



O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI XALQ TA‘LIMI VAZIRLIGI

**QASHQADARYO VILOYATI XALQ TA‘LIMI XODIMLARINI QAYTA
TAYYORLASH VA MALAKASINI OSHIRISH HUDUDIY MARKAZI**

**TA‘LIMDA UZLUKSIZ KASBIY RIVOJLANISHNING
JAMIYAT TARAQQIYOTIDAGI ROLI, JORIYLANISH
MASALALARI: MAQSAD VA VAZIFALAR**

mavzusidagi xalqaro ilmiy- amaliy anjuman materiallari to‘plami

**Сборник материалов международной научно- практической
конференции**

**РОЛЬ НЕПРЕРЫВНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
РАЗВИТИЯ В ОБРАЗОВАНИИ В РАЗВИТИИ ОБЩЕСТВА,
ВОПРОСЫ РЕАЛИЗАЦИИ: ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

**Materials of the international scientific- practical conference
THE ROLE OF CONTINUOUS PROFESSIONAL
PROGRESSING IN EDUCATION IN THE DEVELOPMENT
OF SOCIETY, ISSUES OF IMPLEMENTATION: GOALS AND
OBJECTIVES**

Qarshi
“Nasaf” NMIU
2022



Xulosa: Tekshiriluvchilarning kunlik iste'mol taomlari tarkibida mikronutriyentlarning yuqorida qayd qilinganidek, kam bo'lishi, tabiiyki ularning o'sishi, rivojlanishi, sihat-salomatligi hamda fanlarni o'zlashtirishiga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Buning oldini olish uchun o'quvchilar o'rtasida tegishli soha xodimlari, biologlar va ota-onalar tomonidan sog'lom ovqatlanish qoidalariga amal qilinishi yuzasidan bilim va ko'nikmalarni yanada rivojlantirish bo'yicha davra suhbatlari o'tkazib borilishi lozim.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Глобальная стратегия по питанию, физической активности и здоровью. ВОЗ. – Женева, 2004. - 18 с.
2. Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания / Зайченко А.И., Волгарев М.Н., Бондарев Г.И и др. - Москва– 1986. – 86 с.
3. Смоляр В.И. Рациональное питание. – Киев: Наукова Думка, 1991. 368 с.
4. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф., д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224
5. Курбонов Ш.Қ. Овқатланиш маданияти. Тошкент: Маънавият, 2005. 209 б.
6. Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии по половозрастным и профессиональным группам населения Республики Узбекистан для поддержания здорового питания. СанПин РУЗ № 0347-17 Ташкент – 2017.

TA'LIMDA O'ZARO HAMKORLIKNI TA'MINLASH - SAMARALI FAOLIYAT OMILIDIR

V.P.Ubaydullaeva- Toshkent tibbiyot akademiyasi assistenti

Annotatsiya: Ushbu maqolada OTM va maktablar o'rtasidagi hamkorlikni ta'minlash, talabalarda kompetentlikni shakllantirish borasidagi vazifalar, darslarni tashkil etishda e'tibor berish kerak bo'lgan jihatlar haqida so'z yuritiladi.

Аннотация: В данной статье рассматриваются задачи обеспечения сотрудничества между вузами и школами, формирование компетенций у учащихся, аспекты, которые необходимо учитывать при организации уроков.

Annotation: This article discusses the tasks of ensuring cooperation between universities and schools, the formation of competencies in students, the aspects that need to be considered in the organization of lessons.

Tayanch so'z va iboralar: bilim, ko'nikma, malaka, davlat ta'lim standarti, pedagogik va axborot texnologiyalar, innovatsiya, loyihalash, muammoli ta'lim, uzviylik, modernizatsiya, uzluksizlik, va boshqalar.



Ключевые слова и фразы: знания, навыки, умение, государственный образовательный стандарт, педагогические и информационные технологии, инновация, проектирование, проблемное обучение, преемственность, модернизация и другое.

Keywords and phrases: knowledge, skills, qualifications, state education standard, pedagogical and information technology, innovation, design, problem-based learning, continuity, modernization and more.

