



۱۰ مرحله آزمون

رشته علوم و صنایع غذایی

ارشد ۱۴۰۰

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

۵ مرحله آزمون پاییز و زمستان

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
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	جامع ۵۰٪ اول مطالب	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
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
زبان	اینتر اکشن-۱ Developing-سطح مقدماتی	اینتر اکشن-۲ Developing-سطح متوسط	جامع ۵۰٪ اول مطالب	اینتر اکشن-۳ Tafel Developing-سطح پیشرفته	ESM1-ESM2

۵ مرحله آزمون بهار و تابستان

نام درس	آزمون ششم ۱۴۰۰/۱/۲۰	آزمون هفتم (جامع ۵۰٪ اول) ۱۴۰۰/۲/۳۱	آزمون هشتم (جامع ۵۰٪ دوم) ۱۴۰۰/۳/۲۸	آزمون نهم ۱۴۰۰/۴/۱۱	آزمون دهم ۱۴۰۰/۴/۲۵
میکروب شناسی مواد غذایی	جامع ۵۰٪ دوم مطالب	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	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	جامع ۵۰٪ دوم مطالب	فصل اول: کربوهیدرات ها فصل دوم: لیپیدها، 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٪
زبان	جامع ۵۰٪ دوم مطالب	اینتر اکشن-۱ Developing سطح مقدماتی اینتر اکشن-۲ Developing سطح متوسط	اینتر اکشن-۳، تافل Developing سطح پیشرفته ESM ₂ _ ESM ₁	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪

مرکز تخصصی خدمات آموزشی نخبگان:

تهران - ۶۶۹۰۲۰۶۱ - ۶۶۹۰۲۰۳۸ و ۰۹۳۷۲۲۲۳۷۵۶

لاهیجان - ۰۱۳۴۲۳۴۲۵۴۳