



КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АБАЙ



«TURKIY XALQLARNING MA'NAVIY INTEGRATSIYASI: TILI, ADABIYOTI, MADANIYATI»

MAVZUSIDAGI II XALQARO ILMIY-NAZARIY KONFERENSIYA

TOSHKENT - 2025

**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA'LIM, FAN VA
INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI**

**ALISHER NAVOIY NOMIDAGI TOSHKENT DAVLAT
O'ZBEK TILI VA ADABIYOTI UNIVERSITETI**

**«TURKIY XALQLARNING MA'NAVIY
INTEGRATSIYASI: TILI, ADABIYOTI,
MADANIYATI»**

**MAVZUSIDAGI II XALQARO ILMIY-NAZARIY
KONFERENSIYA MATERIALLARI**

TOSHKENT - 2025



Mazkur ilmiy maqolalar to'plamida «Turkiy xalqlarning ma'naviy integratsiyasi: tili, adabiyoti, madaniyati» II Xalqaro ilmiy-amaliy konferensiyasi materiallari jamlangan. Maqolalarda turkiy tillarning rivoji va o'zaro o'xshashliklarini, umumiy adabiy merosimizni ilmiy asosda chuqur o'rganish; madaniy aloqalarni zamonaviy texnologiyalar orqali kengaytirish; tarjima va adabiy almashinuv orqali xalqaro miqyosda muloqotni kuchaytirish; raqamli platformalar orqali integratsiyani amalga oshirishga oid fikrlar yoritib berilgan. To'plamdan dunyo bo'yicha taniqli turkiyshunos olimlar, metodistlar, o'qituvchilar hamda ToshDO'TAU iqtidorli talabalarining maqolalari ham o'rin olgan.

To'plam til va adabiyot ta'limi bilan shug'ullanuvchi professor-o'qituvchilar, shu sohaning tadqiqotchilari, magistrant va talabalarga mo'ljallangan.

Taqrizchilar:

G.Asilova – *pedagogika fanlari doktori (DSc), professor.*

G.Norimova – *filologiya fanlari nomzodi, dotsent.*

Tahrir hay'ati:

S.Muhamedova, S.Qambarova, O.Turaqulova,
Y.Shirinova, M.Yo'ldosheva.

Mazkur to'plam matni Alisher Navoiy nomidagi Toshkent davlat o'zbek tili va adabiyoti universiteti Kengashining 2025-yil 2-iyundagi 10-sonli majlisida muhokama qilinib, nashrga tavsiya qilingan.

Izoh: Maqolalarning ilmiy saviyasi uchun mualliflar o'zlari mas'uldirlar.



singular approach. Principled eclecticism, integrating both inductive and deductive strategies, represents the most effective framework for addressing the complexities of Uzbek grammar and diverse learner needs. This balanced approach aligns with contemporary SLA research and enhances the quality and adaptability of Uzbek language pedagogy.

References

1. DeKeyser, R. (1995). Learning second language grammar rules: An experiment with a miniature linguistic system. *Studies in Second Language Acquisition*, 17(3), 379–410.
2. Ellis R. (2002). The place of grammar instruction in the second/foreign language curriculum. In E. Hinkel & S. Fotos (Eds.), *New perspectives on grammar teaching in second language classrooms* (pp. 17–34). Lawrence Erlbaum.
3. Ellis R. (2008). *The Study of Second Language Acquisition* (2nd ed.). Oxford University Press.
4. Larsen-Freeman D., & Anderson, M. (2011). *Techniques and Principles in Language Teaching* (3rd ed.). Oxford University Press.
5. Nassaji H., & Fotos, S. (2011). *Teaching Grammar in Second Language Classrooms: Integrating Form-Focused Instruction in Communicative Contexts*. Routledge.
6. Spada N., & Tomita Y. (2010). Interactions between type of instruction and type of language feature: A meta-analysis. *Language Learning*, 60(2), 263–308.
7. Tomasello M. (2003). *Constructing a Language: A Usage-Based Theory of Language Acquisition*. Harvard University Press.

