

## باسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران

وزارت آموزش و پرورش

مرکز سنجش آموزش و پرورش

آزمون استخدام پیمانی وزارت آموزش و پرورش

دفترچه سئوالات اختصاصی

رشته

هنر آموز امور دامی

وقت: ۷۰ دقیقه

تعداد: ۵۰ سؤال

تذکر مهم:

۱- برای هر پاسخ غلط،  $\frac{1}{4}$  نمره منفی منظور می شود.

۲- در صورتی که به سؤالی، بیش از یک پاسخ داده شود، پاسخ آن سؤال غلط محسوب می شود.

۱۳۸۹/۳/۷

www.e-soal.ir

۱۰۱- کدام یک از نژادهای زیر، دارای بالاترین درصد چربی شیر است؟

- (۱) جرسی. (۲) ایرشایر. (۳) هشتاین. (۴) براون سویس.

۱۰۲- مفهوم PD (تفاوت نتایج) چیست؟

- (۱) پیشرفت در عملکرد فرزندان. (۲) اختلاف قابل پیش‌بینی در فرزندان گاو نر.

- (۳) اختلاف قابل پیش‌بینی در گله. (۴) نصف توانایی انتقال به فرزندان.

۱۰۳- مطمئن‌ترین و ارزان‌ترین راه برای هم‌زمان سازی فحلی در گوسفند، کدام است؟

- (۱) برنامه تنظیم نور. (۲) تزریق یک روز در میان پروژسترون.

- (۳) قرص‌های زیر پوستی حاوی پروژسترون. (۴) گذاشتن اسفنج حاوی پروژسترون در واژن.

۱۰۴- افزایش چه اسیدی در شکمبه در اثر فلاشینگ، نهایتاً موجب افزایش دوقلوزایی می‌گردد؟

- (۱) استیک. (۲) بوتیریک (۳) پروپیونیک (۴) پیروویک.

۱۰۵- در جایگزینی تلیسه در گاوهای شیری، افزایش نسبت کلیسه جایگزین؛

- (۱) تأثیری بر شدت انتخاب ندارد. (۲) باعث کاهش شدت انتخاب می‌شود.

- (۳) باعث افزایش شدت انتخاب می‌شود. (۴) باعث افزایش پیشرفت عملکرد می‌شود.

۱۰۶- وزن از شیرگیری در گوسفند، تحت تأثیر چه عواملی قرار دارد؟

- (۱) سن بره، سن مادر، سن پدر. (۲) سن بره، جنس بره، دوقلویی.

- (۳) جنس بره، سن مادر، سن پدر. (۴) هیچ کدام.

۱۰۷- بیش . دوره خشک است.

- (۱) اواسط - اواسط (۲) اواخر - اواسط (۳) اواخر - اوایل (۴) اوایل - اواخر

۱۰۸- ساده‌ترین روش تعیین کیفیت علوفه سیلو شده، کدام است؟

- (۱) اسید چرب فرار. (۲) میزان آمونیاک

- (۳) PH و مواد ازت دار غیر پروتئینی (۴) PH و ماده خشک

۱۰۹- رطوبت نسبی مناسب داخل جایگاه گوسفند، چند درصد است؟

- (۱) ۲۰ (۲) ۴۰ (۳) ۶۰ (۴) ۸۵

۱۱۰- جهت حفظ درصد چربی شیر در گاو شیری، حداقل چند درصد ماده خشک مصرفی ADF توصیه می‌شود؟

- (۱) ۸ (۲) ۱۹ تا ۲۱ (۳) ۲۵ (۴) ۲۷ تا ۳۶

۱۱۱- در تابستان جهت پیشگیری از تنش گرمایی، چه توصیه‌ای برای جیره مناسب است؟

- (۱) افزایش انرژی (۲) کاهش درصد مواد مغذی.

۳) افزایش درصد مواد مغذی ۴) افزایش پروتئین.

۱۱۲- تغذیه یک روز در میان گله‌های مادر گوشتی به چه منظور صورت می‌گیرد؟

۱) تعویق بلوغ جنسی. ۲) کنترل وزن بدن.

