



الموضوع: إعداد المخبوزات والحلويات.

الصف: السابع.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. تُحضّر المخبوزات أساساً من:

أ- السكر.

ب- الدقيق.

ج- الملح.

د- الزيت.

٢. من أمثلة المخبوزات:

أ- الكنافة.

ب- الهريسة.

ج- البيتزا.

د- البقلاوة.

٣. المكوّن الذي يعطي الطعم الحلو للحلويات هو:

أ- الدقيق.

ب- السكر.

ج- الملح.

د- الخميرة.

٤. تُستخدم الخميرة في عجائن من أجل:

- أ- التلوين.
- ب- الحفظ.
- ج- رفع العجينة.
- د- زيادة الملوحة.

٥. أي مما يأتي من المواد الدهنية الجامدة؟

- أ- زيت الذرة.
- ب- زيت دوار الشمس.
- ج- الزبدة.
- د- الخميرة.

٦. يُفضّل استخدام البيض في إعداد الكيك وهو:

- أ- مجمّد.
- ب- ساخن.
- ج- بدرجة حرارة الغرفة.
- د- مسلوق.

٧. من السوائل المستخدمة في إعداد المخبوزات:

- أ- الدقيق.
- ب- السكر.
- ج- الحليب.
- د- الزبدة.

٨. تُعدّ البيتزا من:

- أ- الحلويات.
- ب- المشروبات.
- ج- المخبوزات.
- د- المقبلات.

٩. من أدوات فرد العجين:

- أ- السكين.
- ب- الشوبك.
- ج- الخلاط.
- د- الفرن.

١٠. المادة الرافعة المستخدمة في الحلويات هي:

- أ- الملح.
- ب- البيكنج باودر.
- ج- الزيت.
- د- السكر.

١١. من أشكال السكر:

- أ- السائل.
- ب- الحبيبات.
- ج- المجمد.
- د- المذاب.

١٢. وظيفة الملح في العجين هي:

- أ- زيادة الحلاوة.
- ب- تحسين النكهة.
- ج- رفع العجين.
- د- تلوين العجين.

١٣. تُخبز المخبوزات باستخدام:

- أ- الثلاجة.
- ب- المجمدة.
- ج- الفرن.
- د- الخلاط.

١٤. من الحلويات الشرقية:

- أ- الكيك.
- ب- الهريسة.
- ج- البسكويت.
- د- البيتزا.

١٥. من الحلويات الغربية:

- أ- البقلاوة.
- ب- الكنافة.
- ج- الكيك.
- د- المعجنات.

١٦. يُنخل الدقيق قبل الاستخدام من أجل:

- أ- زيادة الوزن.
- ب- إدخال الهواء.
- ج- تغيير الطعم.
- د- تقليل الكمية.

١٧. من شروط السلامة قبل العمل في المطبخ:

- أ- خلع القفازات.
- ب- غسل اليدين.
- ج- ترك الأدوات متسخة.
- د- عدم ارتداء المريول.

١٨. تُترك عجينة البيتزا في مكان دافئ من أجل:

- أ- تبريدها.
- ب- تجفيفها.
- ج- تخميرها.
- د- تلوينها.

١٩. تُقدّم الحلويات غالبًا:

- أ- قبل الوجبة.
- ب- أثناء الطهي.
- ج- بعد الوجبة.
- د- قبل النوم.

٢٠. من الإضافات لتحسين نكهة الحلويات:

- أ- الفانيليا.
- ب- الملح فقط.
- ج- الماء.
- د- الدقيق.

٢١. زيادة السكر في عجينة الخميرة يؤدي إلى:

- أ- تسريع التخمير.
- ب- إيقاف عمل الخميرة.
- ج- زيادة الملوحة.
- د- تلوين العجين.

٢٢. عند نضج الكيك فإن عود الخشب:

- أ- يخرج مبللاً.
- ب- يخرج نظيفًا.
- ج- يذوب.
- د- ينكسر.

٢٣. تُعدّ صناعة المخبوزات مزيجًا من:

- أ- العلم فقط.
- ب- الفن فقط.
- ج- المهارة والمعرفة.
- د- الترفيه.

السؤال الثاني:

أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (X) للعبارة غير الصحيحة:

١. () تُحضّر الحلويات من السكر والدقيق فقط.
٢. () الخميرة من المواد الرافعة الطبيعية.
٣. () يُفضّل فتح الفرن أثناء خبز الكيك باستمرار.
٤. () الشوبك يُستخدم لفرد العجين.
٥. () الإفراط في تناول الحلويات قد يسبب مشكلات صحية.

السؤال الثالث:

أكمل الفراغ في الجمل الآتية:

١. يُستخرج الدقيق من طحن
٢. من المواد الرافعة و
٣. تُخبز المخبوزات داخل
٤. من شروط السلامة ارتداء أثناء العمل.
٥. تُستخدم لتحسين نكهة الحلويات.

