

مشخصات فردی	
	نام: هایده
	نام خانوادگی: گرجیان
	کد ملی: ۲۳۹۰۰۷۸۷۴۵
	جنسیت: زن
پست الکترونیک: hgorjian1396@gmail.com	
تلفن همراه: ۰۹۳۷۰۹۰۸۷۲۰	
زمینه علاقه‌مندی :	✓ علاقه مندی در تحقیقات بین رشته-ای ✓ تکنولوژی پیرولیز، نانو، درونپوشانی، سنتز به روش شیمی سبز، شیمی ارگانیک، سیستم‌های تحویل دارو (نانوزیکول)، امولسیون، دسترسی زیستی. ✓ استفاده از زائدات یا ضایعات زیستی، گیاهان دارویی، کشاورزی (با کمک تکنولوژی پیرولیز به عنوان یک فناوری سبز در جهت تهیه محصولات فناورانه) ✓ افزودنیهای فعال غذایی، ✓ غذاهای سلامت محور/ فانکشنال، ✓ مکملهای دارویی خوراکی. ✓ توسعه کاربرد لیپوزوم با کمک تکنولوژی نانو، و روش های سنتز سبز به عنوان محصولات فناورانه در صنایع غذایی، دارویی و مواد آرایشی و بهداشتی. ✓
برنامه های برتر دکتری:	تهیه و بررسی مشخصات لیپوزوم و نیوزوم (حامل های وزیکولی) مبتنی بر لیپید با روشی ساده و با قابلیت صنعتی در شرایط سنتز سبز و استفاده از آن به عنوان حامل عصاره گیاه مورد به عنوان نگهدارنده آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی در سس مایونز. این نانوحاملهای لیپیدی همچنین پتانسیل این را دارند که به عنوان حاملهای زیست فعال مؤثر برای مواد کاربردی در صنایع غذایی مبتنی بر لیپید مانند گوشت، محصولات لبنی و مارگارین، ماکارونی و لبنی و همچنین استفاده در صنایع دارویی و آرایشی و بهداشتی مورد استفاده قرار گیرد.

کارشناسی، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، تبدیل، دانشکده کشاورزی شیراز. کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران (خوزستان). دکتر مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی فناوری مواد غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی ساری.	تحصیلات
--	---------

<https://scholar.google.com/citations?user=69EuAY8AAAAJ&hl=en>

<https://www.semanticscholar.org/author/Hayedeh-Gorjian/2003114869>

orcid.org/0000-0001-8932-5829 Internal and international publications

<https://orcid.org/0000-0001-8932-5829>

<http://www.scopus.com/inward/authorDetails.url?authorID=57218338269&partnerID=MN8TOARS>

[Scopus Author ID: 57218338269](#)

مقالات چاپ شده در انتشارات بین المللی

1. **Gorjian, Hayedeh**, Peyman Mihankhah, and Nader Ghaffari Khaligh. "Influence of tween nature and type on physicochemical properties and stability of spearmint essential oil (*Mentha spicata* L.) stabilized with basil seed mucilage nanoemulsion." *Journal of Molecular Liquids* 359 (2022): 119379.
2. **Gorjian, H.**, Amiri, Z. R., Milani, J. M., & Khaligh, N. G. (2021). Preparation and characterization of the encapsulated myrtle extract nanoliposome and nanoniosome without using cholesterol and toxic organic solvents: A comparative study. *Food chemistry*, 342, 128342.
3. Gorjian, H., Raftani Amiri, Z., Mohammadzadeh Milani, J., & Ghaffari Khaligh, N. (2022). Influence of nanovesicle type, nanoliposome and nanoniosome, on antioxidant and antimicrobial activities of encapsulated myrtle extract: a comparative study. *Food and Bioprocess Technology*, 15(1), 144-164.
4. **Gorjian, H.**, & Khaligh, N. G. (2023). Myrtle: a versatile medicinal plant. *Nutrire*, 48(1), 10.
5. Raftani Amiri, Z., Gholizadeh, A., Farahmandfar, R., & **Gorjian, H.** (2024). Characterization of aqueous extracted pectin from pomegranate peel at optimized condition using response surface optimization. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 18(1), 184-198.
6. **Gorjian, H.**, Raftani Amiri, Z., Mohammadzadeh Milania, J., & Ghaffari Khaligh, N. (2021). Comparison of the effect of natural preservatives (nanoliposome and nanoniosome containing myrtle extract) and sodium benzoate on physicochemical, microbial, sensorial and properties of Mayonnaise sauce. *Journal of food science and technology (Iran)*, 18(116), 313-325
7. Islami, F., Amiri, Z. R., Motamedzadegan, A., & **Gorjian, H.** (2025). Extraction and Qualitative Analysis of Chicken feet Gelatin and Investigating Its Effect on the Physical and Chemical Properties of Marshmallow. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, (4).