Respublikamizda ta'lim sohasida amalga oshirilayotgan keng qamrovli islohotlar ta'lim muassasalarida o'qitish sifatining yuqori darajada bo'lishini ta'minlashga qaratilgan bo'lib, ushbu yo'nalishda muvaffaqiyatni belgilovchi asosiy omillardan biri, bu o'zaro hamkorlikni ta'minlash samarali faoliyati hisoblanadi. Shu bois ham hukumatimiz tomonidan OTM va maktablar o'rtasidagi hamkorlikni ta'minlash masalasiga alohida e'tibor qaratilmoqda. Bu shaxsning muhim sifatlarini shakllantirish va rivojlantirish uchun ta'lim jarayoni samaradorligini oshirishdan hamda shu asosda uzluksiz ta'lim tizimida kadrlar tayyorlash sifatini oshirishga qaratilgan pedagogik tavsiyalarni ishlab chiqishda zarurdir [1].

Yurtimizda ta'limning uzviyligi va uzluksizligini ta'minlash yuzasidan olib borilayotgan ulkan ishlar o'zining ijobiy natijalarini bermoqda. Talaba yoshlarimiz mintaqa va jahon miqyosida o'tkazilayotgan nufuzli fan olimpiadalari, ko'riktanlovlarda eng yuqori natijalarga erishayotgani "O'zbekiston-kelajagi buyuk davlat" degan ezgu g'oya hayotda o'zining yorqin ro'yobini topayotganidan dalolatdir.

Eng muhimi, kadrlar tayyorlash tizimida tashkil etiladigan o'quv jarayonining zamon talablariga mos ravishda tashkil etilishi ta'minlanmoqda. Jumladan, o'tgan davr mobaynida mamlakatimizda ta'lim tizimi va mazmuni yangilandi, ta'lim dasturlari bilan mantiqiy bog'liqligini hisobga olgan holda o'qitiladigan fanlar, jumladan, fizika fani bo'yicha uzviylashtirilgan va modernizatsiyalangan DTS hamda o'quv dasturlari ishlab chiqilib, amaliyotga tatbiq etildi. O'quv jarayonida ilg'or pedagogika va axborot texnologiyalaridan foydalanish yuzasidan ushbu fandan zamonaviy o'quv-uslubiy majmualar yaratish orqali mazkur jarayon didaktik jihatdan ta'minlandi.

Bugungi zamonaviy texnologiya son orqasidan quvish emas, balki sifat o'zgarishlariga ega bo'lishini taqozo etmoqda. Bu jihatdan rivojlangan davlatlarning tajribasiga tayanmoq lozim. Ularning 70 foizi ta'lim tizimida integrativ xarakterdagi o'quv dasturlari va darsliklardan foydalanmoqda. Jumladan, Buyuk Britaniya ta'lim tizimida asosan integrativ fanlar joriy qilingan bo'lsa, Koreya va Shveysariyada hamkorlikdagi fanlar, Vengriyada madaniyat yo'nalishidagi o'quv fanlari, Irlandiyada fan va texnika kabi bloklarda barcha o'quv fanlari mujassamlashtirilgan holda o'qitiladi [2].

Ta'lim muassasalarida o'qitish sifatini oshirish, pedagoglarga, ayniqsa endi ish boshlaganlarga ish jarayonini to'g'ri tashkil etish bo'yicha amaliy yordam ko'rsatish, pedagogik jamoalardagi tajribali pedagoglarga izdoshlarini biriktirish borasida "Ustoz-shogird" maktabining faoliyatini yo'lga qo'yish, uni yanada takomillashtirish lozim.

Shu maqsadda, OTM professor-o'qituvchilarini maktab o'qituvchilarga biriktirish, hamkorlikda fizika darsligi, o'quv qo'llanma, uslubiy qo'llanma hamda fizika fani



Jo'yicha ma'ruza matnlari tayyorlab, maktablar o'quv jarayonida foydalanish hamda hamkorlikda muntazam ommaviy tadbirlar - "Kasb mahorati tanlovi", "Kasbga yo'llash", "Ochiq darslar" ni amalga oshirib turish lozim.

Ta'lim muassasalarida talabalarda kompetentlikni shakllantirish va rivojlantirishga yo'naltirish borasida quyidagi vazifalar amalga oshirilishi maqsadga muvofiq: fizika fani mazmunini optimallashtirish; tayyorgarlik bosqichlarini fanlar mazmuni va o'qitish texnologiyasi talablariga asoslangan holda belgilab olish; tayyorgarlik mazmunini ishlab chiqishda bilim, ko'nikma va malakalar o'rni va tarkibini aniqlash.

