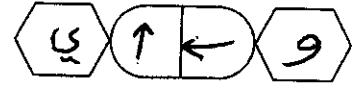


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته / الفصل الثاني + المستوى الرابع (وثيقة معمية/محدود)
الفرع : الفندقية والسياحي
مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س
اليوم والتاريخ: الأحد ٢٠١٩/٦/١٦

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).
السؤال الأول: (٢٠ علامة)

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

- ١- () الباستا عجينة تتكوّن من خلط الطحين والبيض وزيت الزيتون.
- ٢- () من أمثلة الحلويات الشرقية المصنوعة من السميد البلورية.
- ٣- () كريمة الباتيسيري من الكريمات الباردة.
- ٤- () أطباق الكرتون المقوى تُستخدم لتسهيل عملية نقل الكعكة.
- ٥- () إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات يُعتبر فساداً كيميائياً.
- ٦- () يُقصد باللحوم البيضاء لحوم الأبقار والماعز.
- ٧- () درجة الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية في مخزن التبريد "الثلاجة" هي (٢-٨)°س.
- ٨- () يكون شكل الطاولات في حفلات الزفاف دائرياً في الغالب.
- ٩- () ترتيب القاعات على شكل حرف (U) يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات.
- ١٠- () من سينات استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام التخلّص من التعقيدات والإجراءات المكتبية.

(١٠ علامات)

ب) علّل كلّاً مما يلي:

- ١- تحضير البف بيس تري (عجينة الطبقات) في مكان بارد.
- ٢- لا ينبغي تعريض الخميرة لدرجات حرارة مرتفعة.
- ٣- استخدام صفار البيض كمادة مستحلبة.
- ٤- تتسبب الحشرات والقوارض بفساد الأغذية.
- ٥- تُعد الشيكات السياحية أكثر أماناً من الشيكات الأخرى.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (١٥ علامة)

- أ (لاستخدام المواد الدهنية في العجائن والحلويات ثلاث فوائد، اذكرها. (٦ علامات)
- ب) وضّح بنقاط ثلاث كيف يعمل السكر في زيادة حجم الكيك. (٦ علامات)
- ج) اذكر ثلاثاً من صفات البيض الطازج. (٣ علامات)

السؤال الثالث: (٢١ علامة)

- أ (يتكوّن 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- نبات فطري مُعقّد التركيب يتكاثر بالتبرعم، لها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات هو:
- (أ) البيكينغ باودر (ب) المارجرين (ج) الخميرة (د) كربونات الصوديوم
- ٢- تُستعمل بكميات متفاوتة وأكثرها استعمالاً القرفة وجوزة الطيب:
- (أ) التوابل والبهارات (ب) المكسرات (ج) الحشوات (د) الخمائر
- ٣- أكثر أنواع التسممات انتشاراً التسمم:
- (أ) البروسيلا (ب) البوتيوليني (ج) الكيميائي (د) السالمونيلا
- ٤- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٤/ ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٧٥٠٠٠) دينار، فبذلك يكون معدل الإيراد اليومي بالدينار:
- (أ) (٢٢٥٠) (ب) (٢٥٠٠) (ج) (٢٧٥٠) (د) (٣٠٠٠)
- ٥- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٤/ ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٧٥٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٥٠٠٠) ضيف، فبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد بالدينار:
- (أ) (١٥) (ب) (١٧,٥) (ج) (٢٠) (د) (٢٢,٥)
- ب) استنتج خمسة من الشروط الواجب توافرها في العطب المستخدمة في عملية التعليب. (٥ علامات)
- ج) اذكر النقاط الست الواجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاتة. (٦ علامات)

يتبع الصفحة الثالثة/،،،،

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (١٠ علامات)

- أ) عدد أربعاً من المناسبات الاجتماعية والرسمية التي تُقدّم فيها خدمة الصواني المتنقلة. (٤ علامات)
- ب) عدد ثلاثاً من واجبات رئيس المضيفين قبل وأثناء الحفلة. (٣ علامات)
- ج) حدّد ثلاثاً من المعلومات التي يجب الاتفاق عليها بين صاحب الدعوة ومدير الحفلات. (٣ علامات)

