

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: پژوهش آبیاری (ماهی و میگو)

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۰۷۷

۱- عمل گرفتن تخم از ماهی ماده و اسپرم از ماهی نر را چه می گویند؟

۴. پژوهش

۳. تخم‌گیری

۲. باروری

۱. لفاح

۲- هنگامی که ماهی‌ها از نظر جنسیت و میزان رسیدگی رقم‌بندی شدند، به ماهی‌های غیرآماده چه می گویند؟

۴. ماهی قزل آلا

۳. ماهی مولد

۲. ماهی سبز

۱. ماهی آزاد

۳- علت سفیدشدگی تخم ماهی پس از مرگشان چیست؟

۱. ورود نمک به زردۀ تخم ماهی و محلول شدن گلوبولین در زردۀ

۲. ورود نمک به زردۀ تخم ماهی و جداشدن گلوبولین از زردۀ

۳. خروج نمک از زردۀ تخم ماهی و محلول شدن گلوبولین در زردۀ

۴. خروج نمک از زردۀ تخم ماهی و جداشدن گلوبولین از زردۀ

۴- تفاوت روش تخم‌گیری دو نفره و تخم‌گیری یک نفره در چیست؟

۱. در تعداد ماهی قزل آلایی که تخم‌گیری از آن‌ها صورت می‌گیرد

۲. تفاوت در محل تخم‌گیری می‌باشد

۳. در روش دو نفره یک نفر ماهی را نگه می‌دارد و نفر دوم تخم آن را می‌گیرد اما در روش یک نفره نگهداری ماهی و تخم‌گیری توسط یک نفر صورت می‌گیرد

۴. هیچکدام

۵- رابطه نور و تخم و نوزاد در ماهیان آزاد و قزل آلا چیست؟

۱. بایستی دور از نور و بخصوص نور مستقیم خورشید قرار گیرند

۲. باعث تسریع در رشد تخم و نوزاد ماهی آزاد و قزل آلا می‌شود

۳. تاثیری بر روی تخم و نوزاد ماهی آزاد و قزل آلا ندارد

۴. نور باعث کاهش مرگ و میر تخم و نوزادان ماهی آزاد و قزل آلا می‌شود

۶- کدامیک از موارد زیر از روش‌های شمارش تخم ها نمی‌باشد؟

۲. روش فون بایر Von Bayer

۱. شمارش تخم بطريق حجم سنجی

۴. شمارش تخم به روش دستی

۳. شمارش تخم‌ها بطريقه بورو Burrow

۷- عملی را که بوسیله آن می‌توان تخم‌های را که بارور نشده اند سفید کرده و از تخم‌های سالم جدا نمود، چه می‌گویند؟

۴. پژوهش

۳. تخم‌گیری

۲. جداسازی

۱. تکان دادن تخم‌ها

سری سوال: ۱ یک
زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۵ تشریحی: ۰
تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰
عنوان درس: پژوهش آبیابان (ماهی و میگو)
رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۰۷۷
۸- کدامیک از موارد زیر از روش‌های برداشتن تخم‌های مرده نمی‌باشد؟

۱. تخم‌برداری با پی‌پت
۲. تخم‌برداری بطريق سیفون کردن
۳. معلق کردن تخم‌های مرده در محلول نمک
۴. تخم‌برداری حرارتی

۹- کدامیک از موارد زیر جز مزایای کانالهای سیمانی محسوب نمی‌شود؟

۱. عدم فرسایش زیاد کف و دیوارهای ها
۲. جریان خون آب
۳. استفاده راحت‌تر از دستگاه‌های غذاده
۴. پره کشی مناسب هنگام صید ماهی‌ها

۱۰- گلوکز و گلیکوژن در بدن ماهی‌ها به ترتیب در چه قسمتی ذخیره می‌شوند؟

۱. محلول‌ها و سلولهای بدن - ماهیچه و کبد
۲. ماهیچه و کبد - محلول‌ها و سلولهای بدن
۳. ماهیچه و کبد - محلول‌ها و سلولهای بدن
۴. محلول‌ها و سلولهای بدن - ماهیچه و کبد

۱۱- کدامیک از گزینه‌های زیر به ترتیب غذای مرطوب و خشک محسوب می‌شود؟

۱. آرد سویا - آرد ماهی
۲. جگر گاو - آرد کبد
۳. آرد خون - شش گاو
۴. طحال گاو - قلوه گوسفند

۱۲- کدامیک از موارد زیر از مزایای رقم‌بندی ماهی‌ها نمی‌باشد؟

۱. این عمل از رقابت ماهی‌ها جلوگیری می‌کند
۲. این عمل باعث تولید ماهی‌های هم اندازه می‌گردد
۳. این عمل باعث می‌شود که وزن کل ماهی‌ها صحیح‌تر محاسبه شود
۴. این عمل باعث هم نوع خواری ماهی‌ها می‌شود

۱۳- در مخازن مخصوص حمل و نقل ماهی‌ها وجود کدام عامل تاثیر منفی دارد؟

۱. آب
۲. هواده
۳. مواد غذایی
۴. خنثی‌کننده‌های مواد متابولیک

۱۴- بیماری حباب گازی در ماهی‌ها در اثر افزایش چه عاملی ایجاد می‌گردد؟

۱. افزایش گازهای هوای در آب
۲. قارچ
۳. انگل‌های داخلی
۴. انگل‌های خارجی

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۲۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: پرورش آبزیان (ماهی و میگو)

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی (علوم دامی) چندبخشی ۱۴۱۰۷۷

۱۵- بیماری کلومناریس توسط کدام باکتری زیر ایجاد می گردد؟

۱. باکتری Aeromonas liquefaciens

۱. باکتری Cryptophaga psychrophilla

۲. باکتری Corynebacterium

۲. باکتری Chondrococcus columnaris

۱۶- به تورهایی که معمولا برای مصرف یک نفره بکار می رود و شامل یک حلقه گرد فلزی است که کیسه توری به آن آویزان و یا دوخته شده، چه می گویند؟

۱. تور گرگور

۲. تور دستی

۳. تور پلاژیک

۴. تور ترال

۱۷- کدامیک از بیماری های زیر ویروسی نیست؟

IPN . ۴

VHS . ۳

IHN . ۲

Ich . ۱

۱۸- اسم علمی هر گونه یا نوع که از دو بخش درست می شود، شامل چه قسمت هایی است؟

۱. قسمت اول اسم گونه و قسمت دوم اسم جنس است

۱. قسمت اول اسم گونه و قسمت دوم اسم جنس است

۲. هر دو قسمت اسم گونه است

۳. هر دو قسمت اسم جنس است

۱۹- ظرفیت ماهی در هر استخر به کدامیک از موارد زیر بستگی ندارد؟

۱. حرارت آب

۲. مواد غذایی

۳. اندازه ماهی ها

۴. نوع ماهی ها

۱۴/۱۲ تا ۱۴

۲۰/۳ تا ۲۰/۲

۱۲/۸ تا ۱۲/۳

۱. پی اج (pH) مناسب آب برای ماهی قزل آلا است.

۲۰- پی اج (pH) مناسب آب برای ماهی قزل آلا است.