

توضیحات:

- ویژه آموزش و پرورش
- هنرآموز امور زراعی و باغی
- حیطة تخصصی
- تالیف مرداد ۱۴۰۲

سوالات استخدامی کتاب

تولید و عرضه قارچ های دکمه ای و صدفی

پایه دهم دوره متوسطه (کد ۲۱۰۳۳۸)

تالیف مرداد ۱۴۰۲

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز امور زراعی و باغی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب تولید و عرضه قارچ های دکمه ای و صدفی دهم اینجا بزنید

«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»



سوالات استخدامی تولید و عرضه قارچ های دکمه ای و صدفی دهم

۱- کدام یک از موارد زیر از مزایای پرورش قارچ های خوراکی محسوب نمی شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) مواد زائد کشاورزی و ضایعات صنعتی سلولزدار می توانند مورد استفاده قرار بگیرند
- ۲) کمپوست مصرف شده قارچ به عنوان کود عالی مرغوب در باغ و مزارع استفاده می شود
- ۳) از زمین و فضای بیشتری می توان استفاده کرد
- ۴) کمپوست بعضی انواع قارچ های خوراکی برای جیره غذایی حیوانات اهلی مفیدند

۲- کدام نوع قارچ ها از نظر تغذیه مشابه جانوران بوده و تولید هاک می کنند؟ (iranarze.ir)

- ۱) قارچ های کاذب ۲) قارچ های حقیقی ۳) قارچ های غیر حقیقی ۴) همه موارد
- ۳- مهمترین عوامل پوسیدگی بقایای گیاهان و جانوران در خاک و تبدیل آن به مواد مغذی محسوب می شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) باکتری ها ۲) ویروس ها ۳) قارچ ها ۴) میکروارگانیسم ها

۴- به دسته ای از قارچ ها گفته می شود که توانایی تغذیه سلولز و بقایای مرده گیاهی را دارند؟ (iranarze.ir)

- ۱) تجزیه کننده های اولیه ۲) تجزیه کننده های ثانویه
- ۳) قارچ های کاذب ۴) گزینه ۱ و ۲

۵- کدام یک از موارد زیر از خانواده قارچ های غیر خوراکی می باشد؟ (iranarze.ir)

- ۱) شیتاکه ۲) گنودرمالوسیدیوم ۳) قارچ های جنگلی ۴) آمانتای سفید یا قرمز

۶- محبوب ترین قارچی که در دنیا مصرف می شود؟ (iranarze.ir)

- ۱) قارچ پورتابلا ۲) قارچ دکمه ای سفید ۳) قارچ طلایی ۴) قارچ سیاه

۷- کدام یک از موارد زیر از ویژگی های اتاق پرورش قارچ نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- ۱) اتاق پرورش قارچ برای نگهداری بیشتر رطوبت باید دیواره های سیمانی داشته باشد
- ۲) اتاق باید حتما جایی برای خروج آب داشته باشد
- ۳) ارتفاع مناسب برای ایجاد طبقات را داشته باشد (ارتفاع ۴ متر مناسب است)
- ۴) اتاق پرورش باید دارای درزهای کافی باشد

۸- مهمترین و اصلی ترین دستگاه در صنعت پرورش قارچ دکمه ای به شمار می رود؟ (iranarze.ir)

- ۱) هواساز ۲) دیگ بخار ۳) دیگ آب گرم ۴) قفسه آلومینیومی

۹- بهترین مساحت، ابعاد و ارتفاع سالن پرورش قارچ بترتیب چه اندازه می باشد؟ (iranarze.ir)

- ۱) ۵۰ متر مربع، ۱۰×۵، ۳متر ۲) ۶۳ متر مربع، ۹×۷، ۳/۵متر
- ۳) ۷۲ متر مربع، ۱۲×۶، ۴متر ۴) ۸۴ متر مربع، ۱۲×۷، ۳/۵متر

۱۰- بهترین نوع قفسه بندی در سالن پرورش قارچ کدام یک از موارد زیر است؟ (iranarze.ir)

- ۱) چهار طبقه قفسه بندی ۲) هفت طبقه قفسه بندی

۳) ۵ طبقه قفسه بندی

۴) ۶ طبقه نفس بندی

۱۱- میزان آب مصرفی برای تولید هر کیلوگرم قارچ خوراکی در واحدهای مدرن و نیمه مدرن به ترتیب چه مقدار می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۶ - ۲۰ لیتر. ۲۳ تا ۳۰ لیتر