Islohotlar davrida rivojlangan davlatlar ta'lim tizimining yutuqlari va milliy qadriyatlardan foydalanish bilan birga mavjud ta'lim tizimini yangi asosda modernizatsiya qilish, ya'ni uzluksiz ta'lim tizimini amaliyotga joriy etish kabi ijobiy ishlar amalga oshirilmoqda. Fan-texnika hamda ijtimoiy munosabatlarning shiddatli rivojlanishi, ta'lim mazmuniga yangicha talablarning qo'yilishi ta'limda uzviylikni ta'minlashni taqozo etadi. Natijada ta'lim mazmuni va samaradorligining sifati ta'minlanadi, ta'limning takomillashgan shakl, metod va vositalarini yaratish uchun poydevor yaratiladi [3].

Buning uchun: ta'lim standartlari, o'quv rejalari va fan dasturlarini qayta ko'rib chiqib, o'quv jarayoniga tatbiq qilish; talabalarning kompetentligini shakllantirib borish maqsadida fizika faniga ajratilgan soatlar hajmidan kelib chiqib mustaqil ish soatlarini ko'paytirish; OTM va maktab o'rtasida uzviylik va uzluksizlikni ta'minlash, OTMlari professor-o'qituvchilarining pedagogik mahoratlaridan samarali foydalanish, ta'lim samaradorligini oshirish, mavjud zamonaviy texnikalardan maqsadli ravishda samarali foydalanish hamda qo'shimcha didaktik materiallar yaratish va boshqalar.

OTMlarda maktablarga o'z xizmatini yetkazib berish uchun katta imkoniyatlar bor. OTMlar o'zaro hamkorlikka asoslangan holda ta'limning yangi imkoniyatlarini maktablarga yetkazib berishni qo'ldan chiqarmasligiga kerak.

Buning uchun: ustuvor kasb-hunar sohalarni hamda talab etilgan mos kasb-hunar soha vakolatlari va malakalarini aniqlash; ularni o'quv reja-dasturlarga va o'lchamli standartlarga aylantira olish; ularni ta'lim muassasalari miqyosiga yetkazish; jarayonlarni talaba va pedagoglarga e'tiborli qilish; baholash, monitoring va sifat nazoratini o'rganish orqali dolzarb va samarali javoblar taqdim etish.

Shu bilan bir qatorda ushbu soha rivojlanishi uchun quyidagi takliflarni berish mumkin: modernizatsiyalash talablari asosida o'qitish mazmuni va texnologiyasi tuzilmasida faoliyat elementlarini belgilab olish; kompetentlikni shakllantirishga yo'naltirilgan tayyorgarlik bosqichlarini o'qitish mazmuni va texnologiyasi talablariga asoslangan holda belgilab olish;

- bilim, ko'nikma va malakalar o'rni va tarkibini aniqlash, o'quv-tarbiya majmualariga, o'quv-ilmiy-ishlab chiqarish birlashmalari va uyushmalarini birlashtirish, pedagoglar tarkibi kasbiy saviyasining uzluksiz ravishda o'sishi va malakasini oshirib borishni ta'minlash;

- fizika o'quv jarayoniga ilg'or xalqaro pedagogik tajribalarni joriy etish, zamonaviy axborot texnologiyalari va Internet xalqaro axborot tarmog'i imkoniyatlaridan keng foydalangan holda masofaviy o'qitishni yo'lga qo'yish;



- o'qitishning barcha bosqichlarida fizika fani o'quv dasturlari izchilligi va o'zaro muvofiqligini ta'minlash, xalqaro standartlar, zamonaviy ilm-fan yutuqlarini inobatga olgan holda, fizika fani o'quv dasturlari, darsliklari va o'quv qo'llanmalari hamda o'qitish uslubiyatini muntazam takomillashtirish;

- o'qitishning barcha bosqichlarida fizika fanini o'qitishning amaliy xususiyatga ega tizimini joriy etish, o'qitishning yangi texnologik shakl va uslublarini yaratish;

- uzluksiz ta'lim tizimini joriy etish munosabati bilan "Bilim - butun hayot davomida har bir inson uchun" kontsepsiyasiga asoslangan holda xorij tajribasini o'rganish;

- o'qitish jarayonida zamonaviy xorijiy metodikalardan foydalanish, seminarlar o'tkazish va tajriba orttirish orqali jahondagi eng ilg'or tajribalarni ommalashtirish;

- talabalar bilim sifatini oshirish maqsadida respublikamizda amalga oshirilayotgan ijtimoiy-iqtisodiy taraqqiyotning asosiy yo'nalishlari milliy iqtisodiyotimizda mavjud resurslardan ishlab chiqarish va xizmat ko'rsatish jarayonida samarali foydalanishga qaratish;

- talabalarning yetarli kompetentlikka ega bo'lishlari uchun fizika o'quv jarayoni sifatini oshirish, talabalarga yetarli malaka berish, ularni mehnat bozorida o'z o'rnini topa olish darajasigacha ko'tarish.

