

مقترح وملخص مادة خدمة

الطعام

الفصل الاول / المستوى

الثالث الدورة الشتوية

2019/2018 معيدين

اعداد الاستاذ :

محمد الحجاوي

<p>عدد انواع كل من : الشاي القهوة</p> <p>الاخضر المنكه الاسود</p> <p>العربية / التركية الامريكية / اسبرسوا سريعه الذوبان / الكابتشينو</p>	<p>عدد الدول المشتهرة بزراعه وانتاج كل من : الشاي : الصين - الهند - اليابان - سيريلانكا القهوة : اليمن - الحبشة - بعض دول اسيا - امريكا اللاتينية</p>
<p>للحصول على قهوة ذات النكهه الجيده يجب مراعاة ما يلي:-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - حفظ القهوه بأوعيه محكمة الأغلاق 2 - استعمال قهوه طازجه حديثة التحميص. 3 - استعمال ادوات تحضير نظيفه. 4 - استعمال الماء النقي. 5 - تجهيز القهوه آليا أو عن طريق الغلايه قبل وصول الماء لدرجة الغليان. 6 - وضع الماء الساخن في الابريق لتسخينه 7 - تقديم القهوه مباشره قبل ان تبرد. 	<p>ما الامور التي يجب مراعاتها عند اعداد مشروب الشاي ذو نكهه ومذاق جيد :-</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - استعمال ماء نقي 2 - تسخين الماء لدرجة الغليان 3 - وضع ماء ساخن في ابرلاق التقديم 4 - فراغ الماء من ابريق التقديم قبل تحضير الشاي 5 - وضع كمية الشاي حسب حجم الابريق 6- صب الماء المغلي في الابريق
<p>وضح طريقة الخدمة المتبعه لكل من :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 - القهوه العربيه: وتعد القهوه العربيه من التراث والعادات الاصيله يقوم المضيف بمسك دلة القهوه باليد اليسرى والفناجين باليد اليمنى ثم سكب كميه قليله من القهوه وتقديمها للمضيف لحين الاكتفاء الادوات المستخدمة لخدمة القهوه العربيه (الدلة / فنجان خاص / موقد فحم) 2 - القهوه التركي: يقوم المضيف بحمل فنجان القهوه وصحنها وغلاية القهوه ويقوم بسكب القهوه في الفنجان ويقدمها للمضيف من جهة اليمن 3 - القهوه الامريكيه: وتتم بحمل الادوات اللازمه من فنجان القهوه و وعاء السكر والحليب ويضعها على يمين المضيف يسكب الفنجان لثلاثة أرباع مع ترك المجال للمضيف لوضع السكر والحليب حسب الرغبة 	
<p>وضح طرق تحضير النباتات العطرية مع الشرح : مع ذكر مثالين :</p> <p>أ - النقع الساخن: يوضع النبات في الوعاء ويضاف له الماء الساخن ويترك مغلى 15 دقيقه ثم يقدم ساخن او بارد مثل الكركديه والبابونج والنعناع</p> <p>ب_ الغلي: يوضع النبات في وعاء ويضاف اليه الماء البارد ويترك فوق النار حتى يغلي لمدة 15 دقيقه على الاقل ثم يصفى ويقدم ساخن مثل الينسون والقرقه والحلبه.</p>	
<p>يحتاج اعداد العصائر للاهتمام بعده امور اذكرها ؟</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- النظافه العامه للاشخاص 2- نظافة المواد والادوات 3- الخبرة في الاعداد والتقديم والتحضير 	<p>عدد انواع المشروبات الباردة واقسام كل منها :</p> <p>عصائر</p> <p>مياه معدنية (معادن مفيدة للانسان) - طبيعي(نوع واحد من الفواكه) مياه غازية (غاز ثاني اكسيد الكربون) - صناعي(مواد حافظه ونكهات) وبعض النكهات - كوكتيل(نوعين من العصير الطبيعي)</p>
<p>اذكر الماده المنبهه بكل من المشروبات التاليه : ؟؟؟؟</p> <p>القهوة : الكافيين الشاي : التانين الكاكاو : الثيوبرومين</p>	<p>عدد انواع مذاق السكر في القهوه التركي : ؟؟؟؟؟؟؟</p> <p>بدون سكر / سكر قليل / وسط / حلو</p> <p>←→</p>
<p>عدد الادوات المستخدمة في خدمة القهوه الامريكيه :</p> <p>صينيه / مفرش صينيه / فنجان وصحن فنجان / سكريه / ملقعه صغيره / ابريق قهوه / ابريق حليب</p> <p>تحضر قهوه الاسبرسوا والكابتشينو بطريقه (الفلتره)</p> <p>تحضر بوضع القهوه في فنجان مع الحليب ورغوة الحليب ويرش عليها القرقة او بودرة الكاكاو</p>	<p>عدد الادوات المستخدمة في خدمة الشاي :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- الصينيه 2 - مفرش 3- ابريق الشاي 4 - ابريق ماء ساخن 5 - ابريق حليب 6 - مصفاة شاي 7 - وعاء سكر 8 - فنجان وصحن 9 - ملقعة شاي 10- اناء للفضلات

