



نام: محمد

نام خانوادگی: رضائی

وضعیت تاهل: متاهل

تلفن همراه: ۰۹۰۱۳۳۷۴۶۲۹

تاریخ تولد: ۱۳۷۲/۱۱/۲۶

پست الکترونیک: Rezaei.mhmd72@gmail.com

تحصیلات: ➤

- ❖ کارشناسی علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی آفاق ارومیه
- ❖ کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی موسسه آموزش عالی آفاق ارومیه
- ❖ دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی - شیمی مواد غذایی دانشگاه ارومیه

مجلات: ➤

Mohammad Rezaei, Mohammad Alizadeh Khaledabad, Ehsan Moghaddas Kia & Zahra Ghasempour. (2020). Optimization of grape juice deacidification using mixture of adsorbents: A case study of Pekmez. *Food Sci Nutr*.1-11.

Mohammad Rezaei, Sajad Pirsā & Sona Chavoshizadeh. (2020). Photocatalytic/Antimicrobial Active Film Based on Wheat Gluten/ZnO Nanoparticles. *Journal of Inorganic and Organometallic Polymers and Materials*. 30. 2654–5662

Sajad Pirsā, Şeref Tağı & **Mohammad Rezaei**. (2021). Detection of Authentication of Milk by Nanostructure Conducting Polypyrrole-ZnO. *Journal of Electronic Materials*. 50. 3406–3414.

کنفرانس ها: ➤

محمد رضائی، زهرا قاسم پور، محمد علیزاده خالدآباد و احسان مقدس کیا (۱۳۹۷). تاثیر مخلوط جاذب های کلسیم کربنات، نانوسیلیس، آلومین و کربن فعال در کاهش اسیدیته آب انگور جهت کاربرد در شیره تغلیظ شده. دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران.

محمد رضائی، احسان مقدس کیا، ندا مرادی، سمیرا فهیمی و صونا چاوشی زاده (۱۳۹۷). بررسی ویژگی های مکانیکی، فیزیکوشیمیایی و رنگ سنجی سه رقم سیاه دانه بومی ایران. دومین کنفرانس ملی تحقیقات نوین در کشاورزی، علوم غذایی و گیاهان دارویی.

کتاب: ➤

احسان مقدس کیا، محمد علیزاده و محمد رضائی (۱۴۰۱). کتاب هیدروکلونیدهای میکروبیف مروری بر کاربرد، مکانیسم و عملکرد آنها در فرمولاسیون های غذایی، انتشارات عمیدی

➤ ثبت اختراع و نوآوری:

نام مخترع: محمد رضائی، زهرا قاسم پور، محمد علیزاده خالدآباد و احسان مقدس کیا.

- موضوع اختراع: فرمولاسیون مخلوط جاذب چند جزئی جهت تولید شیره انگور
- طبقه بندی بین المللی: C12G 02/1;C12G 04/1
- شماره روزنامه: ۲۲۰۵۵، شماره صفحه روزنامه تهران: ۱۱

➤ سوابق اجرایی:

ردیف	عنوان	مدت
۱	حضور در غرفه نمایشگاه انگور چی چست ارومیه	۱۳۹۵
۲	دبیر انجمن علمی صنایع غذایی	۱۳۹۵-۱۳۹۷
۳	کارشناس کنترل کیفیت شرکت تولیدی دهلر ایرانیان	۱۳۹۸
۴	حضور در غرفه نمایشگاه رینوتکس تبریز (ربع رشیدی) زون فناوری های سلامت و ارائه محصول اختراعی	۱۳۹۹
۵	کارشناس مسوول برگزاری دوره های تخصصی کوتاه مدت دانشگاه غیردولت آفاق	۱۴۰۰-ادامه دارد
۶	کارشناس مسوول مرکز مهارت آموزی و مشاوره شغلی فنی و حرفه ای در دانشگاه غیردولتی آفاق	۱۴۰۰-ادامه دارد
۷	کارشناس مسوول آموزش در محیط کار واقعی دانشگاه غیردولتی آفاق	۱۴۰۰-ادامه دارد
۸	عضویت در بسیج اساتید	۱۴۰۰-ادامه دارد

مشاور شرکت تولیدی شهداب	۱۴۰۱-ادامه دارد	۹
مشاور شرکت تولیدی، بازرگانی آزمان فود	۱۴۰۱-ادامه دارد	۱۰

دوره ها: ➤

ردیف	نام دوره	برگزارکننده	نام استاد	مدت
۱	GC و HPLC	شرکت دانش انطباق سیستم	دکتر محسن برزگر	۸ ساعت
۲	طرح آزمایشات و آنالیز آماری	موسسه آموزش عالی آفاق	دکتر حامد حسن زاده	۱۲ ساعت
۳	محلول سازی	موسسه آموزش عالی آفاق	دکتر سجاد پیرسا	۶ ساعت
۴	اصول کسب و کار در صنایع غذایی	آموزشکده فنی و حرفه ای شهید بهشتی	دکتر حجت بکشلو	۲ ساعت
۵	مکالمه زبان انگلیسی	موسسه آموزش عالی آراد	چندین استاد	۱۹۲ ساعت
۶	انگلیسی عمومی مقدماتی	موسسه آموزش عالی آراد	چندین استاد	۲۸۸ ساعت
۷	انگلیسی عمومی پیشرفته	موسسه آموزش عالی آراد	چندین استاد	۲۸۸ ساعت
۸	کمک های اولیه	جمعیت هلال احمر استان آذربایجان غربی	مرتضی شهابی	۲۱ ساعت
۹	نهایت بهره وری	دانشگاه ارومیه	دکتر قادر جلیل زاده	۱۰ ساعت
۱۰	دیجیتال مارکتینگ	دانشگاه ارومیه	مهندس رضا استادی	۱۰ ساعت
۱۱	هوش هیجانی	دانشگاه ارومیه	دکتر سید جعفر زنوزی	۱۰ ساعت

۱۲	ارتباطات حرفه ای و تشریفات رسمی	دانشگاه ارومیه	براهیم محبوبی	۱۰ ساعت
----	---------------------------------	----------------	---------------	---------

➤ سوابق آموزشی:

ردیف	عموان درس	دانشگاه	مدت
۱	آزمایشگاه کنترل کیفیت مواد غذایی	دستیار آموزشی دانشگاه ارومیه	۱۲ ساعت
۲	تکنولوژی قند	دانشگاه غیردولتی آفاق	۴۰ ساعت
۳	میکروبیولوژی مواد غذایی	دانشگاه غیردولتی آفاق	۴۰ ساعت
۴	آشامیدنی ها	دانشگاه غیردولتی آفاق	۲۴ ساعت

➤ مهارت‌های تخصصی:

- ❖ آشنایی با مهارت های هفت گانه (ICDL)
- ❖ آشنایی با مهارت های رشد فردی و ارتباط موثر
- ❖ آشنایی با تکنیک های مدیریت و رهبری
- ❖ آشنایی با زبان انگلیسی، زبان ترکی استانبولی؛
- ❖ آشنایی با الزامات و استقرار ISO 9001 - HACCP و سایر استانداردهای بی المللی ؛
- ❖ آشنایی با انواع آزمایش های شیمیایی، میکروبی و فیزیکی و حسی در صنایع غذایی.