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

- أ) حدّد أربعاً من الأهداف التي يحققها استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام. (٤ علامات)
- ب) تُقسم البرامج والأنظمة الإلكترونية المستخدمة في الفنادق والمطاعم إلى قسمين، اذكرهما. (٤ علامات)
- ج) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدّة، عدد ستاً منها. (٦ علامات)

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

صفحة رقم (١)
٢٠١٨ غادون

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: إنتاج الطعام خدمة ٤٣ + ٤٢
الفرع: الفسحة والساجي

مدة الامتحان: ٣٠ : ١٠

التاريخ: ٢٠١٩ / ٦ / ١٦

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(عشر علامات، علامة واحدة لكل اجابة صحيحة)

(١)

- ١- (✓) الباستا عجينة تتكون من خلط الطحين والبيض وزيت الزيتون. ٢١
- ٢- (x) من أمثلة الحلويات الشرقية المصنوعة من السميد البلورية. ٣٨
- ٣- (x) كريمة الباتيسيري من الكريمات الباردة. ٤١
- ٤- (✓) أطباق الكروتون المقوى تستخدم لتسهيل عملية نقل الكعكة. ٤٣
- ٥- (x) إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات يعتبر فساداً كيميائياً. ٥٠
- ٦- (x) يقصد باللحوم البيضاء لحوم الأبقار والماعز. ٨٩
- ٧- (✓) درجة الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية في مخزن التبريد "الثلاجة" هي (٢-٨) س. ٩٩
- ٨- (✓) يكون شكل الطااولات في حفلات الزفاف دائرياً في الغالب. ٩
- ٩- (x) ترتيب القاعات على شكل حرف (U) يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات. ١٧
- ١٠- (x) من سيئات استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام التخلص من التعقيدات والإجراءات المكتبية. ٧٥

(عشر علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

(ب) علّل كلاً مما يلي:

١- تحضير البف بيستري (عجينة الطبقات) في مكان بارد. ٢١

حتى لا تذوب الزبدة وتؤثر على جودة المنتج

٢- لا ينبغي تعريض الخميرة لدرجات حرارة مرتفعة. ١٥

لأن ذلك يضر بها ويقتلها

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

أ (لاستخدام المواد الدهنية في العجائن والحلويات ثلاث فوائد، اذكرها. ١٣

(ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- إضافة النكهة

٢- إعطاء الطراوة للحلويات

٣- المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته.

ب) وضح بنقاط ثلاث كيف يعمل السكر في زيادة حجم الكيك. ١٤

(ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- رفع درجة حرارة جلتنة النشاء.

٢- رفع درجة الحرارة التي يتجمد عندها الحلوتين.

٣- إعطاء فرصة أكبر للغاز كي يتمدد قبل تشكيل العجينة.

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

ج) اذكر ثلاثاً من صفات البيض الطازج. ١٣

(ثلاث علامات، المطلوب ٣ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

١- يكون الزلال متماسكاً مع الصفار.

٢- الصفار يُرى على شكل دائري داخل الزلال.

٣- الغرفة الهوائية غير موجودة عند كسر البيضة.

٤- الغرفة الهوائية صغيرة أو غير موجودة عند النظر إليها بواسطة الضوء

السؤال الثالث: (٢١ علامة)

(١)

(عشر علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

رقم الفقرة	الإجابة الصحيحة	رمز الإجابة الصحيحة
١	الخميرة	ج ١٥
٢	التوابل والبهارات	أ ١٦
٣	السالمونيلا	د ٢٠٦
٤	٢٥٠٠	ب ٦٠
٥	١٥	أ ٦٠

(ب) استنتج خمسة من الشروط الواجب توافرها في اللعب المستخدمة في عملية لتعليب. ١٩٥
(خمس علامات، المطلوب ٥ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

١- أن تتحمل هذه اللعب عمليات النقل والتخزين.

٢- أن تكون سهلة الفتح والإغلاق.

