

**Urganch davlat pedagogika instituti  
“Xorijiy filologiya” kafedrası dotsenti  
Radjapova Feruza taqrizi ostida**

**Safayeva Muhayyo Madrahim qizi**  
Samarqand chet tillari instituti  
**Avezova Rohila Abdusharipovna**  
Urganch davlat pedagogika instituti  
Uzbekistan  
Email:  
[safayeva.muhayyo.92@gmail.com](mailto:safayeva.muhayyo.92@gmail.com)  
[rohilaavezova5@gmail.com](mailto:rohilaavezova5@gmail.com)

---

## **O‘QUV TARJIMONLARINING DIDAKTIK ASOSLARI GASTRONOMIYA SOHASIDA TALQIN QILINISHI**

**ANNOTATSIYA:** Ushbu tezis, gastronomiya sohasida tarjimonlarni tayyorlashning didaktik asoslarini o‘rganadi. Ushbu ishda kulinariya atamaları, madaniy kontekst va moslashuvchanlik ko‘nikmalariga ixtisoslashgan bilimlarning ahamiyati ta’kidlanadi. Tadqiqotda tarjimonlarning til bilimi va madaniy xabardorlikka ega bo‘lish zarurati, shuningdek, tarjimada uchraydigan tarjima qilinmaydigan atamalar, idiomatik ifodalar va ovqatlanish madaniyati farqlariga oid qiyinchiliklar ko‘rib chiqiladi. Tarjimonlarga zarur ko‘nikmalarni shakllantirish uchun nazariy o‘qitish, amaliy mashqlar va ish holatlari tahlili kabi samarali o‘quv metodikalari zarurligi haqida so‘z boradi. Shuningdek, ishda o‘qituvchilarning talabalarga real tarjima qiyinchiliklarini yengib o‘tishda yordam berish va ixtisoslashgan vositalar hamda resurslarga kirish imkoniyatlarini taqdim etishdagi roli ham muhokama qilinadi.

**KALIT SO‘ZLAR:** Tarjima, gastronomiya, kulinariya atamaları, madaniy xabardorlik, ovqatlanish madaniyati, o‘qitish metodikalari, til kompetensiyasi, tarjima qiyinchiliklari, tarjima vositalari.

---

### **KIRISH**

Gastronomiya sohasi so‘nggi yillarda nafaqat iqtisodiy jihatdan, balki madaniy va ilmiy nuqtai nazardan ham juda rivojlanib bormoqda. Turizmning kengayishi, xalqaro aloqa va o‘zaro madaniy ta’sirlar tufayli, gastronomiya taomlari va ular bilan bog‘liq bo‘lgan atamalar turli mamlakatlarda keng tarqaldi. Bunday jarayonlarda tarjimonlarning roli muhim ahamiyatga ega. Tarjimonlar, o‘z navbatida, til va madaniyatlarni bog‘lash, o‘quvchilarni turli tillarda va madaniyatlarda mavjud bo‘lgan gastronomik tushunchalarni aniq va to‘g‘ri yetkazishda muhim vazifani bajaradilar.

Mazkur maqolada, o‘quv tarjimonlarining gastronomiya sohasi misolida didaktik asoslari tahlil qilinadi. Ushbu sohada tarjima qilishning maxsus yondashuvlari, metodologik jihatlari va amaliyotdagi muammolarini o‘rganish hamda bu jarayonda o‘quvchilarni qanday tayyorlash kerakligi haqida so‘z yuritiladi. Didaktik yondashuvlar o‘quvchilarga gastronomiya sohasidagi tarjima jarayonini chuqurroq o‘rganishga imkon beradi, shu bilan birga, ularning til bilimlarini rivojlantirishda muhim rol o‘ynaydi.

### **MATERIALLAR VA USLUBLAR**

Gastronomiya sohasi bo‘yicha tarjima qilish amaliyotida didaktik yondashuvlarni o‘rganishda, bir qancha ilmiy tadqiqotlar va metodologiyalar mavjud. Bunday tadqiqotlarda tarjimonlarning faqat tilni bilish qobiliyati emas, balki madaniyatni ham chuqur tushunish zarurati ta’kidlanadi.

