



الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



اختر الاجابة الصحيحة

السؤال الاول

- 1 ما المكوّن الأساسي المشترك في إعداد المخبوزات والحلويات؟
- أ- البيض
ب- السكر
ج- الدقيق
د- الزبدة
- 2 كيف تُعرّف الحلويات؟
- أ- أطعمة تُصنّع من الدقيق وتُخبز في الفرن.
ب- أطعمة تُقدّم مع الوجبات الرئيسية فقط.
ج- أطعمة طعمها حلو تحضر من الفواكه دون دقيق
د- أطعمة طعمها حلو، تُحضّر من السكر والدقيق ومكونات إضافية
- 3 ما الغرض الأساسي من استخدام المواد الرافعة في المخبوزات؟
- أ- تحسين النكهة.
ب- رفع العجينة وزيادة حجمها.
ج- تلوين العجينة.
د- حفظ المخبوزات لأطول فترة.
- 4 من متطلبات الصحة والسلامة العامة عند إعداد البيتزا:
- أ- غسل اليدين جيداً قبل البدء بالعمل.
ب- استخدام الملاعة نفسها لقياس جميع المكونات.
ج- عدم ارتداء القفازات للحفاظ على حرارة اليدين.
د- عدم الاهتمام بنظافة مكان العمل.
- 5 عند إعداد عجينة البيتزا، لماذا لا نكثر من إضافة السكر إلى الخميرة؟
- أ- لأنه يغير لون العجينة.
ب- لأنه يزيد من وقت الخبز.
ج- لأنه يجعل العجينة حلوة.
د- كي لا تتوقف الخميرة عن العمل.
- 6 ما درجة الحرارة المثوية الموصى بها لخبز البيتزا؟
- أ- 100 درجة مئوية
ب- 175 درجة مئوية
ج- 200 درجة مئوية
د- 250 درجة مئوية





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الأولى

الوحدة الأولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



- 7 عند إعداد الكيك، لماذا يُفضل استخدام مواد طازجة بدرجة حرارة الغرفة؟
أ- لأنها أقل تكلفة.
ب- لأنها تعطي لوناً أجمل.
ج- لأنها أسهل في الخلط.
د- لأن ذلك يساعد على تماسك الخليط ونضج الكيك بشكل أفضل.
- 8 كيف نتحقق من نضج الكيك؟
أ- بالنظر إلى لونه من خارج الفرن.
ب- بإدخال طرف السكين، فإذا خرج نظيفاً دلّ على نضجها.
ج- بلمس سطحه بالإصبع.
د- بشم رائحته.
- 9 ما أحد الأضرار الصحية للإفراط في تناول الخبز الأبيض والحلويات؟
أ- تقوية العظام.
ب- تحسين عملية الهضم.
ج- رفع مستوى السكر في الدم.
د- زيادة كتلة العضلات.
- 10 كيف يساهم دمج الأشخاص ذوي الإعاقة في مهن إعداد المخبوزات؟
أ- يزيد من تكاليف الإنتاج.
ب- تنمية اتجاهات إيجابية لديهم وتعزيز روح التعاون.
ج- يجعل العملية أبطأ.
د- يحد من خيارات الإبداع.
- 11 أي من المعايير الآتية يُعتبر معياراً لتقييم المشاريع المهنية؟
أ- لون ملابس المشاركين.
ب- سرعة الانتهاء فقط.
ج- الطعم والشكل النهائي ونظافة منطقة العمل.
د- عدد أفراد المجموعة.
- 12 أطعمة تُصنع من الدقيق وتُخبز في الفرن مثل الخبز والفطائر:
أ) الحلويات
ب) المخبوزات
ج) المقبلات
د) السلطات
- 13 المكون الذي يعطي المخبوزات الهيكل والقوام المتماسك هو:
أ) السكر
ب) الماء
ج) الدقيق
د) الزيت





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



14 يُستخدم في تحضير الحلويات لإعطاء المذاق الحلو وتحمير العجينة:

- (أ) الدقيق
(ب) السكر
(ج) الملح
(د) الحليب

15 تُضاف لزيادة القيمة الغذائية وتحسين النكهة واللون:

- (أ) المواد الرافعة
(ب) الدهون
(ج) البيض
(د) المواد المنكهة

16 من المواد الرافعة الكيميائية التي تُنتج غاز ثاني أكسيد الكربون:

- (أ) الخميرة
(ب) مسحوق الخبز (البيكنج باودر)
(ج) ملح الطعام
(د) الفانيليا

17 الفائدة الرئيسية من إضافة الملح بكميات قليلة للعجينة هي:

- (أ) تلوين العجينة
(ب) تحسين طعم المكونات الأخرى
(ج) رفع العجينة للأعلى
(د) جعل العجينة هشة جداً

