

1. Mikrobiologiya fani va uning rivojlanishi
2. Bakteriyalarning tabiatda tarqalishi.
3. Mog'or zamburug'larining xarakteristikasi
4. Kasallik qo'zg'atuvchi patogen mikroorganizmlarning xususiyatlari.
5. Sut va sut mahsulotlari mikrobiologiyasi
6. Mikrobiologiya fanining maqsadi va vazifalari
7. Bakteriyalarning tashqi ko'rinishi
8. Mikroorganizmlardagi moddalar almashinuvi jarayonlari
9. Mikroorganizmlarga muhit haroratining ta'siri
10. Sutning normal mikroflorasi
11. Mikrobiologiya fanining rivojlanishiga xissa qo'shgan olimlar
12. Bakteriya hujayrasining tuzilishi
13. Bakteriyalarning ko'payish tezligiga ta'sir qiluvchi omillar
14. Psixrofill, mezofil va termofil mikroorganizmlar
15. Sutning anormal mikroflorasi
16. Mikrobiologiya fanining erishgan yutuqlari
17. Bakteriyalarda spora hosil bo'lishiga ta'sir qiluvchi omillar
18. Mog'or zamburug'larining ko'payishi
19. Mikroorganizmlarning kimyoviy tarkibi
20. Sutda uchraydigan kasallik tarqatuvchi mikroblar.
21. Mikrobiologiya fanining muammolari
21. Bakteriya sporasining hujayrada joylashishi
23. Achitqilarning umumiy xarakteristikasi
24. Mikroorganizmlarning oziqlanishi
25. Pasterizatsiya qilingan sut va sut mahsulotlari mikroflorasi
26. Mikroorganizmlardan oziq ovqat sanoatida foydalanish istiqbollari
27. Bakteriyalar sistematikasi
28. Achitqi hujayralarining shakli va tuzilishi²
29. Mikroorganizmlarning azotni o'zlashtirishi
30. Tuxumlar sirti mikroflorasi va tuxumlarning buzilishida ularning ahamiyati
31. Mikroorganizmlarda aerob nafas olish
32. Pasterizatsiyalash va sterilizatsiyalash usullari

33. Mikroorganizmlarning turli xil tuproqlarda tarqalishi
34. Oziq ovqat infeksiyalari
35. Baliq mikroflorasi
36. Mikroorganizmlarda anaerob nafas olish
37. Osmofillar va galofillar haqida tushuncha
38. Suv mikroflorasi haqida umumiy tushuncha
40. Spirtli bijg'ish va uning qo'zg'atuvchilari
41. Go'sht va kolbasalarning buzilish turlari
42. Mikroorganizmlarning fermentlari
43. Turli ko'rinishdagi nurlanish energiyalari haqida tushuncha
44. Suvning o'z o'zini tozalash mehanizmi
45. Sut kislotali bijg'ish
46. Parranda go'shti mikroflorasi
48. Suv havzalarining mikrobiologik holatini baholash
49. Gomofermentativ va geterofermentativ sut kislotali bijg'ish
50. Kasallik qo'zg'atuvchi mikroorganizmlarning kasallik yuqtirish darajasi
51. Kolbasa mikroflorasi
52. Oziq ovqatni saqlashning salbiy jihatlari
53. Vodoprovod suvlarini baholash ko'rsatkichlari
54. Propion kislotali bijg'ish
55. Ekzotoksinlar va ebdotoksinlar
56. Baliq mikroflorasi
57. Oziq ovqatlarni saqlashning ijobiy jihatlari
59. Havo mikroflorasi haqida tushuncha
60. Moy kislotali bijg'ish
61. Oziq ovqat mahsulotlaridan zaharlanish
62. Oziq ovqat mahsulotlarini saqlashda tashqi muhit omillaridan foydalanish
63. Yog' va moylar.
64. Oksidlovchi bijg'ishlar
65. Botulizm intoksikatsiyasi
66. Bioz, abioz, anabioz va senoanabioz tushunchalari
67. Meva, sabzavot, bankali konservalar mikrobiologiyasi

