



۷ مرحله آزمون

رشته مجموعه علوم و صنایع غذایی

دکتری تخصصی ۱۴۰۰

۷ مرحله آزمون

نام درس	آزمون اول (۲۵٪ اول مطالب) ۹۹/۰۹/۷	آزمون دوم (۲۵٪ دوم مطالب) ۹۹/۱۰/۵	آزمون سوم ۹۹/۱۱/۳	آزمون چهارم (۲۵٪ سوم مطالب) ۹۹/۱۲/۱	آزمون پنجم (۲۵٪ چهارم مطالب) ۹۹/۱۲/۲۲	آزمون ششم ۱۴۰۰/۱/۲۰	آزمون هفتم ۱۴۰۰/۲/۳۱
میکروب شناسی مواد غذایی	فصل اول: طبقه بندی باکتری ها و خصوصیات آنها، فصل دوم: قارچ ها تا ابتدای مایکوتوکسین ها	از ابتدای مایکوتوکسین ها تا آخر فصل، فصل سوم: عوامل درونی و بیرونی غذا موثر بر رشد باکتری ها، فصل چهارم: روش های شناسایی میکروب ها، فصل پنجم: فساد فراورده های غذایی تا ابتدای میکروبیولوژی فراورده های لبنی	جامع ۵۰٪ اول مطالب	از ابتدای میکروبیولوژی فراورده های لبنی تا آخر فصل، فصل ششم: روش های مختلف نگهداری مواد غذایی تا ابتدای بسته بندی آسپتیک	از ابتدای بسته بندی آسپتیک تا آخر فصل، فصل هفتم: بیماری های باکتریایی ناشی از مواد غذایی	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪
شیمی مواد غذایی	فصل اول: کربوهیدرات ها	فصل دوم: لیپید ها، فصل سوم: سیستم های کلوئیدی	جامع ۵۰٪ اول مطالب	فصل چهارم: پروتئین ها، فصل پنجم: ویتامین ها، فصل ششم: طعم مواد غذایی، فصل هفتم: مواد معدنی	فصل هشتم: مکانیسم واکنش های قهوه ای شدن، فصل نهم: آب، فصل دهم: رنگ مواد غذایی، فصل یازدهم: افزودنی های مواد غذایی، فصل دوازدهم: آنزیم ها	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪
استعداد تحصیلی	مهارت درک مطلب	مهارت استدلال منطقی	جامع ۵۰٪ اول مطالب	مهارت های تحلیلی	مهارت های کمی	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪

مرکز تخصصی خدمات آموزشی نخبگان:

تهران - ۶۶۹۰۲۰۶۱ - ۶۶۹۰۲۰۳۸ - ۰۹۳۷۲۲۲۳۷۵۶

رشت - ۰۱۳۳۳۳۳۸۰۰۲ - لاهیجان - ۰۱۳۴۲۳۴۲۵۴۳