18 من الأمثلة على المواد المنكهة الطبيعية المستخدمة في المخبوزات:

- (أ) صبغات الطعام
(ب) الفانيليا الصناعية
(ج) ماء الورد أو القرفة
(د) المواد الحافظة

19 الأداة المستخدمة لخلط المكونات السائلة أو خفق البيض يدوياً:

- (أ) المعلقة الخشبية
(ب) الخفاقة اليدوية (المشبك)
(ج) سكين الدهن
(د) قطعة العجين

20 الأداة المستخدمة لفرد العجينة وتشكيلها بسماكات مختلفة هي:

- (أ) المنخل
(ب) وعاء الخلط
(ج) الفرشاة
(د) الشوبك (المرق)





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



- 21 تُستخدم "الملعقة الخشبية" في المطبخ بشكل أساسي لـ:
(أ) تقطيع الخضروات
(ب) تحريك المكونات الساخنة أثناء الطهي
(ج) نخل الدقيق
(د) دهن الصواني بالزيت
- 22 عند استخدام الفرن الكهربائي أو الغازي، يجب:
(أ) الحذر الشديد واستخدامه بإشراف الكبار
(ب) تركه للأطفال ليتعلموا استخدامه
(ج) وضعه بالقرب من الستائر
(د) عدم تنظيفه أبداً
- 23 تُعد "البيتزا" من صنف:
(أ) الحلويات الباردة
(ب) المخبوزات (المعجنات)
(ج) الحلويات المخبوزة
(د) الأكلات المطبوخة
- 24 يؤدي الإفراط في تناول الخبز الأبيض والحلويات إلى:
(أ) زيادة النشاط البدني
(ب) الإمساك وصعوبة الهضم
(ج) تقوية النظر
(د) نقص الوزن الشديد
- 25 افتقار الخبز الأبيض للألياف يؤدي إلى:
(أ) بطء عملية الهضم
(ب) رفع مستوى السكر في الدم بسرعة
(ج) تقوية عضلة القلب
(د) الشعور بالشبع لفترات طويلة
- 26 لماذا لا تُترك عجينة الكيك خارج الفرن لمدة طويلة قبل خبزها؟
(أ) لأن طعمها سيتغير
(ب) لضمان عدم خروج الغازات وفشل انتفاخ الكيك
(ج) لأن لونها سيصبح داكناً
(د) لتجنب التصاقها بالوعاء





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



اختر الاجابة الصحيحة

السؤال الاول

- 1 ما المكوّن الأساسي المشترك في إعداد المخبوزات والحلويات؟
أ- البيض
ب- السكر
ج- الدقيق
د- الزبدة
- 2 كيف تُعرّف الحلويات؟
أ- أطعمة تُصنّع من الدقيق وتُخبز في الفرن.
ب- أطعمة تُقدّم مع الوجبات الرئيسية فقط.
ج- أطعمة طعمها حلو تحضر من الفواكه دون دقيق
د- أطعمة طعمها حلو، تُحضّر من السكر والدقيق ومكونات إضافية
- 3 ما الغرض الأساسي من استخدام المواد الرافعة في المخبوزات؟
أ- تحسين النكهة.
ب- رفع العجينة وزيادة حجمها.
ج- تلوين العجينة.
د- حفظ المخبوزات لأطول فترة.
- 4 من متطلبات الصحة والسلامة العامة عند إعداد البيتزا:
أ- غسل اليدين جيداً قبل البدء بالعمل.
ب- استخدام الملاعة نفسها لقياس جميع المكونات.
ج- عدم ارتداء القفازات للحفاظ على حرارة اليدين.
د- عدم الاهتمام بنظافة مكان العمل.
- 5 عند إعداد عجينة البيتزا، لماذا لا نكثر من إضافة السكر إلى الخميرة؟
أ- لأنه يغير لون العجينة.
ب- لأنه يزيد من وقت الخبز.
ج- لأنه يجعل العجينة حلوة.
د- كي لا تتوقف الخميرة عن العمل.
- 6 ما درجة الحرارة المثوية الموصى بها لخبز البيتزا؟
أ- 100 درجة مئوية
ب- 175 درجة مئوية
ج- 200 درجة مئوية
د- 250 درجة مئوية





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الأولى

الوحدة الأولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



منهاج
أردني

7 عند إعداد الكيك، لماذا يُفضل استخدام مواد طازجة بدرجة حرارة الغرفة؟

أ- لأنها أقل تكلفة.

ب- لأنها تعطي لوناً أجمل.

د- لأن ذلك يساعد على تماسك الخليط ونضج الكيك بشكل أفضل.

ج- لأنها أسهل في الخلط.

8 كيف نتحقق من نضج الكيك؟

أ- بالنظر إلى لونه من خارج الفرن.

