



۴ مرحله آزمون جامع

رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

ارشد ۱۴۰۰

توجه: آزمون های آزمایشی نخبگان به صورت غیرحضوری برگزار می گردد.

مرحله آزمون بهاره

نام درس	آزمون اول (جامع ۵۰٪ اول) ۱۴۰۰/۱/۲۷	آزمون دوم (جامع ۵۰٪ دوم) ۱۴۰۰/۲/۱۰	آزمون سوم ۱۴۰۰/۳/۲۸	آزمون چهارم ۱۴۰۰/۴/۲۵
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 فرآورده های غذایی تا ابتدای میکروبیولوژی فرآورده های لبنی	از ابتدای میکروبیولوژی فرآورده 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	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٪
اصول نگهداری مواد غذایی	عوامل موثر در فساد مواد غذایی، نگهداری مواد غذایی تازه، آنزیم زدایی، انجماد عقیم کردن حرارتی، غلیظ کردن، خشک کردن تا ابتدای اثر بر ماده غذایی	ادامه ی خشک کردن تا آخر فصل، خشک کردن انجمادی، تخمیر، عمل آوری و شور کردن، نگهداری شیمیایی مواد غذایی تابش دهی، تکنولوژی جدیدتر + کتاب عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه دکتر ایماندل	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪
کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی (سم شناسی مواد غذایی) - دکتر چراغعلی	سلامت مواد غذایی و اهمیت نظارت بر آن، آلاینده های مواد غذایی آلاینده های فیزیکی و شیمیایی مواد غذایی، بیماری های ناشی از غذا، واکنش های ایمنولوژی به غذا	عوامل موثر در بهداشت مواد غذایی، روش های موجود برای کنترل آلودگی های مواد غذایی، نظام تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی بهداشت در مراحل تهیه و آماده سازی مواد غذایی، کنترل میکروبی غذاهای کنسرو شده، داروهای دامی، کاربرد بیوتکنولوژی در تولید مواد غذایی	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪

<p>جامع ۱۰۰٪</p>	<p>ادامه فساد مواد غذایی تا آخر فصل، روش های نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها تا ابتدای تکنولوژی تهیه کنسرو</p> <p>ادامه ی فصل روش های نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها تا آخر کتاب</p>	<p>عفونت ها و مسمومیت های غذایی</p> <p>مسمومیت ها و خطرات ناشی از بقایای داروها و مواد شیمیایی، فساد مواد غذایی تا ابتدای عوامل التزامی</p>	<p>کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی (اصول بهداشت مواد غذایی - دکتر رکنی)</p>
<p>جامع ۱۰۰٪</p>	<p>مدیریت کیفیت و ایمنی سوسیس و کالباس</p> <p>استانداردهای ملی ایران</p>	<p>تاریخچه سوسیس و کالباس، تاریخچه تولید سوسیس و کالباس در ایران، مصرف سوسیس و کالباس در ایران</p> <p>تعریف سوسیس و کالباس، روند بازار، فرمولاسیون فرآورده، مراحل تولید، فرآورده های جدید</p>	<p>کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی (اصول و روش های تولید سوسیس و کالباس)</p>
<p>جامع ۱۰۰٪</p>	<p>اینتر اکشن-۳، تافل</p> <p>Developing سطح پیشرفته</p> <p>ESM₂_ESM₁</p>	<p>اینتر اکشن-۱</p> <p>Developing سطح مقدماتی</p> <p>اینتر اکشن-۲</p> <p>Developing سطح متوسط</p>	<p>زبان</p>

مرکز تخصصی خدمات آموزشی نخبگان:

تهران - ۶۶۹۰۲۰۶۱ - ۶۶۹۰۲۰۳۸ و ۰۹۳۷۲۲۳۷۵۶

لاهیجان-۰۱۳۴۲۳۴۲۵۴۳