



موضوع:

تاریخ:

نام و نام خانوادگی:

هدف:

- (۱) ماده یعنی چه ؟ تمام چیزهای اطراف ما ماده نام دارد. ماده جا می گیرد.
- (۲) چند ماده که در اطراف خود می بینی نام ببر؟ میز - صندلی - لباس - مداد - آب
- (۳) ماده چند حالت دارد؟ جامد، مایع، گاز
- (۴) به چه موادی جامد می گویند ؟ به موادی که شکل معین (مشخص) دارند ، جامد می گویند. مثل : میز - کتاب - قند
- (۵) به چه موادی مایع می گویند ؟ به موادی که شکل معین (مشخص) ندارند و شکل ظرفی را می گیرند که در آن ریخته می شوند. مثل : آب - چای - نوشابه و....
- (۶) به چه موادی گاز می گویند ؟ گازها شکل مشخصی ندارند. بعضی از گازها به چشم دیده نمی شوند . مثل : هوا ، گاز شهری
- (۷) کدام ماده هم به صورت مایع و هم به صورت جامد و هم به صورت گاز در محیط زندگی ما وجود دارد؟
- آب / وقتی جامد است : یخ * وقتی گاز است : بخار * وقتی مایع است : آب خوردنی
- (۸) به موادی که در هوا پخش می شوند چه می گویند ؟ گاز.
- (۹) وقتی که آب بخار می شود به چه شکلی در می آید ؟ گاز.
- (۱۰) مواد جامد چگونه به مایع تبدیل می شوند ؟ بر اثر گرما. (ذوب شدن یخ و شکلات و کره).
- (۱۱) مواد مایع چگونه به جامد تبدیل می شوند ؟ بر اثر سرما. (تبدیل شدن آب به یخ).
- (۱۲) چند ماده ی خوراکی جامد نام ببر ؟ شکر - آجیل - شکلات.
- (۱۳) چند ماده ی خوراکی مایع نام ببر؟ آب - سرکه - چای - آبلیمو



موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

* زباله ها به سه گروه تقسیم می شوند : ۱- زباله های تر مثل : باقی مانده ی مواد غذایی

۲- زباله های خشک : کاغذ ، شیشه ، مواد پلاستیکی ، فلزات

۳- زباله های خشک غیر قابل استفاده : پوشک بچه ، زباله های بیمارستانی

* مهمترین ماده ای که بر روی مواد اثر می گذارد آب است و شکل مواد را عوض می کند

* مواد غذایی را به روش های گوناگون نگه داری می کنند

بعضی از مواد را باید در جای سرد و خشک نگه داری کرد مثل : نان و برخی داروها (

یخچال) ، حبوبات ، آجیل، بیسکویت (در کمد و کابینت)

و بعضی مواد را باید در جای سرد (یخچال و فریزر) نگه داری کرد مثل : میوه ها ، سبزی ،

انواع لبنیات (یخچال) گوشت ، ماهی ، میگو و مرغ (فریزر)

و بعضی از مواد را باید در جای تاریک نگه داری کرد مثل : بعضی داروها ، سیب زمینی،

پیاز

سوالات فصل ۱۳

بازخورد:





موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

۱- باقی‌مانده‌ی مواد غذایی را چه باید کرد؟ میوه‌های باقی‌مانده و نوشابه و دوغ در یخچال و آجیل‌ها را در جای خشک و خنک و هر کدام را در ظرف جداگانه نگهداری می‌کنیم و زباله‌ها را در سطل زباله می‌ریزیم.

۲- شما برای نگهداری هر کدام از مواد غذایی چه پیشنهاد می‌کنید؟ بیش‌تر مواد در یخچال و بعضی چیزها مثل سبزی‌ها با خشک کردن و سرخ کردن در جای خشک و خنک نگهداری می‌کنیم. بعضی مواد غذایی را نیز می‌توانیم از طریق کنسرو کردن مدت طولانی‌تری نگه‌داری کنیم.

۳- مواد شوینده چه اثری دارد؟ شوینده چرک‌ها و چربی‌ها را از بین می‌برد.

آزمایش ص ۹۲ پیش‌بینی می‌کنید برای نخودچی‌هایی که آب خورده چه اتفاقی می‌افتد؟ آنکه آب خورده کپک زده و قابل خوردن نیست.

۴- راه‌های نگهداری مواد غذایی را نام ببرید؟ ۱- در یخچال (مثل پنیر و سبزی خوردن و...) و فریزر (مثل گوشت، ماهی و...) ۲- از راه خشک کردن (مثل میوه‌ها، بعضی نان‌ها و...) ۳- کنسرو کردن (مثل خیارشور، لوبیا سبز، ذرت و...)

