



اداره آموزش و پرورش نام و نام خانوادگی: کلاس/پایه: هفتم مدت آزمون:		نام آموزشگاه: تیم مای درس نام درس: کار و فناوری (پودمان ۱۲ - خوراک) تاریخ آزمون: ۱۴.../.../... بارم کل: ۲۰ نمره
ردیف	شرح سوالات	بارم
۱	صحیح یا غلط بودن عبارات زیر را مشخص کنید: ۱- در تهیه سالاد، نیازی به هماندازه خرد کردن مواد نیست. ۲- نوشیدنی‌های سنتی مانند شربت سکنجبین و لیمو، جایگزین مناسبی برای نوشابه‌های گازدار هستند. ۳- برای پختن تخم‌مرغ عسلی، زمان پخت کمتری نسبت به تخم‌مرغ سفت لازم است. ۴- زرده تخم‌مرغ در تهیه شیرینی گردویی استفاده می‌شود.	۲
۲	جاهای خالی را با کلمات مناسب پر کنید: ۵- یکی از شایستگی‌های غیرفنی در این پودمان، توانایی و مدیریت منابع است. ۶- برای تهیه نوشیدنی‌ها معمولاً از مخلوط آب، و طعم‌دهنده‌ها استفاده می‌شود. ۷- در پخت شیرینی گردویی، فر باید از قبل شده باشد. ۸- استفاده از باعث می‌شود آب کمتری هنگام شستن میوه و سبزی هدر برود. ۹- ماده اصلی برای شیرین کردن "شیرینی گردویی"، است. ۱۰- تخم‌مرغ منبع غنی از است که برای رشد بدن ضروری می‌باشد.	۳
۳	به سوالات زیر پاسخ کوتاه دهید: ۱۱- نام دو سبزی معطر که در تهیه غذا یا دوغ استفاده می‌شود را بنویسید. ۱۲- چرا نباید روغن داغ را درون سینک ظرفشویی ریخت؟	۵



ردیف	شرح سوالات	بارم
	۱۳- در تهیه سالاد الویه از چه موادی استفاده می‌شود؟ (۴ مورد) ۱۴- هدف از "بسته‌بندی" مواد غذایی خانگی برای فروش چیست؟ ۱۵- یک روش برای صرفه‌جویی در مصرف گاز هنگام آشپزی بنویسید.	
۴	پاسخ کامل دهید: ۱۶- مراحل تهیه یک نوشیدنی ساده (مانند شربت آبلیمو) را توضیح دهید. ۱۷- نکات مهم در "سفره‌آرایی" و چیدن میز غذا را بنویسید. ۱۸- چرا باید قبل از شکستن تخم‌مرغ پوسته آن را شست؟ ۱۹- روش صحیح آب‌پز کردن تخم‌مرغ (برای جلوگیری از ترک خوردن و پخت کامل) چیست؟ ۲۰- تأثیر مصرف صبحانه کامل بر عملکرد دانش‌آموزان را شرح دهید.	۱۰
	جمع نمرات	۲۰



ردیف	راهنمای حل سوالات (تهیه شده توسط تیم مای درس)	بارم
۱	صحیح / غلط: ۱- غلط (یک اندازه بودن باعث زیبایی و راحتی خوردن می شود) ۲- صحیح ۳- صحیح ۴- صحیح	۲
۲	جای خالی: ۵- کار گروهی (یا زمان بندی) ۶- شکر (یا شیرین کننده) ۷- گرم ۸- تشمت (یا ظرف بزرگ) ۹- شکر (یا پودر قند) ۱۰- پروتئین	۳
۳	پاسخ کوتاه: ۱۱- نعنای، ریحان، ترخون، پونه (دو مورد کافی است). ۱۲- زیرا باعث گرفتگی لوله ها و آلودگی محیط زیست می شود. ۱۳- سیب زمینی، تخم مرغ، خیارشور، نخودفرنگی، مرغ (یا کالباس)، سس مایونز. ۱۴- محافظت از غذا در برابر آلودگی، زیبایی ظاهری، حمل و نقل آسان و جذب مشتری (بازاریابی). ۱۵- استفاده از ظرف متناسب با شعله، گذاشتن در قابلمه، استفاده از زودپز.	۵
۴	پاسخ کامل:	۱۰



ردیف	راهنمای حل سوالات (تهیه شده توسط تیم مای درس)	بارم
	۱۶- ۱- حل کردن شکر در آب گرم ۲- اضافه کردن آب سرد ۳- افزودن آبلیمو (یا آب میوه دیگر) ۴- خنک کردن با یخ و تزیین. ۱۷- استفاده از رومیزی تمیز، چیدن بشقاب و قاشق چنگال به تعداد نفرات، استفاده از دستمال سفره، تزیین غذا برای تحریک اشتها، احترام به بزرگترها هنگام شروع غذا. ۱۸- زیرا پوسته تخم مرغ ممکن است آلوده به فضولات یا میکروب باشد و هنگام شکستن به داخل ظرف بیفتد. ۱۹- تخم مرغها را شسته، درون ظرف آب سرد قرار می دهیم تا روی آنها را بیوشاند. روی شعله قرار داده تا به جوش بیاید، سپس شعله را کم می کنیم تا حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه (برای سفت شدن) بپزد. ۲۰- باعث تأمین قند خون لازم برای مغز می شود، تمرکز و حافظه را افزایش می دهد، از پرخاشگری و خستگی جلوگیری می کند و یادگیری را بهبود می بخشد.	
	جمع نمرات	۲۰