۲) ۱۲ - ۱۴ لیتر. ۱۷ تا ۱۹ لیتر

۳) ۲۲ - ۲۶ لیتر. ۳۰ تا ۳۳ لیتر

۴) ۸ - ۱۲ لیتر. ۱۴ تا ۱۸ لیتر

۱۲- دلیل استفاده از دوربین های مادون قرمز در سالن پرورش قارچ تعیین کدام عامل می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) میزان رطوبت سالن

۲) درزهایی که حرارت از آن خارج یا داخل می شوند

۳) تنظیم دقیق هوای سالن

۴) همه موارد

۱۳- کدام یک از موارد زیر از مزایای پرورش قارچ صدفی نمی باشد؟ (iranarze.ir)

۱) عدم نیاز به زمین با مساحت زیاد و مرغوب

۲) فصلی بودن کشت

۳) معمولاً قیمت محصول در حد توان و تمایل خرید مصرف کننده است

۴) عدم نیاز نسبی به آب

۱۴- کدام یک از موارد زیر از ویژگی کاه و کلش مورد استفاده در بستر کشت نمی باشد؟ (iranarze.ir)

۱) باران نخورده باشد

۲) طول کاه ۶ الی ۸ سانتی متر باشد

۳) به طور تقریبی ۱۰٪ درصد نیتروژن داشته باشد

۴) رنگ طلایی داشته باشد

۱۵- بهترین نوع کود مرغ در تهیه کمپوست پرورش قارچ می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) کود بستر جوجه های گوشتی

۲) کود نیمچه های تخمگذار یا مادر

۳) کود مرغ های تخمگذار یا مادر در روش بستر

۴) فضولات یا کود سیستم قفس

۱۶- وجود کدام ماده در ملاس چغندر قند فرایند کمپوست سازی را سریع می کند؟ (iranarze.ir)

۱) پنتوز

۲) ساکاروز

۳) فروکتوز

۴) گلوکز

۱۷- مقدار گچ مورد استفاده در کمپوست به ازای هر تن مواد خام چقدر می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۰ تا ۲۰ کیلوگرم

۲) ۳۰ تا ۵۰ کیلوگرم

۳) ۶۰ تا ۱۰۰ کیلوگرم

۴) ۲۰ تا ۹۰ کیلوگرم

۱۸- کدام یک از موارد زیر شامل نقش گچ در کمپوست سازی نیست؟ (iranarze.ir)

۱) نگهداری رطوبت

۲) نفوذ بهتر هوا

۳) کاهش لخته شدن

۴) از بین بردن لزجی

۱۹- به مواد خام یا ترکیبات تجزیه شده که به عنوان بستر کشت در اختیار میسلیموم قارچ های خوراکی قرار می گیرد گویند؟ (iranarze.ir)

۱) کمپوست

۲) کمپوست سازی

۳) مکمل های غذایی

۴) همه موارد

۲۰- اجزای تشکیل دهنده پروتئین را می گویند؟ (iranarze.ir)

۱) اسید آمینه

۲) ریبوزوم

۳) سیستمین

۴) گزینه ۲ و ۳

۲۱- مهمترین کود مورد استفاده در تهیه کمپوست که به کمپوست طبیعی معروف می باشد؟ (iranarze.ir)

۱) کود اسبی

۲) کود مرغی

۳) کود بستر گاوی

۴) کود بستر قفسی

۲۲- کدام یک از موارد زیر جزو روش های دراز مدت عمل آوری کمپوست می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) خیساندن (۲) مخلوط کردن (۳) قالب زنی (۴) همه موارد

۲۳- در روش قرار دادن کاه و کلش داخل حوضچه جهت تولید کمپوست، مدت خیساندن چه مدتی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۲ تا ۲۴ ساعت (۲) ۲۴ تا ۴۸ سال (۳) ۴۸ تا ۷۲ ساعت (۴) ۷۲ تا ۸۲ ساعت

۲۴- در مرحله قالب زنی دمای کمپوست در مرکز به چند درجه سانتیگراد می رسد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتیگراد (۲) ۴۰ تا ۵۰ درجه سانتیگراد
 (۳) ۵۹ تا ۶۰ درجه سانتیگراد (۴) ۶۰ تا ۶۵ درجه سانتیگراد

۲۵- در هفدهمین روز از مرحله هوادهی و قالب گیری کمپوست کدام یک از موارد زیر اتفاق می افتد؟ (iranarze.ir)

