



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

الفرع : الفندقى السياحى

المستوى : الرابع

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته

### السؤال الأول:

يدخل الحليب في صنع العجائن والحلوى إما سائلاً أو جافاً بخلاطة مع المكونات الأخرى، بين دور الحليب فيها.



### الإجابة:

- (١) رفع القيمة الغذائية للعجائن لمحتواه من أحماض أمينية أساسية يفتقر لها الطحين.
- (٢) يساعد في ترطيب جلوتين الطحين فيعمل على تطريته.
- (٣) يساعد سكر اللاكتوز عند تفاعله مع البروتينات خلال الخبز بإعطاء لون ذهبي أو بني لقسرة كثير من المعجنات وارتفاع نسبة اللاكتوز يساعد في زيادة ارتباط الماء في لب المنتج، مما يعطي الطراوة المفضلة ويؤخر من التيبس "staling" في الكعك والكيك.

### السؤال الثاني:

طلب منك الطاهى إعداد مشروب الشاي، وعند شربه تبين أنه مر الطعم، استنتج الطريقة المفضلة لإعداد مشروب الشاي.

### الإجابة:

الطريقة المفضلة لإعداد مشروب الشاي تسمى "القاعدة الذهبية" لإعداده والتي يتم فيها غلي الماء ثم صبه فوق الشاي الموضوع في إبريق قد تم تسخينه مسبقاً بالماء الحار وتركه مدة ( ٢-٦ ) دقائق قبل صبه في الفناجين.

### السؤال الثالث:

برأيك لماذا يتم إخضاع العاملين في مجال إنتاج الأطعمة إلى الفحص الدوري الطبي.

### الإجابة:

- (١) الاكتشاف المبكر للحالات المرضية ومعالجتها والوقاية من الأمراض المعدية.
- (٢) التأكد من أن العاملين غير حاملين لأي مرض معد.

- ٣) منع مضاعفات الحالات المرضية.  
٤) رفع المستوى الصحي للفرد والمجتمع.

### السؤال الرابع:

صم نموذجاً مقترحاً لاتفاقية الحفلات في الفندق:

### الإجابة:

..... تاريخها	..... يوم الحفلة	..... نوع الحفلة
.....	.....	..... اسم وعنوان صاحب الحفلة
..... العدد المتوقع	..... العدد المؤكد	..... رقم الهاتف :
..... إنتهاء الحفلة	..... إبتداء الحفلة	..... القاعة
..... نقدي/ ذم	..... القيمة المدفوعة	..... تكلفة الشخص الواحد
.....	.....	..... قائمة الطعام
.....	.....	..... طلبات خاصة
..... أزهار	..... موسيقى	..... فرقة موسيقية
..... ترتيب الطاولات	.....	..... غرفة غيار