



**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O‘RTA MAXSUS TA’LIM VAZIRLIGI
QARSHI MUHANDISLIK IQTISODIYOT
INSTITUTI**

“MIKROBIOLOGIYA”

fanidan

Ma’ruzalar matni

QARSHI - 2022

"Mikrobiologiya" fanidan ma'ruzalar matni 60720100 – Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha) bakalavr ta'lim yo'nalishlari uchun muljallangan.

Tuzuvchi:

Irnazarov Sh.I.

QMII "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi"
kafedrası dotsenti, q.x.f.n.

Taqrizchilar:

Sherqulova J.

QDU "Agrobiotexnologiya" kafedrası dotsenti,
b.f.n

G'. Bogiyev

QMII "Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi"
kafedrası dotsenti, p.f.f.d

Ma'ruzalar matni Qarshi muhandislik – iqtisodiyot instituti, Sanoat texnologiyasi fakulteti, Oziq - ovqat mahsulotlari texnologiyasi kafedrasida muhokama qilingan va tasdiqlangan ("26" 08 2022 yil, 1 sonli bayonnoma)

Ma'ruzalar matni Qarshi muhandislik – iqtisodiyot instituti, Sanoat texnologiyasi fakulteti ilmiy-uslubiy kengashida muhokama qilingan va tasdiqlangan ("26" 08 2022 yil, 1 sonli bayonnoma)

Qarshi muhandislik – iqtisodiyot instituti [uslubiy] kengashida muhokama qilingan va tasdiqlangan ("29" 08 2022 yil, 1 sonli bayonnoma)

MUNDARIJA

№	MAVZU	bet
1	Kirish. Mikrobiologiya o'tmishda, hozir va kelajakda	
2	Barkteriyalarning shakli, hujayra tuzilishi va harakatlanishi	
3	Bakteriyalarning ko'payishi spora hosil qilishi va sistematikasi	
4	Ultramikroblarning tuzilishi va xususiyatlari	
5	Mog'or zamburug'lari. Achitqilar	
6	Mikroorganizmlarning modda almashinuvi, kimyoviy tarkibi, oziqlanishi va nafas olishi. Mikroorganizm fermentlari.	
7	Fizikaviy omillarning mikroorganizmlarga ta'siri.	
8	Kimyoviy va biologik omillarning mikroorganizmlarga ta'siri.	
9	Tuproq, suv va havo mikroflorasi	
10	Anaerob jarayonlar	
11	Aerob jarayonlar	
12	Infeksiya, ularning manbalari va tarqalish yo'llari <i>Salmonella. Clostridium botulinum</i>	
13	Sut, sut mahsulotlari va tuxum mikrobiologiyasi	
14	Go'sht va baliq mikrobiologiyasi	
15	Meva, sabzavot va konservalar mikrobiologiyasi	
	Foydalanilgan adabiyotlar	