



الموضوع: إعداد المخبوزات والحلويات.  
الصف: السابع.

المبحث: التربية المهنية.

إعداد: شبكة منهاجي التعليمية.

## السؤال الأول:

أختار الإجابة الصحيحة في الفقرات الآتية:

١. تُحضر المخبوزات أساساً من:

- أ- السكر.
- ب- الدقيق.
- ج- الملح.
- د- الزيت.

٢. من أمثلة المخبوزات:

- أ- الكنافة.
- ب- الهريسة.
- ج- البيتزا.
- د- البقلاء.

٣. المكون 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. يُفضل استخدام البيض في إعداد الكيك وهو:**

- أ- مجّمد.
- 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- البقلواة.
- ب- الكنافه.
- 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 المريلو.

**١٨. تُترك عجينة البيتزا في مكان دافئ من أجل:**

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

**١٩. تُقدَّم الحلويات غالباً:**

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

**٢٠. من الإضافات لتحسين نكهة الحلويات:**

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

**٢١. زيادة السكر في عجينة الخميرة يؤدي إلى:**

- أ- تسرع 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. تُعد صناعة المخبوزات مزيجاً من:**

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

## السؤال الثاني:

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

١. ( ) تُحضر الحلويات من السكر والدقيق فقط.
٢. ( ) الخميرة من المواد الرافعة الطبيعية.
٣. ( ) يُفضل فتح الفرن أثناء خبز الكيك باستمرار.
٤. ( ) الشوبك يستخدم 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. تُحضر المخبوزات أساساً من:

- أ- السكر.
- ب- الدقيق.
- ج- الملح.
- د- الزيت.

٢. من أمثلة المخبوزات:

- أ- الكنافة.
- ب- الهريسة.
- ج- البيتزا.
- د- البقلاء.

٣. المكون 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- 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- البقلواة.
- ب- الكنافة.
- ج- الكيك.
- د- المعجنات.

**١٦. يُدخل 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- تبریدها.
- ب- تجفيفها.
- ج- تخميرها.
- د- تلوينها.

**١٩. تُقدم الحلويات غالباً:**

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

٢٠. من الإضافات لتحسين نكهة الحلويات:

أ- الفانيлиا.

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. تُعد صناعة المخبوزات مزيجاً من:

أ- العلم فقط.

ب- الفن فقط.

ج- المهارة والمعرفة.

د- الترفيه.

## السؤال الثاني:

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

١. (✗) تُحضر الحلويات من السكر والدقيق فقط.
٢. (✓) الخميرة من المواد الرافعة الطبيعية.
٣. (✗) يُفضل 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.