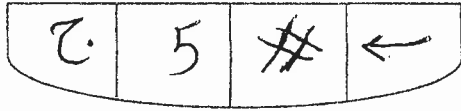
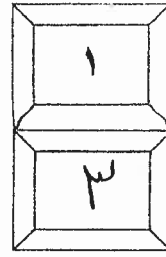


بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٨ / الدورة الشتوية

(ونيقة محمية/محدود)

س د

مدة الامتحان : ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٨/١/١٣

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / ف٢ + م٤

الفرع : الفندقية 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) العجينة الناتجة عن خلط الطحين والبيض وزيت الزيتون هي:

أ (الباستا) ب (البف بيستري) ج (الشو) د (البيتزا)

(٢) نقص الخميرة في العجائن التي تدخل في تركيبها يؤدي إلى:

أ (قشرة داكنة) ب (قشرة سميقة)

ج (حجم أقل وقوام خشن) د (حجم كبير)

(٣) من أمثلة الحلويات الشرقية المصنوعة من السميد:

أ (البلورية) ب (الهريسة) ج (الغريبة) د (البقلاوة)

(٤) إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات يعتبر فساداً:

أ (فيزيائياً) ب (كيميائياً) ج (جرثومياً) د (ميكانيكياً)

(٥) درجة الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية في مخزن التبريد "الثلاجة" هي:

أ (٨ - ٢) س ب (٥ - ١٢) س ج (٢ - ١٢) س د (٨ - ١٠) س

(٦) الموظف الذي يقوم بتقديم الطعام والشراب للضيوف وتلبية رغباتهم هو:

أ (رئيس المضيفين) ب (مضيف استقبال) ج (المضيف) د (مساعد المضيف)

(٧) بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٢٠١٧/٩) مبلغ وقدره (٤٥٠٠٠) دينار وبلغ عدد الضيوف خلال نفس

الشهر (٣٠٠٠) ضيف، فبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد:

أ (٢٢) دينار ب (١٥) دينار ج (٢٧) دينار د (٣٠) دينار

(٨) الاستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطبيقاتها وتطويعها لخدمة الإنسان تعني:

أ (الأنثولوجيا) ب (الجيولوجيا) ج (البيولوجيا) د (التكنولوجيا)

يتبع الصفحة الثانية/ ...

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (١٢ علامة)

علّل كلاً ممّا يأتي:

- (١) إضافة الفواكه الطازجة بعناية عند استخدامها مع العجائن.
- (٢) يضاف البيض إلى خبز الرول أو الخبز الفرنسي.
- (٣) استخدام الحليب المبستر في صناعة المتلجات.
- (٤) تغلف المواد الغذائية المبردة بإحكام قبل وضعها في مخزن التبريد.
- (٥) محاسبة الضيف عند مغادرة الفندق لا تقل أهمية عن تقديم الخدمات المميزة له.
- (٦) تُعدّ الشيكات السياحية أكثر أماناً من الشيكات الأخرى.

السؤال الثالث: (١٥ علامة)

- أ (استنتج الشروط الستة الواجب توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب. (٦ علامات)
- ب) اذكر ثلاثاً من صفات البيض الطازج. (٣ علامات)
- ج) عدّد المكونات الستة للمتلجات "البوظة". (٦ علامات)

السؤال الرابع: (٢٣ علامة)

- أ (عدّد خمسة احتياطات عامة تساعد على جودة إعداد الكيك ونجاحه. (٥ علامات)
- ب) اذكر الشروط الستة الواجب مراعاتها عند استلام الحليب ومشتقات الألبان. (١٢ علامة)
- ج) تتبّع الإجراءات الستة التي يقوم بها أمين الصندوق لمحاسبة ضيف بالشيكات السياحية. (٦ علامات)

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

- أ (حدّد المعلومات الأربعة التي يجب الاتفاق عليها بين صاحب الدعوة ومدير الحفلات. (٤ علامات)
- ب) بيّن أربعاً من القواعد والأهداف التي يحققها استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام. (٤ علامات)
- ج) سمّ الأجزاء الثلاث الأساسية لنظام نقاط البيع في المطاعم والفنادق. (٦ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

الإجابة النموذجية

قسم الامتحانات العامة
إدارة الامتحانات والاختبارات
وزارة التربية والتعليم

صفحة رقم (١).