- (۱) باکتری های مزوفیلی مجدد جایگزین باکتری های تروفیلی می شود
 (۲) کمپوست رنگ قهوه ای تیره به خود گرفته
 (۳) بوی آمونیاک شدیدتر می شود
 (۴) همه موارد

۲۶- تخمیر بیوشیمیایی در کمپوست چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) تا دمای ۶۰ درجه سانتیگراد توسط میکرو ارگانیسم های انجام شود
 (۲) تا دمای ۵۰ درجه سانتیگراد توسط مخمرها انجام شود
 (۳) واکنش کاراملی شدن را گویند
 (۴) افزایش دمای توده کمپوست به بیش از ۶۵ درجه سانتیگراد

۲۷- جریان هوای تازه حاوی اکسیژن از کنار توده کمپوست و خارج شدن آن از مرکز بالای آن را گویند؟ (iranarze.ir)

- (۱) تخمیر بیوشیمیایی (۲) تخمیر شیمیایی (۳) پدیده دودکشی (۴) گزینه ۱ و ۲

۲۸- کدام یک از موارد زیر از ویژگی های فیزیکی استاندارد کمپوست در پایان مراحل عمل آوری دراز مدت نمی باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) رنگ کلش کمپوست طلایی به قهوه ای تیره تبدیل می شود
 (۲) بوی شدید آمونیاک مشام می رسد
 (۳) میزان نیتروژن حداقل ۵/۱ درصد وزن خشک مواد است
 (۴) عامل سختی در کمپوست احساس می شود گزینه صحیح شماره ۳

۲۹- کدام یک از موارد زیر از شاخصه های شیمیایی استاندارد کمپوست در پایان مراحل عمل آوری دراز مدت می باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) رنگ (۲) بو (۳) سختی (۴) اسیدیته

۳۰- کدام مرحله به عنوان فاز میکروبی تهیه کمپوست شناخته می شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) پاستوریزاسیون (۲) تخمیر بیوشیمیایی
 (۳) تخمیر شیمیایی (۴) پدیده دودکشی

۳۱- منظور از پاستوریزاسیون کمپوست چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) حرارت دادن کمپوست و هوای سالن در دمای ۶۰ درجه سانتیگراد برای از بین بردن عوامل بیماری زا
 (۲) حرارت دادن کمپوست در ۵۰ درجه سانتیگراد جهت از بین بردن عوامل بیماری زا

۳) حرارت دادن کمپوست و در دمای ۴۰ درجه سانتیگراد جهت از بین بردن عوامل بیماریزا

۴) هیچکدام

۳۲- کدام یک از موارد زیر جزو فاز یک روش کوتاه مدت عمل آوری کمپوست نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) خیس کردن کاه و کلش

۲) مخلوط کردن و قالب زدن کمپوست

۳) پاستوریزاسیون

۴) برگرداندن کمپوست

۳۳- به مجموعه‌ای از اکتینومیسیت‌های گرما دوست (ترموفیل) در کمپوست خارج شده از تونل پاستوریزاسیون بوده و با چشم غیر مسلح به راحتی دیده می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱) نیش آتشین

۲) فایر فنگ

۳) کارپوفر

۴) ۱ و ۲

۳۴- چنانچه مواد پایه کمپوست از کاه و کلش تشکیل دهد به آن کمپوست و چنانچه مواد پایه کمپوست با کود اسبی تشکیل دهد به آن کمپوست می‌گوید؟ (iranarze.ir)

۱) مصنوعی طبیعی

۲) طبیعی مصنوعی

۳) مصنوعی مصنوعی

۴) طبیعی طبیعی

۳۵- دلیل خرد کردن مواد در تهیه کمپوست چیست؟ (iranarze.ir)

۱) افزایش سطح میسلیم قارچ برای رشد

۲) متراکم نمودن مواد و حمل راحت آنها

۳) افزایش سرعت آگیری در هنگام خیساندن

۴) همه موارد

۳۶- پاستوریزاسیون بستر کشت در دامنه دمایی چند درجه سانتیگراد انجام می‌گیرد؟ (iranarze.ir)

۱) ۵۵ تا ۶۰ درجه سانتیگراد

۲) ۴۰ تا ۵۵ درجه سانتیگراد

۳) ۳۵ تا ۴۵ درجه سانتیگراد

۴) ۶۰ تا ۷۰ درجه سانتیگراد

۳۷- کدام یک از موارد زیر از روشهای پاستوریزاسیون بستر کشت می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) پاستوریزاسیون با استفاده از آب جوش

