

# زنگ علوم

۱- ابزار های مهم جمع آوری اطلاعات چیست؟

پرسش نامه - مصاحبه - مشاهده

۲- مشاهده را تعریف کنید.

جمع آوری اطلاعات در باره‌ی محیط اطراف با استفاده از حواس مختلف (بینایی - شنوایی - بویایی - چشایی و لامسه) را مشاهده می‌گوییم.

۳- پرسش نامه را تعریف کنید.

جمع آوری نظرات دیگران در باره‌ی یک موضوع به صورت کتبی را پرسش نامه می‌گوییم.

۴- مصاحبه را تعریف کنید.

جمع آوری اطلاعات از طریق گفت و گو با کارشناسان و متخصصان را مصاحبه می‌گوییم.

۵- مراحل کار یک پژوهشگر را نام ببرید.

مشاهده کردن - پرسیدن - جمع آوری اطلاعات - ساختن فرضیه - آزمایش کردن فرضیه - نتیجه گیری

۶- اولین قدم در تحقیق مریم و دوستانش چه بود؟ طرح پرسش

۷- چه کسانی در مورد تغذیه‌ی مناسب اطلاعات دارند؟

پزشک - مردم بهداشت - متخصص و بزرگ تر ها

۸- شما در زنگ های تفریح چه غذاهای سالمی استفاده می‌کنید؟

از لقمه های مختلف مانند نان و پنیر - انواع میوه - نخود و کشمش و ....

۹- چرا در یک پژوهش باید اطلاعات را یادداشت کنیم؟

چون یادداشت باعث می شود چیزی از اطلاعات را از یاد نبریم و آنها را مرتب کنیم.

در زندگی چیزی بدتر و خطرناک تر از بی

نظمی نیست



# خوراکی ها

۱- برای انجام دادن چه کارهایی به غذای سالم و مناسب نیاز داریم ؟

برای حرکت ، تنفس ، صحبت ، فکر کردن ، نوشتن و انجام همه ای کارهای روزمره ای خود به غذای سالم نیاز داریم .

۲- خوردن ..... موجب بیماری فشار خون می شود . نمک اضافی

۳- خوردن ..... موجب زیاد شدن وزن و بیماری قند خون می شود . شیرینی اضافی

۴- طبقه بندی مواد غذایی را نام ببرید .

۱) پروتئین ها - ۲) ویتامین ها - ۳) چربی ها - ۴) نان و غلات

۵- برای هر گروه از مواد غذایی چند مثال بزنید .

گروه نان و غلات : ماکارونی - آرد - برنج - نان - سیب زمینی - ذرت

گروه پروتئین ها : گوشت قرمز - ماهی - مرغ - تخم مرغ - جبویات - لبیات

گروه ویتامین ها : انواع سبزی ها مانند تره - جعفری - کاهو - انواع میوه مانند پرتقال و سیب

گروه چربی ها : روغن - کره - دانه های روغنی مانند آفتابگردان و زیتون



۶- نقش نان و غلات در بدن چیست ؟

این غذاها به بدن انرژی می دهند و ویتامین ها و مواد لازم را به بدن می رسانند .

۷- نقش ویتامین ها در بدن چیست ؟

این گروه برای سلامتی و درست کار کردن اعضای بدن لازم اند .

۸- نقش پروتئین ها در بدن چیست ؟

این گروه باعث رشد بدن ما می شوند .

۹- نقش چربی ها در بدن چیست ؟

این گروه انرژی بدن را تامین می کنند .

خوردن زیاد این مواد برای بدن زیان دارد .

۰- نقش مواد نگهدارنده در برخی از خوراکی ها چیست؟

این مواد از فاسد شدن مواد غذایی جلوگیری کرده و مدت نگه داری غذاها را طولانی می کنند.

