

بسمه تعالی

تاریخ تکمیل فرم:
۹۷/۱۰/۵

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و
آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین



۱- نام و نام خانوادگی : معصومه رهنما سنگاچینی

۲- نام پدر: منوچهر

۳- شماره شناسنامه: ۳۹۹۱

۴- تاریخ

تولد: ۱۳۵۵

۵- محل تولد: تهران

مرتبه:

بلی

۶- وضعیت تأهل: متاهل

پایه:

۷- تعداد فرزندان: ۲



۸-

عضو هیات علمی:

۹- آدرس محل سکونت: سنگاچین- خیابان شهدا- گلستان ۴- بوستان ۳

تلفن : ۰۱۳۴۴۵۶۰۱۲۰

۱۰- آدرس محل کار: بندر انزلی- ۱۱ کیلومتری جاده انزلی به آستارا- بخش تحقیقات فرآوری آبزیان

تلفن : ۰۱۳۴۴۵۶۰۸۰۰

پست

نمابر: ۰۱۳۴۴۵۶۰۲۷۱

الکترونیکی : rahnama_sangachin@yahoo.com

۱۱- سوابق تحصیلی :

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	کارشناسی	تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	مرکز آموزش عالی میرزا کوچک خان رشت	۱۳۸۷	۱۶	
۲	کارشناسی ارشد	مهندسی منابع طبیعی - شیلات	دانشگاه آزاد واحد لاهیجان	۱۳۹۲	۱۷	

* صرفاً به مدارك تحصیلي-کارشناسي و بالاتر اشاره شود.

- عنوان پایان نامه کارشناسي: بررسی میزان دپذیرش کباب لقمه تلفیقی ماهی کپور نقره ای و میگو و بررسی تغییرات کیفی آن در حین نگهداری در دمای انجماد
- عنوان پایان نامه کارشناسي: بررسی تاثیر فرآیند حرارتی بر ارزش غذایی و عمر ماندگاری کیلکای روکش شده منجمد (خام و پخته) در طول مدت نگهداری در سردخانه

۱۲- پروژه ها و طرحهای تحقیقاتی :

ردیف	عنوان پروژه/طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت**	سال شروع	سال خاتمه	شماره ثبت گزارش نهایی
۱	بررسی میزان پذیرش کباب لقمه تلفیقی ماهی کپور نقره ای و میگو و بررسی تغییرات کیفی آن در حین نگهداری در دمای انجماد	-	پایان نامه دانشجویی - مطالعه موردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۸	
۲	پروژه بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری ماهی قزل آلائی رنگین کمان به صورت زنده بر کیفیت گوشت	۷۹-۷۶-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۶	۱۳۸۸	
۳	پروژه بررسی امکان تهیه پودر سوپ آماده مصرف از گوشت ماهیهای صید ضمنی و ضایعات تون ماهیان	۲۳-۸۹-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان، اداره کل شیلات استان سیستان و بلوچستان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۹	
۴	پروژه پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلائی رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۶۴-۸۸-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۸	۱۳۸۹	
۵	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۳-۸۹-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان- مدیریت شیلات و آبزیان جهاد کشاورزی استان کرمانشاه	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۸	
۶	پروژه بررسی تهیه خمیر ماهی آماده مصرف از گوشت ماهیان پرورشی	-	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان- مدیریت شیلات و آبزیان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۵	۱۳۸۷	
۷	پروژه بررسی روش تولید فیش برگر تلفیقی کیلکا و تعیین میزان پذیرش آن	۱۸۱-۸۹-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان- سازمان شیلات ایران	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۸	ارزیابی تازگی گوشت ماهی تیلایپا نگه داری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۱۱۴-۸۹-۱۲-۱۲-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۹	پروژه بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلایپا (شکم خالی و فیله)	۱۱۳-۸۹-۱۲-۱۲-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۱۰	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۲۰-۸۹-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۱۱	بررسی تاثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۱۰۸-۸۹-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	

