

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

دوس: زراعت خصوصی

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۴۱

۱- بذر غلات در چه نوع پوشش، حفا ظتی قرار می گیرد.

۱. نیام ۲. گلوم ۳. دمبرگ ۴. گلومل

۲- کدامیک از گیاهان زیر جزء طایفه می دیه می باشد.

۱. ارزن ۲. سورگوم ۳. گندم ۴. ذرت

۳- هرچه میزان ازت کل دانه گندم..... یابد، میزان نشاسته دانه گندم..... می یابد.

۱. افزایش-کاهش ۲. کاهش-افزایش ۳. افزایش-افزایش ۴. کاهش-کاهش

۴- کدامیک از گزینه های زیر در مورد مواد تغذیه کننده خاک گندم نادرست می باشد.

۱. افزایش ازت موجب افزایش سطح برک هامی شود.

۲. افزایش ازت بیش از نیاز موجب کاهش پوتنی دانه گندم می گردد.

۳. زیادی ازت باعث عدم تعادل در جذب گلوسید می گردد.

۴. افزایش ازت موجب کاهش جذب خالص و تأخیر در رسیدن پستانه هامی گردد.

۵- استفاده از علف کش توفور دی در گندم در چه مرحله ای توصیه می شود

۱. قبل از پنجه زنی ۲. بعد از پنجه زنی

۳. اوایل ساقه رفتن ۴. اواسط ساقه رفتن

۶- کدامیک از گزینه های زیر در مورد زمان برداشت گندم صحیح می باشد.

۱. مناسب ترین زمان برداشت گندم ۷ تا ۱۰ روز قبل از رسیدن فیزیولوژیکی دانه می باشد.

۲. مناسب ترین زمان برداشت گندم زمانیست که رطوبت دانه ۱۶ تا ۱۲ درصد باشد.

۳. برداشت دیرتر نیز موجب ریزش کمتر دانه و افزایش محصول خواهد شد.

۴. برداشت دیرتر نیز موجب ریزش بیشتر دانه و افزایش محصول خواهد شد.

۷- کدامیک از گزینه های زیر در مورد برنج های چمپا صحیح می باشد.

۱. این گروه دارای دانه های کوتاه و قطور تراز برنج های گرده هستند.

۲. در مقابل آفات، کم آبی، مقاوم و عملکرد آن ها از صدری کمتر است.

۳. ارزش تجاری آن ها نسبت به برنج صدری کمتر است.

۴. طول دانه های بین ۶ تا ۸ میلی متر می باشد.

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

دروس: زراعت خصوصی

رشته تحصیلی/ گذ درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۴۱

- ۸ گندم ها Emmer و چگونه هستند.

و هگراپلوبئید Dicoccum .۲

Dicoccum .۱ و تترابلوبئید

و دیپلوبئید Monococcum .۴

Monococcum .۳ و تترابلوبئید

- ۹ بالا بودن دمادر شب در برنج:

۱. مناسب بوده، باعث زودرسی می شود.

۱. مناسب بوده، باعث زودرسی می شود.

۴. تأثیری در رسیدن ندارد.

۳. مناسب نبوده، باعث زودرسی می شود.

- ۱۰ کدام گزینه در مرور دکاله غیر مستقیم برنج (خرانه و نشاء) صحیح می باشد.

۱. در این روش، امکان تراکم بینه بوده، واحد سطح وجود ندارد

۲. این روش بیشترین عملکرد را بوجود می آورد

۳. مبارزه با آفات و بیماریها در این روش مشکل است

۴. مصرف آب در این روش بیشتر است

- ۱۱ مهمترین تفاوت ذرت باقیه غلات (گندم و جو) چیست؟

۱. گل آذین ذرت ۲. ارتفاع ذرت

۳. استام اف ۴. میوه ذرت

- ۱۲ کدام علف کش، برای مبارزه با علف های هرز داخل خزانه برنج مناسب می باشد؟

۱. ساترن ۲. رنسنار

۳. ماجحتی

۴. درخت

۱. یونجه ۲. شبدرقمز

۳. شبدربرسیم

۴. استام اف

۱. تهیه سیلووغلوفه دام

۲. تهیه سیلووغلوفه دام

۳. تهیه ذرت بوداده

۴. تهیه ذرت بوداده

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. تهیه نشاسته

۱. تهیه بلغورمنغ

۲. تهیه نشاسته

۳. تهیه نشاسته

۴. ت

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

دروس: زراعت خصوصی

رشته تحصیلی/ گد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۴۱

۱۶- در کدام گیاه ریشه هوایی تولید می شود.

۱. گندم      ۲. برنج      ۳. ذرت      ۴. سیب زمینی

۱۷- حداکثر خیره نیترات در ذرت، در چه مرحله ای می باشد؟

۱. اواسط ظهور گل تاجی      ۲. ابتدای ظهور گل تاجی      ۳. اوایل گلدهی      ۴. اواسط گلدهی

۱۸- میزان ازت دانه ذرت در هنگام برداشت چند درصد است؟

۱. ۱۳٪      ۲. ۱۲٪      ۳. ۱۱٪      ۴. ۱۱٪

۱۹- در خاک هایی که افلاط کلاردینا وجود دارد، چه نوع آفت کشی قبل از کاشت بذر ذرت توصیه می شود؟

۱. آدرین      ۲. آونج      ۳. ارادیکان      ۴. بانول

۲۰- بهترین زمان برداشت ذرت دانه ای چه موقع می باشد؟

۱. زمانی که رطوبت دانه ها حداقل ۳۵ درصد باشد.      ۲. زمانی که رطوبت دانه ها حداقل ۳۵ درصد باشد.