۲) پاستوریزه کردن با بخار آب

۳) پاستوریزه کردن با حرارت خشک

۴) گزینه ۱ و ۲

۳۸- بهترین و کم هزینه ترین روش ضد عفونی بستر کشت می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) پاستوریزه کردن با بخار آب

۲) پاستوریزه کردن با استفاده از آب جوش ۶۰ درجه

۳) پاستوریزه کردن با استفاده از آب جوش بیشتر از ۶۰ درجه

۴) پاستوریزه کردن با استفاده از آب جوش کمتر از ۵۵ درجه

۳۹- مدت زمان سرد کردن بعد از پاستوریزاسیون چند ساعت می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۰ تا ۱۲ ساعت

۲) ۱۲ تا ۱۶ ساعت

۳) ۱۶ تا ۲۰ ساعت

۴) ۲۰ تا ۲۴ ساعت

۴۰- در دوره سرد کردن بعد از پاستوریزاسیون در چه دمایی میکروارگانیسم‌های مفید رشد می‌کند؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۸ درجه سانتیگراد

۲) ۲۵ درجه سانتیگراد

۳) ۳۰ درجه سانتیگراد

۴) ۳۴ درجه سانتیگراد

۴۱- اسپان چیست؟ (iranarze.ir)

۱) معمولاً یک اندام تناسلی جنسی یا غیر جنسی تک سلولی کوچک که بیشتر توسط گیاهان بدون گل و قارچها و تعدادی باکتری تولید می‌شود

۲) مجموعه هیفها و میسلیمها که دانه غلاف را احاطه کردند

۳) کشت مستقیم اسپور در کمپوست را گویند

۴) همه موارد

۴۲- در آزمایشگاه از نوعی جلبک دریایی یک پلی ساکاریدی غیرانشعابی استخراج می‌کنند که معمولاً در تهیه محیط کشت آزمایشگاهی کاربرد زیادی دارد؟

۱) آگار (۲) اسپور (۳) میسلیوم (۴) همه موارد

۴۳- کدام یک از موارد زیر علت استفاده از دانه غلات برای تهیه اسپان می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) دارای پوست سفتی است و و نگهداری بذر قارچ دانه‌ای برای مدت طولانی امکان‌پذیر می‌باشد

۲) و در زیر پوست آن آلوورن پروتئین‌دار و مواد نشاسته‌ای قرار دارد

۳) از طریق آماس و بدون اینکه خیس شود مقدار زیادی آب جذب می‌کند

۴) همه موارد

۴۴- عمق مناسب بستر کمپوست چند سانتی‌متر می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۰ سانتی‌متر (۲) ۱۵ سانتی‌متر (۳) ۲۰ سانتی‌متر (۴) ۲۵ سانتی‌متر

۴۵- پخش بذر با مایه قارچ به طور یکنواخت در سطح با عمق ۵ سانتی‌متر کمپوست را.....گویند؟ (iranarze.ir)

۱) پاستوریزاسیون (۲) مایه زنی (۳) استریل (۴) همه موارد

۴۶- دمای مطلوب برای رشد میسلیوم چند درجه سانتیگراد می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۲ تا ۱۵ درجه سانتیگراد (۲) ۱۸ تا ۲۲ درجه سانتیگراد

۳) ۲۴ تا ۲۵ درجه سانتیگراد (۴) ۲۷ تا ۳۰ درجه سانتیگراد

۴۷- کدام یک از موارد زیر از مشخصات بذر مرغوب قارچ نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) از سویه‌های مناسب انتخاب و تهیه شده باشد

۲) تازه بوده و دانه‌های غلات کاملاً با میسلیوم قارچ پوشیده شده باشد

۳) مرطوب بودن دانه‌های بذر خصوصاً در فصل گرمای سال

۴) عاری از هرگونه آلودگی قارچی و باکتریایی باشد

۴۸- در این روش دانه‌های بذر قارچ در سطح بستر پخش شده روی آن با یک لایه نازک که از کمپوست پوشیده می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱) کاشت دو لایه (۲) مایه زنی ماشینی (۳) کاشت مخلوط (۴) مایه زنی کاشت یک لایه

۴۹- اگر بخواهیم اسپان تازه را برای مصرف دوره بعد نگهداری کنیم باید اسپان را در یخچال با چه دمایی سانتیگرادی نگهداری کرد؟ (iranarze.ir)