8. **Gorjian, H., & Raftani Amiri, Z. (2019).** Effect of cress seed mucilage on stabilization and rheological properties of non-fat dough. *Food Research Journal*, 29(3), 145-156.
9. **Gorjian, H., Nasehi, B., Fazlara, A., & Bagheri, F. (2015).** The Effect of Flavor compounds and coatings on physicial, organoleptic and microbial characteristic of "Date Arde" formulations novel. *Food Research Journal*, 491-502.
10. Khaligh, N. G., Mihankhah, T., **Gorjian, H., & Johan, M. R. (2020).** Greener and facile synthesis of 4, 4'-(arylmethylene) bis (3-methyl-1-phenyl-1H-pyrazol-5-ol) s through a conventional heating procedure. *Synthetic Communications*, 50(21), 3276-3286.
11. Zaharani, L., Khaligh, N. G., **Gorjian, H., & Johan, M. R. (2021).** 4, 4'-trimethylenedipiperidine as a nitrogen heterocycle solvent and/or catalyst: Liquid phase tandem Knoevenagel-Michael condensation. *Turkish journal of chemistry*, 45(1), 261-268.
12. Johari, S., Zaharani, L., **Gorjian, H., Johan, M. R., & Khaligh, N. G. (2022).** A novel sublimable organic salt: Synthesis, characterization, thermal behavior, and catalytic activity for the synthesis of arylidene, heteroarylidene, and alkylidene malonates. *Research on Chemical Intermediates*, 48(1), 361-377.
13. **Gorjian, H., Fahim, H., & Khaligh, N. G. (2021).** Poly (N-vinylimidazole): a biocompatible and biodegradable functional polymer, metal-free, and highly recyclable heterogeneous catalyst for the mechanochemical synthesis of oximes. *Turkish Journal of Chemistry*, 45(6), 2007-2012.
14. Basir, N. F. A., **Gorjian, H., Johan, M. R., & Khaligh, N. G. (2023).** Synthesis and characterization of two new 2, 5-bis-cycloalkylsulfanyl-[1, 3, 4] thiadiazoles and study of the crystal structure, thermal behavior, and biological activities compared with bismuthiol. *Journal of Molecular Structure*, 1281, 135087.
15. **Gorjian, H., & Khaligh, N. G. (2022).** The liquid phase of 4, 4'-trimethylenedipiperidine: a safe and greener dual-task agent for clean and facile synthesis of coumarin derivatives. *Molecular Diversity*, 26(6), 3047-3055.
16. Zaharani, L., Khaligh, N. G., Johan, M. R., & **Gorjian, H. (2021).** Synthesis and characterization of a new acid molten salt and the study of its thermal behavior and catalytic activity in Fischer esterification. *New Journal of Chemistry*, 45(16), 7081-7088.
17. **Gorjian, H., & Khaligh, N. G. (2022).** Ball-milling technique for the straightforward synthesis of nitriles from aldehydes using poly (N-vinylimidazole): is the mechanochemical procedure a practical metal-and solvent-free synthetic method?. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 10(32), 10457-10464.
18. Khaligh, N. G., **Gorjian, H., Fahim, H., & Titinchi, S. J. (2021).** Solid-phase synthesis of arylidene and alkylidene malonates, as versatile intermediates, catalyzed using mesoporous poly-melamine-formaldehyde as a nitrogen-rich porous organic polymer (POP). *Research on Chemical Intermediates*, 47(9), 3529-3536.
19. **Gorjian, H., & Khaligh, N. G. (2022).** 3, 4-Dichloro-1, 2, 5-thiadiazole: a commercially available electrophilic sulfur transfer agent and safe resource of ethanedinitrile. *Journal of Sulfur Chemistry*, 43(2), 169-179.
20. **Gorjian, H., & Khaligh, N. G. (2022).** 4, 4'-Trimethylenedipiperidine, a safe and greener alternative for piperidine, catalyzed the synthesis of N-methyl imines. *Research on Chemical Intermediates*, 48(5), 2035-2045.
21. Zaharani, L., **Gorjian, H., Johan, M. R., & Khaligh, N. G. (2021).** Synthesis and characterization of two new molten acid salts: Safe and greener alternatives to sulfuric acid for the hydrolytic conversion of 1, 1, 1, 3-tetrachloro-3-phenylpropane to cinnamic acid. *Journal of Molecular Structure*, 1245, 130977.
22. **Gorjian, H., Fahim, H., & Khaligh, N. G. (2021).** Poly (N- vinylimidazole): A biocompatible, efficient, and highly recyclable heterogeneous catalyst for the preparation of bis (3- indolyl) methanes. *Malaysian Catalysis-An International Journal*, 1, 15-25.
23. Zaharani, L., **Gorjian, H., Johan, M. R., & Khaligh, N. G. (2025).** Efficient and More Sustainable Catalytic Glycerol Acetylation Using Non-Toxic and Non-Corrosive Phosphoric Acid-Based Organocatalysts. *ChemistrySelect*, 10(29), e02945.
24. Za'ima, S. I. N., Mohamad, M., **Gorjian, H., Johan, M. R., & Khaligh, N. G. (2026).** Synthesis, characterization, and impact of carbon spacer on geometry and antibacterial activity of a new series