۳. معمولاً حدود ۷ تا ۸ هفته بعد از گل دهی

۲۱- از لحاظ ژنتیکی اختلاف جوهای شش ردیفه دوردیفه در چیست؟

۱. فقط در یک جفت زن است.      ۲. فقط در دو جفت زن است.

۳. فقط در چهار جفت زن است.

۲۲- ارقام پرمحصول جودر مقایسه بالارقام قدیمی دارای چه خصوصیاتی هستند؟

۱. ارتفاع ساقه، بیشتر و شاخص برداشت کمتری

۲. ارتفاع ساقه، بیشتر و شاخص برداشت بیشتری

۲۳- به محل اتصال ساقه به سنبله در جو چه می گویند؟

۱. کمتر است.      ۲. Collar.      ۳. Floret.      ۴. Nodes.

۲۴- میزان پروتئین جودر مقایسه با سورگوم و ذرت:

۱. کمتر است.      ۲. زیادتر است.      ۳. برابر است.      ۴. تقریباً برابراست.

۲۵- در مورد جوهای پاییزه گزینه نادرست کدام است؟

۱. اغلب دو ردیفه می باشند

۲. در زمستان مراحل متابولیسم صورت می گیرد

تعداد سوالات: تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

دروس: زراعت خصوصی

روش تحصیلی/گد درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۴۱

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

۴۶- در جوهای بهاره کودهای ازته چه موقع پخش می گردد؟

۱. تماماً در موقع تهیه بستربذر
۲. ۳۰ تا ۵۰ درصد را بتداکشت و مابقیه در مرحله پنجه زنی
۳. ۳۰ تا ۵۰ درصد را بتداکشت و مابقیه در ایتداساقه رفتن

۴۷- ارزش غذایی علوفه سبزکدامیک از گیاهان زیربسیار نزدیک به علوفه سبزدرت می باشد؟

۱. یونجه
۲. شبدر
۳. یولاف
۴. ذرت خوشه ای

۴۸- کدامیک از گیاهان زیر روزگوتاه می باشد؟

۱. سورگوم
۲. گندم
۳. جو
۴. آفتابگردان

۴۹- در کدامیک از اندامهای گیاهی سورگوم کادمی سمی اسید پروپوسیک بیشتر تولید می شود؟

۱. گل
۲. ساقه
۳. برگ

۵۰- کدامیک از گزینه های زیر جزو دلایل اهمیت جهانی غلات نمی باشد؟

۱. عدم تغییر پذیری ژنتیکی
۲. وابستگی جهانی
۳. منابع غذایی مردم دنیا
۴. پوشش حفاظتی بند

۵۱- کدامیک از گزینه های زیر در مورد برگ ذرت صحیح می باشد؟

۱. تعداد برگ ها از خصوصیات تقریباً ثابت هر هیبرید نمی باشد.
۲. تعداد برگ ها تحت تأثیر شرایط محیطی مانند گرما و رطوبت قرار می گیرند.
۳. تعداد برگ ها در هر ساقه در ارقام دیررس کمتر و در ارقام زودرس بیشتر است.
۴. در هیبریدهای جدید ذرت نسبت به هیبریدهای قدیم عملکرد بیولوژیکی و شاخص برداشت زیادتر است.

۵۲- کدامیک از گزینه های زیر در مورد ویژگی های عمومی غلات صحیح می باشد؟

۱. غلات فصل گرم قادرند در مناطق گرمسیری با ارتفاع زیاد رشد نمایند.
۲. در میان گیاهان تیره غلات، گندم و چاودار مقاوم ترین غلات هستند.
۳. غلات بهاره نیازمند آبیاری بیشتر و عملکردی پایین تر از غلات زمستانه می باشد.
۴. غلات فصل سرد به خوبی با اقلیم های معتدل سازگاری دارند.

تعداد سوالات: تستی: ۳۵ تشریحی: ۰

دروس: زراعت خصوصی

روش تحصیلی/ گذ درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۴۱

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۵۰ تشریحی: ۰

دروس: زراعت خصوصی

روش تحصیلی/ گذ درس: مهندسی کشاورزی (اقتصاد کشاورزی) ۱۱۲۱۰۴۱

- ۳۳- کدامیک از گزینه های زیر در مورد نقش فیزیولوژیکی ریشك گندم صحیح می باشد.

۱. ریشك دارای کلروپلاست و روزنہ بوده و عمل فتوسنتر را به خوبی انجام نمی دهد.
۲. ریشك زودتر از سایر اندام ها در گندم رشد می کند.
۳. سازگاری آنها با شرایط خشک بیشتر است.
۴. ریشك هادر عمل تأمین و ذخیره کربوهیدرات های برای دانه نقش مهمی به حساب می آید.

- ۳۴- کدامیک از گزینه های زیر در مورد تفاوت های گندم و جو صحیح می باشد.

۱. نوک برگ گندم کرفس وی در جو نوک تیز است.
۲. در جو گوشوارک های لوچک و بدوف کوب ولی در گندم بالعکس می باشد.
۳. ریشه جو توسعه کمتری نسبت به گندم دارد.
۴. ساقه جو مانند ساقه گندم مأموره ای و قوه دار نمی باشد.

- ۳۵- کدامیک از گزینه های زیر در مورد مشخصات گیاه شناسی برنج نادرست می باشد؟

۱. معمولاً نخستین پنجه در برنج در مرحله ۴ تا ۵ برگی ساقمه ای فرعی ظاهر می شود.
۲. میوه ای برنج از نوع گندمه است.
۳. وزن هزار دانه برنج ۲۰ تا ۳۰ گرم است
۴. ریشه برنج تا زمان تشکیل پانیکول حداقل رشد و سپس رشد آن کاهش می یابد.