



۱۰ مرحله آزمون

رشته بهداشت و ایمنی مواد غذایی

۹۷-۹۸

توجه: آزمون های آزمایشی نفیگان به صورت حضوری و غیرحضوری برگزار می گردد.

۵ مرحله آزمون پاییز و زمستان

نام درس	آزمون اول (۲۵٪ اول مطالب) ۹۶/۰۹/۳	آزمون دوم (۲۵٪ دوم مطالب) ۹۶/۱۰/۱	آزمون سوم ۹۶/۱۰/۲۹	آزمون چهارم (۲۵٪ سوم مطالب) ۹۶/۱۱/۲۷	آزمون پنجم (۲۵٪ چهارم مطالب) ۹۶/۱۲/۲۵
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 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
شیمی مواد غذایی	فصل اول: کربوهیدرات ها	فصل دوم: لیپید ها، فصل سوم: سیستم های کلوییدی	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
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	جامع ۵۰٪ اول مطالب	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
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	جامع ۵۰٪ اول مطالب	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
کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی (اصول بهداشت مواد غذایی - دکتر)	عفونت ها و مسمومیت های غذایی	مسمومیت ها و خطرات ناشی از بقایای داروها و مواد شیمیایی، فساد مواد غذایی تا ابتدای عوامل التزامی	جامع ۵۰٪ اول مطالب	ادامه فساد مواد غذایی تا آخر فصل، روش های نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها تا ابتدای تکنولوژی تهیه کنسرو	ادامه ی فصل روش های نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها تا آخر کتاب

رکنی)

کلیات بهداشت و
ایمنی مواد غذایی
(اصول و روش
های تولید
سوسیس و
کالباس)

تاریخچه سوسیس و
کالباس، تاریخچه تولید سوسیس و
کتاباس در ایران، مصرف سوسیس
و کالباس در ایران

تعریف سوسیس و کالباس، روند بازار، فرمولاسیون
فراورده، مراحل تولید، فراورده های جدید

جامع ۵۰٪
اول مطالب

مدیریت کیفیت و ایمنی سوسیس و
کالباس

استانداردهای ملی ایران

زبان

اینتر اکشن-۱
Developing-سطح مقدماتی

اینتر اکشن-۲
Developing-سطح متوسط

جامع ۵۰٪
اول مطالب

اینتر اکشن-۳
تافل
Developing-سطح پیشرفته

ESM1-ESM2

۵ مرحله آزمون بهار و تابستان

نام درس	آزمون ششم ۹۷/۱/۱۷	آزمون هفتم (جامع ۵۰٪ اول) ۹۷/۲/۱۴	آزمون هشتم (جامع ۵۰٪ دوم) ۹۷/۳/۱۱	آزمون نهم ۹۷/۳/۲۵	آزمون دهم ۹۷/۴/۸
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: 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	جامع ۵۰٪ دوم مطالب	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)	جامع ۵۰٪ دوم مطالب	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٪
کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی	جامع ۵۰٪ دوم مطالب	عفونت ها و مسمومیت های غذایی مسمومیت ها و خطرات ناشی از بقایای داروها و مواد شیمیایی، فساد مواد	ادامه فساد مواد غذایی تا آخر فصل، روش های نگهداری مواد غذایی و اثرات بهداشتی آنها تا ابتدای تکنولوژی	جامع ۱۰۰٪	جامع ۱۰۰٪

غذایی تا ابتدای عوامل التزامی		تهیه کنسرو		(اصول بهداشت مواد غذایی - دکتر رکنی)	
تاریخچه سوسیس و کالباس، تاریخچه تولید سوسیس و کالباس در ایران، مصرف سوسیس و کالباس در ایران		مدیریت کیفیت و ایمنی سوسیس و کالباس		کلیات بهداشت و ایمنی مواد غذایی (اصول و روش های تولید سوسیس و کالباس)	
تعریف سوسیس و کالباس، روند بازار، فرمولاسیون فراورده، مراحل تولید، فراورده های جدید		استانداردهای ملی ایران		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 ۵۰٪ دوم مطالب	
		جامع ۱۰۰٪		زبان	

مرکز تخصصی خدمات آموزشی نقبگان:

تهران - ۶۶۹۰۲۰۶۱ - ۶۶۹۰۲۰۳۸ و ۰۹۳۷۲۲۲۳۷۵۶ رشت - ۰۱۳۳۳۳۳۸۰۰۲ لاهیجان - ۰۱۳۴۲۳۴۲۵۴۳