عدد انواع البوفيهات :
أفطار / غداء وعشاء / حفلات

عدد مهام الطباخين في خدمة بوفيه الحفلات :

- 1) مساعدة المدعوين في عملية سكب المأكولات
- 2) تقطيع اللحم

كيف يتم تحديد الشكل المناسب لبوفيه الغداء والعشاء :
أ) عدد المدعوين ب) مساحة مدخل البوفيه
ج) نوع المناسبة

تقدم خدمة بوفيه الحفلات بعدة مناسبات مثل :
الخطوبة / الزواج / اعياد الميلاد

ما الامور الواجب ان تتناسب معها خدمه بوفيه الحفلات :؟؟؟؟
نوع الحفله / المناسبة / قائمة الطعام

تستخدم الفنادق اسلوب خدمة البوفيه لهدفين اذكرها :

- 1) خدمة الاعداد الكبيرة من الضيوف
- 2) ليتسنى للفندق تقديم الاطباق الباردة والساخنة والحلويات

تعتمد انواع الاطباق الرئيسية المقدمة على البوفيه على مجموعه عوامل اذكرها ؟؟؟؟؟
عدد الضيوف / نوع البوفيه / طريقة الخدمة

تتبع ترتيب اصناف الطعام على البوفيهات (الاطباق) : ؟؟؟؟؟

- 1 -- سلة الخبز بانواعه المختلفة .
- 2 -- صحن الصيني
- 3 -- اطباق واصناف السلطات والمقبلات
- 4 -- اطباق الشوربات وفناجينها وملاعقها
- 5 -- **الاطباق الرئيسية**
- 6 -- اطباق واصناف الحلويات والفاكهه
- 7 -- توضع ادوات المائدة كالثوك والسكاكين والملاعق مسبقا قبل بداية الحفلة

يتطلب من موظفي خدمة البوفيه اثناء الخدمة ما يلي : -- يكرر ؟؟؟؟ عدد مهام ؟؟

- 1 -- مساعدة الضيوف على تقطيع بعض انواع اللحوم .
- 2 -- الاجابة عن استفسارات الضيف .
- 3 -- تزويد البوفيه بالاطعمة عند فراغ الجاطات .
- 4 -- التواجد بالقرب من الموائد لتلبية حاجات الضيف .
- 5 -- تنظيف بقايا الطعام على طاولة البوفيه

مميزات خدمة البوفيه :- ؟؟؟؟

- 1 -- استعمالها في المناسبات والحفلات الكبيرة .
- 2 -- تقديم الخدمة لعدد كبير ووقت قصير .
- 3 -- سرعة الخدمة مقارنة مع انواع خدمة اخرى .
- 4 -- تذوق عدد اكبر من اصناف الطعام .
- 5 -- امكانية عودة الضيف للبوفيه لاخذ المزيد من الطعام .

اصبحت تستعمل خدمة البوفيه في الفنادق وذلك نظرا لعدده اسباب ؟؟؟

- 1) بساطتها وسهولتها
- 2) قلة عدد الايدي العاملة التي تقوم بالاشراف عليها
- 3) لتقديم الخدمة

تحتاج الطاولات في خدمة البوفيه لفرشها بكامل المواد والادوات والمستلزمات الرئيسية قبل بدء الخدمة

ممالح / مباحر / منافض / شوك وملاعق / المزهريرات / سكاكين

U / V / L / مستطيل / اشكال البوفيهات

ما الشروط الواجب توافرها عند اختيار شكل البوفيه ؟؟؟؟؟

- 1) قادر على استيعاب الاصناف كلها
- 2) ان تعطي الوضع الامثل

عدد مكونات كل من انواع الفطور التالية :