۱) ۵- درجه سانتیگراد (۲) ۱۰- درجه سانتیگراد

۳) ۳ درجه سانتیگراد (۴) ۵ درجه سانتیگراد

۵۰- گروهی از افراد یک گونه که از لحاظ ژنتیکی همگن باشند را گویند؟ (iranarze.ir)

۱) سویه (۲) نژاد (۳) فنوتیپ (۴) ژنوتیپ

۵۱- مدت زمان نگهداری بذرها در سردخانه ۵-۶ درجه سانتیگراد چه مدت می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) ۲ ماه (۲) ۴ ماه (۳) ۶ ماه (۴) ۹ ماه

۵۲- بهترین دمای کمپوست برای مایه کوبی چند درجه سانتیگراد است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۵ درجه سانتیگراد
(۲) ۲۰ درجه سانتیگراد
(۳) ۲۵ درجه سانتیگراد
(۴) ۳۰ درجه سانتیگراد

۵۳- رایج ترین و بهترین روش کشت قارچ صدفی کدام یک از موارد زیر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) کشت در کیسه‌های پلاستیکی
(۲) کشت کپه‌ای
(۳) کشت درون قفسه‌های توری
(۴) کشت درون جعبه‌های چوبی

۵۴- کدام یک از روش‌های زیر از مزایای کشت قارچ صدفی در کیسه پلاستیکی نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) استفاده مناسب از فضا حفظ رطوبت در داخل کیسه‌های پلاستیکی
(۲) راحتی حمل و نقل کمپوست‌ها
(۳) مشکلات برداشت قارچ
(۴) جلوگیری موثر از سرایت آلودگی و سهولت کنترل آفات

۵۵- در مرحله قارچ دهی، پرورش قارچ دکمه‌ای میزان نور مصرفی کدام یک از موارد زیر است؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲۴-۴۸ نور غیر منقطع
(۲) ۱۲ ساعت شوک نوری
(۳) ۱۲ ساعت نور- ۱۲ ساعت تاریکی
(۴) نور نیاز ندارد

۵۶- میزان تهویه در مرحله خراش دهی در پرورش قارچ دکمه‌ای چه مقدار می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۲۰۰۰ (۲) ۵۰۰۰ تا ۷۰۰۰ (۳) ۷ هزار تا ۱۰ هزار (۴) ۶۰۰۰

۵۷- میزان رطوبت نسبی در مرحله رویشی در پرورش قارچ دکمه‌ای چه مقدار می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۸۵ تا ۹۰ درصد (۲) ۹۰ تا ۹۵ درصد (۳) ۷۰ تا ۸۰ درصد (۴) ۶۵ تا ۷۵ درصد

۵۸- برای اندازه‌گیری دمای لحظه‌ای سالن و همچنین حداقل و حداکثر دمای محیط کشت از چه وسیله‌ای استفاده می‌کنند؟ (iranarze.ir)

- (۱) دماسنج (۲) دماسنج ماکزیموم (۳) دماسنج مینیوم (۴) دماسنج ماکزیموم و مینیوم

۵۹- کار اصلی آن تبدیل آب به ذرات بسیار ریز در حد چند میکرون است و برای سالن‌های کوچک مناسب می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) کولر آبی (۲) رطوبت ساز (۳) مه پاش آب سرد (۴) مه ساز الکترونیکی

۶۰- هیگرومتر چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) وسیله‌ای برای سنجش میزان نسبی هوا
(۲) وسیله‌ای برای سنجش میزان رطوبت هوا
(۳) وسیله‌ای برای سنجش میزان تهویه هوا
(۴) وسیله‌ای برای سنجش میزان دمای هوا

۶۱- غلظت گاز کربنیک مفید در هوای اتاق پرورش قارچ چند می‌باشد؟ (iranarze.ir) (ppm)

- (۱) ۳۰۰۰ تا ۴۰۰۰ (۲) ۳۰۰۰ تا ۴۰۰۰ (۳) ۴۰۰۰ تا ۵۰۰۰ (۴) ۵۰۰۰ تا ۶۰۰۰

۶۲- سیرکولاسیون چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) چرخش یا جریان هوا در داخل سالن
(۲) جریان هوای تازه از بیرون به داخل سالن و بالعکس

۳) چرخش یا جریان هوا در داخل سالن و بستر کشت

۴) همه موارد

۶۳- کدام یک از موارد زیر از اهداف جریان هوای تازه در سالن کشت نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) تنظیم دمای محصول در داخل اتاق پرورش
 ۲) افزایش میزان اکسیژن

