

تحلیل کنکور
کارشناسی ارشد ۹۴ و ۹۵
صنایع غذایی
+ فصول پرتکرار

تلفن مشاوره و ثبت نام در سراسر کشور

۰۲۱-۲۹۶۶



@Modaresanesharif_Channel



/Modaresanesharif.ac





انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی-۹۵) اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۵ رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، در درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی، سطح سوالات مربوط به اصول طراحی کارخانجات مشابه سوالات آزمون ۹۴ می‌باشند و به همان تعداد سوال طرح شده است (۸ تا سوال). در درس اصول مهندسی صنایع غذایی، برخلاف سال گذشته، از بخش مبانی مهندسی و موازنه جرم تنها یک سوال طرح شده که سطح آسانتری نسبت به آزمون گذشته دارد.

از بخش‌های رئولوژی و سایکرومتری نیز همانند سال گذشته از هر بخش یک سوال طرح شده و سطح دشواری بیشتری نسبت به آزمون سال گذشته دارند.

از بخش‌های مکانیک سیالات، انتقال حرارت و ترمودینامیک نسبت به آزمون ۹۴، از هر بخش یک سوال بیشتر طرح شده که سوالات مکانیک سیالات و ترمودینامیک مشکل‌تر از آزمون ۹۴ و سوالات انتقال حرارت مشابه آزمون ۹۴ می‌باشند.

بطور کلی در درس اصول مهندسی، تمرکز طراح سوال بیشتر بر بخش‌های مکانیک سیالات، انتقال حرارت و ترمودینامیک بوده است. در حالیکه در آزمون گذشته بجای بخش ترمودینامیک، سوالات بیشتری از بخش مبانی مهندسی و موازنه جرم طرح شده است.

در پایان می‌توان ذکر کرد کتاب مبانی اصول مهندسی صنایع غذایی ترجمه دکتر مرتضوی و جزوه اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی دکتر شاهدهی بهترین منابع موجود برای پاسخ دادن به سوالات درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی می‌باشند.

اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۴	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵
۱	مبانی مهندسی و موازنه جرم	۴	۱
۲	رئولوژی	۱	۱
۳	مکانیک سیالات	۴	۵
۴	انتقال حرارت	۵	۶
۵	ترمودینامیک	۲	۳
۶	سایکرومتری	۱	۱
۷	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	۸	۸



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی (دولتی-۹۵)

تکنولوژی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۱۳۹۵ (اردیبهشت ماه ۱۳۹۵) رشته علوم و صنایع غذایی در درس تکنولوژی مواد غذایی، مباحث مطرح شده از دروس لبنیات، قند، کنسرو، اصول نگهداری و غلات مشابه سال گذشته و به معنای واقعی همانند دو سال اخیر بوده به گونه‌ای که بودجه بندی آزمون نیز گواه بر تشابه در اهمیت بخش‌های مختلف این درس در طراحی سوالات از نظر طراحان سوال بوده است. همانند سال‌های گذشته قسمت عمده سوالات مطرح شده در درس تکنولوژی وابسته به قسمت لبنیات بوده و ۱۰ سوال را به خود اختصاص داد و سایر بخش‌ها نیز به صورت مشابه دارای ۷ سوال بودند. تأکید عمده طراحان در بخش لبنیات روی فرآیندهای حرارتی و غشایی شیر خام و به ویژه تولید پنیر بوده به گونه‌ای که چهار سوال از بخش تولید پنیر مطرح شد. در بخش تکنولوژی قند و کنسرو همانند سال‌های گذشته قسمت‌های مهم به ترتیب فرآیند تصفیه با آهک (کربوناسیون و آهک خور) در بخش قند و فرآیند حرارتی برای تکنولوژی کنسرو بوده است. در بخش غلات نیز اصل اعتدال رعایت شده و از تمام فصول این بخش تقریباً سوال مطرح شده است اما در بخش تکنولوژی تولید روغن‌های خوراکی سوالات نسبت به سال گذشته از سطح بالاتری برخوردار بوده به گونه‌ای که قسمت اعظم سوالات مربوط به سیستم‌های و ماشین آلات فرآوری روغن بوده و برخلاف سال‌های اخیر از مباحث هیدروژناسیون، تصفیه قلیایی و رنگبری و بوگیری سوالات کمتری مطرح شد. در بخش اصول نگهداری نیز سوالات همانند سال‌های گذشته عمدتاً از مباحث روش‌های خشک کردن مواد غذایی، فساد مواد غذایی، روش‌های شیمیایی نگهداری مواد غذایی و دیگر روش‌های نگهداری مواد غذایی بوده است. بنابراین این امر لزوم اهمیت فصل روش‌های نگهداری مواد غذایی را جلوه می‌دهد. در پایان ذکر این نکته حائز اهمیت است که جنبه اعتدال در طراحی سوالات در درس تکنولوژی مواد غذایی رعایت شده و به غیر از بخش تکنولوژی روغن و لبنیات که تمرکز و توجه طراحان به ترتیب روی مطالب سیستم‌های فرآوری روغن‌های خوراکی و تولید پنیر بوده، باقیمانده بخش‌ها بودجه بندی‌ای مشابه سال‌های گذشته را داشتند. قسمت عمده سوالات مطرح شده در سال ۹۵ از کتب تکنولوژی کنسروسازی و تکنولوژی صنایع شکر غلامرضا مصباحی، جزوه غلات دکتر کدیور، جزوه لبنیات دکتر خسروشاهی مطرح شده است.