۳) پیشگیری از کانی با لیسم. ۴) یکنواختی گله.

۱۱۳- در مورد درصد جوجه آوری تخم مرغ، کدام عبارت صحیح نمی‌باشد؟

۱) مقدار آن در تابستان، کمتر از فصول دیگر است.

۲) با افزایش دمای مطلوب سالن، کاهش می‌یابد.

۳) مقدار آن در گدهای پر تولید، کم‌تر است.

۴) در گله‌های مادر تخم‌گذار، بیش‌تر از گله‌های مادر گوشتی است.

۱۱۴- کدام گزینه، دلیل کاهش ضخامت پوسته تخم مرغ در تابستان می‌باشد؟

۱) افزایش آنزیم آنهیداز ۲) کاهش فعالیت آنزیم آنهیداز.

۳) کاهش دفع  $CO_2$ . ۴) افزایش دفع  $CO_2$ .

۱۱۵- کمبود چه اسیدی در جیره مرغ تخم‌گذار، در کاهش اندازه تخم مرغ مؤثر است؟

۱) اسید لینولئیک. ۲) اسید فولیک.

۳) اسید پانتوتیک. ۴) اسید سیتریک.

۱۱۶- چند هفته قبل از شروع تخم‌گذاری، فعالیت جذب کلیسم در نیمچه‌های تخم‌گذار افزایش می‌یابد؟

۱) ۲ ۲) ۴ ۳) ۵ ۴) ۷

۱۱۷- کدام گزینه، در مصرف آب مؤثر است؟

۱) پلت نمودن غذا. ۲) پروتئین جیره.

۳) نمک جیره. ۴) هر سه مورد.

۱۱۸- مرغ تخم‌گذار نگهداری شده در بستر، نسبت به مرغ تخم‌گذار قفسی، به چه ویتامین‌هایی نیاز دارد؟

۱)  $B_6$  و  $B_{12}$  بیش‌تر ۲)  $B_6$  و  $B_{12}$  کم‌تر

۳)  $B_{12}$  کم‌تر ۴)  $B_{12}$  بیش‌تر

۱۱۹- از نظر سطح ژنتیکی و پتانسیل عملکرد گله‌های لاین نسبت به گله‌های اجداد چگونه هستند؟

۱) بالاتر. ۲) پایین‌تر.

۳) مساوی. ۴) بستگی به شرایط دارد.

۱۲۰- کدام عبارت، صحیح است؟

(۱) در زمستان و هوای سرد به دلیل افزایش مصرف غذا، انرژی جیره کاهش می‌یابد.

(۲) افزایش جیره، باعث کاهش ازت با منشاء داخلی در مدفوع می‌شود.

(۳) درصد جوجه‌آوری، با وزن بلوغ ارتباط مستقیم دارد.

(۴) سرعت پر ریزی، جزو صفات نامطلوب در مرغان تخم‌گذار است.

۱۲۱- در دام‌های اهلی، کدام غده بزاقی دائم‌الضام ترشح دارد؟

(۱) بناگوشی. (۲) زیر زبانی (۳) گونه‌ای. (۴) تحت فکی.

۱۲۲- Renin، از کدام قسمت کلیه ترشح می‌شود؟

(۱) جدار هنله. (۲) جدار مجرای جمع کننده.

(۳) سلول‌های Macula dense. (۴) سلول‌های پهلوی گلومرولی

۱۲۳- ترتیب اجزاء دستگاه گوارش گاو از نظر اندازه، چگونه است؟

(۱) شکمبه، شیردان، هزارلاء نگاری.

(۲) شکمبه، شیردان، نگاری، هزارلا.

(۳) شیردان، شکمبه، هزارلاء نگاری.

(۴) شکمبه، نگاری، هزارلا، شیردان.

۱۲۴- کدام یک از هورمون‌های زیر، در قسمت مرکزی غده آدرنال تولید می‌شود؟

(۱) رنین. (۲) آلدوسترون (۳) اپی نفرین (۴) کورتیزول.