الامريكي	الانجليزي	الاوروبي
لحوم بارده	حبوب الافطار	خبز توست
اسماك بارده	البان واجبان	زبد
فاكهه الموسم	بيض حسب الطلب	مربي+عسل
	خضار وفواكه	مشروبات ساخنه
	لحوم حمراء وبيضاء	عصير بارد

يشمل بوفيه الفطور ما يلي : -- اهم مكوناته مع ذكر مثال :

- 1 (العصير البارد : توضع كاسات خاصة لعصير البرتقال والتفاح والبندورة والجريب فروت
- 2 (انواع الخبز : منها خبز عربي والتوست والخبز الفرنسي .
- 3 (المربي والعسل : منها البرتقال والمشمش والفراوله والعسل .
- 4 (الالبان والاجبان : البيضاء والصفراء
- 5 (منتجات الحبوب : كورن فلक्स .
- 6 (اطباق البيض : مسلوق او قلي .
- 7 (فواكه طازجة .
- 8 (مشروبات ساخنه : شاي / قهوه .
- 9 (بقوليات : حمص / فول / فلفل .
- 10 (لحوم بارده وساخنه : مرتديلا وكبد .

فطور رمضان يتضمن :

عصير فواكه او قمر الدين /
جنبه بيضاء او لبن ولبنه /
حمص وفول / فواكه طازجة
/ شاي او قهوة / خبز

استنتج الهدف من قيام الفندق بايجاد اقسام اخرى خاصة بخدمة الطعام

والشراب : ؟؟؟؟

1 (لتوفير الراحة لضيوفها

2 (اعطائهم ميزة التمتع بالخدمات المقدمه في مرافقه

3 (نيل رضاهم

4 (تحقيق سمعه جيده للفندق

انتشرت في العصر الحديث وخاصة مطاعم الوجبات السريعة ومن اسباب الانتشار : ---

- 1 (تغير انماط الحياة 2 (العمل خارج البلد دون العائلات
- 3 (ساعات العمل والراحة .

صفات طعام الوجبات السريعة :--- وتتصف بالاتي :---

- أ (سرعة التحضير ب (تحتوي كميات كبيرة من الدهون
- ج (فقيرة بالعناصر الغذائية المفيدة د (غنية بالصوديوم
- هـ (ذات مذاق مميز بجذب صغار السن والشباب و (تكلفة الوجبة غير عالية

وضح طريقة الخدمة المتبعه بكل من : يكرر بصيغة اخرى ؟؟؟؟

المستشفيات :المرضى (خدمة غرف) صواني
العاملين (ذاتية)

المدارس : ذاتية (كاوتنر)

المصانع : ذاتية

السفن : صواني فضية + عربية التقطيع للحوم + عربية الحلويات

الطائرات :خدمة فرنسية(5 نجوم كالفنادق)

المؤسسات الاجتماعية : دور الايتام المسنين (كفتيريا)
وذوي الحاجات الخاصة (خدمة غرف)

بين اهمية وجبة الافطار :مهم

- 1 (توفر ثلثي احتياجات الجسم للطاقة
- 2 (وجبة متوازنة صحية
- 3 (تحتوي على جميع العناصر الغذائية

يتم تشكيل بوفيه الفطور بهينات مختلفة حسب :

1 (عدد الضيوف 2 (اسلوب الخدمة المطلوب

تبرز طريقه خدمة بوفيه الفطور امكانيات المطبخ الفنيه من حيث :

1 (جوده الطعام 2 (تنوعه 3 (تزيينه

تلجأ الفنادق لتقديم خدمة المشروبات في الردهة لعدة اسباب :

انتظار الضيوف بعض الاشخاص / لمن انهوا وجباتهم ويرغبون بتناول المشروبات

تشجع الفنادق ضيوفها لتناول المشروبات في الكوفي شوب :

لتمكن من استقبال ضيوف اخرين / او ضيوف من خارج الفندق / او ضيوف مقيمين

تقدم الفنادق خدمة المشروبات والمأكولات الخفيفة في النادي

الصحي والبرك ل: علل : مهم

تمكنهم من العوده لممارسة رياضاتهم

لا تقتصر خدمة الطعام في الفنادق والمطاعم بل تمتد لتشمل انواع

اخرى من المؤسسات الحكومية وغير الحكومية والربحية وغير الربحية ، عدد ثمانية من تلك المؤسسات :
؟؟؟؟؟؟؟؟

