



الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
المخبوزات
والحلويات

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



أكمل الفراغات الآتية

السؤال الاول

- أ- من مكونات المخبوزات: و و
- ب- من أشكال السكر: و
- ج- من الأمثلة على المواد الرافعة: و
- الإجابة: ○

صنّف الأطعمة الآتية إلى مخبوزات أو حلويات

السؤال الثاني

البسكويت، الخبز، الفطيرة المحلاة (كعكة المقالة)، الكنافة، كعك الشاي، البيتزا، الهريسة، خبز البرغر، البقلاوة، المعجنات.

المخبوزات	الحلويات

كيف تميّز بين المخبوزات والحلويات؟

السؤال الثالث

اذكر

السؤال الرابع

1. اذكر ثلاثة من مكونات المخبوزات مع استخدام كل منها.

2. اذكر ثلاثاً من متطلبات الصحة والسلامة العامة عند إعداد البيتزا في مشغل التربية المهنية.





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
المخبوزات
والحلويات

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



3. اذكر الخطوات الأساسية لخَبْز البيتزا؟

4. اذكر ضررين صحيين للإفراط في تناول الخبز الأبيض والحلويات.

الإجابة

السؤال الخامس

ما هي المواد الرافعة؟ اذكر مثالين عليها.

السؤال السادس

فسر مايلي

1- عند إعداد عجينة البيتزا، لماذا لا نكثر من إضافة السكر إلى الخميرة؟

2- عند تحضير خليط الكيك، لماذا يُنصح باستخدام مواد طازجة بدرجة حرارة الغرفة؟

السؤال السابع

كيف

1- كيف نتحقق من نضج الكيك؟

2- كيف يسهم التعليم الدامج (دمج ذوي الاحتياجات الخاصة) في تعزيز قيم إيجابية في مهن إعداد المخبوزات؟





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
المخبوزات
والحلويات

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



أكمل الفراغات الآتية

السؤال الاول

- أ- من مكونات المخبوزات: و و
ب- من أشكال السكر: و
ج- من الأمثلة على المواد الرافعة: و
الإجابة: ○

- أ- (مثال: الدقيق، السكر، البيض).
- ب- (مثال: المسحوق، الخبيبات الناعمة، السكر البني).
- ج- (الخميرة، البكنج باودر).

صنّف الأطعمة الآتية إلى مخبوزات أو حلويات

السؤال الثاني

البسكويت، الخبز، الفطيرة المحلاة (كعكة المقالة)، الكنافة، كعك الشاي، البيتزا، الهريسة، خبز البرغر، البقلاوة، المعجنات.

المخبوزات	الحلويات
الخبز	البسكويت
البيتزا	الفطيرة المحلاة (كعكة المقالة)
خبز البرغر	الكنافة
المعجنات	كعك الشاي
	الهريسة
	البقلاوة

كيف تميّز بين المخبوزات والحلويات؟

السؤال الثالث

- المخبوزات: أطعمة تُصنع من الدقيق وتُخبز في الفرن، مثل: الخبز، والفطائر.
- الحلويات: أطعمة طعمها حلو، وتُحضّر من السكر والدقيق ومكونات إضافية، وقد تكون مخبوزة تُقدّم ساخنة أو باردة.





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
المخبوزات
والحلويات

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



السؤال الرابع اذكر

2. اذكر ثلاثة من مكونات المخبوزات مع استخدام كل منها.

الإجابة:

- الدقيق: يُستخرج من الحبوب (مثل القمح) وهو المكون الأساسي.
- السكر: يضاف للتخفيف ويتوفر بأشكال متعددة.
- المواد الرافعة (مثل الخميرة): تساعد على رفع العجينة وزيادة حجمها.

3. اذكر ثلاثاً من متطلبات الصحة والسلامة العامة عند إعداد البيتزا في مشغل التربية المهنية.

○ الإجابة

- غسل اليدين جيداً قبل البدء بالعمل.
- ارتداء المبريد والقفازات.
- التأكد من نظافة الأدوات ومكان العمل.
- استخدام الأدوات بحذر وبإشراف المعلم/المعلمة.

3. اذكر الخطوات الأساسية لخبز البيتزا؟

الإجابة:

- تسخين الفرن مسبقاً على درجة حرارة 200 مئوية.
- إدخال الصينية في الفرن لمدة 20 دقيقة حتى تنضج البيتزا ويذوب الجبن.

4. اذكر ضررين صحيين للإفراط في تناول الخبز الأبيض والحلويات.

الإجابة

- مشاكل هضمية (صعوبة في الهضم، إمساك، أمراض القولون).
- زيادة دهون البطن وتأثيرها على صحة القلب.
- رفع مستوى السكر في الدم.
- زيادة الشعور بالجوع.





الفصل الدراسي
الثاني

امتحان الوحدة
الاولى

الوحدة الاولى
المخبوزات
والحلويات

الصف
السابع

المادة
التربية
المهنية



السؤال الخامس

ما هي المواد الرافعة؟ اذكر مثالين عليها.

الإجابة: مواد تساعد على رفع العجينة وزيادة حجمها. أمثلة: الخميرة، والبكنج باودر.

السؤال السادس

فسر مايلي

3- عند إعداد عجينة البيتزا، لماذا لا نكثر من إضافة السكر إلى الخميرة؟

الإجابة: كي لا تتوقف الخميرة عن العمل.

4- عند تحضير خليط الكيك، لماذا يُنصح باستخدام مواد طازجة بدرجة حرارة الغرفة؟

الإجابة: لأن ذلك يساعد على تماسك الخليط ونضج الكيك بشكل أفضل.

السؤال السابع

كيف

3- كيف تتحقق من نضج الكيك؟

إجابة: بإدخال طرف السكين في الكيكة، فإذا خرج نظيفاً دلّ ذلك على نضجها.

4- كيف يسهم التعليم الدامج (دمج ذوي الاحتياجات الخاصة) في تعزيز قيم إيجابية في مهن إعداد المخبوزات؟

الإجابة: يؤدي إلى تنمية اتجاهات إيجابية لديهم نحو تقبل الآخر، وتعزيز روح التعاون والمساواة.

