به نام خدا

# جدول پیشنهادی برای تعیین بودجه بندی سوال های امتحان

موضوع / درس مورد امتحان : میکروبیولوژی مواد غذایی

نوع آزمون : تعداد کل سوال : 32 تاکسونومی 1( 35%-20%) : 37.5% تاکسونومی 2(40%-60%) : 43.75% تاکسونومی 3 (25%-20%): 18.75%

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| تاکسونومی 3 | تاکسونومی 2 | تاکسونومی 1 | تعداد سوال | زیر عنوان تخصصی | عنوان اصلی | تعداد تجمعی سوال |
|  |  |  | 9 |  | 1. مهمترین میکروارگانیسم های مواد غذایی
 |  |
|  | 1 | 2 | 3 | * 1. کپک ها
 |  |
|  |  | 3 | 3 | 2-1) مخمرها |  |
|  |  | 3 | 3 | 3-1) باکتری ها |  |
|  |  |  |  | 4-1) |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 5 |  | 2) عوامل موثر بر رشد میکروارگانیسم ها |  |
| 1 | 1 |  | 2 | * 1. عوامل بیرونی
 |  |
| 1 |  | 2 | 3 | 2-2) عوامل درونی |  |
|  |  |  |  | 3-2) |  |
|  |  |  |  | 4-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 6 |  | 3) روش های تشخیص میکروارگانیسم ها |  |
|  | 2 |  | 2 | * 1. روش های سنتی
 |  |
| 3 | 2 |  | 4 | 2-3) روش های مدرن |  |
|  |  |  |  | 3-3)  |  |
|  |  |  |  | 4-3) |  |
|  |  |  |  | .....-3) |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| تاکسونومی 3 | تاکسونومی 2 | تاکسونومی 1 | تعداد سوال | زیر عنوان تخصصی | عنوان اصلی | تعداد تجمعی سوال |
|  |  |  | 9 |  | 1. فساد مواد غذایی و روش های نگهداری آنها
 |  |
|  | 3 | 2 | 5 | * 1. فساد شیر
 |  |
| 1 | 2 |  | 4 | 2-1) فساد گوشت |  |
|  |  |  |  | 3-1)  |  |
|  |  |  |  | 4-1)  |  |
|  |  |  |  | .....-1) |  |
|  | 3 |  | 3 |  | 5) کاربرد میکروارگانیسم ها |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2-2)  |  |
|  |  |  |  | 3-2) |  |
|  |  |  |  | 4-2) |  |
|  |  |  |  | .....-2) |  |
|  |  |  |  |  | 3)  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 2-3)  |  |
|  |  |  |  | 3-3)  |  |
|  |  |  |  | 4-3) |  |
|  |  |  |  | .....-3) |  |