



بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته / الفصل الأول + المستوى الثالث (وثيقة محمية/محدود)
الفرع : الفندقية والسياحي
مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٩/٦/١٥
ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٣) .

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

مستعيناً بالمواد الموجودة في الصندوق أدناه اختر مكونات كل مما يأتي:

- الزعتر المجفف (أوريغانو) - فلفل أسود - بقودونس ناعم - كبش قرنفل - زيت الزيتون
- كمون - كزبرة - زبدة - ثوم - بهار (حب الهال) - البقدونس - قرفة - سمك أنشوجة
- جوزة الطيب - الكبار - مايونيز - بابريكا - خردل - طحين - خلّ

- ١- الصلصة الإيطالية. (٤ علامات)
- ٢- خلطة التوابل العربية. (٨ علامات)
- ٣- صلصة الريمولاد. (٦ علامات)
- ٤- عجينة الرو. (علمان)

السؤال الثاني: (١٠ علامات)

- أ (استنتج الميزات الثلاث للشطائر (السندويشات). (٣ علامات)
- ب) حدّد المكونات الثلاثة الرئيسة لمعظم الصلصات. (٣ علامات)
- ج) سمّ أربعة أنواع للمكسرات المستعملة في إعداد الأطعمة. (٤ علامات)

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (٣٥ علامة)

(٢٦ علامة)

أ) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها:

١- تُعتبر تتبيلة سلطة السيزر من التتبيلات:

(أ) الكثيفة (ب) السائلة (ج) متوسطة الكثافة (د) المستحلبة

٢- يحتوي صفار البيض على أحماض دهنية تُسمى:

(أ) الجليسين (ب) الليسين (ج) الجلايكوجين (د) الميوجلوبين

٣- الخبز المستخدم في سندويشات الحفلات (كتابيه):

(أ) الأرغفة الصغيرة (ب) العربي (ج) الشراك (د) التوست

٤- يُصنع المرق البني من عظام:

(أ) العجل (ب) السمك (ج) الدجاج (د) الضأن

٥- تُعتبر من الصلصات المشتقة من صلصة البشاميل (البيضاء):

(أ) الجبنة (ب) الفولوتيه (ج) اسبانيول (د) ديمي جلاس

٦- إكليل الجبل نبات ذو رائحة عطرة يدخل في إعداد البيتزا والصلصات يؤخذ من:

(أ) الجذور (ب) أوراق النباتات (ج) الثمار الناضجة (د) البذور

٧- لصناعة الخل بأنواعه يتم أكسدة السكريات باستخدام بكتيريا حمض:

(أ) اللاكتيك (ب) اللينوليك (ج) الستريك (د) الخليك

٨- يُطلق مصطلح Pinenut على:

(أ) اللوز (ب) البندق (ج) الصنوبر (د) الجوز

٩- من أشهر البلدان في زراعة القهوة:

(أ) الباراغوي (ب) الصين (ج) استراليا (د) الحبشة

١٠- المياه الغازية عبارة عن مياه مضاف لها غاز نقي يُسمى:

(أ) أول أكسيد الكربون (ب) ثاني أكسيد الكربون (ج) النيتروجين (د) الهيدروجين

١١- من ميزات طريقة خدمة البوفيه:

(أ) سرعة الخدمة (ب) تكلفتها بسيطة (ج) تناسب الأطفال (د) ممتعة

١٢- البيض المقلي أو المسلوق أو المخفوق من مكونات الإفطار:

(أ) الأوروبي (ب) الإنجليزي (ج) السويسري (د) الكندي

١٣- خدمة الطعام المتبعة في المصانع والشركات:

(أ) البوفيه (ب) الكفتيريا (ج) الذاتية (د) الصواني الفضية

(ب) ضرورة زيارة مشرف الحفلة الخارجية لموقع الحفلة، فسّر ذلك بنقاط ثلاث.

(٩ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

السؤال الرابع: (١١ علامة)

أ) عدد بنقاط ست الأمور والخطوات الواجب اتباعها عند إعداد مشروب شاي ذو نكهة ومذاق جيد. (٦ علامات)

ب) "استعمال الفنادق والمطاعم الكهرياء لتسخين الأطعمة بدلاً من المادة المشتعلة على البوفيه"

(علامتان)

فسر ذلك بنقطتين.

ج) استنتج الإضافات الغذائية الثلاث المضافة للإفطار الإنجليزي ليصبح إفطاراً أمريكياً. (٣ علامات)

السؤال الخامس: (٤ علامات)

سمّ طريقة الخدمة المتبعة في كل مما يأتي:

١- مطاعم الوجبات السريعة.

