

1. Mikrobiologiya fanining rivojlanish tarixi. Mikrobiologiya fanining o'rganish obyektlari, vazifasi hamda bo'limlariga tavsif
2. Turli morfologik guruh mikroorganizmlariga tavsif.
3. Mikroorganizmlarning oziqlanish usullari.
4. Aseptika qoidalari. Biologik mikroskopning tuzilishi va unda ishlash qoidalari.
5. Mikrobiologik tadqiqot usullari.
6. Metabolizm oziqlanish turlari.
7. Mikroorganizmlar genetikasi.
8. Mikroorganizmlar morfologiyasi, bakteriyalar morfologiyasi.
9. Aktinomisetlar va ularga yaqin organizmlarni o'rganish. Bakteriyalarning spora hosil qilishi va harakatini o'rganish
10. Achish jarayoni va uning mikrobiologik asoslarini o'rganish.
11. Eukariot va prokariot mikroorganizmlar.
12. Bakteriya hujayrasining shakllari.
13. Grammusbat va grammanfiy bakteriyalar.
14. Spirli bijg'ish jarayoni haqida tushuncha.
15. Kokklarning bo'linishi stafilokokklarning hosil bo'lishi.
16. Mikrobiologiyaning ahamiyati.
17. Bakteriyalarda nafas olish tiplari: aerob, anaerob (majburiy, fakultativ).
18. Bakteriyalarning ko'payishi: bo'linish ikki bo'linish,
19. Sterilizatsiya usullari (fizik, kimyoviy): avtoklavlash, quritish.
20. Sanoatda mikroorganizmlardan foydalanish).
21. Spirli achish jarayoni haqida tushuncha.
22. Kokklarning bo'linishi stafilokokklarning hosil bo'lishi.
23. Prokariot mikroorganizmlarning hujayra tuzilishi va ularning eukariotlardan farqi.
24. Suv mikroflorasi haqida tushuncha.
25. Sterillash usullari, mikrobiologiya laboratoriyasida qo'llaniladigan oziq-ovqat muhitlari va jihozlarni sterillashga tayyorlash.
26. Mikroorganizmlar klassifikatsiyasi.
27. Mikroorganizmlarning o'sishi va ko'payishi.
28. Sut va sut mahsulotlari mikrobiologiyasi: pasterizatsiya va sterillash.
29. Bakteriyalarda nafas olish tiplari: aerob, anaerob (majburiy, fakultativ).
30. Mikrobiologiya fanining rivojlanishida L.Paster, Mishustin va boshqa olimlarning qo'shgan hissalar.
31. Achish va uning turlari.
32. Mikroorganizmlar uchun ozuqa muhitlari.
33. Mikrobiologiya fanining qishloq xo'jaligidagi ahamiyati.
34. Aktinomisetlar va ularga yaqin organizmlarni o'rganish. Bakteriyalarning spora hosil qilishi va harakatini o'rganish
35. Mikroorganizmlarning tashqi muhit omillariga ta'siri.
36. Sut va sut mahsulotlari mikrobiologiyasi: pasterizatsiya va sterillash.
37. Sharsimon bakteriyalar va ularning xususiyatlari.
38. Grammusbat bakteriyalarning tuzilishi.
39. Issiq va sovuq sterillash usullari.
40. Mikroorganizmlar klassifikatsiyasi.