

تاریخ تکمیل فرم: ۹۹/۰۵/۰۱



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی
فرم اطلاعات محققین

۱- نام و نام خانوادگی: فرشته خدابنده ۲- نام پدر: رسول

۳- شماره شناسنامه: ۷۹ ۴- تاریخ تولد: ۱۳۵۸

۵- محل تولد: تهران ۶- وضعیت تأهل: متأهل

۷- تعداد فرزندان: ۱ ۸- عضو هیات علمی: بلی خیر
مرتبه: پایه: مقدماتی

۹- آدرس محل سکونت: بندر انزلی - شهرک گلها - کوچه گلها پلاک ۲۵

تلفن: ۰۱۳-۴۴۵۲۳۳۰۹

۱۰- آدرس محل کار: بندر انزلی - ۱۱ کیلومتری جاده انزلی به آستارا - مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبیان

تلفن: ۰۱۳-۴۴۵۶۰۰۹۱

پست الکترونیکی: khodabandehf@yahoo.com

نمابر: ۰۱۳-۴۴۵۶۰۲۷۱

۱۱- سوابق تحصیلی:

- سوابق تحصیلی:

ردیف	مدرک تحصیلی *	رشته تحصیلی	دانشگاه محل تحصیل	سال اخذ مدرک	معدل	توضیحات
۱	لیسانس	تکنولوژی فرآورده های شیلاتی	مرکز آموزش عالی میرزا کوچک خان	۱۳۸۷	۱۶	
۲	فوق لیسانس	مهندسی منابع طبیعی	دانشگاه آزاد واحد لاهیجان	۱۳۹۱	۱۷	

* صرفاً به مدارک تحصیلی کارشناسی و بالاتر اشاره شود.

- عنوان پایان نامه کارشناسی: تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در دمای یخچال

- عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: اثرات عصاره گیاهان رزماری و آویشن شیرازی بر ماندگاری گوشت چرخ شده کیلکا

(*Cultiventris Clupeonella*) و کپور نقره ای (*Hypophthalmichthymolitrix*) طی 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	تهیه سالاد میگو و بررسی عمر ماندگاری محصول در دمای یخچال	-	پایان نامه دانشجویی	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۸	
۲	بررسی تاثیر استفاده از نگهدارنده های طبیعی (رزماری و آویشن) بر پایداری گوشت بدون استخوان ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد	۸۹۱۰۸-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	مجری	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
	الگو سازی رستوران های شیلاتی		طرح ترویجی	پژوهشکده آبروی پروری	مجری	در حال اجرا	۱۳۹۸		
۳	پروژه بررسی اثرات حمل و نقل و نگهداری ماهی قزل آلائی رنگین کمان به صورت زنده بر کیفیت گوشت	۷۶۰۷۹-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۶	۱۳۸۸	
۴	پروژه بررسی امکان تهیه پودر سوپ آماده مصرف از گوشت ماهیهای صید ضمنی و ضایعات تون ماهیان	۸۹۰۲۳-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان ۰ اداره کل شیلات استان سیستان و بلوچستان	همکار	در دست دفاع	۱۳۸۷	۱۳۸۹	
۵	پروژه پاستوریزاسیون سرد فیله قزل آلائی رنگین کمان با استفاده از اشعه گاما و ارزیابی عمر ماندگاری محصول	۸۸۰۶۴-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در دست دفاع	۱۳۸۸	۱۳۸۹	
۶	بررسی امکان بهبود حمل و نقل ماهیان پرورشی گرمابی در استان کرمانشاه	۸۹۰۰۳-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان- مدیریت شیلات و آبریان جهاد کشاورزی استان کرمانشاه	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۷	۱۳۸۸	
۷	پروژه بررسی تهیه خمیر ماهی آماده مصرف از گوشت ماهیان پرورشی	-	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان- مدیریت شیلات و آبریان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۵	۱۳۸۷	
۸	پروژه بررسی روش تولید فیش برگر تلفیقی کیلکا و تعیین میزان پذیرش آن	۸۹۱۸۱-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان- سازمان شیلات ایران	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱	
۹	ارزیابی تازگی گوشت ماهی نیلایا نکه داری شده در یخ و دمای یخچال به روش اندازه گیری شاخص های کیفیت	۸۹۱۱۴-۱۲-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱	

