



Ф.И.Ш. Юлдашева Интизор Эргашовна

ДОЛЖНОСТЬ Учитель-стажёр

Тел. +998999699819

E-mail. intizoryuldasheva39@gmail.com

ОРГАНИЗАЦИЯ

Тел. +99862 2246700

ОРГАНИЗАЦИЯ

АДРЕС Г. Ургенч ул. Хамида Олимжона 14. 220100

СТЕПЕНЬ	<ul style="list-style-type: none"> • 2018-2020 Ургенчский государственный университет (магистр) • 2014-2018 Ургенчский государственный университет (бакалавр)
ИССЛЕДОВАНИЕ	2020-2021 Учитель-стажёр кафедры пищевых технологий Ургенчского государственного университета.
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	<ul style="list-style-type: none"> • Технология производства и переработки пищевых продуктов (по видам продукции)
ПЕРЕПОДОВАНИЕ ПРЕДМЕТЫ	<ul style="list-style-type: none"> • Основы сертификации пищевых продуктов и критерии безопасности, биохимия пищевых продуктов, современные методы и инструменты для контроля качества пищевых продуктов.
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА	<ul style="list-style-type: none"> • Совершенствование технологии производства обогащенной пшеничной крупы для детского питания (тема магистерской диссертации).
ИССЛЕДОВАНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> • Доц. А.Ю. Таджиев, Юлдашева И. Э. "Determining optimal indication of wheat wetness that influences on the thrashed grain", "Pokonferencyjna monografia", Roznan 28.02.2020 №26 128-130 страницы • Доц. А.Ю. Таджиев, Юлдашева И. Э. "Определение оптимальной влажности пшеницы, влияющей на качество злаков", "Справка Хорезмской Академии Мамуна". 2020-yil, №5/1(61) 98-100 страницы
ТЕКУЩЕЕ ИССЛЕДОВАНИЕ	Рахмонбердиева Р.К., Хакимова Б.Б., Юлдашева И.Е. Республиканская научно-техническая конференция «Полезные свойства и значение пектина в безопасности пищевых продуктов» «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ОСНОВЕ МЕСТНОГО СЫРЬЯ И ВТОРИЧНЫХ РЕСУРСОВ», Ургенч, Ургенчский государственный университет, стр. 43, 2021.