

❖ اطلاعات فردی

- ۱- نام و نام خانوادگی: فرناز نبی زاده
- ۲- نام پدر: اباذر
- ۳- تاریخ و محل تولد: ۱۳۶۵/۰۱/۰۲ ارومیه
- ۴- وضعیت تاهل: متاهل
- ۵- شغل: عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مهاباد
- ۶- ایمیل:
Fnbizadeh360@gmail.com

❖ سوابق تحصیلی

- دکتری؛ صنایع غذایی-تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه ارومیه ۱۳۹۰-۱۳۹۴، معدل: ۱۹/۴۴
- عنوان رساله: تاثیر استفاده از جایگزین های چربی بر خواص کیفی پنیر چدار کم چرب
- طی رسیدن
- استاد راهنما: جناب آقای پروفیسور اصغر خسروشاهی اصل
- کارشناسی ارشد؛ مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه ۱۳۸۷-۱۳۸۹،
معدل: ۱۹/۳۹
- عنوان پایان نامه: مطالعه ویژگی های فیزیکوشیمیایی سیب زرد لبنانی در طی رسیدن و نگهداری در سردخانه
- استاد راهنما: جناب آقای دکتر محسن اسمعیلی
- کارشناسی؛ مهندسی کشاورزی-علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه ۱۳۸۳-۱۳۸۷،
معدل: ۱۸/۱۴

❖ سوابق پژوهشی

۱. نبی زاده، فرناز و اسمعیلی، محسن؛ "تغییرات بافت سیب زرد لبنانی در طی نگهداری در سردخانه تجاری تحت تاثیر تاریخ برداشت"، **مجله پژوهش های صنایع غذایی**، جلد ۳/۲۰، شماره ۲، پاییز و زمستان ۱۳۸۹، صفحات ۳۳-۴۳.
۲. نبی زاده، فرناز؛ خسروشاهی اصل، اصغر و زمردی، شهین؛ "مطالعه تاثیر استفاده از پرمیات حاصل از تغلیظ شیر به روش اولترافیلتراسیون و صمغ زرد بر ویژگی های کیفی دوغ"، **مجله پژوهش های صنایع غذایی**، جلد ۲۳، شماره ۴، زمستان ۱۳۹۲، صفحات ۵۶۷-۶۸۰.
۳. نبی زاده، فرناز؛ خسروشاهی اصل، اصغر، زمردی، شهین و اسمعیلی، محسن؛ "تاثیر صمغ کتیرا و آغازگر تولید کننده اگزوپولی ساکارید بر خصوصیات کیفی، بافتی و ریزساختاری پنیر چدار"، **مجله پژوهش های صنایع غذایی**، جلد ۲۶.
۴. ارائه مقاله با عنوان " بررسی تاثیر زمان برداشت در تغییرات بافت سیب زرد لبنانی در طی نگهداری در سردخانه تجاری"، در نوزدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (پوستر)، دانشگاه تهران ۱۳۸۹.
۵. ارائه مقاله با عنوان " خصوصیات رئولوژیکی مواد غذایی " در بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی شریف (پوستر)، ۱۳۹۰.
۶. ارائه مقاله با عنوان "مطالعه زمان رهایی تنش سیب زرد لبنانی " در بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی شریف (پوستر)، ۱۳۹۰.

7.Farnaz Nabizadeh, Mohsen Esmaili. " Mechanical properties of golden delicious apple affected by maturation and storage", Presented in International Congress on Engineering and Food (ICEF 2011) Athens, Greece (poster).

❖ سوابق تدریس

۱. دانشگاه آزاد اسلامی واحد مهاباد
۲. دانشگاه پیام نور واحد ارومیه

۳. دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر
۴. دانشگاه فنی و حرفه ای واحد خاوران ارومیه
۵. موسسات آموزش عالی غیر انتفاعی غیر دولتی صبا و آفاق

❖ توانایی ها و دوره های گذراننده

۱. آشنایی کامل با محیط (Microsoft Office (Word ,Excel, PowerPoint
۲. آشنایی با نرم افزارهای آماری Statistica و Sas و minitab و ...
۳. دوره آموزش رایانه کار طبق استاندارد درجه ۲ و اخذ گواهینامه مهارت فنی و حرفه ای.