جدول بودجه‌بندی درس تکنولوژی مواد غذایی

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۴	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵
۱	غلات	۷	۷
۲	قند	۷	۷
۳	روغن	۷	۷
۴	لبنیات	۱۰	۱۰
۵	کنسرو	۷	۷
۶	اصول نگهداری	۷	۷



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم صنایع غذایی (دولتی-۹۵) ریاضیات

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۵ (اردیبهشت ماه ۹۵) در رشته صنایع غذایی در درس ریاضیات تعداد سوالات همانند سال گذشته ۳۰ سؤال می‌باشد که از مباحث تابع، مثلثات و مفاهیم پایه، حد و پیوستگی، مشتق و کاربردهای آن (یک متغیره)، مجانب‌ها، دنباله و سری، مشتق جزئی (چند متغیره)، ماتریس‌ها و دستگاه معادلات خطی، اعداد مختلط، دستگاه قطبی، انتگرال دو و چندگانه - رویه‌ها، معادلات دیفرانسیل، انتگرال یگانه و کاربردها، توابع چند متغیره و هندسه تحلیلی طرح شده بود. تابع، مثلثات، مفاهیم پایه، توابع چند متغیره و هندسه تحلیلی همانند سال قبل تقریباً تکراری بود و سوالات دستگاه قطبی و انتگرال دو و چندگانه - رویه‌ها نسبت به سال گذشته سخت‌تر بود. بیشتر سوالات از کتاب مدرسان شریف و جورج توماس طرح شده بود.

جدول بودجه‌بندی درس ریاضیات

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۴	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵
۱	تابع - مثلثات - مفاهیم پایه	۲	۱
۲	بسط دوجمله‌ای - بسط توابع	۱	-
۳	حد و پیوستگی	۳	۱
۴	مجانباها	-	۱
۵	مشتق و کاربردهای آن (یک متغیره)	۴	۳
۶	دنباله و سری	۱	۴
۷	مشتق جزئی (چند متغیره)	۵	۳
۸	ماتریس‌ها و دستگاه معادلات خطی	۱	۲
۹	اعداد مختلط	۱	۱
۱۰	دستگاه قطبی	۱	۱
۱۱	بردار	-	-
۱۲	انتگرال دوگانه و چندگانه - رویه‌ها	۳	۳
۱۳	معادلات دیفرانسیل	۳	۳
۱۴	انتگرال یگانه - کاربردها	۵	۴
۱۵	توابع چند متغیره	-	۲
۱۶	هندسه تحلیلی	-	۱



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی (دولتی - ۹۵)