of 1, n-bis (5-cycloalkylsulfenyl-1, 3, 4-thiadiazole-2-sulfenyl) alkanes (n= 4 and 6). *Organic & Biomolecular Chemistry*.

25. Mutalabisin, M. F., **Gorjian, H.**, Rafie, M. J., Chee, C. F., Rashid, N. N., & Khaligh, N. G. (2026). Heterocyclic substituent impact on the geometry and biological activity of biguanidine derivatives. *Journal of Molecular Structure*, 145548.

مقالات علمی پژوهشی داخلی

۱. معتمدزادگان, گرجیان, هایده, مشتاقی فرخی, خسروی راد, & تندیس. (۲۰۲۱). اثر صمغ دانه ریحان و شاهی بر خصوصیات رئولوژیکی, بافت و رنگ خمیر ماهی فیتوفاگ. *علوم و صنایع غذایی ایران*, ۱۸ (۱۱۳), ۳۱۳-۳۲۸.
۲. گرجیان, هایده, & رفتنی امیری. (۲۰۱۹). تأثیر موسیلاژ دانه شاهی بر پایداری و خواص رئولوژیکی دوغ بدون چربی. *پژوهش های صنایع غذایی*, ۲۹ (۳), ۱۴۵-۱۵۶.
۳. اسلامی, رفتنی امیری, معتمدزادگان, گرجیان, هایده. (۲۰۲۵). استخراج و آنالیز کیفی ژلاتین پای مرغ و بررسی تاثیر آن بر خواص فیزیکوشیمیایی مارشمالو. *مجله پژوهشهای علوم و صنایع غذایی ایران*, ۲۱ (۴), ۴۰۹-۴۲۹.
۴. نبوی, سیده عاطفه, رفتنی امیری, گرجیان, & هایده. (۲۰۲۵). بررسی اثر مستقل سطوح مختلف ژلاتین پای مرغ و ژلاتین تجاری (گاوی) با کره کاکائو بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی شکلات شیری. *علوم و صنایع غذایی ایران*, ۲۱ (۱۵۶), ۱۹-۳۷.
۵. گرجیان هایده, ناصحی بهزاد, فضل آرا علی, & باقری فرود. (۲۰۱۵). اثر طعم دهنده ها و پوشش دهنده ها بر ویژگی های فیزیکی, حسی و میکروبی محصول جدید. *مجله تحقیقات غذایی*.
۶. گرجیان, هایده, رفتنی امیری, محمدزاده میلانی, & غفاری خلیق. (۲۰۲۱). مقایسه تاثیر نگهدارنده های طبیعی (نانولیپوزوم و نانونیوزوم حاوی عصاره برگ مورد) و نگهدارنده شیمیایی بنزوات سدیم بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی, میکروبی و حسی سس مایونز. *علوم و صنایع غذایی ایران*, ۱۸ (۱۱۶), ۳۱۳-۳۲۵.

