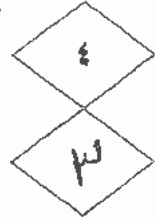


المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

س د

١ ٣٠

مدة الامتحان : ٣٠ دقيقة
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٨/٧/٧

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته/الفصل الثاني+المستوى الرابع

الفرع : الفندق والسياحي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

أ (يتكون هذا الفرع من (١٠) فقرات، انقل رقم الفقرة إلى دفتر إجابتك ثم ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخاطئة: (١٠ علامات)

- ١- (يتكون البيكنج باور من حامض الطرطريك وبيكربونات الكالسيوم مع مسحوق الأرز.)
- ٢- (دهن قالب الكيك بطبقة سميكة من الدهن تعيق إنتفاخه.)
- ٣- (تقوم الخميرة أثناء التخمر بتكوين الكحول داخل العجينة.)
- ٤- (كريمة الباتسيري من الكريمات الباردة.)
- ٥- (يقصد باللحوم البيضاء لحوم الأبقار والماعز الصغيرة السن.)
- ٦- (تحتوي أزهار الخضراوات على خمائر تفرز إنزيمات عند التخليل.)
- ٧- (درجة الحرارة الخطرة لحفظ الطعام هي (٥° س - ٤٥° س).)
- ٨- (في الحفلات تبدأ الخدمة بتقديم الأطباق للطاولة الرئيسة يليها تقديم الأطباق للضيوف.)
- ٩- (ترتيب القاعات على شكل مدرج يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات.)
- ١٠- (من سيئات استخدام التكنولوجيا زيادة التكاليف.)

ب) علّل كلاً مما يلي: (١٠ علامات)

- ١- دهن البيض على وجه بعض أنواع المعجنات مثل فطيرة التفاح.
- ٢- تحضير البف بيس تري (عجينة الطبقات) في مكان بارد.
- ٣- إرسال المواد الغذائية حال استلامها فوراً إلى مكان التخزين المناسب لها.
- ٤- تتسبب الحشرات والقوارض بفساد الأطعمة.
- ٥- تغيير المعروض على البوفيه من الأطعمة إذا استهلك أكثر من ثلثه.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (١٥ علامة)

- (أ) سمّ أربعاً من مواد النكهة الأكثر استعمالاً في إنتاج الحلويات. (٤ علامات)
- (ب) اذكر أربعاً من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على جودة عالية لمنتجات العجائن. (٨ علامات)
- (ج) للخميرة أشكال تجارية ثلاثة، عدّها. (٣ علامات)

السؤال الثالث: (٢١ علامة)

- (أ) يتكون هذا الفرع من (٥) فقرات ولكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها: (١٠ علامات)

١- يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في طحين القمح عن:

- (أ) (١٤%) (ب) (١٨%) (ج) (٢١%) (د) (٢٣%)

٢- درجة الحرارة المناسبة لحفظ البوظة في المجمدات:

- (أ) (١-°س) (ب) (٤-°س) (ج) (١٢-°س) (د) (١٨-°س)

٣- التغيرات الفيزيائية في المواد الغذائية هي عوامل فساد:

- (أ) كيميائية (ب) طبيعية (ج) حيوية (د) جرثومية

٤- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٢٠١٨/٤) مبلغ وقدره (٦٠٠٠٠) دينار، فبذلك يكون معدل الإيراد اليومي بالدينار:

- (أ) (٢٠٠٠) (ب) (١٢٥٠) (ج) (١٥٠٠) (د) (١٧٥٠)

٥- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٢٠١٨/٤) مبلغ وقدره (٦٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال

نفس الشهر (٢٥٠٠) ضيف، فبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد بالدينار:

- (أ) (٢٠) (ب) (٢٢) (ج) (٢٤) (د) (٢٦)

(ب) عدّد الشروط الخمسة الواجب مراعاتها عند استلام البيض. (٥ علامات)

(ج) أعط مثلاً واحداً على كل مما يأتي: (٦ علامات)

١- عجينة الشو.

٢- الحلويات من رقائق العجين.

٣- الكريمة المغلية (المطبوخة).

يتبع الصفحة الثالثة / ،،،

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (١٠ علامات)

- أ (٣ علامات) تُقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسة، اذكرها.
- ب (٤ علامات) عدّد أربعاً من المناسبات الإجتماعية والرسمية التي تقدّم فيها خدمة الصواني المتنقلة.
- ج (٣ علامات) استنتج ثلاثاً من وظائف رئيس المضيفين في قسم الحفلات.

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

- أ (٤ علامات) تحتوي قاعة الحفلات العديد من التجهيزات، اذكر أربعاً منها.
- ب (٤ علامات) تتم تسوية حسابات الضيوف بطرق عدّة، سمّ أربعاً منها.
- ج (٦ علامات) تتّبع الخطوات الست التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب.

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الصيفية

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : إنتاج الطعام وخدمة ق + ٢٣

الفرع : المصالح والسياحي

مدة الامتحان : ٣٠ : ٣٠

التاريخ : ١٧ / ١٢ / ٢٠١٨

السؤال الأول : (٢٠ علامة)

(عشر علامات، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

/أ/

- ١- يتكون البيكنج باودر من حامض الطرطريك وبيكربونات الكالسيوم مع مسحوق الأرز
- ٢- دهن قالب الكيك بطبقة سميكة من الدهن تعيق إنتفاخه
- ٣- تقوم الخميرة أثناء التخمير بتكوين الكحول داخل العجينة
- ٤- كريمة الباتيسيري من الكريمات الباردة
- ٥- يقصد باللحوم البيضاء لحوم الابقار والماعز الصغيرة السن
- ٦- تحتوي ازهار الخضراوات على خمائر تفرز انزيمات عند التخليل
- ٧- درجة الحرارة الخطرة لحفظ الطعام هي (٥° س - ٤٥° س)
- ٨- في الحفلات تبدأ الخدمة بتقديم الأطباق للطاولة الرئيسية يليها تقديم الأطباق للضيوف
- ٩- ترتيب القاعات على شكل مدرج يعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات
- ١٠- من سيئات استخدام التكنولوجيا زيادة التكاليف

(عشر علامات، علامتان لكل إجابة صحيحة)

ب/ علل كلا مما يلي:

١. دهن البيض على وجه بعض أنواع المعجنات مثل فطيرة التفاح.
- ❖ لا إعطاء اللون لبيض المخبوزات عند دهن سطحها
٢. تحضير البف بيسيري (عجينة الطبقات) في مكان بارد.
- ❖ حتى لا تؤدي الزبدة وتؤثر في جودة المنتج
٣. إرسال المواد الغذائية حال استلامها فوراً الى مكان التخزين المناسب لها.
- ❖ حتى لا تتعرض الى الفساد قبل تخزينها
٤. تتسبب الحشرات والقوارض بفساد الأطعمة.
- ❖ لأنها تنقل الجراثيم الى الطعام
٥. تغيير المعروض على البوفيه من الأطعمة إذا استهلك أكثر من ثلاثة.
- ❖ للمحافظة على الشكل العام للبوفيه

تم التحميل من

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

أ- سم أربعاً من مواد النكهة الأكثر استعمالاً في إنتاج الحلويات. (أربع علامات، المطلوب أربعة فقط، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

ص ١٦

١- الفانيلا

٢- انقواكه

٣- المكسرات

٤- الكاكاو

٥- التوابل والبهارات

ب- اذكر أربعاً من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على جودة عالية لمنتجات العجائن. (ثمان علامات، المطلوب أربعة فقط، علامتان لكل إجابة صحيحة)

ص ١٧

١- اختيار مواد خام جيدة

٢- كيل المكونات على نحو دقيق، وحسب الوصفة

٣- استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة

٤- الاستمرار في العجن إلى أن تصبح العجينة متجانسة.

٥- تجنب إطالة مدة العجن أكثر من اللازم

٦- إحماء الفرن جيداً، واختيار درجة الحرارة المناسبة

٧- عدم فتح الفرن أكثر من مرة للمحافظة على الحرارة

٨- أن تكون مدة الخبز كافية

ج- (ثلاث علامات، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

ج- للخميرة أشكال تجارية ثلاثة، عندما

١- الخميرة الجافة النشطة

٢- الخميرة السريعة الإعداد

٣- الخميرة المضغوطة (انظرية)

ص ١٨

السؤال الثالث: (٢١ علامة)

(عشر علامات، علامتان لكل إجابة صحيحة)

رقم الفقرة	الإجابة الصحيحة	رمز الإجابة الصحيحة	الاصحح
١	١٤%	أ	١١
٢	-١٨ س	د	٤٧
٣	طبيعية	ب	١٩٣
٤	٢٠٠٠ دينار	أ	٦١
٥	٢٤ دينار	ج	٦١

(خمس علامات، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

ب/ عدد الشروط الخمسة الواجب مراعاتها عند استلام البيض.

