

<b>Fan platformasi</b>		
Fanning to'liq nomi: <b>MEVA VA SABZAVOT MIKROBIOLOGIYASI</b>		
Fan kodi: MSM4704	Fanga ajratilgan kreditlar (ECTS): 4	davomiyligi: 1 semestr
Kafedra: "Oziq-ovqat xavfsizligi va funksional mahsulotlar ishlab chiqarish texnologiyasi"		
Fan qaysi yo'nalish talabalari uchun: 60720400 – Konservlash texnologiyasi		
Fan ma'ruza o'qituvchisi: D.E. Zunnunova		
Fanga ajratilgan umumiy soatlar: 120	Email: zilolagaffarova.@gmail.com	
Fan seminar mashg'ulotlari o'qituvchisi (lari): G'afforova Z.A.		
Prerekvizitlar: Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari, Mikrobiologiya, Oziq-ovqat kimyosi		
Tanlov turi: tanlov		
<b>Fanning qisqacha bayoni:</b> Talaba mahsulotlarni qayta ishlashning nazariy asoslarini o'rganadi, Xomashyoni qayta ishlashning mohiyatini bilib oladi.		

**Fanni o'qitishdan asosiy maqsad.** «Meva va sabzavotlar mikrobiologiyasi» fanini asosiy maqsadi, talabalarni oziq-ovqat mahsulotlarini naqadar mikrobiologik jixatdan xavfliligini, qanday sanitar gigienik talablarga javob berishi lozimligi, mikroorganizmlar uyg'otadigan kasalliklar va zaxarlanishlar, xom ashyodagi buzilish xillari kabi tushunchalarga ega bo'lishdan iborat.

**Fan yakunida talabalar quyidagi malaka va ko'nikmalarga ega bo'lishadi.**

talabalarga qishloq xo'jalik mahsulotlari assortimentini yaratishda xomashyolarni turiga qarab, qo'llaniladigan zamonaviy uskuna va jihozlarni ham to'g'ri tanlay bila olishini zaruriyatini o'rgatishdir **ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.**

**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 talabalar tomonidan taqdimotlar, guruh bilan ishlanmalar, sillabuslar tayyorlanadi.

<b>№</b>	<b>Fan mavzulari</b>	<b>Ma'ruza soatlar hajmi</b>	<b>Amaliy mashg'ulot soatlar hajmi</b>	<b>Mustaqil ta'lim soatlari</b>
1	Fanning maqsadi va vazifalari			
2	Mikroorganizmlarning ahamiyati.			
3	Mikroorganizmlarning asosiy guruhlarining umumiy tavsifi			
4	Mikroorganizmlar fiziologiyasining umumiy tavsifi			
5	Mikroorganizmlar ishtirokida boradigan biokimyoviy jarayonlar			
6	Xom ashyo mikrobiologiyasi			
7	Qayta ishlangan mahsulotlar mikrobiologiyasi			
<b>Jami</b>		<b>24</b>	<b>24</b>	<b>72</b>

#### **Asosiy adabiyotlar**

1. Choriev A.J., Asatullaeva F.X. Meva va sabzavotlar mikrobiologiyasi. Toshkent, 2009. -167 b
2. Fedosova N.X. Mikrobiologiya. Urojay, 2001g -s.197.

#### **Qo'shimcha adabiyotlar**

1. K.A. Mudresova Viss, F.M. Chistyakov. Mikrobiologiya. -M.:1971. -283s.
2. N.R. Asopov. Mikrobiologiya. -M.: 1989. -351s.

#### **Axborot manbaalari**

1. <http://medicine4u.ru>.
2. <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 murojaat qilishingiz mumkin:

<b>№</b>	<b>Kun</b>	<b>Vaqt</b>	<b>Xona</b>
1.			
2.			