1 (المستشفيات 2 (المدارس 3 (المصانع 4 (السفن

5 (الطائرات 6 (المؤسسات الاجتماعية

7 (المراكز الاصلاحية 8 (خدمة الطعام الخارجية

وضح بخطوات طريقة خدمة مطاعم الوجبات السريعة ؟

ذاتية: 1 (يقوم الضيف باختيار ما يناسبه من الوجبات
والكمية المطلوبة

2 (ثم يقوم بدفع الحساب

3 (وبعد ذلك يستلم الوجبة على صينية خاصة ويختار مكان
جلوسه

* دور المضيف الموجود في الصالة يقوم بامور النظافة

<p>ماالفق بين الحميات العلاجية والحميات الروتينية :- :- أ (الحميات العلاجية تشكل جزءاً من العلاج . ب) الحميات العلاجية تعطى لمدة اطول واحيانا طوال فترة المرض . ج (الحميات الروتينية هي طعام جرى تعديل في قوامه اما العلاجية تركز على واحد او اكثر من العناصر</p>	<p>المرضى يعاملون عند اختيار الاطعمة حسب عاملين اذكرهما : ؟؟؟؟؟ أ (السن (كبار السن وحالات الولادة والاطفال) ب (المرض (المصابين بالسكري او الضغط او اشخاص اجريت لهم عمليات)</p>
<p>وضح كيفية خدمة الطعام بالمستشفيات ؟؟؟؟ 1 (اعداد القوائم حسب سياسة المستشفى / يومي / اسبوعي / شهري . 2 (يوجه رئيس المطبخ فريقه لاعداد قوائم الطعام حسب المعلومات من قسم التغذية . 3 (وضع بطاقة التغذية على كل صينية . 4 (تمرر الصواني التي تحتوي بطاقات بواسطة حزام ناقل ثم وضع الحصى في صينية . 5) وضع ادوات المائدة على الصينية في مكانها المخصص . 6 (يدقق مشرف الطعام على كل وجبه تدقيق نهائي . 7 (تقديم الصواني حسب رقم غرفة وسرير المريض .</p>	<p>عدد اهم مهمات اخصائبي التغذية * التعاون مع الطبيب واختيار الاطباق التي تتناسب مع تعليماته * ارشاد الطهاه بطريقة الطهو اللازمة . * الارشاد بوضع قوائم الطعام . * الارشاد الغذائي للمرضى . يزود الطعام للموظفين بالمصانع بطريقتين اذكرهما :- :- 1 (التعاقد مع شركات تموينية . 2 (انشاء مطبخ وقسم تمويل داخل الشركة او المصنع . وضح طريقة خدمة الطعام بالمدارس ؟ يستلم الطالب وجبته من امام الكاونتر ثم يذهب لطاولة لتناول الطعام بعد ذلك يقوم عامل النظافة بتجميع الاطباق الفارغة ويرسلها لمنطقة الجلي والطعام المتبقي في كيس النفايات .</p>
<p>ويعتمد نوع الخدمة المقدمة في السفن على عدة عوامل :- :- -؟؟؟؟؟؟ أ) طول الرحلة ب) نوع الرحلة اولى او سياحيه ج) التسهيلات الممنوحة د) مواصفات مكان الخدمة مثل مطعم او بركه .</p>	<p>تحرص الشركات الخاصة بالرحلات السياحية على توفير عدد من الامور لخدمة الطعام على متن السفن اذكرها : ؟؟ مطابخ ومطاعم في موقع جيد / الاثاث من النوعية الفاخرة افضل قوائم الطعام / افضل الاجهزة والادوات / الايدي العاملة المدربة</p>
<p>تقدم بعض الفنادق خدمة طعام خارج منطقة الفندق لتغطية الحفلات والولائم وتوفر هذه الفنادق عدد من الامور للخدمة ؟؟؟؟؟ اذكرها ؟؟؟ التجهيزات اللازمة لعرض الطعام وسائل لنقل الطعام الساخن والبارد موظفين مدربين ومؤهلين للخدمة</p>	<p>تختلف الخدمة في الطائرات حسب عدة عوامل اذكرها نوع الرحلة / درجة الراكب اولى او ثانيه / على مسافة الرحلة</p>
<p>يجب الحرص على تقديم الخدمة بشكل ممتاز وبدون اخطاء في خدمة الطعام الخارجية وذلك لسببين هما :- :-؟؟؟ للحفاظ على سمعة الفندق عدم التسبب بخسارة مالية للفندق .</p>	<p>تمنياتنا بالتوفيق والنجاح لكل الطلبة ::::</p>

خدمه الطعام المستوى الثالث (مكثف)

الفرع الفندقى والسياحي

اعداد : أ . محمد الحجاوي