



Sevda Məmmədova



Şəxsi məlumatlar

Doğum tarixi: 08.08.1953

Yaşayış yeri: Azərbaycan Respublikası, Gəncə şəhəri

Ailə vəziyyəti: ailəli

E-mail: sevda.mammadova@adau.edu.az

İş təcrübəsi

- 1995-1998 Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı Akademiyasının Üzümçülük, şərabçılıq və kənd təsərrüfatı məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası kafedrasında laborant
- 1998-2004 Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı Akademiyasının Üzümçülük, şərabçılıq və kənd təsərrüfatı məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası kafedrasında assistent
- 2004-2024 Azərbaycan Kənd Təsərrüfatı Akademiyasının Üzümçülük, şərabçılıq və kənd təsərrüfatı məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası kafedrasında baş müəllim
- 2024-cü ildən hal-hazırədək Azərbaycan Dövlət Aqrar Universitetinin Qida məhsulları mühndisliyi və ekspertiza kafedrasında dosent (e.a.o)

Təhsil

- 2022** **Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti Fəlsəfə doktorluğu proqramı üzrə**
Mövzu: “Resursqoruyucu texnologiyaların tətbiqi ilə funksional məhsulların alınması”
- 1972** **Azərbaycan Politeknik İnstitutu – mühəndis-texnoloq**

Şəxsi bacarıqlar

Dil bacarıqları

Rus - orta, Türk –orta

Rəqəmsal bacarıqları

MS Office, İnternet Explorer

Sertifikatlar

Elmi əsərlər

1. Fətəliyev H.K., Məmmədova S.M. Влияние электроконтактной обработки столовых виноматериалов на их стабильность и химический состав // ADKTA -70, Elmi əsərlər toplusu, Bakı, 1999, səh. 54-55.
2. Fətəliyev H.K., Məmmədova S.M. Keyfiyyətli şərab istehsalı // Aqronomluq fakültəsinin Elmi əsərlər toplusu. Bakı, 2000. səh. 62-63.
3. Fətəliyev H.K., Məmmədova S.M. Emal prosesində yaranan qalıqların istifadəsi // Aqronomluq və texnologiya fakültəsinin Elmi əsərlər toplusu, Bakı, 2003. səh 49-50.
4. Məmmədova S.M. İkinci qızcırma məhsulları // Aqronomluq və texnologiya fakültəsinin Elmi əsərlər toplusunun xüsusi buraxılış, Bakı, 2004, səh. 155-156.
5. Məmmədova S.M. Bitki oduncaqlarından alınan ekstraktların, içkilərin hazırlanmasında istifadəsi // ADAU-nun Elmi əsərləri, Gəncə 2011, №1, səh. 42-43.
6. Həsənova S.X., Visali R.F., Məmmədova S.M. Şirə istehsalında onun şəffaflaşdırılması // ADAU-nun Elmi əsərləri, Gəncə, 2011, №3 səh.20-21.
7. Məmmədova S.M., Mikayılov V. Ş.Üzümdən təbii sirkə istehsalının tədqiqi // Azərbaycan Aqrar Elmi, Bakı, 2017, №4, səh.165-167.

