

بسمه تعالی

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور
فرم اطلاعات محققین



تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۰/۴/۹

۱- نام و نام خانوادگی: مینا احمدی

۲- نام پدر: ناصر

۳- شماره شناسنامه: ۱۰۳

۴- تاریخ تولد: ۶۴/۰۵/۲۰

۵- محل تولد: رشت

۶- وضعیت تأهل: مجرد

۷- تعداد فرزندان: -

۸- عضو هیات علمی:

بلی ☐ مرتبه: پایه:
خیر ☒

۹- آدرس محل سکونت: گیلان - رضوانشهر

۱۰- آدرس محل کار: گیلان - انزلی - کیلومتر ۱۱ جاده انزلی به آستارا - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان

تلفن:

۰۱۳۴۴۵۶۰۸۰۸

نمابر:

۰۱۳۴۴۵۶۰۲۷۱

پست الکترونیکی: ahmadimina64@yahoo.com

Ahmadi.m@areeo.ac.ir

۱۱- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی*	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	لیسانس	شیلات	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۱۳۸۷	۱۸/۴۸	
۲	فوق لیسانس	فرآوری محصولات شیلاتی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	۱۳۹۳	۱۹/۶۴	

× صرفاً به مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر اشاره شود.

عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی میزان تجمع و تغییرات آلاینده های فلزات سنگین در بافت خوراکی عضله ماهیان اقتصادی در صید تالاب

بین المللی بندر انزلی

- عنوان پایان نامه دکتری: -

۱۲- پروژه‌ها و طرح‌های تحقیقاتی :

عنوان پروژه/طرح	شماره مصوب	نوع تحقیق*	واحد اجرا	سمت در پروژه/طرح	وضعیت**	سال شروع	سال خاتمه	شماره ثبت گزارش نهایی
پروژه بررسی وضعیت تجمع فلزات سنگین موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۲	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۴۹۳۸۱
بررسی وضعیت باقیمانده سموم ارگانوکلره و فسفره موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۱	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۴۹۷۰۹
بررسی وضعیت هیدروکربنهای حلقوی PAHs موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۳	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۴۸۸۰۹
طرح بررسی وضعیت آلاینده های شیمیایی (فلزات سنگین، سموم ارگانوکلره و (PAHs) فسفره ، هیدروکربنهای نفتی موجود در بافت خوراکی برخی از ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۴۹۷۱۰
مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۳	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۴۹۳۵۸
بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۳	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۴۹۳۵۶
تولید فرآورده های با ارزش افزوده(برگر، فینگر، گوشت چرخ شده) از گوشت ماهی سدا رس	-	درآمدزا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۳	۱۳۹۵	
طرح بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری در شرایط منجمد بر روی کیفیت گوشت شاه میگوی دراز آب شیرین سدا رس	۲-۷۹-۱۲-۹۱۱۴۴	کاربردی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۳	۱۳۹۵	
بررسی امکان مدیریت و	۳-۱۲-۱۲-۱۲۵۱-۹۲۱۲۰	کاربردی	مرکز ملی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۴	

					تحقیقات فرآوری آبزیان			کنترل زنجیره سرما در طی مراحل مختلف صید ، فرآوری ، نگهداری و توزیع ماهی قزل آلا با استفاده از روشهای نوین
	۱۳۹۷	۱۳۹۵	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص	۱۳۴-۷۳-۱۲-۰۶۷-۹۵۰۳۴-۹۵۰۹۸۳	تولید فرآورده خشک از میگوی ریز Macro brachium Nipponese تالاب بین المللی بندر انزلی
	۱۳۹۷	۱۳۹۶	خاتمه یافته	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص	۹۷۸-۹۶۴-۵۲۰-۵۸۷-۲ کد اخذ شابک	طرح ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کپور ماهیان
	۱۴۰۰	۱۳۹۸	در حال اجرا	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص	-	طرح ترویجی ارتقاء فرهنگ مصرف آبزیان با الگوسازی رستوران های شیلاتی
	۱۴۰۰	۱۳۹۸	در حال اجرا	همکار	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	خاص	۳-۱۲-۱۲۵۲-۰۰۵-۹۹۰۳۷۸	دستیابی به دانش فنی تولید کنسرو فراسودمند ماهی تون با استفاده از ژلاتین هیدرولیز شده حاصل از استخوان های سر تون ماهیان (مازاد فرآیند تولید کنسرو)

-
- * نوع تحقیق : پروژه، طرح مشترک ، طرح مستقل ، طرح خاص ، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان
- ** وضعیت : در دست اجراء مختومه ، متوقف شد

۱۳- نوآوری ، اختراع، ابتکارو...