ب- بإدخال طرف السكين، فإذا خرج نظيفاً دلّ على نضجها.

ج- بلمس سطحه بالإصبع.

د- بشم رائحته.

9 ما أحد الأضرار الصحية للإفراط في تناول الخبز الأبيض والحلويات؟

أ- تقوية العظام.

ب- تحسين عملية الهضم.

ج- رفع مستوى السكر في الدم.

د- زيادة كتلة العضلات.

10 كيف يساهم دمج الأشخاص ذوي الإعاقة في مهن إعداد المخبوزات؟

أ- يزيد من تكاليف الإنتاج.

ب- تنمية اتجاهات إيجابية لديهم وتعزيز روح التعاون.

ج- يجعل العملية أبطأ.

د- يحد من خيارات الإبداع.

11 أي من المعايير الآتية يُعتبر معياراً لتقييم المشاريع المهنية؟

أ- لون ملابس المشاركين.

ب- سرعة الانتهاء فقط.

ج- الطعم والشكل النهائي ونظافة منطقة العمل.

د- عدد أفراد المجموعة.

12 أطعمة تُصنع من الدقيق وتُخبز في الفرن مثل الخبز والفطائر:

أ) الحلويات

ب) المخبوزات

ج) المقبلات

د) السلطات

13 المكون الذي يعطي المخبوزات الهيكل والقوام المتماسك هو:

أ) السكر

ب) الماء

ج) الدقيق

د) الزيت





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



14 يُستخدم في تحضير الحلويات لإعطاء المذاق الحلو وتحمير العجينة:

(ب) السكر

(أ) الدقيق

(د) الحليب

(ج) الملح

15 تُضاف لزيادة القيمة الغذائية وتحسين النكهة واللون:

(ب) الدهون

(أ) المواد الرافعة

(د) المواد المنكهة

(ج) البيض

16 من المواد الرافعة الكيميائية التي تُنتج غاز ثاني أكسيد الكربون:

(ب) مسحوق الخبز (البيكنج باودر)

(أ) الخميرة

(د) الفانيليا

(ج) ملح الطعام

17 الفائدة الرئيسية من إضافة الملح بكميات قليلة للعجينة هي:

(ب) تحسين طعم المكونات الأخرى

(أ) تلوين العجينة

(د) جعل العجينة هشة جداً

(ج) رفع العجينة للأعلى

18 من الأمثلة على المواد المنكهة الطبيعية المستخدمة في المخبوزات:

(ب) الفانيليا الصناعية

(أ) صبغات الطعام

(د) المواد الحافظة

(ج) ماء الورد أو القرفة

19 الأداة المستخدمة لخلط المكونات السائلة أو خفق البيض يدوياً:

(ب) الخفاقة اليدوية (المشبك)

(أ) المعلقة الخشبية

(د) قطعة العجين

(ج) سكين الدهن

20 الأداة المستخدمة لفرد العجينة وتشكيلها بسماكات مختلفة هي:

(ب) وعاء الخلط

(أ) المنخل

(د) الشوبك (المرق)

(ج) الفرشاة





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الأولى

الوحدة الأولى
الاقتصاد المنزلي

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



منهاج
أردني

21 تُستخدم "الملعقة الخشبية" في المطبخ بشكل أساسي لـ:

- (أ) تقطيع الخضروات
(ب) تحريك المكونات الساخنة أثناء الطهي
(ج) نخل الدقيق
(د) دهن الصواني بالزيت

22 عند استخدام الفرن الكهربائي أو الغازي، يجب:

- (أ) الحذر الشديد واستخدامه بإشراف الكبار
(ب) تركه للأطفال ليتعلموا استخدامه
(ج) وضعه بالقرب من الستائر
(د) عدم تنظيفه أبداً

23 تُعد "البيتزا" من صنف:

- (أ) الحلويات الباردة
(ب) المخبوزات (المعجنات)
(ج) الحلويات المخبوزة
(د) الأكلات المطبوخة

24 يؤدي الإفراط في تناول الخبز الأبيض والحلويات إلى:

- (أ) زيادة النشاط البدني
(ب) الإمساك وصعوبة الهضم
(ج) تقوية النظر
(د) نقص الوزن الشديد

25 افتقار الخبز الأبيض للألياف يؤدي إلى:

- (أ) بطء عملية الهضم
(ب) رفع مستوى السكر في الدم بسرعة
(ج) تقوية عضلة القلب
(د) الشعور بالشبع لفترات طويلة

26 لماذا لا تُترك عجينة الكيك خارج الفرن لمدة طويلة قبل خبزها؟

- (أ) لأن طعمها سيتغير
(ب) لضمان عدم خروج الغازات وفشل انتفاخ الكيك
(ج) لأن لونها سيصبح داكناً
(د) لتجنب التصاقها بالوعاء

