

ISSN: 2450-8160

# Herald pedagogiki. Nauka i Praktyka

wydanie specjalne



Warszawa  
2021

## Editorial Team

---

**Editor-in-chief:** *Gontarenko N.*

---

### EDITORIAL COLLEGE:

---

**W. Okulicz-Kozaryn**, *dr. hab, MBA, Institute of Law, Administration and Economics of Pedagogical University of Cracow, Poland;*

**L. Nechaeva**, *PhD, PNPUI Institute K.D. Ushinskogo, Ukraine.*

**K. Fedorova**, *PhD in Political Science, International political scientist, Ukraine.*

## ARCHIVING

*Sciendo archives the contents of this journal in [ejournals.id](http://ejournals.id) - digital long-term preservation service of scholarly books, journals and collections.*

## PLAGIARISM POLICY

*The editorial board is participating in a growing community of [Similarity Check System's](#) users in order to ensure that the content published is original and trustworthy. Similarity Check is a medium that allows for comprehensive manuscripts screening, aimed to eliminate plagiarism and provide a high standard and quality peer-review process.*

## About the Journal

Herald pedagogiki. Nauka i Praktyka (HP) publishes outstanding educational research from a wide range of conceptual, theoretical, and empirical traditions. Diverse perspectives, critiques, and theories related to pedagogy – broadly conceptualized as intentional and political teaching and learning across many spaces, disciplines, and discourses – are welcome, from authors seeking a critical, international audience for their work. All manuscripts of sufficient complexity and rigor will be given full review. In particular, HP seeks to publish scholarship that is critical of oppressive systems and the ways in which traditional and/or “commonsensical” pedagogical practices function to reproduce oppressive conditions and outcomes. Scholarship focused on macro, micro and meso level educational phenomena are welcome. JoP encourages authors to analyse and create alternative spaces within which such phenomena impact on and influence pedagogical practice in many different ways, from classrooms to forms of public pedagogy, and the myriad spaces in between. Manuscripts should be written for a broad, diverse, international audience of either researchers and/or practitioners. Accepted manuscripts will be available free to the public through HPs open-access policies, as well as we planed to index our journal in Elsevier's Scopus indexing service, ERIC, and others.

HP publishes two issues per year, including Themed Issues. To propose a Special Themed Issue, please contact the Lead Editor Dr. Gontarenko N ([info@ejournals.id](mailto:info@ejournals.id)). All submissions deemed of sufficient quality by the Executive Editors are reviewed using a double-blind peer-review process. Scholars interested in serving as reviewers are encouraged to contact the Executive Editors with a list of areas in which they are qualified to review manuscripts.

## **NAMES OF THE BAKING PROCESS IN ENGLISH, RUSSIAN AND UZBEK LANGUAGES**

**Muminova Dilshodakhon Abduvakhitovna**  
International Islamic Academy of Uzbekistan  
Senior teacher  
e-mail: dilshodamuminova110@gmail.com

*Abstract. The analysis of systematic relations in the terminology of bakery technology and the division of these terms into lexical-semantic groups leads to the following conclusions: Classification of terms of bakery technology is a thematic-semantic classification, which is being improved on the basis of The differences that are characteristic of each lexical-semantic group require the separation of English, Russian, Uzbek for the purpose of teaching in technological higher education institutions. It is also necessary to determine whether lexical-semantic groups are related to the functional classification of terminology.*

*Key words: Bread, technology, terminology, industry, lexicon, language.*

## **НАЗВАНИЯ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ НА АНГЛИЙСКОМ, РУССКОМ И УЗБЕКСКОМ ЯЗЫКАХ**

**Муминова Дилшодахон Абдувахитовна**  
Международная Исламская Академия Узбекистана  
Старший преподаватель  
e-mail: dilshodamuminova110@gmail.com

*Аннотация. Анализ системных отношений в терминологии технологии хлебопечения и разделение этих терминов на лексико-семантические группы позволяет сделать следующие выводы: это тематико-семантическая классификация, которая совершенствуется на основе Отличия, характерные для каждой лексико-семантической группы, требуют разделения английского, русского, узбекского языков с целью обучения в технологических вузах. Также необходимо определить, относятся ли лексико-семантические группы к функциональной классификации терминологии.*

*Ключевые слова: хлеб, технология, терминология, промышленность, лексика, язык.*

## **ИНГЛИЗ, РУС ВА ЎЗБЕК ТИЛЛАРИДА НОН ПИШИРИШДАГИ ЖАРАЁН НОМЛАРИ**

**Mo'minova Dilshodaxon Abduvaxitovna**  
O'zbekiston xalqaro islom akademiyasi  
Katta o'qituvchi  
e-mail: dilshodamuminova110@gmail.com

