



مدرس‌ان شریف

رتبه یک کارشناسی ارشد و دکتری

تحلیل کنکور
کارشناسی ارشد ۹۶
علوم و صنایع غذایی
+ فصول پرتکرار

تلفن مشاوره و ثبت نام در سراسر کشور

۰۲۱-۲۹۶۶



@Modaresanesharif_Channel



/Modaresanesharif.ac





[/Modaresanesharif.ac](https://www.instagram.com/Modaresanesharif.ac) / [@Modaresanesharif_channel](https://www.instagram.com/Modaresanesharif_channel) / جشن تقدیر از رتبه‌های یک و تک رقمی موسسه مدرسان شریف در آزمون کارشناسی ارشد و دکتری ۹۶ - سوم آذرماه سال ۹۶ - برج میلاد- تهران



[/Modaresanesharif.ac](https://www.instagram.com/Modaresanesharif.ac) / [@Modaresanesharif_channel](https://www.instagram.com/Modaresanesharif_channel) / جشن تقدیر از رتبه‌های یک و تک رقمی موسسه مدرسان شریف در آزمون کارشناسی ارشد و دکتری ۹۶ - سوم آذرماه سال ۹۶ - برج میلاد- تهران



[/Modaresanesharif.ac](https://www.instagram.com/Modaresanesharif.ac) / [@Modaresanesharif_channel](https://www.instagram.com/Modaresanesharif_channel) / جشن تقدیر از رتبه‌های یک و تک رقمی موسسه مدرسان شریف در آزمون کارشناسی ارشد و دکتری ۹۶ - سوم آذرماه سال ۹۶ - برج میلاد- تهران



[/Modaresanesharif.ac](https://www.instagram.com/Modaresanesharif.ac) / [@Modaresanesharif_channel](https://www.instagram.com/Modaresanesharif_channel) / جشن تقدیر از رتبه‌های یک و تک رقمی موسسه مدرسان شریف در آزمون کارشناسی ارشد و دکتری ۹۶ - سوم آذرماه سال ۹۶ - برج میلاد- تهران



[/Modaresanesharif.ac](https://www.instagram.com/Modaresanesharif.ac) / [@Modaresanesharif_channel](https://www.instagram.com/Modaresanesharif_channel) / جشن تقدیر از رتبه‌های یک و تک رقمی موسسه مدرسان شریف در آزمون کارشناسی ارشد و دکتری ۹۶ - سوم آذرماه سال ۹۶ - برج میلاد- تهران



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی-۹۶)

درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی

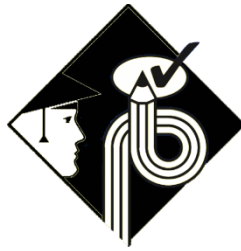
در سال ۹۶ سطح دشواری سؤالات در درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی، کمی ساده‌تر از سؤالات آزمون ۹۵ بوده است و تعداد سؤالات در این درس از عدد ۲۵ به ۲۰ کاهش یافته است. فصل طراحی کارخانجات با ۸ سؤال بیشترین سهم را داشته است (۴۰ درصد کل سؤالات) و با توجه به اینکه تعداد سؤالات این درس در سال ۹۶ به عدد ۲۰ کاهش یافته است، درصد بالاتری را شامل می‌شود که سهم این فصل در کنکور ۹۵، ۸ سؤال (۳۲ درصد) بوده است. این مسأله اهمیت این فصل را بیان می‌کند. فصل آحاد و ابعاد با یک سؤال ساده مانند سال گذشته بوده است.

از بخش‌های رئولوژی و سایکرومتری نیز همانند سال گذشته از هر بخش یک سؤال طرح شده و از سطح دشواری آن کاسته شده است. در فصول مکانیک سیالات، انتقال حرارت و ترمودینامیک نسبت به آزمون ۹۵، بارم سؤالات کاسته شده است. به نظر می‌رسد که کاهش کلی تعداد سؤالات در این درس را در این فصول اعمال کرده‌اند. درصد سؤال مطرح شده در این فصل ۴۰ درصد بوده است که در مقایسه با سال گذشته کاهش ۱۶ درصدی داشته است.

با مطالعه سه فصل طراحی کارخانه، مکانیک سیالات و انتقال حرارت بیشتر سؤالات (۷۰ درصد) قابل پاسخگویی بوده‌اند و این امر تمرکز طراح سؤال را روی این فصول نشان می‌دهد.

