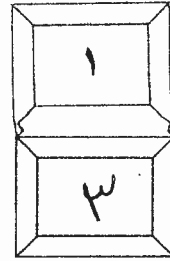


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٨/١/١٣

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / ف ١ + م ٣

الفرع : الفندقي والسياحي

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

السؤال الأول: (١٦ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (٨) فقرات، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح. انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها:

(١) صلصة الكوكتيل تتكوّن من:

أ) المايونيز والكاتشاب

ب) المايونيز والخردل

ج) الكاتشاب والخردل

د) المايونيز والكَبَّار

(٢) سلطة الخس التي يضاف إليها قليل من صلصة الخردل والليمون تعتبر سلطة:

أ) مركبة

ب) بسيطة

ج) فواكه

د) مكلمة

(٣) مادة الكولاجين موجودة في:

أ) اللحم

ب) الأحشاء الداخلية

ج) الدم

د) العظام

(٤) تنتمي القرقة إلى عائلة التوابل:

أ) الزهرية

ب) البذرية

ج) القشرية

د) الورقية

(٥) المصطلح الأجنبي الذي يُطلق على جوزة الطيب:

أ) Walnut

ب) Nutmeg

ج) Coconut

د) Hazelnut

(٦) المصطلح الأجنبي الذي يُطلق على مصفاة الشاي:

أ) Tea Strainer

ب) Tea Spoon

ج) Tea Pot

د) Tea Cup

(٧) تعتبر فتة الحمص إحدى مكونات الفطور:

أ) الإنجليزي

ب) الأوروبي

ج) الأمريكي

د) الشرقي

(٨) طريقة الخدمة المتبعة في مطاعم الوجبات السريعة:

أ) الروسية

ب) الإنجليزية

ج) الذاتية

د) الفرنسية

يتبع الصفحة الثانية/ ...

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (١٢ علامة)

علّل كلاً ممّا يأتي:

- (١) نقع الأعشاب الجافة قبل استعمالها.
- (٢) تزيين طبق السلطة قبل وقت التقديم بقليل.
- (٣) تقطيع العظام قطعاً صغيرة قبل طهوها.
- (٤) يُفضّل استخدام الثوم الجاف على الأخضر مع الطعام.
- (٥) أصبحت خدمة البوفيه من أكثر طرق الخدمة شيوعاً.
- (٦) ضرورة زيارة مشرف الحفلات الخارجية لموقع الحفل قبل البدء بالعمل.

السؤال الثالث: (١٨ علامة)

- أ) سمّ ستاً من أنواع الصلصات وتتبيلات السلطات. (٦ علامات)
- ب) تُصنّف المقبلات إلى أنواع عدّة:
(١) اذكر ثلاثاً منها.
(٢) أعطِ مثلاً واحداً لكل منها. (٦ علامات)
- ج) تمتاز الشطائر بميزات عدّة، استنتج ثلاثاً منها. (٣ علامات)
- د) حدّد الأمور الثلاثة الواجب مراعاتها عند إعداد مرق الخضراوات. (٣ علامات)

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

- أ) تتبّع الخطوات الثمانية في إعداد المرق الأبيض (White Stock). (٨ علامات)
- ب) سمّ ثلاثة أنواع من المكسّرات مع ذكر استخدام واحد لكل نوع. (٦ علامات)
- ج) يتم تحضير مشروب النباتات العطرية والطبية بطريقتين:
(١) اذكرهما.
(٢) أعطِ مثلاً واحداً لكل منهما. (٦ علامات)

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

- أ) تقدّم الفنادق والمطاعم نوعين من المياه لزبائنهما:
(١) اذكرهما.
(٢) حدّد مكوّنات كل نوع. (٦ علامات)
- ب) استنتج المكوّنات الغذائية الخمسة للإفطار الأوروبي (الكونتinentال). (٥ علامات)
- ج) حدّد ثلاث من مهمّات أخصائي التغذية في المستشفيات. (٣ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

المبحث: إنتاج الطعام وخدماته ٣٣+

الفرع : الفندق والسياحي

مدة الامتحان : $\frac{1}{2}$ س
التاريخ : 13 / 1 / 1968

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٦ علامة)

كل نقطه محيطه علامت

١١	المليونير والكتاب	P -	١ -
١٣	سلطة بسيطة	B -	٢ -
١٣	العظام	D -	٣ -
١٣٧	التوابل القشرية	J -	٤ -
١٣٦	Nutmeg	C -	٥ -
١٠	Tea Strainer	P -	٦ -
٤٩	الشرقي	D -	٧ -
٦٦	الذاتية	J -	٨ -

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٢ علامة)

كل نقطة صحيحة علامتان

٩

١- لذن الأعصاب الجافة تأخذ وقتاً لإعطاء النكبة .

