به نام خدا

# جدول پیشنهادی برای تعیین بودجه بندی سوال های امتحان

**موضوع / درس مورد امتحان :**

نوع آزمون :شیمی مواد غذایی1 تعداد کل سوال :40 تاکسونومی 1( 35%-20%) : 20 تاکسونومی 2(40%-60%) : 55 درصد تاکسونومی 3 (25%-20%): 25

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| تاکسونومی 3 | تاکسونومی 2 | تاکسونومی 1 | تعداد سوال | زیر عنوان تخصصی | عنوان اصلی | تعداد تجمعی سوال |
|  | 2 |  | 2 | **1- فعالیت آبی و روشهای تعیین و اهمیت** | **1) اب و نقش ان در ساختار ئ فساد مواد غذایی** |  |
|  | 1 | 1 | 2 | **2- نقش آب در فساد مواد غذایی** |  |
|  | 2 |  | 2 | **3- نمودار فازی و اهمیت تکنولوژیکی** |  |
| 1 | 1 |  | 2 | **4-ارتباط اب با اجرا کلوئیدی غذا** |  |
|  | 1 | 1 | 2 | **1- اسیدهای امینه ساختار و خواص** | **2) اسیدهای امینه و پروتئین ها** |  |
| 1 | 2 | 1 | 4 | **2-ساختار دوم و سوم و جهارم پروتئین** |  |
| 2 | 2 |  | 4 | **3-معرفی ساختار پروتئین های غذایی** |  |
|  |  | 1 | 1 | **4-عملکرد پروتئین** |  |
|  | 1 | 2 | 3 | **1-پروفایل اسیدهای چرب روغن ها و چربی های خوراکی** | **3) روغن ها و چربی ها** |  |
|  | 3 |  | 3 | **2-خواص اسیدهای چرب و تری گلیسیرید** |  |
| 2 |  |  | 2 | **3-انواع واکنش های فساد در روغن** |  |
| 1 | 2 |  | 3 | **4- فرایندهای صنعتی روغن ها و چربی** |  |
|  | 1 |  | 1 | **5- جایگزین های چربی** |  |
| 1 | 1 | 1 | 3 | **1- ساحتار و خواص قندهای ساده** | **4)کربوهیدرات ها** |  |
| 1 | 2 | 1 | 4 | **2- واکنش های مهم کربوهیدرات قهوه ای شدن میلارد** |  |  |
| 1 | 1 |  | 2 | **3- پلی ساکاریدهای مهم و عملکردهای ان ها** |  |  |