



آزمون و کاربردگ فصل ۱۴ علوم دوم

دبستان به همراه نکات مهم درس

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)



سوالات فصل چهارده \*از گذشته تا آینده (نان)\*

۱- اصلی ترین ماده ی غذایی کشور ما چیست ؟ [www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)

۲- مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید؟

۳- درو کردن چگونه انجام می شود ؟

۴- در مرحله ی آسیاب کردن چه کاری انجام می شود ؟

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

۶- در مرحله ی خمیر کردن چه کاری انجام می شود ؟

۷- خمیر کردن آرد چگونه انجام می شود ؟

۸- انواع آسیاب ها را نام ببرید؟

۹- چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید ؟

۱۰- ضایعات نانی چیست ؟

۱۱- از ضایعات نان چه استفاده ای می شود ؟

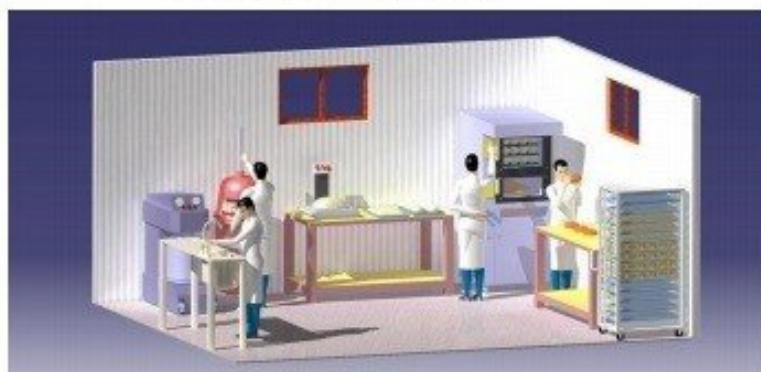
۱۲- چند نوع نان داریم نام ببرید.

۱۳- مدت زمان پخت نان به چه عواملی بستگی دارد؟

۱۴- طرز مصرف درست نان را بگویید.

۱۵- پیامبر خدا درباره‌ی آداب خوردن نان چه فرمود؟

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)





سوالات فصل چهارده \*از گذشته تا آینده (نان)\*

www.mamplus.com

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 نانوايي

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.

۹- چند نمونه از روش های پخت نان را نام ببرید ؟ در تنور خانگی - در تنور نانوايي -  
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 .

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)





سوالات، درس: علوم

نام و نام خانوادگی:

پایه‌ی: پایه دوم

**درس ۱۴ :**

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)

**از گذشته تا آینده**

۱. اصلی ترین ماده غذایی در کشور ما چیست؟

۲. مراحل تهیه ی نان را به ترتیب نام ببر.

۳. مرحله ی بعد از درو کردن چیست؟

۴. مرحله ی بعد از آسیاب کردن چیست.

۵. روش های مختلف آسیاب کردن را نام ببر.

دبستان غیر دولتی هوشمند نیک‌نام



درس: علوم

نام و نام خانوادگی:

پایه: پایه دوم

۶. برای خرد کردن دانه های گندم آن را....می کنند.

۷. روش های خمیر کردن آرد را نام ببر.

۸. آرد نان را از چه غلات تهیه می کنند؟

۹. برای کاهش مقدار ضایعات نان چه راه حل هایی را پیشنهاد می کنید [www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)

۱۰. ضایعات نانی چیست؟

۱۱. از ضایعات نان چه استفاده هایی می شود؟

دبستان غیر دولتی هوشمند نیک نام



درس: علوم

نام و نام خانوادگی:

پایه: پایه دوم

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)

۱۲. آیا نان کپک زده را می شود به حیوانات برای خوردن داد؟ چرا؟





درس: علوم

نام و نام خانوادگی:

پایه‌ی: پایه دوم

### درس ۱۴ :

www.mamplus.com

### از گذشته تا آینده

۱. اصلی‌ترین ماده غذایی در کشور ما چیست؟

نان

۲. مراحل تهیه ی نان را به ترتیب نام ببر.

۱- درو کردن گندم

۲- آسیاب کردن گندم و تهیه ی آرد

۳- خمیر کردن آرد گندم

۴- پختن خمیر در نانواپی

۳. مرحله ی بعد از درو کردن چیست؟ آسیاب کردن

۴. مرحله ی بعد از آسیاب کردن ... خمیر کردن آرد..است.

۵. روش های مختلف آسیاب کردن را نام ببر. آسیاب آبی\_ آسیاب بادی\_ آسیاب برقی\_ آسیاب

دستی

## دبستان غیردولتی هوشمند نیک‌نام



درس: علوم

نام و نام خانوادگی:

پایه‌ی: پایه دوم

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

۷. روش های خمیر کردن آرد را نام ببر. خمیر کردن دستی-خمیر کردن به کمک دستگاه

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)

۸. آرد نان را از چه غلات تهیه می کنند؟ گندم-جو-برنج

۹. برای کاهش مقدار ضایعات نان چه راه حل هایی را پیشنهاد می کنید

۱. کیفیت آرد بهتر شود

۲. نان خوب پخته شود

۳. نان درست نگه داری شود

۴. نان به اندازه ی نیاز خریداری شود.

۱۰. ضایعات نانی چیست؟ قسمت هایی از نان که پخت خوبی نداشته و دور انداخته می شود

۱۱. از ضایعات نان چه استفاده هایی می شود؟ برای خوراک دام و حیوانات خانگی استفاده

می شود

دبستان غیردولتی هوشمند نیک‌نام



درس: علوم

نام و نام خانوادگی:

پایه: پایه دوم

[www.mamplus.com](http://www.mamplus.com)

۱۲. آیا نان کپک زده را می‌شود به حیوانات برای خوردن داد؟ چرا؟ خیر زیرا باعث بیماری آنها می‌شود و ما نیز با مصرف گوشت یا شیر آنها بیمار می‌شویم

۱. جمله های درست و نادرست را مشخص کنید .

\* تمام جامدها سخت هستند.

\* بعضی از جامدها نرم هستند.

\* مایع ها شکل مشخصی ندارند.

\* گازها شکل مشخصی ندارند.

\* بخار آب موجود در هوا گاز است.

www.mamplus.com

۲. در جاهای خالی از کلمات مناسب استفاده کنید .

\* حجم یک سیب از حجم یک هندوانه ----- است .

\* هر ماده ای که کوچک تر باشد ----- آن کم تر است .

\* هر ماده ای که بزرگ تر باشد جای ----- می گیرد .

\* مقدار جایی که یک جسم می گیرد ----- آن جسم نام دارد .

۳. به موادی که در آشپزخانه نگه داری می شود دقت کنید. کدام در یخچال و فریزر و کدام در کابینت نگه داری

می شود ؟

کابینت	فریزر	یخچال
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----

۴. به سوالات پاسخ کوتاه دهید .

\* اگر آرد با آب مخلوط شود چه چیزی درست می شود؟-----

نام و نام خانوادگی:

دبستان غیردولتی دکتر حسابی

پایه دوم

بیک شماره: ۱۳۲

کلاس:

(دوره اول)

تاریخ:

\* انواع مخلوط کن ها را نام ببرید؟

\* انواع آسیاب ها را نام ببرید؟

\* پوست خارجی گندم را چه می گویند؟

۵. برای این که ضایعات نان کم شود ، چه راه هایی پیشنهاد می کنید ؟ ( ۲ راه )

-----

-----

۶. مراحل تهیه نان را به ترتیب نام ببرید .

-----

-----

۷. شرایط نگه داری از آرد را بنویسید . ( ۳ مورد )

www.mamplus.com

-----

۸. چرا نباید در مصرف نان اسراف کنید .

-----

امضا ولی

ساعت خواب

ساعت مطالعه

ساعت پایان تکلیف

ساعت شروع تکلیف

سوالات مورد اشکال

تاریخ

۱. به سوالات زیر پاسخ دهید.

\* اصلی ترین ماده ی غذایی در کشور ما چیست؟-----

\* برای تهیه ی خمیر ، آرد را با چه ماده ای مخلوط می کنند؟-----

\* چهارنوع نان نام ببرید .-----

\* انواع آسیاب ها را نام ببرید .-----

۲. جاهای خالی را با کلمه ی مناسب کامل کنید .

\* در گذشته برای پخت نان از تنورهای ----- استفاده می کردند .

\* برای تبدیل گندم به آرد آن را ----- می کنند .

\* به محل نگهداری آرد ----- می گویند .

\* به کسی که در زمین کشاورزی دانه ها را می باشد و از آن ها مراقبت می کند ----- می گویند .

www.mamplus.com

۳. جمله های درست را با ✓ و جمله های نادرست را با × مشخص کنید .

\* سرعت حرکت آسیاب های جدید بیش تر است .

\* مخلوط کن ها به انواع ماشینی و دستی تقسیم می شوند.

\* پوست خارجی گندم را سبوس می گویند که مقدار زیادی کلسیم دارد

۴. عبارت های مربوط به هم را به یکدیگر وصل کنید .

برداشت گندم به وسیله ی ماشین

اسراف نکردن نان به معنی

انسان ها در شهر

خرید به اندازه و مصرف درست نان است

کمباین صورت می گیرد

بیش تر از تنور ماشینی استفاده می کنند

ابتدائی

ساعت خواب :

ساعت مطالعه :

ساعت پایان تکلیف :

ساعت شروع تکلیف :

سوالات بورد اشکال

نظریه آموزگار :



دکتر دکتر



جستجوی نام دکتر، کلینیک یا تخصص...

درباره دکتر علی حجاری

تخصص گوش، گلو، بینی و جراحی سر و گردن

کد نظام پزشکی: 74263

اطلاعات تماس

مطب علی حجاری

نوبت دهی تلفنی ۲۴ ساعته: ندارد

تلفن تماس مطب: نمایش شماره تلفن

آدرس خوزستان-اهواز-خیابان نادری، خیابان کتانباف جنوبی، مجتمع

مطب: پزشکی سینا، طبقه سوم

مسیریابی روی نقشه

نظر و امتیاز

4.36 امتیاز



۵. هر کدام به وسیله ی چه نیرویی کار می کنند ؟

\* آسیاب آبی به وسیله ی نیروی ----- کار می کند .

\* آسیاب برقی به وسیله ی نیروی ----- کار می کند .

\* تراکتور به وسیله ی سوختی به نام ----- کار می کند .

\* انسان ها به وسیله ی نیرویی که از ----- به دست می آورند کار می کنند .

۶. دو روش درست مصرف کردن نان را بنویسید .

-----

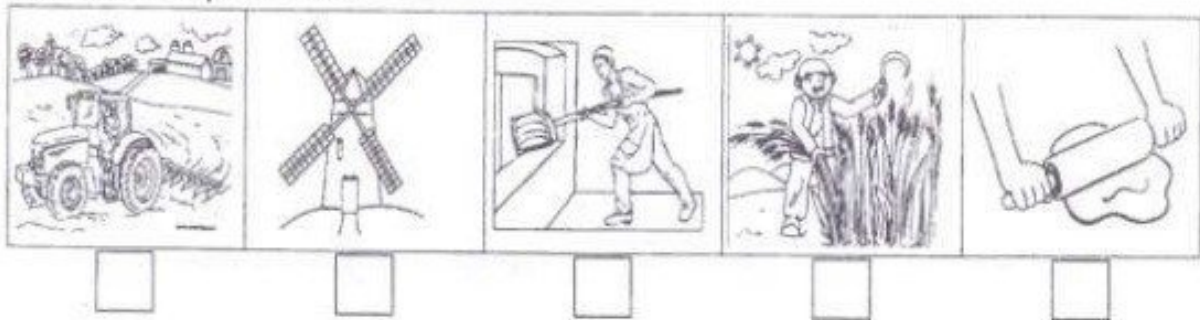
۷. استفاده از تنورهای ماشینی چه مزایایی دارد ؟ ( ۲ مورد)-----

-----

۸. سیلو باید دارای چگونه محیطی باشد ؟-----

۹. مراحل تهیه ی نان را به ترتیب شماره گذاری کنید .

www.mamplus.com



۱۰. آردهای تهیه شده باید در چه کیسه هایی نگه داری شود ؟-----