



بنك أسئلة على الوحدة الأولى المخبوزات والحلويات الصف السابع – التربية المهنية – الفصل الثاني 2026

أولاً: أسئلة الاختيار من متعدد (15 سؤالاً)

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة:

1. تعتبر البيتزا والبطائر من الأمثلة على:
(أ) الحلويات الشرقية
(ب) المخبوزات
(ج) الحلويات الغربية
(د) الأطعمة المقلية
2. المكون الأساسي في صناعة المخبوزات والحلويات هو:
(أ) السكر
(ب) المواد الدهنية
(ج) الدقيق
(د) البيض
3. المادة المسؤولة عن نفخ العجين وزيادة حجمه في المعجنات والبيتزا هي:
(أ) البيكنج باوور
(ب) الفانيليا
(ج) الخميرة
(د) النشا
4. عند إعداد الكيك، يُفضل أن يكون البيض:
(أ) بارداً جداً
(ب) ساخناً
(ج) بدرجة حرارة الغرفة
(د) مجمداً
5. درجة الحرارة المناسبة لخبز البيتزا هي:
(أ) 150°م
(ب) 180°م
(ج) 200°م
(د) 100°م
6. السبب الرئيسي لعدم فتح باب الفرن قبل مرور 20 دقيقة عند خبز الكيك هو:
(أ) لتوفير الغاز
(ب) حتى لا يهبط الكيك
(ج) حتى لا يحترق
(د) للحفاظ على الرطوبة
7. من الحلويات الشرقية التي تعتمد على القطر:
(أ) الكيك الإسفنجي
(ب) الكنافة والهريسة

هذا العمل حصري لمنتديات صقر الجنوب التعليمية



(ج) التارت
(د) البسكويت

8. وظيفة الملح في عجينة المخبوزات هي:
(أ) التحلية

(ب) قتل الخميرة
(ج) ضبط عمل الخميرة وتحسين الطعم
(د) تلوين العجين

9. الإفراط في تناول الخبز الأبيض قد يؤدي إلى:
(أ) زيادة العضلات

(ب) الإمساك ومشاكل القولون
(ج) تقوية النظر
(د) إنقاص الوزن

10. يتم خلط مكونات الكيك للحصول على:
(أ) عجينة متماسكة

(ب) عجينة صلبة
(ج) خليط سائل متجانس
(د) كرات صغيرة

11. أي مما يلي يُعد من المواد الدهنية السائلة؟
(أ) الزبدة

(ب) السمن
(ج) زيت الذرة
(د) المارجرين

12. المادة الرافعة المستخدمة في إعداد الكيك هي:
(أ) الخميرة الفورية

(ب) البيكنج باوور
(ج) ملح الليمون
(د) الخميرة البلدية

13. تُترك عجينة البيتزا لتتخمر مدة:
(أ) 2-3 ساعات

(ب) 10-20 دقيقة
(ج) دقيقة واحدة
(د) يوم كامل

14. لتجنب التصاق الكيك بالصينية نقوم بـ:
(أ) غسلها بالماء

(ب) تسخينها
(ج) دهنها بالزيت ورشها بالدقيق
(د) إضافة السكر



15. من أضرار السكريات سريعة الامتصاص أنها:

- (أ) تريح المعدة
- (ب) تُجهد البنكرياس
- (ج) تعالج السكري
- (د) تقلل الدهون

ثانياً: أسئلة الصواب والخطأ (10 أسئلة)

ضع علامة (✓) أو (X):

16. تعتمد الحلويات الغربية غالباً على الكريمة والشوكولاتة في التزيين.

17. يجب استخدام الماء المغلي لعجن الخميرة.

18. نخل الدقيق ضروري لإدخال الهواء والتخلص من الشوائب.

19. تُخبز الكيكة على حرارة 250°م.

20. الخبز الأبيض غني بالألياف.

21. زيادة السكر قد تؤدي إلى وقف عمل الخميرة.

22. يمكن استخدام زيت الزيتون كبديل صحي في بعض المخبوزات.

23. الفانيليا تُضاف لإعطاء اللون الأحمر.

24. يجب تنظيف مكان العمل قبل وبعد إعداد الطعام.

25. البيض من المواد الجافة في إعداد الكيك.

ثالثاً: أكمل الفراغ (10 أسئلة)

26. تُعرف _____ بأنها أطعمة تُصنع من الدقيق وتُخبز في الفرن.