۱۲	بررسی تاثیر لعاب های مختلف روی کیفیت کیلکای سوخاری	۲-۱۲-۱۲-۹۰۰۲۳	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مجری	خاتمه یافته	۱۳۹۰	۱۳۹۲
۱۳	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از کیلکا	-	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۱	۱۳۹۲
۱۴	بررسی وضعیت آلاینده های (فلزات سنگین ،سموم ارگانوکلره و فسفره ، هیدروکربن های نفتی (PAHs) موجود در بات خوراکی ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندر انزلی با تاکید بر سلامت آبزیان و جوامع انسانی	-	طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۱	۱۳۹۲
۱۵	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پتیده های زیست فعال ژلاتین استحصالی از زائداد فرآوری کپور نقره ای	-	طرح خاص در امد زا	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار		۱۳۹۳	۱۳۹۳
۱۶	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۵	مصوب موسسه	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۴
۱۷	بررسی وضعیت تجمع فلزات سنگین موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۲ ۱۴	مصوب موسسه	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳
۱۸	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۴	مصوب موسسه	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳
۱۹	توسعه دانش فنی تهیه رنگدانه طبیعی خوراکی بتاکاروتن از گونه آزولا	-	طرح خاص در امد زا	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۳	۱۳۹۵
۲۰	بررسی وضعیت آلاینده های شیمیایی (فلزات سنگین، پسموم کشاورزی) بر روی بافت ماهی قزل آلا	-	طرح خاص در امد زا	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۴
۲۱	تولید فرآورده های با ارزش افزوده (برگر ، فینگر و گوشت چرخ شده) از گوشت ماهی سیم سدرس	-	طرح خاص در امد زا	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۳	۱۳۹۵
۲۲	بررسی امکان مدیریت و کنترل زنجیره سرما در طی مراحل مختلف صید، فرآوری، نگهداری و توزیع ماهی قزل آلا با استفاده از روشهای نوین	-۱۲-۱۲-۱۲۵۱-۹۲۱۲۰ ۳	مصوب موسسه	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۴
۲۳	تولید فرآورده های خشک از میگوی ریز Macrobrachium nipponense تالاب بین المللی بندر انزلی	-۹۵۰۳۴-۹۵۰۹۸۳ ۱۲۴-۷۳-۱۲-۰۶۷	مصوب موسسه	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۶	۱۳۹۷
۲۴	تولید سس از میگوی ماکروبراکیوم نیپونس تالاب انزلی و تعیین کیفیت و زمان ماندگاری آن طی نگهداری در یخچال	۹۶۰۳۴۵-۰۰۳-۱۲-۰۲	مصوب موسسه	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در دست اجرا	۱۳۹۶	در حال اجرا
۲۵	طرح ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کپور ماهیان	-	طرح ترویجی	بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در دست اجرا	۱۳۹۶	در حال اجرا

- نوع تحقیق: پروژه، طرح ملی، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان.
- **وضعیت: در دست اجرا، مختومه، متوقف شده.

۱۳- نوآوری، اختراع، ابتکار و...

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱	استفاده از لعاب تمپورا جهت سوخاری کردن ماهی برای اولین بار در کشور		۱۳۹۳
۲			

* ذکر عنوان شورا، کمیسیون، کمیته، مجمع یا... تاییدکننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع، ابتکار و... ضروری است. محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه‌های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است.

رتبه دری ن نگار دگان	سال	شمار ه مجله	عنوان مجله / عنوان همایش، ...	نحوه ارائه			عنوان	ردیف
				کتاب نویسه	پوستر	سخنرانی		
	۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تغییرات شاخص های فساد در برگر تلفیقی ماهی و میگو در دمای سردخانه	۱
	۱۳۸۹		سومین همایش میگوی ایران			*	تغییرات حسی سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	۲
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تاثیر جایگزینی گوشت میگو بر خصوصیات حسی برگر ماهی	۳
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی			*	تاثیر اشعه گاما بر ترکیب اسیدهای چرب EPA و DHA در ماهی قزل آلابی رنگین کمان	۴
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		وضعیت هندلینگ زنده ماهی قزل آلابی رنگین کمان در شهر تهران	۵
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		تغییرات حسی برگر تلفیقی میگو و ماهی طی نگهداری در سردخانه	۶
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		مقایسه خصوصیات حسی ماریناد کیلکای تهیه شده به روش سرد و گرم	۷
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		پتانسیل تولید کباب کوبیده از گوشت کیلکا ماهیان دریای خزر در استان آذربایجان شرقی	۸
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		بررسی روشهای اصولی حمل و نقل (هندلینگ) ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۹
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		تولید کباب کوبیده ماهی از گوشت کپور نقره ای (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	۱۰
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		تغییرات شاخص های پراکسید و TVN سالاد میگو طی نگهداری در دمای یخچال	۱۱
	۱۳۸۹		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی		*		خصوصیات حسی سالاد تهیه شده با درصدهای مختلف میگوی پرورشی ریزاندام	۱۲
	۱۳۹۰		دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبریان ایران		*		تغییرات شاخص های فساد میکروبی در سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	۱۳
	۱۳۹۰		اولین همایش ملی آبرزی پروری ایران		*		پدیده مقاومت آنتی بیوتیکی در آبریان و معضلات ناشی از آن	۱۴
	۱۳۹۱	۴	Iranian journal of Fisheries sciences	*			Production of breaded tilapia using two different batters...	۱۵
	۱۳۹۱		همایش گرگان		*		اثر غلظت های مختلف عصاره های طبیعی رزماری و اویشن بر خصوصیات حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای <i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	۱۶
	۱۳۹۲		سومین همایش ملی امنیت غذایی		*		تاثیر فرآیند حرارتی بر فاکتورهای میکروبی و سلامت کیلکای معمولی (<i>Clupeonella cultriventris</i>)	

