

TƏRCÜMEYİ HAL (CV)

T. f. d. Mərdan Məhərrəm oğlu Tağıyev

Azərbaycan Texnologiya Universiteti,

Qida mühəndisliyi və eksertiza kafedrasının dosenti

Tel: +(994) 257-42-02

Mob: +(994) 55 257-92-30

e-mail: merdanaztu@mail.ru



QISA BİOQRAFİK MƏLUMAT

1959-cü ilin dekabr ayının 30-da Azərbaycan Respublikası, Naxçıvan Muxtar Respublikasının Şərur rayonunun Püsyən kəndində anadan olmuşdur.

TƏHSİLİ

Orta məktəb xxxxxx

Ali təhsil xxxxxx

Magistr

Dərəcə xxxxxx

ƏMƏK FƏALİYYƏTİ

1977-ci ilin avqust ayından 1978-ci ilin may ayınadək Şərur rayonunun 4 saylı su melorasiya tikinti idarəsində fəhlə

1978-1980-ci illərdə hərbi xidmət

1980-ci ilin iyun - sentyabr aylarında Şərur rayonunun Püsyan kəndinin 3 sayılı tütünçülük sovxozunda fəhlə
1980-1986-cı illərdə Azərbaycan Texnologiya İnstitutunda təsərrüfat şöbəsində çilingər
1980-1986-cı illərdə Azərbaycan Texnologiya İnstitutunda “İctimai iaşənin texnologiyası və təşkili” ixtisasının axşam şöbəsində tələbə
1987-1989-cü illərdə Azərbaycan Texnologiya İnstitutunun Konservləşdirmənin texnologiyası kafedrasında laborant
1989-1994-cü illərdə Azərbaycan Texnologiya İnstitutunun Ət-süd və iaşə məhsullarının texnologiyası kafedrasında laborant və baş laborant
1994-1996-cı illərdə Azərbaycan Texnologiya İnstitutunun Ət-süd və iaşə məhsullarının texnologiyası kafedrasında assistent
1996-2015-ci illərdə Azərbaycan Texnologiya Unversitetində İaşə məhsullarının texnologiyası və turizm kafedrasında baş müəllim
2015-ci ildən hal hazırədək Qida mühəndisliyi və ekspertiza kafedrasında dosent
2017-2022-ci illərdə Qida mühəndisliyi fakültəsinin dekanı

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		+			+			+	
Fransız			+		+				+

7. İŞTİRAK ETDİYİ LAYİHƏLƏR

Layihənin adı	Ümumi məlumat

8. BEYNƏLXALQ ELMİ KONFRANSLAR

Всесоюзной научной конференции «Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания. Харьков, 1990

Могилевский Технологический Институт. Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» Могилев, Беларусь. 2000, 2011, 2013, 2015, 2017, 2018, 2019, 2023.

Международной науко-практичной конференции. Киев 2000

Ministry of Education and Science of Ukraine. National University of Food Technologies. 83 International scientific conference of young scientist and students “Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution”. April 5-6, 2017. Kyiv, NUFT 2017

9. SEÇİLMİŞ ELMİ ƏSƏRLƏRİ

1.The study of the improvement of bread quality index CienciaE Tecnica Vitivinicola A Science and Technology Journal,Portugal. 2018, Vol 3311 p (25802) p.81-91 Username: blbDHA Password: 22CFJc. UPLOAD URL: <http://www.ciencia-e-tecnica.org/revisado.html>

2.The study of juice produced from pumpkin, dogrose and persimmon using the coupagemethod Journal Sylwan, Poland. 2018, Vol 162(6) 6p.(13833) p.44-50. Username: vllISuL Password: 6h15JL <http://sylwan.ibles.org/syl/index.php/acceptance/index/ArI0v/1524729151>

3.Determining the qualitative parameters of powder from the stalks of garden purslane (Portulaca oleracea L.) and its application in the production of functional bakery products

February 2023. [Eastern-European Journal of Enterprise Technologies](#) 1(11 (121)):69-77. DOI: [10.15587/1729-4061.2023.274202](#)

Qida məhsulları texnologiyasının nəzəri əsasları. Laboratoriya praktikumu, 2008

Qidalanma məhsullarının istehsal texnologiyası. Dərslik, 2016

[İaşə məhsullarının istehsal texnologiyasından laboratoriya praktikumu](#). 2014

Qeyri-ənənəvi xammallardan istifadə etməklə makaron məmulatlarının istehsal texnologiyasının işlənməsi. 2018

10. MÜƏLLİFLİK ŞƏHADƏTNAMƏLƏRİNİN VƏ PATENTLƏRİN SAYI

1