	**Yuqori**	**O‘rta**	**Past**	**Jami**
Tajriba guruhi	E1=70	E2=83	E3=28	ne=E1+E2+E3=181
Nazorat guruhi	K1=45	K2=74	K3=58	nk=K1+K2+K3=177
	E1+K1=115	E2+K2=157	E3+K3=86	**N=ne+nk=358**

Muvofiqlik mezonining koeffitsiyenti χ^2 quyidagi formula bilan aniqlanadi:

$$\chi^2 = \Sigma [(O_i - E_i)^2 / E_i]$$

Bu yerda:

O_i – kuzatilgan (empirik) chastota;

E_i – kutilgan (nazariy) chastota;

E_i = (qator yig‘indisi × ustun yig‘indisi) / N.

E1, E2, E3 – tegishli o‘zlashtirish darajalariga muvofiq tarzda tajriba guruhidagi tinglovchilar soni;

Hisoblashning batafsil bayoni:

1-qadam. Kutilgan chastotalarni hisoblash:

6-jadval.

Kutilgan chastotalar jadvali

Guruh	**Yuqori**	**O‘rta**	**Past**
Tajriba (kutilgan)	181×115/358=58.14	181×157/358=79.38	181×86/358=43.48
Nazorat (kutilgan)	177×115/358=56.86	177×157/358=77.62	177×86/358=42.52

2-qadam. Har bir katak uchun $(O_i - E_i)^2/E_i$ ni hisoblash:

7-jadval.

χ^2 mezonini bosqichma-bosqich hisoblash

O‘zlashtirish darajalari	Oi	Ei	Oi−Ei	(Oi−Ei)²	(Oi−Ei)²/Ei
Tajriba/Yuqori	70	58.14	11.86	140.60	2.4182
Tajriba/O‘rta	83	79.38	3.62	13.13	0.1654
Tajriba/Past	28	43.48	-15.48	239.64	5.5115
Nazorat/Yuqori	45	56.86	-11.86	140.60	2.4729
Nazorat/O‘rta	74	77.62	-3.62	13.13	0.1691
Nazorat/Past	58	42.52	15.48	239.64	5.6361
JAMI					**χ^2 = 16.37**

3-qadam. Natijani jamlash:

$$\chi^2 = 2.4182 + 0.1654 + 5.5115 + 2.4729 + 0.1691 + 5.6361$$

$$\chi^2 \approx 16.37$$

4-qadam. Erkinlik darajasi va kritik qiymatlar:

Erkinlik darajasi: $\nu = (r-1)\times(c-1) = (2-1)\times(3-1) = 1\times2 = 2$

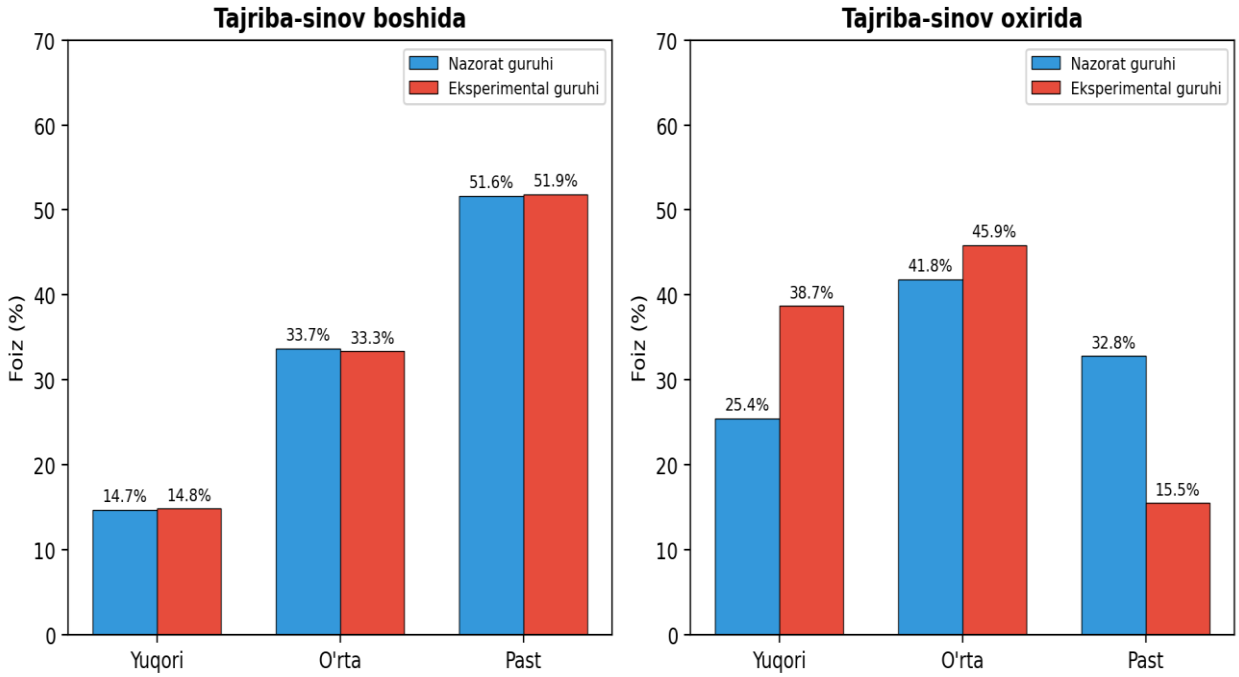
χ^2 – muvofiqlik mezoni maxsus jadvali bo‘yicha:

• 95% ishonchlilik oralig‘i uchun $\chi^2 = 5{,}991$

• 99% ishonchlilik oralig‘i uchun $\chi^2 = 9{,}210$

Hisoblangan $\chi^2 = 16.37 > 9,210$ (99% ishonchlilik) bo‘lgani uchun, tajriba va nazorat guruhlari o‘rtasidagi farq statistik jihatdan ahamiyatli deb topildi.

Nazorat guruhi – 177 ta o‘quvchi; Tajriba guruhi – 181 ta o‘quvchi.



3-rasm. Nazorat va tajriba guruhlaridagi o‘quvchilarning barcha umumiy o‘zlashtirish ko‘rsatkichlari (foizda)

Shunday qilib, kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills mezonlari asosida rivojlantirish yuzasidan ishlab chiqilgan metodikaning samaradorlik darajasini aniqlash bo‘yicha pedagogik tajriba-sinov ishlari o‘tkazildi. Pirsonning “Xi kvadrat” muvofiqlik mezoni bo‘yicha olib borilgan matematik-statistik tahlil natijalari (χ^2=16.37; df=2; p<0,01) tajriba va nazorat guruhlari o‘rtasidagi farqning 99% ishonchlilik darajasida statistik jihatdan ahamiyatli ekanligini ko‘rsatdi. Bu esa biz tomonimizdan ishlab chiqilgan metodikaning pedagogik amaliyotda qo‘llanilishi kasbiy ta’lim sifati va samaradorligini oshirishini ta’minlay olishi to‘g‘risida xulosa chiqarishga imkon berdi.

XULOSA

Tadqiqot davomida belgilangan maqsadlarga erishish uchun bir qator muhim vazifalar bajarildi, ilmiy yangiliklar yaratildi va amaliy ahamiyatga molik natijalar qo‘lga kiritildi.

1. Oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirish bo‘yicha metodik yondashuvlarning nazariy asoslari tahlil qilindi. Bu borada xalqaro va milliy tajribalar o‘rganilib, o‘quvchilarni aniqlash, ularni kasbga yo‘naltirish hamda maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishning pedagogik-psixologik jihatlari atroflicha yoritildi. Shuningdek, oshpaz kasbi bo‘yicha WorldSkills talablari chuqur tahlil qilinib, maxsus kompetensiyalar tarkibi va mazmuni ilmiy asoslandi.

2. Kasbiy ta’lim tashkilotlarida oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishga mo‘ljallangan metodika ishlab chiqildi va asoslandi. Mazkur metodika tuzilmasi, komponentlari va ishlash mexanizmi batafsil bayon etildi. Ishlab chiqilgan metodikaning asosini WorldSkills talablari tashkil etib, uning yordamida oshpaz kasbi bo‘yicha maxsus kompetensiyalarni rivojlantirish modeli yaratildi. Bu metodika o‘quvchilarni xalqaro darajadagi kasbiy tanlovlarga tayyorlashda samarali vosita sifatida xizmat qiladi.

3. Oshpaz o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasi – modelni amalda tatbiq etishga qaratilgan to‘rtta metodni o‘z ichiga oldi. Bular: “KnowFlow”, “SkillFrame strategy”, “CognitiveChef approach” va “TaskCraft” metodlari. Har bir metod o‘ziga xos maqsad, vazifa va amalga oshirish mexanizmiga ega bo‘lib, o‘quvchilarda kasbiy kompetensiyalarning turli jihatlarini rivojlantirishga xissa qo‘shadi.

4. Shakllantiruvchi tajriba-sinov yakunida esa tajriba guruhidagi o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarida sezilarli ijobiy o‘zgarishlar, ayniqsa, “Yuqori daraja” ko‘rsatkichlarida sezilarli o‘sish kuzatildi. Olingan natijalar matematik-statistik usullar – Pirsonning “Xi kvadrat” muvofiqlik mezoni yordamida chuqur tahlil qilindi. Metodikani qo‘llash natijasida tajriba guruhda “Yuqori daraja” kompetensiya ko‘rsatkichi nazorat guruhiga nisbatan 16.37 foizga ko‘proq o‘sdi.

5. Tadqiqot natijalari asosida pedagogik tajriba-sinov ishlarining yakuniy natijalari umumlashtirildi, ilmiy-pedagogik xulosalar, taklif va tavsiyalar ishlab chiqildi. Olingan xulosalar dissertatsiya ishining maqsad va vazifalariga to‘liq mos kelishi aniqlandi. Ayniqsa, oshpaz kasbi bo‘yicha tahsil olayotgan o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini WorldSkills talablari asosida rivojlantirish metodikasining amaliyotga joriy etilishi, ularning kasbiy tayyorgarlik darajasini xalqaro standartlar darajasiga ko‘tarishda muhim rol o‘ynashi asoslab berildi.

6. Tadqiqot ishi doirasida ishlab chiqilgan metodikadan foydalangan holda “Yangi O‘zbekiston bunyodkorlari” nomli kasbiy mahorat milliy tanlovini tashkil etishda oshpaz kasbi va dolzarb 9 ta kasblarning tanlov dasturlari ishlab chiqilib amaliyotga tadbiq etildi hamda tanlov davomida foydalanildi.

