



علوم تشریحی - صفحه‌های ۹ تا ۳۴ کتاب درسی

۱- گاز را تعریف کنید. (۱ نمره)

۲- در جدول زیر، در مقابل هر ماده‌ی غذایی، مفید یا غیرمفید بودن آن برای بدن ما از نظر بهداشتی را مشخص

کنید. (۳ نمره)

ماده‌ی غذایی	مفید یا غیرمفید بودن
چیپس	
آجیل	
سوسیس	
میوه	
لقمه‌ی نان و پنیر	
پفک	

۳- برای هر کدام از گازهای اکسیژن و کربن دی اکسید یک کاربرد بنویسید. (۲ نمره)

۴- مواد غذایی زیر را در جدول مرتب کنید. (۳ نمره)

بستنی - عدس - روغن آفتاب‌گردان - انار - خرما - ماکارونی

گروه‌های غذایی	میوه‌ها و سبزیجات	چربی‌ها	نان و گندم و...	گوشت، مرغ و ...
مواد غذایی				

۵- مواد نگهدارنده چه موادی هستند؟ (۱ نمره)



پاسخ:

۱- (مواد اطراف ما - صفحه‌ی ۲۲ کتاب درسی)

به موادی که در همه جای ظرف پخش می‌شوند، گاز می‌گویند.
(۱ نمره)

(هر جمله‌ای که مفهوم مورد نظر را برساند قابل قبول است.)

۲- (خوراکی‌ها - صفحه‌ی ۱۵ کتاب درسی)

ماده‌ی غذایی	مفید یا غیر مفید بودن
چیپس	غیر مفید
آجیل	مفید
سوسیس	غیر مفید
میوه	مفید
لقمه‌ی نان و پنیر	مفید
پفک	غیر مفید

(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره دارد.)

۳- (مواد اطراف ما - صفحه‌های ۲۳ و ۲۴ کتاب درسی)

از گاز اکسیژن برای تنفس بیماران
و از گاز کربن دی اکسید برای خاموش کردن آتش استفاده می‌شود.
(هر مورد مشخص شده ۱ نمره دارد، کاربردهای صحیح دیگر برای هر گاز مورد قبول است.)

۴- (خوراکی‌ها - صفحه‌های ۱۵ و ۱۶ کتاب درسی)

گروه‌های غذایی	میوه‌ها و سبزیجات	چربی‌ها	نان، گندم و ...	گوشت مرغ و ...
مواد غذایی	انار و خرما	روغن آفتاب‌گردان	ماکارونی	عدس و بستنی

(هر مورد صحیح ۰/۵ نمره دارد.)

۵- (خوراکی‌ها - صفحه‌ی ۱۶ کتاب درسی)

به موادی که به خوراکی‌ها اضافه می‌شوند تا خوراکی‌ها دیرتر فاسد شوند و ماندگاری آن‌ها افزایش پیدا کند، مواد نگهدارنده می‌گویند.
(تعریف صحیح ۱ نمره دارد. تعاریف صحیح دیگر نیز قابل قبول است.)