



١٨ في

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ / الدورة الشتوية

وثيقة محببة
[محدود]

٣

مدة الامتحان : ٣٠ د
١ س

المبحث : إنتاج الطعام / المستوى الرابع

اليوم والتاريخ : الاحد ١١/٠١/٢٠٠٩

الفرع : الفندقي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٢).

السؤال الاول : (١٨ علامة)

يتكون هذا السؤال من (٩) فقرات لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز البديل الصحيح لها على الترتيب .

١- أكثر مواد النكهة استخداماً في صنع العجائن التي يدخل فيها البيض :

أ- المكسرات ب- الفانيليا ج- الفاكهة د- الكاكاو

٢- سبب ظهور قشرة داكنة في منتجات عجائن خميرة يرجع إلى :

أ- حرارة الفرن مرتفعة ب- كمية السكر قليلة ج- خميرة غير جيدة د- حرارة الفرن منخفضة

٣- نوع القهوة الأغنى في النكهة والأغلى في السعر :

أ- العربية ذات الحبة الصغيرة ب- السيلانية ج- البرازيلية د- العربية ذات الحبة الكبيرة

٤- التانينات مواد قابضة يحتوي عليها مشروب :

أ- الكاكاو ب- القهوة ج- الشاي د- الشوكولاته

٥- الضرر التبريدي للخضار والفاكهة ناتج عن :

أ- انخفاض درجة الحرارة عن الحد المقرر ب- تعادل درجة الحرارة
ج- الوصول إلى درجة التجمد د- ارتفاع درجة الحرارة عن الحد المقرر

٦- (Assisted Service) مصطلح أجنبي يعني :

أ- اخدم نفسك ب- الخدمة الذاتية ج- الخدمة الفضية د- خدمة الصحن

٧- الشخص المسؤول عن إعداد برامج الدوام الأسبوعي للعاملين في قسم الحفلات :

أ- مدير الحفلات ب- مسؤول الصالة ج- السكرتارية د- رئيس المضيفين

٨- طريقة خدمة الطعام جانيميد تستخدم في :

أ- السفن ب- المقاهي ج- المستشفيات د- الطائرات

٩- تقع مسؤولية التخطيط قصير الأجل في مؤسسات خدمة الطعام على عاتق :

أ- الإدارة التنفيذية ب- المدير العام ج- رؤساء الأقسام د- مجلس الإدارة

يتبع الصفحة / ٢ ،،،،

الصفحة الثانية

السؤال الثاني : (٢٤ علامة)

- أ- عدد أنواع الدهون المستخدمة في صنع العجائن والحلوى .
ب- اذكر وظائف البيض في صنع العجائن والحلوى .
ج- وضح دور الحليب في صنع العجائن والحلوى .
- (٨ علامات)
(١٠ علامات)
(٦ علامات)

السؤال الثالث : (٢١ علامة)

- أ - " تباع القهوة في الأسواق بعدة أشكال تجارية " ، سمّ خمسة منها .
ب- اذكر أهم ثلاث مزايا لطريقة الحفظ بالتجفيف .
ج- " تقوم الفنادق الكبيرة بتشكيل لجنة خاصة بالمشتريات يتم انتقاء أعضائها حسب صفات محددة " .
اذكر خمس صفات يجب توافرها في اللجنة .
- (٥ علامات)
(٦ علامات)
(١٠ علامات)

السؤال الرابع : (٩ علامات)

- أ- اذكر خمس مهام يقوم بها مدير الحفلات في الفندق .
ب- " تقام حفلات الكوكتيل بمناسبة عدة " . سمّ أربعاً منها .
- (٥ علامات)
(٤ علامات)

السؤال الخامس : (١٨ علامة)

- أ- اذكر أربعة أمور يجب مراعاتها عند خدمة الطعام في المصانع .
ب- حدد المعلومات التي تحتوي عليها بطاقة الاعتماد .
ج- " التخطيط الجيد يساعد مؤسسات خدمة الطعام على تحقيق فوائد عديدة " .
وضح فوائد التخطيط ومعوقاته .
- (٨ علامات)
(٥ علامات)
(٥ علامات)

انتهت الأسئلة

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ (الدورة الشتوية).



