

Aşağıda verilen çıkarma işlemlerini en yakın yüzlüğe yuvarlayarak tahmin ediniz.

Bulduğunuz sonucu,işlem sonucu ile karşılaştırınız.

**BESİNLER ETKİNLİĞİ**

**Aşağıdaki ifadelerin başına doğru ise “D”, yanlış ise “Y” yazınız?**

(……) Tüm canlılar yaşamlarını sürdürebilmek için beslenmelidir.

(……) Besinler içeriklerine göre; hayvansal, bitkisel ve madensel besinler olarak adlandırılırlar.

(……) Yumurta **hayvansal besinler** grubunda yer alır.

(……) Tahıl ürünleri ve sebzeler madensel besinler grubunda yer alır.

(……) Karbonhidratlar enerji verici besinler grubunda yer alırlar.

(……) Yağlar düzenleyici besinlerdir.

(……) Su hem yapıcı hem de onarıcı özelliği vardır.

(……) Yağlar ve karbonhidratlar enerji verici besinler grubunda yer alırlar.

(……) Proteinler hem yapıcı hem de onarıcı besinler grubunda yer alırlar.

(……) Ekmek, karbonhidratlar grubunda yer alırlar.

(……) Zeytin yağı ve ayçiçeği bitkisel besinler grubunda yer alırlar.

(……) Ceviz, fındık ve susamdan da yağ üretilir.

 (……) Güneş ışığında bol miktarda vitamin bulunur.

(……) İnsan vücudunun yaklaşık **%70’i sudan** oluşur.

(……) Su kanı akışkan hale getirir.

(……) Su ve mineraller tüm besinlerde bulunan **düzenleyici** olarak görev yapar.

(……) Nohut, mercimek ve fasulye **protein** bakımından zengindir.

(……) **Et, balık, süt ve süt** ürünleri **karbonhidratlar** grubunda yer alırlar.

(……) Sağlıklı yaşam için sürekli uyumalıyız.

(……) Sağlıklı yaşamak istiyorsak **dengeli beslenme**liyiz.

* **Aşağıdaki boşluklara verilen kelimeleri uygun boşluklara yazınız?**

**Besin içerikleri - Dengeli beslenme - Hayvansal - Karbonhidrat - Obeziteye - Su ve Mineral - Yağlar - Vitamin – Protein - Su -Vitamin - Son kullanma - Beslenme - Bitkisel - TSE- Protein**

Besinlerin vücuda alınmasına ………………….……..denir.

Bitkilerden elde ettiğimiz besinlere………………….……..besinler denir.

Besinlerin içinde vücudumuz için gerekli olan maddeler vardır. Bu maddelere ……………..… ……………….. denir.

Hayvanlardan elde edilen besinlere ……………………besinler denir.

Ekmek, elma, şeker pancarı, üzüm, muz, patates, buğday, yulaf ve pirinç gibi tahıllar…….…………… bakımından zengindir.

İhtiyaç duyulan enerjinin karbonhidratlardan karşılanmadığı durumlarda …………………..kullanılır.

Zeka ve kas gelişiminde, saç ve tırnakların uzamasında …………….……..…..görevlidir.

Vücudumuzda düzenleyici olarak görev yapan besin içeriklerinden olup vücudumuzu mikroplara karşı dayanıklılığını artıran içeriklere………………..… denir.

Et, balık, süt ve süt ürünleri, nohut, mercimek ve fasulye …….……………… bakımından zengindir.

Vücut sıcaklığının korunması, atık maddelerin vücuttan uzaklaştırılması ……..……. sayesinde gerçekleşen bir olaydır.

Kış aylarında nezle ve grip gibi hastalıklara karşı vücudumuzun direncini artırmak için portakal, mandalina gibi ……………………….… içeren meyveleri bolca tüketmeliyiz.

Paketlenmiş bir ürünü alırken önce ………….… …………………. tarihine bakmalıyız.

Paketlenmiş besinleri alırken dikkat etmemiz gereken başka bir konu da paketlerin üzerindeki …………………….… damgasının olup olmadığıdır.

Yaşımıza ve yaptığımız işe göre ihtiyacımız olan besinleri farklı besin türlerinden ve gerektiği kadar tüketmeye ……………..…..… …………..………………… denir

Yanlış beslenme alışkanlığı …………………………….neden olur.

……………ve…………………….. tüm besinlerde bulunur.

