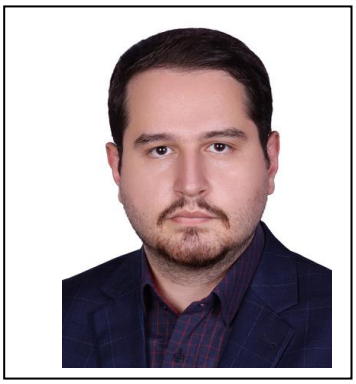


1- مشخصات فردی

نام: رسول	نام خانوادگی: نیکنام	تاریخ تولد : 1372/5/6
نام پدر : غلامرضا	وضعیت تأهل: متأهل	محل تولد: تبریز
وضعیت خدمت سربازی: دارای کارت پایان خدمت		تلفن تماس: 09141058950
عنوان شغلی: عضو هیئت علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تبریز (استادیار پایه ۳)		پست الکترونیکی: rasoul.niknam@tabrizu.ac.ir rasoul.niknam97@ut.c.ir

2- سوابق تحصیلی

مقطع تحصیلی	رشته تحصیلی	گرایش	مدت تحصیل		نام واحد آموزشی	کشور/ شهر محل تحصیل	معدل
			از	تا			
کارشناسی	مهندسی صنایع غذایی		1390	1393	دانشگاه تبریز	ایران - تبریز	18/08
کارشناسی ارشد	مهندسی صنایع غذایی	فناوری مواد غذایی	1394	1396	دانشگاه تبریز	ایران - تبریز	18/10
دکتری	مهندسی صنایع غذایی	صنایع غذایی	1397	1401	دانشگاه تهران	ایران - تهران	18/50

3- سوابق پژوهشی در دوران کارشناسی ارشد و دکتری تخصصی:

H-Index in Google Scholar: 12

H-Index in Researchgate:12

H-Index in Scopus: 12

***عنوان پایان نامه کارشناسی ارشد: بررسی عوامل مؤثر بر استخراج، ویژگی های فیزیکوشیمیایی و خواص فیلم های بر پایه صمغ دانه بارهنگ**

***عنوان رساله دکتری: مدل سازی فرآیند استخراج گالاکتومانان ها از دانه لیلکی ایرانی (*Gledeitsia caspica*) و دانه شنبلیله (*Trigonella foenum – graceum*) و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی، رئولوژیکی، امولسیفایری و تشکیل فیلم آنها**

نوع مقاله	نویسندگان	سال انتشار	عنوان ژورنال	عنوان مقاله
مقاله اول مستخرج از رساله دکتری (JCR)	Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani	2020	Food and Bioprocess Technology	New studies on the galactomannan extracted from *Trigonella foenum – graceum* (Fenugreek) seed: Effect of subsequent use of ultrasound and microwave on the physicochemical and rheological properties
مقاله دوم مستخرج از رساله دکتری (JCR)	Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani	2021	European Food Research and Technology	Intrinsic viscosity, steady and oscillatory shear rheology of a new source of galactomannan isolated from *Gleditsia caspica* (Persian honey locust) seeds in aqueous dispersions
مقاله سوم مستخرج از رساله دکتری (JCR)	Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani	2021	Journal of Food Processing and Preservation	A new source of galactomannan isolated from *Gleditsia caspica* (Persian honey locust) seeds: Extraction and comprehensive characterization

