

Ш.Б.Шамсиеве, ассистентки кафедры "Технология производства, хранения и переработки продуктов животноводства" К разработке открытого лекционного занятия на тему «Технология производства кисломолочных продуктов Технологии производства сливочного масла»

дана

РЕЦЕНЗИЯ

Тема лекции соответствует программе науки и рабочему учебному плану науки, текст лекции изложен методически правильно с использованием новых педагогических технологий. Сначала дается тема и план лекции, ее цель и задачи, а затем дается текст лекции. Текст лекции основан на педагогической технологии обучения и показаны результаты учебной деятельности.

Разработка лекционного материала "Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла", по видам процессов производства кисломолочных продуктов и сливочного масла, помимо использования их для приготовления первых и вторых блюд, также применяются в пищу без какой-либо термической обработки. Некоторые из их видов считаются традиционными продуктами питания. Все способы консервирования пищевых продуктов, в том числе рыбы и рыбопродуктов, делятся на следующие виды: физические методы, физико-химические методы, биохимические методы, химические методы, комбинированные методы консервирования.

Контрольные вопросы, задание и психологическая атака вопросы, графический органайзер «Диаграмма Венна», Знаю. Хочу знать. Узнаю. Выученный графический организатор (ВВВ), приводится список литературы.

Открытое лекционное занятие Ш.Б.Шамсиевой по теме "Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла". Считаю, что презентация лекции соответствует требованиям современных образовательных технологий и рекомендую ее для использования в обучении.

Доцент
«Ветеринарная
фармацевтика»



А. Х. Юсупов

Ш.Б.Шамсиеве, ассистентки кафедры "Технология производства, хранения и переработки продуктов животноводства" К разработке открытого лекционного занятия на тему «Технология производства кисломолочных продуктов Технология производства сливочного масла» дана

РЕЦЕНЗИЯ

Тема лекции соответствует программе науки и работе учебного плану науки, текст лекции изложен методически правильно с использованием новых педагогических технологий. Сначала дается тема и план лекции, ее цель и задачи, а затем дается текст лекции. Текст лекции основан на педагогической технологии обучения и показаны результаты учебной деятельности.

Разработка лекционного материала "Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла", по видам процессов производства кисломолочных продуктов и сливочного масла, помимо использования их для приготовления первых и вторых блюд, также применяются в пищу без какой-либо термической обработки. Некоторые из них видов считаются традиционными продуктами питания. Все способы консервирования пищевых продуктов, в том числе рыбы и рыбопродуктов, делится на следующие виды: физические методы, физико-химические методы, биохимические методы, химические методы, комбинированные методы консервирования.

Контрольные вопросы, задание и психологическая атака вопросы, графический органайзер «Диаграмма Венна», Знаю. Хочу знать. Узнаю. Выученный графический организатор (ВВВ), приводится список литературы.

Открытое лекционное занятие Ш.Б.Шамсиевой по теме "Технология производства кисломолочных продуктов. Технология производства сливочного масла". Считаю, что презентация лекции соответствует требованиям современных образовательных технологий и рекомендую ее для использования в обучении.

Профессор, д.т.н. кафедры
«Сервис» Самаркандского
института экономики и
сервиса



Р. Нормаматов

IMZONI TASDIQLAYMAN
Samisi
KADRLAR BO'LIMI E'SHLIG'I