



امین به کمک کدامیک از اندام‌های خود، این سؤال در ذهنش ایجاد شد؟



۹ هر یک از کلمه‌های داخل کادر را در جای مناسب بنویس.

کتاب - پرسش‌نامه - مصاحبه با کارشناسان - اینترنت - مشاهده - مجله‌ها

روش‌های جمع‌آوری اطلاعات	منابع جمع‌آوری اطلاعات
--------------------------	------------------------

۱۰ معلم ورزش، می خواهد بداند «دانش آموزان در تابستان، دوست دارند بیشتر در کدام یک از کلاس های ورزشی شرکت کنند؟». او اطلاعات گردآوری شده را در جدول زیر مرتب کرد و تعداد افراد را با چوب خط نشان داد.

الف تعداد کل افراد شرکت‌کننده در هر ورزش را در ستون «جمع» بنویس.



نام کلاس	تعداد	جمع
فوتبال	5	
والبیال	2	
بسکتبال	5	
شنا	3	
بدمینتون	2	

ب با توجه به ستون جمع در جدول بالا، خانه‌های جدول زیر را رنگ کن.

ب با نتیجه‌گیری از اطلاعات مرتب شده، جاهای خالی را پر کن.

دانش آموزان شرکت کننده در کلاس بیشتر از همهی کلاس‌ها است.

● دانش آموزان علاقه‌ی بسیار کمی برای شرکت در کلاس دارند.



۱۱ سؤال خاتم معلم را بخوان و با کامل کردن جدول، اطلاعات مورد نیاز را برای او جمع آوری کن.



ردیف	ریاضی	علوم	فارسی
۱			
۲			
۳			
۴			
۵			
۶			
۷			
۸			
۹			
۱۰			
جمع			



۱۲

علم سوم | گام

آمادگی برای آزمون تیزهوشان

۱ کدام عبارت درست نیست؟

۱ مشاهده، یک روش برای جمع آوری اطلاعات است.

۲ مشاهده خوب، کمک می کند تا سؤال به ذهنمان برسد.

۳ مشاهده یکی از مراحل تحقیق است.

۴ مشاهده باید با تمام انداختهای حسی انجام شود.

۲ با کدام روش می توان از کارشناسان و متخصصان اطلاعات کتبی گرفت؟

۱ مصاحبه

۱ پرسشنامه

۲ انجام آزمایش

۳ مشاهده

۳ وقتی می خواهیم درباره «مناسب ترین خاک برای رشد گیاه شمعدانی» اطلاعاتی به دست بیاوریم، کامل ترین

اطلاعات را از چه کسانی به دست می آوریم؟

۱ معلمان مدرسه

۱ معلم

۲ والدین

۳ دوستانی که در خانه گلدان شمعدانی دارند.



۴ در کدام مشاهده از حس بیوایی استفاده شده است؟

- ۱ چه قدر این دارو تلخ و بدمزه است.
- ۲ گل‌های زیبا هوا پارک را معطر کرده‌اند.
- ۳ آتش‌سوزی تمام درختان را سوزاند.
- ۴ آفتاب بسیار گرم و سوزان است.

۵ بهترین روش برای مرتب کردن اطلاعات کدام است؟

- ۱ استفاده از اینترنت
- ۲ نوشتن روی کاغذ
- ۳ استفاده از جدول
- ۴ مطالعه‌ی دقیق کتاب

پاسخ تشریحی آزمون تیزهوشان



۱ برای مشاهده، لزوماً از همه‌ی اندام‌های حسی استفاده نمی‌کنیم.

- ۲ تهییه‌ی فرم پرسشنامه و کامل کردن آن به وسیله‌ی افراد متخصص، می‌تواند در جمع‌آوری اطلاعات مفید باشد و یکی از روش‌های جمع‌آوری اطلاعات است. فقط باید دقیق تر پرسش‌ها با موضوع ارتباط داشته باشد.
- ۳ برای به دست آوردن اطلاعات کامل و درست در مورد هر موضوع، بهتر است از متخصصان و کارشناسان آن علم پرسش شود.