*Аннотация. Нон маҳсулотлари технологияси терминологиясида тизимли муносабатларнинг таҳлили ва бу терминларни лексик-семантик гуруҳларга ажратиш қўйидаги хулосаларга олиб келади: нон маҳсулотлари технологияси терминлари таснифи индуктив метод асосида ҳосил қилинган предметли ва мавҳум тушунчалари систематикасини акс эттирувчи, интенсив тарзда ишлаб чиқиляётган ва ҳозирги фанлар, биринчи навбатда органик химия асосида такомиллаштириляётган тематик - семантик таснифидир. Ҳар бир лексик-семантик гуруҳ учун характерли бўлган фарқ қилувчи жиҳатларни инглиз, рус, ўзбек тилини технологик ихтисослик олий таълим муассасаларида ўқитиш мақсадида ажратиб кўрсатишни шарт қилиб қўяди. Шунингдек яна лексик-семантик гуруҳларнинг терминологиянинг функционал таснифи билан боғлиқлигини аниқлаш зарур.*

*Калит сўзлар: Нон, технология, терминология, саноат, лексика, тил.*

Нон пиширишдаги жараён номларини тавсифлагандан кейин иш-ҳаракатларни - аъзолари тайёрланаётган маҳсулот бевосита дучор қилинадиган технологик операцияларни ифодаляйдиган лексик-семантик гуруҳни тавсифлашга ўтиш мақсадга мувофиқдир. V-тип лексик-семантик гуруҳ 100 дан ортиқ лексемаларни ва сўз бирикмаларини ўз ичига олади. Бу ерда асосий сўз ҳосил қилувчи тип "фёьлдан инглиз тилида -ing, рус тилида -ка, ўзбек тилида - аш суффикслари ёрдамида ҳосил қилинган от ҳисобланади": rolling - подкатка - жўвалаш; deep frying - обжарка - қовуриш; bread slicing - резка хлеба - нонни кесиш; form coating - смазка форм - қолипларни ёғлаш; form preparation - подготовка форм қолипларни тайёрлаш; seating products baked in the hearth/on the hearth - рассадка подовых изделий на поду - ярим тайёр хамир маҳсулотларини печь патнисига жойлаш; seeding bread in the hearth - посадка хлеба в печь - нонни печга тиқиш; flour bleaching - отбелка муки - унни оқлаш; flour cleaning - очистка муки - унни тозалаш; dough pieces topping - обсыпка тестовых заготовок - тайёрлаб қўйилган хамир устига сепиш (ун, шакар, ёнғоқ ва ҳоказо); dough pieces scoring - нарезка тестовых заготовок - тайёрлаб қўйилган хамирни кесиш; scalding - ошпарка - буг ёки иссиқ сув пуркаш; dough breakdown / punching - обминка теста - хамирни муштлаш ва кўплаб бошқалар. [3,5]

Кетидан (терминларнинг сони бўйича) "фёьлдан ҳосил қилинган рус тилида -ние суффиксли ва ўзбек тилида -аш, -иш суффикслари билан от" яшаш тип келади: dough preparation - приготовление опары -хамиртуруш тайёрлаш, refreshing the leaven - освежение закваски -хамиртурушни янгилаш, washing gluten - отмывание клейковины - клейковинани (дон таркибида бўладиган оқсил моддани) ювиш, mixing the flour - смешивание муки -унни аралаштириш, spraying dough pieces - опрыскивание тестовых заготовок -хамир маҳсулотларига пуркаш, moulding dough pieces - формование кусков теста -хамир бўлакларини қолиплаш ва кўплаб бошқалар.

V-тип лексик-семантик гуруҳга сифатдош, герундий ва фёьллардан

аффиксларсиз ясалган отлар ҳам киради: form blow - обдув форм - қолипларни ҳаво пуркаш билан тозалаш; output - съём готовой продукции - тайёр маҳсулотни олиш; dough kneading - замес теста - хамирни қориш; water flow - залив воды - сув қуйиш; grain milling - размол зерна - донни майдалаш. Шунингдек, ҳамма ерда қўлланиладиган отларнинг таянч сўзлари сифатида намоён бўладиган таркибли терминлар: synthetic dough method - метод синтетического теста - синтетик тест методи; method for determining porosity according to Zavyalov - метод определения пористости по Завьялову - Завьялов методи бўйича ғовакликни аниқлаш методи; Halenke method / way - способ Halenke Халенке усули. [2,7]

V-тип лексик-семантик гуруҳида жинс-тур муносабатлари амалга ошади. Бошқа лексик-семантик гуруҳларда бўлгани каби, турни ифодаловчи терминлар жинс терминларини ёйиш йўли билан ҳосил қилинган, умумлаштирилган номларни қиёсланг:

хамирни юмшатиш ва турга оид терминлар: biological dough loosening - разрыхление теста биологическим способом - хамирни биологик усул билан юмшатиш, physical dough loosening - разрыхление теста физическим способом - хамирни физик усул билан юмшатиш; chemical dough loosening - разрыхление теста химическим способом - хамирни кимёвий усул билан юмшатиш;

яримфабрикатларни қориш: semi-products portion kneading - порционный замес полуфабрикатов - ярим фабрикатларни порция-порция қилиб қориш; semi-products continuous kneading - непрерывный замес полуфабрикатов - ярим фабрикатларни узлуксиз қориш;

хамиртурушни фаоллаштириш: activation of compressed yeast - активация прессованных дрожжей - прессланган хамиртурушни фаоллаштириш, activation of dried yeast - активация сушеных дрожжей - қуритилган хамиртурушни фаоллаштириш.

