

BAŞ MÜƏLLİM BƏXTİYAROVA SEVDA HEYDƏR QIZININ

DƏRC OLUNMUŞ ELMİ VƏ METODİKİ ƏSƏRLƏRİN

S İ Y A H İ S I

1. İbn Sina və onun qidalanma ilə əlaqəli fikirləri haqqında (məqalə) «Sağlamlıq» elmi-praktiki jurnalı, Bakı, 1998.
2. Yeni çeşidə pəhriz xassəli dondurma texnologiyasının işlənilib hazırlanması (tezis) Prof.-müə. heyətinin 1997-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa dair V elmi konfr. mater., I hissə. BDƏKİ, «Çaşıoğlu», 1998.
3. Pəhriz və müalicə işəsində tətbiq olunma məqsədilə nar qabığından istifadənin gələcək perspektivləri haqqında (tezis) Prof.-müə. heyətinin 1997-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa dair V elmi konfr. mater., I hissə. BDƏKİ, «Çaşıoğlu», 1998.
4. Şabalıd unundan istifadə etməklə yeni çeşiddə yumşaq dondurma texnologiyasının işlənilib hazırlanması haqqında (tezis) Prof.-müə. heyətinin 1997-ci ilin elmi-tədqiqat işlərinin yekununa dair V elmi konfr. mater., II hissə. BDƏKİ, «Çaşıoğlu», 1998.
5. Водопоглощительная способность и технологические свойства сушеного портулака (тезис) Материалы межд. науч.-техн.конфер., Гянджа, 1999
6. Некоторые технологические свойства порошка из корнеклубней ятрышника (тезис) Материалы межд. науч.-практич. конфер., БГТКИ, 1999
7. Об изучении эмульгирующих свойств корнеклубней ятрышника (тезис) Материалы межд. науч.-практич. конфер., БГТКИ, 1999
8. Изучение условия растворения и желирования порошка из корнеклубней ятрышника Материалы межд. науч.-практич. конфер., «Стр. разв. тур. и общ. пит.», Киев, 25-26 окт., 2000
9. Об определении элементарного состава плодов съедобного каштана методом рентгеновской флуоресценции Тезисы научно-практической конференции посвящ. 70-летию Азерб. Гос. Эконом. Универ., изд. «Игтисад университети», Баку, 2001, с. 331-332.
10. Səhləb kökü və ondan alınan poroşokun qida texnologiyasında istifadə imkanları haqqında Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin prof.-müə. heyətinin 2001-ci ildə yerinə yetirdiyi elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın materialları, Bakı, 2002.
11. Минеральный состав порошка из корнеклубней дикорастущего ятрышника Мат. III междунар. Конф. «Техника и техн. пищ. Произв.», Могилев, 24-26 апреля 2002 г, с. 168-169.
12. Технология мягкого мороженого с использованием порошка из корнеклубней ятрышника Мат. III междунар. Конф. «Техника и техн.. пищ. Произв.», Могилев, 24-26 апреля 2002 г,

13. Методические указания по разработке выпускной работы для студентов бакалавров по спец. 27.11.00 «Технол. Прод. Общ. пит.»
Издательство - «İqtisad universiteti», Bakı, 2002.
14. «İaşə məhsulları istehsalının texnologiyası» fənninin proqramı
«Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
15. Методические указания к разработке выпускной работы для студентов бакалавров по специальности 27.11.00 Технология продукции общественного питания.
«Tİ-Media» şirkətinin mətbəəsi, Bakı 2003.
16. Şəbalıd ununun alınması və kimyəvi tərkibinin müasir metodlarla öyrənilməsi
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin prof.-müə. heyətinin 2006-2007-ci illərdə yerinə yetirdiyi elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın materialları, Bakı, 2008, səh. 368-369.
17. Şəbalıd unu əlavə edilməklə çörək-bulka məmulatları texnologiyasının işlənilib hazırlanması və yarımfabrikatların tədqiqi
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin prof.-müə. heyətinin 2008-ci ildə yerinə yetirdiyi elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın materialları, Bakı, 2009, səh. 443-445.
18. Şəbalıd unu ilə hazırlanan çörək-bulka məhsullarının saxlanma zamanı dəyişilməsinin öyrənilməsi
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin prof.-müə. heyətinin 2010-cu ildə yerinə yetirdiyi elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın materialları, Bakı, 2010.
19. İaşə məhsullarının texnologiyası kursundan laboratoriya praktikumu (dərs vəsaiti).
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universitetinin prof.-müə. heyətinin 2013-cü ildə yerinə yetirdiyi elmi-tədqiqat işlərinin yekununa həsr olunmuş elmi-praktiki konfransın materialları, Bakı, 2013.