صفحة رقم (١)

الإجابة للمعدة

إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: إنتاج الطعام وخدماته مع

الفرع: الفندقي

ع

ب

مدة الامتحان:

التاريخ: ١١ / ١١ / ٢٠٠٩

رقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية:

السؤال الأول (١٨ علامة)
كل اجابة صحيحة علامتان

١١٩

١ - ب (الفائلا)

١٣٩

٢ - ج (حرارة الفرن منخفضة)

١٧٩

٣ - د (العربية ذات الحبة الصغيرة)

١٨٥

٤ - هـ (الشاوي)

٢٠٠

٥ - و (انخفاض درجة الحرارة عن الحد المسموح)

٢١

٦ - ز (الخدمة الذاتية)

٥٩

٧ - ح (رئيس المضيفين)

٢٧

٨ - ط (المضيفات)

٩١

٩ - ق (الإدارة التنفيذية)

صك

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
١٠٦	السؤال الثاني (٢٤ علامة) (٨ علامات كل نقطة علامتان) ١- الدهون المفصلة . ٢- الزبدية ٣- المارجرين . ٤- دهون القلي .
١١٢	(١٠ علامات كل نقطة علامتان) ١- عامل نفخ (رفع) ٢- عامل استحلاب ٣- إعطاء اللون لبعض المحبوزات ٤- استخراجه كإل في عمل بعض العجائن ٥- زيادة القيمة الغذائية للمنتجات
١١٥	(٦ علامات كل نقطة علامتان) ١- رفع القيمة الغذائية للعجائن ٢- يساعد في ترطيب جلوتين الطحين ٣- إكساب اللون الذهبي أو البني للمخبزات .

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث (العلامه)
١٧٩	<p>(٩-٩) (٦ علامات كل نقطة علامه واحد -)</p> <p>١- القهوة الخضراء ٢- القهوة المحمصه ٣- القهوة سريعة الذوبان ٤- القهوة منزوعة الكافيين ٥- القهوة منزوعة ادقليله حمض الكلورينيل</p>
٢٠٠	<p>(٩-١٠) (٦ علامات كل نقطة علامتان)</p> <p>١- قاعه التكاليف ٢- تقليل نفقات النقل والتخزين وصغر الحجم اللازم لتخزينها ٣- سهوله التخزين</p>
٢١٥	<p>(٩-١١) (٦ علامات كل نقطة علامتان)</p> <p>١- الصدف والأمانه والإفلاس ٢- الخبرة الفنيه بجوده ومواصفات الأئذنيه - ٣- المعرفه بالأسعار والخبره في السوق ٤- الوعي والحكمه في عمليه الشراء ٥- القدره على التنبؤ بما قد يسهل في السوق .</p>

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع (٩ علامات)
٥٩	(٩) (٥ علامات كل نقطة علامة)
	١ - مآول عن الحفلات من حيث الادارة والتنظيم والترتيب
	٢ - ليه الخبرة في مجال الاطعمه والاشربة
	٣ - يعرف قوائم الطعام الخاصه بالتعاون مع صومر المطبخ
	٤ - يخطط فاعة الحفلات بما يتلاءم ونوع الحفله
	٥ - يتتار الموظفين ويعرهم لتقديم افضل الخدمات
	٦ - ينضز التعليمات الادارية
	٧ - التنسيق مع الامتصم الاخرى
٥٤/٥٣	(٥) (٤ علامات كل نقطة علامة)
	١ - الخطوبه آوالزواج
	٢ - نيل شهادة
	٣ - اللعيار الرسكيه والقوميه
	٤ - استقبال الشخصيات المهمه ومراعاتها

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الخاص (١٨ علامة)
٧٠	<p>(٢ - ٨) (٨ علامات على نقطة علامتان)</p> <p>١ - سرعة التزجج والمخاطبة</p> <p>٢ - توزيع الطعام - اخنا</p> <p>٣ - تفصيله وظيفه لخدمة عدد من الوظائف لتحقيق السرعة</p> <p>٤ - بفضل استعمال الكمبيوترات بدل الرضخ التقليدي</p> <p>أو ه - تنوع الأنظمة المقدمه</p>
٨٤	<p>(٣ - ٥) (٥ علامات كل نقطة علامة)</p> <p>١ - نوع البطاقة</p> <p>٢ - رقم البطاقة</p> <p>٣ - اسم صاحب البطاقة</p> <p>٤ - توقيع صاحب البطاقة</p> <p>٥ - صفة صاحب البطاقة</p>
٩١ + ٩٢	<p>(٥ - ٥) (٥ علامات لكل اجابه صحيحة علامة واحدة)</p> <p>الفوائد (فوائد التخطيط)</p> <p>١ - تخفيف حدة المفاجآت المستقبلية</p> <p>٢ - تحقيق الاستخراجه الامثل للموارد المتاحة</p> <p>٣ - اعتماد الخطة معياراً للتحكم على الاجاز</p> <p>المعوقات (معوقات التخطيط)</p> <p>١ - صعوبة التوصل الى تنبؤات دقيقة</p> <p>٢ - صعوبة الحصول على المعلومات والبيانات الدقيقة</p>