

## TƏRCÜMEYİ HAL (CV)

t.f.d., Babayeva Ulduz Əli qızı

Azərbaycan Texnologiya Universiteti,

Magistratura və Doktorantura şöbəsinin müdiri

Tel: +(994) 222670391

Mob: +(994) 558633807

e-mail: u.babayeva@uteca.edu.az

ulduz7475@yahoo.com



### QISA BİOQRAFİK MƏLUMAT

1974-cü ildə aprelin 24-də Azərbaycan Respublikası, Gəncə şəhərində anadan olmuşdur.

### TƏHSİLİ

Orta məktəb 41 saylı orta məktəb

Ali təhsil -bakalavr Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti ixtisas: “ərzaq mllarının əmtəəşünaslığı” fərqlənmə diplomu

Magistr - Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti ixtisas: “ərzaq mllarının əmtəəşünaslığı” fərqlənmə diplomu

Dərəcə - texnika üzrə fəlsəfə doktoru

### ƏMƏK FƏALİYYƏTİ

## Azərbaycan Texnologiya Universiteti

1. 2002--tədris ustası (İnzibati İdarəetmə kafedrası)
2. 2003-cü il assistent (İnzibati İdarəetmə kafedrası)
3. 2009-2017 baş müəllim (İnzibati İdarəetmə kafedrası)
4. 2017 –ci ildən indiyədək dosent əvəzi (qida mühəndisliyi və ekspertiza kafedrası)
5. 2021-ci ildən indiyədək Magistratura və Doktorantura Şöbəsinin müdiri

## DİL BİLİKLƏRİ

### 6. DİL BİLİYİ

Dillər	Danışmaq			Oxumaq/Yazmaq			Başa düşmək		
	Bilik səviyyəsi								
	Əla	Yaxşı	Zəif	Əla	Yaxşı	Zəif	Əla	Yaxşı	Zəif
Azərbaycan	+			+			+		
Türk		+			+		+		
İngilis			+		+				+
Rus		+			+			+	
Alman									

### 7. İŞTİRAK ETDİYİ LAYİHƏLƏR

Layihənin adı	Ümumi məlumat

## 8. BEYNƏLXALQ ELMİ KONFRANSLAR

1. "Получение бекмеза из соков плодов хурмы" X Меж. научно-техническая конф. Техника и технология пищевых производств. Республика Беларусь, МГУ, 2015, стр. 68

2. Исследование качественных показателей соков, полученных из плодов хурмы восточной (DIOSPYROS KAKI L.) Slovak University of Agriculture in Nitra Research Center AgroBioTech, Agrobiodiversity for improving nutrition, health and life quality, Part I, Nitra 2015

3. **"Differences and benefits of white tea"** III Asia Pacific international congress on contemporary studies June 2, 2020 Seoul, South Korea

4. **"The study of caffeine in tea"** Icontech International Symposium on Innovative Surveys in Positive Sciences, 23-26 september 2020 Budapest, Hungary

## 9. SEÇİLMİŞ ELMİ ƏSƏRLƏRİ

1. "Производство соков из плодов Хурмы" Пиво и напитки, Москва, 2012, №4 стр.30-31

2. "Исследование химического состава плодов хурмы при длительном хранении" Хранение и переработка сельхозсырья, Москва, 2013, № 11, стр. 11-15

3. "Исследование фенольных соединений соков из плодов хурмы" Пиво и напитки, Москва, №5, 2013, стр. 52-54

4. "The study of biochemical indices of persimmon fruit under various storage conditions" Sylwan, 2018, 175-187

5. "Application of persimmon syrup to increase the biological value and organoleptic indicators of bread" Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022

## 10. MÜƏLLİFLİK ŞƏHADƏTNAMƏLƏRİNİN VƏ PATENTLƏRİN SAYI

1