O'ZBEK MILLIY TAOMLARI NOMLARINING SHEVALARDAGI UMUMIY VA FARQLI JIHATLARI

Raxmatullayeva Ruxshona Sherzod Qizi

ToshDO'TAU talabasi

O'zbekiston hududida yashovchi aholining turli shevalarda so'zlashishadi. Biz bilamizki o'zbek adabiy tili Toshkent, Farg'ona va Andijon shevalariga asoslanadi. Turli shevalarda so'zlashish nafaqat til, balki milliy taomlar nomlanishi va ularning tayyorlanish uslublarida ham yaqqol aks etadi. O'zbekistonda turli viloyat va tumanlarda tayyorlanadigan milliy taomlar bir xil tarkibga ega bo'lsa-da, ularning nomlanishi farq qiladi. Bu farqlar xalq og'zaki ijodi, tarixiy rivojlanish, madaniy aloqalar hamda har bir viloyatning o'ziga xos urf-odatlar bilan chambarchas bog'liq.

Quyida biz o'zbek milliy taomlarining viloyatlar aro dialektik munosabatlarini ko'rishimiz mumkin

Holvaytar — shirinlik turi. Holvaytar uchun qozonda yog' yaxshilab dog'lanadi va un solib aralashtiriladi. So'ng qozonni olovga qo'yib, un jigarrang tusga kirguncha qovuriladi. Qaynatilgan suvda shakardan sharbat tay-yorlanadi.

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Holvetar

Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Holvatar



Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Holvetar
 Jizzax viloyati (Devur tum.)-Qora atala
 Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Holvaytar
 Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Holvaytar
 Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Holvaytar
 Buxoro (Jondor tum.)-Atala.

Xonim — *Yupqa xamir ichida juda sersuv bo'lib pishgan kartoshka hamda piyoz.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Xonim
 Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Xonim
 Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Xuvnon
 Jizzax viloyati (Devur tum.)-Xonim
 Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Xonim
 Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Xonim (go'sht ham qo'shiladi)
 Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Xonim
 Buxoro (Jondor tum.)-Xonim

Mastava — *suyuq taom. Aslida Mastava suzma, qatiqdan olingan zardobga guruch solib qaynatib tayyorlangan. Hozir Mastava sabzi, piyoz, guruch va boshqa masalliqlardan tayyorlanadi.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Mastava
 Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Mastava
 Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Mastava
 Jizzax viloyati (Devur tum.)-Mastava
 Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Mastava
 Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Birich piyava
 Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Mastava
 Buxoro (Jondor tum.)-Birinjoba

Chuchvara — *maydalangan go'sht va ziravorlar bilan to'ldirilgan xamirturushsiz bug'doy xamir kvadratlaridan tayyorlanadi.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Chuchvara
 Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Chuchvara
 Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Chuchvara
 Jizzax viloyati (Devur tum.)-Chuchvara
 Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Barak
 Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Chuchvara
 Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Chuchvara
 Buxoro (Jondor tum.)-Mayda osh

Beshbarmoq — *Beshbarmoq otning dumbasi yoki qo'zi go'shti, qazi yoki chuchuk ot go'shtidan tayyorlangan kolbasa kabi go'sht bo'lagi qaynatib olinadi. Issiq mavsumda beshbarmoq odatda qo'y go'shti bilan tayyorlanadi. Xamir juda nozik tarzda yoyilib, xuddi noringa o'xshash shaklda kesiladi.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Shapaloq
 Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Beshbarmoq
 Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Beshbarmoq



Jizzax viloyati (Devur tum.)-Beshbarmoq,Kulchatoy(ko'p hollarda beshbarmoq o'rnida tayyorlanadi, ot go'shti o'rnida qo'y go'shti bo'ladi)

Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Laxchak

Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Laxcha

Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Kulobi to'ppa

Buxoro (Jondor tum.)-Qayish

Moshxo'rda — *guruch va mosh solib tayyorlanadigan suyuq taom.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Moshxo'rda

Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Moshkichiri

Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Moshxo'rda

Jizzax viloyati (Devur tum.)-Moshxo'rda

Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Morxo'rda

Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Moshava

Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Moshxo'rda

Buxoro (Jondor tum.)-Moshoba

Shirguruch — *sut va guruchdan tayyorlanadigan quyuq taom.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)- Shirguruch

Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Shirguruch

Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Shiringuruch

Jizzax viloyati (Devur tum.)-Oqplov

Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Shirguruch

Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Sirbirich

Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Sirguruch

Buxoro (Jondor tum.)-Shirbirinch

Kesgan osh— *suv va kesgan ugra solib tayyorlanadi, qatiq solib iste'molga tortiladi.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Ugra

Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Ugra

Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Ugra

Jizzax viloyati (Devur tum.)-un osh

Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Achchig'osh

Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Achchiq osh

Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Kesgan osh

Buxoro (Jondor tum.)-Sho'r to'ppa

Go'ja — *qo'qonjo'xori (oq jo'xori) yoki qayroqi bug'doydan tayyorlanadigan suyuq taom.*

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Go'ja

Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Ko'cha

Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Go'ja

Jizzax viloyati (Devur tum.)-Go'ja

Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Go'ja

Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Ko'cha osh

Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Go'ja

Buxoro (Jondor tum.)-Go'ja



Ayron — qatiq va suvda tayyorlanadigan ichimlik.

Toshkent viloyati (Chinoz tum.)-Ayron

Farg'ona viloyati (Beshariq tum.)-Ayron

Andijon viloyati (Buloqboshi tum.)-Ayron

Jizzax viloyati (Devur tum.)-Ayron

Samarqand viloyati (Oqdaryo tum.)-Ayron

Qashqadaryo viloyati (Kitob tum.)-Chalob

Surxandaryo viloyati (Sho'rchi tum.)-Chalop

Buxoro (Jondor tum.)-Cholob

Xullas, O'zbekistonning turli viloyatlarida tayyorlanadigan milliy taomlarning nomlanishi va tayyorlanish uslublaridagi farqlar bizga mamlakatimizning madaniy xilma-xilligini va har bir hududning o'ziga xosligini namoyon etadi.

O'ZBEK TILSHUNOSLIGIDA LEKSIKA TUSHUNCHASI

Xudayberdiyeva Orifaxon Rustamjon qizi

filologiya fanlari bo'yicha falsafa doktori (PhD), Alisher Navoiy nomidagi Toshkent davlat o'zbek tili va adabiyoti universiteti doktoranti

orifa.xudayberdiyeva@mail.ru

ORCID: 0000-0003-3402-6586

Annotatsiya: maqolada o'zbek tilshunoslarining leksikologiya va leksika haqidagi fikrlari, tarkibiy qismlarga ajratishdagi turlicha yonashuvlar haqida fikr yuritiladi. Shuningdek, o'zbek tilshunosligida an'anaviy va sistem leksikologiyada leksika tushunchasiga turli tomondan qarashlar va ularning qiyosiy tahlili keltiriladi. Maqolada leksikologiyaning qismlari va so'zlar qaysi xususiyatlari bo'yicha o'rganilishi ham o'rin olgan. O'zbek tili leksikasining qo'llanish doirasiga ko'ra turlari va ularga qaysi birliklarni kiritish mumkinligi haqidagi ilmiy asoslangan fikrlar ham o'z aksini topgan.

Kalit so'zlar: leksika, leksikologiya, leksema, so'z boyligi, semasiologiya, onomasiologiya, etimologiya, frazeologiya, so'z yasalishi, qo'llanish doirasi chegaralanmagan leksika, qo'llanish doirasi chegaralangan leksika.

Аннотация: в статье рассматриваются взгляды узбекских лингвистов на лексикологию и лексику, а также различные подходы к их структурному делению. Также приводится сравнительный анализ различных точек зрения на понятие лексики в традиционной и системной лексикологии узбекского языкознания. В статье рассматриваются разделы лексикологии и признаки, по которым изучаются слова. Кроме того, представлены научно обоснованные мнения о типах лексики узбекского языка в зависимости от сферы их употребления и о том, какие единицы можно к ним отнести.