**BESİNLER KONUSU TEST SORULARI**

**Aşağıdaki çoktan seçmeli sorularda uygun cevabı işaretleyiniz?**

**1. Canlılar yaşamsal etkinliklerini devam ettirebilmek için gerekli olan enerjiyi aşağıdakilerden hangisinden elde ederler?**

 A) besinler B) Su C) mineraller D) hava

**2. Vücudumuz aşağıdaki faaliyetlerin hangisini yaparken en az enerji harcar?**

 A) kitap okurken B) merdiven çıkarken C) uyurken D) yürürken

**3. Ayşe süt içip, yumurta, peynir ve ekmek yedi. Ayşe’nin yediklerinin hangisinin içeriğinde karbonhidrat bulunur?**

A) Yumurta B) Süt C) Ekmek D) Peynir

**4. Besinleri vücudumuzdaki görevlerine göre gruplandırdığımızda aşağıdakilerden hangisi bu grupta yer almaz?**

 A) Enerji verici B) Yapıcı – onarıcı C) düzenleyici D) hastalıklardan koruyucu

**5. Karbonhidrat ve yağların vücudumuzdaki görevi aşağıdakilerden hangisidir?**

 A) enerji verici B) yapıcı-onarıcı C) düzenleyici D) koruyucu

**6. Vücudumuzda yapıcı ve onarıcı olarak görev yapan besin grubu aşağıdakilerden hangisidir?**

 A) Su ve madenseller B) proteinler C) yağlar D) karbonhidratlar

**7. Su, madensel maddeler, tuz ve vitaminlerin vücudumuzdaki görevi aşağıdakilerden hangisidir?**

 A) yapıcı-onarıcı B) enerji verici C) düzenleyici D) güçlendirici

**8. Aşağıdaki besinlerden hangisi vücut için gerekli olan enerjiyi sağlar?**

 I. Vitaminler II. Yağlar III. Karbonhidratlar

 A) I. Ve II B) II, III C) yalnız II D) Yalnız III

**9. Vücut sıcaklığının korunmasında görev alan besin içeriği nedir?**

 A) Vitamin B) Yağ C) Su D) Karbonhidratlar

**10. Tahıllar ve baklagillerde en fazla bulunan besin grubu aşağıdakilerden hangisidir?**

 A) Nişasta B) Protein C) Vitamin D) Madensel maddeler

**11.** I. Yağlar II. Proteinler III. Karbonhidratlar

**Yukarıdaki besin türlerinden hangisi ya da hangileri vücudumuzda yapıcı ve onarıcı görevi yapar?**

 A) Yalnız I B) Yalnız II C) Yalnız III D) I, II ve III

**12. Aşağıda verilen besinlerden hangilerini enerji verici özelliği daha fazladır?**

 A) Tuz – Fındık B) Fındık – Buğday C) Nohut – Limon D) Tuz – Portakal

**13. Aşağıdaki besinlerden hangisinin yapıcı-onarıcı özelliği vardır?**

 A) Yağ B) Vitamin C) Madensel maddeler D) Süt ve süt ürünleri

**14. Yapıcı ve onarıcı en fazla olan besin maddesi aşağıdakilerden hangisidir?**

 A) Üzüm B) Limon C) Ceviz D) Portakal

**16. Fazla miktarlarda alındıklarında vücutta yağa dönüşerek şişmanlığa yol açan besin grubu aşağıdakilerden hangisidir?**

 A) Karbonhidratlar B) Proteinler C) Vitaminler D) Madensel maddeler

**17. Paketlenmiş besinleri alırken;**

*I. Paketinin üzerinde TSE damgasının olmasına, II. Paketinin renkli olmasına, III. Paketin yırtık olmamasına*

**ifadelerinden hangilerine dikkat edilmelidir?**

A) Yalnız III B) I ve III C) I ve II D) II ve III

**18. Aşağıdakilerden hangisi karbonhidrat bakımından zengin değildir?**

 A) ekmek B) et C) pilav D) patates

**19. Aşağıdakilerden hangisi düzenleyici besin grubunda yer almaz?**

 A) Mineraller B) Vitaminler C) Su D) Yağlar

**20. Ali’nin dedesi midesinden ameliyat olmuştur. Ali’nin dedesi aşağıdaki besinlerden hangisini öncelikle tüketirse ameliyat yarası daha çabuk iyileşir?**

 A) karbonhidratlar B) vitaminler C) mineraller D) proteinler