



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

## تولید کنندگان محصولات درختی و بوته ای

**عنوان شغل:**

**تولید درختان میوه و خشکبار**

**کد شغل: ۶۱۱۲۱۱۰۰۰۰**

**نمونه سؤالات شایستگی:**

**برداشت و انبار داری درختان میوه و خشکبار**

**کد شایستگی: ۶۱۱۲۱۰۰۰۰۸**

معاونت پژوهش، برنامه ریزی و سنجش مهارت

دفتر سنجش مهارت و صلاحیت حرفه ای

۱- بهترین زمان برداشت میوه چه زمانی می باشد؟

الف - ظهر

ب - عصر

ج - ابتدای صبح

د - اواسط ظهر تا عصر

2- قند میوه چیست؟

الف - ساکارز

ب - فروکتوز

ج - گالاکتوز

د - لاکتوز

3- عوامل موثر بر شدت تنفس میوه ها کدامند؟

الف - دما، غلظت اکسیژن و دی اکسید کربن، غلظت گاز اتیلن، صدمات مکانیکی

ب - دما، میزان رطوبت، غلظت اکسیژن، صدمات مکانیکی، غلظت کودهای شیمیایی

ج - رسیدگی میوه، غلظت اکسیژن و دی اکسید کربن، دما، صدمات مکانیکی

د - صدمات مکانیکی، دما، غلظت اکسیژن و دی اکسید کربن، رسیدگی میوه،

4- شدت تنفس محصول با دوره نگهداری چه رابطه ای دارد؟

الف - شدت تنفس با دوره نگهداری رابطه ای ندارد.

ب - با افزایش شدت تنفس، مدت نگهداری افزایش میابد.

ج - با کاهش شدت تنفس، مدت نگهداری کاهش میابد.

د - رابطه عکس

5- میوه ها پس از برداشت کدام فرآیند را هنوز ادامه می دهند؟

الف - تولید اکسین

ب - فتوسنتز

ج - تعریق

د - تنفس

6- محصولات براساس تنفس به چند دسته تقسیم میشوند؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

7- کدام عوامل موثر بر تنفس نمی باشد؟

الف - دما

ب - غلظت اکسیژن

ج - غلظت اتیلن

د - بسته بندی

8- کدام عوامل موثر بر تنفس میباشند؟

الف - بسته بندی

ب - غلظت اتیلن

ج - زمان برداشت

د - نحوه برداشت

9- کدامیک از میوه های زیر دارای یک مرحله اوج شدت تنفس میباشند؟

الف - موز

ب - گیلاس

ج - انگور

د - پرتقال

10- کدامیک از میوه های زیر دارای یک مرحله اوج شدت تنفس نمیباشند؟

الف - زردآلو

ب - انجیر

ج - آلبالو

د - سیب

11- کدام گروه از نظر شدت تنفس مثل هم میباشند؟

الف - زردآلو، گیلاس، آلبالو

ب - موز، انجیر، گلابی

ج - گلابی، پرتقال، انگور

د - انگور، زردآلو، انجیر

12- در تنفس کدام ماده جذب میوه شده و کدام ماده تولید میشود؟

الف - انرژی - اکسیژن

ب - بخار آب - انرژی

ج - اکسیژن - دی اکسید کربن

د - دی اکسید کربن - اکسیژن

13- چرا برداشت میوه در صبح برای خشک کردن میوه مناسب تر است؟

الف - آب و تردی بیشتر میوه

ب - کمتر بودن آب میوه

ج - قند و نشاسته بیشتر میوه

د - رنگ و عطر بهتر میوه

14- فرآیندی که طی آن میوه رطوبت خود را از دست می دهد چیست؟

الف - تعریق

ب - تنفس

ج - رسیدگی

د - تبخیر



15- فرآیند رسیدگی یعنی.....

الف - تبدیل نشاسته به قند

ب - تولید اتیلن

ج - طعم و محتوای کیفی مطلوب می رساند.

د - طعم و محتوای کیفی مطلوب می رساند، تولید اتیلن، تبدیل نشاسته به قند

16- تبدیل نشاسته به قند در مرحله ..... صورت میگیرد.

الف - تنفس

ب - تعرق

ج - رسیدگی

د - تبخیر

17- کدامیک از میوه های خشک از لحاظ پتاسیم غنی میباشد؟

الف - هلو

ب - موز

ج - پرتقال

د - لیموشیرین

18- میوه خشک جایگزین مناسب برای کدامیک از موارد زیر میباشد؟

الف - میوه تازه

ب - تنقلات

ج - آجیل

د - قند و شکلات

19- میوه خشک در مقایسه با میوه تازه در وزن یکسان دارای .....بیشتری میباشد.

الف - ویتامین

ب - آب

ج - کالری

د - مواد مغذی

20- کدامیک از میوه های زیر گاز اتیلن زیادی تولید میکند؟

الف - لیمو

ب - خرمالو

ج - پرتقال

د - سیب

21- کدامیک از مواد زیر به رسیدگی سریع میوه کمک میکند؟

الف - مالاز

ب - اکسین

ج - فنلاز

د - اتیلن



22- کدام میوه را میتوان برای بالا بردن سرعت رسیدن میوه ها کنار آنها قرار داد؟

الف - سیب

ب - انگور

ج - توت

د - پرتقال

23- کدام میوه خشک باعث افزایش شیر در زنان شیرده میشود؟

الف - خربزه

ب - خرمالو

ج - زردآلو

د - آلبالو

24- کدام میوه خشک دارای آنتی اکسیدان کاندجین میباشد؟

الف - زردآلو

ب - خربزه

ج - خرمالو

د - آلبالو

25- کدام میوه خشک باعث جلوگیری از استفراغ میشود؟

الف - نارگیل

ب - خربزه

ج - خرمالو

د - هلو

26- کدام میوه خشک باعث تقویت قوای جنسی میشود؟

الف - آلبالو

ب - انبه

ج - آلو

د - لیمو

27- کدام میوه خشک از سرطان لوزالمعده جلوگیری میکند؟

الف - پرتقال

ب - انجیر

ج - آلو

د - هلو

28- جوشانده کدام میوه خشک برای التهاب مجاری تنفسی و ذات الریه مفیداست؟

الف - پرتقال

ب - انجیر

ج - لیمو

د - خرمالو



29- هلو جز کدام دسته بندی میوه ها قرار میگیرد؟

- الف - کم آب
- ب - گوشتی و محکم
- ج - لطیف و آبدار
- د - خشک

30- کدامیک از موارد زیر جز طبقه بندی میوه نمیباشد؟

- الف - لطیف و خشک
- ب - لطیف و آبدار
- ج - گوشتی با بافت نسبتا محکم
- د - کم آب و خشک

31- انجبر در کدام طبقه بندی قرار می گیرد؟

- الف - لطیف و خشک
- ب - لطیف و آبدار
- ج - گوشتی با بافت نسبتا محکم
- د - کم آب و خشک

32- کدامیک از موارد زیر جز طبقه بندی میوه های گوشتی با بافت نسبتا محکم قرار میگیرد؟

- الف - آلو
- ب - فندق
- ج - سیب
- د - گیلاس

33- گردو در کدام طبقه بندی قرار می گیرد؟

- الف - لطیف و آبدار
- ب - گوشتی و آبدار
- ج - گوشتی با بافت نسبتا محکم
- د - کم آب و خشک

34- درخت توت مربوط به کدام خانواده میباشد؟

- الف - ویتاسه
- ب - موراسه
- ج - رزاسه
- د - فیتاسه

35- کدامیک از میوه های زیر در یک گروه قرار میگیرند؟

- الف - هلو، انار، آلو، پسته
- ب - بادام، فندق، آلو، آلوچه
- ج - سیب، به، خرما، انار
- د - انار، گیلاس، آلبالو، گلابی



36- کدام گروه جز میوه های لطیف و آبدار هستند؟

الف - هلو، آلو، آلبالو، آلوچه

ب - فندق، بادام، پسته، گردو

ج - سیب، به، گلابی، خرمالو

د - خرمالو، انار، آلو، آلوچه

37- سیب، خرمالو، انار جز کدام دسته زیر هستند؟

الف - لطیف و آبدار

ب - گوشتی با بافت نسبتاً محکم

ج - گوشتی با بافت نسبتاً نرم

د - کم آب و خشک

38- عمده ترین فعالیت متابولیکی میوه ها پس از برداشت چیست؟

الف - مرگ سلولها

ب - تنفس

ج - کاهش موادمغذی

د - فعالیت آنزیمی

39- عمل کلایمتریک در میوه ها به چه معنی میباشد؟

الف - میوه ها پس از برداشت فرآیند رسیدگی را ادامه می دهند.

ب - میوه ها پس از برداشت تنفس را ادامه می دهند.

ج - میوه ها پس از برداشت فتوسنتز را ادامه می دهند.

د - عمل تنفس پس از برداشت قطع میشود.

40- میوه های کلایمتریک وابسته به..... هستند.

الف - اکسیژن

ب - دی اکسید کربن

ج - اتیلن

د - اکسیژن و اتیلن

41- کدام یک از میوه های زیر کلایمتریک هستند؟

الف - انگور - گیلاس - چرتقال

ب - پرتقال - لیموشیرین - آناناس

ج - توت فرنگی - انگور - گیلاس

د - موز - سیب - هلو

42- کدام یک از میوه های زیر غیر کلایمتریک هستند؟

الف - پرتقال - لیموشیرین - آناناس

ب - موز - سیب - هلو

ج - آلو - زرد آلو - هلو

د - گلابی - کیوی - انجیر



43- غلظت گاز اتیلن در کدام گروه از میوه ها بیشتر است؟

الف - غیر کایمتریک

ب - کلایمتریک

ج - تابستانه

د - زمستانه

44- کدامیک از محصولات زیر به اتیلن حساسند.

الف - گلابی

ب - سیب

ج - هلو

د - توت فرنگی

45- جدیدترین روش تغذیه درختان میوه با کود چیست؟

الف - پخش سطحی کود

ب - محلول پاشی

ج - کود آبیاری

د - چالکود

46- ماده غذایی نیتروژن به چه شکلی از کود موجود میباشد؟

الف - سولفات آمونیوم

ب - اوره

ج - اسید فسفریک

د - سولفات آمونیوم، اوره

47- کود کلات های روی، آهن، منگنز چه نوع عناصر غذایی به درختان میرساند؟

الف - پتاسیم

ب - عناصر میکرو

ج - فسفر

د - منیزیوم

48- آبیاری درختان در چه زمانی انجام شود بهتر است؟

الف - اول صبح

ب - شب

ج - ظهر

د - بین صبح تا ظهر

49- چرا آبیاری درختان در شب انجام میشود؟

الف - میزان نفوذ آب در خاک دارای قدرت بیشتری است.

ب - زیرا منافذ خاک در شب باز میشود.

ج - زیرا درخت در شب قدرت جذب بالاتری دارد.

د - زیرا منافذ خاک در شب باز میشود و درخت در شب قدرت جذب بالاتری دارد.





50- چرا در شب میزان نفوذ آب در خاک دارای قدرت بیشتری است؟

الف - زیرا شبها در زمستان بلندتر میباشند

ب - تفاوت بلندی روز و شب در فصلهای مختلف.

ج - تفاوت در میزان تبخیر آب در گرمای روز و هوای خنک شب

د - تفاوت در میزان باز بودن منافذ خاک

51- درختان میوه آب را چگونه جذب می کنند؟

الف - توسط ریشه اصلی

ب - توسط ریشه های مویی که دورتر از درخت قرار گرفته اند.

ج - توسط ریشه های مویی که نزدیک به درخت قرار گرفته اند

د - همه قسمتهای درخت مسئول جذب آب هستند.

52- چند روش برای آبیاری درختان وجود دارد؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

53- اگر آب فراوان و زمین هموار و مسطح باشد از کدام روش آبیاری استفاده می کنیم؟

الف - کرتی

ب - سیلابی

ج - شیاربندی

د - دیمی

54- بهترین روش آبیاری درختان میوه کدام روش زیر است؟

الف - شیاربندی

ب - دیمی

ج - کرتی

د - سیلابی

55- در کدام روش زیر توانایی کنترل مقدار آب مصرفی برای آبیاری درختان میوه را داریم؟

الف - شیاربندی

ب - دیمی

ج - سیلابی

د - کرتی

56- آماده سازی خشکبار برای بسته بندی نهایی چه مرحله ای را شامل میشود؟

الف - شست و شو با کلر

ب - روغن زدن

ج - اضافه کردن گاز اتیلن

د - اضافه کردن گاز اوزن



57- در بسته بندی نهایی چه میوه هایی از بخار استفاده میشود؟

الف -انجیر-کشمش

ب -خرما-سیب

ج -کشمش-هلو

د -انجیر-خرما

58- در بسته بندی نهایی کشمش و آلو کدامیک از مراحل زیر صورت میگیرد؟

الف -شستشو و خشک کردن

ب -روغن زدن و شستشو

ج -دمگیری و به رطوبت نهایی رساندن

د -اضافه کردن درصدی آب

59- بسته بندی باید چه ویژگی هایی داشته باشد؟

الف -چاپ پذیر و غیرسمی

ب -غیرقابل چاپ پذیر

ج -غیرقابل دوخت

د -غیرقابل شکل پذیری

60- جنس بسته بندی میوه بهتراست چگونه باشد؟

الف -تیره باشد

ب -شفاف باشد

ج -غیرقابل دیدن باشد

د -کاملا پوشیده باشد

61- در بسته بندی میوه خشک مدت زمان نگهداری حداکثر چندماه باشد؟

الف -۱۸

ب -۲۴

ج -۶

د -۱۲

62- مدت زمان نگهداری میوه خشک چقدر میباشد؟

الف -بین ۶ تا ۱۲ ماه

ب -بین ۴ تا ۱۲ ماه

ج -بین ۱۲ تا ۲۴ ماه

د -بین ۶ تا ۱۸ ماه

63- روش جلوگیری از اثرات بد رطوبت در درون بسته بندی خشکبار شده است؟

الف -نگهداری در کارتن کاغذی

ب -افزایش دمای نگهداری

ج -کیسه های حاوی مواد جذب کننده رطوبت

د -نگهداری در انبار



64- میوه های خشک برای بسته بندی باید کاملا..... شده باشند.

الف - داغ

ب - سرد

ج - گرم

د - ولرم

65- اگر میوه های خشک گرم باشد و بسته بندی بشوند چه اتفاقی می افتد؟

الف - عرق کردن محصول و کپک زدن آن

ب - مدت زمان نگهداری کوتاه

ج - ایجاد گاز میکند

د - بسته باد کرده و میترکد

66- بسته بندی خشکبار باید چه ویژگی داشته باشد؟

الف - تمیز و خشک

ب - غیرقابل نفوذ به رطوبت

ج - غیرقابل نفوذ به حشرات

د - تمیز و خشک، غیرقابل نفوذ به رطوبت وحشرات

67- جنس بسته بندی خشکبار باید چه ویژگی داشته باشد؟

الف - ظروف شیشه ای

ب - کارتن و جعبه های محکم ومقاوم به رطوبت

ج - کیسه های پلاستیکی و محکم

د - ظروف شیشه ای، کارتن و جعبه های محکم ومقاوم به رطوبت ، کیسه های پلاستیکی و محکم

68- خشکباری که گوگردزنی شده باشند در چه ظرفی نمیتوان نگهداری کرد؟

الف - فلزی

ب - شیشه ای

ج - پلاستیکی

د - کارتنی

69- خشکباری که گوگردزنی شده باشند بهتر است در چه ظرفی نگهداری کرد؟

الف - فلزی

ب - شیشه ای

ج - پلاستیکی

د - کاغذی

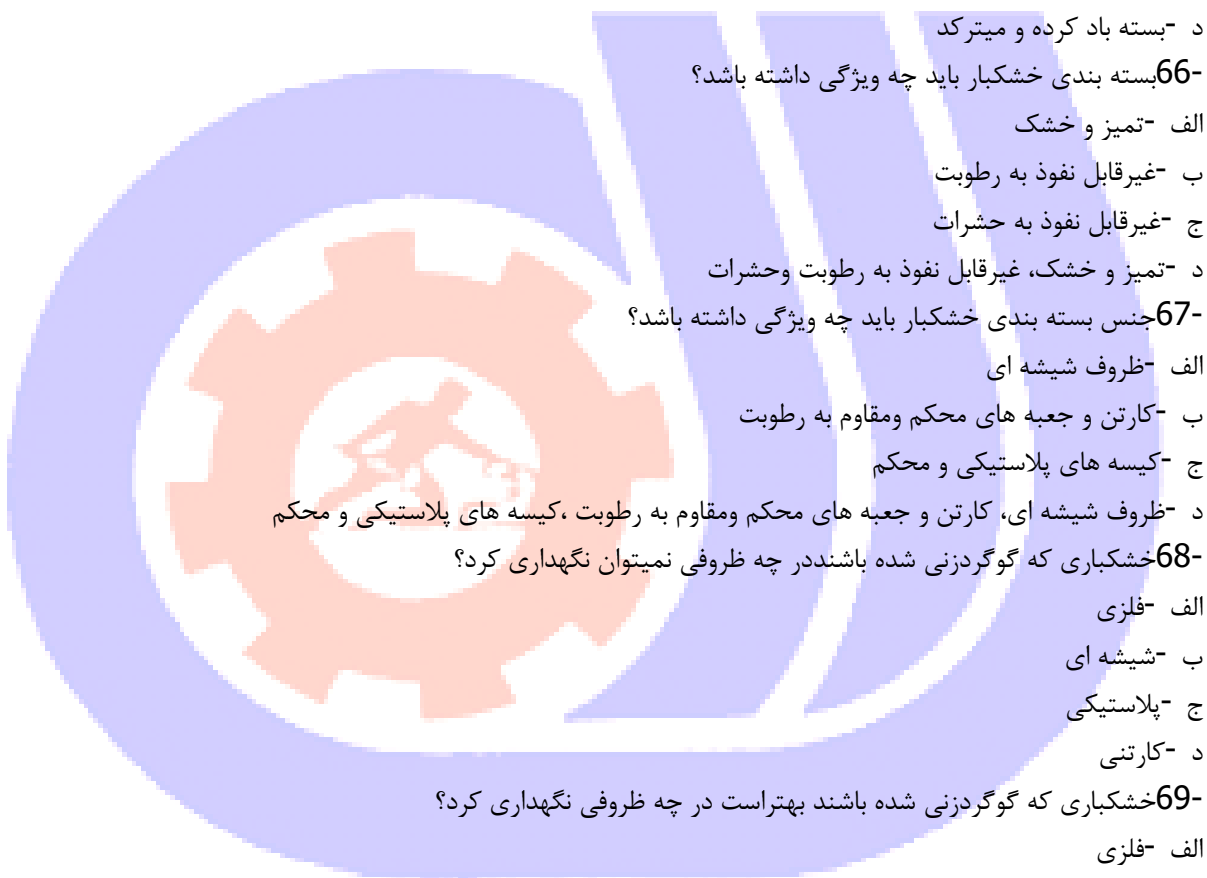
70- چرا خشکباری که گوگردزنی شده باشند در ظرف فلزی نمیتوان نگهداری کرد؟

الف - زیرا گوگرد با فلز واکنش میدهد.

ب - باعث تغییر رنگ محصول میشود.

ج - باعث تغییر طعم مصول میشود

د - زیرا گوگرد با فلز واکنش میدهد و باعث تغییر رنگ محصول میشود.



71- در نواحی مرطوب بخاطر پوسیدگی سعی شود مرکبات با ..... برداشت شود/

الف - چاقو

ب - تیغ

ج - قیچی

د - دست

72- برای جلوگیری از ایجاد زخم در سطح پوست به هنگام چیدن کارگران چه کاری انجام دهند؟

الف - از دستکش استفاده کنند

ب - ناخن هایشان کوتاه کنند

ج - از چاقو استفاده کنند

د - ناخنها کوتاه باشد و از دستکش استفاده کنند.

73- کدام گزینه صحیح میباشد؟

الف - میوه های مختلف را با هم در یک جعبه قرار دهید.

ب - میوه ها پس از چیدن در فضای باغ بماند.

ج - میوه ها پس از چیدن در محوطه باغ نماند.

د - میوه هایی که روی خاک افتاده با میوه های تازه چیده یکجا باشند.

74- برای برداشت میوه از چه ظروفی استفاده میشود؟

الف - نوع ظرف فرقی نمیکند

ب - هر ظرفی که در دسترس بود

ج - کیسه های مخصوص برداشت یا سطل های مخصوص لاستیکی

د - از پارچه استفاده نمایید

75- میوه ها را چه زمانی باید برداشت کرد؟

الف - کاملاً رسیده باشد

ب - دو هفته قبل از رسیدن کامل

ج - یک هفته قبل از رسیدن کامل

د - نارس جمع شود

76- کدام گزینه صحیح میباشد؟

الف - در هنگام بارندگی اقدام به برداشت میوه ننمایید.

ب - نیاز به جمع کردن میوه های پوسیده روی سطح خاک نیست.

ج - میوه ها را وقتی کاملاً رسید جمع کنید.

د - میوه ها را نارس جمع آوری کنید.

77- چه زمانی پس از برداشت باید میوه ها رو ضدعفونی کرد؟

الف - بلافاصله پس از برداشت.

ب - زمان مشخصی ندارد.

ج - یک هفته پس از برداشت

د - حداکثر ۲۴ ساعت پس از برداشت



78- حداکثر چه تعداد جعبه روی هم قرار بگیرد؟

الف - ۷ تا ۵

ب - ۷ تا ۳

ج - ۱۰ تا ۵

د - ۱۰ تا ۷

79- حداکثر چند ردیف جعبه در کنار هم قرار بگیرد؟

الف - ۲

ب - ۳

ج - ۴

د - ۵

80- میوه ها با چه محلولی باید ضدعفونی کرد؟

الف - حشره کش

ب - وایتکس

ج - قارچ کش

د - آب نمک

81- انبار مناسب نگهداری میوه ها کدام است؟

الف - زیر صفر درجه

ب - انجماد

ج - بالای صفر درجه

د - سردخانه زیر صفر درجه

82- اصل FIFO بیانگر چیست؟

الف - آخرین ورودی - اولین خروجی

ب - اولین ورودی - اولین خروجی

ج - اولین ورودی - آخرین خروجی

د - رابطه ای بین ورود و خروج از انبار وجود ندارد.

83- گاز برمیتیل برای چه عاملی استفاده می شود؟

الف - ضدعفونی

ب - دفع آفات

ج - شستشو

د - ضدعفونی و دفع آفات

84- در بسته بندی میوه خشک برای خرده فروشی اندازه بسته ها چند کیلوگرم می باشد؟

الف - ۲۵-۳۰ کیلوگرم

ب - ۱۵-۱۰ کیلوگرم

ج - ۲۰-۵ کیلوگرم

د - ۱۵-۵ کیلوگرم



85- در بسته بندی میوه خشک برای مصارف خانگی اندازه بسته ها چند کیلوگرم می باشد؟

الف - ۱۰ تا ۵۰۰ گرمی

ب - ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرمی

ج - ۲۰۰ گرمی تا ۱ کیلوگرمی

د - ۱۰۰ گرمی تا ۱ کیلوگرمی

86- رطوبت نهایی محصول خشک شده بسته به نوع محصول چقدر می باشد؟

الف - ۱۲ تا ۲۳٪

ب - ۱۵ تا ۲۵٪

ج - ۱۰ تا ۲۰٪

د - ۱۶ تا ۲۴٪

87- افزایش جریان هوا در کدام انبارها مهم است؟

الف - انبارهای خنک و خشک

ب - انبارهای خیلی سرد

ج - انبارهای خنک و مرطوب

د - انبارهای خشک و گرم

88- استفاده از ..... برای ایجاد هوا و حفظ دمای انبار لازم است.

الف - فن

ب - کولر

ج - هواکش

د - بخاری

89- مهمترین آلودگیهای انبار مرکبات کدام است؟

الف - میکروبی

ب - قارچی

ج - کپک

د - شیمیایی

90- مهمترین آلودگیهای قارچی انبار مرکبات کدام است؟

الف - پوسیدگیهای پنسیلومی

ب - پوسیدگیهای سختینه

ج - پوسیدگیهای قهو های

د - پوسیدگیهای سفید

91- برای ضد عفونب اولیه از چه قارچ کشهایی میتوان استفاده کرد؟

الف - گوگرد

ب - آهک

ج - سولفات سدیم

د - سولفات مس



92- فاصله بین جعبه و دیوار چند سانتیمتر باشد؟

الف - ۳۰

ب - ۴۰

ج - ۵۰

د - ۵۵

93- فاصله بین جعبه و کف چند سانتیمتر باشد؟

الف - ۳۰

ب - ۲۰

ج - ۱۰

د - ۱۵

94- کدام گزینه صحیح نمیباشد؟

الف - پنجره های انبار باید دارای توری ضد حشره باشد.

ب - جهت گردش هوا باید فاصله کافی بین جعبه از دیوار و کف باشد

ج - میوه های سالم و بدون آلودگی وارد انبار شود.

د - میوه های ناسالم و آسیب دیده را در گوشه ای از انبار قرار داد.

95- میزان رطوبت مناسب انبار خنک چند درصد میباشد؟

الف - ۶۵

ب - ۷۵

ج - ۸۵

د - ۸۰

96- دمای مطلوب انبار نگهداری پرتقال چند درجه باشد؟

الف - ۷ تا ۵

ب - ۷ تا ۹

ج - ۷ تا ۱۱

د - ۵ تا ۹

97- دمای مطلوب انبار نگهداری نارنگی چند درجه باشد؟

الف - ۲ تا ۵

ب - ۲ تا ۳

ج - ۳ تا ۵

د - ۴ تا ۵

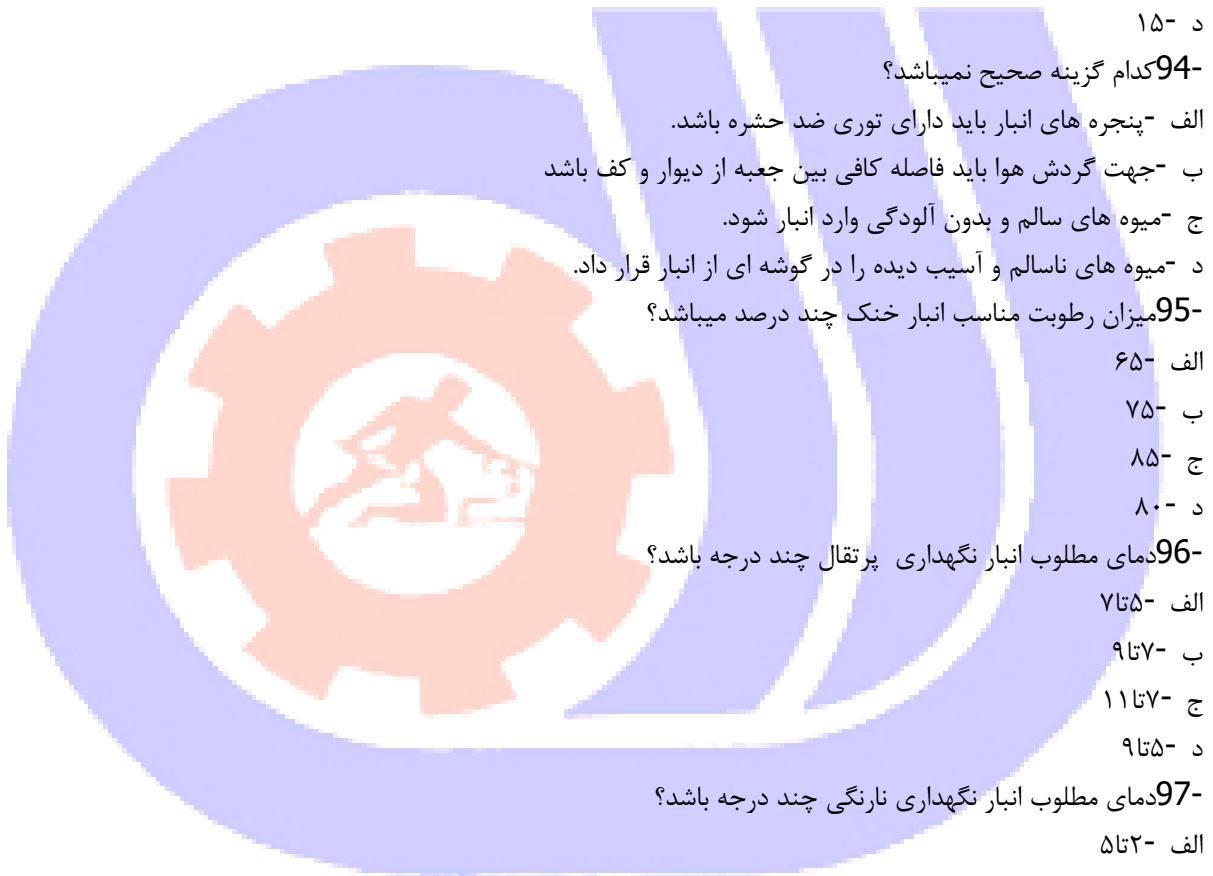
98- دمای مطلوب انبار نگهداری لیمو چند درجه باشد؟

الف - ۵

ب - ۹

ج - ۱۰

د - ۱۵



99- دو عامل مهم در از عوامل اصلی ضایعات در انبار چیست؟

الف - خشکیدگی پوست و میوه

ب - قارچهای پنیسیلیومی

ج - لهیدگی

د - خشکیدگی پوست و میوه - قارچهای پنیسیلیومی

