

اسئلة موضوعية (خدمة الطعام ف1 / 3م)

ضع دائرة حول رمز الاجابة الصحيحة :

1_ من أكثر البلدان المصدرة للشاي :_

أ_ الصين ب_ اليابان ج_ الهند د_ جميع ما ذكر

2_ من أهم أنواع الشاي المتعارف عليها :_

أ_ الأسود ب_ الأخضر ج_ المنكه د_ جميع ما ذكر

3_ هو من أكثر أنواع الشاي شيوعا ويقدم مع شرائح الليمون أو النعناع :_

أ_ الأسود ب_ الأخضر ج_ المنكه د_ لا شيء مما ذكر

4_ يعد الشاي من الأشربة المرغوبة في بلادنا وذلك بسبب :_

أ_ نكهته ب_ لونه ج_ يحتوى على مادة منبهة د_ جميع ما ذكر

5_ تسمى المادة المنبهة التي توجد في الشاي :_

أ_ الكافيين ب_ تانين ج_ الثيوبرومين د_ لا شيء مما ذكر

6_ من الامور الواجب إتباعها عند اعداد مشروب الشاي ذو نكهة ومذاق جيد :_

أ_ استعمال ماء نقي ب_ تسخين الماء لدرجة الغليان ج_ وضع ماء ساخن في ابريق التقديم د_ جميع ما ذكر

7_ من الادوات المطلوبة في خدمة تقديم الشاي :_

أ_ مفرش ب_ ابريق حليب ج_ مصفاة شاي د_ جميع ما ذكر

8_ تعد نوع من انواع القهوة وتحضر بواسطة الات تحضير القهوة ويقدم مع الحليب :_

أ_ القهوة الامريكية ب_ قهوة سبرسو ج_ القهوة التركية د_ لا شيء مما ذكر

9_ من أكثر البلدان المنتجة للقهوة :_

أ_ اليمن ب_ الحبشة ج_ امريكا اللاتينية د_ جميع ما ذكر

10_ من أهم أنواع القهوة المتعارف عليها :_

أ_ القهوة سريعة الذوبان ب_ سبرسو ج_ التركية د_ جميع ما ذكر

11_ من أكثر أنواع القهوة انتشارا :_

أ_ القهوة سريعة الذوبان ب_ سبرسو ج_ التركية د_ العربية

12_ هي قهوة مفلترة وساخنة توضع في فنجان قهوة ساخن يضاف لها الحليب ورغوة الحليب ويرش فوقها القليل من القرفة أو بودرة الكاكو :_

أ_ القهوة سريعة الذوبان ب_ سبرسو ج_ التركية د_ كباتشينو

13_ من أنواع القهوة التي يتم تجهيزها بالتسخين :_

أ_ القهوة سريعة الذوبان ب_ سبرسو ج_ التركية د_ كباتشينو

14_ للحصول على نكهة جيدة عند اعداد القهوة التركية يجب :_

أ_ استعمال الماء النقي ب_ استعمال أدوات تحضير نظيفة

ج_ حفظ القهوة باوعية محكمة الاغلاق د_ جميع ما ذكر

15_ الاوقات التي تقدم فيها القهوة :_

أ_ الصباح ب_ في المناسبات ج_ فترة العشاء د_ جميع ما ذكر

16_ من الاوات المستخدمة في تقديم القهوة الامريكية :_

أ_ ابريق حليب ب_ ابريق القهوة ج_ سكرية د_ جميع ما ذكر

17_ يتم تحضير النباتات العطرية والطبية عن طريق :_

أ_ النقع الساخن ب_ الغلي ج_ النقع البارد د_ أ+ب

18_ من الامثلة على النقع الساخن عند اعداد النباتات العطرية والطبية :_

أ_ الكركادية ب_ اليانسون ج_ القرفة د_ الحلبة

19_ من الامثلة على الغلي في اعداد النباتات العطرية والطبية :_

أ_ الكركادية ب_ البابونج ج_ النعناع د_ القرفة

20_ يسمى المكان الذي يقدم خدمة المشروبات :_

أ_ غرفة التقديم ب_ غرفة التحضيرات ج_ غرفة الطعام د_ لا شيء مما ذكر

21_ من الامثلة على المشروبات الباردة الفاتحة للشهية :_

أ_ المشروبات الغازية ب_ العصائر ج_ الحليب د_ لا شيء مما ذكر

22_ من أهم أنواع المياه التي تقدم في المطاعم :_

- أ_ المعدنية ب_ الغازية ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

23_ من أكثر أنواع المياه انتشارا وشيوعا :_

- أ_ المعدنية ب_ الغازية ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

24_ تتكون المياه الغزية من :_

- أ_ ماء+ غاز ثاني أكسيد الكربون ب_ ماء_ منكهات

ج_ ماء+ غاز ثاني أكسيد الكربون + منكهات د_ جميع ما ذكر

25_ يحتاج اعداد العصائر الى :_

- أ_ الخبرة في الاعداد ب_ النظافة الشخصية ج_ نظافة المواد والادوات د_ جميع ما ذكر