شیمی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۱۳۹۵ (اردیبهشت ماه ۱۳۹۵) رشته علوم و صنایع غذایی در درس شیمی مواد غذایی، مباحث مطرح شده از فصول چربی‌ها، پروتئین، کربوهیدرات و آنزیم، نسبتاً مشابه با سال گذشته بوده با این تفاوت که طراحان سوال پس از چند سال بالاخره در سال جاری سنت شکنی کرده و از فصل آب هیچ گونه سوالی مطرح نکردند. از سویی دیگر مطلب قابل ذکر دیگر در مورد سوالات این درس، تأکید ویژه طراحان روی فصل پروتئین‌هاست به گونه‌ای که به تنهایی ۱۱ سوال از ۲۵ سوال درس شیمی مواد غذایی را به خود اختصاص داده و عمدتاً سوالات آمده از این فصل مربوط به تقسیم بندی پروتئین‌های منابع مختلف و تغییرات شیمیایی آن‌ها در پی وقوع واکنش میلارد و یا حرارت دهی بوده است. برخلاف سال گذشته، سوالات مطرح شده از فصول چربی‌ها و آنزیم‌ها دشوارتر بوده به گونه‌ای که سوالات مطرح شده از آن‌ها جنبه تلفیقی با سایر فصول داشته است به گونه‌ای که طراحان بیشتر به دنبال اختلاط مباحث مربوط به چربی‌ها و آنزیم‌ها با مباحثی همچون آبکافت اسیدی چربی‌ها، و آبکافت آنزیمی و اثرگذاری واکنش‌های یاد شده در طعم و رنگ و برخی دیگر از ویژگی‌های ظاهری مواد غذایی بوده است.

در پایان ذکر این نکته حائز اهمیت است که سوالات مطرح شده در این سال حالت مفهومی‌تری به خود گرفته و سوالات حفظی از اهمیت کمتری برخوردار بوده است. برخی از سوالات طرح شده نیز گریزی به فصول رنگ‌ها، طعم و قهوه‌ای شدن زده بود.

قسمت عمده سوالات مطرح شده در سال ۹۵ از کتاب شیمی مواد غذایی دکتر قنبرزاده و دکتر فاطمی مطرح شده است. متأسفانه امسال نیز سازمان سنجش برای سؤال ۶۵ که مربوط به این درس می‌باشد، دو گزینه‌ی صحیح انتخاب کرده است.

جدول بودجه‌بندی درس شیمی مواد غذایی

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۴	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵
۱	آب	۴	-
۲	لیپید	۹	۴
۳	پروتئین	۵	۱۱
۴	قند	۶	۶
۵	آنزیم	۱	۴



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی-۹۵) میکروبیولوژی مواد غذایی