تمنياتنا لكم بالتوفيق

إجابات الأسئلة

السؤال الأول:

🧠 أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. تُحضّر المخبوزات أساسًا من:

أ- السكر.

ب- الدقيق.

ج- الملح.

د- الزيت.

٢. من أمثلة المخبوزات:

أ- الكنافة.

ب- الهريسة.

ج- البيتزا.

د- البقلاوة.

٣. المكوّن الذي يعطي الطعم الحلو للحلويات هو:

أ- الدقيق.

ب- السكر.

ج- الملح.

د- الخميرة.

٤. تُستخدم الخميرة في العجائن من أجل:

أ- التلوين.

ب- الحفظ.

ج- رفع العجينة.

د- زيادة الملوحة.

٥. أيّ مما يأتي من المواد الدهنية الجامدة؟

أ- زيت الذرة.

ب- زيت دوار الشمس.

ج- الزبدة.

د- الخميرة.

٦. يُفضّل استخدام البيض في إعداد الكيك وهو:

أ- مجمّد.

ب- ساخن.

ج- بدرجة حرارة الغرفة.

د- مسلوّق.

٧. من السوائل المستخدمة في إعداد المخبوزات:

أ- الدقيق.

ب- السكر.

ج- الحليب.

د- الزبدة.

٨. تُعدّ البيتزا من:

أ- الحلويات.

ب- المشروبات.

ج- المخبوزات.

د- المقبلات.

٩. من أدوات فرد العجين:

أ- السكين.

ب- الشوبك.

ج- الخلاط.

د- الفرن.

١٠. المادة الرافعة المستخدمة في الحلويات هي:

أ- الملح.

ب- البيكنج باودر.

ج- الزيت.

د- السكر.

١١. من أشكال السكر:

أ- السائل.

ب- الحبيبات.

ج- المجمد.

د- المذاب.

١٢. وظيفة الملح في العجين هي:

أ- زيادة الحلاوة.

ب- تحسين النكهة.

ج- رفع العجين.

د- تلوين العجين.

١٣. تُخبز المخبوزات باستخدام:

أ- الثلاجة.

ب- المجمدة.

ج- الفرن.

د- الخلط.

١٤. من الحلويات الشرقية:

أ- الكيك.

ب- الهريسة.

ج- البسكويت.

د- البيتزا.

١٥. من الحلويات الغربية:

- أ- البقلاوة.
- ب- الكنافة.
- ج- الكيك.
- د- المعجنات.

١٦. يُنخل الدقيق قبل الاستخدام من أجل:

- أ- زيادة الوزن.
- ب- إدخال الهواء.
- ج- تغيير الطعم.
- د- تقليل الكمية.

١٧. من شروط السلامة قبل العمل في المطبخ:

- أ- خلع القفازات.
- ب- غسل اليدين.
- ج- ترك الأدوات متسخة.
- د- عدم ارتداء المايكل.

١٨. تُترك عجينة البيتزا في مكان دافئ من أجل:

- أ- تبريدها.
- ب- تجفيفها.
- ج- تخميرها.
- د- تلوينها.

١٩. تُقدّم الحلويات غالبًا:

- أ- قبل الوجبة.
- ب- أثناء الطهي.
- ج- بعد الوجبة.
- د- قبل النوم.

٢٠. من الإضافات لتحسين نكهة الحلويات:

أ- الفانيليا.

ب- الملح فقط.

ج- الماء.

د- الدقيق.

٢١. زيادة السكر في عجينة الخميرة يؤدي إلى:

أ- تسريع التخمير.

ب- إيقاف عمل الخميرة.

ج- زيادة الملوحة.

د- تلوين العجين.

٢٢. عند نضج الكيك فإن عود الخشب:

أ- يخرج مبللاً.

ب- يخرج نظيفاً.

ج- يذوب.

د- ينكسر.

٢٣. تُعدّ صناعة المخبوزات مزيجاً من:

أ- العلم فقط.

ب- الفن فقط.

ج- المهارة والمعرفة.

د- الترفيه.

السؤال الثاني:

أضع إشارة (✓) للعبارة الصحيحة، وإشارة (X) للعبارة غير الصحيحة:

١. (X) تُحصّر الحلويات من السكر والدقيق فقط.
 ٢. (✓) الخميرة من المواد الرافعة الطبيعية.
 ٣. (X) يُفضّل فتح الفرن أثناء خبز الكيك باستمرار.
 ٤. (✓) الشوبك يُستخدم لفرد العجين.
 ٥. (✓) الإفراط في تناول الحلويات قد يسبب مشكلات صحية.
-

السؤال الثالث:

أكمل الفراغ في الجمل الآتية:

١. يُستخرج الدقيق من طحن القمح.
 ٢. من المواد الرافعة الخميرة و البيكنغ باودر.
 ٣. تُخبز المخبوزات داخل الفرن.
 ٤. من شروط السلامة ارتداء المريول والقفازات أثناء العمل.
 ٥. تُستخدم الفانيليا لتحسين نكهة الحلويات.
-