Effect of ultrasonication on rheological aspects and storage stability of O/W emulsions containing *Gleditsia caspica* galactomannan – *Trigonella foenum – graceum* galactomannan mixtures	**Applied Food Research**	**2022**	**Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani**	**مقاله چهارم مستخرج از رساله دکتری (JCR)**
Comprehensive evaluation of emulsifying and foaming properties of *Gleditsia caspica* seed galactomannan as a new source of hydrocolloid: Effect of extraction method	**Food Hydrocolloids**	**2022**	**Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani**	**مقاله پنجم مستخرج از رساله دکتری (JCR)**
A comparative study on the emulsifying and foaming aspects of *Gleditsia caspica* galactomannan (as a new source of hydrocolloid), fenugreek galactomannan, and xanthan gum mixtures	**Journal of Food Processing and Preservation**	**2022**	**Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani**	**مقاله ششم مستخرج از رساله دکتری (JCR)**
Biodegradable emulsified films based on *Gleditsia caspica* (Persian honey locust) galactomannan as a new source of biopolymer: Effect of plant oils on microstructure and physicochemical aspects	**Scholarly Journal of Food and Nutrition**	**2022**	**Rasoul Niknam – Mohammad Mousavi – Hossein Kiani**	**مقاله هفتم مستخرج از رساله دکتری (ISI)**
Barhang (*Plantago major* L.) seed gum: Ultrasound-assisted extraction optimization, characterization and biological activities	**Journal of Food Processing and Preservation**	**2020**	**Rasoul Niknam – Babak Ghanbarzadeh – Ali Ayaseh – Fatemeh Rezagholi**	**مقاله اول مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (JCR)**
***Plantago major* seed gum based biodegradable films: Effects of various plant oils on microstructure and physicochemical properties of emulsified films**	**Polymer Testing**	**2019**	**Rasoul Niknam – Babak Ghanbarzadeh – Ali Ayaseh – Hamed Hamishehkar**	**مقاله دوم مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (JCR)**

The hydrocolloid extracted from *Plantago major* seed: Effects on emulsifying and foaming properties	**Journal of Dispersion Science and Technology**	**2019**	**Rasoul Niknam – Babak Ghanbarzadeh – Ali Ayaseh – Fatemeh Rezagholi**	**مقاله سوم مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (JCR)**
Comprehensive study of intrinsic viscosity, steady and oscillatory shear rheology of Barhang seed hydrocolloid in aqueous dispersions	**Journal of Food Process Engineering**	**2019**	**Rasoul Niknam – Babak Ghanbarzadeh – Ali Ayaseh – Perihan Adun**	**مقاله چهارم مستخرج از پایان نامه ارشد (JCR)**
The effects of Plantago major seed gum on steady and dynamic oscillatory shear rheology of sunflower oil in water emulsions	**Journal of Texture Studies**	**2018**	**Rasoul Niknam – Babak Ghanbarzadeh – Ali Ayaseh – Fatemeh Rezagholi**	**مقاله پنجم مستخرج از پایان نامه ارشد (JCR)**
Rheological and stability evaluation of emulsions containing fenugreek galactomannan – xanthan gum mixtures: Effect of microwave and ultrasound treatments	**Macromol (MDPI)**	**2022**	**Rasoul Niknam – Mohammad Reza Soudi – Mohammad Mousavi**	**مقاله مستخرج از پروژه سربازی نخبگان (طرح پژوهشی) (JCR)**
Biodegradable composite films based on Trigonella foenum – graceum galactomannan – xanthan gum: Effect of grape seed oil on various aspects of emulsified films	**Journal of American Oil Chemist Society (AOCS)**	**2022**	**Rasoul Niknam – Mohammad Reza Soudi – Mohammad Mousavi**	**مقاله مستخرج از پروژه سربازی نخبگان (طرح پژوهشی) (JCR)**
The effects of *Marrubium vulgare* on morphine tolerance and withdrawal syndrome in male rats	**Journal of Young Pharmacists**	**2023**	**Sara Sajjadi – Rasoul Niknam – Mohammad Charkhpour – Fatemeh Fathiazad – Razie Moradi – Alireza Parvizpur**	**مقاله مستخرج از همکاری با دانشگاه علوم پزشکی تبریز (JCR)**

