

پودمان 9: پرورش و نگه داری گیاهان

A) در جای خالی کلمه مناسب بنویسید.

- 1- شش هزارسال پیش ایران یکی از نخستین کشورهای بود که در آن آغاز شد.
- 2- به جای که شرایط لازم را برای جوانه زدن گیاه دار و بذر در آن کاشته می شود..... می گویند.
- 3- گیاهی مانند دیفن بافیا که در محیط خانه پرورش داده می شوند..... هستند.
- 4- اگر بخواهند شویدرادر باغچه بکارند محل کشت را بایبل..... شخم می یزنند.
- 5- روی ریشه برخی از گیاهان مانند درخت..... شاخه ها رشد می کند که به آنها پاجوش می کنند.
- 6- برای کشت بذرگندم و..... از رویش کاشت منظم استفاده می شود.
- 7- جعبه کاشت رابا..... به آرامی می توان آبیاری کرد.
- 8- حذف برخی از گیاهان برای تامین فاصله مناسب بین بوته هارا..... می گویند.
- 9- خرم کردن سطح خاک کشت در صورتی که سخت شده و ترک برداشته باشد را..... می گویند.
- 10- زمان هرس درختان پیش از بیداری شدن آنها از خواب است.

B) در سوالات زیر گزینه درست را انتخاب کنید.

- 1- کدام یک از گیاهان زیر نمی توان در محیط خانه یا باغچه پرورش داد؟
الف) دیفن باخیا ب) نرگس ج) نخل د) گل صد تومانی
- 2- کدام یک از گیاهان زیر را می توان در مناطق نیمه گرمسیر پرورش داد؟
الف) پرتغال ب) شوید ج) حسن یوسف د) شمعدانی
- 3- آماده سازی بستر کاشت در کشتزار شامل چه مواردی است؟
الف) شخم زدن ب) خرد کردن کلوخه ها ج) کوددهی د) همه وارد
- 4- موادی که باعث حال خیزی بسر گیاه و افزایش محصول و مرغوب آن می شود چه نام دارد؟
الف) شخم زدن ب) هموار کردن ج) خرد کردن کلوخه ها د) کود
- 5- کدام یک از درختان زیر باروش ((گرفتن پاجوش)) تکثیر می شود؟
الف) درخت خرما ب) گل سجافی ج) درخت سیب د) گل شمعدانی
- 6- قلمه های انگور رابه چه مدت در آب خیس می کنند؟ الف) 12 ساعت ب) 10 ساعت ج) 24 ساعت د) سه روز
- 7- کدام یک از گیاهان زیر پس از سرمای زمستان در محل اصلی کاشته می شود؟
الف) پتوس ب) شمعدانی ج) شوید د) انگور
- 8- فاصله ی بذرها در این روش کاشت نامنظم می باشد؟
الف) کشت سبزی ب) کشت گندم ج) کشت ذرت د) کشت جو
- 9- بهترین زمان برای کاشت درخت انگور چه ماهی می باشد؟ الف) اسفند ب) آذر ج) آبان د) فروردین
- 10- حذف برخی از شاخه هابرای رسیدن هواونوربیشتر و آرایش شکل ظاهری را چه می گویند؟
الف) هرسی ب) سله شکنی ج) واکاری د) وجین

C) به سولات زیر پاسخ کوتاه دهید.

- 1- یکی از نخستین کشور هایی که در آن کشاورزی انجام شده است؟
- 2- دو نمونه از بسترهای کاشت برای تولید اقتصادی رابنویسد؟
- 3- دو نمونه از خاک های سبک در آماده سازی گلدان را بنویسید؟
- 4- سطح باغچه رابا چه وسیله ی هموار می کنند؟
- 5- درختی که در مناطق نیمه گرمسیر می تواند رشد کند رانام ببرید؟
- 6- انواع کودهارانام ببرید؟

7- برای آماده سازی سبزی کاشت در زمین های کوچک از چه وسیله ی استفاده می شود؟

8- دومورد از خصوصیات بذر سالم را نام ببرید؟

9- قراردادن بذر در بستر برای جوانه زدن و رشد گیاه جدید در خاک را چه می گویند؟

10- نهال انگور را در چه زمانی می توان بدون آسیب زدن از قلمستان بیرون آورد؟

(B) درست یا نادرست بودن جمله های زیر را مشخص کنید.