V-тип лексик-семантик гуруҳ таркибига кирувчи феъллардан ясалган термин-отларнинг ажралиб турувчи характеристикаси, уларнинг сўз ясаш типларидан қатъий назар, "улар ўзларнинг далилий асоси сифатида ўтимли феълларга эгадирлар. Бевосита объектга кўчадиган фаол кечувчи жараённинг маъноси бу терминларда тўлиқ сақланиб қолади" [6].

V-тип лексик-семантик гуруҳининг нон маҳсулотлари технологияси терминологиясининг функционал таснифи билан боғлиқлигини таҳлил қилиб, қайд қилиш зарурки, у терминнинг у ёки бу кичик гуруҳга киришига қараб хилма-хил бўлиши мумкин. Масалан, агар инглиз тилидаги -ing, рус тилидаги -ка, ўзбек тилидаги -иш, -аш суффикслари билан тугайдиган терминлар ҳақида сўз юритсак, тегишли таркибли терминларда таянч бўлган отлар орасида ҳам умумдабий, ҳам луғатларда қайд қилинмаган, атайлаб нон ёпиш саноати эҳтиёжлари учун ҳосил қилинган тор ихтисослик сўзлари кўзга ташланади. Қиёсланг, бир томондан: seeding - посадка - қўйиш; seating - рассадка - ўтказиш (жойлаш); curling - закатка - қориш; spreading - раскатка - ёйиш; preparation - подготовка - тайёрлаш; remake - переделка - қайта ишлаш; finishing - отделка -

безак бериш; cleaning - очистка - тозалаш; scoring - надрезка - тилиш (кесиб кўйиш); rolling - подкатка - жўвалаш; slicing - резка - кесиш ва бошқалар. Бу отлар фақат нон пишириш учун специфик бўлган тушунчани ифодаловчи бошқа отлар билан бирикмаларда қўлланилгандагина терминлар ҳисобланади: bread seeding - посадка хлеба - нонни кўйиш; seating of dough pieces - рассадка тестовых заготовок - хамир зувалачаларини печкага кўйиш; dough curling - закатка теста - хамир ўраш; dough rolling - раскатка теста - хамирни ёйиш ва бошқалар.

Бошқа томондан, инглиз тилида -ing, рус тилида -ка ва ўзбек тилида -иш, -аш суффикслари билан туговчи тор ихтисослик терминлари қуйидагилар: finishing - натирка - қириш, ишқалаб тозалаш, subgrading - подсортировка - саралаш; deep frying - обжарка - қовуриш, breakdown punching - обминка - эзиб текишлаш; scalding - ошпарка - устидан қайноқ сув қуйиш, қайноқ сувга чайқаш. [4]

Феъллардан ясалган инглиз тилидаги -ing, рус тилидаги -ние, ўзбек тилидаги -аш, -иш суффиксли отлар кичик гуруҳида таркибли терминлар компонентлари таянч умумумадабий сўзлар кўпчиликини ташкил этади. Қиёсланг: flour sifting - просеивание муки - унни элаш; flour brewing - заваривание муки - унни тайёрлаш; dough preparation - приготовление теста - хамирни тайёрлаш; leaven refreshment - обновление закваски -хамиртурушни янгилаш; dough pieces rounding - округление кусков теста - хамир бўлакларини юмалоқлаш ва ҳ.к

Чоғиштирилаётган тилларда тор ихтисосликка хос терминларнинг бир таркибли кўриниши рус ва ўзбек тилларида бир ёки икки таркибли муқобиллари билан ифодаланиши мумкин, ёки аксича, икки таркибли кўриниши бир таркибли муқобиллари билан ифодаланиши мумкин: dusting - подпыливание - эговлаб текишлаш; triaging - тиражение - кўпайтириш; milling - размолжение - янчиш, ун тортиш; dehydration - обезвоживание - сувсизлантириш. Улар ҳам -ка ли терминларга ўхшаб, ноидиоматик семантикага, шаффоф ички шаклга эгадир.

