

به نام خدا

درس چهاردهم

از گذشته تا آینده (نان)

علوم تجربی دوم دبستان

نمونه سوال

آموزگار : منیره صدیقی

سوال (۱)

کدام گزینه مراحل تهیه نان را به ترتیب نوشته است؟

- ۱) برداشت - کاشت - آرد کردن - خمیر کردن - پختن
- ۲) کاشت - برداشت - خمیر کردن - آرد کردن - پختن
- ۳) برداشت - کاشت - خمیر کردن - آرد کردن - پختن
- ۴) کاشت - برداشت - آرد کردن - خمیر کردن - پختن

سوال (۱)

کدام گزینه مراحل تهیه نان را به ترتیب نوشته است؟

(۱) برداشت - کاشت - آرد کردن - خمیر کردن - پختن

(۲) کاشت - برداشت - خمیر کردن - آرد کردن - پختن

(۳) برداشت - کاشت - خمیر کردن - آرد کردن - پختن

(۴) کاشت - برداشت - آرد کردن - خمیر کردن - پختن



سوال (۲)

تصویر کدام آسیاب را نشان می دهد و کار آن چیست؟

- ۱) آسیاب آبی - گندم را به آرد تبدیل می کند.
- ۲) آسیاب برقی - گندم را به آرد تبدیل می کند.
- ۳) آسیاب بادی - گندم را به آرد تبدیل می کند.
- ۴) آسیاب آبی - گندم را به خمیر تبدیل می کند.



سوال (۲)

تصویر کدام آسیاب را نشان می دهد و کار آن چیست؟

- ۱) آسیاب آبی - گندم را به آرد تبدیل می کند.
- ۲) آسیاب برقی - گندم را به آرد تبدیل می کند.
- ۳) آسیاب بادی - گندم را به آرد تبدیل می کند.
- ۴) آسیاب آبی - گندم را به خمیر تبدیل می کند.

سوال (۳)

چرا تنور مکانیزه از تنور سنتی بهتر است؟

- ۱) سوخت کمتری استفاده می کند.
- ۲) احتمال سوختن اطراف نان بیشتر است.
- ۳) گرما به طور یکنواخت به همه ی قسمت های نان می رسد.

۴) موارد ۱ و ۳

سوال (۳)

چرا تنور مکانیزه از تنور سنتی بهتر است؟

(۱) سوخت کمتری استفاده می کند.

(۲) احتمال سوختن اطراف نان بیشتر است.

(۳) گرما به طور یکنواخت به همه ی قسمت های نان می رسد.

(۴) موارد ۱ و ۳

سوال (۴)

نان های سبوس دار تر از سایر نان هاست؟

(۱) سفید

(۲) هیچکدام

(۳) تیره

(۴) هم سفید و هم تیره

سوال (۴)

نان های سبوس دار تر از سایر نان هاست؟

(۱) سفید

(۲) هیچکدام

(۳) تیره

(۴) هم سفید و هم تیره

سوال (۵)

چگونه از هدر رفتن نان جلوگیری کنیم؟

(۱) نان صحیح پخته شود.

(۲) نان را به اندازه بگیریم.

(۳) اضافه نان را درست بسته بندی کنیم.

(۴) همه ی موارد.

سوال (۵)

چگونه از هدر رفتن نان جلوگیری کنیم؟

(۱) نان صحیح پخته شود.

(۲) نان را به اندازه بگیریم.

(۳) اضافه نان را درست بسته بندی کنیم.

(۴) همه ی موارد.

به نام خدا

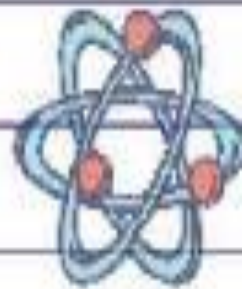
درس چهاردهم

از گذشته تا آینده (نان)

علوم تجربی دوم دبستان

کتاب کار علوی

آموزگار : منیره صدیقی



درس چهاردهم

«گذشته تا آینده (نان)»

آموختنی ها

- ۱ مراحل نهی نان
- ۲ روش های آسیاب کردن
- ۳ روش های پخت نان
- ۴ مصرف درست نان



مصرف درست

روش پخت نان

مراحل تهیه نان

روش های آسیب کردن

آسیب آبی

آسیب بادی

آسیب دستی

آسیب صنعتی

از گذشته تا آینده نان



آسیب آبی

فعالیت کلاسی ۱



۱

مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.

کاشت گندم

درست کردن خمیر

برداشت گندم

آرد کردن گندم

پختن نان در تنور



نکته

فعالیت کلاسی ۱



مراحل تهیه نان را به ترتیب شماره گذاری کن.