Tadqiqot davomida olingan natijalar hamda yuqoridagi xulosalar asosida biz quyidagi tavsiyalarni taklif etamiz:

1. Ta’lim standartlari va ta’lim dasturlarini modernizatsiya qilish bo‘yicha kasbiy ta’limning davlat ta’lim standartlarini WorldSkillsning kasbiy standartlari (WorldSkills Occupational Standards) bilan integratsiya qilish lozim. Bunda WorldSkillsning kasbiy standartlari xalqaro miqyosda tan olingan eng yaxshi amaliyotlar, bilim va ko‘nikmalar majmuasi ekanligini inobatga olinishi kerak. Oshpaz kasbining an’anaviy o‘quv jarayoniga xalaqit bermasdan, ya’ni dars jarayonlaridan keyin ixtiyoriy tarzda “WorldSkills musobaqalariga tayyorlash” kabi qisqa muddatli ixtisoslashtirilgan kurslarni kiritish zarur. Bu kurslar o‘quvchilarda xalqaro standartlar darajasidagi maxsus kompetensiyalarni shakllantirishga xizmat qiladi.

2. O‘quvchilarning kasbiy tayyorgarlik darajasini baholashda WorldSkillsning obyektiv, subyektiv va samaradorlik mezonlaridan keng foydalanish tavsiya etiladi. Obyektiv baholashda aniq o‘lchovlar (harorat, vazn, vaqt), subyektiv baholashda esa estetik did, ijodkorlik va ta’m uyg‘unligiga, samaradorlik baholashda obyektiv va subyektiv baholashning natijalariga e’tibor qaratish lozim.

3. O‘quvchilar bilan ishlash va motivatsiyani oshirish yuzasidan kasbiy tanlovlarni nafaqat saralash bosqichi, balki asosiy pedagogik metod sifatida qo‘llash lozim. Tanlovlar o‘quvchilar uchun kuchli motivatsion omil bo‘lib, ularda muammolarni hal qilish va stressga chidamlilik ko‘nikmalarini rivojlantiradi.

4. Pedagog kadrlarning malakasini oshirish bo‘yicha kasbiy ta’lim o‘qituvchilarining WorldSkills standartlari va talablari bo‘yicha ekspertlik ko‘nikmalarini rivojlantirish va ularning ushbu tizimda akkreditatsiyadan o‘tishini ta’minlash zarur.

НАУЧНЫЙ СОВЕТ DSc.02/2025.27.12Ped01.01 ПО ПРИСУЖДЕНИЮ УЧЕНЫХ СТЕПЕНЕЙ ПРИ ИНСТИТУТЕ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ШАРАПОВ ИЛЬХОМ БАХОДЫРОВИЧ

МЕТОДИКА РАЗВИТИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ УЧАЩИХСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ НА ОСНОВЕ ТРЕБОВАНИЙ WORLDSKILLS (НА ПРИМЕРЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»)

13.00.05 - Теория и методика профессионального образования

АВТОРЕФЕРАТ
диссертации на соискание ученой степени
доктора философии (PhD) по ПЕДАГОГИЧЕСКИМ НАУКАМ

Ташкент – 2026

Тема диссертации на соискание ученой степени доктора философии (PhD) зарегистрирована в Высшей аттестационной комиссии при Академии наук Республики Узбекистан под номером B2023.4.PhD/Ped6828.

Диссертация выполнена в **Институте развития профессионального образования при Агентстве профессионального образования**.

Автореферат диссертации размещен на трех языках (узбекском, русском, английском (резюме)) на веб-сайте Научного совета (www.ipitvet.uz) и на информационно-образовательном портале "ZiyoNet" (www.ziyonet.uz).

Научный руководитель:	**Зайниддин Явкачевич Худайбердиев** доктор экономических наук, профессор
Оффициальные оппоненты:	**Зебо Шарифовна Тухтаева** доктор педагогических наук, профессор
	Дилара Джуманиязовна Шарипова доктор педагогических наук, профессор
Ведущая организация:	**Джиззакский политехнический институт**

Защита диссертации состоится "7" 11 2026 г. в 14⁰⁰ на заседании Научного совета DSc.02/2025.27.12.Ped.01.01 при Институте развития профессионального образования. (Адрес: 100095, г. Ташкент, Алмазарский район, ул. Чимбай, 96. Тел.: (+99871) 246-92-17; факс: (+99871) 246-90-37; e-mail: kasbiytalim@edu.uz).

С диссертацией можно ознакомиться в Информационно-ресурсном центре Института развития профессионального образования (зарегистрирована под номером 155). (Адрес: 100095, г. Ташкент, Алмазарский район, ул. Чимбай, 96. Тел.: (+99871) 246-92-17; факс: (+99871) 246-90-37).

Автореферат диссертации разослан "22" 10 2026 г.
(Реестр протокола рассылки № 10 от "22" 10 2026 года).

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI HUZURIDAGI KASBIY TA'LIMNI RIVOJLANTIRISH INSTITUTI * KASBIY TA'LIM AGENTLIGI * O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI

Джураев Р.Х.
Председатель Научного совета по Присуждению ученых степеней, д.п.н., профессор, академик

Ашурова С.Ю.
Ученый секретарь Научного совета по присуждению ученых степеней, к.п.н., (DSc), профессор

Кадиров Х.Ш.
Председатель научного семинара при Научном совете по присуждению ученых степеней, к.п.н., (DSc), профессор

ВВЕДЕНИЕ (Аннотация диссертации доктора философии (PhD)

Актуальность и востребованность темы диссертации. Стремительное развитие информационных технологий и цифровой трансформации в мире, а также требования эпохи индустрии четвёртого уровня, глубоко проникая в сферы образования и производства, обусловливают необходимость совершенствования системы подготовки кадров на основе компетентностных требований. Данная глобальная тенденция усиливает внимание к профессиональным и специальным компетенциям, адаптивности и непрерывному профессиональному развитию. С этой точки зрения международное движение WorldSkills выступает в качестве широко признанного и эффективного механизма совершенствования требований профессионального образования, развития современных профессиональных и специальных компетенций, а также подготовки конкурентоспособной рабочей силы для глобального рынка труда.

Согласно зарубежному опыту, WorldSkills International как глобальная организация активно развивает профессиональную подготовку по профессиональным, техническим и сервисным направлениям более чем в 89 государствах-членах. Международные конкурсы WorldSkills, проводимые один раз в два года, являются важным мероприятием мирового масштаба, отражающим лучшие практики профессионального образования. Профессиональные стандарты и требования WorldSkills соответствуют таким международным профессиональным стандартам, как ISO (International Standard Organisation)[1], ISCO (International Standard Classification of Occupations)[2], ESCO (European Skills, Competences, Qualifications and Occupations)[3], O*NET (Occupational Information Network)[4], а также HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)[5], и определяют специализированные, технические и общие навыки, необходимые для рабочих мест среднего уровня в глобальном масштабе, что позволяет выявлять важнейшие знания, умения и компетенции, которыми должен обладать квалифицированный специалист. Эти требования охватывают широкий круг профессий – от сферы обслуживания до высокотехнологичных и развивающихся отраслей. Методология WorldSkills, обеспечивая сопоставимое оценивание, создает новые возможности для повышения качества результатов профессионального образования. Указанные требования повышают привлекательность профессионального образования и выражают собой важную реформу и концептуальное обновление в системе.

[1] https://www.iso.org/ru/home.html
[2] https://ilostat.ilo.org/methods/
[3] https://esco.ec.europa.eu/en/classification/occupation_main
[4] https://www.onetonline.org/crosswalk/OOH/
[5] https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/haccp/introduction-to-haccp/ru

В глобальном масштабе движение WorldSkills как глобальная сеть, направленная на развитие профессионального мастерства и навыков, обусловливает необходимость развития профессиональных и специальных компетенций, таких как техническо-практические навыки, соблюдение требований гигиены и безопасности, управление временем, креативность, принятие решений в проблемных ситуациях, командная работа; формирования у обучающихся самостоятельного обучения на основе инновационных образовательных технологий, направленных на самоактивизацию, самоуправление и самооценку, обучение на протяжении всей жизни, овладение иностранным языком (языками), критический анализ собственной деятельности и контроль качества блюд, а также непрерывное развитие информационно-коммуникативных и профессиональных компетенций в профессиональной деятельности на основе постоянного поиска новых идей, технологий и рецептов.

В нашей республике модернизация системы профессионального образования и ее приведение в соответствие с международными стандартами приобретают стратегическое значение. 18 января 2020 года Узбекистан официально присоединился к организации WorldSkills International в качестве 83-го члена. После этого Правительством был принят ряд нормативно-правовых актов, направленных на внедрение стандартов WorldSkills и подготовку конкурентоспособной рабочей силы для международного рынка труда. Реформы профессионального образования в стране предусматривают приоритетное внимание организации профессионального образования в соответствии с современными требованиями, адаптации всех уровней системы образования к международным стандартам и подготовке кадров, конкурентоспособных в глобальном масштабе. Интеграция технологий WorldSkills в образовательный процесс приобретает актуальное значение в формировании необходимых профессиональных и специальных компетенций.

Настоящее диссертационное исследование в определенной степени служит реализации важных задач, закрепленных в Законе Республики Узбекистан «Об образовании» от 23 сентября 2020 года, Указе Президента Республики Узбекистан № УП-158 от 16 октября 2024 года «О мерах по подготовке квалифицированных кадров в профессиональном образовании и внедрению международных образовательных программ», Указе Президента Республики Узбекистан № УП-6108 от 6 ноября 2020 года «О мерах по развитию сфер образования и воспитания, а также науки в новый период развития Узбекистана», Постановлении Президента Республики Узбекистан № ПП-316 от 23 октября 2025 года «О мерах по реализации реформ в системе профессионального образования», а также Постановлении Кабинета Министров Республики Узбекистан № 394 от 13 мая 2019 года «О мерах по совершенствованию системы профессиональной подготовки

квалифицированных кадров, пользующихся высоким спросом на рынке труда».

Соответствие исследования приоритетным направлениям развития науки и технологий республики. Настоящее исследование выполнено в рамках приоритетного направления развития науки и технологий республики I. «Формирование системы инновационных идей и путей их реализации в социальном, правовом, экономическом, культурном, духовно-просветительском развитии информатизированного общества и демократического государства».

Степень изученности проблемы. Существующие научные изыскания и исследования показывают, что рядом ученых опубликованы научные работы, посвященные развитию профессиональных и специальных компетенций обучающихся, повышению эффективности процесса практического обучения и оптимизации методического содержания профессионального образования на основе глобальных квалификационных требований.

В частности, научные труды таких отечественных ученых, как Р.Х.Джураев, Ш.Э.Курбанов, Х.Ф.Рашидов, А.Р.Ходжабаев, Н.А.Муслимов, Ж.Г.Юлдашев, К.Т.Олимов, С.Ю.Ашурова, Д.О.Химматалиев, Ж.А.Хамидов, М.М.Холмухамедов, Н.Н.Каримова, Р.К.Чориев, Б.Б.Эргашев, О.Б.Сармонов, посвящены вопросам содержательной сущности профессиональной подготовки, селекции дидактических средств, подхода, основанного на компетентностной парадигме, а также модернизации качественных показателей учебно-воспитательной системы.

