



AYNUR MƏMMƏDOVA



Şəxsi məlumatlar

Doğum tarixi: 24.11.1974

Yaşayış yeri: Azərbaycan Respublikası, Gəncə şəhəri

Ailə vəziyyəti: subay

E-mail: a.r.mammadova@adau.edu.az;

ainur_mamedova@mail.ru

İş təcrübəsi

- 2022- indiyədək** ADAU-da Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında dosent
2019-2022 ADAU-da Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında dosent (e.a.o)
2017-2019 ADAU-da Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında baş müəllim
2011-2017 ADAU-da Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında assistent

Təhsil

- 2022-** **Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti**
Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrası dosent
- 2019-2022** **Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti**
Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrası dosent e.a.o
- 2018** 3309.01 – Qida məhsullarının texnologiyası ixtisası üzrə texnika üzrə fəlsəfə doktoru elmi dərəcəni almışdır
- 2012-2016** **Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti Fəlsəfə doktorluğu proqramı üzrə**
Mövzu: “Tünd şərablərin təkmilləşdirilmiş texnologiyası və keyfiyyət xüsusiyyətlərinin qiymətləndirilməsi”
- 2004-2007** **Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı Akademiyası, Magistratura səviyyəsi üzrə**

İstehlak mallarının keyfiyyət ekspertizası (**Fərqlənmə diplomu**)
1999-2004 **Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı Akademiyası, Bakalavr səviyyəsi üzrə**
İstehlak mallarının keyfiyyət ekspertizası (**Fərqlənmə diplomu**)

Şəxsi bacarıqlar

Dil bacarıqları

Rus, Türk, ingilis

Rəqəmsal bacarıqları

Əməliyyat Sistemi (Windows 8/7/98/2000/XP/2003/2007/2010)

Office Proqramları (MS Word, MS Excel, MS Power point, Fine Reder, Adobe Reader, Access və s.)

Koməkçi proqramlar (Nero, WinRAR, Pdf.factory və s.)

Elmi əsərlər

1. Məmmədova A.R., Əliyev M.M., Marqarin yağlarının keyfiyyət göstəriciləri və onun qiymətləndirilməsi. Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı Akademiyası nəşriyyatı, Gəncə-2006
2. Məmmədova A.R., Mətbəx yağlarının çeşidi və keyfiyyət göstəriciləri AKTA nəşriyyatı, Gəncə- 2006
3. Məmmədova A.R., Kərə yağının keyfiyyət göstəriciləri və onun qiymətləndirilməsi Akademiyasının elmi əsərləri, III-bur, Gəncə- 2006
4. Məmmədova A.R., Əliyev Ə.N. Ticarət şəbəkəsində ətin xarici görünüşünə görə keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi. Akademiyasının elmi əsərləri, III-bur., Gəncə- 2006
5. Мамедова А.Р., Товароведная характеристика и требования, предъявляемые к качеству меда Азербай. Респ. Кəнд Тəsэр. Назирл. elmi-nəzəri jurnalı "Azərbaycan aqrar elmi" Bakı 2009
6. Мамедова А.Р., Экспертиза качества сельди соленой Гəncə Regional Elm Mərkəzi "Xəbərler məcmuəsi" № 32 Gəncə "ELM-2008"
7. Мамедова А.Р., Химический состав мяса птицы. Азерб. Респ. Кəнд. Тəsэр. Назирл. ADAU., Gənc alimlərin "Aqrar elmin inkişaf istiqamətl. və onun ekoloji aspektləri" mövz. Elmi-praktiki konfrans., Gəncə-2010
8. Мамедова А.Р., Маркировка, упаковка и хранение мяса птицы. Азерб. Респ. Кəнд. Тəsэр. Назирл. ADAU., Gənc alimlərin "Aqrar elmin inkişaf istiqamətl. və onun ekoloji aspektləri" mövz. Elmi-praktiki konfrans., Gəncə-2010
9. Мамедова А.Р., Товарная марка и экспертиза товаров. С.-Петер. Госуд. Аграрный Универс. Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования. С.-Петербург-2010
10. Мамедова А.Р., М.Г. Гаджиев Повышение выхода и качества мяса птицы при различных системах выращивания. С.-Петер. Госуд. Аграрный Универс. Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования. С.-Петербург-2011
11. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Tünd şərabların keyfiyyətinə təsir edən bəzi amillərin qiymətləndirilməsi. Azərbaycan Aqrar Elmi, №3, 2013, səh. 118-120
12. Фаталиев Х.К., Мамедова А.Р., Совершенствование установки для термической обработки соков и вин. Ж. Виноделие и виноградарство. М., 2014, №3, стр. 14-15

14. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., İsti ilə emalın tünd şərabların tərkibinə təsirinin qiymətləndirilməsi Azərbaycan Aqrar Elmi, 2015, №2, s.106-108
15. İxtira . Elektrodlu qızdırıcı qurğu. Patent. İxtira № İ 20160085
16. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Eksperimental elektrodlu qızdırıcı qurğuda isti işlənmənin şərab materialının tərkibinə təsirinin tədqiqi. Azərbaycan Aqrar Elmi, №4 Bakı 2015, səh.117-119
17. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Tünləşdirilmiş şərablar hazırlanmasında qalıq və əlavələrdən istifadənin tədqiqi. AMEA, Gəncə Regional Elmi Mərkəzin “Xəbərlər məcmuəsi”, 2015, №4 (62)
18. Фаталиев Х.К., Мамедова А.Р., Усовершенствование технологии приготовления крепких вин. «Научное обеспечение развития АПК в условиях импортозамещения». Санкт-Петербургский Государственный Аграрный Университет, Санкт-Петербург, 2016. стр. 632-635
19. Məmmədova A.R., Tünd şərablar istehsalında isti işlənmənin fenol maddələrinin miqdarına görə tədqiqi // Respublikamızda qida və tekstil sənayesinin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr II Respublika Elmi-Praktiki konfrans. Bakı, 25 aprel, 2018. s. 79-80.
20. Мамедова А. Р., Новая технология приготовления крепленых вин улучшенного качества //Формирование организационно-экономических условий эффективного функционирования АПК. Сборник научных статей X Международной научно- практической конференции (Минск, г.) 24 мая 2018.с.240-244
21. Мамедова А. Р., Влияние тепловой обработки на качество и составные показатели спирта и ароматических кислот в десертных и крепленых виноматериалах. //Актуальные проблемы пищевой и легкой промышленности. Материалы международной научно-практической конференции. АТУ, Гянджа, 2019 , с.22-24
22. Fətəliyev H.K., Kamalov R.S., Əliyeva G.S., Məmmədova A.R., Ərzaq mallarının dequstasiyası. Bakalavr pilləsi üzrə fənn proqramı 29.09.2017. 533 sayılı qrif
23. Алекперов А.М., Мамедов Б.А., Мамедова А. Р., Фаталиев Х.К., Исследования вин приготовленных из некоторых интродуцированных французских сортов винограда в Азербайджане. Винодели и виноградарство №1. Москва 2020 с.29-33
24. Мамедова С. М., Тагиев А.Т., Мамедова А. Р., Фаталиев Х.К Исследование использования виноградной выжимки для производства функциональных продуктов. Научное обеспечение развития АПК в условиях импортозамещения. Сборник научных трудов. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ.2020 с.122-124
25. Мамедов Б.А., Мамедова А. Р., Фаталиев Х.К., Усовершенствование установки для криообработки соков и вин. Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований № 2. Москва. 2020. с.110-114
26. Cəfərova K.T., İmamquliyeva M.M., Məmmədova A.R., Termiki işlənməmiş tünd şərabların stabilləşdirilməsi. Respublikamızda qida və yüngül sənayenin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr. IV Respublika elmi –praktiki konfrans Gəncə 08. dekabr 2020. c. 149-150
27. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Fətəliyevfa Ş.H Şərab turizmi. Bakalavr pilləsi üzrə fənn proqramı. 22.04.2021-il tarixli F-182 sayılı qrif
28. Məmmədova A.R., Hazır şərab nümunələrinin stabilləşdirilməsi və keyfiyyətinin qiymətləndirilməsi. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi, Azərbaycan Texnologiya Universiteti “Elmi xəbərlər məcmuəsi” № 3/36. Gəncə, 2021.
29. Мамедова А. Р., Исследование влияния тепловой обработки на электрофизические показатели крепленых вин. Azərbaycan Ali texniki məktəblərin xəbərləri. №18., s.23. Bakı 2022
30. Мамедова А. Р., Влияние способов получения и различных технологических обработок на физико-химический состав вин. Виноделие и виноградарство. № 2. Москва, 2022 стр. 30

1. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Fətəliyeva Ş. H., Şərab turizmi (bakalavr səviyyəsi üçün) Dərslik. Bakı, 2021 (22.04.2021 tarixli F- 182 sayılı qrif) 277 səh.

Konfranslar

1. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Azərbaycanda şərabçılığın inkişaf perspektivləri. ADAU, Qloballaşma şəraitində təhsil və elmin inkişaf problemləri. Beynəlxalq Elmi-Praktik Konfransın tezisləri, 2011, səh. 105-107
2. Фаталиев Х.К., Мамедова А.Р., Оценка качественных показателей Азербайджанских крепленых вин. С.-Петер. Госуд.Аграрный Универс. Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования. С.-Петербург-2012, стр.60-62
3. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R., Üzüm salxımının isti emalının şərab materiallarının tərkibinə təsiri. Müasir Aqrar elm: qloballaşma şəraitində əsrin aktual problemləri və inkişaf perspektivləri – Beynəlxalq elmi-praktiki konfrans. I cild, 2014, səh. 379-380
4. Tünd şərablar istehsalında isti işlənmənin fenol maddələrinin miqdarına görə tədqiqi. Respublikamızda qida və tekstil sənayesinin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr II Respublika Elmi-Praktiki konfrans. Bakı, 25 aprel, 2018. s. 79-80.
5. Новая технология приготовления крепленых вин улучшенного качества. Формирование организационно-экономических условий эффективного функционирования АПК. Сборник научных статей X Международной научно-практической конференции (Минск, 24–25 мая 2018 г.) с.240-244
6. Влияние тепловой обработки на качество и составные показатели спирта и ароматических кислот в десертных и крепленых виноматериалах Актуальные проблемы пищевой и легкой промышленности. Материалы международной научно-практической конференции. Гянджа, 2019
7. Bəzi çəyirdəkli meyvələrin tərkibi və istifadə xüsusiyyətləri. Ümummilli lider heydər Əliyevin anadan olmasının 96-cı ildönümünə həs olunmuş elmi-praktiki konfrans. ADAU, Gəncə, 7 may 2019
8. 2011-ci il Qloballaşma şəraitində təhsil və elmin inkişaf problemləri. Beynəlxalq Elmi-praktik Konfrans. Gəncə
9. 2012-й год С.-Петер. Госуд.Аграрный Универс. Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования.
10. 2014 –cü il Müasir Aqrar elm: qloballaşma şəraitində əsrin aktual problemləri və inkişaf perspektivləri – Beynəlxalq elmi-praktiki konfrans.
11. 2018-ci il Respublikamızda qida və tekstil sənayesinin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr II Respublika Elmi-Praktiki konfrans. Bakı, 25 aprel.
12. 2018- й год Формирование организационно-экономических условий эффективного функционирования АПК. Сборник научных статей X Международной научно- практической конференции Минск.
13. 2019- й год Актуальные проблемы пищевой и легкой промышленности. Материалы международной научно-практической конференции. АТУ, Гянджа. Влияние тепловой обработки на качество и составные показ. спирта и ароматических кислот в десертных и крепленых виноматериалах.
14. Научное обеспечение развития АПК в условиях импортозамещения. Сборник научных трудов. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ. Исследование использования виноградной выжимки для производства функциональных продуктов. 2020
15. Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakül., Gıda Mühendisliği Böl. Euroasia international congress on scientific research and recent trends-XI held on June 22-23,2023/ Cappadocia, Nevşehir organised by Baku Euroasian University, IKSAD Institute &