8. Məmmədova S.M. Şərabçılıqda ikinci xammal və ondan səmərəli istifadənin tədqiqi // Azərbaycan Aqrar Elmi, Bakı, 2018, №1, səh.108-111.
9. Məmmədova S.M. Üzüm cecəsinin funksional məqsədli məhsullar istehsalı istiqamətində tədqiqi // ADAU-nun Elmi Əsərləri, Gəncə-2018, №1, səh.50-53.
10. Cəfərov F.N., Məmmədova S.M., Məmmədova M. R. Bəzi meyvə-tərəvəz məhsullarından istifadə etməklə funksional içkilər istehsalının tədqiqi / Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC) "Azərbaycanda qida və tekstil sənayesinin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr" mövzusunda II Respublika Elmi –Praktiki konfransının materialları (25 aprel,2018).Bakı,2018,s.83-86.
11. Məmmədova S.M. Üzümün emalında əmələ gələn qalıqların səmərəli istifadə yolları / Gəncə Dövlət Universiteti Beynəlxalq elmi konfrans. Müasir təbiət və iqtisad elmlərinin aktual problemləri.I hissə (04-05 may,2018). Gəncə,2018, s.370-371.
12. Məmmədova S.M., Fətəliyev H.K. Üzümün emalında əmələ gələn cecədən funksional çörək-kökə məmulatları istehsalında istifadənin tədqiqi / Gəncə Dövlət Universiteti Beynəlxalq elmi konfrans. Müasir təbiət və iqtisad elmlərinin aktual problemləri.III hissə (03-04 may,2019). Gəncə, 2019, s.162-164.
13. Fətəliyev H.K., Məmmədova S.M. Üzümün emalında resursqoruyucu texnologiyanın işlənməsi / Gəncə Dövlət Universiteti Beynəlxalq elmi konfrans. Müasir təbiət və iqtisad elmlərinin aktual problemləri.III hissə (03-04 may,2019). s.130-132.
14. Məmmədova S.M., Fətəliyev H.K. Üzüm cecəsindən alınan unun tədqiqi // Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Gəncə bölməsi Xəbərlər məcmuəsi №1(75), Gəncə, 2019, s.176-181.
15. Məmmədova S.M. Üzümün budanması zamanı əmələ gələn qalıqların təhlili // ADAU-nun Elmi Əsərləri, Gəncə-2019, №1, səh.41-44.
16. Cəfərov F.N., Allahverdiyeva Z.C., Məmmədova S.M., Məmmədova M.R. Funksional məqsədli əlavələrin qida məhsulları istehsalında tətbiqi // ADAU-nun Elmi Əsərləri, Gəncə, 2019, №3, səh.66-69.
17. Mammadova S.M., Fataliyev H.K., Gadimova N.S., Aliyeva G.R., Baloglanova K.V. Production of functional products using grape processing residuals // Food Science and Technology DOI: Dhttps://doi.org/10.1590/fst.30419, s. 1-7.
18. Mammadova S.M., Fataliyev H.K., Gadimova N.S., Aliyeva G.R., Baloglanova K.V. Production of functional products using grape processing residuals / Food Science and Technology.
19. Fataliyev H.K., Mammadova S.M., Qadimova N.S., Imamquliyeva M.M., İsmayilov M.T., Heydərov E.E., Musayev T.M. The Study of Resource Saving Technologies in the Processing of Grapes / Advances in Applied Scienc.imedpub. London, 2020 arch, Vol.11 №3:2.
20. Гадимова Н.С., Мамедова С.М., Фаталиев. Х.К. Разработка ресурсосберегающих технологий при переработке винограда. // 87 Международная научная конференция молодых ученых, аспирантов и студентов, Киев-2021, апрель, стр. 213.

21. Фаталиев Х.К., Мамедова С.М., Агаева С.Г., Гадимова Н.С., Фаталиева Ш.Х. Исследования производства функциональных напитков с применением ресурсосберегающих технологий в Азербайджане. Журнал Пиво и напитки Издательство Пищевая промышленность ISSN: 2072-9650 №3/2022 с .11-15.
22. Гейдаров Э., Фаталиев Х., Алекперов А., Мамедова С., Аскерова И. Исследование факторов, влияющих на минеральный состав виноматериалов. Пиво и напитки. 2, 2022, 41-44
23. H.Fataliyev; N.Gadimova; Sh.Huseynova; S.Isgandarova; E.Heydarov; S.Mammadova Enrichment of functional drinks using grape pomace extracts, analysis of physicochemical indicators. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774. Technology and Equipment of Food Production: food technology. 3/11 (129) 2024. 37-45