Теоретико-методологические основы таких понятий в профессиональном образовании, как «компетенция», «компетентность», «ключевые компетенции», вопросы их моделирования, диагностики и поэтапного развития нашли отражение в научных трудах ряда зарубежных исследователей. При этом важной научной основой служат работы таких ученых, как В.И.Байденко, А.В.Хуторской, И.А.Зимняя, О.Н.Крылова, Т.И.Шукшина, Г.М.Коджаспирова, М.А.Чошанов, М.Н.Скаткин, В.П.Беспалько.

В последние годы в рамках международного движения WorldSkills актуальной темой стали вопросы точного оценивания профессиональных компетенций, их внедрения в процесс обучения и разработки методик на основе критериев. В частности, такими специалистами, как Ali M. Al Marzouqi, N.W.Leigh, S.Rauner, D.Keep, G. McGrath, M. Tennosaar, изучались педагогические подходы, критерии оценивания и механизмы компетентностного развития на основе технических стандартов WorldSkills.

Несмотря на это, среди существующих научных исследований недостаточно методических работ, направленных именно на формирование, оценивание и развитие специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе международных требований WorldSkills и включающих практические модели. По этой причине проблема, выдвинутая

в настоящей диссертации, – совершенствование методики развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills – обладает не только актуальным научно-практическим значением, но и потенциалом ускорения интеграции национальной системы образования в международные требования и критерии.

Связь диссертационного исследования с научно-исследовательскими планами организации высшего образования, в которой выполнена диссертация.Настоящее диссертационное исследование выполнено в рамках научного инновационного проекта «Создание информационно-образовательного портала внедрения стандартов WorldSkills в национальную систему профессионального образования», финансируемого на основании договора № IL-18-722212979, заключенного 1 июля 2024 года с Агентством инновационного развития на основе государственного заказа на научно-исследовательские работы Института развития профессионального образования.

Цель исследованияразработка методики развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара в профессионально образовательных организациях на основе требований WorldSkills.

Задачи исследования

проанализировать и уточнить профессионально-педагогические условия развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills;

разработать и усовершенствовать структурно-функциональную модель развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills;

усовершенствовать методику развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills посредством комплекса авторских методов;

разработать научно-методологические основы комплекса диагностико-оценочных индикаторов, служащих оцениванию уровня профессиональной подготовки обучающихся по профессии повара в соответствии с критериями WorldSkills, и подтвердить их эффективность посредством опытно-экспериментальных работ.

Объект исследованияв качестве базы исследования были выбраны Кибрайский районный политехникум, Ташкентский районный политехникум № 2, Сергелийский районный политехникум и Андижанский городской политехникум № 5. В процессе развития специальных компетенций учащихся данных учреждений профессионального образования по профессии «Повар» на основе требований WorldSkills приняли участие в общей сложности 358 учащихся, из которых 181 человек составил экспериментальную группу и 177 человек контрольную группу.

Предмет исследования содержание, форма, методы и средства методики развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills.

Методы исследования при обобщении посредством изучения и анализа научно-теоретических источников по теме, разработке модели развития специальных компетенций на основе требований WorldSkills, апробации предложенной методики на практике, выявлении состояния посредством работы с обучающимися и преподавателями, а также при качественном и количественном анализе результатов опытно-экспериментальной работы использовались такие методы, как анализ и синтез, моделирование, педагогический эксперимент, анкетирование, беседа, тестирование и статистический анализ.

Научная новизна исследования:

уточнены профессионально-педагогические условия развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills с учетом структурной целостности технологического, инновационного, гигиенического, эстетического, управленческого компонентов и компонента командной работы, а также мотивационно-дидактического потенциала международных профессиональных конкурсов;

усовершенствована структурно-функциональная модель развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills посредством комплексного развития интеллектуально-когнитивного и творческо-инновационного потенциала обучающихся, гармонизации индивидуальных и командных образовательных траекторий, а также интеграции с критериями WorldSkills;

усовершенствована методика развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills на базе дидактической согласованности комплекса авторских методов KnowFlow (поэтапная передача знаний), SkillFrame Strategy (модульное формирование практических навыков), CognitiveChef Approach (рефлексивно-когнитивное развитие профессионального мышления) и TaskCraft (проектирование профессиональных заданий);

обоснован комплекс онтологико-когнитивных, технологическо-деятельностных, мотивационно-конкурентоспособных и рефлексивных индикаторов, служащих оцениванию уровня профессиональной подготовки обучающихся по профессии повара в соответствии с критериями WorldSkills, в качестве научно-методологической основы перехода к парадигме формативно-компетентностного оценивания.

Практические результаты исследования

Разработан и внедрен в практику краткосрочный учебный курс «Подготовка к конкурсу WorldSkills по профессии повара». Данный учебный курс разработан в целях системной и эффективной подготовки обучающихся к международным профессиональным конкурсам WorldSkills

и служит повышению их специальных компетенций до уровня международных требований.

На основе требований WorldSkills разработаны и внедрены методическое пособие «Подготовка обучающихся к профессиональным конкурсам на основе инновационных методов обучения» и сборник методов «Vocational Excellence: a WorldSkills-based Methodological Guide». Указанное методическое пособие предоставляет преподавателям и наставникам практические рекомендации и методические подходы по применению инновационных образовательных методов при развитии специальных компетенций обучающихся посредством профессиональных конкурсов WorldSkills.

Действующие образовательные программы по профессии 31010306 – повар, включая квалификационные требования, учебный план и учебную программу дисциплины, были усовершенствованы с интеграцией требований WorldSkills.

Создано и внедрено в практику интерактивное мобильное приложение «ChefSkills», предназначенное для поддержки учебного процесса обучающихся по профессии повара, закрепления их знаний и навыков, а также оценивания уровня освоения на основе требований WorldSkills.

Достоверность результатов исследования

Глубоко проанализированы отечественная и зарубежная литература, научно-педагогические источники и международный опыт, относящиеся к теме исследования. Это создало основу для всестороннего изучения проблемы исследования и формирования обоснованных теоретических выводов. Эффективность разработанной методики и педагогической модели была апробирована на практике. Этапы опытно-экспериментальной работы, отбор участников, формирование контрольных и экспериментальных групп осуществлялись на основе научно-методических требований. Данные, полученные по итогам опытно-экспериментальной работы, были обработаны с использованием статистических методов, а достоверность педагогической эффективности была научно и практически обоснована. Полученные результаты подтверждены соответствующими организациями, что обеспечивает объективность и обоснованность выводов исследования.

Научная и практическая значимость результатов исследования. Научная значимость результатов исследования заключается в том, что в нем определены состав и содержание специальных компетенций по профессии «Повар» на основе требований WorldSkills, разработаны методические основы их развития, раскрыто педагогическое значение профессиональных конкурсов как мотивационного фактора, обоснована организационно-дидактическая модель развития специальных компетенций учащихся, а также усовершенствованы индикаторы, интегрирующие критерии оценки WorldSkills и позволяющие точно и объективно определять уровень профессиональной подготовки учащихся.

Практическая значимость результатов исследования объясняется тем, что на основе полученных данных разработаны образовательные программы по профессии «Повар» в соответствии с требованиями WorldSkills, созданы программы по организации профессиональных конкурсов, а также разработана и внедрена в практику технология учебно-методического обеспечения процесса развития специальных компетенций будущих поваров.

Внедрение результатов исследования. На основе научных результатов, полученных по развитию специальных компетенций обучающихся по профессии повара в организациях профессионального образования на основе требований WorldSkills:

предложения и рекомендации по уточнению профессионально-педагогических условий развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills с учетом функциональных компонентов и мотивационно-дидактического потенциала международных профессиональных конкурсов были внедрены в содержание действующих образовательных программ по профессии 31010306 - повар, включая квалификационные требования, учебный план и учебную программу дисциплины (приказ Министерства высшего образования, науки и инноваций № 316 от 21 августа 2025 года). В результате это послужило приведению содержания образовательных программ по профессии повара в организациях профессионального образования в соответствие с международными требованиями WorldSkills и повышению качества организации учебного процесса на основе современных требований рынка труда;

на основе предложений по практическому внедрению структурно-функциональной модели развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills посредством комплексного развития интеллектуально-когнитивного и творческо-инновационного потенциала, а также интеграции критериев WorldSkills с педагогико-дидактическими принципами была разработана образовательная программа краткосрочного учебного курса «Подготовка к конкурсу WorldSkills по профессии повара» и внедрена в практику организаций профессионального образования (протокол № 5 заседания методического объединения по направлениям «Сфера обслуживания» Института развития профессионального образования от 18 июля 2024 года, а также решение заседания Научно-педагогического совета № 10 от 4 сентября 2024 года; регистрационный номер QMD/OKBWMT № 334). В результате это послужило системной и комплексной подготовке обучающихся к международным профессиональным конкурсам WorldSkills и повышению их специальных компетенций до уровня международных стандартов;

на основе предложений по совершенствованию методики развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills посредством дидактической согласованности

комплекса авторских методов KnowFlow, SkillFrame Strategy, CognitiveChef Approach и TaskCraft были разработаны и внедрены в практику методическое пособие «Подготовка обучающихся к профессиональным конкурсам на основе инновационных методов обучения» (международный стандартный книжный номер ISBN 978-9910-628-17-7), а также сборник методов «Vocational Excellence: a WorldSkills-based Methodological Guide» (авторское свидетельство № 009609 Агентства по интеллектуальной собственности при Министерстве юстиции Республики Узбекистан). В результате это послужило обеспечению эффективного применения инновационных образовательных методов в соответствии с требованиями WorldSkills по профессии повара преподавателями и наставниками, а также комплексному формированию специальных компетенций обучающихся в дидактической согласованности;

на основе предложений по реализации комплекса онтологико-когнитивных, технологическо-деятельностных, мотивационно-конкурентоспособных и рефлексивных индикаторов, служащих оцениванию уровня профессиональной подготовки обучающихся по профессии повара в соответствии с критериями WorldSkills, на основе парадигмы формативно-компетентностного оценивания было создано и внедрено в практику организаций профессионального образования интерактивное мобильное приложение «ChefSkills» (свидетельство Министерства юстиции Республики Узбекистан № DGU 57828). В результате это послужило оцениванию специальных компетенций обучающихся по профессии повара в режиме реального времени, развитию навыков самоанализа, а также прозрачному и объективному определению уровня освоения на основе требований WorldSkills.

Апробация результатов исследования. Результаты исследования прошли обсуждение на 3 международных и 3 республиканских научно-практических конференциях.

Опубликованность результатов исследования. По теме диссертации опубликовано более 18 научно-методических работ, в том числе 2 методические пособие, 5 статей в научных изданиях, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией при Министерстве высшего образования, науки и инноваций Республики Узбекистан для публикации основных результатов докторских диссертаций; из них 1 статьи опубликованы в зарубежных и 4 статьи — в республиканских журналах.

