

این فایل از کانال معلم یار دوم دانلود شده است .  
برای حمایت از ما و دریافت نمونه سوالات با پاسخنامه بیشتر  
در تلگرام آی دی زیر را جست و جو کنید

## معلم یار دوم

نمونه سوال با پاسخنامه

درسنامه

فیلم های آموزشی

فیلم حل تمرین کتاب درسی

گام به گام

جزوه

برای دریافت مطالب کافی عضو کانال معلم یار دوم

به آدرس:

@MoallemYariR2

بشید

برود به کانال اصلی لمس کنید

در صورت قطع کله اینترنت کشور !

دوباره برمیگردم به سایت معلم یار و مطالب جدید و پایه به پایه تو سایت میفرستم



WwW.MoallemYar.iR



WwW.6Paye.iR



## درس چهاردهم : از گذشته تا آینده (نان)

سوال پایین صفحه ی ۹۹ :

۱- کاشت گندم توسط کشاورز ۲- برداشت گندم با ابزارهای مختلف ۳- آرد کردن گندم با آسیاب ۴- درست کردن خمیر ۵-

پختن نان توسط نانوا در تنور

ایستگاه فکر ص ۱۰۰:

در زمان های گذشته آسیاب های بادی-آبی-سنگی-دستی ولی امروزه با افزایش جمعیت و پیشرفت تکنولوژی از آسیاب

های برقی استفاده می شود .

سوال بالای تصویر ص ۱۰۱:

با یکدیگر مقایسه کنید؟ تهیه ی خمیر به وسیله ی دست مخصوصا در مقدار زیاد وقت گیر است و در خمیر کردن دستی فقط

می توانیم مقدار کمی آرد را تبدیل به خمیر کنیم .

سوالات پایین تصویر ص ۱۰۳:

برای آنکه مقدار کمتری نان دور ریخته شود چه راه حل هایی را پیشنهاد می کنید؟ نانوایان کیفیت نان را بالا ببرند - ما هم به

مقدار نیاز نان بخریم تا اسراف نشود .