Müəllifi olduğu dərsliklər və dərs vəsaitləri

Konfranslar

1. 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 по материалам международной научно-практической конференции «Развитие агропромышленного комплекса на основе современных научных достижений и цифровых технологий». Ч. I. СПбГАУ. СПб., 2020. (Санкт-Петербург – Пушкин, 23-25 января 2020 года), с.122-124.
2. Məmmədova S.M., Qədimova N.S., Fətəliyev H.K. Üzüm cecəsindən qida əlavəsi kimi istifadənin tədqiqi. // Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi. Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC).“Respublikamızda qida və yüngül sənayenin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr” mövzusunda IV Respublika Elmi-Praktiki Konfransının materialları (08 dekabr, 2020-ci il) səh. 48-50.
3. Visali R., Allahverdiyeva Z., Əsgərova İ., Məmmədova S., Həsənova A., Kamalov R., Əliyeva D., Məmmədova N. Funksional məqsədli alma şirəsi hazırlanmasının mütərəqqi texnologiyası. “Azərbaycan mətbəxi türk mətbəx mədəniyyətinin təcəssümü kimi” mövzusunda elmi-praktiki konfransın materialları. Lənkəran, LDU, 17 oktyabr 2023, S. 75-78.
4. Ahsen Rayman, Alara Arıcı, R.Visali, M.Mammadova, Z.Allahverdiyeva, S.Mammadova, D.Aliyeva. Terapütik bitkilər ilə funksiyonel kabak suyu istehsalı. Agro International conference on agriculture-II. ADAU, 05-07 June 2024. S. 132-138.

5. S.Məmmədova, Z.Allahverdiyeva, D.Əliyeva. Üzümün ənənəvi qurudulma üsulları. Müasir təbiət və iqtisad elmlərinin aktual problemləri Beynəlxalq elmi konfrans. III hissə, Gəncə, 2024, s.304-306.
6. Visali R., Allahverdiyeva Z., Ələkbərov Ə.M., Məmmədova S.M., Kamalov R., Əliyeva D. İtburnu meyvələrindən yeni çeşid emal məhsulu hazırlanmasının müterəqqi texnologiyası. elmi-praktiki konfransın materialları. Türkiyə, 27-28 aprel 2024, S. 982-986.

Tədris-metodiki əsərlər

1. Fətəliyev H.K., Allahverdiyeva Z.C., Əsgərova İ.M., Məmmədova S.M. magistratura səviyyəsinin 060642 – “Qida məhsulları mühəndisliyi” ixtisası üzrə “Üzümün saxlanması və emalı texnologiyası” və “Şərabçılıq və qıçqırtma istehsalının texnologiyası” ixtisaslaşmaları üzrə “Şərab üçün xammalın tədqiqi və qiymətləndirilməsi” və “Xammalın tədqiqi və qiymətləndirilməsi” fənnlərindən proqrama; Elmi Şurasının 6 aprel 2024-cü il tarixli 3-22-23/3-1-579/20 24 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib. Gəncə, 2024
2. Fətəliyev H.K., Məmmədova S.M., Əliyeva D.İ. bakalavriat səviyyəsinin 050707 – “Şərabçılıq” ixtisası üzrə “Şərab üçün xammalın tədqiqi və qiymətləndirilməsi” fənnindən proqrama; Elmi Şurasının 6 aprel 2024-cü il tarixli 3-22-23/3-1-579/2024 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib. Gəncə, 2024
3. Fətəliyev H.K., Allahverdiyeva Z.C., Məmmədova S.M. magistratura səviyyəsinin 060642 – “Qida məhsulları mühəndisliyi” ixtisasının “Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası” ixtisaslaşması üzrə “Bitkiçilik məhsullarının əmtəəşünaslığı” fənnindən. ADAU Elmi Şurasının 6 aprel 2024-cü il tarixli 3-22-23/3-1-579/2024 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib. Gəncə, 2024

