

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI ELM VƏ TƏHSİL  
NAZİRLİYİ  
BAKİ DÖVLƏT UNİVERSİTETİ**

**İxtisas: AE050701-Torpaqşünaslıq və aqrokimya**

**Bakalavr pilləsi üçün**

**Fənn – İPF-B18**

**“BİTKİÇİLİK MƏHSULLARININ SAXLANMASI”  
PROQRAM**

Torpaqşünaslıq kafedrasının iclasının  
12.09.2019tarixli 01 saylı protokolu  
Elmi Şuranın 16.10.2019 tarixli  
01saylı iclas protokolu

**Bakı - 2022**

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI ELM VƏ TƏHSİL  
NAZİRLİYİ  
BAKİ DÖVLƏT UNİVERSİTETİ**

**İxtisas: AE050701-Torpaqşünaslıq və aqrokimya**

**Bakalavr pilləsi üçün**

**Fənn - İPF-B18**

**“BİTKİÇİLİK MƏHSULLARININ SAXLANMASI”  
PROQRAM**

Torpaqşünaslıq kafedrasının iclasının  
12.09.2019 tarixli 01 saylı protokolu  
Elmi Şuranın 16.10.2019 tarixli  
01saylı iclas protokolu

**Bakı - 2**

## Mövzular üzrə saatların bölgüsü:

№	Mövzular	Auditoriya saatlarının miqdarı	
		müha-zirə	Məşğələ
1	Bitkiçilik məhsullarının saxlanması fənninin məqsəd və vəzifələri	2	1
2	Bitkiçilik məhsullarının kimyəvi tərkibi .	2	1
3	Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalının prinsipləri	2	1
4	Bitkiçilik məhsullarının saxlanmasında fiziki, fizioloji, biokimyəvi proseslərin rolu	2	1
5	Dənli bitki məhsullarının saxlanma texnologiyası	2	1
6	Dənli bitki məhsullarının emalı. Un üyünmə təsərrüfatı, unun sortları, un çıxımı, keyfiyyət göstəriciləri və saxlanması	2	1

7	Çörəyin bişirilmə texnologiyası	2	1
8	Meyvə -tərəvəzin saxlanma texnologiyası	2	1
9	Meyvə -tərəvəz saxlayıcıları. Saxlanmanın müasir metodları	2	1

10	Meyvə-tərəvəzlərin emalı-konservləşdirmənin əsas metodları	2	1
11	Şəkərlə konservləşdirilən məhsullar. Məhsulun duza, turşuya və suya qoyulma texnologiyası	2	1
12	Meyvə- tərəvəzlərin qurudulma texnologiyası	2	1
13	Pambıq, lifli bitkilər, tütün və tənəkənin saxlanması və emalı texnologiyası	2	1
14	Çayın saxlanması və emalı texnologiyası	2	1
15	Şəkər istehsalının texnologiyası	2	1
<b>Cəmi: 45</b>		<b>30</b>	<b>15</b>