۵- مواد غذایی باید در چه جاهایی نگهداری شود؟ ۱) در جای سرد. ۲) در جای سرد و خشک ۳) در جای خشک

۶- طبقه‌بندی کنید: هر کدام از مواد غذایی مانند: شکلات آجیلی، شربت، میوه، ژله و آجیل در کجا باید نگهداری شوند تا مدت بیش‌تری سالم بمانند؟ شکلات آجیلی، میوه‌ها، ژله و شربت را در جای سرد مثل یخچال بگذاریم. آجیل نیز در جای خشک و دور از نور مثل یکی از قفسه‌های کابینت نگه‌داری می‌کنیم.





موضوع:

تاریخ:

نام و نام خانوادگی:

هدف:

۷- نکات ایمنی در مورد شوینده‌ها را بنویسد ۱- دور از نور مستقیم خورشید نگهداری کنیم. ۲- موقع استفاده از شوینده از دستکش استفاده کنیم. ۳- شوینده‌ها را از دسترس کودکان دور کنیم.

ص ۹۴ آزمایش کنید: ۳ عدد دستمال پارچه ای مانند هم را انتخاب کنید و روی هر دستمال ۵ قطره روغن مایع بریزید، دستمال شماره ۱ را با آب معمولی و شوینده، دستمال شماره ۲ را با آب گرم و شوینده، دستمال شماره ۳ را با آب سرد و شوینده بشوید.

نتیجه را گزارش دهید: دستمال شماره‌ی دو که با آب گرم و شوینده بود بهتر تمیز شد.

۸- در خانه شما برای شست‌وشوی ظرف، دست و صورت و... از چه موادی استفاده می‌شود؟ برای ظرف از مایع ظرفشویی و برای لباس از پودر یا مایع لباسشویی و برای دست از مایع دستشویی و برای صورت از صابون استفاده می‌شود.

۹- جدا کردن زباله‌ها از یک‌دیگر چه فایده‌هایی دارد؟ به ماموران شهرداری و ماموران جمع آوری بازیافت کمک می‌کنیم.

۱۰- در روزهای گرم تابستان بوی بد زباله‌ها شما را بیش‌تر آزار می‌دهد یا در زمستان؟ به چه دلیل؟ تابستان- زیرا به دلیل گرمی هوا زباله‌ها زودتر فاسد می‌شوند و بدبو می‌شوند.

۱۱- ما چگونه می‌توانیم به ماموران شهرداری در جابه‌جایی زباله‌ها کمک کنیم؟ زباله‌ها را ساعت ۹ شب در سطل آشغال کنار خیابان بگذاریم.

۱۲- در جاهایی که زباله‌ها توسط ماموران شهرداری جابه‌جا نمی‌شود، چه باید کرد؟ باید زباله‌ها را بسوزانند یا به جایی ببرند که در آن محل زباله‌ها را جمع آوری می‌کنند و دور از



موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

محل زندگی انسان ها است. گاهی نیز می توان آن ها را در چاله های بزرگ ریخت و روی آن ها را با خاک پوشاند تا مگس و حشرات دور آن ها جمع نشوند.

۱۳- مهمترین ماده ای که روی مواد مختلف تاثیر می گذارد ، چیست ؟ آب.

۱۴- مواد مختلف را چگونه نگهداری می کنند ؟

۱) بعضی مواد را در جای خشک نگهداری می کنیم.

۲) بعضی مواد را در جای خنک یا سرد نگهداری می کنیم.

۳) بعضی مواد را دور از نور نگهداری می کنیم و....

۱۵- چند ماده نام ببر که باید آنها را در جای خشک نگهداری کنیم ؟ نان - حبوبات - آجیل - داروها.

۱۶- چند ماده نام ببر که باید آنها را در جای خنک یا سرد مثل یخچال نگهداری کنیم؟ میوه - سبزی - انواع لبنیات.

۱۷- چند ماده نام ببر که باید آنها را در جای تاریک و دور از نور نگهداری کنیم ؟ بعضی از داروها - سیب زمینی - پیاز

۱۸- آب چه تاثیری روی بعضی از مواد دارد ؟ آب موجب تغییر شکل بعضی از مواد می شود (حبوبات و بیسکویت) موجب حل شدن بعضی از آن ها می شود(حل شدن شکر در آب)

۱۹- چرا بعضی از داروها را در شیشه های تیره به فروش می رسانند ؟ برای آنکه آن داروها اگر در برابر نور قرار بگیرند فاسد می شوند.





موضوع:

تاریخ:

نام و نام خانوادگی:

هدف:

۲۰- هر یک از مواد غذایی زیر را باید کجا نگهداری کنیم؟

آجیل : جای سرد و خشک

گوشت : جای سرد (فریزر)

حبوبات : جای سرد و خشک

نان : جای سرد و خشک

میوه : جای سرد

۲۱- شوینده ها (مایع ظرف شویی - پودر لباس شویی) بر چربی ها چه اثری دارند ؟
شوینده ها چربی ها را از بین می برند.

۲۲- شوینده ها در آب سرد چربی ها را بهتر از بین می برند یا در آب گرم ؟ در آب گرم.

۲۳- آیا می توانیم بیش از حد از شوینده ها استفاده کنیم ؟ نه خیر - چون اثر بد بر محیط زیست دارند.

۲۴- زباله ها به چند گروه تقسیم می شوند ؟ به سه گروه.
زباله های تر - زباله های خشک قابل استفاده - زباله های خشک غیر قابل استفاده.

۲۵- برای زباله ی تر یک مثال بزنید ؟ باقی مانده ی مواد غذایی.

۲۶- آیا زباله های تر قابل استفاده هستند ؟ خیر.

۲۷- برای زباله های خشک و قابل استفاده یک مثال بزنید ؟ کاغذ - شیشه - فلزات - مواد پلاستیکی.



موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

۲۸- برای زباله های خشک و غیر قابل استفاده یک مثال بزنید ؟ پوشک بچه - زباله های بیمارستانی.

۲۹- بازیافت یعنی چه ؟ استفاده ی دوباره از مواد دور ریختنی.

۳۰- جدا کردن مواد دور ریختنی چه فایده ای دارد ؟ محیط زیست کمتر آلوده می شود و می توانیم از بعضی زباله ها مثل کاغذ دوباره استفاده کنیم و در نتیجه به حفظ محیط زیست کمک کنیم.

بازخورد:





موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

۱- اصلی ترین ماده ی غذایی کشور ما چیست ؟ نان

۲- مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید؟ ۱- درو کردن گندم ۲- آسیاب کردن گندم و تهیه آرد. ۳- خمیر کردن آرد ۴- پختن خمیر در نانوائی

۳- درو کردن چگونه انجام می شود ؟ گندم ها به وسیله ی داس یا به کمک ماشین مخصوص (کمباین) جمع آوری می شود.

۴- در مرحله ی آسیاب کردن چه کاری انجام می شود ؟ پوسته ی گندم جدا می شود و گندم به کمک آسیاب به ذرات ریزتر تبدیل می شود.

۵- برای خرد کردن دانه های گندم آن را... آسیاب.....می کنند.

۶- در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام می شود ؟ آرد گندم با آب به کمک مخلوط کن مخلوط می شود.

۷- خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود ؟ به صورت دستی یا به کمک مخلوط کن.

۸- انواع آسیاب ها را نام ببرید؟ آسیاب آبی - آسیاب بادی - آسیاب برقی - آسیاب دستی.

Blank space for drawing or writing.





موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

هدف:

۹- چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید ؟ در تنور خانگی - در تنور نانوائی - در تنور صنعتی (دستگاه)

۱۰- ضایعات نانی چیست ؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته باشد یا قسمتی که بیش از حد پخته (سوخته) باشد را ضایعات نانی می گویند.

۱۱- از ضایعات نان چه استفاده ای می شود ؟ برای خوراک دام و حیوانات خانگی مثل مرغ و خروس

۱۲- چند نوع نان داریم نام ببرید. سنگک- بربری - تافتون - نان جو - لواش - نان خرمایی - نان رژیمی - نان شیرمال- باگت- نان قندی - نان محلی و سنتی

۱۳- مدت زمان پخت نان به چه عواملی بستگی دارد؟ به اندازه خمیری که در تنور قرار می دهیم بستگی دارد.

۱۴- طرز مصرف درست نان را بگویید. ۱- به اندازه بخوریم. ۲- آن را دور نریزیم ۳- آن را هدر ندهیم. ۴- باقی مانده ی نان را نگه داری کنیم.

۱۵- پیامبر خدا درباره ی آداب خوردن نان چه فرمود؟ به نان احترام بگذارید که خدا به آن احترام گذاشته.

بازخورد:

Blank area for feedback or drawing.