علمی – پژوهشی فارسی مستخرج از پایان نامه ارشد	رسول نیکنام – علی ایاسه – بابک قنبرزاده	1397	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	مطالعه خواص فیزیکوشیمیایی و وزن مولکولی صمغ دانه بارهنگ استخراج شده با پیش تیمار فراصوت
علمی – پژوهشی فارسی اول مستخرج از رساله دکتری	رسول نیکنام – محمد موسوی – حسین کیانی	1401	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	مدل سازی فرآیند استخراج با پیش تیمار فراصوت گالاکتومانان از دو دانه شنبلیله (***Trigonella foenum – graceum***) و لیلکی ایرانی (***Gleditsia caspica***): استفاده از روش عددی معکوس
علمی – پژوهشی فارسی دوم مستخرج از رساله دکتری	رسول نیکنام – محمد موسوی – حسین کیانی	1401	مجله علوم و صنایع غذایی ایران	استفاده از روش عددی معکوس در مدل سازی فرآیند استخراج با پیش تیمار مایکروویو گالاکتومانان‌های حاصل از دانه شنبلیله (***Trigonella foenum – graceum***) و دانه لیلکی ایرانی (***Gleditsia caspica***): محاسبه ضرایب انتقال جرم
علمی – پژوهشی انگلیسی مستخرج از همکاری با دانشگاه تهران	**Zeinab Mousavi – Marzieh Ghasemi – Mohammad Mousavi – Amir Mirzadi Gohari – Rasoul Niknam**	**2024**	**Pistachio and Health Journal**	**Antifungal activity of a carboxy methyl cellulose – Aloe vera based edible coating as a carrier of living cells in pistachio nut**
کنفرانسی (پوستر)	رسول نیکنام – علی ایاسه	1395	دومین کنفرانس روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود 2)	مروری بر برخی ترکیبات عملگرا در صنایع غذایی
کنفرانسی (پوستر)	رسول نیکنام – علی ایاسه	1395	دومین کنفرانس روش های افزایش ماندگاری فرآورده های غذایی (تکنو فود 2)	مروری بر استفاده از نانوکامپوزیت های ضد میکروبی در بسته بندی مواد غذایی

Extraction, detection and characterization of various chemical components of *Trigonella foenum – graceum* L. (fenugreek) known as a valuable seed in agriculture	**In book published in Springer: Fenugreek – Biology and Applications**	**2021**	**Rasoul Niknam – Hossein Kiani – Zeinab E. Mousavi – Mohammad Mousavi**	**Chapter**

4- سوابق پژوهشی به عنوان عضو هیئت علمی دانشگاه تبریز از ۱۵ بهمن ۱۴۰۳:

عنوان مقاله	عنوان ژورنال یا کنفرانس	سال انتشار	نویسندگان	نوع مقاله
A review on the concept and application of electronic nose (e-nose) and electronic tongue (e-tongue) in quality assessment of food products (In Persian)	**9th International Conference on Agricultural Sciences, Medicinal Plants and Traditional Medicine**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**
A review of the concept and applications of chemical sensors (Chemosensors) in food safety (In Persian)	**9th International Conference on Agricultural Sciences, Medicinal Plants and Traditional Medicine**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**
The green wave in food science: Ultrasound-driven advances in nutrient recovery and quality enhancement	**The 31st National Congress and 6th International Congress of Iranian Food Sciences and Industries**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**
Galactomannans: Sustainable biopolymers with multifunctional applications in food industry	**The 31st National Congress and 6th International Congress of Iranian Food Sciences and Industries**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**
Sustainable drying solutions: Preserving bioactive compounds in food through advanced technologies	**The 31st National Congress and 6th International Congress of Iranian Food Sciences and Industries**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**

From farm to fork: Integrating cold plasma technology into sustainable agricultural and food processing chains	**10th International Conference on Agricultural Sciences, Medicinal Plants and Traditional Medicine**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**
Engineering perspectives on cold plasma reactor design and process optimization for targeted food applications	**10th International Conference on Agricultural Sciences, Medicinal Plants and Traditional Medicine**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (ارائه) (Oral)**
Cold atmospheric plasma (CAP): A transformative non-thermal intervention for food safety and quality preservation	**10th International Conference on Agricultural Sciences, Medicinal Plants and Traditional Medicine**	**1404**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (پوستر)**
A comprehensive review of electrochemical sensors in food industry	**The 13th National Conference on Sustainable Agriculture and Natural Resources**	**1405**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (سخنرانی)**
Temperature sensing technologies in food industry applications: A comprehensive review	**The 13th National Conference on Sustainable Agriculture and Natural Resources**	**1405**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (سخنرانی)**
Modern and classical methods for texture evaluation of food materials: From sensory perception to instrumental analysis	**The 13th National Conference on Sustainable Agriculture and Natural Resources**	**1405**	**Rasoul Niknam**	**کنفرانسی (سخنرانی)**

