



Gülşən Əliyeva



Şəxsi məlumatlar

Doğum tarixi: 01.01.1986

Yaşayış yeri: Gəncə şəhəri

Ailə vəziyyəti: ailəli

E-mail: gulshan.aliyeva@adau.edu.az

İş təcrübəsi

2020-indiyədək ADAU-nun Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında assistent

2010-2019 ADAU-nin Qida məhsulları mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında laborant

Təhsil

2018- indiyədək Qida məhsullarının texnologiyası, fəlsəfə doktorluğu üzrə Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti

Mövzu “Muskat şərablarının hazırlanma texnologiyasının təkmilləşdirilməsi”

- 2014-2016** Şərabçılıq və qızcırtma istehsalının texnologiyası
Magistr səviyyəsi üzrə
Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti
Fərqlənmə diplomu
- 2005-2009** Bitkiçilik məhsullarının saxlanması və emalı
Bakalavr səviyyəsi üzrə
Azərbaycan Dövlət Aqrar Universiteti
Fərqlənmə diplomu

Şəxsi bacarıqlar

Dil bacarıqları

İngilis – orta, Türk – orta, Rus-orta

Rəqəmsal bacarıqları

MS Office, ARGIS, Adobe İllustrator,Photoshop,Corel Draw

Sertifikatlar

For attending the twenty – second interfic – practical journal “Global science and innovations 2024: Cenrtal Asia

Aqrar təsərrüfatların inkifanının yeni istiqamətləri və ətraf mühitin mühafizəsi

30 yanvar 2021 – Qərbi KəspİUniversiteti

Elmi əsərlər

1. Əliyeva G.R. Identifying of the wine-making potential of the autochton madrasa grape variety of different colors and quality, Eastern-Europen Journal of Enterprise Technologies - 2024
2. Əliyeva G.R. The research of factors affecting the amount of aromatic compounds in white muscat wine samples, Original Article Food science and technology Campinas DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.70222>, Brasil, 2023 p. 1-7 - 2023
3. Əliyeva G.R. Research on the Rose Wines production in Azerbaijan, Bulletin of Science and Practice, Scientific Journal, 2022, Volume 8,İssue 12 - 2022
4. Əliyeva G.R. Исследование производства вин типа "Агдам" из интродуцированных сортов белого винограда, Виноделие и виноградарство 1\2022 Москва УДК 663.252 с. 20-29 - 2022
- 5.

6. Əliyeva G.R. Виноделие и виноградарство, Исследование производства вин типа «АГДАМ» из интродуцированных сортов белого виног – 2022, ст 3
7. Əliyeva G.R. AZƏRBAYCAN MİLLİ ELMLƏR AKADEMİYASI GƏNCƏ BÖLMƏSİ «XƏBƏRLƏR MƏCMUƏSİ» “Təbiət və texnika elmləri” seriyası № 1 (80) «ELM» nəşriyyatı GƏNCƏ -2021. s. 98-104
8. Əliyeva G.R., A study of the fragrances in the pink juice and wines from grapes Madras Journal Sylwan, 164(7), ISI indexed, Jul 2020, Poland, p. 62-68.
9. Əliyeva G.R., Production of functional products using grape processing residuals Food Sci. Technol, Campinas, Ahead of Print, Braziliya, 2020, p. 1-7

Tədris-metodiki əsərlər

2024

- “Biotexnologiya”, “Qida biotexnologiyası” ali təhsilin bakalavriat səviyyəsinin 050707 – şərabçılıq və 050635 ixtisası üçün üçün). ADAU Elmi Şurasının 06.04.2024-cü il tarixli 2 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib
- "Meyvə-tərəvəz məhsullarının saxlanması və emalı texnologiyası" (ali təhsilin bakalavriat səviyyəsinin 050707 – şərabçılıq ixtisası üçün üçün). ADAU Elmi Şurasının 06.04.2024-cü il tarixli 2 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib.
- “Standart və Sertifikat” fənnindən (ali təhsilin bakalavriat səviyyəsinin 050707 – şərabçılıq ixtisası üçün üçün). ADAU Elmi Şurasının 06.04.2024-cü il tarixli 2 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib.

2022

- “Standart və sertifikat” (Azərbaycan Respublikası Təhsil Nazirliyi, 25 fevral 2022-ci il, №F-94 sayılı qərarı ilə nəşr (qrif) hüququ verilib.

Müəllifi olduğu dərsliklər və dərs vəsaitləri

Konfranslar

1. Алиева Г.Р., Исследование некоторых факторов, влияющих на качество мускатных вин, Технические науки Астана - 2024
2. Алиева Г.Р., Исследование влияния мацерации на количество ароматических соединений в сусле, Переработка и управление качеством сельскохозяйственной продукции - 2023
3. Алиева Г.Р., ИССЛЕДОВАНИЕ НЕКОТОРЫХ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА КАЧЕСТВО МУСКАТНЫХ ВИН, Современная биотехнология: актуальные вопросы, инновации и достижения: Сборник тезисов Всероссийской с международным участием онлайнконференции / под общ. ред. А. Ю. Просекова; ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет». – Кемерово, 2021. – 273 с.
4. Əliyeva G,R. “Muskat şərablar istehsalinin fərqli xüsusiyyətləri ” “Müasir təbiət elmlərinin aktual problemləri” 06-07 may 2021-ci il. Gəncə , Azərbaycan . nəşrdədir
5. Əliyeva G.R. t.e.d., prof.Fətəliyev Hasil Kamaləddin oğlu “Muskat şərablarının keyfiyyətinin formalaşmasına təsir edən amillərin tədqiqi” “Universitet reytingi məsələlərinin əsas problemləri” 20aprel-1 may 2021-ci il. Gəncə, Azərbaycan. nəşrdədir

6. Əliyeva G.R. "Muskat şərablarının ətrinin formalaşmasında mayaların rolu" "Respublikamızda qida və yüngül sənayenin inkişaf perspektivləri və qarşıda duran vəzifələr" 08dekabr 2020-ci il səh 18-19
7. Əliyeva G.R. "Muskat şərablarının texnologiyasının tədqiqi" "Aqrar təsərrüfatların inkişafının yeni istiqamətləri və ətraf mühitin mühafizəsi" mövzusunda respublika elmi konfransı" 30 yanvar 2021-ci il. Bakı, Azərbaycan. s.601-603
8. Алиева Г.Р. Исследование некоторых факторов, определяющих качество крепких вин Техника и технология пищевых производств, Материалы XIII Международной научно-технической конференции. 23-24 апреля 2020 года , Том 1, Могилев: МГУП, s. 90-91
- 9.
- 10.