مقالات کنفرانسی ملی و بین المللی :

۱. تاثیر غلظت ژلاتین استخراج شده از پای مرغ بر خواص فیزیکوشیمیایی مارشمالو، نویسندگان: فاطمه اسلامی، زینب رفتنی امیری، **هایده گرجیان**، سی امین کنگره ملی و پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱۴۰۳

۲. تاثیر غلظت ژلاتین پای مرغ بر خواص فیزیکوشیمیایی شکلات شیری، نویسندگان: سیده عاطفه نبوی، زینب رفتنی امیری، **هایده گرجیان**، هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران - ۱۴۰۲

۳. تاثیر غلظت ژلاتین پای مرغ بر خواص فیزیکوشیمیایی دسر لبنی، نویسندگان: فاطمه کارگر بانه کهل، زینب رفتنی امیری، **هایده گرجیان**، هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران - ۱۴۰۲.

۴. اثر جایگزینی ژلاتین پای مرغ با کره کائو بر ویسکوزیته، فعالیت آبی و شاخصهای رنگی شکلات شیری، نویسندگان: سیده عاطفه نبوی، زینب رفتنی امیری، **هایده گرجیان**، هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران - ۱۴۰۲

۵. بررسی خصوصیات دسر شیری شکلاتی حاوی ژلاتین پای مرغ و جودوسر، نویسندگان: فاطمه کارگر بانه کهل، زینب رفتنی امیری، **هایده گرجیان**، هفتمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم و مهندسی کشاورزی (با رویکرد آب ، خاک و هوا) - ۱۴۰۲.

۶. مروری بر اصول، کاربردها و خواص مربوط به سیستم گرمایشی رادیوفرکانسی غذاها، نویسندگان: **هایده گرجیان**، رضا فرهنگدفر، دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱۳۹۷

۷. فساد قارچ دکمه ای و روش های افزایش ماندگاری آن، نویسندگان: الهام درویشی، **هایده گرجیان**، اولین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران - ۱۳۹۴

۸. بررسی اثر پوشش دهی در ماندگاری تخم مرغ، نویسندگان: **هایده گرجیان**، الهام درویشی، اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران - ۱۳۹۴

۹. اثر رطوبت دهی خرما در جهت بهینه سازی فرمولاسیون محصول جدید خرماارده، نویسندگان: **هایده گرجیان**، بهزاد ناصحی، علی فضل آرا، نگار مرادی گشتاسب، همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی - ۱۳۹۳

سوابق

۱. ۷ سال بیمه و فعالیت در بخش خصوصی به عنوان مسئول فنی و کنترل کیفی
۲. مدرس مدعو دانشگاه پیام نور با کد مدرسی (۴۸۳۶۵۰) در سیستم گلستان به مدت ۹ ترم تحصیلی
۳. پژوهشگر پسادکترای دانشگاه یاسوج - دانشکده شیمی، با گرت سرآمدان صندوق بنیاد علم ایران

تشویقات

۴. دریافت اسکولارشیپ از وزارت علوم و فناوری برای فرصت مطالعاتی
۵. دریافت دعوت نامه از انستیتونانوتکنولوژی دانشگاه یو ام از دانشگاه کووالامپور-مالزی
۶. تخصیص ردیف جذب در هیات علمی در بنیاد ملی نخبگان
۷. برگزیده طرح پسادکتری / طرح شهید چمران
۸. برگزیده طرح شناسایی و جذب نیروی انسانی نخبه/ طرح شهید موسوی
۹. دارای تقدیرنامه الکترونیکی برای چاپ مقالات و اثر و کیفیت مقالات چاپ شده در نشریات اسپرینگر نیچر و قراردادن کار و نام در کنار دانشمندان بزرگ جهان
۱۰. دریافت گواهی برگزیده گی مرحله اول استارت آپ ملی
۱۱. دریافت گواهی داوری مقالات انتشارات الزویر
۱۲. دریافت گواهی داوری مقالات انتشارات اسپرینگر
۱۳. دریافت گواهی داوری مقالات Current Research in Nutrition and Food Science Journal
۱۴. دریافت گواهی داور سال ۲۰۲۴ و ۲۰۲۳ ژورنال Current Research in Nutrition and Food Science Journal
۱۵. دریافت گواهی کنترل کیفیت نمونه سال صنایع غذایی از طرف اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی استانی