٢- الأطباء والعاملين في المستشفيات.

٣- مسافرو الطائرات بالدرجة الأولى.

٤- كبار السن والمعوقين.

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: إنتاج الطعام وحديقة في ٣٣/١

مدة الامتحان: ٣٠ : ٣

التاريخ: ١٥/١١/١٩٩٥

الفرع: الهندسة والبياسي

السؤال الأول: علامته -

١٠

٤ علامات

١- الصلصة الإيطالية ، زيت الزيتون ، الثوم ، البقدونس ، زعتر بحري ، راوريجانو .

١٤١

٨ علامات

٢- خلطة التوابل العربية ، الباذليج ، الكون ، الكزبرة

٣- كفتة مرقلة ، قرصة ، جوزة الطيب ، حب الهال

١١

٦ علامات

٣- صلصة اللحمية ، صلصة

صلصة الحمص ،

السلطة

البقدونس ناعم

سمك السلخنة

الخرزول

الخل

١٩

٣ علامات

٤- عجينة الرو

الزبد

الطحين

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثاني: اعلامات
	(F) ٣ ثمرات علامان كل نقطة علامة
١٨	١- اعدادها وحده صحيح ٢- ترضي الذراذواق ٣- لواقية غذائية جيدة بحسب محتويات
	(U) ٢ ثمرات علامان كل نقطة علامة
٨٨	١- المسائل ٢- مواد التخمير ٣- عناصر النكهة الأخرى / بروتان / انشاي / توابل
	(ج) ٤ أربع علامان كل نقطة علامة (المطلوب فقط)
١٤٣	١- اللون
١٤٤	٢- الحزن ٣- الصنوبر ٤- ليندقت ٥- لفستق / لفلول اسوداني ٦- لفستق الحلبي ٧- الكاكاو

٣

رقم الصفحة في الكتاب	المسألة الثالثة ٣٥ علامة
	٢- ٢٦ شعرون علامة كل نقطة مصرية علامتان .
٩	١- ج متوسطة الكثافة
١٠	٢- ن اللبثين
٢٠	٣- ع التومست
٢٦	٤- م العجل
٢٩	٥- م الجينة
٣٣	٦- ن أوراق الشاتات
٣٨	٧- ع الخلدغ
٤٣	٨- ج الصنوبر
١١ فقرة	٩- ع الجينة
٤٤ فقرة	١٠- ن ثاني آل الكيون
٤٥ =	١١- م سرعة الخربة
٤٩ =	١٢- ن الأفلجوني
٥١ =	١٣- ج الذاقشة
	(ب) ٩ تسع علامتان كل نقطة مصرية ثلاث علامتان
٧٦	١- لتقديم أفضل الطعام وأحسن الخدمات، يمدد الموقع في أقطار
	٢- من لا يثبت في موقع خزانة في جملة القنفذ وبالنسبة إلى
	ماله للقنفذ أم لا
	٣- للاطلاع على الأملنان وتسمية ليعلم من الخطط لهم .

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الرابع ١١ احدى عشرة علامة .
	٢- ٦ ستة علامات كل نقطة صيغة علامة نقط
١٠ فرد	١- استعمال ما رتقى .
	٢- تسخين الماء من درجة الغليان
	٣- وضع الماء ساخن في ابريق التقديم لتخنة .
	٤- وضع كمية الشاي المناسبة لعدة (الابريق)
	٥- صب الماء المغلي في الابريق .
	صحة اجابة الرابع واربعة ابريق التقديم قبل عصر الشاي .
	(٥) ٢ علامتان كل نقطة صيغة علامة
٣٦	١- يحافظ على على الطعام تحت درجة حرارة منخفضة او برودة مناسبة
	٢- بعد أكل اماناً من انواع لذيذ يستعمل فيه مادة لشفة .
	(ج) ٣ ثلاث علامات كل نقطة صيغة علامة
٤٩	١- أنواع من السموم الباردة الموصفة والحش للرضع والبريد
	٢- أنواع من السموم الباردة كالتونة ، الأنشوجة
	٣- فاكهة الموسم .

رقم الصفحة
في الكتاب

المسؤوليات الأربع

١. وظائف الوصاية الربوية ← «الخدمة الذاتية»

٢. الأقطاب والعاملين في المستشفيات ← «الخدمة الذاتية»

٣. مائة الطائفة بالدرج الأولى ← «الخدمة الفردية»

٤. كبار السن والمعوقين ← «الخدمة الفردية»

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net