68. Oziq ovqatlarni tabiiy saqlashdan kimyoviy saqlashning o'ziga xos xususiyatlari
69. Sirka kislotali bijg'ish
70. Salmonella intoksikatsiyasi
71. Meva va sabzavotlarni saqlash va sotish jarayonida buzilish sabablari
72. Don mikroflorasi
73. Oziq ovqatlarni fermentative saqlash prinsipi
74. Limon kislotali bijg'ish
- 75 Oziq ovqat infeksiyalari
- 76 Meva va sabzavotlarni saqlashda uchraydigan bacterial kasalliklar
77. Un va non mikrobiologiyasi
78. Vino mikrobiologiyasi va unda uchraydigan mikrobiologik kasalliklar
79. Limon kislotasi ishlab chiqarishning usullari
80. Oziq ovqat kasalliklarining sabablari
81. Tuzlangan meva va sabzavotlar mikroflorasi
82. Yormada mikroorganizmlar rivojlanishi sabablari
- 83 Meva va sabzavot sharbatlarining mikrobiologiyasi
- 84 Chirish jarayonlari va uning tabiatdagi ahamiyati
85. Oziq ovqatlarning sanitar baholashdagi ahamiyati
86. Bankali konservalarni saqlash
- 87 Non va non mahsulotlarining kasalliklari
88. Alkogolsiz va alkogolli ichimliklar mikrobiologiyasi
89. Mochevinaning parchalanishi.
90. Mikroorganizmlarning turli xil tuproqlarda tarqalishi
91. Tuxumlar sirti mikroflorasi
- 92Bakteriyalarni gramm usulida bo'yash
- 93Bakteriyalarning tabiatda tarqalishi
94. Bakteriyalarning ko'payish tezligiga ta'sir qiluvchi omillar
95. Sut va sut mahsulotlar mikrobiologiyasi
96. Mikrobiologiya laboratoriyasida ishlashning umumiy qoidalari
97. Oziq ovqatlarni kimyoviy saqlashning o'ziga xos xususiyatlari
98. Achitqilar morfologiyasini o'rganish
- 99Kasallik qo'zg'atuvchi patogen mikroorganizmlarning xususiyatlari

100. Bankali konservalar mikrobiologiyasi
101. Kvas va pivo mikrobiologiyasi
4. Mikroorganizmlarni o'stirish
5. Oziq ovqatlarni noorganik saqlash prinsipi

21-variant

1. Mikrobiologiya fani va uning rivojlanishi
2. Bakteriyalarning tabiatda tarqalishi.
3. Mog'or zamburug'larining xarakteristikasi
4. Kasallik qo'zg'atuvchi patogen mikroorganizmlarning xususiyatlari.
5. Sut va sut mahsulotlari mikrobiologiyasi

22-variant

1. Mikrobiologiya fanining maqsadi va vazifalari
2. Bakteriyalarning tashqi ko'rinishi
3. Mikroorganizmlardagi moddalar almashinuvi jarayonlari
4. Mikroorganizmlarga muhit haroratining ta'siri
5. Sutning normal mikroflorasi

23-variant

1. Mikrobiologiya fanining rivojlanishiga xissa qo'shgan olimlar
2. Bakteriya hujayrasining tuzilishi
3. Bakteriyalarning ko'payish tezligiga ta'sir qiluvchi omillar
4. Psixrofill, mezofil va termofil mikroorganizmlar
5. Sutning anormal mikroflorasi

24-variant

1. Mikrobiologiya fanining erishgan yutuqlari
2. Bakteriyalarda spora hosil bo'lishiga ta'sir qiluvchi omillar
3. Mog'or zamburug'larining ko'payishi
4. Mikroorganizmlarning kimyoviy tarkibi
5. Sutda uchraydigan kasallik tarqatuvchi mikroblar.

