

پودمان		خوراک																	
به نام خداوند جان آفرین																			
سوالات پودمان (خوراک) دانش آموزان هفتم																			
پایه : هفتم		درس : کار و فناوری																	
۱	یک سبخانه کامل و مغوی باید حاوی مواد ذکر شده در جدول زیر باشد. ناشناختی خود را بررسی کنید و ببینید در یک هفته برای تأمین هر یک از موارد زیر از کدام ماده غذایی استفاده می‌کنید. <table border="1"> <thead> <tr> <th>مواد غذایی</th> <th>آب</th> <th>مواد معدنی</th> <th>ویتامین</th> <th>پروتئین</th> <th>چربی</th> <th>مواد قندی</th> <th>مواد نشاسته ای</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="8">نمونه مواد غذایی</td> </tr> </tbody> </table>			مواد غذایی	آب	مواد معدنی	ویتامین	پروتئین	چربی	مواد قندی	مواد نشاسته ای	نمونه مواد غذایی							
مواد غذایی	آب	مواد معدنی	ویتامین	پروتئین	چربی	مواد قندی	مواد نشاسته ای												
نمونه مواد غذایی																			
۲	مینا می‌خواست برای ناهار نیمرو درست کند. با شکستن تخم مرغ‌ها در ظرف متوجه خراب بودن یکی از آن‌ها شد. به نظر شما مینا چگونه این مسئله را تشخیص داد؟																		
۳	زهره و زهرا ویژگی‌های مواد غذایی سالم و ناسالم را با هم مرور می‌کردند. به نظر شما در هر یک از موارد زیر چه ویژگی‌هایی را ذکر کرده‌اند؟ آن‌ها را بنویسید. <table border="0"> <tbody> <tr> <td>الف) شیر فلد :</td> <td>(۱)</td> <td>(۲)</td> </tr> <tr> <td>ب) قوطی کنسرو سالم :</td> <td>(۱)</td> <td>(۲)</td> </tr> <tr> <td>ج) حبوبات ناسالم :</td> <td>(۱)</td> <td>(۲)</td> </tr> <tr> <td>د) سبزی سالم :</td> <td>(۱)</td> <td>(۲)</td> </tr> <tr> <td>ه) گوشت سالم :</td> <td>(۱)</td> <td>(۲)</td> </tr> </tbody> </table>			الف) شیر فلد :	(۱)	(۲)	ب) قوطی کنسرو سالم :	(۱)	(۲)	ج) حبوبات ناسالم :	(۱)	(۲)	د) سبزی سالم :	(۱)	(۲)	ه) گوشت سالم :	(۱)	(۲)	
الف) شیر فلد :	(۱)	(۲)																	
ب) قوطی کنسرو سالم :	(۱)	(۲)																	
ج) حبوبات ناسالم :	(۱)	(۲)																	
د) سبزی سالم :	(۱)	(۲)																	
ه) گوشت سالم :	(۱)	(۲)																	
۴	مادر علی در حال تمیز کردن یخچال بود که متوجه شد یکی از میوه‌هایی که از قبل داخل یخچال مانده کپک زده است. آن را دور انداخت. وقتی علی علت این کار را از او پرسید، مادرش پاسخ داد :																		
۵	دفترچه راهنمای یکی از وسایل مورد استفاده در آشپزخانه مانند چرخ گوشت، پلوپز، آبیومر گیری و..... را بررسی کنید. سپس نکات ایمنی مربوط به یکی از وسایل را نوشته و در کلاسی ارائه دهید.																		
۶	مادر امیر در حالی که داشت سبب زمینی سرخ می‌کرد ناگهان محتویات ماهی تابه روی اجاق آتش گرفت. به نظر شما مادر امیر باید برای خاموش کردن آتش چه اقداماتی را انجام دهد؟																		
۷	علی پس از اینکه شیر را برای گرم کردن روی اجاق قرار داد، از آشپزخانه خارج شد. وقتی بعد از مدتی به آشپزخانه برگشت شعله اجاق خاموش شده و شیر هم سر رفته بود. چه خطری ممکن است پیش بیاید و علی باید چه اقداماتی را انجام دهد؟																		
۸	تفاوت نحوه استفاده از شیر پاستوریزه و شیر خام را بنویسید.																		

آیا می‌دانید که اگر در هر دقیقه ۳۰۰ نفر پشه‌ایم برای شامش تمام آن‌ها ۳۵۰۰ سال عمر لازم داریم !

۲۴

به نام خداوند جان آفرین سوالات پودمان (خوراک) دانش آموزان هفتم	پودمان خوراک
درس : کار و فناوری	پایه : هفتم

۹ برای اینکه صرف غذا برای خانواده مریم لذت بخش تر شود، چه پیشنهادی به آن‌ها ارائه می‌دهید؟

۱۰ هر یک از موارد ستون (الف) را به مفاهیم مربوط به خود در ستون (ب) وصل کنید. (یک مورد در ستون ب اضافی است)

الف	ب
الف) تبدیل شیر به پنیر یا شیر به ماست و انگور به سرکه با این فرایند انجام می‌گیرد.	۱) صنایع غذایی
ب) موضوع آن، تبدیل، آماده سازی و نگه داری مواد خوراکی است.	۲) خشک کردن
	۳) تخمیر

۱۱ الف) آیا می‌دانید چرا قبل از مصرف میوه‌ها و سبزی‌ها باید آن‌ها را میکروب زدایی کرد؟ _____
 ب) بهترین ماده‌ای که در منزل می‌توان با آن میوه و سبزی را میکروب زدایی کرد چیست؟ _____

۱۲ نمودار زیر را بر اساس روش‌های نگه داری مواد خوراکی و نمونه هایی از آن‌ها کامل کنید.

```

graph TD
    A((روش‌های نگهداری مواد خوراکی)) --> B((حرارت دادن))
    A --> C((نگهداری در سرما))
    A --> D((خشک کردن))
    A --> E((خمیر کردن))
    B --> B1(( ))
    C --> C1(( ))
    D --> D1(( ))
    E --> E1(( ))
          
```

۱۳ هر یک از مواد غذایی ستون الف را در کدام قسمت از یخچال نگه داری می‌کنند؟ موارد مربوط به هم را در ستون الف و ب به یکدیگر وصل کنید. (در ستون ب یک مورد اضافی است)

الف	ب
الف) لبنیات	۱) طبقه میانی
ب) تخم مرغ	۲) طبقه پایینی
ج) سبزی و میوه	۳) در یخچال
	۴) طبقه بالایی

۱۴ مادر اکرم سعی می‌کند تا در زمان خشک کردن سبزی‌ها نکات زیر را رعایت کند. علت هر یک را بنویسید.
 الف) در سایه و در جایی که نور آفتاب به آن‌ها نتابد، خشک می‌کند.

آیا می‌دانید بزرگترین قاره پرن کبر (بکر) است ؟

۲۵

	به نام خداوند جان آفرین سوالات بودمان (خوراک) دانش آموزان هفتم	بودمان خوراک
درس: کار و فناوری	پایه: هفتم	
		ب) دقت می کند تا سبزی ها روی هم قرار نگیرد.
۱۵ سمیه و سارا هر روز با هم به مدرسه می روند. سمیه عادت دارد ۴۰٪ از مغازه کنار مدرسه برای ساعت تفریح تنقلاتی مانند پیسپی، پفک و شکلات تهیه کند. اما سارا از میوه و لقمه های که مادرش برای او آماده کرده تغذیه می کند. به نظر شما کدام پسگ از این دو نفر از غذای مناسب تری استفاده می کنند؟ چرا؟		شما به عنوان نوجوان به دو میان وعده ی غذایی در روز نیاز دارید.
۱۶ الف) آیا شما از میان وعده استفاده می کنید؟ ب) میان وعده باید دارای چه خصوصیتی باشد؟ ج) سه نمونه از میان وعده های مناسب را نام ببرید.		با کمک اعضای گروه خود پاورپوینتی در باره مواد غذایی مفید و غیر مفید جهت استفاده در میان وعده های غذایی تهیه کنید.
۱۷ ۱۸ زمان - است - اهداف - یکی از - ماندگاری - صنایع خوراکی - مهم ترین - افزایش		با کلمات در هم ریخته زیر یک جمله بسازید.
۱۹ پدر سعید در مزرعه خود نخود و لوبیا کاشته است. او می خواهد محصولات خود را پس از برداشت به بازار عرضه کند. به صورت خلاصه مراحل بسته بندی محصولات او را توضیح دهید.		دو فروشنده مواد غذایی در پایان یک دوره سه ماهه، میزان فروش حیوانات خود را بررسی کردند. شخص اول که محصولات خود را درجه بندی و بسته بندی کرده بود، فروش محصولاتش افزایش یافته بود اما نفر دوم که محصولات خود را به صورت درهم می فروخت مقدار فروش و حتی ارزش حیواناتش کاهش یافته بود. موضوع را بررسی و علت را پیدا کنید.
۲۰		وقتی مجید از پدرش پرسید، چرا باید مواد غذایی مختلف را بسته بندی کرد، پدرش توضیح داد که:
۲۱ بسته بندی دارای دو نقش اساسی است: ۱) _____ ۲) _____		آیا می دانید یک سوزن را روی آب بگذارید شاور می شود اما اگر در آب گرم بگذارید میزند در آب سرد می رود!