Shu bilan bir qatorda quyidagilarga e'tibor berish maqsadga muvofiq: fizika fanidan tashkil etiladigan har bir darsga tayyorlanishda berilgan mavzuning ichki va tashqi uzviyligini aniqlash va uni o'quv jarayoniga olib kirishda ta'lim jarayoni uzviyligini ta'minlashga alohida e'tibor berish; har bir darsning maqsad va vazifalarini uzviy ravishda, talabalarning bilim, ko'nikma va malakalarini inobatga olgan holda aniqlash; har bir fizika fani mavzulari uchun dars loyihasini ishlab chiqishda talabalarning yosh va shaxsiy xususiyatlarini inobatga olgan xolda eng samarali pedagogik texnologiya elementlarini tanlash va ularni darsda qo'llash usullarini ishlab chiqish; darsni texnologik jixatdan loyihalashtirishda avval rejada belgilangan maqsadga mos ravishda kerak bo'lgan metod, shakl, vosita hamda uslublarni aniqlash va ma'lum bir ketma-ketlikda amalga oshirish; darsni amaliy qismida talaba dunyoqarashini shakllantiruvchi fanlararo aloqalarga taalluqli bo'lgan hodisa va voqealardan, misol va masalalardan, laboratoriya va amaliy ishlardan foydalanish; talabani o'quv jarayonining xar bir bosqichida o'zlashtirganlik darajasini nazorat qilish va rag'batlantirishni nazarda tutish kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha harakatlar strategisiya to'g'risida"gi 2017 yil 7 fevraldagi PF-4947- sonli Farmoni. O'zbekiston Respublikasi qonun hujjatlari to'plami, 2017 y., 6-son, 70-modda.

2. Musayev U. Integratsiya - ta'lim jarayonini optimal-lashtirishning muhim printsipli. //Xalq ta'limi jurn., -2002, № 6. 4-7 b.

3. Мельникова Е.Л. Проблемный урок, или как открывать знания с учениками: Пособие для учителя. - М., 2002. - 168 с.



yetariligi xalq roziligining asosiy omillaridan biri. Buni ta'minlash maqsadida so'ngi yillarda oziq-ovqat, chorvachilik, meva-sabzavotchilik va qishloq xo'jaligining boshqa tarmoqlarini rivojlantirish uchun 28 trillion so'm kredit mablag'lari ajratildi. Birgina chorvachilik yo'nalishida 11 trillion so'mlik loyihalar amalga oshirildi [3].

Go'sht – qimmatli oziq-ovqat mahsuloti, so'yilgan hayvon nimtasi yoki nimtasining bir qismi hisoblanadi. Go'sht inson iste'mol qiladigan oziq-ovqatdagi oqsilning asosiy manbai hisoblanadi. Go'shtning qizil tusda bo'lishining sababi shuki uning tarkibida mioglobin oqsili mavud. Go'shtning saqlanish muddatini uzaytirish uchun u muzlatiladi.

O'zbekistonda go'sht sanoatining tarmog'i 30-yillardan boshlab shakllandi. O'zbekistonda dastlabki qushxona 1905 yilda Turkiston o'lkasida ishga tushgan. 1965- yillarda Respublika go'sht va sut sanoati vazirligining tashkil etilishi bilan go'sht sanoati korxonalari qurilishi jadallashdi. Hozirgi kunda esa mamlakatimizda juda ko'p go'shtni qayta ishlash korxonalari faoliyat yuritmoqda.

Bunday korxonlarda zamonaviy uskunarlar yordamida 150 xildan ortiq kolbasa va go'sht mahsulotlari ishlab chiqarilmoqda.

Go'shtning foydali va zararli tomonlari haqida gapiradigan bo'lsak, go'shtning turiga bog'liqlini eslatib o'tamiz. Bugungi kunda insonlarning ovqatlanishiga qoramol, cho'chqa go'shti, paparranda go'shtlari kiradi. Ba'zi mamlakatlarda itlar va boshqa hayvonlarning go'shtlari ham iste'mol qilinadi. Albatta, go'shtning har bir turi o'ziga xos lazzat va foydali xususiyatlarga ega.