۱- چند روش نگهداری طولانی مدت از مواد غذایی را نام ببرید؟

اضافه کردن نمک - اضافه کردن شکر - نگهداری مواد با سرکه

۱۲- برای سالم ماندن مواد غذایی باید چه کرد؟

باید آنها را در شرایط مناسب نگهداری کرد مانند جاهای سرد و خشک

۱۳- هنگام خرید مواد غذایی باید به چه چیزی توجه کنیم؟ به تاریخ مصرف آنها

۱۴- چهار خوراکی غیر بهداشتی را نام ببرید؟

پفک - چیپس - لواشک - نوشابه

۱۵- نام دو ماده غذایی که مواد نگهدارنده دارند را نام ببرید؟

تن ماهی و شیر پاکتی

۱۶- آش رشته یکی از غذاهای ایرانی است. برای پختن این غذا از کدام گروه های مواد غذایی استفاده می شود؟

جبوبات (لوبیا - نخود - عدس) ، سبزی ، رشته ، کشک و روغن

پرسیدن عیب نیست ندانستن  
عیب است



# مواد اطراف ما (۱)

۱- ماده چیست؟

بیشتر آن چه که در اطراف ما هستند ماده نام دارند.

۲- سه حالت ماده را نام ببرید؟

جامد - مایع - گاز

۳- جباب هایی که از آب و مابون ساخته اید از چه چیزی پر شده اند؟ از هوا

۴- چرا هنگام باد کردن باد کنک اندازه‌ی آن به تدریج بزرگتر می‌شود؟

زیرا با فوت کردن باد کنک هوا بیشتری وارد آن می‌کنیم.



۵- گاز چیست؟

به موادی مانند هوا که در همه جای ظرف پخش می‌شوند گاز می‌گویند.

۶- همه‌ی گیاهان و جانوران برای زنده ماندن به ..... نیاز دارند. هوا

۷- ..... مهمترین گازی است که در اطراف ماست و رنگ و بو ندارد و دیده نمی‌شود. هوا

۸- برای غواصی در زیرآب و تنفس بیماران در بیمارستان از گاز اکسیژن، برای خاموش کردن آتش از گاز دی اکسید کربن استفاده می‌شود و اجاق گاز با کمک گاز متان روشن می‌شود.

۹- گاز پر ارزش اکسیژن توسط ..... تولید می‌شود. گیاهان

۱۰- مواد همیشه به یک حالت باقی ..... (نمی‌مانند)

۱۱- دو مورد از موارد استفاده‌ی گاز را بنویسید. پختن غذا و تنفس

۱۲- برای تبدیل جامد به مایع به گرمای و برای تبدیل مایع به جامد به سرما نیاز داریم.

۱۳- چه چیزی باعث تغییر حالت مواد می‌شود؟ گرمای و سرما

۱۴- چرا ماده‌ای نمی‌یابیم؟ چون این ماده رنگ ندارد آن را نمی‌یابیم.

۱۵- ذوب شدن چیست ؟

تبدیل یک ماده از حالت جامد به حالت مایع در اثر گرمای نامندر ذوب شدن برف ، بخ ، آهن ، شکلات و پستنی

۱۶- انجماد چیست ؟

تبدیل یک ماده از حالت مایع به حالت جامد در اثر سرما را انجماد می نامند مانند بخ بستن آب درون یخچال

۱۷- تبخیر چیست ؟

تبدیل یک ماده از حالت مایع به حالت گاز در اثر گرمای نامندر تبخیر می گویند . مانند تبخیر آب درون کتری یا تبخیر آب درون غذا روى شعله گاز

۱۸- میعان چیست ؟

تبدیل یک ماده از حالت گاز به حالت مایع در اثر سرما را میعان می نامند . مانند تشکیل قطرات آب بر روی پارچ آب سرد

۱۹- آب ..... می تواند به هر سه حالت جامد ، مایع و گاز در طبیعت دیده شود .

۲۰- ویژگی های جامد ، مایع و گاز را توضیح دهید .

مواد جامد حجم و شکل ثابتی دارند ، اما مواد مایع شکل ظرفی را که در آن ریخته می شوند به خود می گیرند . گازها هم شکل معینی ندارند .