Optimization of hybrid infrared – hot air drying of red beet pretreated with cold plasma: Drying kinetics, physical properties and microstructure	**Applied Food Research**	**1405**	**Farhoud Manafi – Saeed Dadashi – Jalal Dehghannya – Vahid Siahpoush – Rasoul Niknam**	**مقاله مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (همکاری) JCR (Q2)**
Impact of cold plasma pretreatment and hybrid infrared – hot air drying on bioactive compounds, antioxidant activity, colorimetric attributes, and texture of red beet	**JSFA Reports**	**1405**	**Farhoud Manafi – Saeed Dadashi – Jalal Dehghannya – Rasoul Niknam**	**مقاله مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (همکاری) JCR (Q3)**
Cold Plasma Modification of food biopolymers: The protein – polysaccharide rheological dichotomy	**Results in Chemistry**	**1405**	**Ayda Mehrvand – Majid Jafarinya – Rasoul Niknam – Saeed Dadashi**	**مقاله مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (اصلی) JCR (Q2)**
Microwave drying of potato chips: Combined effects of geometrical shape (Triangular, square and circular) and chloride salt pretreatments (NaCl, KCl, and $CaCl_2$) on drying kinetics, physichochemical properties, and energy consumption	**Applied Food Research**	**1405**	**Nastaran Abdollahi – Maryam Khakbaz Heshmati – Saeed Dadashi – Jalal Dehghannya – Rasoul Niknam**	**مقاله مستخرج از پایان نامه کارشناسی ارشد (همکاری) JCR (Q2)**

5- داوری مقالات در مجلات علمی و عناوین دوره‌ها و کارگاه‌های آموزشی:

نام مجله / نام دوره یا کارگاه	تعداد مقاله داوری شده	مدت زمان دوره یا کارگاه / سال
Food Hydrocolloids (Elsevier)	2	2022 – 2024
Foods (MDPI)	17	2023
Food and Bioprocess Technology (Springer)	8	2023 – 2024 – 2025 – 2026
Biomass Conversion and Biorefinery (Springer)	2	2023 – 2024
Food Science and Engineering (Universal Wiser Publisher)	1	2023
Discover Food (Springer)	2	2023 – 2026
Food Biophysics (Springer)	4	2024 – 2025 - 2026
Journal of Food, Nutrition and Diet Science (Luminescience Press)	2	2024 – 2026
Thermal Science and Engineering (EnPress Journals)	1	2024
Journal of Food Measurement and Characterization (Springer)	1	2024
Electrical Engineering (Springer)	1	2024
ACS Polymers Au (ACS Publications)	1	2024
Journal of Polymers and The Environment	3	2025 – 2026
Journal of Dispersion Science and Technology	1	2025
European Food Research and Technology (Springer)	10	2025 – 2026
Journal of Food Engineering	1	2025
Carbohydrate Polymers (Elsevier)	1	2025
Applied Food Research (Elsevier)	1	2025
npj Science of Food (Springer)	1	2026
Scientific Reports (Springer)	1	2026
Chemical Product and Process Modeling (De Gruyter)	1	2026
هوش مصنوعی در آموزش: بایدها و نبایدها	-	2 ساعت (دانشگاه شیراز) سال 1404