27. يُستخدم السكر لتغذية _____.

28. لاختبار نضج الكيك نغرز طرف _____ في وسطه.

29. من أكثر أنواع الدقيق استخداماً دقيق _____.

30. زيادة الدهون تؤدي إلى تراكمها في منطقة _____.

31. يُضاف _____ لإزالة رائحة البيض.

32. تنقسم الحلويات إلى حلويات _____ وحلويات _____.

هذا العمل حصري لمنتديات صقر الجنوب التعليمية



33. يجب تسخين الفرن _____ قبل الخبز.

34. السوائل في العجن قد تكون الماء أو _____.

35. من المواد الرافعة: الخميرة و _____.

رابعاً: علل ما يلي (5 أسئلة)

36. نخل الدقيق قبل استخدامه.

37. عدم الإكثار من الحلويات المصنعة.

38. تغطية عجينة البيتزا ووضعها في مكان دافئ.

39. إضافة رشّة ملح للحلويات.

40. إخراج البيض والزبدة من الثلاجة قبل الاستخدام.

خامساً: أسئلة المهارات والتطبيق (10 أسئلة)

41. ما الفرق بين قوام عجينة البيتزا وخليط الكيك؟

42. اذكر ثلاثة من شروط السلامة في المطبخ.

43. رتب خطوات إعداد الكيك.

44. ما الأداة المستخدمة لفرد العجين؟

45. كيف نتأكد من نضج الكيك؟

46. صنف المواد إلى جافة وسائلة.

47. ماذا يحدث عند فتح الفرن مبكراً أثناء خبز الكيك؟

48. لماذا الخبز الأسمر أفضل من الأبيض؟

49. اذكر مثالين على المنكهات.

50. ما درجة الحرارة المناسبة لخبز الكيك؟



نموذج الإجابات

الوحدة الأولى: المخبوزات والحلويات

الصف السابع – التربية المهنية – الفصل الثاني 2026

أولاً: الاختيار من متعدد

1. ب.
2. ج.
3. ج.
4. ج.
5. ج.
6. ب.
7. ب.
8. ج.
9. ب.
10. ج.
11. ج.
12. ب.
13. ب.
14. ج.
15. ب.

ثانياً: الصواب والخطأ

16. ✓
17. X (يستخدم الماء الفاتر لأن المغلي يقتل الخميرة)
18. ✓
19. X (تُخبز على حرارة متوسطة 180°م)
20. X (الخبز الأبيض يفتقر للألياف)
21. ✓
22. ✓
23. X (الفانيليا للنكهة والرائحة)
24. ✓
25. X (البيض من المكونات السائلة)



ثالثاً: أكمل الفراغ

26. المخبوزات
27. الخميرة
28. السكين / عود خشبي
29. القمح
30. البطن
31. الفانيليا
32. شرقية / غربية
33. مسبقاً
34. الحليب
35. البيكنج باودر

رابعاً: التعليل

36. لإدخال الهواء والتخلص من الشوائب مما يساعد على رفع الكيك.
37. لأنها تسبب السمنة وتسوس الأسنان وترفع السكر في الدم.
38. لتوفير بيئة مناسبة لعمل الخميرة وزيادة حجم العجين.
39. لمعادلة الطعم وإبراز النكهة الحلوة.
40. لأن المكونات بدرجة حرارة الغرفة تمتزج بشكل أفضل وتعطي قواماً وحجماً أفضل.

خامساً: المهارات والتطبيق

41. عجينة البيتزا متماسكة وقابلة للتشكيل، أما خليط الكيك سائل كثيف يُصب.
42. غسل اليدين، ارتداء المايكل، الحذر عند استخدام الفرن والأدوات الحادة.
43. خفق البيض والسكر → دهن الصينية → إضافة الدقيق → الخبز.
44. الشوبك (المرق)
45. بقرز سكين أو عود خشبي وخروجه نظيفاً.
- 46.

- جافة: دقيق، بيكنج باودر
- سائلة: حليب، زيت، بيض

47. يهبط الكيك ويفقد الهواء داخله.
48. لاحتوائه على الألياف التي تساعد على الهضم وتزيد الإحساس بالشبع.
49. الفانيليا، القرفة، الهيل، ماء الورد.
50. 180 درجة مئوية تقريباً.