26_ الادوات اللازمة لتقديم القهوة العربية :_

- أ_ الدلة ب_ موقد الفحم ج_ الفناجين الخاصة د_ جميع ما ذكر

27_ يعتمد تحديد انواع الاطباق على البوفيه على :

- أ- عدد الضيوف ب- نوع البوفيه ج- طريقة الخدمة د- جميع ما ذكر

28_ من أهم انواع العصائر المتعارف عليها :_

- أ_ الطبيعية ب_ الصناعية ج_ الكوكتيل د_ جميع ما ذكر

29_ من العصائر الفاتحة للشهية :_

- أ_ الطبيعية ب_ الصناعية ج_ الكوكتيل د_ لا شيء مما ذكر

30_ من الامثلة على عصائر الكوكتيل :_

- أ_ البرتقال والجزر ب_ الموز والحليب ج_ الفراولة والمنجا مع الموز والحليب د_ جميع ما ذكر

31_ من أهم انواع البوفيهات :_

- أ_ الحفلات و المناسبات ب_ الفطور ج_ الغذاء والعشاء د_ جميع ما ذكر

32_ الوقت المناسب لوجبة الافطار :_

- أ_ 11-8 صباحا ب_ 11-7 صباحا ج_ 11-6 صباحا د_ 11-9 صباحا

33_ يشمل بوفيه الافطار على عدة انواع منها :_

أ_ العربية فقط ب_ العالمية فقط ج_ العربية والعالمية د_ لا شيء مما ذكر

34_ يعتمد تحديد شكل البوفيه على :_

أ_ عدد المدعوين ب_ مساحة مدخل البوفيه ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

35_ يعتبر بوفيه الحفلات من البوفيهات التي تتطلب مهارة وجهد كبيرين وذلك بسبب :_

أ_ تجهيز البوفيه قبل حضور المدعوين ب_ متفق على قائمة الطعام مسبقا

ج_ متفق على شكل البوفيه د_ جميع ما ذكر

36_ من الادوات المستخدمة لحفظ الاطعمة وتسخينها في البوفيهات :_

أ_ وضع مادة مشتعلة تحت الاناء ب_ أجهزة كهربائية ج_ أ+ب د_ جميع ما ذكر

37_ من اعمال موظفوا الخدمة في البوفيهات :_

أ_ سكب المأكولات للضيوف ب_ رفع الاطباق ج_ تقطيع بعض انواع اللحوم د_ لا شيء مما ذكر

38_ الهدف من استخدام البوفيهات في الفنادق :_

أ_ خدمة الاعداد الكبيرة من الضيوف ب_ هدف مادي ج_ تقديم الاطباق الباردة والساخنة والحلويات د_ أ+ج

39_ تستعمل خدمة البوفيه في الفنادق ل :_

أ_ بساطتها وسهولتها ب_ تقديم الخدمة ج_ قلة الايدي العاملة التي تقوم بالاشراف عليها د_ جميع ما ذكر