۱۶. دریافت گواهی داوری طرح های فناورانه مرکز رشد -دانشگاه علوم پزشکی دزفول
۱۷. دریافت حکم قهرمانی تنیس روی میز - مسابقات اداری -استانی
۱۸. ثبت اختراع ملی (در دست بررسی)

کتاب

تکنولوژی گوشت و شیلات

نویسندگان: ادريس رحيمي کيا، هايده گرجيان، ويراستار: بهزاد ناصحي،

انتشارات دانشگاه پیام نور - ۱۴۰۳ (اولين چاپ با ۱۰۰ نسخه در سال ۱۴۰۱ و دومين چاپ با تيراز ۵۰۰ نسخه)

موضوع: شيلات - آزمونها و تمرينها (عالی)، شيلات - راهنمای آموزشی (عالی)، گوشت - صنعت و تجارت - راهنمای آموزشی (عالی)، گوشت - صنعت و تجارت - آزمونها و تمرينها (عالی)، گوشت - صنعت و تجارت - آموزش برنامه‌ای، شيلات - آموزش برنامه‌ای

<https://elmnet.ir/keyword/%da%af%d9%88%d8%b4%d8%aa---%d8%b5%d9%86%d8%b9%d8%aa-%d9%88-%d8%aa%d8%ac%d8%a7%d8%b1%d8%aa---%d8%a7%d9%85%d9%88%d8%b2%d8%b4-%d8%a8%d8%b1%d9%86%d8%a7%d9%85%d9%87-%d8%a7%db%8c>

عضویت در مجامع بين المللی

۱. عضو تیم داوری ژورنال World Journal of Food Science and Technology
۲. عضو تیم داوری انجمن سلطنتی شیمی سبز The Royal Society of -Green cheemistry Chemistry
۳. عضو کانون نخبگان ملی از طریق برگزیدگی در طرح های بنیاد ملی نخبگان
۴. عضو پارک علم و فناوری استان فارس و کهگیلویه و بویراحمد

پروژه تحقیقاتی

۱. مجری طرح پسادکتری با شماره ثبت (4028448): پروژه بین رشته ای صنایع غذایی، شیمی و داروسازی
۲. مجری طرح فناورانه پارک علم و فناوری استان فارس : سوسپانسیون لیپوزومی حاوی ویتامین D3 به روش ساده و صنعتی تحت شرایط سبز –
۳. مجری طرح فناوری " طعم دود مایع " با شماره ثبت ۲۷۵، در مرکز رشد دانشگاه یاسوج
۴. همکار طرح ملی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج با عنوان : اثر بررسی فعالیت نانولیپوزوم و نانونیوزوم حاوی عصاره برگ مورد بر پروفایل لیپیدی، قند خون و استرس اکسیداتیو در موش های صحرایی نر
۵. همکار طرح ملی سنجش و پایش تلفات و دور ریز انگور در مراحل برداشت تا مصرف. سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی -مرکز استان فارس-
۶. همکار طرح ملی تحلیل اطلاعات واحدهای فرآوری و فناورهای پس از برداشت در برنامه الگوی ملی کشت محصولات کشاورزی-مرکز استان فارس.
۷. همکار طرح ملی سنجش مقدار تلفات و دور ریز سیب درختی و شناسایی نقاط بحرانی ایجاد آن در طول مراحل پس از برداشت و ارائه راهکارهای فنی و عملی برای کاهش دورریز طی زنجیره ارزش سیب درختی.مرکز استان فارس.

راهنمایی و مشاوره پایان نامه

مشاوره پایان نامه دانشگاه یاسوج-دانشکده شیمی – دانشجوی دکتری شیمی با زمینه کاری لیپوزوم
مشاور پایان نامه دانشجویان ارشد صنایع غذایی از دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری –دانکده
مهندسی زراعی-گروه صنایع غذایی

سایر

۱. دعوت به داوری شیمی سبز ژورنال Royal Society of Chemistry, ۲۰۲۴

۲. دعوت به حل چالش کشاورزان ذرت از طرف Radicle Growth Food and Agriculture Venture Capital، ۲۰۲۴

۳. دعوت به داوری ژورنال World journal of food science and technology

۴. دعوت به سخنرانی پنجمین کنفرانس جهانی امنیت غذایی، انتشارات الزیور، لوون، بلژیک، آوریل ۲۰۲۴

۵. دعوت به سخنرانی کنفرانس بین‌المللی فدراسیون اروپایی علوم و فناوری غذایی (EFFOST) در شهر لوزان، سوئیس، ۲۰۲۱