۳) حذف بوهای نامطبوع
 ۴) افزایش گاز کربنیک کف اتاق

۶۴- به طور کلی حجم هوای خالص سالن پرورش قارچ صدفی هر ساعت به چه میزان تعویض باید گردد؟ (iranarze.ir)

۱) ۱۰ تا ۲۰ درصد
 ۲) ۲۰ تا ۳۰ درصد

۳) ۳۰ تا ۳۵ درصد
 ۴) بیش از ۴۰ درصد

۶۵- سرعت باد در سالن‌های برداشت قارچ صدفی به چه مقدار مجاز می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) کمتر از ۱۰ سانتی‌متر در ثانیه
 ۲) کمتر از ۲۰ سانتی‌متر در ثانیه

۳) کمتر از ۱۵ سانتی‌متر در ثانیه
 ۴) کمتر از ۲۵ سانتی‌متر در ثانیه

۶۶- میکرومانومتر چیست؟ (iranarze.ir)

۱) وسیله‌ای برای سنجش جریان هوا در سالن
 ۲) وسیله‌ای برای سنجش میزان رطوبت هوا

۳) وسیله‌ای برای سنجش میزان دمای سالن
 ۴) همه موارد

۶۷- کدام یک از وسایل زیر مورد استفاده برای گرم کردن سالن پرورش قارچ صدفی می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) شوفاژ
 ۲) هیتر هوای گرم

۳) بخاری گازی نفتی یا گازوئیلی
 ۴) همه موارد

۶۸- در کدام روش تامین رطوبت با استفاده از بخار آب داغ و دستگاه‌های رطوبت ساز امکان‌پذیر است؟ (iranarze.ir)

۱) روش تهویه
 ۲) روش استفاده از بخار آب داغ

۳) روش استفاده از دستگاه رطوبت ساز
 ۴) روش مکانیزه

۶۹- تجمع هاک‌های آزاد شده از قارچ نشان دهنده در پرورش قارچ می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) نشان دهنده کمبود اکسیژن
 ۲) نشان دهنده کمبود رطوبت

۳) نشان دهنده افزایش اکسیژن
 ۴) نشان دهنده افزایش رطوبت

۷۰- میزان دی اکسید کربن در سالن پرورش قارچ صدفی چه مقدار می‌باشد؟ (iranarze.ir)

۱) کمتر از هزار قسمت در میلیون
 ۲) کمتر از ۱۰ هزار قسمت در میلیون

۳) کمتر از ۲۰۰۰ قسمت در میلیون
 ۴) کمتر از ۵۰۰۰ قسمت در میلیون

۷۱- در کدام یک از مراحل پرورش قارچ، قارچ احتیاجی به نور ندارد؟ (iranarze.ir)

۱) مرحله پنجه دوانی
 ۲) مرحله رویش
 ۳) مرحله قارچ دهی
 ۴) ۱ و ۲

۷۲- در کدام یک از مراحل پرورش قارچ صدفی، شوک نوری داده می‌شود؟ (iranarze.ir)

۱) مرحله پنجه دوانی
 ۲) مرحله رویش
 ۳) مرحله قارچ دهی
 ۴) همه موارد

۷۳- قارچ‌ها در مرحله باردهی برای هر تن کمپوست در ساعت به چه مقدار هوا نیاز دارند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ متر مکعب
(۲) ۱۰۰۰ تا ۱۵۰۰ متر مکعب
(۳) ۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ متر مکعب
(۴) کمتر از ۳۰۰ متر مکعب

۷۴- قارچ صدفی برای تولید اندام باردهی نیاز به چه مقدار نور در روز دارد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۶ تا ۸ ساعت نور
(۲) ۸ تا ۱۰ ساعت نور
(۳) ۱۲ ساعت نور
(۴) به نور نیاز ندارد

۷۵- به موادی گفته می‌شود که با آن روی کمپوست پوشیده از میسلیم را می‌پوشانند؟ (iranarze.ir)

- (۱) خاک پوششی
(۲) خاک زراعی
(۳) خاک استاندارد
(۴) لایه پوششی

۷۶- هدف از کاربرد خاک پوششی چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) نقش تغذیه‌ای منبع ازت
(۲) نقش تغذیه‌ای از نظر منبع کربن
(۳) تغییر فاز رویشی به فاز زایشی
(۴) همه موارد

۷۷- ضخامت خاک پوششی در سطح کمپوست چند سانتی‌متر می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۲ تا ۳ سانتی‌متر
(۲) ۳ تا ۴ سانتی‌متر
(۳) ۳ تا ۵ سانتی‌متر
(۴) ۴ تا ۶ سانتی‌متر