1- هدف از نگهداری مواد خوراکی جلوگیری از تغییرات ناخواسته در خوراک می باشد.

2- از چندین راه ساده غیره بهداشتی بودن برخی از مواد خوراکی را شناسایی کرد.

3- همه مواد خوراکی کپک زده نباید دور ریخته شود.

4- در تخمیر فقط ماندگاری ماده خوراکی افزایش میابد.

5- گوشت ها و میگو ها را در طبقات بالا و سبزی ها و نان را باید در طبقات پایین تر فریزر نگه داری کرد.

6- خشک کردن موادی در سایه ویتامین های آن را از بین می برد.

7- خوردن میان وعده های کم ارزش مواد مورد نیاز بدن را برآورده می شود.

8- نمونه حبوبات دریافتی باید تازه و سالم و بدون بوی خوشایند باشد.

9- برای آشنایی با کاربرد و وسیله بهتر است دفترچه راهنمایی شرکت تولید کننده آن را بخوانید.

10- بازبایی شامل شناسایی مصرف کنندگان شناسدن محصول و رضایت مشتری است.

(C) در هر سوالات زیر گزینه درست را انتخاب کنید.

1- کدامیک از موارد موضوع صنایع خوراکی نمی باشد؟ (الف) تبدیل مواد خوراکی
(ج) نگه داری مواد خوراکی
(د) فروش مواد خوراکی

2- یکی از عوامل مهم در نندرستی کدام است؟

(الف) گزینش مواد خوراکی
(ب) فروش مواد خورکی

(ج) آماده سازی مواد خوراکی
(د) نگه مواد خوراکی

3- کدام شیر هنگام مصرف تیا زبه گرم کردن ندارد؟

(الف) شیر خشک (ب) شیر غلیظ شده (ج) شیر خام (د) شیر استریلیزه

4- پس از جوش آمدن شیر آنرا به چه مدت دردمای جوش نگه می دارند؟

(الف) 10 تا 15 دقیقه (ب) 15 تا 20 دقیقه (ج) 20 تا 25 دقیقه (د) 20 تا 30 دقیقه

5- سم موجود در کپک های ایجاد شده در مواد خوراکی باعث چه بیماری در بین انسان هاست؟

(الف) سرما خوردگی (ب) وبا (ج) سرطان (د) دیفتری

6- در نداشتایی برای به دست آوردن پروتئین و کلسیم از کدام ماده غذایی می توان استفاده کرد؟

(الف) مریا یا عسل (ب) نان (ج) میوه (د) پنیر- تخم مرغ

7- کدام یک از روش های زیر باعث ماندگاری مواد خوراکی نمی شود؟

(الف) مواد شیمیایی (ب) مصنوعی

(ج) استفاده از آب نمک (د) فروش سریع تر

8- چرا نباید روغن جامد را در حلب یا قوطی ها گرم کرد؟

(الف) ایجاد ترکیب های سمی (ب) سررفتن از قوطی

(ج) ایجاد سوختگی (د) تولید دود

9- در روش خانگی مواد خوراکی منجمد شده را در چه دمایی نگه داری می کنند؟

(الف) 12 درجه سانتی گراد (ب) 18 درجه سانتی گراد

(ج) 12 درجه زیر صفر (د) 18 درجه زیر صفر

10- چرا امروزه برای خشک کردن میوه و سبزی ها از روش صنعتی استفاده می شود؟

الف) بهداشتی بودن ب) سرعت زیاد ج) کیفیت برتر د) همه موارد

11- قلمه انگور پس از خزان درخت گرفته می شود. نهال انگور پس از سرمای زمستان در محل اصلی کاشته می شود .