

Fan platformasi		
Fanning to'liq nomi: OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI MIKROBIOLOGIYASI		
Fan kodi: OOMM2306	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 6	davomiyligi: 3 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 70720102- Oziq-ovqat xavfsizligi		
Fan amaliyot o'qituvchilari: dots. Azizov O.T.		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 180	Email: olimjonazizi1978@gmail.com	
Fan amaliy mashg'ulotlari o'qituvchisi(lari): dots. Azizov O.T. - fan bo'yicha seminar mashg'ulotlari yo'q.		
Prerekvizitlar: Eksperimentni rejalashtirish, Zamonaviy fizik-kimyoviy tahlil usullari, Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi. Tanlov turi: majburiy fan umumta'lim kadrlarni tayyorlash		
<p>Fanning qisqacha bayoni: Mikroorganizmlarning morfologiyasi, bakteriyalar, mog'or zamburug'lar, achitqilar va viruslar, mikroorganizmlardagi modda almashinuvi, tashqi omillarning ta'siri, ular ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlarni, mikroorganizmlar sababli oziq-ovqat orqali tarqaladigan kasalliklar haqida, konservalashdagi mikroorganizmlarning roli axamiyati, mikroorganizmlarning asosiy guruxlarining umumiy tavsifi, bakteriyalar, zamburug'lar, achitqilar, viruslar va faglar tavsifi, mikroorganizmlar fiziologiyasining umumiy tavsifi, fermentlar, mikroorganizmlar ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlar, aminokislotalar va oqsil moddalar biosintezi, bijg'ish - achish jarayonlari va xosil bo'ladigan oraliq mahsulotlar, spirtli bijg'ish, sut kislotali bijg'ish, yog' kislotali bijg'ish, propion kislotali bijg'ishi, sirka kislotali bijg'ish, limon kislotali bijg'ish, yog' va yog' kislotalarini mikroorganizmlar tomonidan parchalanishi haqida tushuncha berishdir.</p>		

Fanning maqsadi: Mikroorganizmlarning morfologiyasi, bakteriyalar, mog'or zamburug'lar, achitqilar va viruslar, mikroorganizmlardagi modda almashinuvi, tashqi omillarning ta'siri, ular ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlarni, mikroorganizmlar sababli oziq-ovqat orqali tarqaladigan kasalliklar haqida, mikroorganizmlar tomonidan parchalanishi haqida tushuncha berishdir.

Konservalashdagi (qayta ishlash jarayonlarida) mikroorganizmlarning roli ahamiyati, mikroorganizmlarning asosiy guruxlarining umumiy tavsifi, bakteriyalar, zamburug'lar, achitqilar, viruslar va faglar tavsifi, mikroorganizmlar fiziologiyasining umumiy tavsifi, fermentlar, mikroorganizmlar ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlar, aminokislotalar va oqsil moddalar biosintezi, bijg'ish - achish jarayonlari va xosil bo'ladigan oraliq mahsulotlar, spirtli bijg'ish, sut kislotali bijg'ish, yog' kislotali bijg'ish, propion kislotali bijg'ishi, sirka kislotali bijg'ish, limon kislotali bijg'ish, yog' va yog' kislotalarini mikroorganizmlar tomonidan parchalanishi haqida ma'lumotlar orqali ko'nikmalarga ega bo'lishadi.

Ma'ruza mashg'ulotlari

Ma'ruza mashg'ulotlari katta sig'imli, multimedia qurilmalari bilan jihozlangan o'quv auditoriyalarida olib boriladi.

Amaliy mashg'ulotlar

Amaliy mashg'ulotlar multimedia qurilmalari bilan jihozlangan auditoriyada har bir akademik guruhga alohida o'tiladi. Mashg'ulotlar faol va interfaol usullar yordamida o'tiladi, "Keys-stadi" texnologiyasi ishlatiladi. Ko'rgazmali materiallar va axborotlar multimedia qurilmalari yordamida uzatiladi. Shuningdek, mavzudan kelib chiqib dars mashg'uloti mehmonxonada sayyor dars tarzida olib boriladi.

Mustaqil ta'lim

Mustaqil o'zlashtiriladigan mavzular bo'yicha magistrlar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, sillabuslar tayyorlanadi.

№	Fan mavzulari	Ma'ruza soatlar	Amaliy mashg'ulot soatlar	Mustaqil ta'lim soatlari
1	Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari.	2	4	9
2	Kirish. Fanning maqsadi va vazifalari.	2	4	9
3	Mikroorganizmlarning ahamiyati.	2	4	9
4	Mikroorganizmlarning ahamiyati.	2	4	9
5	Mikroorganizmlarning asosiy uruhlarining umumiy tavsifi	2	4	9
6	Mikroorganizmlarning asosiy uruhlarining umumiy tavsifi	2	4	9
7	Mikroorganizmlar fiziologiyasining umumiy tavsifi	2	4	9
8	Mikroorganizmlar fiziologiyasining umumiy tavsifi	2	4	9
9	Mikroorganizmlar ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlar	2	4	9
10	Mikroorganizmlar ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlar	2	4	9
11	Xom ashyo mikrobiologiyasi	2	4	9
12	Xom ashyo mikrobiologiyasi	2	4	9
Jami		24	48	108

Asosiy adabiyotlar

1. Choriev A.J., Asatullaeva F.X. Meva va sabzavotlar mikrobiologiyasi. Toshkent, 2009. -167 b.
2. Федосова Н.Х. Микробиология. Урожай, 2001г -с.197.
3. Прозоркина Н.В. и другие. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии. Феникс, 2002. – с.416.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. К.А. Мудресова Висс, Ф.М. Чистяков. Микробиология. -М.:1971. -283с.
2. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены. М.: Высшая школа, 2002.
3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие. -М.: 2000. – С.136.

Internet saytlari

1. <http://www.tan.com.ua>
2. <http://www.cimbria.com>

3. [www. twirpx.com](http://www.twirpx.com)
4. [htt//www.ziyonet.uz.](http://www.ziyonet.uz)
5. <http://www.oil.jasko.ru/r2.html>
6. [htt//www.sciencedirection.com](http://www.sciencedirection.com)
7. [htt//www.cimbria.com](http://www.cimbria.com)

Kontakt soatlari*: mustaqil ta'lim topshiriqlarini bajarish, ularni taqdim etish, zarur ma'lumotlar va turli materiallar bo'yicha savollarga quyidagi grafik asosida o'qituvchiga murojat qilishingiz mumkin:

O'qituvchining F.I.Sh.	Kun	Vaqt	Xona
1. Azizov O.T.	Dushanba	10:00 – 16:00	A.N. 32 3/ 311 xona
	Juma	10:00 – 16:00	A.N. 32 3/ 311 xona