۱۳۹۳		نخستین همایش ملی مباحث نوین کشاورزی	<		تغییرات شاخص های فساد در کیلکای معمولی (<i>Clupeonella cultriventris</i>) روکش شده خام با لعاب تمپورا طی نگهداری در سردخانه ۱۸- درجه سلیسیوس	۱۷
۱۳۹۳		دومین همایش ملی تغییر اقلیم و امنیت غذایی	<		اثر آنتی اکسیدانی اسید سیتریک روی کیفیت باکتریایی و شیمیایی فیله ماهی قزل آلا منجمد	۱۸
۱۳۹۴		کنگره بین المللی آبی پروری آسیای مرکزی و خاور میانه	<		Changes in approximately compound and index of corruption, breaded kilka was coated (row and fried) using with common and Tempora batter during storage at -18 oc	۱۹
۱۳۹۴		کنگره بین المللی آبی پروری آسیای مرکزی و خاور میانه	<		The effect of natural preservative thymus vulgaris on chemical and sensory factors minced meat of silver carp	۲۰
۱۳۹۵	۴	مطالعات علوم زیستی و زیست فناوری	<		تاثیر استفاده از آنتی اکسیدان طبیعی رزماری بر فاکتورهای شیمیایی و حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۲۱
۱۳۹۶		چهارمین کنفرانس بین المللی نوآوری های اخیر در شیمی، مهندسی شیمی		x	تغییرات شاخص های فساد در کیلکای معمولی (<i>Clupeonella cultriventris</i>) روکش شده خام با لعاب تمپورا طی نگهداری در سردخانه ۱۸- درجه سلیسیوس	۲۲
۱۳۹۶		ماهنامه کشاورزی، دامپروری، غذایی و صنایع وابسته برزگر	x		سنبل آبی تهدید یا فرصت	۲۳
۱۳۹۷		مجله علمی شیلات	x		ارزیابی ماندگاری و کیفیت پودر سوپ صنعتی غنی شده با میگوی <i>nipponense Macrobrachium</i> طی فرمولاسیون نوین و 6 ماه نگهداری در دمای اتاق	۲۴
۱۳۹۷		نشریه نوآوری در علوم و فناوری غذایی		پایز شده	تغییرات فاکتورهای شیمیایی، میکروبی و حسی کیلکای معمولی (<i>Clupeonella cultriventris</i>) روکش شده خام و پخته با لعاب تمپورا طی نگهداری به مدت چهار ماه در دمای ۱۸°C-	۲۵
۱۳۹۷		Nutrition And food Sciences Research		پایز شده	Production a semi-ready-to-eat shrimp soup powder and assessment of the shelf life	۲۶

* در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله های علمی و پژوهشی معتبر داخلی یا خارجی اشاره شود

۱۵- کتب و سایر آثار منتشر شده:

ردیف	عنوان	نوع*	تیراژ	تعداد صفحات	تاریخ چاپ
۱					
۲					

* نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	تشویق با درج در پرونده	دکتر خانی پور- ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۷
۲	تشویق با درج در پرونده	مهندس ارشد- ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۸
۳	تشویق با درج در پرونده جهت همکاری در برگزاری نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	مهندس جلیلی- ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۹
۴	روابط عمومی برتر	دکتر مطلبی- ریاست موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۹
۵	لوح تقدیر به مناسبت برپایی نخستین فن بازار ملی کشاورزی و منابع طبیعی	دکتر مطلبی- ریاست موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۸۹
۶	لوح تقدیر به مناسبت حضور در نمایشگاه دستاوردهای پژوهشی و فناوری	دکتر متقی طلب- ریاست پارک علم و فناوری گیلان	۱۳۸۹
۷	لوح تقدیر به مناسبت هفته کتاب	دکتر مطلبی- ریاست موسسه تحقیقات شیلات ایران	۱۳۹۰
۸	لوح تقدیر به مناسبت تعیین غرفه موسسه تحقیقات بعنوان غرفه برتر در فن بازار جمهوری اسلامی در تاریخ ۲۲ لغایت ۲۸ آذر ماه ۱۳۹۰	دکتر ولدان- مدیر کل دفتر تجاری سازی و انتقال فناوری سازمان تحقیقات، آوزش و ترویج کشاورزی	۱۳۹۰
۹	تشویق با درج در پرونده جهت حضور در دوازدهمین نمایشگاه دستاوردهای پژوهش و فن بازار جمهوری اسلامی در آذر ماه ۹۰ در نمایشگاه بین المللی تهران	مهندس جلیلی- ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۰

