



علوم سوم دبستان

موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

مرور فصل ۱۴

هدف:

۱- پنج روش نگهداری مواد غذایی نام ببر و برای هر کدام یک مثال بزن

۲- در تهیه مربا و خیار شور، از کدام مواد افزودنی استفاده می شود ؟

۳- دو تفاوت روش نگهداری مواد غذایی به صورت سنتی و صنعتی را بنویسید.

۴- جاهای خالی را با نوشتن کلمات مناسب کامل کنید.

الف) برای تولید مربا از استفاده می شود.

ب) برای نگهداری ماهی از روش های صنعتی و استفاده می شود.

ج) بهترین روش برای نگهداری گوشت است .

د) برای آنکه خیار مدت زمان طولانی سالم بماند، آن را در نگه می دارند.

۵- دو ماده غذایی را نام ببر که در گذشته به روش خشک کردن تهیه می شدند ؟

۶- روش های سنتی نگهداری مواد غذایی چه معایب و چه مزایایی دارد؟

۷- دو روش نگهداری سبزی را بنویس.





علوم سوم دبستان

موضوع:

تاریخ

نام و نام خانوادگی

مرور فصل ۱۴

هدف:

۸- چرا ماندگاری نان کم است اما بیسکویت ماندگاری بیشتری دارد با اینکه هر دو از گندم تهیه می شوند؟

۹- در گذشته به جای استفاده از یخچال چه می کردند؟

۱۰- در کدام روش نگهداری به دلیل دور بودن از هوا، مواد غذایی سالم می ماند؟

الف) پاستوریزه کردن

ب) استرلیزه کردن

ج) کنسرو کردن

د) خشک کردن

۱۱- ضرب المثل "هر چه بگندد نمکش می زنند، وای به روزی که بگندد نمک" به کدام روش نگه داری مواد غذایی

اشاره می کند؟

الف) پختن

ب) کنسرو کردن

ج) نمک زدن

د) دودی کردن