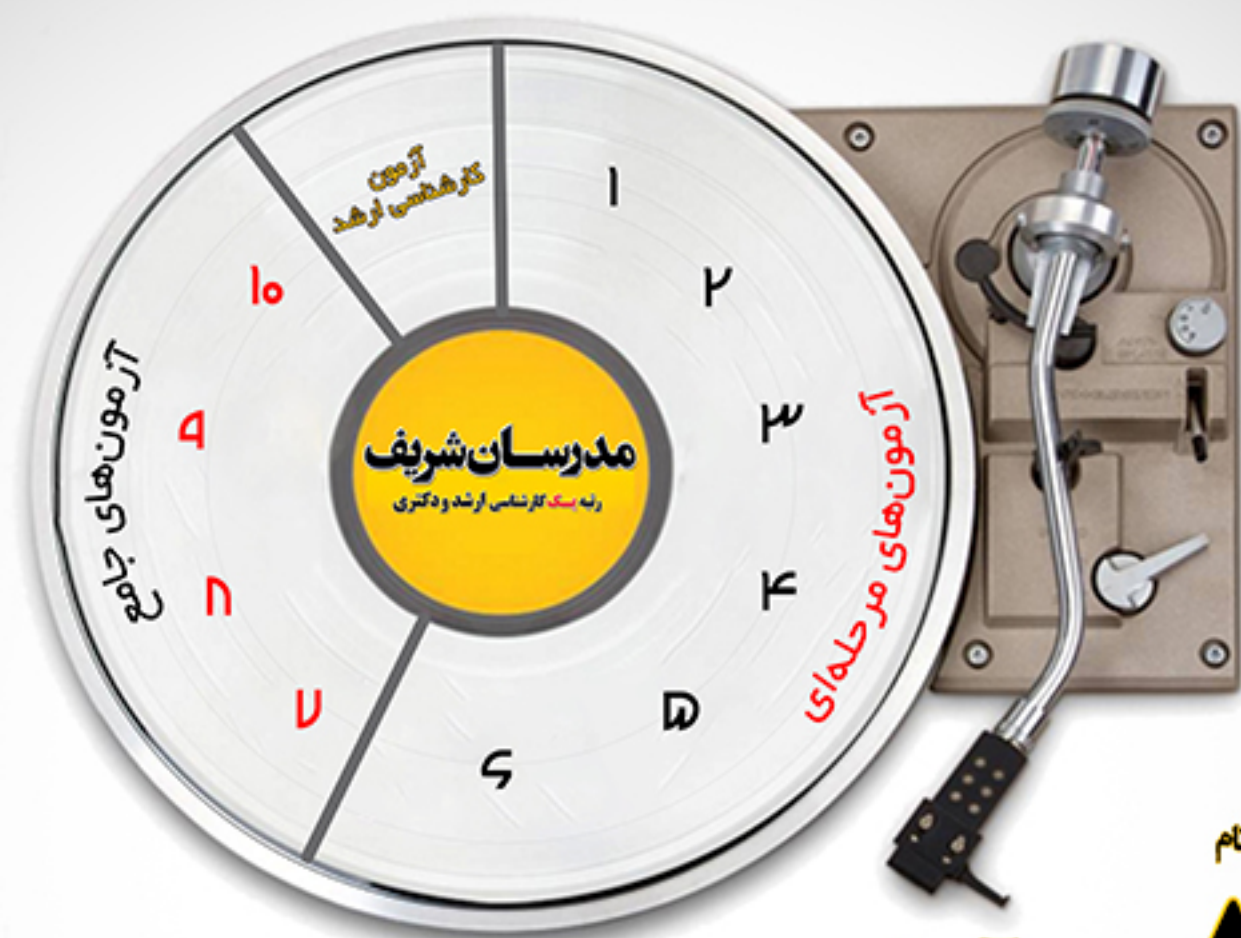
در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۵ رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، بخش اعظم سوالات درس میکروبیولوژی مواد غذایی مربوط به فساد و نگهداری مواد غذایی می‌باشند و حدود ۶۵ درصد سوالات را شامل می‌شوند. در حالیکه در سال ۹۴، بیشتر سوالات مربوط به بخش باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌ها بودند (۱۱ سوال)، ولی تعداد سوالات آزمون امسال به ۵ سوال کاهش یافته است.

سوالات آزمون ۹۵ همانند سال گذشته حفظی بوده و تنها یک سوال محاسباتی در سال ۹۵ مطرح شده است. بطور کلی سطح سوالات آزمون ۹۵ پایین‌تر و ساده‌تر از آزمون ۹۴ می‌باشد و دانشجو در صورت مطالعه ۳ فصل مهم فساد، نگهداری مواد غذایی و بخش مربوط به طبقه بندی باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌ها قادر خواهد بود که بخش اعظم سوالات مربوط به درس میکروبیولوژی مواد غذایی را پاسخ دهد. در پایان بنظر می‌رسد که مطالعه کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی مدرن ترجمه دکتر مرتضوی بهترین منبع در این زمینه بوده و تقریباً تمام سوالات مطرح شده در آزمون ۹۵ را پوشش می‌دهد.

جدول بودجه بندی درس میکروبیولوژی مواد غذایی

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۴	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵
۱	فساد مواد غذایی	۵	۱۰
۲	بیماری ناشی از مواد غذایی	۳	۳
۳	نگهداری مواد غذایی	۳	۶
۴	روش‌های شناسایی میکروارگانیسم‌ها	۳	۱
۵	باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌های مهم در صنعت غذا	۱۱	۵

هر ثانیه فرصتی است برای دگرگون کردن زندگیتان!



آغاز ثبت‌نام

آزمایشی مرحله‌ای آزمون جامع

همراه با مشاوره هفتگی
رایگان با رتبه‌های برتر
تمامی رشته‌ها

شبه سازی شده کارشناسی ارشد

تلفن مشاوره و ثبت نام در ۱۸۰ نمایندگی سراسر کشور

۰۲۱-۲۹۶۶