

1. Mikrobiologiya páni jáne onıń rawajlanıwı
2. Bakteriyalardıń tábiyatta tarqalıwı.
3. Pilis zamarıqlarınıń xarakteristikası
4. Kesellik qozǵawtıwshı patogen mikroorganizmlarning qásiyetleri.
5. Sút hám sút ónimleri mikrobiologiyası
6. Mikrobiologiya pániniń maqseti hám wazıypaları
7. Bakteriyalardıń sırtqı kórinisi
8. Mikroorganizmlardagi elementlar almasınuvı processleri
9. Mikroorganizmlarga ortalıq temperaturasınıń tási
10. Suttiń normal mikroflorası
11. Mikrobiologiya pániniń rawajlanıwına ules qosqan ilimpazlar
12. Bakteriya kletkasınıń dúzilisi
13. Bakteriyalardıń kóbeyiw tezligine tásir etiwshi faktorlar
14. Psixrofill, mezofil hám termofil mikroorganizmlar
15. Suttiń anormal mikroflorası
16. Mikrobiologiya pániniń erisken jetiskenlikleri
17. Bakteriyalarda spora payda bolıwına tásir etiwshi faktorlar
18. Pilis zamarıqlarınıń kóbeyiwı
19. Mikroorganizmlarning ximiyalıq quramı
20. Sutte ushraytuǵın kesellik taratıwshı mikroblar.
21. Mikrobiologiya pániniń máseleleri
22. Bakteriya sporasınıń kletkada jaylasıwı
23. Uyıtqılardıń ulıwma xarakteristikası
24. Mikroorganizmlarning azıqlanıwı
25. Pasterizatsiya etilgen sút hám sút ónimleri mikroflorası
26. Mikroorganizmlardan azıq awqat sanasında paydalanıw keleshekleri
27. Bakteriyalar sistematikası
28. Uyıtqı kletkalarınıń forması hám dúzilisi
29. Mikroorganizmlarning azotni ózlestiriwı
30. Máyekler sırtı mikroflorası hám máyeklerdiń aynıwında olardıń áhmiyeti
31. Mikroorganizmlarda aerob dem alıw
32. Pasterizatsiyalash hám sterilizatsiyalash usılları

33. Mikroorganizmlarning hár qıylı topraqlarda tarqalıwı
34. Azıq awqat infekciyaları
35. Balıq mikroflorasi
36. Mikroorganizmlarda anaerob dem alıw
37. Osmofillar hám galofillar haqqında túsinik
38. Suw mikroflorasi haqqında ulıwma túsinik
39. Spirtli bıjıp ashıw jáne onıń qozǵawtıwshıları
40. Gósh hám kolbasalarning buzılıw túrleri
41. Mikroorganizmlarning fermentleri
42. Túrli kórinistegi nurlanıw energiyaları haqqında túsinik
43. Suwdıń óz ózin tazalaw mehanizmi
44. Sút kislotalı bıjıp ashıw
45. Qus góshi mikroflorasi
46. Suw háwızleriniń mikrobiologik jaǵdayın bahalaw
47. Gomofermentativ hám geterofermentativ súk kislotalı bıjıp ashıw
48. Kesellik qozǵawtıwshı mikroorganizmlarning kesellik juqtırıw dárejesi
49. Kolbasa mikroflorasi
50. Azıq awqattı saqlawdıń unamsız tárepleri
51. vodoprovod suwini bahalaw kórsetkishleri
52. Propion kislotalı bıjıp ashıw
53. Ekzotoksinlar hám ebdotoksinlar
54. Balıq mikroflorasi
55. Azıq awqatlardı saqlawdıń unamlı tárepleri
56. Hawa mikroflorasi haqqında túsinik
57. May kislotalı bıjıp ashıw
58. Azıq awqat ónimlerinen záhárleńiw
59. Azıq awqat ónimlerin saqlawda sırtqı ortalıq faktorlarınan paydalanıw
60. May hám maylar.
61. Oksidleytuǵın bıjıp ashıwlar
62. Botulizm intoksikatsiyası
63. Bioz, abioz, anabioz hám senoanabioz túsinikleri
64. Mıywe, palız eginleri, bankalı konservalar mikrobiologiyası

65. Azıq awqatlardı tábiy saqlawdan ximiyalıq saqlawdıń ayırıqsha qásiyetleri
66. Sirke kislotalı bıjıp ashıw
67. Salmonella intoksikatsiyasi
68. Mıywe hám palız eginlerilerdi saqlaw hám satıw processinde buzılıw sebepleri
69. Dán mikroflorasi
70. Azıq awqatlardı fermentative saqlaw Principi
71. Limon kislotalı bıjıp ashıw
72. Azıq awqat infekciyaları
73. Mıywe hám palız eginlerilerdi saqlawda ushraytuǵın bacterial kesellikler
74. Un hám nan mikrobiologiyasi
75. vino mikrobiologiyasi hám ol jaǵdayda ushraytuǵın mikrobiologik kesellikler
76. Limon kislotası óndiristiń usılları
77. Azıq awqat kesellikleriniń sebepleri
78. Tuzlangan mıywe hám palız eginleriler mikroflorasi
79. Jarmada mikroorganizmlar rawajlanıwı sebepleri
80. Mıywe hám palız eginleri sherbetleriniń mikrobiologiyasi
81. Shırıw processleri jáne onıń tábiyaat daǵı áhmiyeti
82. Azıq awqatlardıń sanitar bahalaw daǵı áhmiyeti
83. Bankalı konservalardı saqlaw
84. Nan hám nan ónimleriniń kesellikleri
85. Alkogolsız hám alkogollı ishimlikler mikrobiologiyasi
86. Mochevinaning bólekleniwi.
87. Mikroorganizmlarning hár qıylı topraqlarda tarqalıwı
88. Máyekler sırtı mikroflorasi
89. Bakteriyalardı gramm usılında boyaw
90. Bakteriyalardıń tábiyaatda tarqalıwı
91. Bakteriyalardıń kóbeyiw tezligine tásir etiwshi faktorlar
92. Sút hám sút ónimler mikrobiologiyasi
93. Mikrobiologiya laboratoriyasında islewdiń ulıwma qaǵıydaları
94. Azıq awqatlardı ximiyalıq saqlawdıń ayırıqsha qásiyetleri
95. Uyıtqılar morfologiyasın úyreniw
96. Kesellik qozǵawtıwshı pathogen mikroorganizmlarning qásiyetleri

97 Bankalı konservalar mikrobiologiyasi

98. Kvas penenhám pivo mikrobiologiyasi

99. Mikroorganizmlarni ósiriw

100. Aziq awqatlardı organikalıq bolmağan saqlaw Principi