

**“Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”
kafedrasining katta o‘qituvchisi U.T.Safarovning “Oziq-ovqat va
chorvachilik mahsulotlari mikrostrukturasini baholash uslublari”
mavzusidagi ochiq ma’ruza darsining ishlanmasiga**

TAQRIZ

Ma’ruza darsi mavzusi fan dasturi va fanning ishchi o‘quv rejasiga mos keladi, ma’ruza matni yangi pedagogik texnologiyalardan foydalangan holda uslubiy tomondan to‘g‘ri taqdim etilgan. Dastlab ma’ruza darsi mavzusi va rejasini, uning maqsadi va vazifalari, keyin esa ma’ruza matni keltirilgan. Bunda ma’ruza matni o‘qitishning pedagogik texnologiyasiga asoslangan va o‘quv faoliyati natijalari ko‘rsatilgan.

Taqdimotda “Oziq-ovqat va chorvachilik mahsulotlari mikrostrukturasini baholash uslublari” ning asosiy va keng qo‘llaniladigan yo‘nalishlari : sudralish tajribasiga asoslanib oziq-ovqat materiallarining fizik-mexanik tavsifnomalarini aniqlash, D.M.Tolstoy va Veyler – Rebinderning reologik o‘lchov asboblari, ular yordamida chorvachilik hamda oziq-ovqat materiallarining har tomonlama o‘q bo‘ylab siqilishidagi sudralishi tadqiqotlarini o‘tkazish metodikasi bayon etilgan. Nazorat savollari, test savollari, vazifa va aqliy hujum savollari, adabiyotlar ro‘yxati berilgan.

U.T.Safarovning “Oziq-ovqat va chorvachilik mahsulotlari mikrostrukturasini baholash uslublari” mavzusidagi ma’ruza darsi taqdimoti hozirgi zamon ta’lim texnologiyalari talablariga javob beradi deb hisoblayman va uni o‘quv mashg‘ulotida foydalanish uchun tavsiya qilaman.

**“Mahsulotlarni ishlab chiqarish, saqlash
va qayta ishlash texnologiyasi”**

kafedrasi dotsenti v.b., q.x.f.f.d.

Pardayev R.G.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti “Chorvachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi” kafedrasining katta o‘qituvchisi U.T.Safarovning “Oziq-ovqat va chorvachilik mahsulotlari mikrostrukturasini baholash uslublari” mavzusidagi ochiq ma’ruza darsining ishlanmasiga

TAQRIZ

Ma’ruza darsi mavzusi ushbu fanning dasturi va ishchi o‘quv rejasiga mos keladi. Ma’ruza matnida mavzu mazmunan yetarlicha to‘liq yoritilgan bo‘lib, u yangi pedagogik texnologiyalardan foydalangan holda uslubiy tomondan to‘g‘ri taqdim etilgan. Ma’ruza darsi mavzusi va rejasi, uning maqsadi va vazifalari ko‘rsatib o‘tilgach, keyin ma’ruza matni keltirilgan. Ishlanma ma’ruza darslari o‘qitishning pedagogik texnologiyasiga asoslangan va o‘quv faoliyatida ahamiyati ko‘rsatilgan.

Taqdimotda “Oziq-ovqat va chorvachilik mahsulotlari mikrostrukturasini baholash uslublari” ning muhim yo‘nalishlari : sudralish tajribasining mohiyati, unga asoslanib oziq-ovqat materiallarining fizik-mexanik tavsifnomalarini o‘rganish, D.M.Tolstoy va Veyler – Rebinderning reologik asboblari vositasida oziq-ovqat materiallarining har tomonlama o‘q bo‘ylab siqilishidagi sudralishi tadqiqotlarini o‘tkazish uslubi bayon etilgan. Bundan tashqari ishlanmada nazorat savollari, test savollari, vazifa va aqliy hujum savollari, adabiyotlar ro‘yxati ham keltirilgan.

Yuqoridagilarga asoslanib, U.T.Safarovning “Oziq-ovqat va chorvachilik mahsulotlari mikrostrukturasini baholash uslublari” mavzusidagi ma’ruza darsi taqdimoti hozirgi davr oliy ta’lim texnologiyalari talablariga javob beradi deb hisoblayman va uni o‘quv mashg‘ulotiga foydalanish uchun tavsiya qilaman.

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti

“Servis” kafedrasini mudiri, dotsent, t.f.n.

Shukurov I.X.