

Qida haqqında elmin tarixi və metodologiyası

- 1. Qida məhsulları ilə əlaqədar insanların işində dadduyma hissiyatının rolu.**
- 2. Şəxsiyyətin özünəməxsus psixoloji xüsusiyyətləri.**
- 3. Qarşılıqlı münasibət zamanı yaranan psixoloji kontakt haqqında anlayış.**
- 4. Qida məhsullarının texnologiyası sahəsində çalışan mütəxəssislərin peşə etikası və texnologiyası.**
- 5. Giriş.Fənnin məqsədi,mahiyyəti,digər elmlərlə əlaqəsi və əhəmiyyəti**
- 6. Şəxsiyyətin özünəməxsus psixoloji xüsusiyyətləri**
- 7. Qida məhsullarının istehsalı sahəsində psixi proseslər və vəziyyətlər**
- 8. Kulinariyanın və qida məhsulları istehsalının tarixinə dair məlumatlar**
- 9. Etikanın predmeti və vəzifələri**
- 10. Qida məhsulları elminin meydana gəlməsi və inkişaf tarixi**
- 11. Azərbaycanda kulinariya və qida məhsulları elminin inkişafı**
- 12. Müasir qida məhsullarının təsnifatı sxemi**
- 13. Kütləvi qidalanma məhsulları texnologiyası elminin inkişaf tarixindən və müxtəlif alimlərin bu elmə verdiyi töhvələr**
- 14. Kütləvi qidalanma məhsulları texnologiyalarının və qidalanma elminin qida nəzəriyyələri haqqında**
- 15. Adekvat qidalanma nəzəriyyəsi haqqında müasir baxışlar**
- 16. Qida konsepsiyaları və nəzəriyyələri haqqında**
- 17. Qida haqqında yeni informasiya nəzəriyyəsi**

- 18. Funksional qida məhsullarına göstərilən tələblər**
- 19. Müasir pedaqogika və şəxsiyyət**
- 20. Qida məhsullarının hazırlanma texnologiyası sahəsində çalışan insanların fəaliyyətində metodologiyanın rolu**
- 21. Kütləvi qidalanma müəssisələrində mütəxəssisin fəaliyyətində duyma hissiyatının əhəmiyyəti**
- 22. Kütləvi qidalanmanın inkişaf tarixi**
- 23. Azərbaycanda kulinariyanın tarixinə dair məlumatlar**
- 24. Qidalanmanın yeni informasiya nəzəriyyəsi**
- 25. Alimlərin kütləvi qidalanmaya verdiyi tövhələr.**