کاربرد هوش مصنوعی در آموزش	-	3 ساعت (دانشگاه تبریز) سال 1404
آیین نامه‌ها و مقررات آموزشی و فرهنگی و کاربرد هوش مصنوعی در آموزش و پژوهش	-	16 ساعت (دانشگاه تبریز) سال 1404
آشنایی با نظام علمی کاربردی	-	4 ساعت (دانشگاه جامع علمی – کاربردی) سال 1402
مدیریت تحقیق و توسعه	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1401
مدیریت تولید	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1401
مدیریت بازاریابی	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1401
اصول کنترل کیفیت در صنایع غذایی	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1401
کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا (HPLC)	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1402
کروماتوگرافی گازی (GC)	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1402
تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1402
استانداردهای ملی و بین المللی مواد غذایی	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1402
اصول تضمین کیفیت	-	16 ساعت (موسسه ایکاد) سال 1403
مهارت‌های عمومی اشتغال و کارآفرینی	-	24 ساعت (مرکز آموزشی ۰۱ شهدای وظیفه نزاجا) سال 1400
ICDL	-	32 ساعت (سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای) سال 1387

6- سوابق شغلی و تدریس:

نام دانشگاه / سازمان / شرکت	عنوان مسئولیت / مقطع / نام درس تدریس شده	مدت همکاری / سال تدریس یا مدت زمان تدریس
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / ماشین آلات فرآیند 1	1402/7/1 تا 1402/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / ماشین آلات فرآیند 2	1402/7/1 تا 1402/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / فرآیند تولید 1	1402/7/1 تا 1402/11/15

دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / فرآیند تولید 2	1402/7/1 تا 1402/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / نگهداری و تعمیر ماشین آلات	1402/7/1 تا 1402/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / آزمایشگاه کنترل کیفیت	1402/7/1 تا 1402/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / کنترل کیفیت گوشت و فرآورده‌های گوشتی و دانه‌های روغنی	1402/12/1 تا 1403/4/15 1404/7/1 تا 1404/11/30
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / آزمایشگاه کنترل کیفیت گوشت و فرآورده-های گوشتی و دانه‌های روغنی	1402/12/1 تا 1403/4/15 1404/7/1 تا 1404/11/30
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / روش‌های نگهداری مواد غذایی	1403/7/1 تا 1403/11/15 1403/11/15 تا 1404/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / کنترل کیفیت شیر و فرآورده های لبنی و نوشیدنی ها	1403/7/1 تا 1403/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / آزمایشگاه کنترل کیفیت شیر و فرآورده های لبنی و نوشیدنی ها	1403/7/1 تا 1403/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / بهداشت و مسمویت ها در صنایع شیرینی و شکلات	1403/11/15 تا 1404/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کاردانی / شناخت مواد اولیه	1403/11/15 تا 1404/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / میکروبیولوژی مواد غذایی	1402/7/1 تا 1402/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی واحد شبستر – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / فرآیند تولید شیرینی و شکلات	1402/7/1 تا 1402/11/15

دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / روش تحقیق	1402/12/1 تا 1403/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / اصول مهندسی صنایع غذایی	1402/12/1 تا 1403/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	1402/12/1 تا 1403/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / مبانی تضمین کیفیت در صنعت غذا	1403/7/1 تا 1403/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / میکروبیولوژی صنعتی مواد غذایی	1403/7/1 تا 1403/11/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / اصول طراحی کارخانجات صنایع شیرینی و شکلات	1403/11/15 تا 1404/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / مواد اولیه شیرینی و شکلات	1403/11/15 تا 1404/4/15
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / تضمین کیفیت در صنایع گوشت، کمپوت و کنسرو	1404/7/1 تا 1404/11/30
دانشگاه جامع علمی – کاربردی شیرین عسل – استان آذربایجان شرقی	مدرس / کارشناسی / شیمی مواد غذایی	1404/7/1 تا 1404/11/30
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی / سردخانه و انبار	1403/11/15 تا 1404/4/15 1404/11/15 تا 1405/4/15
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی / اصول مهندسی صنایع غذایی ۱	1404/7/1 تا 1404/11/30