۱۲۵- کدام یک از غضروف‌های حنجره، در تبدیل حالت تنفسی به گوارشی دخالت می‌کند؟

(۱) حنجری. (۲) تیروئید. (۳) اپیکلوت. (۴) ارتینوئید.

۱۲۶- در کدام یک از حیوانات زیر، بالشتک دندان (Dental Pad) وجود ندارد؟

(۱) اسب. (۲) گاو. (۳) گوسفند. (۴) بز.

۱۲۷- اولین فعلی همراه با تخم‌گذاری، در کدام یک سریع تر رخ می‌دهد؟

(۱) گوسفند. (۲) اسب (۳) گاو. (۴) گاو میش.

۱۲۸- در کدام یک از حیوانات، کلیه فاقد لگنچه است؟

(۱) اسب. (۲) شتر (۳) گوسفند. (۴) گاو.

۱۲۹- کاهش ترشح کدام هورمون، موجب دیابت بی‌مزه می‌شود؟

(۱) ADH (۲) هورمون رشد. (۳) TSH. (۴) هر سه مورد.

۱۳۰- کدام مورد، از عوارض فقدان انسولین نیست

(۱) افزایش تشکیل چربی در بافت. (۲) افزایش قند خون.

۳) پیدایش قند در ادرار (۴) مشاهده اجسام کتونی در خون و ادرار.

۱۳۱- حدود چند درصد پروتئین میکروبی، قابل هضم و جذب می باشد؟

(۱) ۲۵-۴۵ (۲) ۳۵-۵۰ (۳) ۵۰-۷۵ (۴) ۹۰-۹۵

۱۳۲- کدام گزینه، درست است؟

(۱) پلی مرو لیسم باکتری‌ها، در محیط‌های طبیعی کشت مشاهده می شود.

(۲) پدیده ترانس فورماسیون بیوشیمیایی، از ویژگی‌های هسته باکتری است.

(۳) تونوپلاست، پوشش خارجی سلول باکتری است.

(۴) دانه‌های ولوتین، حاوی رنگ متاسففات و گراندولهای کروماتیک است.

۱۳۳- کدام ویژگی، به پروتو پلاست باکتریایی مربوط است؟

(۱) به صورت بیضی بوده و قادر به تقسیم سلولی و اسپوردار شدن است.

(۲) قادر به سنتز Diamino Pimeli Acid می باشد.

(۳) نسبت به عفونت‌های فازی حساس اند.

(۴) حساسیت زیادی به فشار اسمزی دارند.

۱۳۴- کدام گزینه، درست است؟

(۱) Thiotrix (تیوتریکس)، یک باکتری خزنده (Creeping) است.

(۲) باکتری های Amphitrichates، چند فلاژل در یک انتها دارند.

(۳) عمل اسپوردار شدن، یک روش تکثیر باکتری است.

(۴) اسپیروکت ها، دارای هسته مشخص و دیواره سلولی هستند.

۱۳۵- باکتری‌های اسید لاکتیک، جزو کدام دسته باکتری‌های زیر قرار دارند؟

(۱) Obligate aerobes (۲) Micro aerophilic

(۳) Facultative aerobes (۴) Capnophilic bacteria

۱۳۶- در کدام یک از مواد غذایی، اسیدهای آمینه گوگرد دار بیش تر می باشد؟

(۱) کنجاله کتان. (۲) پودر خون.

(۳) کنجاله سویا (۴) کنجاله کلزا

۱۳۷- در سیلوی ذرت که به روش صحیح تهیه شده باشد، کدام اسید بیش تر است؟

(۱) اسید استیک. (۲) اسید والریک.

(۳) اسید لاکتیک. (۴) اسید پروپیونیک.

۱۳۸- در صورت مصرف اوره، کدام عنصر به مقدار بیش‌تری باید در جیره مورد توجه قرار گیرد؟

- (۱) گوگرد. (۲) آهن. (۳) پتاسیم (۴) کلسیم.

