



کاربرد و آزمون درس ۱۴  
علوم سوم دبستان به همراه  
خلاصه فصل

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



## سوالات درس از گذشته تا آینده

www.mamplus.com

۱- از کدام یک برای تهیه ی رب استفاده نمی شود؟



۲- در تهیه ی کدام یک از نمک یا آب نمک استفاده نشده است؟



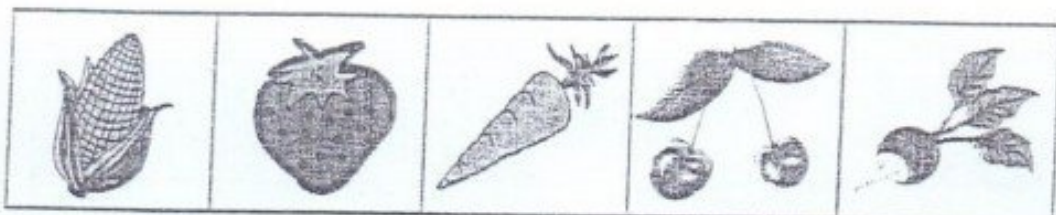
۳- از کدام یک برای تهیه ی مربا استفاده می شود؟



۴- برای نگهداری طولانی مدت کدام ها، از خشک کردن می توان استفاده کرد؟



۵- دوستم! از کدام ها برای تهیه ی مربا استفاده می شود؟ (با علامت × مشخص کن)





۶- بهترین روش برای نگهداری گوشت و ماهی کدام روش است؟

الف) سرد کردن      ب) خشک کردن      ج) نمک زدن

۷- برای درست کردن رب از چه روشی استفاده می شود؟

الف) سرد کردن      ب) خشک کردن      ج) نمک زدن

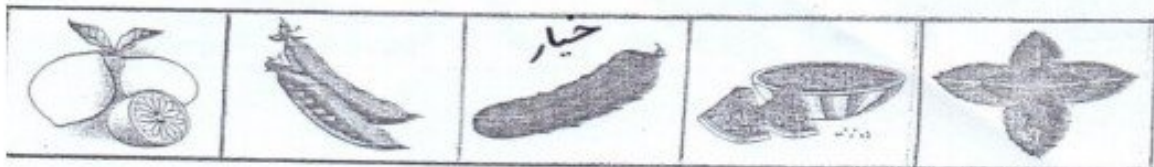
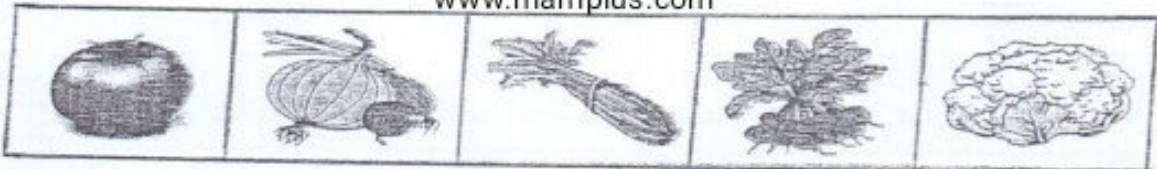
۸- در کدام روش می توان مواد غذایی را تا ماه ها و حتی سال ها نگهداری کرد؟

الف) کمپوت پختن      ب) مربا پختن      ج) ترشی گذاشتن

۹- دوست پر تلاشم از مادربزرگ خود پیرس که در شهر یا روستای شما از کدام میوه ها یا

سبزی ها برای تهیه ی ترشی استفاده می شود؟

www.mamplus.com



۱۰- برای نگهداری طولانی مدت سبزی کدام یک بهترین روش است؟

الف) سرد کردن      ب) خشک کردن      ج) نمک زدن

۱۱- امروزه از کدام روش نگه داری مواد غذایی دیگر استفاده نمی شود؟

الف) ترشی گذاشتن      ب) مربا پختن      ج) آویزان کردن در سایه





۱۲- در کارخانه ها برای تهیه ی خشکبار از کدام روش استفاده می شود؟

الف) سرد کردن      ب) خشک کردن      ج) نمک زدن

۱۳- خشک کردن سبزی ها به روش سنتی، به صورت پهن کردن جلوی آفتاب چه عیب هایی دارد؟

---



---

۱۴- استفاده از کدام روش برای سرد نگه داشتن مواد غذایی از همه قدیمی تر است؟

الف) چاله های یخی      ب) صندوق های یخ دار      ج) یخچال های امروزی

۱۵- دوست خوبم یکی از خوراکی های خوشمزه ای که حتماً خیلی دوست داری «لواشک» است. برای تهیه ی لواشک ابتدا میوه ی مورد نظرشان را می پزند و بعد از صاف کردن و اضافه کردن کمی نمک، آن را در سینی هایی پهن می کنند و می گذارند تا خشک شود و بعد از خشک شدن از سینی جدا می کنند .

حالا با کمک بزرگ تر هایت یکی از میوه ها را که دوست داری انتخاب کن و از آن مقداری لواشک درست کن .

نوش جانان

www.mamplus.com



۱. جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید.

برای نگه داری بعضی از مواد غذایی مانند پنیر از ----- استفاده می کنیم . نمک از ----- جلوگیری می کند .

برای نگه داری انواع برنج و گوشت از روش ----- استفاده می کنند .

۲. روش خنک کردن مواد غذایی در گذشته را نام ببرید .

۳. بهترین روش برای نگه داری گوشت چیست ؟

۴. انواع روش های نگه داری مواد غذایی در گذشته و حال را نام ببرید .

۵. جانوران مهره دار به چند دسته تقسیم می شوند ؟

۶. چرا قورباغه را دو زیست می گویند ؟

۷. ویژگی های خزندگان را نام ببرید.

www.mamplus.com

۱. جاهای خالی را کامل کنید.

( خنک کردن - آبپاشی - سبزی - نمک زدن - ماهی - نمکدان )

الف) در گذشته سرداب محلی برای ----- مواد غذایی بوده است .

ب) امروزه برای نگهداری ----- از روش خشک کردن استفاده می کنند .

پ) در نگهداری پنیر بیشتر از روش ----- استفاده می شود .

ت) انسان ها در قدیم برای نگهداری ----- از روش نمک زدن استفاده می کردند .

ث) در قدیم برای نگهداری گوشت از ----- استفاده می کردند .

۲. چهار روش برای نگهداری مواد غذایی را نام ببرید .

۱) ----- ۲) ----- ۳) ----- ۴) -----

۳. دو ماده ی غذایی نام ببرید که از روش خشک کردن برای نگهداری آن ها استفاده می شود ؟

۱) ----- ۲) -----

۴. برای نگهداری گوجه فرنگی و گلابی از چه روشی می توان استفاده کرد ؟

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

\* در قدیم برای نگهداری گوشت از فریزر استفاده می کردند. \* برای نگهداری خیار می توان از آب نمک استفاده کرد. \* سرداب ها در قدیم محلی برای خنک کردن مواد غذایی بودند. 

۶. کدام روش در خانه و کدام روش در کارخانه برای نگهداری مواد غذایی استفاده می شوند ؟

کارخانه	خانه
	نمک دار کردن
	کمپوت کردن
	خشک کردن
	کنسرو کردن
	تولید رب

نام و نام خانوادگی:

دبستان غیردولتی دکتر حسابی

پایه سوم

بیک شماره: ۱۳۷

کلاس:

(دوره اول)

تاریخ:

www.mamplus.com

۷. چه مواد غذایی را می شناسید که به وسیله ی نمک نگهداری می شوند ؟

۸. کدام ماده ی غذایی را باید در جای خنک و در یخچال فرار داد ؟

۱) برنج                      ۲) تخم مرغ                      ۳) شکر                      ۴) چای

۹. کدام روش برای نگهداری ماهی جدیدتر است ؟

۱) خشک کردن                      ۲) دودی کردن                      ۳) نمک دار کردن                      ۴) کنسرو کردن

۱۰. بهترین روش برای نگهداری گوشت چیست ؟

۱) نمک دار کردن                      ۲) انجماد                      ۳) کنسرو کردن                      ۴) گذاشتن در سبدهای توری

امضا ولی

ساعت خواب

ساعت مطالعه

ساعت پایان تکلیف

ساعت شروع تکلیف

سوالات مورد اشکال

نظریه آموزگار

## بسمه تعالی

دبستان:

کلاس:

آزمون علوم سوم ابتدایی

تاریخ:

(درس ۱۳ و ۱۴)

مدت آزمون:

نام و نام خانوادگی:

www.mamplus.com

سوال ۱: جاهای خالی را پر کنید :

الف) مار از گروه ..... است .

ب) روی بدن مارها را ..... پوشانده است .

ج) مارمولک هنگام حرکت ..... را روی زمین می کشد .

د) گریه جزو گروه ..... است .

سوال ۲: ویژگی های گروه پرندگان را بنویسید .

سوال ۳: سه جانور خزنده و سه جانور پرنده نام ببرید ؟

سوال ۴: رسول خدا در مورد کشتن پرنده ای به ناحق چه فرموده اند؟

سوال ۵: چند مورد از نگهداری مواد غذایی در گذشته را نام ببرید ؟

سوال ۶ : چرا نان های اضافه و بیات را خشک می کنند ؟

سوال ۷: بهترین روش برای نگه داری گوشت کدام روش است؟

الف) خشک کردن       ب) نگه داری در فریزر       ج) نگه داری در آب نمک       د) آویزان کردن در سایه

سوال ۸: امروزه چه موادی را می شناسید که در آب نمک نگه داری می شود ؟