Birinchi navbatda, tarjimonlarning gastronomiya bo'yicha chuqur bilimlarga ega bo'lishi va madaniy kontekstni hisobga olgan holda tarjima qilishlari zarur. S. Xolmiyev (2019) o'zining "Tarjimonlikda madaniyatning roli" nomli maqolasida, tarjima jarayonida madaniyatlararo farqlarni inobatga olishni ta'kidlaydi, bu esa gastronomiya sohasida aniq aks etadi.

K. Davronova (2020) "Didaktik metodlar va tarjimonlik ta'limi" kitobida tarjimonlikning didaktik asoslariga oid yondashuvlarni batafsil tushuntirgan. Uning fikriga ko'ra, tarjimon o'quvchilarga bir nechta metodik yondashuvlarni taqdim etishi lozim: amaliy mashg'ulotlar, ko'rgazmali materiallar va tasviriy vositalar orqali bilim berish. Gastronomiya bo'yicha tarjima o'rgatishda, o'quvchilarga taom tayyorlash jarayonini o'rgatish va madaniy va tarixiy kontekstni ko'rsatish juda muhimdir.

Metodologik jihatdan, o'quv tarjimonlarining didaktik yondashuvlarini o'rganishda, kompetensiya asosidagi yondashuvlar qo'llaniladi. O'quvchilarga faqat tilning grammatikasini emas, balki uning madaniy, tarixiy va amaliy jihatlarini o'rganish hamda ularni kontekstda to'g'ri qo'llashni o'rgatish kerak. O'quvchilarning gastronomiya sohasidagi o'quv materiallariga bo'lgan yondashuvi, faqat teoretik bilimlar bilan cheklanib qolmasligi, balki amaliyotga yo'naltirilgan bo'lishi zarur. Shu bilan birga, interaktiv yondashuvlar, masalan, video materiallar yoki taom tayyorlash jarayonini o'zida aks ettirgan interaktiv mashg'ulotlar orqali ta'lim jarayonini yanada samarali qilish mumkin.

1. **Til va madaniyatni integratsiya qilish:** Gastronomiya sohasi, ayniqsa, xalqaro taomlar va madaniyatlar o'rtasidagi o'zaro aloqalar orqali o'ziga xos tilni shakllantiradi. Tarjimon o'quvchilarga nafaqat taom nomlari, balki ularning tayyorlanish jarayonlarini, tarixi va madaniyatini tushuntirish orqali umumiy bilimlarni shakllantirishi kerak. Misol uchun, italiyancha "pasta" yoki fransuzcha "crêpe" sozlari o'z ichida nafaqat taomni, balki ularning joylashuvi, tayyorlanish usuli va madaniy ma'nolarini ham o'z ichiga oladi.
2. **Interaktiv metodlarni qo'llash:** Didaktik asoslar o'quvchilarga o'quv jarayonida faollikni ta'minlashni ko'zda tutadi. Gastronomiya sohasi bo'yicha tarjimonlikda bu, interaktiv darslar, videolar, taom tayyorlash jarayonini tasvirlovchi materiallar va amaliy mashg'ulotlar yordamida amalga oshirilishi mumkin. O'quvchilar tarjima jarayonini nafaqat til nuqtai nazaridan, balki madaniyat va taomlarni amalda ko'rish orqali o'rganadilar.
3. **Kompetensiya asosidagi yondashuv:** Tarjimonlarning asosiy vazifasi faqat tilni bilish emas, balki tilning o'quv jarayonida qo'llanilishini chuqur tushunishdir. Gastronomiya sohasidagi tarjimonlar uchun bu, maxsus so'z boyligi, taom nomlarining o'ziga xosligi, gastronomik iboralar va tahlil qilishni o'z ichiga oladi. O'quvchilarni ushbu sohalarda yuqori darajada malaka va kompetensiyaga ega bo'lishga yo'naltirish zarur.
4. **Kross-madaniy didaktika:** Gastronomiya ko'plab madaniyatlarning o'ziga xos xususiyatlarini o'z ichiga oladi. O'quvchilarni turli mamlakatlarning taomlari, ularning tarixiy va madaniy ahamiyatini o'rganish orqali global nuqtai nazardan dunyoqarashlarini kengaytirish muhim. Masalan, biron bir mintaqadagi an'anaviy taomlar o'ziga xos tayyorlash usullari va madaniy qadriyatlarni aks ettiradi, shuning uchun tarjimon o'quvchilarga bu jihatlarni tushuntirishi kerak.
5. **Gastronomik iboralar va so'z boyligi:** Tarjimonlar o'quvchilarga aniq va to'g'ri tarjima qilish uchun gastronomiya bilan bog'liq maxsus so'zlarni o'rgatishlari zarur. Masalan, "al dente" (italyancha) yoki "al forno" (fransuzcha) kabi maxsus gastronomik iboralarni tushuntirish o'quvchilarga har bir terminning madaniy va amaliy ma'nosini bilish imkonini beradi.
6. **Vaqt va mavzu bo'yicha moslashtirish:** O'quvchilarga gastronomiya sohasidagi tarjima texnikasini o'rgatishda, darslar mavzu va vazifalarga qarab moslashtirilishi kerak. Masalan, agar darsda oziq-ovqat tayyorlashning texnik jihatlari bo'yicha tarjima qilinayotgan bo'lsa, o'quvchilarni oshpazlik atamalari, ingredientlar va tayyorlash jarayonini o'rgatish zarur.