۱۰	پروژه بررسی اثر انجماد سریع و کند روی کیفیت گوشت ماهی تیلاپیا (شکم خالی و فیله)	۸۹۱۱۳-۸۹۰۷-۱۲-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱
۱۱	بررسی امکان استفاده از ژلاتین استخراج شده از زایدات فرآوری کپور ماهیان پرورشی در تولید کره کم چرب	۸۹۱۲۰-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	در حال اجرا	۱۳۸۹	۱۳۹۱
۱۲	بررسی امکان تولید اسنک حجیم شده از اضافات گوشت و فیله ماهی کپور نقره ای	۸۴۰۰۳-۸۴۰۱-۰۳-۲۰۰۰۰۰-۲-۰۱۹	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۴	۱۳۸۷
۱۳	ارزیابی اقتصادی و پتانسیل تولید کباب کوبیده ماهی با استفاده از کیلکای دریای خزر، کوسه و کپور نقره ای	-	طرح خاص	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۵	۱۳۸۷
۱۴	بررسی امکان بهبود بافت و قابلیت پذیرش برگر ماهی کپور نقره ای با افزودن پکتین در مواد برگر	۸۹۱۶۶-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۸۹	۱۳۹۰
۱۵	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
۱۶	ارزیابی مخاطرات آزمایشگاههای مرکز ملی فرآوری	۹۱۶۰-۱۲-۱۲-۱۲-۱۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۳
۱۷	تولید انواع فرآورده های خشک طعم دار از کیلکا	۹۱۱۲۲-۱۲-۱۲-۴	طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۱	۱۳۹۳
۱۸	تولید میکروکپسول روغن ماهی کیلکا برای مصارف غذایی و دارویی با استفاده از پتیدهای زیست فعال ژلاتین استحصالی از زائدات فرآوری کپور نقره ای		طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۴
۱۹	بررسی فرآیند تولید کیفی و تعیین عمر ماندگاری فرآورده دودی گرم ماهی کیلکا در بسته بندی معمولی و اتمسفر اصلاح شده	۹۲۱۴۵-۱۲-۱۲-۲	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۲	۱۳۹۴

۲۰	بررسی وضعیت تجمع فلزات سنگین موجود در بافت خوراکی برخی ماهیان تالاب بین المللی بندرانزلی	۱۴-۱۲-۱۲-۹۲۵۱-۹۲۰۰۲	طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۲	۱۳۹۳
۲۱	مقایسه خصوصیات کیفی Fish paste تولید شده از گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا و کپور نقره ای	۲-۱۲-۱۲-۹۲۱۴۴	طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۲	۱۳۹۳
۲۲	توسعه دانش فنی تهیه رنگدانه طبیعی خوراکی بتاکاروتن از گونه آزولا		طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا		
۲۳	بررسی وضعیت آلاینده های شیمیایی (فلزات سنگین، سموم کشاورزی) بر روی بافت ماهی قزل آلا		طرح مستقل	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا		
۲۴	تولید فرآورده های با ارزش افزوده (برگر ، فینگر و گوشت چرخ شده) از گوشت ماهی سیم سد ارس		طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا		
۲۵	تولید فرآورده های خشک از میگوی ریز Macrobrachium nipponense تالاب بین المللی بندر انزلی		طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۴	۱۳۹۶
۲۶	بررسی تاثیر روش های مناسب هندلینگ در ماهیان اقتصادی استان گیلان (ماهی سفید ، کفال و قزل آلا) و تغییرات کیفی آن در شرایط یخ پوشی		طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۴	۱۳۹۶
۲۷	بررسی فن آوری تولید ارد گندم غنی سازی شده با استفاده پروتئین ماهی کیلکا به منظور تولید ماکارونی		طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۴	۱۳۹۶
۲۸	بررسی فرایند تولید وارزیایی کیفی وماندگاری اسپرینگ رول حاوی گوشت ماهی کیلکا وشبه شوریده		طرح خاص در امد زا	مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبریان	همکار	در حال اجرا	۱۳۹۴	۱۳۹۶
۲۹	تولید فرآورده های خشک از میگو ریز نیپوننس تالاب انزلی		طرح خاص در امد زا		همکار	خاتمه یافته	۱۳۹۶	

			خاتمه یافته	همکار		طرح مستقل		استفاده از قسمت های خاص ماهی کپور نقره ای	۳۰
			در حال اجرا	همکار		طرح مستقل		طرح ترویجی فرهنگ مصرف آبزیان	۳۱
			خاتمه یافته	همکار		طرح مستقل		بررسی تاثیر لعاب مختلف بر کیلکا سوخاری	

نوع تحقیق: پروژه، طرح ملی، طرح مشترک، طرح مستقل، طرح خاص، طرح شورای تحقیقات و فناوری استان.

**وضعیت: در دست اجرا، مختومه، متوقف شده.

ردیف	مورد	محل تایید یا ثبت*	تاریخ
۱			
۲			
۳			
۴			
۵			

× 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.