ردیف	مورد	ممل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱			
۲			

× ذکر عنوان شورا، کمیسیون ، کمیته، مجمع یا... تایید کننده یا ثبت کننده نوآوری، اختراع، ابتکار و... ضروری است.

- محل درج اطلاعات مربوط به شناسایی گونه یا گونه های جدید، رقم یا ارقام معرفی شده و... همین جدول است.

ردیف	عنوان	نمونه ارائه			عنوان مجله/ عنوان همایش....	شماره مجله	سال	رتبه در بین نگارندگان
		سفرانی	پوستر	چاپ شده				
۱	کاربرد فناوری نانو در صنایع شیلاتی		*		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت مواد غذایی		۸۹	اول
۲	کاربرد اوزون در صنایع شیلاتی		*		نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت مواد غذایی		۸۹	اول
۳	اهمیت ردیابی در حفظ کیفیت فرآورده های شیلاتی		*		سومین همایش ملی امنیت غذایی		۹۲	اول
۴	بررسی اثرات آلاینده گی سموم کشاورزی ارگانوکلره و ارگانو فسفره در بافت خوراکی ماهیان بر امنیت غذایی و سلامت مصرف کنندگان	*			سومین همایش ملی امنیت غذایی		۹۲	اول
۵	بررسی تغییرات چربی در فیش برگر تلفیقی ماهی کیلکا و کپور نقره ای در طول دوره		*		سومین همایش ملی امنیت غذایی		۹۲	چهارم
۶	بررسی اثرات آلاینده گی فلزات سنگین در بافت خوراکی ماهیان بر امنیت غذایی و سلامت مصرف کنندگان		*		چهارمین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا		۹۳	اول
۷	نانو تکنولوژی و اهمیت آن در بهداشت صنایع شیلاتی		*		چهارمین همایش ملی کشاورزی، آبزیان و غذا		۹۳	اول
۸	اندازه گیری و مقایسه غلظت فلزات سنگین کادمیوم ، نیکل و روی در بافت خوراکی عضله اردک ماهی (<i>Esox lucius</i>) تالاب بین المللی بندرانزلی			*	مجله علمی شیلات		۹۳	اول
۹	بررسی میزان تجمع فلزات سنگین کادمیوم ، سرب و روی در بافت خوراکی عضله ماهی کاراس (<i>Carassiu auratus</i>) تالاب بین المللی بندرانزلی			*	مجله علوم و صنایع غذایی ایران		۹۳	دوم
۱۰	بررسی میزان تجمع کادمیوم و سرب در بافت خوراکی ماهی کپور صید شده از تالاب بین المللی انزلی			*	مجله علمی-پژوهشی شیلات واحد آزادشهر		۹۴	سوم
۱۱	مطالعه تجمع فلزات سنگین بر ماهی و اثر آن بر سلامت انسان		*		همایش ملی، منطقه ای آبی پروری ماهیان دریایی		۹۴	اول
۱۲	انگل های ماهی و قابلیت بیماریزایی آنها برای انسان		*		همایش ملی، منطقه ای آبی پروری ماهیان دریایی		۹۴	اول
۱۳	THE EFFECT OF COLD CHAIN ON CORRUPTION INDICES BURGER KILKA-SILVER CARP FISH FROZEN IN COLD STORAGE		*		کنگره و نمایشگاه بین المللی آبی پروری خاورمیانه و آسیای مرکزی (WAS)		۲۰۱۵	دوم