Inson salomatligi uchun eng zararli go'sht – yaroqlilik muddati kattarog', deydi ratsional ovqatlanish bo'yicha mutaxassis shifokor Marina Vaulina. U go'shtni ko'p qovuqmaslikni, haddan tashqari ko'p yog', tuz va ziravorlar qo'shmaslikni hamda erigan go'shtni muzlatgichda uzoq saqlamaslikni maslahat beradi. Odam tanasiga g'oz, o'rdak, qo'y go'shtning hazmi og'irlik qiladi. Lekin go'shtni pishirishga ham bog'liqdir. Masalan: sabzavotlar bilan bug'da pishirgan go'sht yengilroq hazm bo'ladi. Kabobda esa tutun zarralari va kanserogen moddalar ham qo'shib ketadi. Go'shtning tarkbida "B" guruhi viatminlari "C, E, A, PP", minerallardan mis, magniy, natriy, kobalt, rux, temir, kaliylar mavjud. Gemogloblin darajasini oshiradi. Taom tayyorlashda ko'p vaqtni sarflamaslik uchun go'shtni yumshoq joyidan tanlash lozim. Qovurg'a, qo'l va bo'yin qismi qattiqroq hisoblanadi. Eng yumshoq va mayin qismi biqin, shuningdek orqa mag'zi go'sht hisoblanadi [2].

Go'sht to'qimalari muskul, birlashtiruvchi, suyak va yog' to'qimalaridan iborat. Muskul to'qimalari - go'shtdagi asosiy to'qima. Uning tarkibida 18-20% oqsil, 2-3% yog', 1-1, 5% uglevodlar, 1-2% azotli ekstraktiv moddalar, 0, 7-1,5% mineral moddalar, 72-80% suv bo'ladi. Muskul to'qimasida asosan to'la qimmatli oqsillar — miozin, aktin, miogen, globulin, mioglobin bor. Ichki harakati kam, suyakka yopishgan muskul to'qimasi tolalari ingichka, mayin bo'lib, yuqori oziqlik qiymatga ega. Bo'yin, qorin, paychoq muskul to'qimalar tolalari esa qattiq, dag'al ko'rinishga ega.

Yog' to'qimasi yog' xujayralaridan iborat. Mollarda yog' teri ostida ichki organlar atrofida, qorin bo'shlig'ida (charvida) muskul orasida to'planadi. Turli hayvon turlarida yog' to'qimalar miqdori har xil bo'lib, bu molning zotiga, yoshiga bog'liq.



Yogʻ toʻqima tarkibida 70-97% yogʻ, 0,5-7,2% oqsil, 2-2,1% suv va vitamin E boʻladi.

Birlashtiruvchi toʻqima – toʻliq boʻlmagan sifati past kollagen va elastin oqsillaridan tashkil topgan. Goʻshtda birlashtiruvchi toʻqima qancha koʻp boʻlsa, goʻsht qattiq, ozuqaviylik qiymati past boʻadi.

Suyak toʻqimasi - hayvonlarning skletini tashkil etadi. Uning tarkibida 14-50% mineral moddalar, 6-30% yogʻ, shoʻrvaga yoqimli taʼm va xushboʻylik beradigan ekstraktiv moddalar, suv, 14-25% kollagen oqsili bor [1].

Soʻyilgan mollarning suyagi shoʻrva pishirishda, dirildoq tayyorlashda, jelatin, ilik yogʻi olishda ishlatiladi. Umumiy ovqatlanish korxonalariga goʻshtlar sovutilgan va muzlatilgan holda keltiriladi. Mol goʻshti ikki yoki toʻrtga, qoʻy buzoq goʻshti butun holda keltiriladi. Goʻshtni qabul qilishda semizlik darajasi va veterinar - sanitariya koʻrigidan oʻtganligi tekshiriladi.

Xulosa qilib aytish joizki: qaynatilgan va pishirilgan goʻsht organizm uchun eng foydali ekanligi, qovurilgan goʻsht esa foydasi juda kamligi, kanserogen bilan toʻyingan goʻshtlarni isteʼmol qilmaslik yaxshiroqligini barchamiz yodimizda tutishimiz shart. Albatta, bu qoidalarga rioya qilish barchamizni sogʻligimizga maʼsuliyat hissi bilan yashashga undaydi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR ROʻYXATI

1. M. Moʻminova “Ovqat tayyorlash jarayoni”, T.2006.
2. Oʻ.R.Qoʻchqorov, T.X. Ikromov “Goʻsht va sut mahsulotlari texnologiyasi” Oliy oʻquv yurtlari talabalari uchun oʻquv qoʻllanma. T. 2003.
3. Internet manzillari.

