**Qrup 710 M4**

**Fənn: Qida məhsulları istehsalının və saxlanılmasının mütərəqqi texnologiyaları.**

1. Reseptur komponentlərin kövrək xəmirin texnoloji xassələrinə təsiri
2. Kövrək xəmirin strukturunun formalaşmasının nəzəri əsasları
3. Kövrək xəmirdən hazırlanan məmulatlar istehsalında qeyri-ənənəvi xammal növləri
4. Kövrək xəmirə əlavə olunan alma və tərəvəz pastaları
5. Şəkər çuğunduru pastası istehsalı
6. Yüksək tələbata malik qənnadı məmulatlarının istehsalında meyvə-giləmeyvə əlavələrindən istifadənin əsaslandırılması.
7. Müxtəlif miqdarda meyvə-giləmeyvə əlavələrinin qənnadı məmulatlarının keyfiyyət göstəricilərinə təsiri
8. «Quş südü» adlı çalınmış qənnadı kütləsinin istehsalı
9. Meyvə-giləmeyvəli əlavələrlə çörək-bulka və makaron məmulatları istehsalı
10. Taxılın keyfiyyətini qoruyan amillər
11. Unun keyfiyyətini qoruyan amillər
12. Makaronun keyfiyyətini qoruyan amillər
13. Çörəyin keyfiyyətini qoruyan amillər
14. Baranki və suxari məmulatının keyfiyyətini qoruyan amillər
15. Meyvələrin və üzümün nöqsan və xəstəlikləri
16. Meyvə-tərəvəzin keyfiyyətini qoruyan amillər.
17. Meyvə-tərəvəzin qablaşdırılması
18. Meyvə-tərəvəzin daşınması
19. Meyvə-tərəvəzin saxlanılması
20. Meyvə-tərəvəz konservlərinin saxlanılması və realizə müddətləri
21. Qurudulmuş tərəvəzin çeşidi
22. Qurudulmuş meyvələrin çeşidi
23. Sirkəyə qoyulmuş meyvə və tərəvəzlərin hazırlanmasının istehsalı
24. Meyvə-tərəvəz konservlərinin əsas qüsurları
25. Meyvə-tərəvəz konservlərinin keyfiyyətini qoruyan amillər
26. Nişasta və nişasta məhsullarının keyfiyyətini qoruyan amillər
27. Şəkərin keyfiyyətini qoruyan amillər
28. Tamlı malların saxlanılmasının texnoloji sxemləri
29. Çay haqqında ümumi anlayış
30. Çayın keyfiyyətini qoruyan amillər
31. Qəhvə haqqında ümumi anlayış
32. Qəhvənin keyfiyyətini qoruyan amillər
33. Ədviyyələrin çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri
34. Balıq yarımfabrikatları və kulinar məmulatları istehsalı
35. Xörək duzunun keyfiyyətini qoruyan amillər
36. Pivə haqqında ümumi anlayış.
37. Pivənin keyfiyyətini qoruyan amillər
38. Araq və likör-araq məmulatı haqqında ümumi anlayış
39. Araq və likör-araq məmulatının keyfiyyətini qoruyan amillər
40. Üzüm şərabları haqqında ümumi anlayış
41. Tütün məmulatının keyfiyyətini qoruyan amillər
42. Tütün haqqında ümumi anlayış
43. Bitki yağları haqqında ümumi anlayış
44. Bitki yağlarının keyfiyyətini qoruyan amillər
45. Bitki yağlarının saxlanılması
46. Heyvanat yağları haqqında ümumi anlayış
47. Heyvanat yağlarının keyfiyyətini qoruyan amillər
48. Mətbəx haqqında ümumi anlayış
49. Mətbəx yağlarının keyfiyyətini qoruyan amillər
50. Mətbəx yağlarının saxlanılması
51. Marqarin haqqında ümumi anlayış
52. Marqarin yağının keyfiyyətini qoruyan amillər
53. Marqarin yağının saxlanılması
54. Kərə haqqında ümumi anlayış
55. Kərə yağının keyfiyyətini qoruyan amillər
56. Kərə yağının saxlanılması
57. Ət və ət məhsulları
58. Еv və ov quşları
59. Ətin, ət-subməhsulların və quş ətinin soyuqla işlənməsi və saxlanılması
60. Кolbasa məmulatı
61. Hisə verilmiş ət məhsulları istehsalı
62. Ət konservlərinin istehsalı
63. Süd haqqında ümumi anlayış
64. Südün keyfiyyətini qoruyan amillər
65. Südün saxlanılması
66. Kəsmik və kəsmik məmulatı
67. Kəsmik və kəsmik məmulatı nın saxlanılması
68. Süd konservləri istehsalı
69. Süd konservlərinin saxlanılması
70. Quru süd məhsullarının keyfiyyətini qoruyan amillər
71. Pendirlər haqqında ümumi anlayış
72. Pendirlərin saxlanılması
73. Dondurma və onun saxlanılması
74. Soyudulmuş balıq istehsalı
75. Balıq konservləri və preservlərinin saxlanılması şəraiti.