۱

۱ کاشت گندم

۴ درست کردن خمیر

۲ برداشت گندم

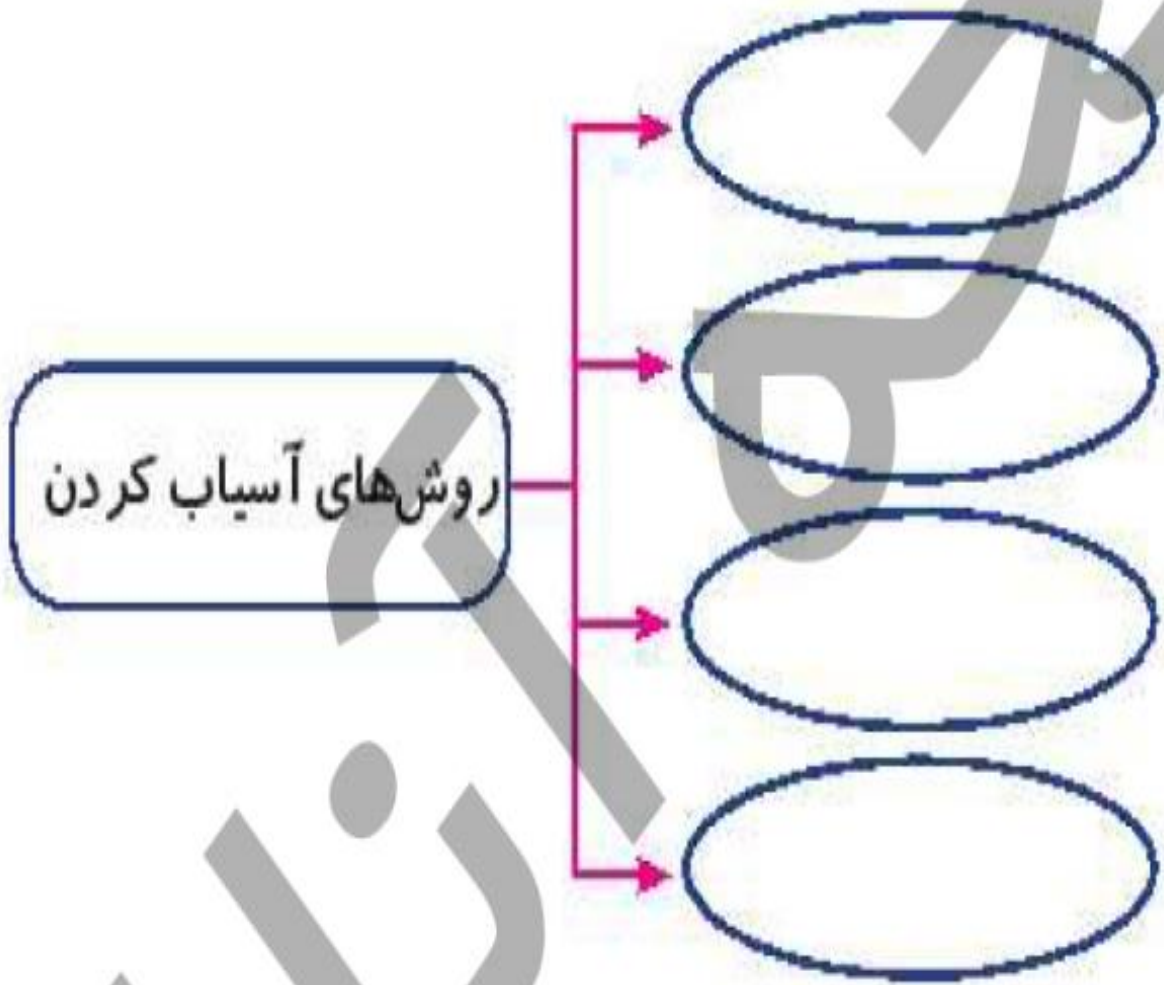
۳ آرد کردن گندم

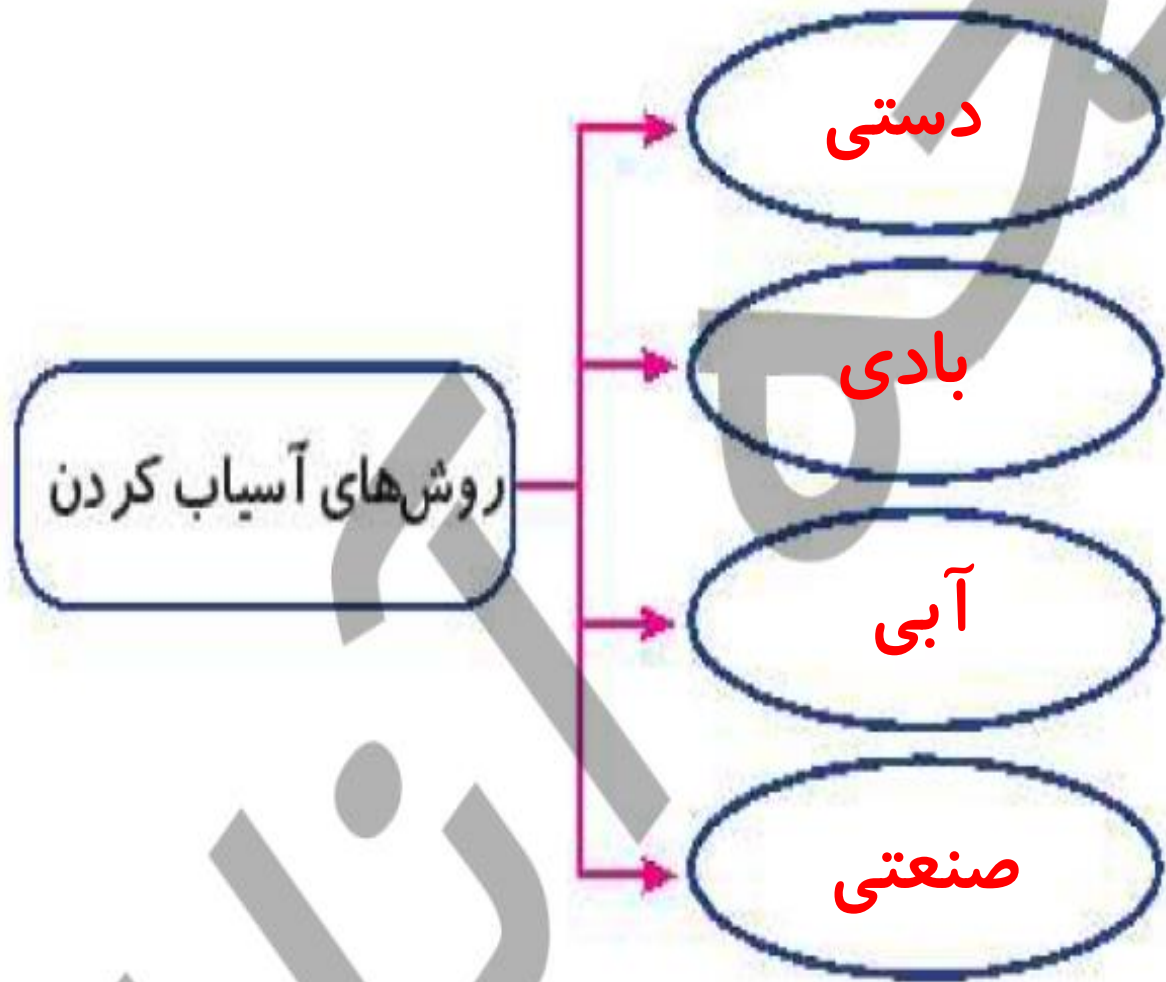
۵ پختن نان در تنور



با کمک نقشه‌ی مفهومی کامل کن.

۲





چرا تنور مکلنیزه از تنور سنتی مناسبتر است؟ (۲ مورد)



(۱)

(۲)



چرا تنور مکلنیزه از تنور سنتی مناسبتر است؟ (۲ مورد)



سوخت کمتری مصرف می شود.

(۱)

گرما به همه جای نان یکسان می رسد و نان با کیفیت پخته می شود.

(۲)



اگر تصمیم بگیری در خانه نان درست کنی به چه موادی نیاز داری؟

۴

علوم دوم دبستان



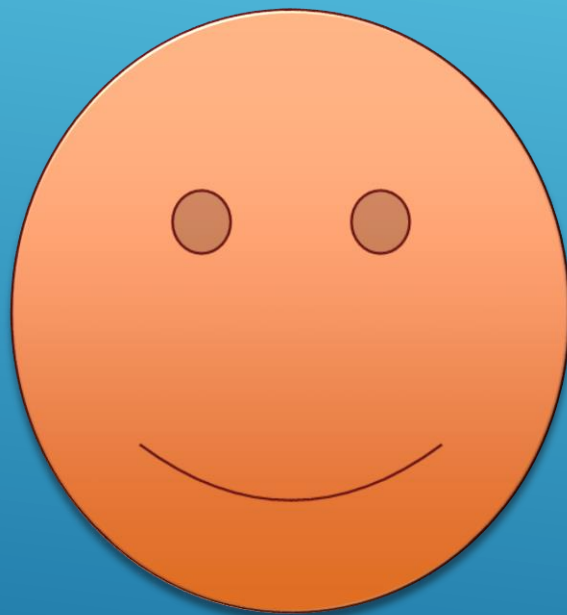
اگر تصمیم بگیری در خانه نان درست کنی به چه موادی نیاز داری؟

۴

آرد - آب - خمیر مایه - نمک

علوم دوم دبستان





موفق باشید پسرهای عزیزم