در پایان می‌توان ذکر کرد کتاب مبانی اصول مهندسی صنایع غذایی دکتر توکلی‌پور و جزوه اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی دکتر شاهدی بهترین منابع موجود برای پاسخ دادن به سؤالات درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی می‌باشند.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۶
۱	مبانی مهندسی و موازنه جرم	۱	۱
۲	رئولوژی	۱	۲
۳	مکانیک سیالات	۵	۳
۴	انتقال حرارت	۶	۳
۵	ترمودینامیک	۳	۲
۶	سایکرومتری	۱	۱
۷	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	۸	۸



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی (دولتی - ۹۶)

درس: تکنولوژی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۱۳۹۶ رشته علوم و صنایع غذایی در درس تکنولوژی مواد غذایی، مباحث مطرح شده از دروس لبنیات، قند، کنسرو، اصول نگهداری و غلات بود، تفاوت آن با سال‌های گذشته قسمت عمده سؤالات مطرح شده در درس تکنولوژی وابسته به قسمت لبنیات بوده و ۱۰ سؤال را به خود اختصاص داد و سایر بخش‌ها نیز دارای میانگین ۶ سؤال بودند و نسبت به سال گذشته ۵ سؤال کمتر بود، اما همچنان از بخش لبنیات ۱۰ سؤال طرح شد که بیانگر تأکید عمده طراحان در بخش لبنیات روی ساختمان شیر و به ویژه تولید پنیر بوده به گونه‌ای که تقریباً ۷ سؤال از بخش شیر مطرح شد. در بخش تکنولوژی قند قسمت‌های مهم بخش دیفیوژن که ۳ سؤال را به خود اختصاص داد و نزدیکی زیادی بین تکنولوژی کنسرو و اصول نگهداری وجود داشت. در بخش غلات نیز اصل اعتدال رعایت شده و از تمام فصول این بخش تقریباً سؤال مطرح شده است و در بخش تکنولوژی تولید روغن‌های خوراکی سؤالاتی از مباحث انواع روغن‌ها، رنگبری و بوگیری مطرح شد. در بخش اصول نگهداری نیز سؤالاتی از مباحث انجماد مواد غذایی، روش‌های تشعشع در نگهداری مواد غذایی بوده است.

در پایان ذکر این نکته حائز اهمیت است که جنبه اعتدال در طراحی سؤالات در درس تکنولوژی مواد غذایی رعایت شده و می‌توان فهمید تکنولوژی لبنیات از اهمیت بالایی برخوردار است و باقیمانده بخش‌ها بودجه‌بندی کمی متفاوت با سال‌های گذشته را داشتند. قسمت عمده سؤالات مطرح شده در سال ۹۶ از کتب تکنولوژی کنسروسازی و تکنولوژی صنایع شکر غلامرضا مصباحی، جزوه غلات دکتر کدیور، جزوه لبنیات دکتر خسروشاهی مطرح شده است.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۵	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۶
۱	غلات	۷	۶
۲	قند	۷	۶
۳	روغن	۷	۶
۴	لبنیات	۱۰	۱۰
۵	کنسرو	۷	۵
۶	اصول نگهداری	۷	۷



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم صنایع غذایی (دولتی-۹۶)

درس: ریاضیات

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۶ (اردیبهشت ماه ۹۶) در رشته صنایع غذایی در درس ریاضیات تعداد سوالات برخلاف سال گذشته ۲۰ سؤال می‌باشد که از مباحث تابع، مثلثات و مفاهیم پایه، حد و پیوستگی، مشتق و کاربردهای آن (یک متغیره)، مشتق جزئی (چند متغیره)، ماتریس‌ها و دستگاه معادلات خطی، اعداد مختلط، انتگرال دو و چندگانه - رویه‌ها، معادلات دیفرانسیل، انتگرال یگانه و کاربردها، توابع چند متغیره و هندسه تحلیلی طرح شده بود. تابع، مفاهیم پایه، توابع چند متغیره و هندسه تحلیلی همانند سال قبل تقریباً تکراری بود و سوالات مشتق جزئی و انتگرال دو و چندگانه - رویه‌ها و ماتریس نسبت به سال گذشته سخت‌تر بود. بیشتر سوالات از کتاب مدرسان شریف و جورج توماس طرح شده بود.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۵	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۶
۱	تابع - مثلثات - مفاهیم پایه	۱	۱
۲	بسط دوجمله‌ای - بسط توابع	-	۱
۳	حد و پیوستگی	۱	۲
۴	مجانب‌ها	۱	-
۵	مشتق و کاربردهای آن (یک متغیره)	۳	۳
۶	دنباله و سری	۴	-
۷	مشتق جزئی (چند متغیره)	۳	۲
۸	ماتریس‌ها و دستگاه معادلات خطی	۲	۱
۹	اعداد مختلط	۱	۱
۱۰	دستگاه قطبی	۱	۱
۱۱	بردار	-	-
۱۲	انتگرال دوگانه و چندگانه - رویه‌ها	۳	۳
۱۳	معادلات دیفرانسیل	۳	۱
۱۴	انتگرال یگانه - کاربردها	۴	۲
۱۵	توابع چند متغیره	۲	۱
۱۶	هندسه تحلیلی	۱	۱



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی - ۹۶)

