



۷ مرحله آزمون

رشته علوم و صنایع غذایی

دکتری تخصصی ۹۹

## ۷ مرحله آزمون

نام درس	آزمون اول (۲۵٪ اول مطالب)	آزمون دوم (۲۵٪ دوم مطالب)	آزمون سوم ۹۸/۱۱/۴	آزمون چهارم (۲۵٪ سوم مطالب)	آزمون پنجم (۲۵٪ چهارم مطالب)	آزمون ششم ۹۹/۱/۲۲	آزمون هفتم ۹۹/۲/۵
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	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪
شیمی مواد غذایی	فصل اول: کربوهیدرات ها	فصل دوم: لیپیدها، 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 - ۰۹۳۷۲۲۳۷۵۶

رشت - ۰۱۳۳۳۳۳۸۰۰۲ - لاهیجان - ۰۱۳۴۲۳۴۲۵۴۳