دانشگاه تبریز – دانشکده دامپزشکی – رشته بهداشت مواد غذایی	هیئت علمی / کارشناسی / سردخانه و انبار	1403/11/15 تا 1404/4/15 1404/11/15 تا 1405/4/15
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه مهندسی اقتصاد کشاورزی	هیئت علمی / کارشناسی / اصول تبدیل و نگهداری فرآورده‌های کشاورزی	1403/11/15 تا 1404/4/15 1404/7/1 تا 1404/11/30
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه مهندسی بیوسیستم – رشته مهندسی ماشین های صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی / صنایع غذایی (۳)	1403/11/15 تا 1404/4/15 1404/11/15 تا 1405/4/15
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی ارشد / حسگرها در صنایع غذایی	1403/11/15 تا 1404/4/15 1404/11/15 تا 1405/4/15
پردیس دانشگاه تبریز – رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی ارشد / حسگرها در صنایع غذایی	1404/11/15 تا 1405/4/15
پردیس دانشگاه تبریز – رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی ارشد / پدیده‌های انتقال در صنایع غذایی	1404/7/1 تا 1404/11/30
پردیس دانشگاه تبریز – رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی ارشد / خواص فیزیکی مواد غذایی	1404/7/1 تا 1404/11/30
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی ارشد / شیمی کربوهیدرات ها	1404/11/15 تا 1405/4/15
پردیس دانشگاه تبریز – رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / کارشناسی ارشد / شیمی کربوهیدرات ها	1404/11/15 تا 1405/4/15
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / دکتری / شیمی فیزیک هیدروکلوئیدها	1403/11/15 تا 1404/4/15
دانشگاه تبریز – دانشکده کشاورزی – گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / دکتری / ارزیابی بافت‌های مایع و جامد در صنایع غذایی	1404/7/1 تا 1404/11/30
پردیس دانشگاه تبریز – رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / دکتری / ارزیابی بافت‌های مایع و جامد در صنایع غذایی	1404/7/1 تا 1404/11/30

پردیس دانشگاه تبریز – رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی	هیئت علمی / دکتری / رئولوژی پیشرفته مواد غذایی	1404/11/15 تا 1405/4/15
شرکت بازرگانی یاغیش تبریز	مدیر فروش (مواد اولیه صنایع غذایی)	1401/8/1 تا 1402/1/1

7- طرح های پژوهشی:

موضوع طرح	سال انجام طرح	محل انجام طرح
تولید و بررسی خواص فیلم های بر پایه گالاکتومانان حاصل از دانه شنبلیله و صمغ زانتان حاصل از زانتاموناس کمپسترس	1399 تا 1400	دانشگاه الزهرا / طرح جایگزین خدمت سربازی بنیاد نخبگان

8- سوابق علمی - اجرایی:

سازمان	سازمان و نوع همکاری	سال همکاری یا فعالیت
فرمانداری تبریز	عضو شورای مشاوران و هیئت های اندیشه ورزی	1402 - 1403
دانشگاه تبریز	عضو هیئت علمی	1403/11/15 تا ادامه دارد

9- توانایی و تخصص ها:

۱- زبان انگلیسی در حد خوب (دارای مدرک زبان MSRT با نمره 76

و آیلتس با نمره 6/5 در سال های 1396 و 1399)

۲-توانایی کافی در آفیس و نرم افزارهای تخصصی صنایع غذایی

10- عناوین جوایز و افتخارات:

الف- رتبه اول در مقطع کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز (سال 1393)

ب- کسب عنوان دانشجوی نمونه دانشگاه تبریز (سال 1393)

پ- استفاده از سهمیه استعداد درخشان برای ورود به مقطع کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز (سال 1394)

ت- رتبه اول در مقطع کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی دانشگاه تبریز (سال 1396)

ج- کسب رتبه 8 در کنکور دکتری سال 1396

ح- کسب جوایز تحصیلی بنیاد ملی نخبگان (جایزه وزوایی) (یک بار در دوره کارشناسی ارشد و دو بار در دوره دکتری تخصصی) (سال‌های 1395، 1398 و 1400)

خ- کسب جایزه دکتر شهریاری بنیاد ملی نخبگان (جذب در مؤسسات علمی) (سال 1403)

د- کسب جایزه دکتر کاظمی آشتیانی بنیاد ملی نخبگان (حمایت از استادیاران جوان) (سال 1404)