١٥

٢- للمحافظة على نظارة السلطة

٨٣

٣- لتعرفن أجزاء العظام جميعها للطبيب ، مما يزيد من جودة

الطرق

١٢٣

٤- بسبب فاعليته

٤٣

٥- ١- لسلامتها وسهولتها .

٢- قلة عدد الأيدي العاملة المسترفة عليها

٧٦

٦- لتتمكن من التخطيط السليم للأفضل

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث: (١٨ علامة)

(م) ست علامات ، لكل نقطة صحيحة علامة واحدة .
أي ست نقاط صحيحة يتركها الطالب

ملصقة اكل والزيت ملصقة الخردل مع اكل
ملصقة الليون الصلصة الايطالية
ملصقة رجبين بالزيت ملصقة الأعشاب
ملصقة بالمونيز

(ب) ست علامات ، ثلاث علامات للأنواع وثلاث علامات للمثال
(المطلوب ثلاثة فقط) .

مقبلات الخضراوات ورمه العنب ، الباذنجان ، البطاطا مقليه ..

مقبلات اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية اسماك مدققة ، بسطمة

الحجرب

مقبلات الكبوب والبقوليات الكمح ، الرز ، الكبة ،

مقبلات العجائن معجنات محشوة بالخضار ، الدجاج والحوم .

(ج) ثلاث علامات أي ثلاث نقاط يتركها الطالب

لكل نقطة صحيحة علامة

١- سهولة التحضير

٢- ترضي أكثر الأذواق

٣- ذات قيمة غذائية جيدة .

(د) ثلاث علامات كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- استخدام الخضراوات النضوية عند عدم الإهتمام بلون المرق

٢- عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية مثل الزهرة

٣- عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون مثل البانخ والسفند
تم التحميل من موقع الأوائل التعليمي

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٢٠ علامة)

(أ) تمان علامات كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- تقطيع العظام قطعاً متوسط الحجم (٨ - ١٠) ٢

٢- نقع العظام في ماء بارد ، للتخلص مما يعكر المرق .

٣- افراج العظام وسحقها في الماء إلى درجة الغليان .

٤ - ازاله الشوائب إن ظهرت .

٥ - امانة المضراوات المناسبة

٦ - جعل الماء قومه مستوى العظام ، وزيادته كلما نقص

٧ - وضع الطنجرة على نار هادئة

٨ - تبريد المرق بالسرعة الممكنة .

(ب) ست علامات المطلوب ٣ انواع (٣ علامات للنوع ، ٢ علامات للاستخدام)

اللوز يؤكل نيئاً ، لزيته الكلويات ، حتى بعض الفطائر ، للزيته

الكوز يؤكل نيئاً ، لزيته الكلويات وحشوها ، يدرس على النويات والطعام له حاج

الصنوبر يؤكل نيئاً ، تزيين المتصف وحشوة الكبة ، الكلويات

١٤٣ البندق يستعمل في بعض المخبزات ، وصنع التوكولات .

الفستق (الفول السوداني) تزيين بعض الاطباء ، يؤكل حشواً .

الفستق الحلبي تزيين الكلويات الشرقية وحشوها .

كاسو الهده من الاطباء الباردة والساخنة والكلويات .

(ج) ست علامات (٤ علامات للطريقة ، علامتان للمكان)

النقع الساخن ← كركشة ، بابونج ، نعنع

١٥

الغار ← ياشوب ، مرفه ، حليه

السؤال الخامس (١٤ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

(P) ستة علامات (٤ علامات للنوع ، علامتان للمكونات)

٦٢

١- طبخة معدنية (صياح تحتوي على نسبة معينة من المعادن الجارية)

٢- طبخة الغازية (صياح وضاف إليها غاز ثاني أكسيد الكربون)

(B) خمس علامات علامة واحدة لكل مكون صحيح

١- خبز التوست المحمص

٤٨

٢- الزبدة (عوات هضبة)

٣- تشكيلة من المربى والعسل (عوات هضبة)

٤- مشروبات ساخنة (مشاي ، قهوة)

٥- عسل بارد (بدقار ، حبيب خروت ، تشكيلة بندورة)

(C) ثلاث علامات (المطلوب ٣ نقاط فقط ، كل نقطة صحيحة علامة)

١- التعاون مع الطبيب واختيار الأطعمة التي تناسب تغذيته

٢- تذكير الأطباء بإرشادات تتعلق بطريقة إطعام المريض

٣- الاستئذان بوضع قوائم الطعام

٤- تقديم الإرشاد الغذائي للمريض