۱۳۹- کتوز در اثر فقدان کدام یک از عوامل زیر، در جیره غذایی به وجود می‌آید؟

- (۱) کربوهیدرات. (۲) ویتامین A و B<sub>۱۲</sub>.

- (۳) اسیدهای چرب ضروری. (۴) اسیدهای آمینه ضروری.

۱۴۰- معنی واژه PER، عبارتست از:

- (۱) ارزش بیولوژیکی (۲) ارزش شیمی غذایی.

- (۳) درصد پروتئین خام. (۴) نسبت بازده پروتئین.

۱۴۱- کدام یک از اسیدهای آمینه زیر، اسید آمینه ضروری (اصلی) می‌باشد؟

- (۱) آلانین. (۲) تیروزین. (۳) لوسین. (۴) پرولین.

۱۴۲- انرژی قابل متابولیسم (ME)، عبارتست از:

- (۱) انرژی قابل هضم ظاهری منهای مجموع انرژی ادرار و انرژی گازهای حاصل از تخمیر.

- (۲) انرژی ناخالص منهای مجموع انرژی مدفوع و انرژی ادرار.

- (۳) انرژی ناخالص منهای انرژی ادرار.

- (۴) انرژی قابل هضم ظاهری منهای مجموع انرژی مدفوع و انرژی گازهای حاصل از تخمیر و انرژی افزایش حرارت.

۱۴۳- در جیره غذایی جوجه‌های گوشتی، مناسب‌ترین نسبت کلسیم به فسفر عبارتست از:

- (۱) ۱ به ۲ (۲) ۲ به ۱ (۳) ۱ به ۱۸ (۴) ۰/۷ به ۰/۹

۱۴۴- افزایش کدام مورد از موارد زیر، سبب افزایش چربی شیر می‌شود؟

- (۱) کنسانتره. (۲) NFE.

- (۳) علوفه (۴) کربوهیدرات‌های خوراک

۱۴۵- دیواره سلولی (NDF)، شامل ..... است.

- (۱) سلولز، همی سلولز، لیگنین. (۲) سلولز، همی سلولز، تانین.

- (۳) سلولز، همی سلولز، لیگنین، پکتین. (۴) سلولز، همی سلولز، کراتین، تانین.

۱۴۶- کدام یک، باعث صورتی رنگ شدن سفیده تخم مرغ می‌گردد؟

- (۱) اکسید شدن چربی‌های مضر. (۲) آهن زیاد در جیره.

- (۳) اسیدهای چرب حلقوی Cyclopropene (۴) گوسیپول.

۱۴۷- افزایش کدام مواد، سبب کاهش فعالیت میکروبی در شکمبه می‌شود؟

(۱) ازت آمونیاکی و پروتئین‌ها.

(۲) لیپیدها و تانن‌ها

(۳) سلولز و همی سلولز.

(۴) ویتامین‌های  $B_{12}$  و  $B_6$

۱۴۸- به کدام علت، لیگنین در شکمبه نشخوارکنندگان تجزیه نمی‌شود؟

(۱) وجود واحدهای سیلیکاتی و غیر فتلیکی در ساختمان آن.

(۲) مقدار زیاد نیتروژن در ساختمان آن.

(۳) کمی اکسیژن در ساختمان آن و فشردگی ساختمان.

(۴) سلولز و همی سلولز در ساختمان آن منزوج شده‌اند.

۱۴۹- کدک اسید چرب فرآر، در بدن باعث تولید انرژی (ATP) بیش تر می‌شود؟

(۱) اسید استیک .

(۲) اسید بوتیریک

(۳) اسید ایزووالریک.

(۴) اسید پروپیونیک.

۱۵۰- راندمان غذایی طیور.....

(۱) با افزایش دمای مطلوب سالن، افزایش می‌یابد.

(۲) از تقسیم مصرف غذا به وزن زنده، به دست می‌آید.

(۳) بستگی به انرژی جیره دارد.

(۴) در گله‌های مادر گوشتی، بیش تر از گله‌های مادر تخم‌گذار است.