Структура и объем диссертации. Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы и приложений. Объем диссертации составляет 154 страницы.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

Во введении диссертации обоснована актуальность вопроса подготовки обучающихся организаций профессионального образования в соответствии с требованиями современного рынка труда и WorldSkills. Также

проанализированы научные источники и практический опыт, связанные с формированием специальных компетенций обучающихся на основе требований WorldSkills, и выявлены существующие проблемы. Четко определены цель, задачи, объект и предмет исследования, а также освещены аспекты, определяющие научную новизну, теоретические основы и практическую значимость методического подхода, направленного на развитие специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills.

Первая глава диссертации озаглавлена «Методологические подходы к развитию специальных компетенций обучающихся по профессии повара». В ней проанализирован ряд важных нормативно-правовых и учебно-нормативных документов, направленных на развитие специальных компетенций обучающихся по профессии повара в системе профессионального образования на основе требований WorldSkills, действующие подходы к развитию специальных компетенций, зарубежный опыт, требования WorldSkills в развитии специальных компетенций обучающихся, а также позиции зарубежных ученых по данному вопросу.

В пункте 13 «Программы мер по развитию системы профессионального образования в 2025–2027 годах», утвержденной Указом Президента Республики Узбекистан № 158 от 16 октября 2024 года «О мерах по дальнейшему совершенствованию системы подготовки квалифицированных кадров в профессиональном образовании и внедрению международных образовательных программ»[6], определены такие важные задачи, как «обеспечение участия обучающихся техникумов в международных конкурсах по профессиям». Это также свидетельствует о необходимости решения данной актуальной проблемы. Именно это определяет основную актуальность настоящего диссертационного исследования.

Современная парадигма профессионального образования требует перехода от традиционного обучения к результативному обучению, то есть к образованию, основанному на компетенциях. В данном процессе выявление обучающихся, повышение их профессиональной мотивации и развитие специальных компетенций являются важной педагогической задачей. Профессиональные конкурсы, в частности требования WorldSkills, служат важным дидактическим средством реализации данной задачи.

Выявление конкурентоспособных обучающихся по направлению поварского дела, максимальное раскрытие их потенциала и их адаптация к международным требованиям представляют собой серьезную педагогическую проблему. Недостаточная развитость эффективных механизмов работы с обучающимися в существующих системах профессионального образования зачастую препятствует полному раскрытию их способностей. В связи с этим необходимы специальные

[6] УП-158-сон 16.10.2024. О мерах по дальнейшему совершенствованию системы подготовки квалифицированных кадров и внедрению международных образовательных программ в профессиональном образовании. https://lex.uz/docs/7166625

подходы, соответствующие их индивидуальным потребностям и побуждающие их к профессиональному развитию.

Педагогическая проблема развития специальных компетенций заключается в том, что действующие образовательные программы по поварскому делу зачастую ориентированы на приготовление национальных блюд, тогда как на практике большинство обучающихся уже умеют готовить такие блюда. При таком подходе невозможно подготовить конкурентоспособные кадры, отвечающие требованиям рынка труда. Требования WorldSkills, напротив, охватывают не только техническое мастерство, но и организационные способности, творческий подход, личностные и социальные компетенции — коммуникацию, командную работу, стрессоустойчивость, профессиональную этику, — а также требуют умения готовить различные блюда международной кухни.

Как известно, в ряде научных работ профессиональная компетенция определяется по-разному. Хотя профессиональная компетенция (professional competence) и специальная компетенция (special competence) взаимосвязаны, между ними существуют четкие различия. Специальная компетенция представляет собой углубленную и узконаправленную форму профессиональной компетенции. Например, в Постановлении Кабинета министров Республики Узбекистан № 526 от 29 сентября 2026 года «Об утверждении нормативно-правовых актов, регулирующих систему профессионального образования», профессиональная компетентность определяется следующим образом: «Эффективное применение знаний, умений и навыков лица при осуществлении конкретной профессиональной деятельности».

Исходя из проведенного анализа, нами было сформулировано рабочее определение специальной компетенции.

Специальная компетенция – это совокупность специализированных знаний, умений и навыков, входящих в состав профессиональной компетенции и направленных на выполнение определенной профессиональной задачи или технологического процесса с высокой точностью и в соответствии с установленными требованиями.

В профессии повара данные компетенции столь же важны, как и технические аспекты приготовления блюд. Они включают эффективное управление кухонными процессами, обеспечение пищевой безопасности, оптимизацию ресурсов и координацию командной работы. Требования WorldSkills, в свою очередь, оценивают данные компетенции на основе международно признанных стандартов – ISO, ISCO, ESCO, O*NET и HACCP. Согласно результатам нашего анализа, влияние методологии «WorldSkills» на систему профессионального образования проявляется в модернизации образовательных программ, повышении квалификации преподавательского состава и укреплении материально-технической базы, проявляется в виде педагогических проблем в таких ключевых областях, как повышение мотивации учащихся, совершенствование системы оценки и т.

д. Интегрируя методологию WorldSkills в национальные образовательные программы, мы сможем адекватно решать вышеупомянутые проблемы и вывести образовательные программы на международный уровень. При анализе состава и содержания специальных компетенций по профессии повара на основе требований WorldSkills нами были выделены следующие 6 основных компетенций. (таблица 1)

Таблица 1

№	**Специальные компетенции**	**Содержание и основные требования**
1	Технологические	Включает техническое мастерство на всех этапах приготовления блюд, например, подбор и предварительная обработка ингредиентов, техника работы с ножом, методы тепловой обработки (жарить, варить, тушить и т.д.), приготовление соусов, приготовление кондитерских изделий и т.д. Эти компетенции требуют высокой точности, скорости и качества.
2	Инновационные	Современные повара должны обладать навыками создания новых рецептов, творческого оформления блюд, нестандартного сочетания ингредиентов и применения инновационных техник приготовления. Это требует от учащихся критического мышления, поиска оригинальных решений проблемных ситуаций.
3	Гигиенические	В кулинарной профессии строгое соблюдение правил пищевой безопасности и гигиены является одним из важнейших аспектов. Это включает в себя навыки соблюдения санитарных норм при хранении, обработке продуктов и приготовлении пищи, поддержания чистоты и порядка на рабочем месте.
4	Эстетические	Навыки привлекательного оформления, подачи блюд и визуального удовольствия для клиентов. Это требует понимания гармонии цветов, симметрии форм и общей композиции блюда.
5	Управленческие	Включает в себя такие навыки, как эффективное планирование кулинарных процессов, управление временем, рациональное использование ресурсов (например, продуктов, энергии, воды), сокращение потерь и контроль расходов.
6	Компетенции командной работы	Кулинарная работа часто осуществляется в коллективе. Поэтому важна способность сотрудничать, общаться, делиться задачами и находить совместные решения. Это требует эффективной работы в команде, взаимопомощи и совместных действий для достижения общей цели.

Например, одной из основных причин, по которой модернизация программ кулинарного образования становится педагогической проблемой, является содержание наших существующих учебных планов. Особое внимание уделяется национальным блюдам, а это развивает у студентов только те компетенции, которые необходимы для работы в небольших заведениях общественного питания. Чтобы решить эту проблему и дать студентам возможность работать не только на внутреннем, но и на международном рынке труда, крайне важно модернизировать наши образовательные программы с учетом требований WorldSkills.

Существующие учебные планы зачастую не в полной мере соответствуют высоким и постоянно обновляемым требованиям стандартов WorldSkills. Это несоответствие создает серьезные препятствия для полноценного внедрения компетентностного подхода в профессиональном образовании.

Одних административных мер недостаточно для преодоления этих проблем. Необходимо внедрять в образовательный процесс новые педагогические подходы, методы обучения, критерии оценки и организационные формы. Это, в свою очередь, требует активизации научных исследований в области профессионального образования, тщательного анализа имеющейся литературы и разработки новых методологических решений.

В данной главе всесторонне проанализировано педагогическое значение требований WorldSkills в развитии специальных компетенций обучающихся по профессии повара. Исследования показали, что профессиональные конкурсы в образовательном процессе являются не только средством оценивания результатов, но и дидактическим инструментом, обладающим глубоким педагогическим потенциалом. Они служат важным фактором пробуждения у обучающихся внутренней и внешней мотивации, побуждают их проявлять собственные способности, достигать личных результатов и стремиться к профессиональному росту. Также обосновано, что постоянное обновление образовательных программ по поварскому делу на основе требований WorldSkills и повышение квалификации преподавателей являются актуальными задачами.

Вторая глава диссертационной работы озаглавлена **«Методические основы развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара в организациях профессионального образования»**. В данной главе рассматриваются подходы, принципы и методическая модель развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills, а также методика, основанная на Техническом описании WorldSkills по профессии повара (Technical Description of Cooking).

Традиционные методы обучения, зачастую ориентированные на передачу теоретических знаний, являются недостаточными для формирования специальных компетенций, необходимых для практической деятельности и международной конкурентоспособности. Именно в этой связи возникает потребность в новой методике, которая отвечает индивидуальным потребностям обучающихся, побуждает их к профессиональному развитию и адаптирует к международным стандартам. Научная новизна данной методики проявляется в том, что она включает такие методы, как KnowFlow, SkillFrame Strategy, CognitiveChef Approach и TaskCraft, а также в обеспечении их взаимной согласованности.

Эти методы логически взаимосвязаны: каждый из них дает ответ на один из вопросов — «что нужно знать, как действовать, как мыслить и как проходить проверку знаний» — и развивает конкретный компонент данной компетенции (рис. 1).

В педагогике любая система, в том числе методика, имеет собственную организационную структуру, основные составные части которой именуются компонентами. Компонент понимается как относительно самостоятельная, но взаимосвязанная часть или элемент педагогической системы, при этом каждый компонент выполняет свою специфическую функцию для достижения общей цели системы. Механизм же определяется как понятие, выражающее взаимосвязи между компонентами педагогической системы, их динамическое взаимодействие и принципы функционирования системы.(таблица 2).

