

تحلیل کنکور
کارشناسی ارشد ۹۷
مهندسی صنایع غذایی
+ فصول پرتکرار

تلفن مشاوره و ثبت نام در سراسر کشور

۰۲۱-۲۹۶۶



@Modaresanesharif_Channel



/Modaresanesharif.ac





انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی-۹۷)

درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی

در سال ۹۷ سطح دشواری سؤالات در درس اصول طراحی کارخانجات و مهندسی صنایع غذایی، ساده‌تر از سؤالات آزمون ۹۶ بوده و تعداد سؤالات در این درس تغییری نداشته است. فصل طراحی کارخانجات با ۷ سؤال بیشترین سهم را داشته است (۳۵ درصد کل سؤالات). این مسئله اهمیت این فصل را بیان می‌کند. فصل آحاد و ابعاد با یک سؤال ساده مانند سال گذشته بوده است. از بخش‌های رئولوژی و سایکرومتری در سال ۹۷، 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 ۹۶، سطح سؤالات تغییری نداشته و فقط تعداد سؤالات انتقال حرارت، نسبت به سال ۹۶، افزایش یک سؤالی 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 سؤالات در آزمون ۱۳۹۶	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۷
۱	مبانی مهندسی و موازنه جرم	۱	۱
۲	رئولوژی	۲	۱
۳	مکانیک سیالات	۳	۳
۴	انتقال حرارت	۳	۴
۵	ترمودینامیک	۲	۳
۶	سایکرومتری	۱	۱
۷	اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی	۸	۷



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی (دولتی - ۹۷)

درس: تکنولوژی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۱۳۹۷ رشته علوم و صنایع غذایی در درس تکنولوژی مواد غذایی، مباحث مطرح شده از دروس لبنیات، قند، کنسرو، اصول نگهداری و غلات بود. قسمت عمده سؤالات مطرح شده در درس تکنولوژی وابسته به بخش لبنیات بوده و ۱۰ سؤال را به خود اختصاص داد و سایر بخش‌ها نیز دارای میانگین ۶ سؤال بودند و همچنان از بخش لبنیات ۱۰ سؤال طرح شد که بیانگر تأکید عمده طراحان در بخش لبنیات روی ساختمان شیر و به‌ویژه تولید پنیر بوده به‌گونه‌ای که تقریباً ۵ سؤال از بخش شیر مطرح شد. در بخش تکنولوژی قند قسمت‌های مهم، بخش دیفیوژن ۳ سؤال را به خود اختصاص داد و همچنین 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 مطرح شده بود.

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 ۹۷ 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 ۱۳۹۶	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۷
۱	غلات	۶	۶
۲	قند	۶	۶
۳	روغن	۶	۶
۴	لبنیات	۱۰	۱۰
۵	کنسرو	۵	۷
۶	اصول نگهداری	۷	۵



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد صنایع غذایی (دولتی - ۹۷)

درس: ریاضی

در درس ریاضی، دروسی که از آن‌ها در سال ۹۷ سؤال مطرح شده بود، مانند سال گذشته بود. به‌طور کلی در این سال از دروس ریاضی عمومی ۱، ریاضی عمومی ۲، سؤال طرح شده بود. داوطلبان با مطالعه کتاب‌های ریاضی مدرسان شریف قادر بودند به تمامی سؤالات پاسخ دهند.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۶	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۷
۱	تابع - مثلثات - مفاهیم پایه	-	۴
۲	بسط دوجمله‌ای - بسط توابع	۱	۱
۳	حد و پیوستگی	۲	۱
۴	مشتق و کاربردهای آن (یک متغیره)	۳	۴
۵	دنباله و سری	-	۱
۶	مشتق جزئی (چند متغیره)	۱	-
۷	ماتریس‌ها و دستگاه معادلات خطی	۱	۱
۸	اعداد مختلط و دستگاه قطبی	۲	۲
۹	انتگرال دوگانه و چندگانه - رویه‌ها	۲	-
۱۰	انتگرال یگانه - کاربردها	۲	۲
۱۱	فاصله بین نقاط	۳	۲
۱۲	حجم	۲	۱
۱۳	اکسترمم توابع	۱	۱



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سؤالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی - ۹۷)

درس شیمی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۷ رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، تعداد سؤالات درس شیمی مواد غذایی تغییری نداشته است. در آزمون سال ۹۷، 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. همچنین فصل کربوهیدرات‌ها در آزمون ۹۷ تعداد ۳ سؤال یعنی ۱۵ درصد سؤالات را به خود اختصاص داده است. در این آزمون، از فصل آب ۳ سؤال طرح شده بود.

در سال‌های گذشته به فصل 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 و در سال ۹۷، ۳ سؤال طراحی شده است.

به طور کلی سطح سؤالات شیمی مواد غذایی سال ۹۷ دشوارتر و مفهومی‌تر از سال ۹۶ است و مانند سال‌های قبل تمرکز طراحان سؤال بر سه فصل کربوهیدرات‌ها، 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 ۹۷ را پوشش می‌دهند.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۶	تعداد سؤالات در آزمون ۱۳۹۷
۱	کربوهیدرات‌ها	۴	۳
۲	لیپیدها	۵	۵
۳	پروتئین‌ها	۵	۵
۴	آب	-	۲
۵	ویتامین‌ها	۱	۱
۶	رنگدانه‌های غذایی	۲	۳
۷	مواد معدنی	۲	-
۸	آنزیم‌ها	۱	۱



انتشارات مدرسان شریف

تحلیل سوالات کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی (دولتی-۹۷)

درس میکروبیولوژی مواد غذایی

در آزمون کارشناسی ارشد سال ۹۷ رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، بخش اعظم سوالات درس میکروبیولوژی مواد غذایی همانند سال ۹۶ مربوط به فساد ناشی از باکتری‌ها در مواد غذایی و طبقه‌بندی باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌ها می‌باشند (۷۰ درصد سوالات) که این عدد در سال قبل ۵۶ درصد بوده است. سوالات در این دو فصل از سال ۹۶ دشوارتر بوده است.

سوالات آزمون ۹۷ همانند سال گذشته حفظی بوده و از فصل ترموباکتریولوژی که فصل محاسباتی می‌باشد، سوالی طرح نشده بود. به‌طور کلی سطح سوالات آزمون ۹۷ بالاتر و دشوارتر از آزمون ۹۶ می‌باشد و دانشجو 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 سوالات مربوط به درس میکروبیولوژی مواد غذایی را پاسخ دهد.

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 سوالات مطرح شده در آزمون ۹۷ را پوشش می‌دهد.

شماره فصل	نام فصل	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۶	تعداد سوالات در آزمون ۱۳۹۷
۱	طبقه‌بندی باکتری‌ها، مخمرها و کپک‌ها	۷	۶
۲	بیماری‌های ناشی از مواد غذایی	۱	۲
۳	فساد مواد غذایی	۷	۶
۴	روش‌های نگهداری مواد غذایی	۲	۴
۵	روش‌های شناسایی باکتری‌ها	۳	۲

هر ثانیه فرصتی است برای دگرگون کردن زندگیتان!



آغاز ثبت نام

آزمایشی مرحله 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