



تلخيص وأوراق عمل الوحدة الأولى المخبوزات والحلويات تربية مهنية صف سابع (فصل ثاني 2026)

أولاً: الملخص الشامل للوحدة

1. المفهوم والفرق بين المخبوزات والحلويات:

- المخبوزات: أطعمة تُصنع أساساً من الدقيق وتُخبز في الفرن (مثل: الخبز، الفطائر، البيتزا).
- الحلويات: أطعمة ذات طعم حلو، تعتمد على السكر والدقيق، قد تكون مخبوزة أو مبردة (مثل: الكيك، البسكويت، الكنافة).

2. المكونات الرئيسية واستخداماتها:

- الدقيق: المكون الأساسي (أكثره استخداماً دقيق القمح).
- المواد الرافعة: تعمل على نفخ العجين وزيادة حجمه (الخميرة للمعجنات، البيكنج باوذر للكيك).
- السوائل: (الماء، الحليب، العصير) للعجن والخلط.
- المواد الدهنية: (الزيت، الزبدة، السمن) للطراوة والنكهة.
- السكر: (حبيبات، بودرة، بني) للتحلية وتغذية الخميرة.
- البيض: يُفضل استخدامه بدرجة حرارة الغرفة.
- المنكهات: (فانيليا، هيل، قرفة) لتحسين الطعم والرائحة.

3. تطبيقات عملية (مقارنة هامة):

وجه المقارنة	البيتزا (مخبوزات)	الكيك الأساسي (حلويات)
المادة الرافعة	خميرة فورية	مسحوق الخبز (بيكنج باوذر)
طريقة العجن	عجن للحصول على عجينة متماسكة	خفق للحصول على خليط سائل ومتجانس
الراحة/التخمير	تحتاج 10-20 دقيقة لتتخمر	تُخبز فوراً (لا تُترك خارج الفرن)

هذا العمل حصري لمنتديات صقر الجنوب التعليمية



وجه المقارنة	البيتزا (مخبوزات)	الكيك الأساسي (حلويات)
حرارة الفرن	عالية (200 درجة مئوية)	متوسطة (180 درجة مئوية)
ملاحظة هامة	يضاف السكر لتنشيط الخميرة	يمنع فتح الفرن قبل مرور 20 دقيقة

ثانياً: أوراق العمل (جاهزة للطباعة)

ورقة عمل (1): المفاهيم والمكونات

س1: صنف الأطعمة التالية في الجدول أدناه:

(الكنافة - الخبز - البيتزا - الهريسة - المعجنات - الكيك)

مخبوزات	حلويات
.....
.....
.....

س2: أكمل الفراغات بما يناسبها:

1. المادة الرافعة التي تُستخدم في إعداد البيتزا هي بينما نستخدم في إعداد الكيك.
2. يُنخل الدقيق قبل الاستخدام لإدخال وللتأكد من خلوه من الشوائب.
3. يُفضل أن يكون البيض بدرجة حرارة عند إعداد الكيك.
4. الإفراط في تناول الحلويات والخبز الأبيض قد يؤدي إلى مشاكل صحية مثل و

ورقة عمل (2): المهارات العملية والتفسير

س1: ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة وإشارة (X) أمام العبارة الخاطئة:

هذا العمل حصري لمنتديات صقر الجنوب التعليمية



1. () يمكن فتح باب الفرن في أي وقت أثناء خبز الكيك للتأكد من نضجه.
2. () زيادة كمية السكر في عجينة الخميرة قد تؤدي إلى توقف عمل الخميرة.
3. () يجب دهن الصينية بالزيت أو الزبدة ورشها بالدقيق قبل سكب خليط الكيك.
4. () تُخبز البيتزا على درجة حرارة منخفضة جداً لتتضج ببطء.

س2: علل (فسّر) ما يلي تفسيراً علمياً:

1. لماذا يجب تسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال الكيك؟

.....

2. لماذا لا نترك خليط الكيك فترة طويلة خارج الفرن قبل الخبز؟

.....

3. عند عمل البيتزا، لماذا نترك العجينة في مكان دافئ وتُغطى؟

.....

ثالثاً: الإجابات النموذجية (المعلم/ولي الأمر)

إجابات ورقة عمل (1):

• ج1 التصنيف:

- مخبوزات: الخبز، البيتزا، المعجنات.
- حلويات: الكنافة، الهريسة، الكيك.

• ج2 الإكمال:

1. الخميرة الفورية / البيكنج باودر.
2. الهواء.
3. الغرفة.
4. السمنة (أو زيادة الوزن) / السكري (أو مشاكل الهضم).

إجابات ورقة عمل (2):

هذا العمل حصري لمنتديات صقر الجنوب التعليمية



• ج 1 الصح والخطأ:

1. (X) - يمنع فتحه قبل مرور 20 دقيقة حتى لا يهبط الكيك.
2. (✓)
3. (✓)
4. (X) - تُخبز على حرارة 200 مئوية (حرارة عالية).

• ج 2 التفسير:

1. تسخين الفرن: لتوزيع الحرارة بشكل جيد وضمان نضج الكيك وانتفاخه بشكل صحيح فور دخوله.
2. عدم ترك الكيك: لأن مفعول "البيكنج باودر" يبدأ بالتفاعل، وإذا تأخرنا سيفقد الغازات التي تساعد على الرفع ويهبط الكيك.
3. تخمير البیتزا: لتنشيط الخميرة ومساعدتها على التكاثر مما يؤدي لانتفاخ العجينة وتضاعف حجمها.

إعداد: منتديات صقر الجنوب التعليمية

#منتديات_صقر_الجنوب #الصف_السابع #التربية_المهنية #المنهاج_الاردني_2026