۴ زیرا بوی گل باعث معطر شدن هوا شده است.

۵ استفاده از جدول برای مرتب کردن و طبقه‌بندی اطلاعات، بهترین روش است.

درس

خوراکی ها

سه وعده اصلی غذا

ما برای حرکت کردن، نفس کشیدن، صحبت کردن، کارکردن، فکر کردن، نوشتن، غذا خوردن و انجام همه کارها، به مواد غذایی سالم و مناسب نیاز داریم.



۱۴

علم سیم
جات

بدن ما برای انجام فعالیت‌های روزانه به سه وعده اصلی غذایی؛ یعنی **صبحانه**، **ناهار** و **شام** نیاز دارد.

صبحانه: اولین و مهم‌ترین وعده غذایی است. نوشیدنی‌ها (آب میوه‌ها، شیر و ...)، لبنیات (پنیر، کره، خامه و ...)، سبزی‌ها و میوه‌ها، نان، تخم مرغ، گردو و ... در این وعده، انرژی کافی به بدن می‌دهند.

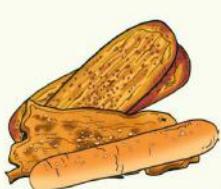
ناهار: وعده غذایی است که در ظهر مصرف می‌شود. در این وعده می‌توانیم با توجه به نیاز بدن، مواد غذایی مختلفی استفاده کنیم.

شام: بهتر است در وعده شام از مواد غذایی ساده که انرژی کمتری به بدن می‌دهند، استفاده کنیم؛ زیرا فعالیت بدن در شب کم است.

گروه‌های مواد غذایی

برای رفع نیازهای بدن، باید هر روز از ۴ گروه مواد غذایی استفاده کنیم. تمام خوراکی‌های این ۴ گروه، از گیاهان و جانوران به دست می‌آیند.

گروه ۱: مواد غذایی این گروه شامل غلات (گندم، جو، ذرت و برنج)، نان، ماکارونی، سیب‌زمینی و ... است که انرژی و ویتامین‌های لازم را به بدن می‌دهند.





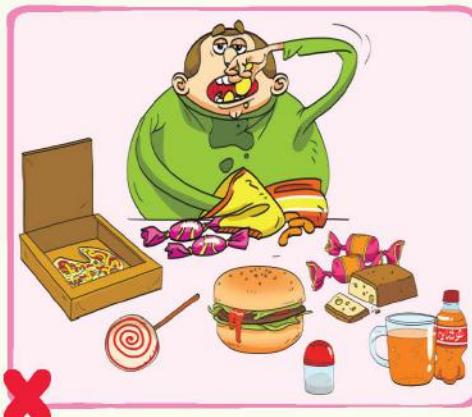
گروه ۲: این گروه شامل انواع میوه‌ها و سبزی‌ها است و دارای ویتامین هستند. مصرف این مواد مانند سیب، خیار، کاهو، گوجه‌فرنگی و ... برای سلامتی و درست کار کردن بدن لازم است.



گروه ۱۳: مواد غذایی این گروه شامل گوشت قرمز، ماهی، مرغ، تخم مرغ، حبوبات و لبنیات است. مواد غذایی این گروه پروتئین و ویتامین مورد نیاز بدن را فراهم می‌کنند و باعث رشد بدن می‌شوند. برای مثال، لبنیات (شیر، ماست، پنیر و ...) برای رشد، سلامت و استحکام استخوان‌ها و دندان‌ها لازم هستند.



گروه ۴: این گروه شامل چربی‌ها است؛ مانند روغن ذرت و آفتابگردان، که انرژی زیادی در بدن تولید می‌کنند. بنابراین باید از آنها، کمتر استفاده کنیم تا دچار چاقی نشویم. بعضی از چربی‌ها، مانند کره، از حیوانات (گاو و ...) تهیه می‌شود.



صرف زیاد بعضی از مواد غذایی، برای سلامتی ما ضرر دارد:

- مصرف زیاد نمک برای سلامتی بدن ضرر دارد.
 - مواد قندی و نوشابه‌های گازدار باعث پوسیدگی دندان‌ها می‌شوند.
 - غذاهای خیلی چرب و سرخ شده باعث چاقی می‌شوند.
 - خوردن خوراکی‌هایی مانند کالباس، سوسیس و ...، از نظر بهداشتی



مواد نگهدارنده

موادی هستند که برای نگهداری بیشتر مواد غذایی به آنها اضافه می‌شوند.



● این مواد از زود فاسد شدن مواد غذایی جلوگیری می‌کنند.

● استفاده‌ی زیاد از مواد نگهدارنده باعث **سمومیت** می‌شود.

● بعضی از این مواد، خواص مناسب و خوب مواد غذایی را از بین می‌برند.

شرایط مناسب نگهداری مواد غذایی

به شرایط نگهداری مواد غذایی مختلف دقت کنید:

شرایط نگهداری	نام ماده‌ی غذایی
در جای خیلی سرد مانند فریزر	۱ مرغ و گوشت
در ظرف‌های دربسته و دور از نور	۲ روغن‌ها
در جای خنک مثل یخچال	۳ لبنیات (ماست، شیر و ...)
در جای خنک مثل یخچال	۴ میوه و سبزی تازه
در جای خشک و خنک	۵ سبزی و میوه خشک
در جای خشک و خنک	۶ برنج، گندم، ماکارونی
در جای خشک و خنک	۷ حبوبات
در جای خشک و خنک	۸ آجیل و خشکبار (پسته، بادام و ...)



۱۴

علمی | علوم سیم

تاریخ مصرف مواد غذایی چه چیزی را نشان می‌دهد؟

تاریخ مصرف مواد غذایی، زمانی را نشان می‌دهد که باید قبل از آن، ماده‌ی غذایی مصرف شود. بهتر است زمان خرید ماده‌ی غذایی به تاریخ تولید نزدیک‌تر باشد، زیرا می‌تواند مواد مورد نیاز بیشتری به بدن برساند (کیفیت بهتری دارد).

- موادی مانند لبنیات زودتر از برنج، حبوبات و بیسکویت فاسد می‌شوند و تاریخ مصرف آنها کوتاه‌تر است.
- برای حفظ سلامت بدن، باید به تاریخ مصرف مواد غذایی دقت کرد و در تاریخ مشخص شده، از آنها استفاده کنیم.





کار و تمرین

جاهای خالی را با کلمه‌های مناسب کامل کن.

- ۱ گروه (چربی‌ها – گوشت) به رشد بدن ما کمک می‌کند.
- ۲ گروه (نان – سبزی‌ها و میوه‌ها) برای سلامتی و درست کار کردن بدن لازم هستند.
- ۳ گروه (سبزی‌ها و میوه‌ها – چربی‌ها) انرژی زیادی به بدن می‌دهد و مصرف زیاد آن باعث چاقی می‌شود.
- ۴ گروه (نان، برنج و ماکارونی – گوشت) ویتامین و انرژی به بدن می‌دهد.

دور پاسخ درست خط بکش.

- ۵ میوه و سبزی‌های (تازه – خشک) را در یخچال می‌گذاریم تا دیرتر خراب شوند.
- ۶ باید مواد غذایی را بخریم که به تاریخ (تولید – انقضا) نزدیک‌تر است.
- ۷ موادی مانند (شیر – کمپوت) را باید زود مصرف کرد تا فاسد نشود.
- ۸ افزایش مواد نگهدارنده به مواد غذایی (می‌تواند – نمی‌تواند) باعث مسمومیت شود.
- ۹ افرادی که دچار اضافه وزن هستند، باید از غذاهای (پخته‌شده – سرخ‌شده) استفاده کنند.

جمله‌های درست را با علامت ✓ و جمله‌های نادرست را با علامت ✗ مشخص کن.

- ۱۰ می‌توان مرغ و ماهی را در فریزر نگهداری کرد تا فاسد نشود.
- ۱۱ برای ماندگاری بیشتر حبوبات و خشکبار، باید آنها را در مقابل نور خورشید گذاشت.
- ۱۲ باید روغن مایع را در یخچال بگذاریم تا فاسد نشود.
- ۱۳ هر چه مقدار مواد نگهدارنده کمتر باشد، ماده‌ی غذایی زودتر خراب می‌شود.
- ۱۴ نقش مواد نگهدارنده، حفظ کیفیت و افزایش ارزش غذایی است.

عبارت‌های مناسب را به هم وصل کن.

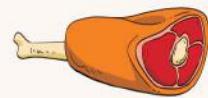
- ۱۵ هر دسته از خوراکی‌ها برای کدام وعده‌ی غذایی و میان‌وعده‌ها مناسب است؟ وصل کن.

- | | | |
|-----------|---|---------------------------------|
| صبحانه | ○ | سیب – خیار |
| زنگ تغذیح | ○ | خورشت قیمه – برنج – دوغ – سالاد |
| ناهار | ○ | نان – کره – مربا – تخم مرغ |
| عصرانه | ○ | نان – کوکوسبزی – ماست |
| شام | ○ | کیک و شیر |



۱۶ هر کدام از مواد غذایی را با چه روشی می‌توان مدت زمان بیشتری نگهداری کرد؟ وصل کن.

شور کردن



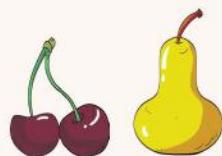
ترش کردن (تهیه ترشی)



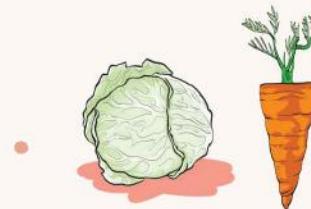
کمپوت کردن



منجمد کردن (یخ زدن)



کنسرو کردن



۱۷ شرایط مناسب برای نگهداری هر ماده‌ی غذایی را به آن وصل کن.



فریزر

ظرف درسته

یخچال

خشک و خنک

گزینه‌ی درست را انتخاب کن.

۱۸ کدام ماده‌ی غذایی، مقدار ویتامین بیشتری دارد؟



۱۸

علوم سوم
آزاد

به پرسش‌های زیر پاسخ بده.

با تکمیل جدول، هر ماده‌ی غذایی را در گروه خود قرار بده و برایش از داخل کیسه یک خوراکی جایگزین پیدا کن.



جایگزین مناسب	نام ماده‌ی غذایی	گروه مواد غذایی
	مرغ	گروه پروتئین
	کره	گروه
سبزی خوردن		گروه
	نان ساندویچی	گروه نان و غلات

اگر فردی دچار اضافه‌وزن است، از کدام گروه مواد غذایی باید کمتر مصرف کند؟ دو مثال بزن.



۱۹
کدام مواد غذایی به سلامت استخوان‌ها و دندان‌ها کمک می‌کنند؟ دو مثال بزن.



علی برای خرید چند ماده‌ی غذایی به فروشگاه رفته است. او نمی‌داند کدامیک از مواد غذایی را انتخاب کند. در هر قسمت او را راهنمایی کن.

الف بهتر است خامه‌ی شماره‌ی را بخرد؛ زیرا



ب او باید را بخرد؛ زیرا



۲۱ در شکل رو به رو ماندگاری کدام ماده‌ی غذایی بیشتر است؟ چرا؟



۲۲ در زیر، فهرستی از خوراکی‌هایی که سینا و سامان در یک روز مصرف می‌کنند، تهیه شده است.



سامان

شکلات - شیرکاکائو	صبحانه	نان - پنیر	صبحانه
کیک - کره		گردو - میوه	
سیبزمینی سرخ شده	ناهار	خورشت قورمه سبزی	ناهار
پیتزا - سس گوجه		پلو - دوغ	
نوشابه		کتلت - نان	
ساندویچ کالباس	شام	سالاد - ماست	شام
چیپس - نوشابه		آب	
سس سفید			



سینا



● با توجه به تصاویر داده شده و جدول بالا، جاهای خالی را کامل کن.



الف سامان با مصرف در وعده‌های ناهار و شام، به دندان‌هایش آسیب می‌رساند.

ب سینا با مصرف لبنيات، مثل پنیر، ماست و ویتامین‌های لازم را برای رشد بدن خود فراهم می‌کند.

ب سامان دارای اضافه وزن است؛ زیرا او از غذاهایی چرب مانند چیپس، سیبزمینی سرخ شده و استفاده می‌کند.

ت سینا می‌تواند در وعده‌ی صبحانه به جای از سبزی خوردن استفاده کند.

۲۳ مدت زمان ماندگاری خیار در آب نمک بیشتر است یا آب معمولی؟

● به نظر من

_____ بشقاب ناهار رضا، آریا و مبین در تصویرهای زیر نشان داده شده است. هر کدام برای وعده‌ی ناهار خود، از چه گروه‌های غذایی استفاده کرده‌اند؟



مبین



آریا



رضا

رضا:

آریا:

مبین:

آمادگی برای آزمون تیزهوشان

۱ در کدام گزینه همه‌ی چهار گروه مواد غذایی وجود دارد؟

۱ شیر - عدس - نان - سیب زمینی

۲ ماهی - کره - توت فرنگی - خیار

۳ لوبیا - روغن زیتون - گوشت - سیب

۴ تخم مرغ - کره - ماکارونی - کاهو

۲ مصرف زیاد کدام مواد، باعث پوسیدگی دندان‌ها می‌شود؟

۱ شکر و نمک

۲ نوشابه‌های گازدار - شکلات

۳ شیرکاکائو - ماست چکیده

۳ محل نگهداری کدام یک با بقیه تفاوت دارد؟





۲ روش نگهداری کدام دو ماده‌ی غذایی، مشابه نیست؟

۱ خشکبار – لبنیات

۲ گوشت قرمز – گوشت سفید

۳ میوه‌ها – لبنیات

۴ حبوبات – آجیل

۵ یک نمونه دانه‌ی روغنی و یک نمونه میوه‌ی روغنی، به ترتیب در کدام گزینه آمده‌اند؟

۱ زیتون – آفتابگردان

۲ زیتون – ذرت

۳ ذرت – زیتون

۴ آفتابگردان – گندم

پاسخ تشریحی آزمون تیزهوشان

۱ تخم مرغ ← گروه ۳: گروه گوشت، مرغ، ماهی، تخم مرغ، حبوبات و لبنیات که مواد پروتئینی دارند.

کره ← گروه ۴: گروه چربی‌ها

۲ ماکارونی ← گروه ۱: گروه نان، برنج، ماکارونی

۳ کاهو ← گروه ۲: گروه سبزی‌ها

۱ نوشابه‌های گازدار، شکلات و مواد قندی، باعث پوسیدگی دندان‌ها می‌شوند.

۲ مصرف لبنیات به استحکام دندان‌ها و استخوان کمک می‌کند.

۳ ماست در یخچال، ولی ماکارونی، برنج و پسته در جای خشک و خنک نگهداری می‌شوند.

۴ گوشت قرمز (گوشت گاو – گوسفند) و گوشت سفید (مرغ و ماهی) در فریزر نگهداری می‌شوند.

۵ خشکبار، حبوبات و آجیل، در جای سرد و خشک نگهداری می‌شوند. لبنیات و میوه‌ها در یخچال نگهداری می‌شوند.

۶ آفتابگردان و ذرت، جزو دانه‌های روغنی و زیتون، یک میوه‌ی روغنی است.



۲۲

تیزهوشان
علم سوم