۱۳۹۱	دکتر مطلبی- ریاست موسسه تحقیقات علوم شیلای کشور	تشویق با درج در پرونده جهت برگزاری فن بازاد ۹۱	۱۰
۱۳۹۱	دکتر خانی پور- ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	تشویق با درج در پرونده	۱۱
۱۳۹۳	صفر علی کریمی- معاون توسعه مدیریت و منابع انسانی	لوح تقدیر به مناسبت همکاری در برگزاری نمایشگاه پانزدهمین جشنواره پژوهش و فناوری استان گیلان	۱۲
۱۳۹۴	دکتر خانی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	تشویق کتبی با درج در پرونده جهت انتقال دانش فن آوری به بهره برداران	۱۳
۱۳۹۴	دکتر خانی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری سفره شیلای در جلسه کمیته معاونت عمرانی استانداری	۱۴
۱۳۹۴	دکتر خانی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	تشویق کتبی با درج در پرونده جهت تحقق بودجه تکلیفی بسیار خوب بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۵
۱۳۹۵	دکتر خانی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی علمی سنبل آبی یک تهدید یا فرصت	۱۶
۱۳۹۶	دکتر خانی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری سفره شیلای در سازمان شیلات ایران و ارتش جمهوری اسلامی ایران	۱۷
۱۳۹۶	دکتر خانی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی علمی پروتئازها در صنعت فرآوری آبزیان	۱۸
۱۳۹۷	دکتر ولی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	لوح تقدیر جهت برپایی جشنواره بزرگ ترویجی فرآورده های متنوع شیلای در میدان شهرداری رشت	۱۹
۱۳۹۷	دکتر ولی پور- رئیس پژوهشگاه آبی پروری آبهای داخلی	تشویق کتبی با درج در پرونده جهت برگزاری دوره آموزشی ترویجی ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کیورماهیان	۲۰

۱۷- همکاری با مجامع ، شوراها ، کمیسیونها، کمیته‌ها و ... علمی و پژوهشی داخلی و خارجی :

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	انجمن بیوتکنولوژی جمهوری اسلامی ایران	اسفند ۱۳۹۶	ادامه دار	عضو ثابت
۲				

*سمت : رییس ، دبیر ، عضو،...

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان واحد درسی	تعداد واحد		دانشگاه محل تدریس	سال تحصیلی	نیمسال	
		نظر	علم			اول	دوم
۱							
۲							
۳							

۱۹- سرپرستی پایان نامه‌های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تحصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	دکتري			اول	دوم
۱	تعیین ارزش غذایی، زمان ماندگاری و پروفایل اسید چرب کیلکای نانی شده طی دوره نگهداری در سردخانه		*	دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم تحقیقات تهران	۹۱- ۱۳۹۰		*
۲							
۳							

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	مسئول دفتر رئیس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۴	۲۶
۲	امور اداری و مسئول امور مربوط به بایگانی	۱۳۸۵	۲۰
۳	سرپرست خط تولید مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۷	۱۲
۴	مسئول کتابخانه مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۸	۲۸
۵	مدیر روابط عمومی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۸۹	۷۲
۶	کارشناس اطلاعات علمی	۱۳۸۹	۲۲
۷	مسئول دفتر رئیس مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۰	۵
۸	کارشناس اطلاعات علمی	۱۳۹۱	۹
۹	دبیر شورای پژوهشی	۱۳۹۱	۳۶
۱۰	مسئول بروز رسانی وب سایت مرکز	۱۳۹۱	۳۶
۱۱	مدیر اطلاعات علمی	۱۳۹۲	۳۰
	مسئول دفتر امور پژوهشی بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۳	۱۲
۱۲	مسئول آزمایشگاه های بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۴	۱۲
۱۳	کارشناس و رابط ترویج و انتقال یافته های علمی بخش تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۳۹۶	ادامه دارد

۲۱- مهارت های شخصی*:

ردیف	مهارت	میزان تسلط
۱	مهارت های هفت گانه کامپیوتر	خوب
۲	زبان انگلیسی	متوسط
۳		

* در این جدول لازم است به مهارت های نظیر آشنایی با زبان های بیگانه، کامپیوتر و ... اشاره شود.

۲۲- سایر موارد: