

<p>پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱۵۰-۳۱۰-۲۱۳۱</p>	<p>مهارت: جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱-۳۱۰-۲۱۳۱</p>
--	---

پاسخ فکر کنید (۱)

باروری با افزایش سن کاهش می‌یابد. با در نظر گرفتن این موضوع است که نگهداری طیور تجاری بعد از دو میں تولید مثل اقتصادی نمی‌باشد.

پاسخ مقایسه کنید (۱)

تصاویر ۱-۷ و ۱-۹

پاسخ مقایسه کنید (۲)

تصویر ۱-۳۳-الف - تخم مرغ‌ها بر روی زمین قرار گرفته‌اند.

تصویر ۱-۳۴-ب - تراکم تخم مرغ‌ها زیاد است.

تصویر ۱-۳۵-ج - مناسب است.

پاسخ آزمون پیمانه (۱)

۱-۱۳۳۹ - توسط شرکت نارمک

۲ - واحدهای جوجه‌کشی بخش مهمی از زنجیره‌ی تولید در صنعت طیور محسوب می‌شوند. این واحدها تخم مرغ نطفه‌دار را از گله‌ی مادر دریافت می‌کنند و جوجه‌ی یک روزه را به واحدهای تولیدکننده‌ی مرغ گوشته و مرغ تخم‌گذار تحويل می‌دهند. هرگاه در این بخش از زنجیره‌ی تولید نقصی پدیدار شود، تولید محصولات نهایی (مرغ و تخم مرغ) دچار مشکل خواهد شد.

۳ - تحمدان در پرنده‌گان شبیه خوش‌انگور است و تعداد زیادی سلول دارد. در فصل جفت‌گیری حجم تحمدان برای تولید تخمک افزایش می‌یابد و هر بار یکی از سلول‌ها را به داخل مجرای تحمدان آزاد می‌کند. تخمک‌ها توسط مقادیر فراوانی چربی و پروتئین در داخل کیسه‌ای نازک به نام زردۀ احاطه شده‌اند. تخمک در قسمت بالای تحمدان توسط اسپرم بارور می‌شود. عبور زردۀ به سمت پایین مجرای تخم در حدود ۲۴ ساعت به طول می‌انجامد. طی این مدت ترکیب حاصل از سلول زاینده و اسپرم (جسم رویان یا صفحه‌ی زاینده)، رشد خود را آغاز می‌نماید و توده‌ای از سلول‌ها را با استفاده از تقسیمات دوتایی، چهارتایی، هشت‌تایی و شانزده‌تایی به وجود می‌آورد. این تقسیم، تا زمانی که در مرحله‌ی تخم‌گذاری به صورت یک لکه‌ی سفید کوچک به قطر تقریب چهار میلی‌متر بر روی زردۀ به نظر برسد ادامه خواهد داشت. ادامه‌ی رشد با سردکردن تخم گذاشته شده متوقف می‌شود ولی با گرم شدن تخم مرغ در دستگاه جوجه‌کشی رشد مجددآغاز می‌شود. زردۀ به تدریج طی عبور از مجرای تحمدان توسط سفیده و پوسته احاطه می‌شود.

پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوجه‌کشی شماره‌ی شناسایی: ۱۵-۳۱۰۳۱۰۲۱۳۱	مهارت: جوجه‌کشی شماره‌ی شناسایی: ۱-۳۱۰۳۱۰۲۱۳۱
--	--

۴- رُنتیک، سن و نسبت مرغ و خروس

عامل سن؛ سن پرندگان تأثیر بسیار قابل توجهی بر باروری دارد. پرندگان نر جوان با وجود این که از نظر جنسی به بلوغ رسیده‌اند به حد کافی اسپرم تولید نمی‌نمایند. تخم‌های اولیه‌ی گذاشته شده نیز غالباً کوچک‌تر از آن‌هایی هستند که بعدها گذاشته می‌شوند و باروری آن‌ها نیز پایین است. بهمین دلیل تخم‌مرغ‌های گذاشته شده توسط گله‌های طیور جوان در دو یا سه هفته‌ی اول تخم‌گذاری جهت جوجه‌کشی خوابانده نمی‌شوند. با افزایش سن نیز میزان باروری به تدریج کاهش می‌یابد.

۱۵۰۰۰۰-۵

۶- جایگاه، تغذیه، درجه حرارت، نور و بیماری

عامل تغذیه؛ کمبودهای کلی و یا جزئی در کمیت و کیفیت غذا بر روی باروری اثر می‌گذارد. هرگاه کمبودها شدید باشد، مرغ‌ها تخم‌گذاری نمی‌کنند و خروس‌ها نمی‌توانند تخم‌ها را بارور نمایند. در تولید صنعتی غالباً غذا برای تولید تخم‌مرغ‌ها کافی است ولی کمبودها می‌تواند باعث باروری خیلی کم و یا جوجه درآوری ضعیف شود. تغذیه بیش از حد، به ویژه در خروس‌ها، نیز نامطلوب است و سبب کاهش باروری می‌شود.

۷- ۱۴ تا ۱۶ ساعت

۸- سل مرغی، آسپرژیلوزیس و کوکسیدیوز

۹- بستر باید تمیز، جاذب رطوبت، با دوام، زبر و عاری از گرد و خاک باشد.

۱۰- بلی

۱۱- ۱۸ تا ۲۴ درجه سانتی‌گراد

۱۲- د

۱۳- گله‌ی مادر

<p>پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوچه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱۵-۰۳۱۰-۲۱۳۱</p>	<p>مهارت: جوچه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱-۰۳۱۰-۲۱۳۱</p>
--	--

پاسخ آزمون پیمانه (۲)

۱- جوچه‌کشی طبیعی کم هزینه است و به امکانات چندانی نیاز ندارد و برای مناطق روستایی و پرورش خانگی مناسب است.

۲- مرغ در حالت طبیعی تنها در اوخر بهار و تابستان کرج می‌شود، در حالی که جوچه‌کشی مصنوعی در هر فصلی امکان‌پذیر است. در جوچه‌کشی مصنوعی کنترل بهداشت و بیماری‌ها راحت‌تر صورت می‌گیرد و شرایط محیطی مانند گرما، رطوبت و تهویه با دقت بیشتری کنترل می‌شوند. در جوچه‌کشی مصنوعی تولید به صورت انبوه است و ماشین‌های جوچه‌کشی نیز برای سال‌های متتمادی قابل استفاده‌اند.

۳- الف - ۷۵_۵۵

۴- کرجی حالت مخصوصی است که می‌توان آن را غریزه و یا حس مادری نامید.
مرغ کُرج به خوابیدن بر روی تخم مرغ علاقه‌مند است و تمایلی به بیرون رفتن از لانه ندارد. این حالت را با بادکردن و پوشیددن پرهای خود نشان می‌دهد. حرارت بدن مرغ کُرج بالاتر و در حدود ۴۱ درجه‌ی سانتی‌گراد است. صدایش تغییر می‌کند و خوراکش نیز کم می‌شود. مرغ کُرجی انتخابی باید پرهای زیاد، بدن ظرف و پاهای کوتاه داشته باشد.

۵- ۳۷/۵ و ۳۷ درجه‌ی سانتی‌گراد

۶- ۲۵ درجه‌ی سانتی‌گراد و ۶%

۷- درجه‌ی حرارت محل خوابیدن مرغ کُرج باید بر روی ۲۵ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم شود. همچنین هوای کافی، رطوبت مناسب (۶٪) و محیط ساکت و آرام برای هر مرغ مهیا باشد.

برای خواباندن مرغ می‌توان از یک جعبه‌ی چوبی یا کارتون استفاده کرد. لبه‌های کناری آن باید ۷ تا ۸ سانتی‌متر بلندتر باشد تا کاه و کاش از آن بیرون نریزد. جعبه باید دور از تابش مستقیم آفتاب، باد و باران قرار گیرد. تخم مرغ‌ها به صورت منظم و مناسب، زیر مرغ چیده شوند. در این حالت مرغ باید بتواند با بال‌هایش روی آن‌ها را کاملاً پوشاند.

۸- کم حجم مقوی

۹- ب - ۱۵ دقیقه

۱۰- محل خوابیدن مرغ باید ضدعفونی شود تا انگل یا میکری در آن‌جا وجود نداشته باشد. مرغ از نظر وجود انگل‌های خارجی نیز باید معاینه و بررسی شود.

۱۱- ساختمان یک دستگاه جوچه‌کشی (ستر) از المنت برقی، صفحه‌ی تأمین رطوبت، پره همزن‌ها، لوله‌های آب سرد و جک برقی تشکیل می‌شود. در این دستگاه‌ها دما توسط المنت و رطوبت با صفحه‌ی تأمین‌کننده رطوبت تولید می‌شود. پره همزن‌ها تهویه می‌کند و جک برقی را به چرخش در می‌آورد.

<p>پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱۵۰-۳۱۰-۲۱۳۱</p>	<p>مهارت: جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱-۲۱۰-۳۱۰-۲۱۳۱</p>
--	---

- ۱۲- هوای گرم، آب گرم و قراردادن مقاومت الکتریکی
- ۱۳- ب- ظرف آب- المتن و اسپری
- ۱۴- دستی، جک خودکار
- ۱۵- درجه‌ی حرارت در دستگاه جوجه‌کشی نباید به بالاتر از $37/5$ درجه سانتی‌گراد افزایش یابد. زیرا سبب کاهش قدرت جوجه درآوری و کوتاه‌تر شدن طول دوره‌ی جوجه‌کشی می‌شود. همچنین نباید اجازه دهد درجه‌ی حرارت به کمتر از $37/5$ درجه سانتی‌گراد کاهش یابد. در این صورت رشد جنین ضعیف و طول دوره‌ی جوجه‌کشی افزایش می‌یابد.
- ۱۶- محتويات تخم مرغ بسیار حساس‌اند و در رطوبت کم به سرعت خشک می‌شوند. در این حالت جوجه‌ی تولید شده کوچک‌تر از حد طبیعی خواهد بود.
- ۱۷- یک دستگاه موفق جوجه‌کشی وابسته به جریان هوای داخل آن است. رشد جنین به ورود اکسیژن به تخم مرغ و خروج دی‌اکسید کربن و رطوبت از آن ارتباط دارد. با بزرگ‌شدن جنین نیاز به اکسیژن هم بیش‌تر می‌شود و دی‌اکسید کربن بیش‌تری تولید می‌کند.
- ۱۸- الف
- ۱۹- ج- ۲۸ و ۲۴

<p>پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱۵-۰۳۱۰۳۱۰۲۱</p>	<p>مهارت: جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱-۰۳۱۰۳۱۰۲۱</p>
--	--

پاسخ آزمون پیمانه (۳)

- ۱- بدون تردید رعایت بهداشت برای پیش‌گیری از وقوع آلودگی‌ها و بیماری‌ها، بهتر از مقابله با آلودگی‌های وجود آمده است. امروزه برنامه‌های متنوعی برای جلوگیری از بیماری و آلودگی در واحدهای جوجه‌کشی به اجرا در می‌آید. کنترل عوامل آلوده کننده، برنامه منظم نظافت واحد و مدیریت حذف مواد زائد از جمله این برنامه‌ها هستند.
- ۲- تخم مرغ، تأسیسات و تجهیزات و کارکنان
- ۳- تخم مرغ
- ۴- تمیز، فیلتر
- ۵- این افراد، برای ورود باید لباس خود را تعویض کنند و پس از گرفتن دوش و پوشیدن لباس کار، با چکمه‌های خود از داخل ماده‌ی ضد عفونی کننده عبور نمایند. کارکنان واحد جوجه‌کشی نباید در مرغداری‌ها شاغل باشند و یا در خانه خود از پرنده نگهداری کنند. هم‌چنین برای رعایت بهداشت فردی باید به طور منظم به پزشک مراجعه کنند.
- ۶- د
- ۷- یک طرفه
- ۸- قبل از عمل ضد عفونی، آلودگی‌های سطحی باید بر طرف شوند. چنان‌چه این کار صورت نگیرد مواد ضد عفونی کننده مؤثر واقع نخواهند شد. علاوه بر کف‌ها، دیوارها و سقف‌ها، باید داخل دستگاه‌های جوجه‌کشی، بالای دستگاه‌ها، میزهای مخصوص نوریینی، ماشین درجه‌بندی، گاری‌های حمل و نقل و جعبه‌های پلاستیکی نیز ضد عفونی شوند.
- ۹- در ماشین‌های جوجه‌کشی پس از خارج کردن سینی‌ها، ابتدا با جاروبرقی کرک‌های داخل ماشین جارو می‌شوند. سپس، با برس سیمی و محلول پاشی مواد شوینده در و دیوار ماشین‌ها را می‌شویند و در مرحله‌ی آخر با استفاده از گاز فرمالدیید دستگاه‌ها ضد عفونی می‌شوند.
- ۱۰- د
- ۱۱- گرد سفید
- ۱۲- ارغوانی / قهوه‌ای زیاد / کافی

پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوجه‌کشی شماره‌ی شناسایی: ۱۵-۳۱۰-۲۱۳۱	مهارت: جوجه‌کشی شماره‌ی شناسایی: ۱-۲۱۰-۳۱۰-۲۱۳۱
--	--

پاسخ آزمون پیمانه (۴)

- ۱- انتخاب تخم نطفه‌دار مناسب، اطمینان از تمیز بودن تخم مرغ‌ها، پاک‌سازی و ضدغونی دستگاه جوجه‌کشی، ضدغونی تخم مرغ‌ها، خوابانیدن تخم مرغ‌ها در دستگاه جوجه‌کشی، تنظیم دستگاه، تکمیل کارت ثبت رکورد، پاک‌سازی و ضدغونی دستگاه تفريخ، انتقال تخم مرغ‌ها به دستگاه تفريخ.
- ۲- برای آماده‌سازی دستگاه جوجه‌کشی، ابتدا پاک‌سازی و ضدغونی صورت می‌گیرد. سپس، با توجه به دستورالعمل‌ها، دستگاه برای رطوبت، درجه‌ی حرارت، تهویه و چرخش تنظیم می‌شود.
- ۳- ب- انتهای پهنه به طرف بالا باشد.
- ۴- برنامه پاک‌سازی و تخلیه‌ی ضایعات دستگاه جوجه‌کشی به شرح زیر است :
- الف- تمام راک‌ها از ماشین خارج می‌شوند.
- ب- ماشین جوجه‌کشی با جاروبرقی، جارو می‌شود.
- ج- با برس و محلول پاشی مواد شوینده در و دیوار ماشین شسته می‌شوند.
- د- سینی‌ها (شانه‌ها) و راک‌های خارج شده از ماشین نیز با مواد پاک‌کننده شسته می‌شوند.
- ه- سینی و راک‌ها در ماشین قرار می‌گیرند و با گاز فرمالدیید طبق دستورالعمل پیمانه (۳) ضدغونی می‌شوند.
- ۵- همسن و یک اندازه
- ۶- ۱۹
- ۷- تاریخ خوابانیدن تخم مرغ، میانگین وزن تخم مرغ، درجه‌ی حرارت، رطوبت اناق جوجه‌کشی، تاریخ جوجه‌درآوری، درصد جوجه‌درآوری، تعداد تخم مرغ نابارور و میزان تلفات.
- ۸- روش دستی انتقال تخم مرغ‌ها از دستگاه جوجه‌کشی به دستگاه تفريخ (هچری) به شرح زیر است :
- الف- سینی هچری به آرامی بر روی سینی حاوی تخم مرغ قرار می‌گیرد.
- ب- با حرکتی آرام، سینی تخم مرغ‌ها به طور کامل چرخانده می‌شود، به طوری که تخم مرغ‌ها از سینی جوجه‌کشی (ستر) به سینی هچری انتقال یابند.
- ج- حفاظ بر روی سینی قرار می‌گیرد و سینی به دستگاه منتقل می‌شود.
- ۹- ۱- د
- ۱۰- درستی گردش سینی‌ها و سطح آب منبع تأمین رطوبت دستگاه باید کنترل شوند. همچنین هواکش‌ها و ورودی هوا برای کسب اطمینان از جریان هوای نازه و ترموستات، گیرنده‌های دما و رطوبت و دستگاه‌های هشداردهنده روزانه بازرگانی می‌شوند.
- ۱۱- ورود کیسه‌ی زرده به حفره بدن شروع می‌شود و جوجه در موقعیتی قرار می‌گیرد که بتواند به پوسته ضربه بزند. این مواد زرده‌ای در چند روز اول زندگی جوجه به عنوان ذخیره‌ی غذایی محسوب می‌شود.

<p>پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱۵۰-۳۱۰-۲۱۳۱</p>	<p>مهارت: جوجه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱-۳۱۰-۳۱۰-۲۱۳۱</p>
--	---

پاسخ آزمون پیمانه (۵)

۱- د - ۹۵٪

۲- ۴ تا ۵ ساعت

۳- استرس

۴- یک روش برای شمارش، شمردن تمام جوجه‌ها به‌غیر از آن‌هایی است که به‌طور واضح دور ریختنی هستند. راه عملی تر برای محاسبه‌ی تعداد جوجه‌های هچ شده، اضافه کردن تعداد تخم مرغ‌هایی که در سینی مانده‌اند (عدم باروری، مرگ داخل پوسته) به تعداد جوجه‌های مرده و دور ریختنی است. هرگاه تعداد به‌دست آمده را از تعداد کل تخم مرغ گذاشته شده در دستگاه کم نمایید، تعداد جوجه‌های هچ شده به‌دست می‌آید.

۵- الف - ۲۴ و ۶۰ تا ۷۵٪

۶- ب - ۱۰۰٪

۷- در صورت وجود علائم زیر در جوجه‌ها آن‌ها را حذف کنید.