25-variant

1. Mikrobiologiya fanining muammolari
2. Bakteriya sporasining hujayrada joylashishi

3. Achitqilarning umumiy xarakteristikasi
4. Mikroorganizmlarning oziqlanishi
5. Pasterizatsiya qilingan sut va sut mahsulotlari mikroflorasi

26-variant

1. Mikroorganizmlardan oziq ovqat sanoatida foydalanish istiqbollari
2. Bakteriyalar sistematikasi
3. Achitqi hujayralarining shakli va tuzilishi
4. Mikroorganizmlarning azotni o'zlashtirishi
5. Tuxumlar sirti mikroflorasi va tuxumlarning buzilishida ularning ahamiyati

27-variant

1. Achitqilar sistematikasi
2. Mikroorganizmlarning mineral moddalarni o'zlashtirishi
3. Muhit namligi va unda erigan moddalar konsentratsiyasining mikroorganizmlarga ta'siri
4. Tuproqning resident va alloxton mikroflorasi
5. Go'sht va go'sht mahsulotlari mikroflorasi

28-variant

1. Mikroorganizmlarda aerob nafas olish
2. Pasterizatsiyalash va sterilizatsiyalash usullari
3. Mikroorganizmlarning turli xil tuproqlarda tarqalishi
4. Oziq ovqat infeksiyalari
5. Baliq mikroflorasi

29-variant

1. Mikroorganizmlarda anaerob nafas olish
2. Osmofillar va galofillar haqida tushuncha
3. Suv mikroflorasi haqida umumiy tushuncha
4. Spirtli bijg'ish va uning qo'zg'atuvchilari
5. Go'sht va kolbasalarning buzilish turlari

30-variant

1. Mikroorganizmlarning fermentlari
2. Turli ko'rinishdagi nurlanish energiyalari haqida tushuncha
3. Suvning o'z o'zini tozalash mehanizmi
4. Sut kislotali bijg'ish

5. Parranda go'shti mikroflorasi

31-variant

1. Suv havzalarining mikrobiologik holatini baholash
2. Gomofermentativ va geterofermentativ sut kislotali bijg'ish
3. Kasallik qo'zg'atuvchi mikroorganizmlarning kasallik yuqtirish darajasi
4. Kolbasa mikroflorasi
5. Oziq ovqatni saqlashning salbiy jihatlari

32-variant

1. Vodoprovod suvlarini baholash ko'rsatkichlari
2. Propion kislotali bijg'ish
3. Ekzotoksinlar va ebdotoksinlar
4. Baliq mikroflorasi
5. Oziq ovqatlarni saqlashning ijobiy jihatlari

33-variant

1. Havo mikroflorasi haqida tushuncha
2. Moy kislotali bijg'ish
3. Oziq ovqat mahsulotlaridan zaharlanish
4. Oziq ovqat mahsulotlarini saqlashda tashqi muhit omillaridan foydalanish
5. Yog' va moylar.

34-variant

1. Oksidlovchi bijg'ishlar
2. Botulizm intoksikatsiyasi
3. Bioz, abioz, anabioz va senoanabioz tushunchalari
4. Meva, sabzavot, bankali konservalar mikrobiologiyasi
5. Oziq ovqatlarni tabiiy saqlashdan kimyoviy saqlashning o'ziga xos xususiyatlari

35-variant

1. Sirka kislotali bijg'ish
2. Salmonella intoksikatsiyasi
3. Meva va sabzavotlarni saqlash va sotish jarayonida buzilish sabablari
4. Don mikroflorasi
5. Oziq ovqatlarni fermentative saqlash prinsipi

36-variant

1. Limon kislotali bijg'ish
2. Oziq ovqat infeksiyalari
3. Meva va sabzavotlarni saqlashda uchraydigan bacterial kasalliklar
4. Un va non mikrobiologiyasi
5. Vino mikrobiologiyasi va unda uchraydigan mikrobiologik kasalliklar

37-variant

1. Limon kislotasi ishlab chiqarishning usullari
2. Oziq ovqat kasalliklarining sabablari
3. Tuzlangan meva va sabzavotlar mikroflorasi
4. Yormada mikroorganizmlar rivojlanishi sabablari
5. Meva va sabzavot sharbatlarining mikrobiologiyasi

38-variant

1. Chirish jarayonlari va uning tabiatdagi ahamiyati
2. Oziq ovqatlarning sanitar baholashdagi ahamiyati
3. Bankali konservalarni saqlash
4. Non va non mahsulotlarining kasalliklari
5. Alkogolsiz va alkogolli ichimliklar mikrobiologiyasi