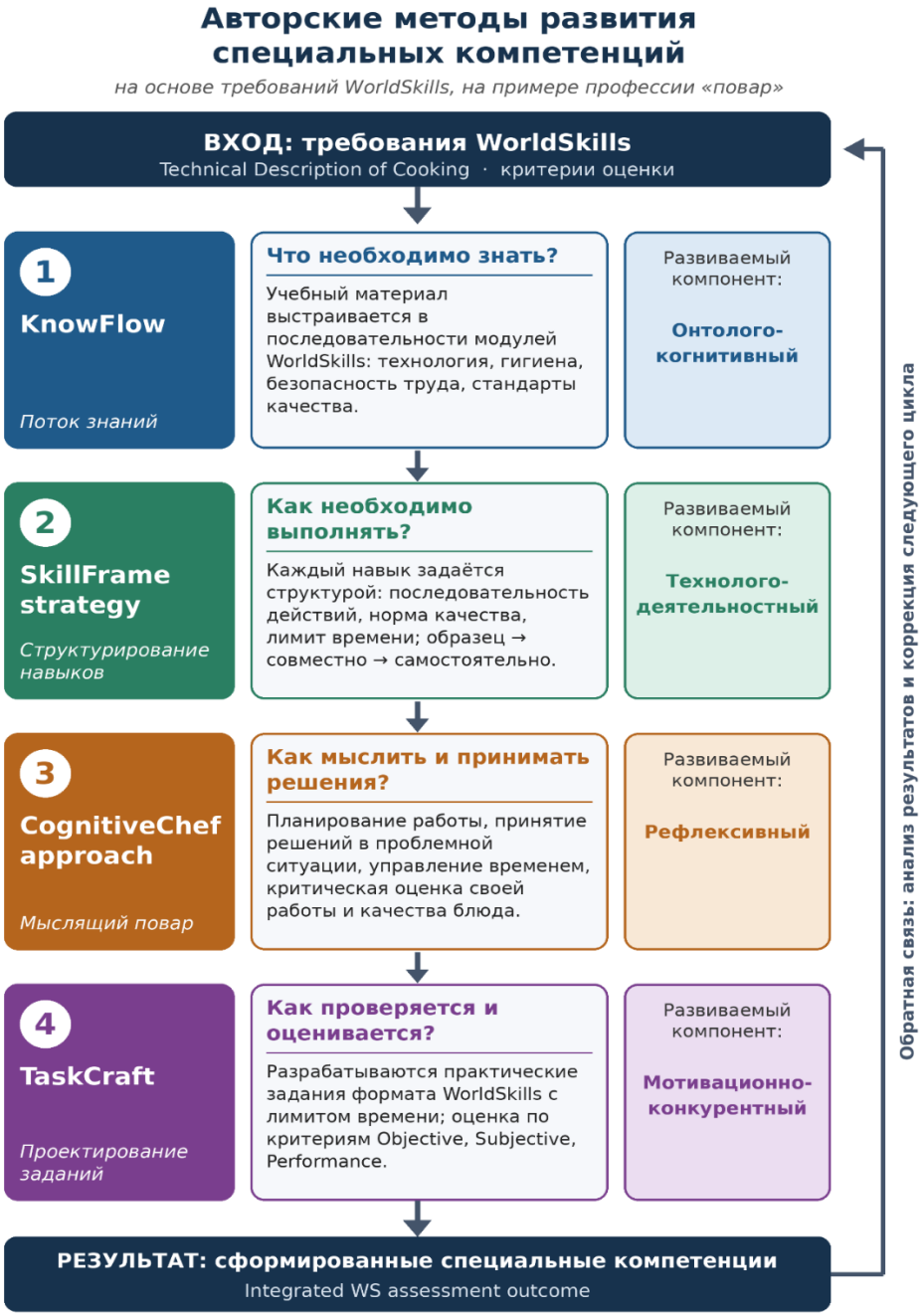


Рис. 1. Собственные методы авторов, разработанные в соответствии с требованиями WorldSkills

Методика, разработанная в рамках нашего исследования, состоит из следующих основных компонентов:

Таблица 2

Название компонента	**Задача**	**Основные направления**
Целевой компонент	Определение основных целей и задач формирования специальных компетенций учащихся	Определение целей на основе государственных образовательных стандартов, квалификационных требований, потребностей рынка труда
Содержательный компонент	Определение содержания учебных программ и учебных материалов	Разработка учебных планов, соответствующих стандартам WorldSkills, с акцентом на практические навыки, включение материалов, развивающих творческое и критическое мышление
Организационно-методический компонент	Выбор форм, методов и дидактических средств организации образовательного процесса	Инновационные образовательные технологии, профессиональный выбор, обучение на основе модулей
Контрольно-оценочный компонент	Разработка и внедрение системы оценки компетенций учащихся	Оценка на основе требований WorldSkills, практические задания, тесты в реальных условиях, этапы диагностики
Результативный компонент	Определение и анализ ожидаемых результатов от применения методики	Подготовка высококвалифицированных, международно конкурентоспособных специалистов, повышение профессиональной мотивации, укрепление практических навыков

Метод KnowFlow. KnowFlow - это метод организации учебного материала в виде единого «потока знаний» в соответствии с последовательностью модулей, приведённой в документе «Техническое описание по кулинарии» организации WorldSkills. «Know» означает «знание», а «Flow» - «последовательность» или «поток». Этот метод развивает онтологико-когнитивную составляющую путем формирования системы знаний в области технологии, гигиены, охраны труда и стандартов качества.

Метод «SkillFrame». Метод «SkillFrame» представляет собой метод определения каждого профессионального навыка в рамках конкретной «структуры» и устанавливает последовательность действий, стандарты качества и временные ограничения, которых необходимо придерживаться при применении данного метода. Навык осваивается в порядке «пример - совместная работа - самостоятельное выполнение». «Skill» означает навык или мастерство, а «Frame» - рамки. Метод развивает технологико-деятельностный компонент.

Метод «подхода CognitiveChef». Подход CognitiveChef - это метод, направленный на развитие навыков мышления и управления, характерных для кулинарной профессии (планирование работы, принятие решений в

проблемных ситуациях, управление временем, а также критическая оценка собственной работы и качества блюда). «Cognitive» от лат. cognitio - знание, восприятие, понимание; «Chef» - повар; «Approach» - метод, техника или способ подхода к чему-либо. Он развивает рефлексивную составляющую.

Метод TaskCraft. TaskCraft - это метод создания практических заданий с ограниченным временем в формате WorldSkills и их оценки по объективным, субъективным критериям, а также критериям реализации и выполнения. Соревновательная среда усиливает внутреннюю профессиональную мотивацию обучаемого и развивает мотивационно-соревновательный компонент.

Методы применяются последовательно, а результаты обобщаются на основе «комплексного результата оценки WS», который основан на критериях WorldSkills, при этом результаты оценки служат обратной связью для следующего цикла.

Разработанная структурная модель (рис. 2) представляет собой взаимосвязанную систему целей, содержания, технологических и оценочных компонентов. Ее цель - развитие специфических компетенций учащихся, обучающихся по кулинарной специальности, на основе требований WorldSkills, при этом ожидаемым результатом является подготовка конкурентоспособного специалиста.

Содержательный компонент определяет теоретическую и методологическую основу модели. Он включает требования WorldSkills (оценка навыков, практико-ориентированное обучение, задания, актуальные для отрасли), условия, которые необходимо учитывать (уровень подготовки студентов, национальные особенности кулинарии, материально-техническая база, международный опыт), принципы (компетентностный, практико-ориентированный и личностно-ориентированный подходы, инновационность, гибкость) и подходы. Среди подходов синергетический подход обеспечивает гармонию теории и практики, а мотивационно-акмеологический подход - стремление учащегося к профессиональному совершенству.

Технологический компонент обеспечивает применение учебного содержания на практике. Его структурная основа состоит из теоретического, практического и рефлексивного блоков. Обучение проходит в четыре этапа (познавательный, активностный, факультативный и рефлексивный). Это предполагает использование методов «KnowFlow», «SkillFrame strategy», «CognitiveChef approach» и «TaskCraft», а также соответствующих форматов обучения и дидактических инструментов. В результате развиваются шесть конкретных компетенций: технологическая, инновационная, гигиеническая и безопасностная, эстетическая, управленческая и сервисная, а также компетенция в области командной работы.

Данная модель основана на следующих основных принципах:

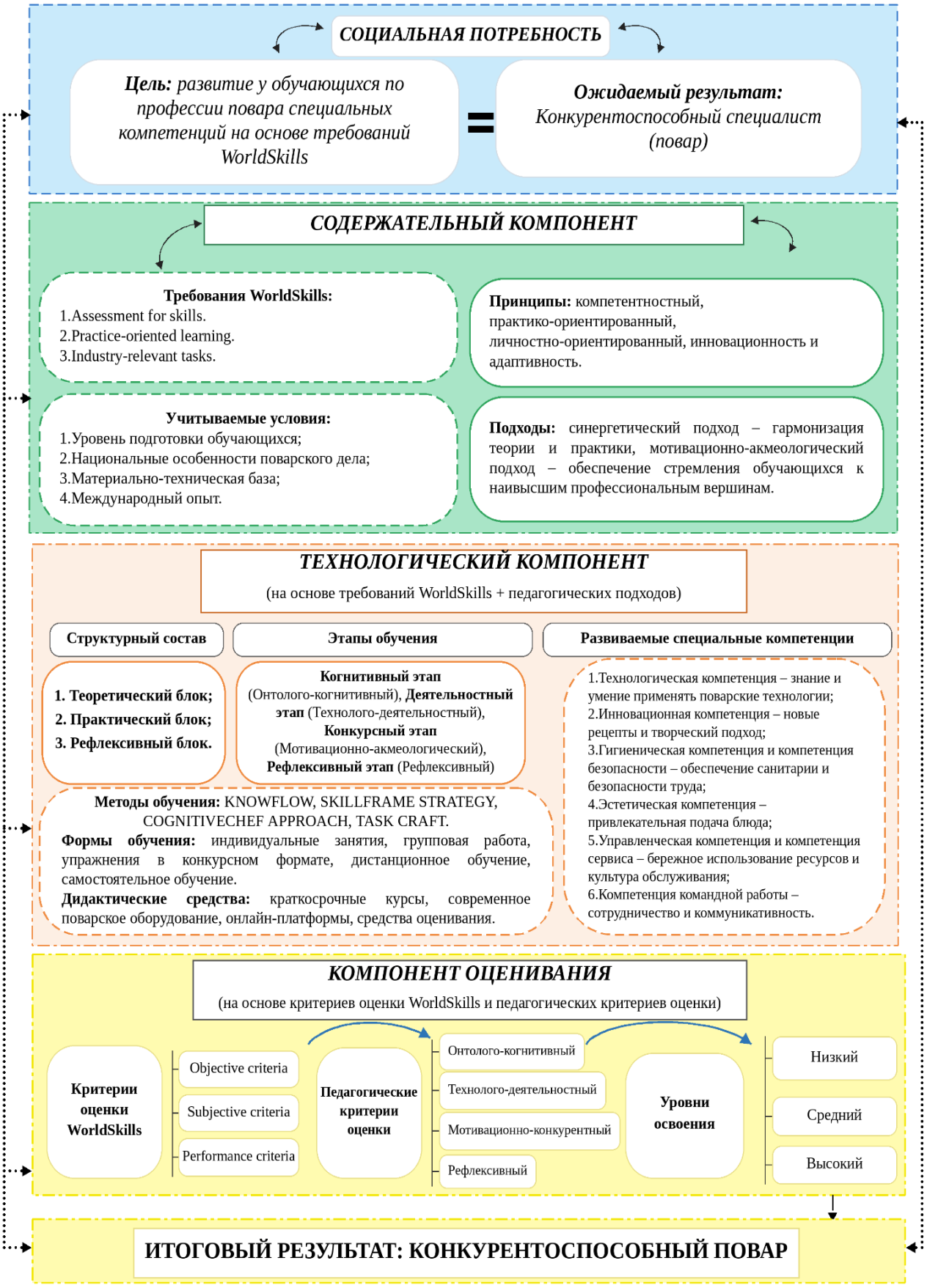


Рис 2. Структурная модель подготовки конкурентоспособных поваров

Компонент оценки основан на критериях WorldSkills (объективные, субъективные, критерии исполнения) основана на согласовании педагогических критериев (онтологическо-когнитивных, технологическо-деятельностных, мотивационно-соревновательных, рефлексивных) и определяет усвоение компетенций на трёх уровнях (низкий, средний, высокий). Результаты оценки служат для совершенствования содержания и технологий посредством обратной связи, а конечным результатом модели является конкурентоспособный повар.