- داشتن ظاهری معیوب، بدشکل، کور و یا نُک ضربدری

- داشتن جثه‌ی کوچک و ضعیف

- برآمدن شکم و کبود بودن و آلوده بودن بند ناف (دارای عفونت)

- رنگ پریدگی و سرزنه بودن

- ناتوانی در ایستادن

- کاهش شدید آب بدن

- مرطوب و بهم چسبیده بودن پرها

- بسته بودن کلواک و چسبندگی مقدع

۸- جوجه‌های گوشتی

۹- د

۱۰- پشت گردن

۱۱- کارتنهای جوجه‌ی یک روزه نباید در معرض هوای سرد و نور خورشید قرار گیرند. کارتنهای جوجه در محلی قرار گیرد که تهویه‌ی آن‌ها امکان‌پذیر باشد. در صورت حمل با هواییما جوجه‌ها باید در قسمتی از هواییما قرار بگیرند که تهویه‌ی مناسب داشته باشد و سه ساعت قبل از پرواز جوجه‌ها به فرودگاه ببرده شوند. کارتنهای جوجه‌ها هرگز نباید خیس شوند. هم‌چنین هرگاه بیش از ۸ کارتنهای روی هم قرار گیرد درجه‌ی حرارت آن‌ها بالا می‌رود و برای جوجه‌ها ایجاد استرس می‌نماید.

<p>پیمانه‌ی مهارتی: عملیات پس از جوچه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱۵_۳۱۰_۲۱۳۱۰</p>	<p>مهارت: جوچه‌کشی</p> <p>شماره‌ی شناسایی: ۱_۲۱۰_۲۱۳۱۰</p>
--	--

۱۲- برای حمل جوچه‌ی یک روزه از کامیون‌های مخصوص استفاده می‌شود. در این کامیون‌ها کارتنهای با فاصله مناسب از یک دیگر قرار می‌دهند. از آنجایی که تعداد زیاد جوچه مقدار فراوانی حرارت تولید می‌کنند و وقتی کارتنهای جوچه در یک مکان کوچک و بسته مانند کامیون باشند باید حرارت اضافه خارج شود، بادبزن و تهویه باید به تعداد کافی پیش‌بینی شود.

۸-۱۳

۱۴- ب - زیرجلدی

منابع و مأخذ

- ۱- اسدزاده، عباس، از تخم مرغ تا جوجه، جهاد دانشگاهی مشهد. ۱۳۷۵.
- ۲- افشار، مجید - امیری، محمد - اسکندر شیری، نامدار و محمود شیوآزاد، اثر سطوح مختلف ویتامین E جیره بر عملکرد مرغ مادر آرین، طرح پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی تهران. ۱۳۸۵.
- ۳- اکبری، علیرضا، شجاع الدوست، بهرام و غلامعلی کلیدری (متجمین)، مدیریت بهداشت و جوجه کشی، سازمان اقتصادی کوثر، واحد آموزش و پژوهش کشاورزی. ۱۳۷۵.
- ۴- الیاس بور، محمد کریم، پرورش بوقلمون، مدیریت ترویج جهاد کشاورزی شهرستان ایلام.
- ۵- ایرانی، مهرداد، ساختمان‌ها و تأسیسات طیور، مؤسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی. ۱۳۸۰.
- ۶- پور رضا، جواد و احمد کریمی (متجمین) کتاب جوجه کشی، سازمان اقتصادی کوثر، واحد آموزش و پژوهش کشاورزی. ۱۳۷۷.
- ۷- زرقی، احمد، ابزارها و ماشین آلات پرورش طیور، مؤسسه آموزش عالی علمی - کاربردی جهاد کشاورزی.
- ۸- فرخوی، محسن - خلیقی سیگارودی، تقی و فریدون نیک نفس (متجمین)، راهنمای کامل پرورش طیور سازمان اقتصادی کوثر، واحد آموزش و پژوهش کشاورزی. ۱۳۷۳.
- ۹- کرمانشاهی، حسن و مسعود زردست (متجمین)، پرورش طیور، دانشگاه فردوسی مشهد. ۱۳۸۱.
- ۱۰- اینترنت

www.ziyyae.com

www.infopoultry.net

www.farmiran.ir

www.damdaran.blogfa.com

www.ext.vt.edu

www.dominc.net

www.la-nationale.com

www.enchante.learning

www.bosnia.dk

11— Parkhurst. C.R.G.I. Mountney. Poultry meat and egg production. 1988.