۱۴- مقالات علمی و پژوهشی:

ردیف	عنوان	نمونه ارائه			شماره مجله	سال	رتبه در بین نگارندگان
		مستزاد	پوستر	فایده شده			
۱	بررسی تاثیر اسید اسکوربیک بر کیفیت و ماندگاری برگر ماهی فیتوفاگ		*				
۲	Impacts of Gamma Irradiation on protein Composition of Rainbow Trout and lipid "Fillets (Oncorhynchus mykiss)	*					
۳	تغییرات حسی سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال		*		۱۳۸۹		
۴	تغییرات شاخص های فساد در برگر تلفیقی ماهی و میگو در دمای سردخانه		*		۱۳۸۹		
۵	تاثیر جایگزینی گوشت میگو بر خصوصیات حسی برگر ماهی		*		۱۳۸۹		
۶	تاثیر اشعه گاما بر ترکیب اسیدهای چرب EPA و DHA در ماهی قزل آلائی رنگین کمان		*		۱۳۸۹		
۷	وضعیت هندلینگ زنده ماهی قزل آلائی رنگین کمان در شهر تهران	*			۱۳۸۹		
۸	تغییرات حسی برگر تلفیقی میگو و ماهی طی نگهداری در سردخانه	*			۱۳۸۹		

۹	مقایسه خصوصیات حسی ماریناد کیلکای تهیه شده به روش سرد و گرم	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۰	پتانسیل تولید کباب کوبیده از گوشت کیلکا ماهیان دریای خزر در استان آذربایجان شرقی	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۱	تولید کباب کوبیده ماهی از گوشت کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix)	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۲	تغییرات شاخص های پراکسید و TVN سالاد میگو طی نگهداری در دمای یخچال	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۳	خصوصیات حسی سالاد تهیه شده با درصدهای مختلف میگوی پرورشی ریزاندام	*	نخستین همایش ملی فرآوری و بهداشت محصولات شیلاتی	۱۳۸۹
۱۴	تغییرات شاخص های فساد میکروبی در سالاد میگوی نگهداری شده در دمای یخچال	*	دومین کنفرانس ملی علوم شیلات و آبزیان ایران	۱۳۹۰
۱۵	پدیده مقاومت آنتی بیوتیکی در آبزیان و معضلات ناشی از آن	*	اولین همایش ملی آبزی پروری ایران	۱۳۹۰
۱۶	اثر غلظت های مختلف عصاره های طبیعی رزماری و اویشن بر خصوصیات حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای Hypophthalmichthys molitrix	*	همایش گرگان	۱۳۹۱
۱۷	تغییرات فیزیکی، شیمیایی و کیفیت حسی برگر ماهی کپور نقره ای (Hypophthalmichthys molitrix) تحت دمای ۱۸- درجه سانتی گراد	*	فصلنامه علمی شیلات	
۱۸	روغن ماهی و بررسی ارزش غذایی آن	*	دومین سمینار ملی امنیت غذایی، دانشگاه آزاداسلامی واحد سوادکوه، مازندران، ایران، مهرماه ۱۳۹۱	۱۳۹۱
۱۹	پتانسیل آنتی اکسیدانی عصاره رزماری (Rosmarinus officinalis) و اویشن شیرازی (Zataria multiflora) بر میزان پایداری اسیدهای چرب در گوشت چرخ شده منجمد ماهی کپور نقره ای	*	مجله علمی پژوهشی شیلات ایران / موسسه تحقیقات شیلات ایران ۱۳۹۱/۱۰/۶ شماره ۶۹۹/م ت	۱۳۹۱
۲۰	Comparison of Zataria multiflora and Rosmarinus officinalis extracts on the quality of frozen Silver carp minced			
۲۱	بررسی تغییرات و میزان پایداری اسیدهای چرب غیراشباع (EPA و DHA) در برگر تلفیقی ماهی کیلکا و کپور نقره ای در شرایط نگهداری در ۱۸- درجه سانتیگراد			۱۳۹۱
۲۲	تاثیر استفاده از آنتی اکسیدان طبیعی رزماری بر فاکتور های شیمیایی و حسی گوشت چرخ شده ماهی کپور نقره ای در شرایط انجماد			۱۳۹۲

		۱۳۹۲	همایش بوشهر			تغییرات شاخص های FFA و TBARS گوشت چرخ کرده ماهی کیلکا (<i>Clupeonella cultriventris</i>) حاوی عصاره طبیعی رزماری (<i>officinalis Rosmarinus</i>) طی نگهداری در سردخانه	۲۳
		۱۳۹۳	نخستین همایش ملی مباحث نوین کشاورزی (تهران)	*		تغییرات شاخص های فساد در کیلکای معمولی (<i>Clupeonella cultriventris</i>) روکش شده خام با لعاب تمپورا طی نگهداری در سردخانه ۱۸- درجه سلسیوس	۲۴
		۱۳۹۳	دومین همایش ملی تغییر اقلیم و امنیت غذایی (اصفهان)	*		اثر آنتی اکسیدانی اسید سیتریک روی کیفیت باکتریایی و شیمیایی فیله ماهی قزل آلا منجمد	۲۵
		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	۲۶
		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 °C	۲۷
		۱۳۹۴	مجله علمی پژوهشی نوآوری در علوم و فناوری غذایی			مقاله تغییرات فاکتورهای شیمیایی، میکروبی و حسی کیلکای معمولی روکش شده خام و پخته با لعاب تمپورا طی نگهداری به مدت چهار ماه در دمای ۱۸- درجه سلسیوس در	۲۸
			مجله علمی پژوهشی شیلات ایران / موسسه تحقیقات شیلات			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	۲۹
			در International Conference & Expositon Middle East & Central Asia Aquaculture 2015			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 °C	۳۰