Goreme Municipality with an oral presentation entitle. Nar ve üzüm atiklarından funksiyonel kurabiye üretimi.2023

16. Ümummilli Lider H.Əliyevin 100 illiyinə həsr olunmuş “Dördüncü sənaye inqilabı və innovativ texno logiyalar” Beynəlxalq elmi praktiki konfrans 1- hissə.Gəncə 3-4 may 2023. Изучение способов приготовления вина Ыce wine (ледяное вино)
17. Международная научно-практическая конференция «Продукты питания: Производство, безопасность, качество» г. Уфа .Выбор сорта винограда для производства красного столового вина.2024

Tədris proqramları

1. Fətəliyev H.K, Kamalov R.S., Məmmədova A.R.,Əliyeva G.S . Ərzaq mallarının dequstasiyası, Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin 29.09.2017 il tarixli 3533№-li (qrif) əsasən.
2. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Fətəliyevfa Ş.H, Şərab turizmi. Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin 2021il tarixli №F-182 №-li əmrinə əsasən qrif i verilmişdir. 12 səh.
3. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Fətəliyevfa Ş.H, Qida turizmi. Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin 2021il tarixli №F-182 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
4. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Həsənova A.H .İçkilərin ekspertizası .Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Üzümün saxlanması və emalı texnologiyası ixtisaslaşması. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
5. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Həsənova A.H . İçkilərin keifiyyətinin qiymətləndirilməsi və ekspertizası Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası ixtisaslaşması .Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
6. Fətəliyev H.K., Heydərov E.E., Əliyeva Ş.E.,Məmmədova A.R., Dünya şərabçılığı Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası.Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
7. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Əsgərova A.N.Tədqiqat üsulları. Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Şərabçılıq və qıvcırma istehsalının texnologiyası ixtisaslaşması .Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
8. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Əsgərova A.N.Tədqiqat üsulları. Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası ixtisaslaşması.Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
9. Məmmədova A.R.,Əsgərova A.N.Tədqiqat üsulları. Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Üzümün saxlanması və emalı texnologiyası ixtisaslaşması .Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
10. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Əsgərova A.N. Taxıl un məmulatlarının saxlanması və emalı texnologiyası. Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Üzümün saxlanması və emalı texnologiyası ixtisaslaşması .Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
11. Fətəliyev H.K., Məmmədova A.R.,Əsgərova A.N. Ərzaq mallarının keyfiyyət ekspertizası və Ərzaq məhsullarının ekspertizası. Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. İstehlak mallarının keyfiyyət ekspertizası və Ərzaq məhsullarının ekspertizası və marketinqi ixtisaslaşması . Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.

12. Fətəliyev H.K., Allahverdiyeva Z.C Məmmədova A.R., Məmmədova.S.M. Üzümün qurudulma texnologiyası. Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı. Üzümün saxlanması və emalı texnologiyası ixtisaslaşması . Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
13. Məmmədova A.R.,dos e.a.o. Ələkbərov Ə.M., Konyakın texnologiyası Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı .Şərabçılıq və qıcqırma istehsalının texnologiyası ixtisaslaşması. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.
14. Məmmədova A.R.,dos e.a.o. Ələkbərov Ə.M., Şərabçılıq və qıcqırma istehsalı məhsullarının kimyası Magistr səviyyəsi üçün fənn proqramı .Şərabçılıq və qıcqırma istehsalının texnologiyası ixtisaslaşması. Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyinin 2024 il tarixli 3-1-579/2024 №-li əmrinə əsasən qrif verilmişdir.