۷۸- میزان خاک پوششی برای هر متر مربع کمپوست تقریباً چند کیلوگرم می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۱۰ تا ۱۵ کیلوگرم
(۲) ۲۰ کیلوگرم
(۳) ۲۰ تا ۲۵ کیلوگرم
(۴) ۳۰ کیلوگرم

۷۹- جهت متعادل کردن اسیدیته خاک پوششی مورد استفاده قرار می‌گیرد؟ (iranarze.ir)

- (۱) آهک مرده
(۲) پیت قهوه‌ای
(۳) پیت سیاه
(۴) نمک

۸۰- کدام یک از موارد زیر در ضدعفونی و استریل کردن خاک پوششی قارچ دکمه‌ای مورد استفاده قرار می‌گیرند؟ (iranarze.ir)

- (۱) فرمالین
(۲) کلروپی کربن
(۳) وایتکس
(۴) گزینه ۱ و ۲

۸۱- زمان اضافه کردن خاک پوششی چه موقع نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) میسلیم قارچ حداقل ۷۵ سطح بستر را اشغال نموده باشد
(۲) ۱۲ الی ۱۴ روز پس از عمل تلقیح بسترها
(۳) در دمای ۶۰ تا ۶۵ درجه سانتیگراد خاک پوششی را اضافه می‌کند
(۴) در مرحله میسلیم دوانی قارچ کامل شده

۸۲- تولید کنندگان قارچ دکمه‌ای عمق لایه پوششی را چند سانتی‌متر در نظر می‌گیرند؟ (iranarze.ir)

- (۱) ۵/۲ تا ۵ سانتی‌متر
(۲) ۵/۶ تا ۵ سانتی‌متر
(۳) ۵/۶ تا ۸ سانتی‌متر
(۴) ۵/۹ تا ۸ سانتی‌متر

۸۳- عامل اصلی تشکیل ته سنجابی‌های مطلوب چیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) یکنواختی پوشش
(۲) ساختمان لایه پوششی
(۳) میزان رطوبت لایه خاک پوششی
(۴) همه موارد

۸۴- PH مناسب خاک پوششی چند می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) حدود ۴ تا ۵
(۲) حدود ۵ تا ۶
(۳) حدود ۷-۸
(۴) حدود ۹-۱۰

۸۵- کدام یک از موارد زیر از خواص مطلوب خاک پوششی نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) ظرفیت نگهداری آب بالایی داشته باشد

(۲) خاصیت بافتری خوبی داشته باشد

(۳) میزان نمک‌های آن بالا باشد

(۴) در زمان آبیاری گل آلود نشود و تخلخل آن حفظ شود

۸۶- کدام یک از موارد زیر از شرایط رشد و توسعه هیف‌ها نمی‌باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) حفظ دمای کمپوست در حدود ۲۲ تا ۲۴ درجه سانتیگراد

(۲) حفظ رطوبت سالن کمتر از ۸۰ درصد

(۳) انجام تهویه مناسب برای جلوگیری از بالا رفتن غلظت دی اکسید کربن در سالن

(۴) انجام آبیاری متوسط

۸۷- به مرحله اطلاق می‌شود که حالت رویشی قارچ به پایان رسیده و وارد مرحله تولید سلول‌های زایشی شده است؟ (iranarze.ir)

(۱) ته سنجاقی شدن (۲) میوه دهی قارچ (۳) رافلینگ سطحی (۴) ۱ و ۲

۸۸- عمل بازبایی یا ریکاوری قارچ دکمه‌ای چقدر طول می‌کشد؟ (iranarze.ir)

(۱) یک روز (۲) دو روز (۳) سه روز (۴) یک هفته

۸۹- اولین قدم در فرایند تولید ته سنجاقی در پرورش قارچ دکمه‌ای چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) استفاده از شوک دمایی (۲) استفاده از شوک نوری

(۳) استفاده از شوک رافلینگ (۴) هیچکدام

۹۰- کدام اقدام در شوک دمایی صحیح می‌باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) دما را طی دو روز به تدریس ۳ درجه کم کرده و به حدود ۱۷ تا ۱۸ درجه برسانیم

(۲) میزان رطوبت بستر باید کمتر از ۹۰ درصد برسد

(۳) بعد از شروع ایجاد ته سنجاقی‌ها آبیاری شدید شود

(۴) همه موارد

۹۱- عامل عامل بیماری لکه باکتریایی چیست؟ (iranarze.ir)