Ишлаб чиқариш жараёнидаги аҳамияти, терминларнинг сони жиҳатидан V-тип лексик-семантик гуруҳ нон маҳсулотлари технологияси терминологиясида етакчи ўринлардан бирини эгаллайди. Бўлажак инженер-технологларни мукамал ўргатиш ўқувчилар томонидан асосий технологик операцияларнинг номларини ўрганмасдан мумкин эмас. Шунинг учун ўқитувчига бу терминлар устида ишлаганда инглиз, рус ва ўзбек тили дарсларида ҳам терминларнинг сўз ҳосил қилинишини таҳлили жиҳатидан, ҳам таркибли терминларнинг синтактик алоқаларини, шунингдек улар ҳосил қилинган моделларни кўриб чиқишга вақт ажратиш керак бўлади. [1,8]

IV-тип лексик-семантик гуруҳда бўлгани каби, инглиз тилида V-тип лексик-семантик гуруҳнинг асосий массасини феъллардан ҳосил қилинган герундийлар (отлар) тир ташкил қилади, тобе компонентлар ролда хом ашё ва яримфабрикатларни, асосан қуйидагиларни билдирувчилар чиқадилар:

flour -мука - ун - flour preparation - подготовка муки - унни тайёрлаш; flour bleaching - отбелка муки - унни оқартириш; flour cleaning - очистка муки - унни тозалаш (элаш); flour addition - подсыпка муки - ун сепиш; flour mixing -

смешивание муки - унни аралаштириш;

dough - тесто - хамир - dough kneading - замес теста - хамир қориш; dough dressing - разделка теста - хамирни бўлаклаш; dough breakdown /punching - обминка теста - хамирни муштлаш; dough finishing - натирка теста - ишлов бериш ва кўплаб бошқалар;

yeast - дрожжи - хамиртуруш, ачитқи - yeast insertion - выведение дрожжей - хамиртуруш этиштириш, yeast activation - активация дрожжей - хамиртурушни фаоллаштириш;

bread defrosting - размораживание хлеба - нонни муздан тушириш; bread sprinkling - опрыскивание хлеба - нонни пуркаш; bread wrapping - завертывание хлеба - нонни айлантириш; bread deep frying - обжарка хлеба - нонни қовуриш ва бошқалар.

Бу шуни кўрсатадики, V-тип лексик-семантик гуруҳнинг лексик таркиби билан ишлаганда асосий эътиборни таркибли терминларда таянч сўзлар бўлган феъллардан ясалган отларга қаратиш лозим. Шубҳасиз, кўп маъноли феъллардан ҳосил қилинган отлар (юқорига қаранг), ўқувчиларга маълум, уларни ўзлаштириш қийинчилик туғдирмайди. Тор ихтисослик терминлари билан иш қийинроқ бўлади. Бу ерда фразеологик семантиканинг мавжуд эмаслиги, яъни потенциал сўзларга яқинлик, шунингдек, русча олд қўшимчаларни билиш ижобий роль ўйнайди.

#### **Reference.**

1.ARIPOVA,K.ЛИНГВОМАДАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЯ ВА КОМПЕТЕНТЛИЛИК: ТЕРМИНЛАРНИНГ МЕТОДИК ЛУГАТЛАРДАГИ ТАЪРИФИ. УЗМУ ХАБАРЛАРИ ВЕСТНИК НУУз.

2.Asrorov Ilgor Fayzi Ogli (2020). DEFINING LEARNING DISORDERS AND LEARNING DISABLED CHILDREN (CHILDREN WHO HAVE PROBLEMS LEARNING). Наука и образование сегодня, (3 (50)), 71-73.

3.Eshboeva, D. (2019). Characteristics and Necessity of Teacher's Problem-Solving Skills. In ALT FL (pp. 8-10).

4.Eshboeva, D. (2019). DEVELOPMENT OF THE PROBLEM-SOLVING SKILLS OF THE FUTURE EL TEACHERS. In ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В СОВРЕМЕННОЙ НАУКЕ (pp. 170-173).

5.Qizi, Eshboeva Durдона Alisher. "IMPROVEMENT OF PROBLEM SOLVING SKILLS OF ENGLISH TEACHERS THROUGH CASE STUDY." Наука и образование сегодня 12 (47) (2019).

6.Муминова, Д. (2020). "НОН" КОНЦЕПТИ ОЛАМНИНГ ЛИСОНИЙ МАНЗАРАСИДА. СЎЗ САНЪАТИ, 2, 135-143

7.Muminova, D. (2020). 2020). LINGUISTIC ANALYSIS OF BREAD IDIOMS AND PHRASES IN UZBEK AND ENGLISH LANGUAGES. SCIENCE WITHOUT BORDERS, (19), 67.

8.Muminova, D. (2020). Comparison of words related bread making process in English and Uzbek languages. ERPA International Journal of RESEARCH AND DEVELOPMENT



(IJRD), 5(3), 677.