۱۴	بررسی میزان تجمع کبالت و نیکل در بافت خوراکی ماهی سفید صید شده از تالاب بین المللی بندر انزلی	*	نشریه علمی پژوهشی بهداشت مواد غذایی	۹۵	سوم
۱۵	بررسی میزان تجمع کروم، روی و مس در بافت خوراکی ماهی کپور صید شده از تالاب بین المللی انزلی	*	مجله علوم غذایی و تغذیه	۹۵	سوم
۱۶	تعیین میزان فلزات سنگین مس، نیکل، کبالت و کروم در بافت خوراکی عضله ماهی کاراس طلایی (<i>Carassiu auratus</i>) تالاب بین المللی بندرانزلی	*	مجله بوم شناسی آبزیان	۹۶ بهار	دوم
۱۷	توکسین ها و روش تشخیص آنها در غذاهای دریایی	*	نشریه برزگر	تابستان ۹۶	اول
۱۸	شناسایی و تغییر مس، کروم و کبالت در بافت خوراکی عضله ماهی اسبله (<i>Silurus glanis</i>) نمونه برداری شده از تالاب انزلی	*	مجله علوم آبی پروری پیشرفته	مهر ۹۶	دوم
۱۹	اهمیت کاربردی جلبکهای دریایی	*	همایش ملی جلبک و گیاهان آبی	آبان ۹۶	اول
۲۰	بررسی هیدروکربن های نفتی در ماهیان اقتصادی تالاب انزلی	*	نشریه فن آوری های نوین در توسعه آبی پروری، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آزادشهر	تابستان ۹۶	چهارم
۲۱	Study on bioaccumulation of heavy metals (cadmium, nickel, zinc and lead) in the muscle of wels catfish (<i>Silurus glanis</i>) in the Anzali Wetland	*	Iranian Journal of Fisheries Sciences	۲۰۱۸	دوم
۲۲	تهدیدات زیستی دامی	*	سومین کنفرانس ملی پدافند غیرعامل در بخش کشاورزی	۲۰۱۸	اول
۲۳	Polycyclic aromatic hydrocarbons in food products and ways to reduce it	*	۳rd International Congress on Food Technology; Nevşehir/Turkey	October 10-12, 2018	اول
۲۴	ارزیابی ماندگاری و کیفیت پودر سوپ صنعتی غنی شده با میگوی <i>Macrobrachium nipponense</i> طی فرمولاسیون نوین و ۶ ماه نگهداری در دمای اتاق	*	مجله علمی شیلات ایران	۲۰۱۸	دهم
۲۵	مقایسه تغییرات فیزیوشیمیایی، میکروبی و حسی فیله های فیل ماهی دودی طعم دهی شده با آب نمک و سس به مدت ۳۰ روز در یخچال	*	مجله علمی شیلات ایران	۲۰۱۸	چهارم
۲۶	بررسی غلظت فلزات سنگین مس و کبالت در بافت خوراکی عضله اردک ماهی تالاب بین المللی بندر انزلی	*	نشریه بهره برداری و پرورش آبزیان	۲۰۱۹	اول

۲۷	بررسی تغییرات رنگ سنجی ماکارونی غنی سازی شده با استفاده از کنسانتره پروتئین ماهی کپور نقره ای	*		هفتمین همایش علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی و منابع طبیعی ایران	آذر ۹۹	سوم
۲۸	The effect of covid-19 on seafood markets	*		4th International Congress of Fisheries and Aquatic Research (ICFAR)	۲۰-۱۸ November 2020	اول
۲۹	The effects of thermal processes on the formation of polycyclic aromatic hydrocarbons in fish	*		4th International Congress of Fisheries and Aquatic Research (ICFAR)	۲۰-۱۸ November 2020	اول
۳۰	The effect of tempura batter on sensory properties of raw and cooked breaded Kilka			4th International Congress of Fisheries and Aquatic Research (ICFAR)	۲۰-۱۸ November 2020	پنجم
۳۱	The Negative Impacts of COVID-19 on the Aquatic Processing Industry	*		3 rd International Conference on Applied Zoology, 2020	7 th - 8 th December, 2020	اول
۳۲	The role of fish in the treat of COVID-19 patients	*		3 rd International Conference on Applied Zoology, 2020	7th - 8th December, 2020	اول
۳۳	Fish skin as a biological dressing for treatment of superficial burns	*		3 rd International Conference on Applied Zoology, 2020	7th - 8th December, 2020	اول

× در مورد مقالات چاپ شده، باید صرفاً به مقالات چاپ شده در مجله‌های 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	بسته بندی	ترجمه	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۲۴	۱۳۸۸
۲	مبانی استخراج کاروتنوئید از ضایعات میگو	ترجمه	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۱	۱۳۹۰
۳	غذاهای دریایی و آلاینده های زیست محیطی	ترجمه	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۲	۱۳۹۲
۴	بررسی میزان تجمع و تغییرات آلاینده های فلزات سنگین در بافت خوراکی عضله ماهیان اقتصادی در صید تالاب بین المللی بندر انزلی	پایان نامه	در سطح دانشگاه آزاد	۱۵۰	۱۳۹۲
۵	روغن های دریایی و دیگر غذاهای سلامت بخش دریایی	ترجمه	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۸	۱۳۹۵
۶	هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای و راههای کاهش در محصولات غذایی	بئر ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۵
۷	فلزات سنگین و تجمع در ماهیان	بئر ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۶