(۱) مگس‌های قارچ (۲) پشه‌های قارچ (۳) نماتدها (۴) دم فتری‌ها

۹۲- در کدام بیماری به اندام بارده کلاهک قارچ خوراکی حمله می‌کند؟ (iranarze.ir)

(۱) حباب تر (مایکوگون) (۲) کپک سبز (۳) کپک قهوه‌ای (۴) کپک سیاه

۹۳- کدام عامل بیماری به معنی خوشه انگور بوده و به وفور در خاک پوششی یافت می‌شود؟ (iranarze.ir)

(۱) بوتریتیس (۲) کپک سبز (۳) مایکوگون (۴) کپک سیاه

۹۴- کدام یک از عوامل زیر در زمان برداشت قارچ موثر می‌باشد؟ (iranarze.ir)

(۱) زمان خاک دادن (۲) قطر خاک پوششی

(۳) کنترل مطلوب شرایط محیطی (۴) همه موارد

۹۵- تعداد برداشت اقتصادی قارچ و فاصله هر چین چند روز می‌باشد؟ (بترتیب) (iranarze.ir)

- (۱) اغلب ۲چین -فاصله هر چین ۵روز
(۲) اغلب سه چین- فاصله هر چین ۷ تا ۱۰ روز
(۳) اغلب چهارچین -فاصله هرچین ۵ تا ۱۰ روز
(۴) اغلب ۵ چین- فاصله هر چین ۳ تا ۵ روز است

۹۶- سه مشکل عمده تغییر رنگ، چروکیدگی و از دست دادن آب از مشکلات عمده کدام یک از روش‌های نگهداری قارچ می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) کنسرو کردن قارچ (۲) نگهداری در مایعات (۳) منجمد کردن (۴) خشک کردن

۹۷- در مورد نیاز نوری قارچ صدفی کدام یک از موارد زیر صحیح نیست؟ (iranarze.ir)

- (۱) قارچ به نور مستقیم حساس است و تغییر رنگ می‌دهد (۲) نیاز نوری در مرحله رویشی ۳۰ تا ۴۵ دقیقه می‌باشد
(۳) اگر مقدار نور کم باشد ساقه دراز و کلاهک کوچک می‌ماند (۴) نیاز نوری در مرحله رشد ۸ الی ۱۲ ساعت می‌باشد

۹۸- کدام یک از موارد زیر جز آفت‌های قارچ‌های خوراکی محسوب نمی‌شود؟ (iranarze.ir)

- (۱) مگس‌ها (۲) زنبورها (۳) ویروس‌ها (۴) کنه‌ها

۹۹- مقدار مواد بستر در قارچ‌های نبریده و بریده در درجه ممتاز چه مقدار می‌باشد؟ (iranarze.ir)

- (۱) در قارچ‌های نبریده کمتر از ۳ درصد به در قارچ‌های بریده کمتر است از نیم درصد
(۲) مقدار مواد بستر در خراش‌های نبریده کمتر از ۶ درصد و در قارچ‌های بریده کمتر از یک درصد
(۳) مقدار مواد بستر قارچ‌های نبریده کمتر از ۸ درصد و در قارچ‌های بریده کمتر از یک درصد می‌باشد
(۴) همه موارد

۱۰۰- قارچ‌های چیده شده را باید قبل از بسته‌بندی به مدت ساعت در سردخانه و در دمای درجه سانتیگراد قرار داد؟ (iranarze.ir)

- (۱) به مدت دو ساعت در دمای ۴ درجه سانتیگراد (۲) به مدت سه ساعت در دمای ۶ درجه سانتیگراد
(۳) به مدت یک ساعت در دمای ۸ درجه سانتیگراد (۴) به مدت ۵ ساعت در دمای ۶ درجه

ایران عرضه

مرجع نمونه سوالات

آزمون های استخدامی

به همراه پاسخنامه تشریحی

خدمات ایران عرضه:

- ارائه اصل سوالات آزمون های استخدامی
- پاسخنامه های تشریحی سوالات
- جزوات و درسنامه های آموزشی

برای دانلود رایگان جدیدترین سوالات استخدامی هنرآموز امور زراعی و باغی، اینجا بزنید

برای دانلود رایگان مرجع این سوالات، کتاب تولید و عرضه قارچ های دکمه ای و صدفی دهم اینجا بزنید

«انتشار یا استفاده غیر تجاری از این فایل، بدون حذف لوگوی ایران عرضه مجاز می باشد»

