

الإجابة النموذجية لامتحان
شهادة الدراسة الثانوية العامة
2016 / دورة صيفية
MOHAMMAD AL-
HIJAWI

اعداد الاستاذ
:محمد الحجاوي

المبحث : انتاج الطعام و
خدمته م4الفرع الفندقى
(الاوائل)

السؤال الاول (26 علامة)

أ) استنتج الوظائف الثلاث التي تؤديها المواد الدهنية في الحلويات و العجائن ؟

- 1- النكهة
- 2- اعطاء الطراوة للحلويات
- 3- المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته

ب) للحصول على جودة عالية للعجائن و منتجاتها يجب مراعاة سبعة امور ,حدد لها ؟

1. اختيار مواد خام جيدة .
2. كيل المكونات على نحو دقيق وحسب الوصفات .
3. استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة .
4. الاستمرار في العجن إلى أن تصبح العجينة متجانسة ولينة .
5. إحماء الفرن جيداً واختيار درجة الحرارة المناسبة قبل إدخال العجينة .
6. عدم فتح الفرن أكثر من مرة للمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة .
7. أن تكون مدة الخبز كافية .

ج) اذكر بنقاط ست الامور الواجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاتة للتزيين؟

1. إختيار الشوكولاتة التي تكون نسبة الكاكاو فيها كبيرة .
2. إستخدام طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاته .
3. في حالة عدم ذوبان الشوكولاته تضاف مادة دهنية لتسهيل الذوبان .
4. تُحفظ الشوكولاتة في مكان جاف وبارد .
5. إستخدم الشوكولاتة الذائبة مباشرة .
6. لا تترك الشوكولاته في الحمام المائي مدة طويلة حتى لا تتكون فيها الحبيبات

السؤال الثاني : (20 علامات)

أ) حدد بنقطتين سر فعالية المثلجات في تحسين مزاج الانسان؟

1. زيادة شعورة بالسرور والنشوة .
2. تنشيط مراكز السرور والسعادة في الدماغ .

- ب) عدد الشروط الستة التي يجب مراعاتها عند استلام الحليب و منتجات الالبان ؟
1. أن يكون الحليب مبسترًا وكذلك منتجاته .
 2. التأكد من أن وسيلة النقل مبردة .
 3. أن تكون الحرارة الداخلية للحليب أقل من (4.4°س) .
 4. أن يكون القوام متجانسًا وخاليًا من الشوائب ومن التكتلات .
 5. أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب فيها مثل التزنخ والمرارة وغيرها .
 6. التأكد من تاريخ الصلاحية وأن يكون مدونًا بوضوح على العلبة .
- ج) الاسباب الميكانيكية تسبب فسادا للاطعمة و تلوثها , فسر ذلك ؟
- بسبب إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش .
- إصابة المواد الغذائية بالكدمات نتيجة تكديس بعضها في بعض بكميات كبيرة .

السؤال الثالث : (16 علامة)

- أ) حدد الامور الاربعة الواجب مراعاتها لتجنب التلوث (المتبادل) بين المواد الغذائية المبردة ؟
1. يجب تغليفها بإحكام .
 2. أن يكون غلاف المواد الغذائية جافاً غير مبلل بالماء أو بالنلج .
 3. عدم وضع المواد الغذائية على أرضية التلاجه مباشرة .
 4. يجب أن توضع المواد الغذائية على رفوف لا يقل ارتفاعها عن 15سم عن الأرض .
 5. أن تكون المواد الغذائية بعيدة عن الجدران .

ب) "تحتاج خدمة الاجتماعات و المؤتمرات الى تركيز من قبل مدير الحفلات و رئيس الطهارة للمعلومات التي يتم اخذها من قبل صاحب الدعوة لايصالها للاقسام المعنية " :

1- حدد ستا من هذه المعلومات ؟

- (1) تاريخ الاجتماع ووقته (2) عدد المدعوين (3) ترتيب القاعة وفرشها
(4) الادوات و المعدات المطلوبة (5) أوقات الاستراحة والوجبات (6) اسم الشركة أو صاحب الدعوة

2- اقترح اربعة اشكال لترتيب قاعات الاجتماعات ؟

دائري - مستطيل - حرف U - مدرج

ج) تحرص الفنادق على توظيف كوادر مؤهلة وتدريبها لخدمة الحفلات ' فسر ذلك ؟
وذلك لمالها دور في العاية والاعلان وزيادة المبيعات

السؤال الرابع : (14 علامة)

أ) تجهز قاعات الحفلات بوسائل اعلان واجهزة تتناسب ونوع الحفلة سم خمساً منها ؟
الأضائة - شاشات العرض - - منصات لالقاء الكلمات - طاولات للهدايا - اجهزة تسجيل - مكبرات صوت - منبر حفلات -- لوحات اعلانية

ب) يجب مراعاة نقاط ثلاث في اختيار اثاث الحفلات اذكرها ؟

- 1) أن يكون خفيف الوزن
- 2) سهولة سحب الكراسي و أمكانية ترتيبها
- 3) البساطة في تصميم الطاولات

ج) تتبع الخطوات الستة التي يقوم بها امين الصندوق لمحاسبة الضيف بالشيكات السياحية ؟

- 1) أستلام الشيك من الضيف و قراءة عملته و نوعها
- 2) الطلب من الضيف توقيع الشيك و مطالبة التوقيع الأول و الثاني
- 3) تدوين اسم الضيف و رقم جواز سفره على ظهر الشيك
- 4) صرف قيمة الشيك بالعملة المحلية حسب الصرف المعتمد
- 5) تسليم النسخة الأصلية من الفاتورة و إيصال تبديل العملة للضيف
- 6) مراجعة النشرات الصادرة عن البنوك الخاصة بالشيكات السياحية

السؤال الخامس : (14 علامة)

أ) عدد الاهداف الاربعة التي تحققها ادارة الفندق من نتائج تقييم العاملين ؟

- 1) التأكد من تناسب الرواتب والمكافآت 4) تقوية العلاقة بين الموظفين و الادارة
- 2) التحقق من ان الموظف يستحق ترقية 3) تحديد مدى الحاجة الى برامج تدريبية لتطوير الموظفين

ب) عدد اربع خطوات يقوم بها المضيف على جهاز الحاسوب قبل استقبال الضيوف ؟

- 1- ادخال الرقم السري او البطاقة المغنطيسية
- 2-فتح شاشة جديدة و ادخال رقم البطاقة
- 3-ادخال عدد الاشخاص
- 4- اعطاء امر الحفظ
- 5- ادخال طلبات الضيف
- 6-ادخال رقم غرفته اذا كان مقيماً في الفندق

(ج)

معدل صرف الشخص الواحد = مجموع إيرادات الفندق / عدد الضيوف = 30 دينار
معدل عدد الضيوف اليومي = مجموع عدد الاشخاص / على عدد ايام الشهر = 133.3
معدل الايرادات اليومي = مجموع الايرادات اليومي / عدد ايام الشهر = 4000 دينار

(انتهت الاسئلة)

اعداد
أ. محمد الحجاوي

0795122367

كل ما يخص طلاب الفرع الفندقية بالتعاون مع موقع الاوائل