Критерии оценки WorldSkills, используемые в модели, в основном подразделяются на три типа: субъективные критерии, объективные критерии и критерии результативности. Объективная оценка - это вид оценки, основанный на точных измерениях, проверках и подтвержденных фактах. Субъективная оценка в первую очередь основана на профессиональном опыте, эстетическом суждении и профессиональной точке зрения экспертов. В этом виде оценки важную роль играют творческий подход, вкус и эстетические качества. Субъективная оценка охватывает такие показатели качества, как подход участника к рабочему процессу, дизайн, презентация, творческий подход, вкус блюда и эстетика его подачи. Оценка на основе результативности определяет, насколько участник способен применять практические навыки в реальных или смоделированных условиях работы. При такой оценке в центре внимания находится не только конечный продукт, но и сам процесс.

Данная модель показывает важное значение проектирования педагогической модели и ее внедрения в практику для достижения эффективности в подготовке специалистов. Научная новизна модели заключается в том, что она, наряду с требованиями WorldSkills, объединяет современные психолого-педагогические подходы, в частности теории когнитивного развития, и направлена на комплексное развитие не только технических, но и интеллектуальных и специальных компетенций обучающихся. Это, в свою очередь, служит решению таких проблем, как недостаточное применение в образовательном процессе методов, ориентированных на групповую работу, по сравнению с индивидуальным подходом.

В третьей главе, озаглавленной **«Оценка эффективности методики развития специальных компетенций обучающихся на основе требований WorldSkills посредством опытно-экспериментальных работ»**, представлены подробное планирование, методология и организационные аспекты опытно-экспериментальных работ, проведенных в целях эмпирического подтверждения педагогической эффективности методики, направленной на развитие специальных компетенций обучающихся по профессии повара в организациях профессионального образования на основе требований WorldSkills, а также процесс и итоговые результаты исследования, математико-статистический анализ, научно-практические предложения и рекомендации, разработанные на основе полученных результатов.

Опытно-экспериментальные работы были проведены в 2023–2024 и

2024–2025 учебных годах. В них приняли участие в общей сложности 358 обучающихся по профессии повара из 4 организаций профессионального образования. Пилотное тестирование было проведено в политехникуме Кибрайского района, политехникуме № 2 Ташкентского района, политехникуме № 5 города Андижана и политехникуме Сергелийского района.

В начале опытно-экспериментальной работы обучающиеся были распределены на экспериментальные группы в количестве 189 человек и контрольные группы в количестве 184 человек. В конце опытно-экспериментальной работы численность обучающихся составила 181 человек в экспериментальных группах и 177 человек в контрольных группах. Группы были сформированы с учетом таких факторов, как исходный уровень компетенций обучающихся, возраст, пол, учебный год и однородность условий обучения. Это является важным условием обеспечения объективности результатов опытно-экспериментальной работы, поскольку была доказана равнозначность исходных условий обеих групп.

В начале опытно-экспериментальной работы, на констатирующем этапе, и в ее завершении, на контрольном этапе, была проведена комплексная диагностика в целях определения уровня специальных компетенций обучающихся экспериментальных и контрольных групп на основе требований WorldSkills. Процесс оценивания осуществлялся на основе следующих педагогических критериев, при максимальном балле 100 (таблица 3).

Таблица 3

Критерии оценивания специальных компетенций учащихся

Критерии оценивания WorldSkills	**Критерии педагогического оценивания**	**Описание**	**Максимальный балл**
Объективный (objective criteria)	Онтолого-когнитивный	Уровень владения знаниями по кулинарным технологиям, санитарно-гигиеническим правилам, определению качества сырья.	25
Субъективный (subjective criteria)	Мотивационно-конкурентоспособный	Создание новых рецептов, оригинальное оформление блюд, поиск решений в нестандартных ситуациях, дизайн блюд.	40
Эффективность (performance criteria)	Технолого-функциональный	Техника приготовления пищи, эффективное использование оборудования, соблюдение рецептуры, правильное приготовление пищи.	20
Эффективность (performance criteria)	Рефлексивный	Качественное выполнение поставленной задачи в установленные сроки, рациональное использование ресурсов и соблюдение порядка на рабочем месте, правил техники безопасности, умение работать в команде, санитарные нормы.	15
Итого			**100**

Результаты диагностики, проведенной в каждой образовательной организации до начала эксперимента (сентябрь 2023 года), показали, что между исходными уровнями специальных компетенций учащихся экспериментальной и контрольной групп по требованиям WorldSkills нет статистически значимой

разницы. Это обеспечило эквивалентность групп и повысило внутреннюю валидность эксперимента (таблица 4).

Показатели по определению уровня развития специальных компетенций учащихся в организациях профессионального образования представлены в таблицах и диаграммах.

Таблица 4

Результаты педагогических экспериментов, проведенных во всех профессиональных образовательных организациях

Показатель усвоения учащимися	Контрольная группа				Экспериментальная группа			
	В начале эксперимента n=184		**В конце эксперимента n=177**		**В начале эксперимента m=189**		**В конце эксперимента m=181**	
Высокий	27	14.67%	45	25.42%	28	14.81%	70	38.67%
Средний	62	33.70%	74	41.81%	63	33.33%	83	45.86%
Низкий	95	51.63%	58	32.77%	98	51.85%	28	15.47%

Для обеспечения достоверности результатов опытно-экспериментальной работы нами был использован математико-статистический метод, а именно критерий «хи-квадрат» (χ^2), предложенный К. Пирсоном (таблица 7).

На заключительном этапе педагогических опытно-экспериментальных работ, проведенных на экспериментальных площадках, показатели успеваемости обучающихся приведены в таблице 5 и послужили материалом для математико-статистической обработки.

Для математико-статистической обработки результатов исследования по критерию согласия «хи-квадрат» (χ^2) была разработана рабочая таблица (таблица 6).

Таблица 5

Рабочая таблица критерия соответствия "Xi квадрат" (χ^2)

Показатель усвоения	**Высокий**	**Средний**	**Низкий**	**Общий**
Экспериментальная группа	E1=70	E2=83	E3=28	ne=E1+E2+E3=181
Контрольная группа	K1=45	K2=74	K3=58	nk=K1+K2+K3=177
	E1+K1=115	E2+K2=157	E3+K3=86	**N=ne+nk=358**

Коэффициент критерия соответствия $\chi 2$ определяется по формуле:

$$\chi^2 = \Sigma [(O_i - E_i)^2 / E_i]$$

Здесь:

O_i – наблюдаемая частота (эмпирическая);

E_i – ожидаемая частота (теоретическая);

E_i = (сумма строк × сумма столбцов) / N.

E1, E2, E3 – количество слушателей в экспериментальной группе в соответствии с надлежащими уровнями усвоения;

Подробное описание расчета:

1-шаг. Расчитать ожидаемые частоты:

Таблица 6

Таблица ожидаемых частот

Группа	Высокий	Средний	Низкий
Экспериментальная (ожидаемый)	181×115/358=58.14	181×157/358=79.38	181×86/358=43.48
Контроль ная (ожидаемый)	177×115/358=56.86	177×157/358=77.62	177×86/358=42.52

2-шаг. Расчитать $(O_i - E_i)^2/E_i$ для каждой ячейки:

Таблица 7

Поэтапный расчет критерия χ^2

Уровни усвоения	Oi	Ei	Oi−Ei	(Oi−Ei)²	(Oi−Ei)²/Ei
Экспериментальная/Высокий	70	58.14	11.86	140.60	2.4182
Экспериментальная/Средний	83	79.38	3.62	13.13	0.1654
Экспериментальная/Низкий	28	43.48	-15.48	239.64	5.5115
Контрольная/Высокий	45	56.86	-11.86	140.60	2.4729
Контрольная/Средний	74	77.62	-3.62	13.13	0.1691
Контрольная/Низкий	58	42.52	15.48	239.64	5.6361
ОБЩЕЕ					**$\chi^2 = 16.37$**

3-шаг. Суммирование результата:

$\chi^2 = 2.4182 + 0.1654 + 5.5115 + 2.4729 + 0.1691 + 5.6361$

$\chi^2 \approx 16.37$

4-шаг. Степени свободы и критические значения:

Степень свободы: $\nu = (r-1)\times(c-1) = (2-1)\times(3-1) = 1\times2 = 2$

По специальной таблице критерия соответствия - χ^2:

• $\chi^2 = 5{,}991$ для 95% доверительного интервала

• $\chi^2 = 9{,}210$ для 99% доверительного интервала

Поскольку рассчитанное $\chi 2 = 16.37 > 9{,}210$ (достоверность 99%), разница между экспериментальной и контрольной группами была признана статистически значимой.

Контрольная группа – 177 учащихся; Экспериментальная группа – 181 учащийся.

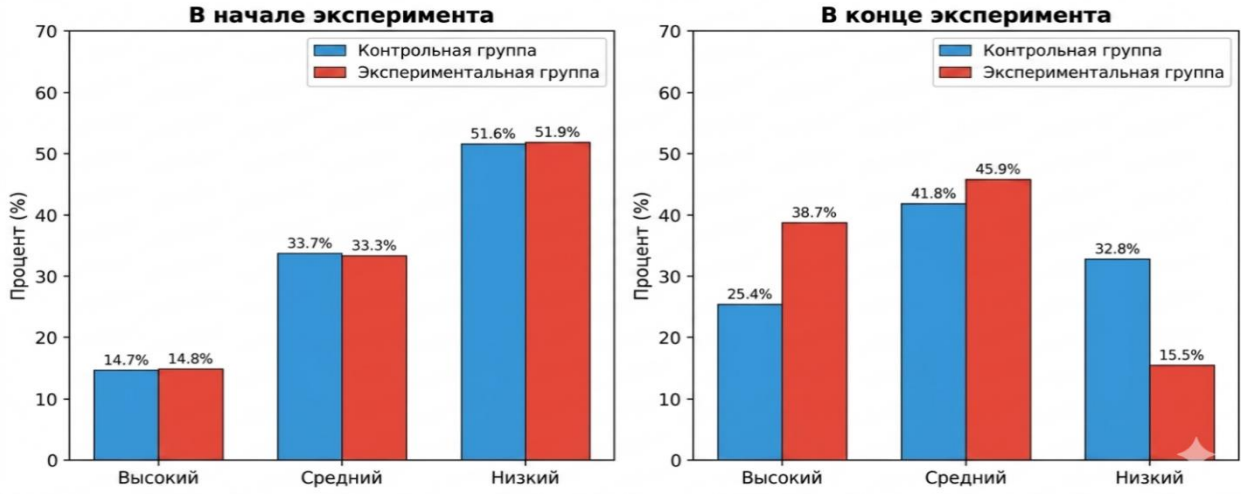


Рис. 3. Общие показатели успеваемости учащихся контрольной и экспериментальной групп (в процентах)

Таким образом, были проведены педагогические опытно-экспериментальные работы по определению уровня эффективности разработанной методики развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара в организациях профессионального образования на основе критериев WorldSkills. Результаты математико-статистического анализа, проведенного по критерию согласия Пирсона «хи-квадрат» ($\chi^2 = 16,37$; $df = 2$; $p < 0,01$), показали, что различие между экспериментальной и контрольной группами является статистически значимым на уровне достоверности 99 %. Это позволило сделать вывод о том, что применение разработанной нами методики в педагогической практике может обеспечить повышение качества и эффективности профессионального образования.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе исследования для достижения поставленных целей был выполнен ряд важных задач, сформулированы научные новизны и получены результаты, имеющие практическую значимость.