۶. دعوت به سخنران در کنفرانس FAT 2025 شهر والنسیا، اسپانیا، ۲۰۲۵

۷. دعوت به سخنرانی برجسته AFHWC 2025 «شیوه‌های پایدار برای کشاورزی، جنگلداری و باغبانی: مسیرهایی به سوی آینده‌ای سبز» در شهر پاریس، فرانسه، ۲۰۲۵

۸. ثبت شرکت فناوری در پارک علوم و فناوری در پارک علم و فناوری یاسوج

۹. گواهی حضور فعال در نمایشگاه‌های ملی فناوری

۱۰. گواهی حضور در رویداد‌های ملی فناوری و کشاورزی دانش بنیان و بهره‌وری

۱۱. گواهی دوره آموزشی طرح ملی اندیشه تمدن ساز، با محوریت کتاب اندیشه تمدن ساز

۱۲. گواهی برگزاری دوره شک (صمغ و کاربردهایش در صنایع غذایی مبحث ۱ و ۲) در قالب کارگاه آموزشی بر بستر شبکه آموزش کشاورزی

۱۳. گواهی برگزاری دوره شک (مروری بر روش‌های کاهش جذب روغن در تهیه چیپس و خلال سرخ شده سیب‌زمینی) در قالب کارگاه آموزشی بر بستر شبکه آموزش کشاورزی

۱۴. گواهی برگزاری دوره شک (گواهی برگزاری دوره شک (مروری بر روش‌های پایدار سازی فیزیکی دوغ) در قالب کارگاه آموزشی بر بستر شبکه آموزش کشاورزی

۱۵. گواهی برگزاری دوره شک (گواهی برگزاری دوره شک (مروری بر کاربرد فناوری لیپوزوم در صنایع غذایی) در قالب کارگاه آموزشی بر بستر شبکه آموزش کشاورزی

۱۶. گواهی برگزاری دوره شک (گواهی برگزاری دوره شک (مروری بر کاربرد زلاتین در صنایع غذایی) در قالب کارگاه آموزشی بر بستر شبکه آموزش کشاورزی

۱۷. گواهی برگزاری دوره شک (گواهی برگزاری دوره شک (مروری بر تولید اسانس دود مایع در صنایع غذایی) در قالب کارگاه آموزشی بر بستر شبکه آموزش کشاورزی

۱۸. تدریس آشنایی با تکنولوژی فرآوری خشکبار (۱، ۲) برای دوره ضمن خدمت کارمندان سازمان جهاد کشاورزی فارس

۱۹. گواهی دوره تشریح مدل تعالی سازمانی (EFQM)

۲۰. گواهی خودارزیابی بر اساس مدل تعالی سازمانی (EFQM)

۲۱. گواهی روش های صحیح نمونه برداری مواد غذایی
۲۲. بهترین روش های تولید در صنایع غذایی (GMP)
۲۳. ممیزی داخلی سیستمهای مدیریت کیفیت آزمایشگاه بر مبنای استاندارد ISO/IEC 17025:2005
۲۴. تشریح مبانی الزامات مدیریت ایمنی غذا بر اساس ISO22000:2005 استاندارد
۲۵. دوره آموزشی آزمون-های فیزیکوشیمیایی و میکروبیولوژی ماکارونی
۲۶. دوره کارآموزی آمون های فیزیکوشیمیایی و میکروبی فرآورده های لبنی و فرآورده عسل
۲۷. دوره ضمن خدمت آشنایی با اصول مبانی پدافند غیرعامل و پدافند زیستی
۲۸. دوره ضمن خدمت آشنایی محققین با ارائه مطالب علمی و شیوه سخنرانی
۲۹. دوره ضمن خدمت دوره تقویت شرکت های دانش بنیان
۳۰. دوره ضمن خدمت دوره نحوه نگارش مقالات انگلیسی بر اساس استانداردهای بین المللی ISI
۳۱. دوره ضمن خدمت طرح آزمایشات کشاورزی پیشرفته
۳۲. دوره ضمن خدمت توصیف داده-های آماری با SPSS
۳۳. دوره ضمن خدمت ارزیابی حسی روغن زیتون (ارگانولپتیک تست)
۳۴. دوره ضمن خدمت PC (شیوه-های جذب، نفوذ و تاثیرگذاری در دیگران)



امضا