* 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
------	-------	------	-------	-------------	-----------

				کتاب سفره شیلاتی	۱
				تدوین هند بوک فرآورده های خمیری	۲
					۳
					۴

× نوع: تالیف، گردآوری، ترجمه، ...

۱۶- تشویقات و جوایز علمی:

رد	مورد	اعطا کننده	تاریخ اعطاء
۱	انجام وظایف مموله	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۱/۱۲/۲۸
۲	شرکت در همایش فن بازار	دکتر عباسعلی مطلبی	۹۱/۱۰/۹
۳	شرکت در همایش فن بازار	دکتر علی اصغر فانی پور	۹۱/۱۰/۱۶
۴	شرکت در همایش ملی فرآوری آبزیان	مهندس سید مسن جلیلی	۸۹/۱۲/۱۵
۵	نوع تقدیر توسط رئیس پژوهشکده جهت ارائه سفرانی علمی تاثیرات آنتی اکسیدان های طبیعی ترکیبات ضد میکروبی		۱۳۹۴
۶	شرکت در جشنواره غذا		
۷			
۸			
۹			
۱۰			
۱۱			
۱۲			
۱۳			

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

ردیف	عنوان	تاریخ عضویت	مدت عضویت به ماه	سمت*
۱	عضو کمیسیون فنی در تدوین استاندارد ماهی دودی	۱۳۹۲	۱۲	
۲	عضو کمیسیون فنی در تدوین استاندارد خاویار	۱۳۹۴	۱۲	
۳	عضو انجمن مسئولین فنی اداره نظارت دارو غذا	۱۳۹۳	۱۳۹۹	
۴	عضو انجمن کنترل کیفیت	۱۳۹۳	۱۳۹۹	
۵	عضو هم اندیشی تدوین نقشه راه توسعه صنعت فرآوری آبزیان کشور	۱۳۹۲	۱۳۹۷	
۶	عضو انجمن متخصصان صنایع غذایی آرایشی بهداشتی	۱۳۹۳	۱۳۹۹	

۷	عضو گروه فرآوری آبزیان	۱۳۹۰	۱۳۹۹
۸	عضو شورای پژوهشی فرآوری آبزیان	۱۳۹۷	۱۳۹۹
۹	عضو شورای ترویجی فرآوری آبزیان	۱۳۹۸	۱۳۹۹

X سمت: رئیس، دبیر، عضو، ...

۱۸- تدریس:

ردیف	عنوان وامد درسی	تعداد وامد		دانشگاه محل تدریس	سال تمصیلی	نیمسال	
		نظری	علمی			اول	دوم
۱	تدریس فرآیند تولید فرآورده های دودی گرم ماهی ۲- تدریس فرآیند تولید فرآورده های خمیری ماهی شامل فیش برگر- فیش بال			مرکز ملی تحقیقات آبزیان			
۲							
۳							
۴							
۵							
۶							
۷							
۸							
۹							
۱۰							

۱۹- سرپرستی پایان نامه های دانشجویی:

ردیف	عنوان	مقطع		دانشگاه	سال تمصیلی	نیمسال	
		کارشناسی ارشد	دکتری			اول	دوم
۱							
۲							
۳							
۴							
۵							

۲۰- سوابق اجرایی :

مدت اشتغال در سمت مذکور به ماه	تاریخ انصراف	سمت	ردیف
۲۴	۱۳۸۲	مسئول خط تولید برگر ماهی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۱
۶۴	۱۳۸۵	کارشناس آزمایشگاه شیمی مواد غذایی مرکز	۲
تا کنون	۱۳۹۰	مدیریت خط تولید برگر ماهی مرکز ملی تحقیقات فرآوری آبزیان	۳
تا کنون	۱۳۹۳	مسئول فنی سالن تولید	۴
تا کنون	۱۳۹۳	مدیر کنترل کیفیت	۵
۱۲	۱۳۹۴	قائم مقام آزمایشگاه های بخش فرآوری	۶
تا کنون	۱۳۹۳	کارشناس ارشد صنایع غذایی	

۲۱- مهارتهای شخصی:

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

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

۲۲- سایر موارد: