

تاریخ: 00/2/28

هنرآموز: ایرندگان

هنرستان فنی حرفه ای مرضیه

نام و نام خانوادگی:

امتحان مراقبت از سلامت کودک

رشته: تربیت کودک

پایه ی: دهم

1) جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید:

1. مواد غذایی از اجزای کوچک تری به نام تشکیل شده اند

2. به ترکیبات شیمیایی که در داخل سلول زنده نقش متابولیکی دارند، می گویند.

3. در روش ننگه داری حرارتی..... کلیه میکروارگانیسم ها از بین رفته و آنزیم ها غیر فعال می شوند.

4- مدت ننگه داری گوشت پخته در یخچال است.

2) گزینه ی درست را انتخاب کنید؟

1- ویتامین A جز کدام گروه زیر است؟

الف) درشت مغذی (ب) چربی (ج) ویتامین های محلول در آب (د) ویتامین های محلول در چربی

2- بهترین روش ننگه داری دراز مدت مواد غذایی کدام است؟

الف) انجماد (ب) خشک کردن (ج) پاستوریزاسیون (د) یخچال

3- کدام ویتامین در اثر حرارت اکسیده می شود؟

الف) A (ب) B (ج) C (د) D

فعالیت زیر را طراحی و اجرا کنید.

1. یک برنامه ی غذایی برای مهد تنظیم کنید و با استفاده از مقواهای رنگی و ایده های جالب آن را برای مهد طراحی کنید.

3) صحیح یا غلط بودن عبارات زیر را مشخص کنید؟

1. درشت مغذی ها، در ساختمان سلول ها و بافت ها دارای نقش ساختمانی هستند. ص غ

2. انجماد، واکنش های آنزیمی را که موجب کاهش ارزش غذایی مواد می شود، به حداقل می رساند ص غ

3. در صورت استفاده از مواد غذایی کنسرو شده، قوطی های آن سالم باشند. ص غ

4) پاسخ دهید؟

- 1) اصول تنظیم برنامه های غذایی را توضیح دهید.؟
- 2) عوامل تأثیرگذار بر فساد مواد غذایی را توضیح دهید.
- 3) انواع درشت مغذی ها و ریزمغذی ها را فهرست کنید.
- 4) مراحل روند نمای تهیه و طبخ مواد غذایی را توضیح دهید.
- 5) علم تغذیه چیست؟ غذا را تعریف کنید.