٣- أن تكون نظيفة خالية من أي إنتفاخ أو صدأ.

٤- أن تمنع تسرب الهواء والرطوبة إلى المواد المحفوظة داخلها.

٥- أن تكون مصنوعة من مواد لا تضر بصحة الإنسان.

٦- أن تكون مصنوعة من مواد تتحمل حرارة التعقيم.

(ج) أذكر النقاط الست الواجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاتة. ٤٤

(ست علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

١- اختيار الشوكولاته التي تكون نسبة عينة الكاكاو فيها كبيرة.

٢- استخدام طريقة الحمام المائي لتذويبها.

٣- في حال عدم ذوبانها تضاف مادة دهنية لتسهيل الذوبان.

٤- تحفظ الشوكولاته بمكان جاف وبارد.

٥- استخدم الشوكولاته الذائبة مباشرة.

٦- لا تترك الشوكولاته في الحمام المائي مدة طويلة حتى لا تتكون فيها حببيات.

السؤال الرابع: (١٠ علامات)

أ) عدد أربعاً من المناسبات الاجتماعية والرسمية التي تقدم فيها خدمة الصواني المتنقلة. ٥ \
(أربع علامات، المطلوب ٤ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- أعياد ميلاد أو خطوبة.
- ٢- وداع شخصيات مهمة أو دبلوماسية.
- ٣- حفل تخرج أو تسليم شهادات.
- ٤- الأعياد الرسمية.
- ٥- حفل خاص بالسفارات واستقبال الشخصيات المهمة.

ب) عدد ثلاثاً من واجبات رئيس المضيفين قبل وأثناء الحفلة. ٣ \
(ثلاث علامات، المطلوب ٣ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- التنسيق مع مدير الحفلات لتوحيد الجهود.
- ٢- التأكد من جاهزية قاعة الحفلات.
- ٣- توزيع المهمات والأعمال على القائمين بالخدمة.
- ٤- توزيع المضيفين على مراكز الخدمة.
- ٥- شرح قائمة الطعام المقدمة في الحفلة.
- ٦- شرح طريقة الخدمة المقدمة.
- ٧- التنسيق مع رئيس المطبخ لاتمام العمل بالشكل المطلوب.
- ٨- المتابعة المستمرة للتأكد من انجاز العمل.

ج) حدد ثلاث من المعلومات التي يجب الاتفاق عليها بين صاحب الدعوة ومدير الحفلات. ١ \
(ثلاث علامات، المطلوب ٣ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- شكل القاعة.
- ٢- عدد الحضور.
- ٣- نوع الطعام والشراب.
- ٤- البرامج المصاحبة للحفل.

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

أ) حدد أربعاً من الأهداف التي يحققها استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام. ٥ ٧
(أربع علامات، المطلوب ٤ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- السرعة والتميز في أداء الخدمة.
- ٢- التخلص من التعقيدات والإجراءات المكتبية.
- ٣- تنمية وتطوير مهارات المديرين والموظفين.
- ٤- تخفيض عدد العاملين والتكاليف.
- ٥- تشجيع العاملين على الابتكار ودعم النتائج المتحققة.

ب) تقسم البرامج والأنظمة الإلكترونية المستخدمة في الفنادق والمطاعم إلى قسمين، أذكرهما. ٨ ٠
(أربع علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- أنظمة وبرامج عالمية.
- أنظمة وبرامج محلية.

ج) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدة، عدد ستاً منها. ٥ ٧
(ست علامات، المطلوب ٦ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- اسم صاحب الحفلة.
- ٢- نوع الحفلة (غداء، عشاء، اجتماع).
- ٣- اسم القاعة.
- ٤- وقت الحفلة.
- ٥- عدد الأشخاص.
- ٦- المسحوبات من شراب وطعام.
- ٧- الضريبة الحكومية والخدمة.
- ٨- طريقة الدفع (نقدأ، بطاقة اعتماد، شيك)
- ٩- مجموع الإيرادات لهذه الحفلة.
- ١٠- مجموع الإيرادات لكامل حفلات ذلك اليوم.