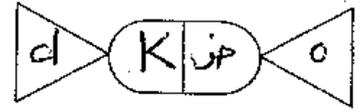


بسم الله الرحمن الرحيم



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



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س

اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٩/٧/٢٠١٩

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته / الفصل الأول + المستوى الثالث  
الفرع : الفندقية والسياحي

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

السؤال الأول: (٣٠ علامة)

ضع إشارة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة ( X ) أمام العبارة الخاطئة، ثم انقلها إلى دفتر إجابتك على الترتيب:

- ١- ( ) يميل لون خبز التفاح إلى اللون الأبيض الصافي وطعم حامضي.
- ٢- ( ) تُسمى عملية تنظيم الخلط بين سائلين لا يختلطان استحلاباً.
- ٣- ( ) تتكون صلصة الكوكتيل من المايونيز والكاتشاب فقط.
- ٤- ( ) يُعتبر طبق اليايا غنوج من المقبلات المقلية.
- ٥- ( ) يُشكّل البرغل المكوّن الرئيس للتبولة.
- ٦- ( ) سندويشات الشواية من أنواع السندويشات الباردة المرّكبة.
- ٧- ( ) الخرشوف من الخضراوات التي تؤثر على اللون في إعداد مرق الخضراوات.
- ٨- ( ) صلصة شومير من مشتقات صلصة البندورة.
- ٩- ( ) يؤخذ الخردل من بذور النباتات.
- ١٠- ( ) يستخدم أهل الجزيرة العربية الزعفران كمادة منكهة وصابغة للقهوة العربية.
- ١١- ( ) Pistachio الاسم الأجنبي للسنوبر.
- ١٢- ( ) لخدمة القهوة العربية (السادة) يمسك المضيف دلّة القهوة باليد اليسرى.
- ١٣- ( ) المادة المشتعلة التي تستعمل للمحافظة على حرارة الطعام أكثر أمناً من استعمال الكهرباء.
- ١٤- ( ) خدمة الصواني الفضية الطريفة المتّبعة لخدمة الطعام على ظهر البواخر.
- ١٥- ( ) يتم إنشاء قسم تموين ومطبخ داخل المدارس لإعداد الوجبات للطلبة وتقديمها لهم.

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

## السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

- أ) استنتج ثلاثة أمور يجب مراعاتها عند إعداد صلصة المايونيز يدويًا للحفاظ على قوامها وتماسكها. (٦ علامات)
- ب) حدّد ميزات ثلاث للشطائر (السندويشات). (٦ علامات)
- ج) يُقسّم المَرَق حسب المكوّن الرئيس له لأربعة أنواع، اذكرها. (٨ علامات)

## السؤال الثالث: (١٥ علامة)

- أ) حدّد المكوّنات الخمسة لصلصة البندورة. (٥ علامات)
- ب) "يوجد لمُح الطعام مصدران رئيسان".  
١- اذكرهما.  
٢- حدّد اثنين من المواد الممكن إضافتها إليه.  
ج) سمّ أربعة أنواع للمكسرات المستخدمة في إعداد الأطعمة. (٤ علامات)

## السؤال الرابع: (١٠ علامات)

- أ) يُحضّر مشروب النباتات العطرية والطبية بطريقتين، اذكرهما. (علّمان)
- ب) حدّد المكوّنات الخمسة للإفطار الأوروبي (الكونتinentال). (٥ علامات)
- ج) "تُشجّع الفنادق الضيوف على تناول المشروبات بأنواعها في الكوفي شوب بعد تناول وجبتَي الغداء والعشاء".  
فسّر ذلك بنقطتين. (٣ علامات)

## السؤال الخامس: (٥ علامات)

- أ) استنتج السببين الرئيسين لانتشار مطاعم الوجبات السريعة في العصر الحديث. (علّمان)
- ب) سمّ طريقة الخدمة المتّبعة في كل مما يأتي:  
١- المُستَين والمعاقين.  
٢- دور الأيتام.  
٣- الأطباء والعاملين في المستشفيات.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩



وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث : أنواع الطعام وفوائده  
الفرع : الفصحى والبدوية

