

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar institutining “Dorivor o‘simliklar va oziq-ovqat texnologiyasi” kafedrasining assistenti E.Sh.Devletshayevaning “Chorvachilik mahsulotlarini sensorik baholash” fanidan, “100, 30, 25 va 10-ballik baholash shkalalari” mavzusidagi ochiq laboratoriya darsining ishlanmasiga

TAQRIZ

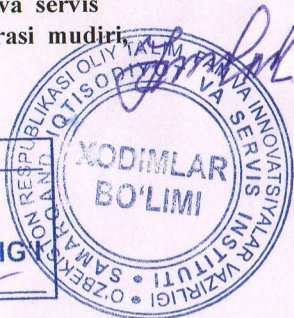
Tanlangan dars mavzusi fan dasturi va fanning ishchi o‘quv rejasiga mos keladi, mashg‘ulot qo‘llanmasi yangi pedagogik texnologiyalardan foydalangan holda uslubiy tomondan to‘g‘ri taqdim etilgan. Dastlab laboratoriya darsi mavzusi va rejası, uning maqsadi va vazifalari, keyin esa uni nazariy ma‘lumotlar keltirilgan, lekin laboratoriya ishini amaliy bajarish tartibi ko‘rsatib berilmagan. Bunda mashg‘ulot qo‘llanmasi o‘qitishning pedagogik texnologiyasiga asosan to‘g‘ri keladi, chunki unda o‘quv faoliyati natijalari ko‘rsatilgan.

Dars ishlanmasida “Chorvachilik mahsulotlarini sensorik baholash” fanidan, “100, 30, 25 va 10-ballik baholash shkalalari”ning asosiy va keng qo‘llaniladigan yo‘nalishlari: organoleptik baholashga kirish, organoleptik ko‘rsatkichlarni baholashning 100 ballik shkalasini o‘rganish, organoleptik ko‘rsatkichlarni baholashning 30 ballik shkalasini o‘rganish, turli xil oziq-ovqat mahsulotlari sifatini baholash uchun ushbu shkalalarni qo‘llash bo‘yicha amaliy ko‘nikmalarni egallash metodikasi bayon etilgan. Nazorat savollari, test savollari, vazifa va aqliy hujum savollari, adabiyotlar ro‘yxati berilgan.

E.Sh.Devletshayevaning “100, 30, 25 va 10-ballik baholash shkalalar” mavzusidagi laboratoriya darsi ishlanmasi hozirgi zamon ta‘lim texnologiyalari talablariga javob beradi deb hisoblayman va uni o‘quv mashg‘ulotida foydalanish uchun tavsiya qilaman.

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti “Servis” kafedrası mudiri,
dotsent, t.f.n.

I.X. Shukurov



IMZONI TASDIQLAYMAN
SamSI
XODIMLAR BO'LIMI BOSHLIQI

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti “Dorivor o‘simliklar va oziq-ovqat texnologiyasi” kafedrası assistenti E.Sh.Devletshayevaning “Chorvachilik mahsulotlarini sensorik baholash” fanidan, “100, 30, 25 va 10 ballik baholash shkalalari” mavzusidagi ochiq laboratoriya darsining ishlanmasiga

TAQRIZ

Taqdim etilayotgan laboratoriya darsi mavzusi fan dasturi va fanning ishchi o‘quv rejasiga mos keladi, mashg‘ulot qo‘llanmasi yangi pedagogik texnologiyalardan foydalangan holda uslubiy tomondan to‘g‘ri taqdim etilgan. Dastlab laboratoriya darsi mavzusi va rejası, uning maqsadi va vazifalari, keyin esa uni amaliy bajarish matni keltirilgan. Bunda mashg‘ulot qo‘llanmasi o‘qitishning pedagogik texnologiyasiga asoslangan va o‘quv faoliyati natijalari keltirilgan.

Ushbu “Chorvachilik mahsulotlarini sensorik baholash” fanidan, “100, 30, 25 va 10 ballik baholash shkalalari” mavzusidagi laboratoriya mashg‘uloti taqdimotida sifatni aniqlashning asosiy va keng qo‘llaniladigan yo‘nalishlari: organoleptik baholashga kirish, organoleptik ko‘rsatkichlarni baholashning 100 ballik shkalasini o‘rganish, organoleptik ko‘rsatkichlarni baholashning 30 ballik shkalasini o‘rganish, turli xil oziq-ovqat mahsulotlari sifatini baholash uchun ushbu shkalalarni qo‘llash bo‘yicha amaliy ko‘nikmalarni egallash metodikasi bayon etilgan. Nazorat savollari, test savollari, vazifa va aqliy hujum savollari, adabiyotlar ro‘yxati ham keltirilgan.

Yuqoridagilarni inobatga olib, E.Sh.Devletshayevaning “100, 30, 25 va 10 ballik baholash shkalalari” mavzusidagi laboratoriya darsi taqdimoti hozirgi zamon ta‘lim texnologiyalari talablariga javob beradi deb hisoblayman va uni o‘quv mashg‘ulotida foydalanish uchun tavsiya qilaman.

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti
dotsenti, q.x.f.f.8, PhD

X.M. Tilavov