40_ من أهم مهام موظفي البوفيهات اثناء الخدمة :_

أ_ الاجابة على استفسارات الضيوف ب_ تزويد البوفيهات بالاطعمة عند فراغ الجاطات

ج_ تنظيف بقايا الطعام على طاولة البوفيهات د_ جميع ما ذكر

41_ يتم فرش الطاولات بكامل موادها قبل بدء الخدمة ومن هذه المواد :_

أ_ ممالح ومباهر ب_ شوك ومعالق وسكاكين ج_ منافض ومزهريات د_ جميع ما ذكر

42_ ياخذ البوفيه عدة اشكال منها :_

أ_ U ب_ V ج_ L د_ جميع ما ذكر

43_ من ميزات خدمة البوفيهات :_

أ_ استعمالها في المناسبات والحفلات الكبيرة

ب_ تذوق عدد اكبر من اصناف الطعام

ج_ سرعة الخدمة مقارنة مع انواع خدمة اخرى

د_ جميع ما ذكر

44_ يرمز لوجبة الافطار بالرمز :_

أ_ B

ب_ B+B

ج_ D+D

د_ لا شيء مما ذكر

45_ من اهم انواع الفطور :_

أ_ الاوروبي

ب_ الانجليزي

ج_ الشرقي

د_ جميع ما ذكر

46_ من اهم محتويات الفطور الاوروبي :_

أ_ خبز توست

ب_ مربى وعسل

ج_ شاي او قهوة

د_ جميع ما ذكر

47_ يعود أصل الفطور الاوروبي الى :_

أ_ امريكا

ب_ فرنسا

ج_ ايطاليا

د_ سويسرا

48_ من اهم محتويات الفطور الانجليزي :_

أ_ اللبن والجبن

ب_ البيض

ج_ نوع من انواع اللحوم الحمراء او البيضاء

د_ جميع ما ذكر

49_ من اهم محتويات الفطور الامريكي :_

أ_ لحوم بارده

ب_ اسماك مثل التونا

ج_ فاكهة الموسم

د_ جميع ما ذكر

50_ من الامثلة على اللحوم الباردة :_

أ_ روست بيف

ب_ الحبش

ج_ المرتديلا

د_ جميع ما ذكر

51_ من محتويات الفطور الشرقي :_

أ_ زيت وزعتر

ب_ حمص وفول

ج_ البيض

د_ جميع ما ذكر

52_ من اهم مكونات بوفيه الافطار :_

أ_ العصير البارد

ب_ منتجات الحبوب

ج_ المربى والعسل

د_ جميع ما ذكر

53_ من اهم مكونات بوفيهات الافطار في رمضان :_

أ_ عصير فواكه او قمر الدين

ب_ جبنة بيضاء ولبنة

ج_ فواكه طازجة

د_ جميع ما ذكر

54_ توفر الفنادق خدمة الطعام والشراب في العديد من الأقسام الأخرى :-

- أ_ الخدمة في ردهة الفندق ب_ الخدمة في الكوفي شوب ج_ الخدمة في برك السياحة د_ جميع ما ذكر
- 55_ من اسباب انتشار مطاعم الوجبات السريعة :-

- أ_ تغير انماط الحياة ب_ العمل خارج البلد ج_ ساعات العمل والراحة د_ جميع ما ذكر
- 56_ من اهم صفات طعام الوجبات السريعة :-

- أ_ سريعة التحضير ب_ غنية بالصوديوم ج_ تحتوي كميات كبيرة من الدهون د_ جميع ما ذكر
- 57_ عند تقديم خدمة الطعام في المستشفيات يراعى ما يلي :-

- أ_ السن فقط ب_ المرض فقط ج_ السن والمرض د_ لا شيء مما ذكر
- 58_ من اهم انواع الحميات التي تقدم في المستشفيات :-

- أ_ الحميات العادية ب_ الحميات العلاجية ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر
- 59_ من اهم مهمات اخصائي التغذية :-

- أ_ الارشاد الغذائي للمرضى ب_ الاشتراك بوضع قوائم الطعام

- ج_ ارشاد الطهاة بطريقة الطهو اللازمة د_ جميع ما ذكر

60_ من الامثلة على المؤسسات غير الفندقية التي تقدم خدمة الطعام :-

- أ- المصانع ب_ المدارس ج_ المستشفيات د_ جميع ما ذكر

61_ يقدم الطعام في المصانع بعدة طرق منها :-

- أ_ التعاقد مع شركات تموينية ب_ انشاء مطبخ وقسم تمويل ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر
- 62_ تعتمد طريقة خدمة الطعام في الطائرات على :-

- أ_ مسافة الرحلة ب_ نوع الرحلة ج_ درجة الراكب اولى او ثانية د_ جميع ما ذكر
- 63_ يعتمد نوع الخدمة المقدمة في السفن على :-

- أ_ طول الرحلة ب_ التسهيلات الممنوحة ج_ نوع الرحلة اولى او سياحي د_ جميع ما ذكر
- 64_ يجب تقديم الخدمة في خدمة الطعام الخارجية بشكل ممتاز بسبب :-

- أ_ الحفاظ على سمعة الفندق ب_ عدم التسبب بخسارة مالية ج_ أ+ب د_ لا شيء مما ذكر

أ. عاكف مخامرة

صفحة توجيهي فندق T.H

أ. محمد الحجاوي

65_ يعتبر من اهم انواع الشاي ويحضر بتجفيف اوراقه لمنع التخمر والتغير باللون ويعتبر اكثر صحيا: _

أ_ الشاي الاسود ب_ الشاي الاخضر ج_ الشاي المنكه د_ لا شيء مما ذكر

66_ تسمى المادة المنبهة في الكاكاو : _

أ_ الكافيين ب_ التانين ج_ الثيوبرومين د_ لا شيء مما ذكر

67_ تعد من اهم انواع القهوة وتحضر من حبوب البن المطحون خشنا ويتميز بطعم ونكهة مميزة : _

أ_ القهوة التركية ب_ القهوة العربية ج_ القهوة الامريكية د_ القهوة سريعة التحضير

68_ يتلقى المضيفين العاملين بمؤسسات الرعاية الاجتماعية التدريب مع هذه الحالات ويجب ان يتصفوا :

أ- اللطف والصبر ب- الشخصية القوية ج- المؤهل العلمي د- لا شيء مما ذكر

69_ يجب الحرص على تقديم خدمة الطعام الخارجية بشكل ممتاز وبدون اخطاء وذلك ل :

أ- الحفاظ على سمعة الفندق ب- عدم التسبب بخسائر مالية ج- أ + ب د- لا شيء مما ذكر

70_ من وسائل الخدمة المستخدمة على متن السفن :

أ- الصواني الفضية ب- عربة تقطيع اللحوم والحلويات ج- بوفيه المأكولات الباردة د- جميع ما ذكر

انتهت الأسئلة

أ. محمد الحجاوي