1. Были проанализированы теоретические основы методических подходов к развитию специальных компетенций обучающихся по профессии повара. В данном направлении изучен международный и национальный опыт, всесторонне освещены педагогико-психологические аспекты выявления обучающихся, их профессиональной ориентации и развития специальных компетенций. Кроме того, глубоко проанализированы требования WorldSkills по профессии повара, научно обоснованы состав и содержание специальных компетенций.

2. Разработана и обоснована методика, направленная на развитие специальных компетенций обучающихся по профессии повара в организациях профессионального образования. Подробно раскрыты структура, компоненты и механизм функционирования данной методики. Основу разработанной методики составляют требования WorldSkills, с помощью которых была создана модель развития специальных компетенций по профессии повара. Данная методика служит эффективным средством подготовки обучающихся к профессиональным конкурсам международного уровня.

3. Методология развития конкретных компетенций учащихся на основе требований WorldSkills включает четыре метода, направленных на практическое применение данной модели. К ним относятся методы «KnowFlow», «SkillFrame strategy», «CognitiveChef approach» и «TaskCraft». Каждый метод имеет свою конкретную цель, задачу и механизм реализации, способствуя развитию различных аспектов профессиональных компетенций учащихся.

4. По итогам формирующего опытно-экспериментального этапа в экспериментальной группе были выявлены значительные положительные изменения в специальных компетенциях обучающихся, в особенности заметный рост показателей по уровню «Высокий». Полученные результаты были глубоко проанализированы с использованием математико-статистических методов, а именно критерия согласия Пирсона «хи-квадрат». В результате применения методики показатель компетенции уровня «Высокий» в

экспериментальной группе увеличился на 16,37 процентного пункта больше по сравнению с контрольной группой.

5. На основе результатов исследования были обобщены итоговые результаты педагогических опытно-экспериментальных работ, разработаны научно-педагогические выводы, предложения и рекомендации. Было установлено, что полученные выводы полностью соответствуют цели и задачам диссертационной работы. В особенности обосновано, что внедрение в практику методики развития специальных компетенций обучающихся по профессии повара на основе требований WorldSkills играет важную роль в повышении уровня их профессиональной подготовки до уровня международных стандартов.

6. Использование методологии, разработанной в рамках данного исследования С использованием методологии, разработанной в рамках исследования, были разработаны программы соревнований для профессии повара и девяти других соответствующих профессий, которые были внедрены на практике и использованы в ходе соревнований.

На основе результатов, полученных в ходе исследования, а также вышеуказанных выводов нами предлагаются следующие рекомендации:

1. В целях модернизации образовательных стандартов и образовательных программ необходимо интегрировать государственные образовательные стандарты профессионального образования с профессиональными стандартами WorldSkills (WorldSkills Occupational Standards). При этом следует учитывать, что профессиональные стандарты WorldSkills представляют собой совокупность лучших практик, знаний и навыков, признанных на международном уровне. Без нарушения традиционного учебного процесса по профессии повара, то есть во внеурочное время и на добровольной основе, необходимо внедрить краткосрочные специализированные курсы, такие как «Подготовка к соревнованиям WorldSkills». Данные курсы будут способствовать формированию у обучающихся специальных компетенций на уровне международных стандартов.

2. При оценивании уровня профессиональной подготовки обучающихся рекомендуется широко использовать объективные, субъективные и результативные критерии WorldSkills. При объективном оценивании следует уделять внимание точным измерениям — температуре, весу, времени; при субъективном оценивании – эстетическому вкусу, креативности и гармонии вкуса; при оценивании результативности – итогам объективного и субъективного оценивания.

3. В работе с обучающимися и повышении их мотивации профессиональные конкурсы следует применять не только как этап отбора, но и как основной педагогический метод. Конкурсы являются сильным мотивационным фактором для обучающихся, развивают у них навыки решения проблем и стрессоустойчивость.

4. В целях повышения квалификации педагогических кадров необходимо развивать экспертные навыки преподавателей профессионального образования в сфере стандартов и требований WorldSkills, а также обеспечить прохождение ими аккредитации в данной системе.

SCIENTIFIC COUNCIL DSc.02/2025.27.12Ped01.01
ON AWARDING SCIENTIFIC DEGREES AT THE INSTITUTE
FOR THE DEVELOPMENT OF VOCATIONAL EDUCATION

INSTITUTE FOR THE DEVELOPMENT OF VOCATIONAL EDUCATION

SHARAPOV ILKHOM BAKHODIR UGLI

METHODS FOR THE DEVELOPMENT OF SPECIAL COMPETENCIES OF STUDENTS AT VOCATIONAL EDUCATION INSTITUTIONS BASED ON WORLDSKILLS REQUIREMENTS (On the example of the Profession “Cook”)

13.00.05 - Theory and methods of vocational education

DISSERTATION ABSTRACT
OF THE DOCTOR OF PHILOSOPHY (PhD) IN PEDAGOGICAL SCIENCES

Tashkent – 2026

The topic of the dissertation of the Doctor of Philosophy (PhD) is registered by the Supreme Attestation Commission of the Academy of Sciences of the Republic of Uzbekistan under the number B2023.4.PhD/Ped6828

The dissertation was completed at the Institute for the Development of Vocational Education under the Agency of Vocational Education.

The dissertation abstract is posted in three (Uzbek, Russian and English (resume)) languages on the website (www.ipitvet.uz) as well as on the information-educational portal of "ZiyoNet" (www.ziyonet.uz).

Scientific Supervisor:	**Zayniddin Yavkachevich Khudayberdiyev** doctor of economic sciences, professor
Official opponents:	**Zebo Sharifovna Tukhtayeva** doctor of pedagogical sciences, professor
	Dilara Jumaniyazovna Sharipova doctor of pedagogical sciences, professor
Leading organization:	**Jizzakh Polytechnic Institute**

The defence of the dissertation will take place on "7" 11 2026 at 14⁰⁰ at the meeting of the Scientific Council DSc.02/2025.27.12.Ped.01.01 at the Institute for the Development of Vocational Education. Address: 96 Chimbay Street, Almazar District, Tashkent, 100095. Tel.: (+99871) 246-92-17; fax: (+99871) 246-90-37; e-mail: kasbiytalim@edu.uz.

The dissertation is available for review at the Information and Resource Centre of the Institute for the Development of Vocational Education and has been registered under No. 153. Address: 96 Chimbay Street, Almazar District, Tashkent, 100095. Tel.: (+99871) 246-92-17; fax: (+99871) 246-90-37.

The abstract of the dissertation was distributed on "22" 10 2026.
Registry record of the distribution protocol No. 10 dated "22" 10 2026.

R.Kh. Juraev
Chairman of the Scientific council on awarding scientific degrees, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Academician

S.Y.Ashurova
Scientific secretary of the Scientific council on awarding scientific degrees, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor

Kh.Sh.Kadirov
Chairman of the scientific seminar of the Scientific council on awarding scientific degrees, Doctor of pedagogical sciences, Professor

INTRODUCTION
(Abstract of the dissertation of the Doctor of Philosophy (PhD)

Aim of the Research. The aim of the research is to develop a methodology for developing the special competencies of students training as cooks in vocational education institutions on the basis of WorldSkills requirements.

Objectives of the Research

to analyse and clarify the professional-pedagogical conditions for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements;

to develop and improve a structural-functional model for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements;

to improve the methodology for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements through a set of author-developed methods;

to develop the scientific-methodological foundations of a set of diagnostic and assessment indicators serving to evaluate the level of professional training of students training as cooks in accordance with WorldSkills criteria, and to confirm their effectiveness through experimental-pedagogical work.

Object of the Research. The object of the research is the process of developing the special competencies of students training as cooks in vocational education institutions.

Subject of the Research. The subject of the research is the content, form, methods and means of the methodology for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements.

Scientific Novelty of the Research

the professional-pedagogical conditions for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements have been clarified, taking into account the structural integrity of technological, innovative, hygienic, aesthetic, managerial and teamwork components, as well as the motivational-didactic potential of international professional competitions;

the structural-functional model for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements has been improved through the comprehensive development of students' intellectual-cognitive and creative-innovative potential, the harmonisation of individual and team-based educational trajectories, and integration with WorldSkills criteria;

the methodology for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements has been improved on the basis of the didactic coherence of a set of author-developed methods: KnowFlow (stage-by-stage transfer of knowledge), SkillFrame Strategy (modular formation of practical skills), CognitiveChef Approach (reflective-cognitive development of professional thinking) and TaskCraft (designing professional tasks);

a set of ontological-cognitive, technological-activity-based, motivational-competitive and reflective indicators serving to assess the level of professional training of students training as cooks in accordance with WorldSkills criteria has been substantiated as the scientific-methodological foundation for transition to the paradigm of formative-competence-based assessment.