صفحة رقم (١)

مدة الامتحان: ٣٠ : ٣٥

التاريخ: ٥/٥/٢٠١٩

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
	السؤال الأول ٢. علامة نس نقطه صريه علامان
٩	١- X خطأ ل
١٠	٢- ✓ ع ن
١١	٣- ✓ ع ن
١٦	٤- X خطأ ل
١٦	٥- ✓ ع ن
٢١	٦- X خطأ ل
٨٤	٧- X خطأ ل
٩١	٨- X خطأ ل
١٣٣	٩- ✓ ع ن
١٣٨	١٠- ✓ ع ن
١٤٣	١١- X خطأ ل
١٤٣	١٢- ✓ ع ن
١٤٦	١٣- X خطأ ل
١٤٦	١٤- ✓ ع ن
١٤٦	١٥- X خطأ ل

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني : علامة

١١

- ١- ٦ - ٦ علامات لكل نقطة صكرية علامتان (المطلوب ثلاثة نقاط)
- ١- إضافة الزيت بالدرج وعلى هيئة غبار أثناء الحفظ
  - ٢- الحفظ لمدة كافية حتى تمام صلابة الصلبة
  - ٣- استخدام البيض الطازج
  - ٤- دهن مرار الزيت مماثلة لدهن مرار الغرفة

١٨

(ب) ٦ - ٦ علامات لكل نقطة صكرية علامتان

- ١- إعدادها سهل وسريع
- ٢- ترضى أكثر الأطفال
- ٣- لا يفسد غرائبه جيداً بحيث يحتواها

٢٥

(ج) ٨ - ٨ علامات لكل نقطة صكرية علامتان

١- مرق البطيخ

٢- مرق اللوز

٣- مرق الأسماك

٤- مرق الخضروات

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثالث ما علامة .
	(أ) ٥ في علامات من نقطة صكرية علامة
٩١	١- البندرية ٢- زيت الزيتون ٣- البصل ٤- الثوم ٥- ورقه الرمان
١٣٨	(ب) ٦ في علامات من نقطة صكرية علامان ١- الصنوبر ٢- صياح البحر ٣- عدسات ٤- عدسات
	الأضافات : ١- البودر ٢- مواد مضادة للتكتل ٣- كربونات البوتاسيوم ٤- كربونات المغنسيوم ٥- (الطوباز) <u>الطوباز</u>
١٩٣	(ج) ٤ أربع علامات من نقطة صكرية علامة فقط (الطوباز) <u>الطوباز</u>
١٩٤	١- اللوز ٢- الصنوبر ٣- الحمص ٤- البندق ٥- لفتة لوز ٦- لفتة الحلبي ٧- الكاكاو

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الرابع . اعلات
	٢-٣ علاتان لكل نقطة صوية علامه
١٥	١- النفع الساخن
	٢- الفاي
	(٥) عن علاتان لكل نقطة صوية علامه
٤١	
	١. خبز التوست المحمص
	٢. الزبدية « عواء صيفيه »
	٣. ثلاثة من المربيات والعسل وعواء صيفيه
	٤. مشروبات ساخنة كالشاي او القهوة
	٥. عصير بارد بترقاله او ميه فروت او سبريه
	(ج) ٣ ثلاث علاتان لكل نقطة صوية (علامه ونصف)
٦٢	١- ليشن الطعم من استقبال حسون آخريين في الطعم .
	٢- لتقبل حسون آخريين من خارج (فندق او مشيحه)

رقم الصفحة في الكتاب	المسئول الخامس هـ علامات
	(٢٠) علامتان (٢) من نقطة صحيحة علامة
٦٦	١- تفر أنماط الحياة وسلامة العمل والراحة . ٢- كثرة عقود العمل خارج البلاد ودرجات
٧٥	(٣) علامتان (٣) نقطة صحيحة علامة (١) ١- المنير يعقوبين ← خذمة الغرف
٧٥	٢- دور الأقسام ← خذمة اللبثيا .
٧٠	٣- لأطباء في الوطنين في استشارات ← خذمة دائرة .