۸	انتخاب و آماده سازی فرآورده های دریایی	دستورالعمل اجرایی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۸	۱۳۹۶
۹	روش های آزمایشگاهی WHO برای تشخیص بعضی از ترماتودهای بیماریزای در ماهی برای انسان	دستورالعمل اجرایی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۹	۱۳۹۶
۱۰	تأثیرات انجماد کند و تند بر کیفیت ماهی	گزارش فنی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۷	۱۳۹۶
۱۱	استاندارد برای ماهی دودی، ماهی طعم داده شده با دود، ماهی دودی خشک (پذیرفته در ۲۰۱۳، اصلاح شده در ۲۰۱۶، ۲۰۱۸)	دستورالعمل ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱۴	۱۳۹۷
۱۲	باکتری کش ها	بروشور ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۲	۱۳۹۷
۱۳	لکه سیاه یا ملانوزیز در میگو	بروشور ترویجی	سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی	۲	۱۳۹۸
۱۴	ماهی و سفره شیلاتی" (همکار)	کتاب	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	در نوبت چاپ
۱۵	راهنمای جامع تولید فرآورده های خمیری از ماهی" (همکار)	هندبوک	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	در نوبت چاپ
۱۶	"سموم آفت کش تهدید جدی برای سلامت آبزیان"	بنر ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۸
۱۷	معرفی مخاطرات فرآورده های دریایی	چارت ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۸
۱۸	کاربرد ترکیبات کلرینه در صنایع فرآوری آبزیان	نشریه فنی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۸
۱۹	معرفی فرآورده های شیلاتی از ماهی کیلکا	اسلایدویژن	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۹
۲۰	اسلایدویژن: فرآیند تهیه کنسانتره پروتئین ماهی(FPC) " (همکار)	اسلایدویژن	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۹
۲۱	تولید سوریمی از گوشت چرخ کرده ماهی کلیکا" (همکار)	دستورالعمل ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۹
۲۲	کاربرد نگهدارنده های طبیعی (عصاره های رُزماری و آویشن) برای پایدارسازی گوشت چرخ شده کیور نقره ای در شرایط انجماد (همکار)	بروشور ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۹
۲۳	دستورالعمل ترویجی "فرآیند غنی سازی ماکارونی صنعتی با استفاده از کنسانتره پروتئین ماهی" (همکار)	دستورالعمل ترویجی	در سطح مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	-	۱۳۹۹

× نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی :

ردیف	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	دریافت لوح تقدیر جهت کسب رتبه اول در مقطع کارشناسی در رشته مهندسی شیلات	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	آبان ۸۴
۲	دریافت لوح تقدیر جهت کسب رتبه سوم در گروه ممتازین ششمین جشنواره دانشجویان ممتاز استان گیلان	دانشگاه آزاد اسلامی واحد رشت	آذر ۸۸
۳	همکاری در برگزاری همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	اسفند ۸۹
۴	دریافت لوح تقدیر بعنوان نمازگزار فعال	حوزه نمایندگی ولی فقیه گیلان	آذر ۹۰
۵	شرکت در همایش فن بازار	ریاست مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	دی ۹۱