شیمی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۶ رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، تعداد سؤالات درس شیمی مواد غذایی از ۲۵ به ۲۰ کاهش یافته است. در آزمون سال ۹۶ بخش اعظم سؤالات مربوط به فصل لیپیدها و پروتئین‌ها می‌باشد که هر کدام تعداد ۵ سؤال را به خود اختصاص داده و هر کدام ۲۵ درصد سؤالات را شامل می‌شوند. ولی در سال ۹۵ بیشتر سؤالات مربوط به فصل پروتئین‌ها بود و این فصل به تنهایی ۴۰ درصد سؤالات را شامل می‌شد (۱۰ سؤال). همچنین فصل کربوهیدرات‌ها در آزمون ۹۶ تعداد ۴ سؤال یعنی ۲۰ درصد سؤالات را به خود اختصاص داده است. از فصل آب همانند سال گذشته هیچ سؤالی طرح نشده است.

در سال‌های گذشته به فصل‌های رنگدانه‌های غذایی توجه کمتری می‌شد، به طوری که در سال‌های ۹۲ تا ۹۴ هیچ سؤالی از این فصل طرح نشده بود. ولی در سال ۹۵ و ۹۶ تعداد ۲ سؤال از این فصل طرح شده است که نشان‌دهنده توجه بیشتر طراحان سؤال به این فصل بوده است.

به طور کلی سطح سؤالات شیمی مواد غذایی سال ۹۶ کمی دشوارتر و مفهومی‌تر از سال ۹۵ است و مانند سال‌های قبل تمرکز طراحان سؤال بر سه فصل کربوهیدرات‌ها و لیپیدها و پروتئین‌ها بوده است و دانشجویان با مطالعه دقیق این سه فصل قادر به پاسخگویی به ۷۰ درصد سؤالات بوده است.

در پایان می‌توان ذکر کرد کتاب شیمی مواد غذایی دکتر قنبرزاده و کتاب شیمی مواد غذایی دکتر فاطمی بهترین منابع موجود برای پاسخ دادن به سؤالات درس شیمی مواد غذایی می‌باشند و تقریباً همه سؤالات موجود در آزمون ۹۶ را پوشش می‌دهند.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۵	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۶
۱	کربوهیدرات‌ها	۶	۴
۲	لیپیدها	۴	۵
۳	پروتئین‌ها	۱۰	۵
۴	آب	-	-
۵	ویتامین‌ها	-	۱
۶	رنگدانه‌های غذایی	۲	۲
۷	مواد معدنی	۱	۲
۸	آنزیم‌ها	۱	۱



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی-۹۶)

درس میکروبیولوژی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۶ رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، بخش اعظم سؤالات درس میکروبیولوژی مواد غذایی همانند سال ۹۵ مربوط به فساد ناشی از باکتری‌ها در مواد غذایی و طبقه‌بندی (باکتری‌ها و مخمرها و کپک‌ها) می‌باشند (۷۰ درصد سؤالات) که این عدد در سال قبل ۵۶ درصد بوده است. سؤالات در این دو فصل از سال ۹۵ دشوارتر بوده است. سؤالات آزمون ۹۶ همانند سال گذشته حفظی بوده و از فصل ترموباکتریولوژی که فصل محاسباتی می‌باشد، سؤالی طرح نشده بود. به طور کلی سطح سؤالات آزمون ۹۶ بالاتر و دشوارتر از آزمون ۹۵ می‌باشد و دانشجوی در صورت مطالعه ۳ فصل مهم فساد، نگهداری مواد غذایی و بخش مربوط به طبقه‌بندی باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌ها قادر خواهد بود که بخش اعظم سؤالات مربوط به درس میکروبیولوژی مواد غذایی را پاسخ دهد.

سؤالات سال ۹۶ در مقایسه با سال ۹۵ از تعدادشان کاسته شده که این امر موجب شده که بارم سؤالات در فصول مختلف دچار تغییر شود به نظر می‌رسد که این امر موجب قوت گرفتن فصول طبقه‌بندی و فساد می‌باشد.

در پایان به نظر می‌رسد که مطالعه کتاب میکروبیولوژی مواد غذایی مدرن ترجمه دکتر مرتضوی و جزوه دکتر خمیری بهترین منابع در این زمینه بوده و تقریباً تمام سؤالات مطرح شده در آزمون ۹۶ را پوشش می‌دهد.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۵	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۶
۱	طبقه‌بندی باکتری‌ها مخمرها و کپک‌ها	۹	۷
۲	بیماری‌های ناشی از مواد غذایی	۲	۱
۳	فساد مواد غذایی	۵	۷
۴	روش‌های نگهداری مواد غذایی	۶	۲
۵	روش‌های شناسایی باکتری‌ها	۱	۳
۶	ترموباکتریولوژی	۲	-

هر ثانیه فرصتی است برای دگرگون کردن زندگیتان!



آغاز ثبت نام

مرحله آزمون آزمایشی 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

 /Modaresanesharif.ac

 @Modaresanesharif_Channel