١- أن تكون وسيلة النقل مبردة

٢- التأكد من عدم وجود شقوق أو كسور في قشرة البيض

٣- أن يكون اللون الخارجي صافياً ونظيفاً، خالياً من الشوائب والأوساخ

٤- أن تكون البيضة الطازجة متماسكة الصنفار وذلك من خلال اخذ عينة وفحصها

٥- ألا يكون هنالك ألوان عكرة أو يقع دموية غير طبيعية أو رائحة كريهة عند كسر البيضة

(ست علامات، علامتان لكل إجابة صحيحة)

ج/ أعط مثلاً واحداً على كل مما يأتي:

١- عجينة الشو

❖ الكثير

٢- الحلويات من رقائق العجين

❖ البقلاوة، الكلاج، الوريات، كل وأشكر، عش الليل

٣- الكريمة المغلية (المطبوخة)

❖ كريمة الباتيسيري

السؤال الرابع: (١٠ علامة)

أ/ تقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسة ، أذكرها. (ثلاث علامات، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

١٩٣
هـ

١- المواد الغذائية الطازجة

٢- المواد الغذائية المحمّدة

٣- المواد الغذائية الجافة والمعلّبة

ب/ عدد أربعاً من المناسبات الإجتماعية والرسمية التي تقدم فيها خدمة الصواني المتنقلة (أربع علامات، المطلوب أربعة فقط، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

١٥
هـ

١- أعياد الميلاد أو الخطوبة

٢- وداع شخصيات مهمة أو دبلوماسية

٣- حفل تخرج وتسليم شهادات

٤- الأعياد الرسمية

٥- حفل خاص بالسفارات واستقبال الشخصيات المهمة

ج/ لرئيس المضيفين في قسم الحفلات وظائف عدة، استنتج ثلاثاً منها. (ثلاث علامات، المطلوب ثلاثة فقط، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

٢٠
هـ

• توزيع الأعمال على المضيفين في القسم

• بتحمل مسؤولية المحافظة على الأدوات والمعدات الخاصة بقاعات الحفلات

• اعداد برنامج الدوام والعطل الرسمية

• يشرف على تقديم الخدمة في الحفلات

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

أ/ تحتوي قاعة الحفلات العديد من التجهيزات، أذكر أربعاً منها (أربع علامات، المطلوب أربعة فقط، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

ج

١- طاويزات ومقاعد بأعداد كافية

٢- فضيات وصينى وزحاحيات خاصة بالحفلات

٣- شراشف ومناديل طعام بألوان تتناسب مع الديكور

٤- الدوشية وكراسي العرسان

٥- أرضية للرقص

٦- حافظات طعام ومعدات يوفيه تتناسب مع الخدمة المقدمة

٧- وسائل إعلان تتناسب مع نوع الحفلة (شاشات عرض، منصات إلقاء، أجهزة صوت وإضاءة، مكبرات صوت..)

ب/ تتم تسوية حسابات الضيوف بطرق عدة، سم أربعاً منها (أربع علامات، المطلوب أربعة فقط، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

١- الدفع نقداً ٢- الدفع بالعملة الأجنبية ٣- الدفع ببطاقة الإئتمان

٤- الشيكات السياحية ٥- خطاب الضمان

ج/ تتبع الخطوات المبينة التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب (ست علامات، علامة واحدة لكل إجابة صحيحة)

ج

١- إدخال الرقم السري أو تمرير البطاقة الممغنطة

٢- فتح شاشة جديدة أو إدخال رقم البطاقة

٣- إدخال عدد الأشخاص

٤- إدخال رقم الغرفة إذا كان مقيماً بالفندق

٥- إدخال طلبات التضيف (النظام يكون محيز بلوائح خاصة بكل صنف من الأصناف، مشروبات، طعام بارد ...)

٦- إعطاء أمر حفظ