المبحث: اِثْنَانِ الطَّامِ وَخِدْمَتُهُ ف ٢+٤٣

الفرع: ١: الفندقي والسياحي

مدة الامتحان : $\frac{1}{2}$ ساعة

التاريخ: ١١/١٣/١٤٠٩

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (١٦ علامة)

كل نقطة مرسومة على مساران

١ - P - محنة البستان

۲- معنی اقل و مقام ختم

٢- ب- الهريرة

۱۔ مہینہ نکلیا =

5-1-2 -p -o

المضيف - 8 - 7

۷- ۵۰ دینار

٦- التكنولوجيا

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٢ علامة)

كل نقطة صحيحة علامة ٢

١٦

١- خوفاً من تضربها عند العجن ، أو فقدانها عيرها

٢٢

٢- للمساعدة على إنتفاخه

٤٦

٣- لضمان سلامة من حوله الميكرويف والمراش

٢٠٠

٤- لتجنب التلوث المتبادل بين المواد الغذائية الجردة في الدراسة

٤٩

٥- لأن وجود أي خطأ في الغاتورة يؤثر سلباً ويترك شعوراً سيئاً لدى الضيف

٥١

٦- لأنه لو فقدت فإنه يمكن الحصول على بديل لها بنفس القيمة

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٥ علامة)

(م) ست نقاط ، ست علامات ، كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- ان تتحلل العلب عمليات النقل والتخزين

٢- ان تكون سرعة القتح والإغلاق

٣- ان تكون نظيفاً حاله من اي انتقال أو صلاً ١٩٥

٤- أن تمنع تسرب الهواء والرطوبة .

٥ - أن تكون مصنعة من مواد لا تضر صحة الإنسان .

٦- ان تكون مصنعة من مواد تتحلل حرارياً التعقيم

(ب) ثلاث نقاط فقط ، ثلاث علامات ، كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- ان يكون الزجاج أبيض شفافاً ، متساوياً مع الأصفر

٢- الأصفر على شكل دائرة بامتداد صف ١٣

٣- الغرقة الهوائية غير موجودة عند كسر البنية

٤- الغرقة الهوائية صغيرة أو غير موجودة عند النظر إليها بواسطة

العين

(ج) ست نقاط ، ست علامات ، كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- مواد دهنية زبدية أو قشدة أو كريمة

٢- البيض

٣- مواد تحليه سكر أو جلوكوز ٤٥

٤- مثبتات أو مستحلبات

٥- حليب

٦- نكهات مختلفة فواكه ، شوكولاته ، فانيليا

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٣٣ علامة)

(م) خمس نقاط فقط ، خمس علامات ، كل نقطة صحيحة علامة

١- قراء المقادير جيداً ، واتباع الخطوات حسب الترتيب

٢- استعمال مواد أولية ذات جودة عالية .

٣- خفف البسيف جيداً في حالة الكوكة الإسفنجية . ٣١

٤- اختيار القوالب المناسبة لحجم العينة .

٥- اعمل الفرن قبل الكبز

٦ - عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من لمدة اللازمة

٧ - وضع القوالب في الفرن على نحو مناسب لضمان وصول الحرارة بالتساوي

(ب) ست نقاط ، اثني عشر علامة ، كل نقطة صحيحة علامة

١- ان يكون الكليب مستراً كذلك منحناته

٢- ان تكون وسيلة النقل مبردة . ١٩

٣- ان تكون الحرارة الداخلية أقل من (٤، ٤.٥)

٤- ان يكون القوام متجانساً وخالي من الشوائب والتكتلات

٥- ان تكون طاليه من عيوب الطعم والرائحة مثل التزنخ والمرارة

٦- التأكد من تاريخ الصلاحية ، وان يكون صديقاً بوضوح

(ج) ست نقاط ، ست علامات ، كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- ا- تلام (تسليم) وقراءة قيمة العملة

٢- الطلب من الضيف التوقيع وان يتطابقه لتوقيعات

٣- مراجعة الفترات الصادرة عن البنوك حول الشيكات ٥١

السياسة الملاءة او المفقودة

٤- تدوين اسم الضيف ورقم جواز سفره على ظهر الشيك

٥- حذف قيمة الشيك بالعملة المحلية من سعر الصرف المعقد

٦- تسليم الضيف النسخة الأصلية من الشيك وارسال تبديل

العملة

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس (١٤ علامة)

(م) اربع نقاط ، اربع علامات ، كل نقطة صحيحة علامة واحدة
١- شكل القاعة

٢- عدد المحنور

٣- نوع الأطعمة والمشروبات

٤- البرامج المطبوعة للحفل

(ب) اربع نقاط فقط ، اربع علامات ، كل نقطة صحيحة علامة واحدة
١- السرعة والتفويض أثناء الكائنات

٢- التدخل من التقنيات والإجراءات المكتبية

٣- تنمية وتطوير مهارات المديرين والموظفين

٤- تقييم عدد العاملين

٥- تشجيع العاملين على الابتكار ودعم النتائج لتحقيق

ومكافأة العاملين

(ج) ثلاث نقاط ، ثلاث علامات ، كل نقطة علامتان

١- شاشة إدخال البيانات

٢- صندوق النقود

٣- طابعة

مباركة