TAʼLIMDA INNOVATSION PEDAGOGIK TEXNOLOGIYALARNI QOʻLLASH-ZAMON TALABI

**Azamat Sanayev- Qashqadaryo VXTXQTMO hududiy markazi
“Amaliy fanlar va maktabdan tashqari
taʼlim” kafedrasi texnologiya- fani oʻqituvchisi**

Annotatsiya: Ushbu maqolada, innovatsion pedagogik texnologiyalar, ularni taʼlim jarayonida joriy etish haqida fikrlar bildirilgan. Ushbu maqola materiallaridan oʻqituvchilar oʻz faoliyatlari davomida foydalanishlari mumkin.

Kalit soʻzlar: innovatsiya, texnologiya, oʻqitishning ilgʻor usullari.

Аннотация: В данной статье изложены идеи инновационных педагогических технологий, их внедрение в образовательный процесс. Материалы данной статьи могут быть использованы педагогами в ходе их деятельности.

Ключевые слова: инновации, технологии, передовые методы обучения.

Annotation: in this article, opinions are expressed about the introduction of innovative pedagogical technologies in the process of taʼlim. From the materials of this article, teachers can make use of them in the course of their activities.

Keywords: innovation, technology, advanced methods of teaching



165.	Maktab o'quvchilarini kasb-hunarli etish-davr talabi. Sanayev A.	512
166.	Motives for english and uzbek anthroponimic units. Ibrakhimova D. T.	514
167.	Оценка воздействия на окружающую среду вредных веществ производства цемента. Ismailov X. I.	519
168.	Tarkibidagi zararli kimyoviy moddalar bo'lgan sanoat chiqindilarini utilizatsiya qilish yo'llari. Karimova F., Azizova S.	523
169.	Primqul Qodirov tarixiy romanlaridagi toponimlar tadqiqi. Karimova Z.	526
170.	"O'zbek tilining izohli lug'ati"dagi tilshunoslik terminlarning shakliy-struktur tavsifi. Salomova G.	530
171.	Edgar Allan Po asarlarida psixologizm – inson obrazi tasvirida muhim vosita. Salohiddin S. X.	533
172.	Bug'doy unini topinambur kukuni bilan boyitish texnologiyasi. Norqulova Z., Qurolova M., Rashidova S.	538
173.	Новелла как малый повествовательный жанр. Аннаева Л. Р.	541
174.	Восточная военная лексика в русских деловых документах XVII века. Сайфиева А. А.	545
175.	Go'shtning foydali va zararli tomonlari. Kobilova G. I.	548
176.	Ta'limda innovatsion pedagogik texnologiyalarni qo'llash-zamon talabi. Sanayev A.	551
177.	Выявление условий формирования раватского месторождения подземных вод и обоснование размещения сети мониторинга подземных вод. Позиллов М. Н., Курбанова Л. М.	553
178.	Nodavlat ta'lim muassasalarida noan'anaviy test usullaridan foydalanish orqali o'qitish Samaradorligini oshirish. Isaqova G. A.	557
179.	Gidravlika o'quv kursini loyihalash asosida talabalarni maxsus muhandislikka tayyorlash fundamentalizatsiyasining nazariy asoslari. Nazarov O. O.	561
180.	Biznes g'oyalarning samaradorligini shakllantirish. Fayziyev R. X.	564
181.	Kimyo sanoati chiqindilarini o'rganishning ilmiy asoslari. Karimova F., Xakberdiyev Sh., Azizova S.	567
182.	Qishloq maktabi o'quvchilarining amaldagi ovqatlanishida mikronutriyentlarning o'rni. Jumaqulova G. S.	571
183.	Ta'limda o'zaro hamkorlikni ta'minlash- samarali faoliyat omilidir. Ubaydullaeva V. P.	574
184.	Talabalarda imitatsion modellar shakllantirish asosida faol o'qitish texnologiyasining nazariy asoslari. Qahramonova X.	577
185.	Texnika ixtisosliklari talabalarining axborot texnologiyalari fanidan mustaqil ishlarini tashkil etish xususiyatlari. Tursunov Q. Sh., Eshmurodov A. G'.	581
186.	Zamonaviy o'qituvchi va taraqqiyot. Kamolova X. M., To'raev A. T.	583