Implementation of the Research Results. On the basis of the scientific results obtained in relation to the development of the special competencies of students training as cooks in vocational education institutions on the basis of WorldSkills requirements:

proposals and recommendations on clarifying the professional-pedagogical conditions for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements, taking into account functional components and the motivational-didactic potential of international professional competitions, were incorporated into the content of the existing educational programmes for the occupation 31010306 - cook, including qualification requirements, the curriculum and the subject syllabus (Order No. 316 of the Ministry of Higher Education, Science and Innovations dated 21 August 2025). As a result, this served to align the content of educational programmes in the cook profession in vocational education institutions with international WorldSkills requirements and to improve the quality of organising the educational process on the basis of modern labour market requirements;

on the basis of proposals for the practical implementation of the structural-functional model for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements through the comprehensive development of intellectual-cognitive and creative-innovative potential, as well as the integration of WorldSkills criteria with pedagogical-didactic principles, the educational programme of the short-term training course “Preparation for the WorldSkills Competition in the Cook Profession” was developed and introduced into the practice of vocational education institutions (Minutes No. 5 of the meeting of the Methodological Association for the “Service Sector” areas of the Institute for the Development of Vocational Education dated 18 July 2024, as well as the decision of Meeting No. 10 of the Scientific-Pedagogical Council dated 4 September 2024; registration number QMD/OKBWMT No. 334). As a result, this served the systematic and comprehensive preparation of students for international WorldSkills professional competitions and the raising of their special competencies to the level of international standards;

on the basis of proposals for improving the methodology for developing the special competencies of students training as cooks on the basis of WorldSkills requirements through the didactic coherence of the set of author-developed methods KnowFlow, SkillFrame Strategy, CognitiveChef Approach and TaskCraft, the methodological guide “Preparing Students for Professional Competitions Based on Innovative Teaching Methods” (International Standard Book Number ISBN 978-9910-628-17-7), as well as the collection of methods “Vocational Excellence: a WorldSkills-based Methodological Guide”, were

developed and introduced into practice (Copyright Certificate No. 009609 of the Intellectual Property Agency under the Ministry of Justice of the Republic of Uzbekistan). As a result, this served to ensure the effective application of innovative educational methods by teachers and mentors in accordance with WorldSkills requirements for the cook profession, as well as the comprehensive formation of students' special competencies in didactic coherence;

on the basis of proposals for implementing a set of ontological-cognitive, technological-activity-based, motivational-competitive and reflective indicators serving to assess the level of professional training of students training as cooks in accordance with WorldSkills criteria, on the basis of the paradigm of formative-competence-based assessment, the interactive mobile application "ChefSkills" was created and introduced into the practice of vocational education institutions (Certificate No. DGU 57828 of the Ministry of Justice of the Republic of Uzbekistan). As a result, this served to assess the special competencies of students training as cooks in real time, develop self-analysis skills, and transparently and objectively determine the level of mastery on the basis of WorldSkills requirements.

Approbation of the Research Results. The research results were discussed at 3 international and 3 republican scientific-practical conferences.

Publication of the Research Results. More than 18 scientific-methodological works have been published on the topic of the dissertation, including 5 articles in scientific publications recommended by the Higher Attestation Commission under the Ministry of Higher Education, Science and Innovations of the Republic of Uzbekistan for publishing the main results of doctoral dissertations; of these, 1 articles were published in foreign journals and 4 articles in republican journals.

Structure and Scope of the Dissertation. The dissertation consists of an introduction, three chapters, conclusions, a list of references and appendices. The volume of the dissertation is 154 pages.

E’LON QILINGAN ISHLAR RO‘YXATI
СПИСОК ОПУБЛИКОВАННЫХ РАБОТ
LIST OF PUBLISHED WORKS

I bo‘lim (I часть; I part)

1. Sharapov I.B. WorldSkills standartlari asosida oshpazlik yo‘nalishidagi o‘quvchilarni tayyorlashda innovatsion metodlardan foydalanish tajribasi. // J.: O‘zbekistonda professional ta’lim. – Toshkent, 2025. 2-son. 75-79-b. ISSN 2181-3841. / https://edu.profedu.uz/media/files/Ozbekistonda_professional_talim_2025-yil_1-son.pdf.
2. Sharapov I.B. WorldSkills mezonlari bo‘yicha iqtidorli oshpaz o‘quvchilar tayyorlash: metodika samaradorligining empirik tahlili. // J.: Ta’lim, fan va innovatsiya, 2025. 6-son. 104-110-b. / https://esijournal.uz/wp-content/uploads/2026/06/Talim_fan_va_innovatsiya_8_son_2025.pdf.
3. Sharapov I.B. Профессиональное образование и кредитно-модульная система. // J.: European Journal of Interdisciplinary Research and Development, 2023. ISSN (E): 2720-5746. Volume-22. JIF:8.995, P. 401-406. / https://ejird.journalspark.org/index.php/ejird/article/view/993.
4. Sharapov I.B. Professional ta’lim tizimida elektron ta’lim o‘quv-didaktik vosita sifatida. Mugallim ilmiy-metodik jurnali, Nukus shahri, 2023, 3/3-son, - B. 270-277.https://mugallim-journalkk.uz/2026/06/29/2023-yil-3-3-son/
5. Sharapov I.B. Professional ta’lim o‘quvchilari kasbiy kompetensiyalarini WorldSkills standartlari asosida shakllantirish. // “Xalqaro tajribalar asosida professional ta’lim muassasalarining yangi qiyofasini yaratish va kadrlar tayyorlashni sifat bosqichiga olib chiqishning muammo va yechimlari” mavzusida xalqaro ilmiy-amaliy anjuman materiallari. – T., 2024. 97-98-b. / Xalqaro Anjuman Materiallari PTRI 9.11.2024 | PDF.
6. Sharapov I.B. Finlyandiya professional ta’lim tizimida o‘qituvchilar malakasini oshirish. // “Xalqaro tajribalar asosida professional ta’lim muassasalarining yangi qiyofasini yaratish va kadrlar tayyorlashni sifat bosqichiga olib chiqishning muammo va yechimlari” mavzusida xalqaro ilmiy-amaliy anjuman materiallari. – T. 2024. 349-352-b. /Xalqaro Anjuman Materiallari PTRI 9.11.2024 | PDF.
7. .Sharapov I.B. Professional ta’limda WorldSkills xalqaro tashkilotining ta’lim standartlari. // “Professional ta’lim tizimida fan-ta’lim-ishlab chiqarish integratsiyasini rivojlantirish muammo va yechimlari” mavzusidagi respublika ilmiy-amaliy anjumani materiallari. T., 2024. 105-110-b. / Metodik ta’minlash platformasi.
8. Sharapov I.B. WorldSkills standartlari asosida oshpazlik yo‘nalishida o‘quvchilarning maxsus kompetensiyalarini rivojlantirishning pedagogik imkoniyatlari. // “Kasbiy ta’limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirishda xalqaro ta’lim dasturlarini joriy qilishning dolzarb muammolari, yechimlari va istiqbollari” mavzusida respublika ilmiy-amaliy anjumani materiallari. – Toshkent, 2025. 160-161-b. / "Kasbiy ta'limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirishda xalqaro ta'lim dasturlarini joriy qilishning dolzarb

muammolari, yechimlari va istiqbollari" mavzusida Respublika ilmiy-amaliy konferensiya - KTRI | Kasbiy ta'limni rivojlantirish instituti.

9. Sharapov I.B. WorldSkills metodikasi kasbiy ta’limda motivatsion vosita sifatida. // “Kasbiy ta’limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirishda xalqaro ta’lim dasturlarini joriy qilishning dolzarb muammolari, yechimlari va istiqbollari” mavzusidagi respublika ilmiy-amaliy anjumani materiallari. – Toshkent, 2025. 161-164-b. /"Kasbiy ta'limda malakali kadrlar tayyorlash tizimini yanada takomillashtirishda xalqaro ta'lim dasturlarini joriy qilishning dolzarb muammolari, yechimlari va istiqbollari" mavzusida Respublika ilmiy-amaliy konferensiya - KTRI | Kasbiy ta'limni rivojlantirish instituti.

II bo‘lim (II часть; II part)

10. Sharapov I.B. Innovatsion ta’lim metodlari asosida o‘quvchilarni kasbiy tanlovlarga tayyorlash. // Uslubiy qo‘llanma. – T., 2024. /https://edu.profedu.uz/kurslar/599.

11. Shoyqulov B.B., Sharapov I.B. Texnikumlarda kredit-modul tizimini joriy etish tartibi. // Uslubiy qo‘llanma. – T., 2025.

12. Xudayberdiyev Z., Sharapov I. In the experience of the international system of professional education existing professional competitions. // J.: American Journal of Pedagogical and Educational Research, 2024. ISSN (E): 2832-9791 Volume 30. Pp-122-127. / https://americanjournal.org/index.php/ajper/article/view/2855.

13. Sharapov I.B. Oshpaz kasbi bo‘yicha WorldSkills tanloviga tayyorlash qisqa muddatli o‘quv kursining o‘quv dasturi. – T., 2024. / https://edu.profedu.uz/kurslar/598.

14. Sharapov I.B. Kasbiy ta’lim tashkilotlari o‘quvchilarini kasbiy tanlovlarga tayyorlash metodikasini takomillashtirish bo‘yicha “Vocational excellence: a WorldSkills-Based methodological guide” (VEWBMG metodlar janlanmasi) ishlab chiqildi. // O‘zbekiston Respublikasi Adliya Vazirligi huzuridagi “Intellektual mulk markazi” tomonidan 2025-yil 11-dekabrida berilgan № 009609-raqamli guvohnomasi. – T., 2025.

15. Sharapov I.B. Kasbiy ta’lim tashkilotlari oshpazlik yo‘nalishi o‘quvchilarini WorldSkills tanloviga tayyorlashni qo‘llab-quvvatlash uchun “ChefSkills” nomli mobil dastur. // O‘zbekiston Respublikasi Adliya Vazirligi tomonidan 2025-yil 18-dekabrida berilgan DGU 57828-raqamli guvohnomasi. – T., 2025.

16. Sharapov I.B., Toxirov J., Soataliyev R. WorldSkills talablari integratsiya qilingan Betonchi (temir beton ishlari) bo‘yicha o‘rta muddatli o‘quv kursining ta’lim dasturi, ro‘yxatga olish raqami QMD/XM № 132. / https://edu.profedu.uz/kurslar/284.

17. Sharapov I.B., Soataliyev R. WorldSkills talablari integratsiya qilingan G‘isht teruvchi (g‘isht terish ishlari) bo‘yicha o‘rta muddatli o‘quv kursining ta’lim dasturi, ro‘yxatga olish raqami QMD/XM № 137. / https://edu.profedu.uz/kurslar/288.

18. Sharapov I.B., Shamanov S. WorldSkills talablari integratsiya qilingan Elektrogazpayvandchi (elektrogazpayvandlashishlarij bo‘yicha o‘rta muddatli o‘quv kursining ta’lim dasturi, ro‘yxatga olish raqami QMD/XM № 138. https://edu.profedu.uz/kurslar/287

Avtoreferat «O‘zbekistonda professional ta’lim» jurnali tahririyatida tahrirdan o‘tkazilib, o‘zbek, rus va ingliz tillaridagi matnlar o‘zaro muvofiqlashtirildi.

Bosmaxona litsenziyasi:

9338

Bichimi: 84x60 $^{1}/_{16}$. «Times New Roman» garniturasi.
Raqamli bosma usulda bosildi.
Shartli bosma tabog‘i: 3,5. Adadi 100 dona. Buyurtma № 53/26.

Guvohnoma № 851684.
«Tipograff» MCHJ bosmaxonasida chop etilgan.
Bosmaxona manzili: 100011, Toshkent sh., Alisher Navoiy ko‘chasi, 36 uy.
Tel: +99894-600-44-07