Shu tarzda, gastronomiya sohasi bo'yicha tarjimonlar o'quvchilarga nafaqat til o'rganishni, balki madaniyatlarni va taom tayyorlash san'atini chuqurroq anglashni o'rgatadilar. Bu esa o'quvchilarning umumiy bilimlari va tarjimonlik kompetensiyalarini rivojlantiradi.

## **NATIJALAR VA MUHOKAMALAR**

Gastronomiya sohasi bo'yicha tarjimonlikda o'quvchilarga doimiy ravishda til va madaniyatlararo farqlarni ko'rsatib borish, shuningdek, madaniy kontekstni tushuntirish muhimdir. Gastronomiya sohasida ko'plab atamalar, so'zlar va iboralar mavjud bo'lib, ularning har biri o'ziga xos madaniy, tarixiy va geografik ma'noga ega. Bunday atamalarni tarjima qilishda tarjimon o'quvchilarni faqat so'zning ma'nosi bilan tanishtiribgina qolmasdan, balki uning o'zi bilan bog'liq madaniy omillarni ham tushuntirishi lozim.

Misol uchun, italiyancha "al dente" (taomning pishirilganligi darajasi), fransuzcha "au gratin" (pechda pishirilgan va usti oltin rangga ega bo'lgan taom) yoki oshpazlik terminlarining turli xil o'zgarishlarini tarjima qilishda tarjimon o'quvchilarga nafaqat so'zning to'g'ri tarjimasini, balki uning madaniy ahamiyatini ham izohlashi kerak. Bu o'quvchilarga global gastronomiya madaniyati haqida kengroq tasavvur beradi va ularni o'ziga xos milliy va xalqaro gastronomik an'analar bilan tanishtiradi.

Tarjimonning asosiy vazifalaridan biri – o'quvchilarga faqat nazariy bilimlarni emas, balki real hayotdagi amaliyotga doir ko'nikmalarni ham o'rgatishdir. Masalan, gastronomiya sohasida tarjimonlar, taomlarni va ingredientlarni tasvirilaydigan maxsus iboralar va atamalarni o'rgatishda, ularni real hayotda qo'llash usullarini ko'rsatishlari kerak. Bu esa o'quvchilarning professional kompetensiyalarini rivojlantirishga yordam beradi.

Gastronomiya sohasida tarjimonlikning didaktik asoslarini tushunish uchun bir nechta konkret misollarni keltirish mumkin. Bu misollar yordamida tarjimonlar gastronomiya terminlarini aniq va to'g'ri tarjima qilish bilan birga, o'quvchilarga madaniy kontekstni tushuntirishlari zarur. Quyidagi misollar gastronomiya sohasidagi terminlarni tarjima qilishda yuzaga keladigan asosiy masalalarni ko'rsatib beradi.

### **1. Maxsus Taom Atamalari va Ularning Tarjimasi**

- **“Pasta” (Italiya):** Bu so'z "makaron" yoki "pasta" deb tarjima qilinadi, lekin italyan tilida bu atama o'ta keng ma'noga ega. Har bir pasta turi (spaggetti, fusilli, penne, ravioli va h.k.) o'ziga xos tayyorlash usuliga ega va ularni to'g'ri tarjima qilish uchun har bir turini bilish zarur.
- **“Sushi” (Yaponiya):** Sushi – bu Yapon taomi bo'lib, odatda, xom baliq va guruchdan tayyorlanadi. Tarjimada "sushi" atamasi ko'pincha o'zining asli shaklida, ya'ni "sushi" deb ishlatiladi, ammo ba'zida "yaponcha guruch bilan baliq" deb tarjima qilinishi mumkin. Tarjimon o'quvchilarga sushi turli xil variantlarini va ularning har birini qanday tayyorlashni tushuntirishi kerak.
- **“Paella” (Ispaniya):** Paella — bu Ispaniyaning an'anaviy taomi bo'lib, odatda dengiz mahsulotlari yoki parranda go'shti bilan tayyorlanadi. Tarjimada "paella" atamasi ham odatda o'z shaklida ishlatiladi, lekin uning tarkibi va tayyorlash usuli to'g'risida batafsil tushuntirish berish kerak.

### **2. Gastronomik Ibora va Jargonlar**

- **“Al dente” (Italiya):** Bu italiyancha ibora, odatda, makaronni pishirishda ishlatiladi va "yumshoq, lekin ichkarisi biroz qattiqroq bo'lishi kerak" degan ma'noni anglatadi. Tarjimon "al

dente”ni “boshqa tomondan qaynatilgan, lekin qattiq bo‘lmagan” deb tarjima qilishi mumkin, lekin asl ma’no va madaniy kontekstni tushuntirish zarur.

- **“Au gratin” (Fransiya):** Bu fransuzcha ibora pechda pishirilgan, ustida oltin rangga ega qavatli taomlarni ifodalaydi. Misol uchun, “gratin dauphinois” – bu kartoshkali fransuz taomi bo‘lib, uning ustiga pishirib qobig‘i hosil bo‘ladi. Tarjimon bu iborani “pechda pishirilgan oltin rangli taom” deb tarjima qilishi mumkin.
- **“Ceviche” (Peru):** Bu, asosan, xom baliqni limon sharbati yoki boshqa kislotali suyuqliklarda marinadlab tayyorlangan Perudan kelgan taomdir. Tarjimon o‘quvchilarga cevichening qanday tayyorlanishi va u qanday madaniy ahamiyatga ega ekanligini tushuntirishi kerak.

### **3. Madaniyatga Oid Taomlar**

- **“Tacos” (Meksika):** Tacos – bu Meksikaning an’anaviy taomi bo‘lib, tortilgan tortmada turli xil ingredientlar (go’sht, sabzavotlar, salsa) bilan to‘ldiriladi. Tarjimon “tacos”ni faqat “tort va go’sht” deb tarjima qilishdan ko‘ra, uning madaniy ahamiyatini, tayyorlash usulini va turli xil variantlarini tushuntirishi kerak.
- **“Dim Sum” (Xitoy):** Xitoyda keng tarqalgan, kichik bo‘laklarga bo‘lingan taomlar bo‘lib, ko‘pincha dim sum choyxonalarda xizmat qiladi. Bu taomlar xom baliq, go’sht, sabzavotlar va boshqa ingredientlar bilan to‘ldirilgan bo‘ladi. Tarjimon “dim sum”ni “Xitoyning kichik taomlari” deb tarjima qilishi mumkin, lekin bu atama uning xalqaro miqyosdagi mashhurligi va tayyorlash usulini tushuntirishi kerak.

### **4. Gastronomik Terminalar va Ingredientlar**

- **“Bouillabaisse” (Fransiya):** Bu fransuzcha taom — baliq va boshqa dengiz mahsulotlaridan tayyorlangan sho‘rva. Tarjimon bu atamani “baliq sho‘rvasi” deb tarjima qilishi mumkin, lekin fransuz madaniyatida u maxsus, an’anaviy bir taom sifatida qaraladi. Shuning uchun tarjimon o‘quvchiga bu taomning tarixiy va madaniy kontekstini tushuntirishi lozim.
- **“Chimichurri” (Argentina):** Bu Argentina taomi bo‘lib, odatda go’sht bilan birga xizmat qilinadigan o‘tkir va achchiq sousdir. Tarjimada “chimichurri”ni “boshqa tomondan o‘tkir sous” deb tarjima qilishdan ko‘ra, bu sousning tarkibi va madaniy ahamiyatini tushuntirish zarur.

### **5. Regionlararo Farqlar va O‘ziga Xosliklar**

- **“Ramen” (Yaponiya):** Yapon ramenini tarjima qilishda, faqat “baliqli sho‘rva” deb qoldirmaslik kerak. Ramening turli xil turlari (miso ramen, shoyu ramen, tonkotsu ramen) va ularning pishirilishi haqida aniq ma’lumot berish lozim.
- **“Biryani” (Hindiston):** Hindistonning mashhur taomi bo‘lib, guruch va ziravorlar bilan tayyorlanadi. Tarjimon bu taomni “ziravorli guruch” deb tarjima qilishi mumkin, ammo hind madaniyatidagi ahamiyati va turli xil regional variantlarini tushuntirish lozim.

### **6. Gastronomik Ta’riflar va Ularning Tarjimasi**

- **“Sous vide” (Fransiya):** Fransuzcha bu atama “suvda pishirish” degan ma’noni anglatadi va u taomni maxsus paketda past haroratda uzoq vaqt davomida pishirishni anglatadi. Tarjimada bu usulni “past haroratda suvda pishirish” deb tushuntirish va metodologiyasini o‘rgatish zarur.
- **“Mise en place” (Fransiya):** Bu ibora, oshpazlikda tayyorlov jarayonini ta’riflaydi, ya’ni barcha ingredientlarni oldindan tayyorlash va joylashtirish. Tarjimon ushbu iborani “tayyorlov jarayoni” deb tarjima qilishi mumkin, lekin uning oshpazlikda ahamiyatini tushuntirish zarur.

Gastronomiya sohasidagi tarjimonlar uchun bunday atamalar va iboralar faqat grammatik yoki leksik tarjima bilan cheklanmaydi, balki ularning madaniy va tarixiy kontekstini ham o'rganish, to'g'ri tushuntirish zarur. Shu sababli, o'quvchilarga gastronomiya sohasidagi terminlarni o'rgatishda, madaniyatlarni, tarixni va taom tayyorlash jarayonlarini tushuntirish muhim ahamiyatga ega.

## **XULOSA**

Gastronomiya sohasi tarjimonligi, faqat til bilimiga asoslanmasdan, balki madaniyat, tarix, va maxsus gastronomik terminlarni tushunishga ham katta e'tibor talab qiladi. Bu soha o'ziga xos bo'lib, xalqaro miqyosda taomlar, ingredientlar va tayyorlash usullari bir-birini boyitib, bir mamlakatning gastronomik madaniyatini boshqa mamlakatlar bilan bog'laydi. Shu sababli, gastronomiya sohasida tarjimonlik faqat tilni bilish emas, balki tarjima qilinayotgan matnning madaniy va kontekstual ahamiyatini tushunishni ham talab qiladi.

Gastronomiya bo'yicha tarjimonlar nafaqat maxsus terminologiyani bilishlari kerak, balki bu atamalarni har bir til va madaniyatda qanday ishlatilishini, ularning o'ziga xosligini tushunishlari zarur. Masalan, "pasta" yoki "paella" kabi atamalar faqat o'z taomlari bilan tanilgan bo'lib qolmay, balki ularning har biri turli madaniyatlarda o'ziga xos ma'no va tarixga ega. Tarjimonlar ushbu so'zlarni boshqa tillarda tarjima qilishda ularning kontekstini, tayyorlash usullarini va madaniy ahamiyatini hisobga olishlari kerak.