۶	دریافت لوح تقدیر جهت کسب رتبه اول در مقطع کارشناسی ارشد در رشته فرآوری محصولات شیلاتی	دانشگاه آزاد اسلامی واحد تالش	آذر ۹۲
۷	تقدیر تشکر وتشویق درج در پرونده(فعالیت در بیشترین مقالات علمی- پژوهشی در مجلات و همایش های علمی در سال ۹۳)	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	شهریور ۹۳
۸	تقدیر تشکر وتشویق درج در پرونده(برگزاری سفره شیلاتی در جلسه کمیته معاونت عمرانی استانداری گیلان)	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	مهر ۹۴
۹	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	اردیبهشت ۹۳
۱۰	تقدیر تشکر وتشویق درج در پرونده(ارزیابی عملکرد و انجام وظایف علمی و پژوهشی)	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	آبان ۹۴
۱۱	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	آذر ۹۴
۱۲	تقدیر وتشویق درج در پرونده(ارزیابی عملکرد و انجام وظایف علمی و پژوهشی)	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	تیر ۹۵
۱۳	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	مهر ۹۵
۱۴	دریافت لوح تقدیر جهت همکاری در برپائی نمایشگاه توانمندیها و دستاوردهای موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	آذر ۹۵
۱۵	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	مرداد ۹۶
۱۶	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی بهینه نمودن کنترل عوامل بیماریزا در فرآورده های دریایی	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	مرداد ۹۷
۱۷	تقدیر وتشویق درج در پرونده (برگزاری جشنواره ترویجی فرآورده های متنوع از کپور ماهیان)	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	شهریور ۹۷
۱۸	تقدیر وتشویق درج در پرونده (دیر اجرایی دوره آموزشی ترویجی "ترویج فرهنگ مصرف فرآورده های متنوع از کپور ماهیان")	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	شهریور ۹۷
۱۹	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی "عملکرد بسته بندی های هوشمند بعنوان فناوری نوین در بسته بندی گوشت و فرآورده های بر پایه عضله"	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	خرداد ۹۸
۲۰	دریافت لوح تقدیر جهت ارائه سخنرانی " نقش ماهی در کمک به درمان بیماران مبتلا به COVID-19"	پژوهشکده آبی پروی آبهای داخلی	تیر ۹۹
۲۱	دریافت لوح تقدیر بعنوان کتابخوان برتر مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	آبان ۹۹
۲۲	دریافت لوح تقدیر به مناسبت روز ارتباطات و روابط عمومی	موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور	اردیبهشت ۱۴۰۰

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	همایش ملی فرآوری و بهداشت فرآورده های شیلاتی	۸۹/۴/۲۲	۸۹/۱۱/۳۰	عضو کمیته اجرایی
۲	عضو ممیزی در HACCP خط تولید فرآورده های شیلاتی	۹۷/۱۰/۹	ادامه دارد	عضو کمیته ممیزی
۳	کارگروه پژوهشی و انتشارات بخش فرآوری	۹۸/۹/۲	ادامه دارد	دبیر کارگروه
۴	کارگروه ترویج و انتقال یافته های بخش فرآوری	۹۸/۲/۲۹	ادامه دارد	عضو کارگروه

*سمت: رئیس، دبیر، عضو، ...

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان وامد درسی	تعداد وامد		دانشگاه محل تدریس	سال تمصیلی	نیمسال	
		نظری	علمی			پایه	پایه
۱							
۲							
۳							

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی :

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تمصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	دکتری			پایه	پایه
۱							
۲							

۲۰- سوابق اجرایی :

ردیف	سمت	تاریخ انتصاب	مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه
۱	کارشناس واحد تولید تحقیقاتی مرکز ملی	۸۷/۵/۱	۸ ماه
۲	کارشناس آزمایشگاه شیمی مرکز ملی	۸۸/۱/۱	۴ ماه
	کارشناس آزمایشگاه میکروبی مرکز ملی	۸۸/۵/۱	۴ ماه
۳	مدیر حوزه ریاست مرکز ملی	۸۸/۹/۱	۲۷ ماه
۴	کارشناس اطلاعات علمی مرکز ملی	۹۰/۱۲/۱	۴۴ ماه
۵	مسئول اطلاعات علمی مرکز ملی	۹۴/۷/۱	ادامه دارد
۷	مسئول روابط عمومی و سایت مرکز ملی	۹۹/۹/۱	ادامه دارد

۲۱- مهارت‌های شخصی

میزان تسلط	مهارت	ردیف
عالی	داشتن گواهینامه رایانه کار ICDL درجه یک و آشنایی با مهارت های هفت گانه کامپیوتر	۱
خوب	آشنایی با زبان انگلیسی	۲
خوب	اجراء و همکاری در پروژه های علمی و ترویجی	۳
خوب	داوری مقالات و پایان نامه ها در رشته تخصصی	۴
خوب	مقاله نویسی	۵

× در این جدول لازم است به مهارتهایی نظیر آشنایی با زبانهای بیگانه، کامپیوتر و ... اشاره شود.

۲۲- سایر موارد: