

زبان انگلیسی:

۱- زبان انگلیسی عمومی دکتری، انتشارات مدرسان شریف

استعداد تحصیلی:

۱- استعداد تحصیلی (ویژه تمام گروه‌ها به جز فنی و مهندسی)، انتشارات مدرسان شریف

مجموعه دروس در سطح کارشناسی:

شیمی مواد غذایی:

۱- کتاب مدرسان شریف

۲- شیمی مواد غذایی، دکتر فاطمی

۳- شیمی مواد غذایی، دکتر بابک قنبر زاده

میکروبیولوژی مواد غذایی:

۱- کتاب مدرسان شریف

۲- میکروبیولوژی مواد غذایی، جی

اصول مهندسی صنایع غذایی:

۱- کتاب مدرسان شریف

۲- اصول طراحی کارخانجات، دکتر شاهدی

۳- اصول طراحی کارخانجات، دکتر کلباسی، دکتر محمد حسین حسینی

تکنولوژی مواد غذایی:

۱- کتاب مدرسان شریف

۲- جزوه تکنولوژی لبنیات دکتر احسانی) دانشگاه تهران)

۳- جزوه تکنولوژی لبنیات، دکتر خسروشاهی دانشگاه ارومیه

۴- جزوه تکنولوژی قند دکتر بهزاد) دانشگاه فردوسی مشهد)

۵- تکنولوژی قند دکتر مصباحی

۶- تکنولوژی روغن، فرشته مالک

۷- جزوه تکنولوژی روغن، دکتر گلمکانی دانشگاه شیراز

۸- تکنولوژی غلات، دکتر هادی پیغمبر دوست، دکتر ناصر رجب زاده

۹- جزوه تکنولوژی غلات، دکتر کدیور دانشگاه اصفهان و دکتر اعلمی دانشگاه گرگان

۱۰- کنسرو و اصول نگهداری، دکتر حسن فاطمی

۱۱- صنایع کنسروسازی اصول و کاربردها، دکتر جواد حصاری

مجموعه دروس در سطح کارشناسی ارشد:

میکروبیولوژی صنعتی:

۱- کتاب مدرسان شریف

خواص فیزیکی مواد غذایی:

۱- کتاب مدرسان شریف

۲- اکبری، ریحانه (۱۳۸۸)، خواص فیزیکی محصولات کشاورزی و مواد غذایی، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، چاپ دوم.

۳- جان لوئیس، مایکل (۱۳۸۷)، ویژگی‌های فیزیکی مواد غذایی سیستم‌های فرآوری غذایی (ترجمه: بابک قنبرزاده)، انتشارات آبیژ.

۴- سرپیل ساهین، سروت گولوم سومنو (۱۳۸۹)، ویژگی‌های فیزیکی مواد غذایی، (ترجمه: مهدی جعفری و مهدی کاشانی نژاد)، انتشارات دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان.

روش‌های نوین آزمایشگاهی:

۱- کتاب مدرسان شریف

۲- جزوه درسی روش‌های نوین آزمایشگاهی دانشگاه تهران.

۳- جزوه درسی روش‌های نوین آزمایشگاهی دانشگاه آزاد واحد شهر قدس.

انتقال جرم و حرارت در صنایع غذایی:

۱- کتاب مدرسان شریف