<i>NUTQINI BAHOLASH PEDAGOGIK-METODIK MUAMMO SIFATIDA</i>	
<i>Ermatova Durdona Zafarjon qizi. INDUCTIVE AND DEDUCTIVE METHODS IN TEACHING UZBEK AS A FOREIGN LANGUAGE: A COMPARATIVE PEDAGOGICAL ANALYSIS</i>	797
<i>Raxmatullayeva Ruxshona Sherzod Qizi. O'ZBEK MILLIY TAOMLARI NOMLARINING SHEVALARDAGI UMUMIY VA FARQLI JIHATLARI</i>	800
<i>Xudayberdiyeva Orifaxon Rustamjon qizi. O'ZBEK TILSHUNOSLIGIDA LEKSIKA TUSHUNCHASI</i>	803
VII SHU'BA. TURKIY XALQLAR ADABIYOTINI O'QITISHDA ZAMONAVIY YONDASHUVLAR	
<i>Р.Нуёзметова. БАДИЙ АСАРДА ТАБИАТ ТАСВИРИ ВА ҚАҲРАМОНЛАР ТУЙҒУЛАРИ ИФОДАЛАНИШИНИ ЎРГАНИШ</i>	809
<i>Р.Нуёзметова. O'ZBEK ADABIY TA'LIMIDA XORIJIY METODLARDAN FOYDALANISH METODIKASI</i>	813
<i>Исманова Акибатхан Алимжановна. АБДУЛЛА ҚОДИРИЙНИНГ “ЎТКАН КУНЛАР” ВА ТЎЛАГАН ҚОСИМБЭКОВНИНГ “СИНГАН ҚИЛИЧ” АСАРЛАРИДА ХОНЛИКЛАР ДАВРИНИНГ БАДИЙ ТАЛҚИНИ</i>	820
<i>Turakulova Okila Amirkulovna. TA'LIM JARAYONIDA YOSHLARIMIZNING MILLIY O'ZLIGINI ANGLASHIDA BADIY ASARLARNING TUTGAN O'RNI</i>	825
<i>To'ychiyeva Mahfuza Umarkulovna. TA'LIM TIZIMIDA MANTIQUIY FIKRLASHDAN FOYDALINISH MASALASI: O'TMISH VA BUGUN</i>	830
<i>Oymatova Nilufar Mirjamolovna. JADID ADABIYOTINI O'QITISHDA ZAMONAVIY PEDAGOGIK TEXNOLOGIYALARDAN FOYDALANISH: MAHMUDXO'JA BEHBUDIY IJODINI O'RGANISH TAJRIBASI</i>	839
<i>Musurmonkulova Oysuluv Yulbekovna. ADABIY ASARNING BADIY MAZMUNINI ANGLASH YO'LLARI</i>	844
<i>Elboyeva Mahliyo Polvonquli qizi. MAKTAB TA'LIMIDA RAQAMLI TEXNOLOGIYALARDAN FOYDALANISH</i>	852
<i>Abdixoliqova Mastona Raxim qizi. XALQ OG'ZAKI IJODI NAMUNALARINI O'QITISHNING INNOVATION VA PSIXOPEDAGOGIK ASOSLARI</i>	857
<i>Abduraxmanova Ilmira Alimjonovna. O'QITUVCHINING “SEHRLI TAYOQCHASI”: FAOLLIKNI OSHIRUVCHI METODLAR TAHLILI</i>	862
<i>Abdusattorova Dilshodabegim. ERTAKLARNI O'QITISHDA MULTIMEDIA ILOVALARINING O'RNI</i>	865
<i>Adashaliyeva Nigora Shuhratjonovna. ADABIY TA'LIMDA INNOVATION TEXNOLOGIYALAR VOSITASIDA O'QUVCHILARNING BADIY-ESTETIK TAFAKKURINI RIVOJLANTIRISH</i>	870
<i>Beknazarova Farida Matraxim qizi. 5–6-SINF ADABIYOT DARSLARIDA O'QUVCHILARNING IJODIY QOBILIYATINI RIVOJLANTIRISH</i>	875