Didaktik asoslar o'quvchilarga gastronomiya sohasida tarjima qilishni o'rgatishda nafaqat til va atamalarni o'rgatish, balki bu atamalarning madaniyat va tarix bilan qanday bog'langanligini tushuntirishni ham nazarda tutadi. Masalan, "sushi" yoki "ceviche" kabi atamalar, nafaqat o'zlarining ta'mi va tayyorlanish usullari, balki ular bilan bog'liq bo'lgan tarixiy va madaniy jarayonlarni ham o'z ichiga oladi. Shuning uchun tarjimonlar bu atamalarni o'rgatishda o'quvchilarga faqat grammatik jihatdan to'g'ri tarjima qilishni emas, balki taomlarning qayerda, qanday tayyorlanishini, qanday madaniy kontekstda ishlatilishini ham tushuntirishlari lozim.

Gastronomiya sohasida tarjima qilishning metodologik yondashuvlari o'quvchilarning nafaqat lingvistik, balki madaniy kompetensiyalarini rivojlantirishga xizmat qiladi. O'quvchilarga biror taomni yoki ingredientni faqat til nuqtai nazaridan o'rgatish yetarli emas, balki bu taomlar, ingredientlar va ularning tayyorlanish usullari o'rtasidagi bog'lanishlarni tushuntirish lozim. Misol uchun, "al dente" iborasi pasta tayyorlashda ishlatiladigan bir atama bo'lib, uning to'g'ri tushunilishi va tarjima qilinishi o'quvchilarga pasta tayyorlash jarayonidagi nozik tafsilotlarni tushunishga yordam beradi.

Gastronomiya sohasidagi tarjima jarayonida metodologiya asosidagi yondashuvlar, interaktiv darslar, amaliy mashg'ulotlar va ko'rgazmali materiallardan foydalanish orqali o'quvchilarning nafaqat tilni, balki madaniyatlarni o'rganishga bo'lgan qiziqishlarini rivojlantirishga yordam beradi. Gastronomik terminologiyaning murakkabligini o'rganishda, o'quvchilar nafaqat so'zlarni yodlashadi, balki bu so'zlarning qayerdan kelib chiqishini, ularning qanday ishlatilishini va ularni qanday kontekstda tushunishni o'rganadilar. Shuningdek, interaktiv metodlar yordamida o'quvchilarga amaliy mashg'ulotlar (masalan, taom tayyorlash jarayonini tasvirlash, videolarni ko'rish va baholash) orqali bilimlarni mustahkamlash mumkin.

Gastronomiya sohasidagi tarjimonlikning didaktik asoslarini chuqur o'rganish, o'quvchilarga nafaqat til, balki global gastronomiya madaniyati haqidagi bilimlarni oshirishga yordam beradi. O'quvchilarning til bilimlarini rivojlantirish bilan birga, ularni turli madaniyatlarni, taomlarni va ularning tarixini tushunishga ham yo'naltirish zarur. Bu yondashuv o'quvchilarning

kompetensiyalarini yanada chuqurlashtiradi va ularning o‘zaro madaniy aloqalarda muvaffaqiyatli bo‘lishlarini ta‘minlaydi.

Shunday qilib, gastronomiya sohasidagi tarjimonlik o‘quvchilarga faqat tilni o‘rganish, balki xalqaro gastronomik madaniyatni, uning tarixi va jamiyatdagi o‘rni haqida kengroq tushuncha hosil qilishni o‘rgatadi. Tarjimonlar o‘quvchilarga nafaqat so‘zlarning grammatik va leksik ma‘nosini, balki ularning madaniy ahamiyatini ham izohlash orqali global gastronomiya sohasida muvaffaqiyatli va malakali tarjimonlar tayyorlashda muhim rol o‘ynaydi.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR**

1. Xolmiyev, S. (2019). *Tarjimonlikda madaniyatning roli*. Tashkent: Academy Publishing.
2. Davronova, K. (2020). *Didaktik metodlar va tarjimonlik ta‘limi*. Tashkent: Higher Education Publishing.
3. Maxmudov, R. (2018). *Gastronomiya va til o‘rganish: Madaniy va lingvistik yondashuvlar*. Tashkent: Navruz Press.
4. To‘laganov, J. (2021). *Tarjimonlik metodologiyasi: O‘quv yondashuvlari*. Tashkent: Science and Innovation Press.
5. Bahramov, F. (2022). *Global gastronomiya va tarjimonlik: Tendensiyalar va amaliyot*. Tashkent: Modern Linguistics Publications.