39-variant

1. Mochevinaning parchalanishi.
2. Mikroorganizmlarning turli xil tuproqlarda tarqalishi
3. Tuxumlar sirti mikroflorasi
4. Bakteriyalarni gramm usulida bo'yash
5. Bakteriyalarning tabiatda tarqalishi

40-variant

1. Bakteriyalarning ko'payish tezligiga ta'sir qiluvchi omillar
2. Sut va sut mahsulotlar mikrobiologiyasi
3. Mikrobiologiya laboratoriyasida ishlashning umumiy qoidalari
4. Oziq ovqatlarni kimyoviy saqlashning o'ziga xos xususiyatlari
5. Achitqilar morfologiyasini o'rganish

41-variant

1. Kasallik qo'zg'atuvchi patogen mikroorganizmlarning xususiyatlari
2. Bankali konservalar mikrobiologiyasi

3. Kvas va pivo mikrobiologiyasi
4. Mikroorganizmlarni o'stirish
5. Oziq ovqatlarni noorganik saqlash prinsipi

42-variant

1. Achitqilar sistematikasi
2. Mikroorganizmlarning mineral moddalarni o'zlashtirishi
3. Muhit namligi va unda erigan moddalar konsentratsiyasining mikroorganizmlarga ta'siri
4. Tuproqning resident va alloxton mikroflorasi
5. Go'sht va go'sht mahsulotlari mikroflorasi

43-variant

1. Limon kislotali bijg'ish
2. Oziq ovqat infeksiyalari
3. Meva va sabzavotlarni saqlashda uchraydigan bacterial kasalliklar
4. Un va non mikrobiologiyasi
5. Vino mikrobiologiyasi va unda uchraydigan mikrobiologik kasalliklar

44-variant

1. Limon kislotasi ishlab chiqarishning usullari
2. Oziq ovqat kasalliklarining sabablari
3. Tuzlangan meva va sabzavotlar mikroflorasi
4. Yormada mikroorganizmlar rivojlanishi sabablari
5. Meva va sabzavot sharbatlarining mikrobiologiyasi

45-variant

1. Chirish jarayonlari va uning tabiatdagi ahamiyati
2. Oziq ovqatlarning sanitar baholashdagi ahamiyati
3. Bankali konservalarni saqlash
4. Non va non mahsulotlarining kasalliklari
5. Alkogolsiz va alkogolli ichimliklar mikrobiologiyasi

46-variant

1. Mochevinaning parchalanishi.
2. Mikroorganizmlarning turli xil tuproqlarda tarqalishi
3. Tuxumlar sirti mikroflorasi

4. Bakteriyalarni gramm usulida bo'yash

5. Bakteriyalarning tabiatda tarqalishi

47-variant

1. Bakteriyalarning ko'payish tezligiga ta'sir qiluvchi omillar

2. Sut va sut mahsulotlar mikrobiologiyasi

3. Mikrobiologiya laboratoriyasida ishlashning umumiy qoidalari

4. Oziq ovqatlarni kimyoviy saqlashning o'ziga xos xususiyatlari

5. Achitqilar morfologiyasini o'rganish

48-variant

1. Kasallik qo'zg'atuvchi patogen mikroorganizmlarning xususiyatlari

2. Bankali konservalar mikrobiologiyasi

3. Kvas va pivo mikrobiologiyasi

4. Mikroorganizmlarni o'stirish

5. Oziq ovqatlarni noorganik saqlash prinsipi

49-variant

1. Mikrobiologiya fani va uning rivojlanishi

2. Bakteriyalarning tabiatda tarqalishi.

3. Mog'or zamburug'larining xarakteristikasi

4. Kasallik qo'zg'atuvchi patogen mikroorganizmlarning xususiyatlari.

5. Sut va sut mahsulotlari mikrobiologiyasi

50-variant

1. Mikrobiologiya fanining maqsadi va vazifalari

2. Bakteriyalarning tashqi ko'rinishi

3. Mikroorganizmlardagi moddalar almashinuvi jarayonlari

4. Mikroorganizmlarga muhit haroratining ta'siri

5. Sutning normal mikroflorasi