



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/محمود)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الفصل الثاني + المستوى الرابع  
الفرع : الفندقى والسياحي  
مدة الامتحان: ٣٠ د / ١ س  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٩/٠٧/٢٠١٩

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ )، علمًا 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:  
(١٠علامات)

- ١- ( ) يُسمّى صفار البيضة ( الأَح )، أمّا بياضها فيُسمّى ( المح ).
- ٢- ( ) نسبة الزبدة في عجينة الكروسان أقل من نسبة الزبدة في عجينة الدنش بيستري.
- ٣- ( ) ترك الكيك داخل الفرن أكثر من اللازم يؤدي إلى تعجنه.
- ٤- ( ) أطباق الكرتون المقوى تُستخدم لتسهيل عملية نقل الكعكة.
- ٥- ( ) تلوث الطعام بالمبيدات الحشرية يعتبر من التغيرات الحيوية.
- ٦- ( ) تُعتبر الأسماك من اللحوم البيضاء.
- ٧- ( ) يمكن معرفة وزن المادة الغذائية وتاريخ الإنتاج والانتهاى من خلال بطاقة الصنف.
- ٨- ( ) الخطوة الأخيرة عند تسجيل الطلب على جهاز الحاسوب هي تسجيل رقم غرفة الضيف.
- ٩- ( ) ترتيب القاعات على شكل مدرج يُعد مناسبًا للمؤتمرات والمحاضرات.
- ١٠- ( ) يلزم الضيف بالدفع نقدًا إذا تجاوزت قيمة فاتورته المبلغ المحدد لبطاقة الإئتمان.

(ب) علّل كلّ مما يلي:  
(١٠علامات)

- ١- تُترك عجينة الكروسان مدة ربع ساعة أو أكثر بعد رفقها كل مرة.
- ٢- لا تُترك الشوكولاته في الحمام المائي لفترة طويلة.
- ٣- عدم تكديس المواد الغذائية فوق بعض.
- ٤- إزالة الزهرة عن الخضراوات قبل تخليلها.
- ٥- تغيير المعروض على البوفيه من الأطعمة إذا استهلك أكثر من ثلثيه.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (١٥ علامة)

- أ) استنتج الشروط الأربعة لتخزين الزبدة وحفظها. (٤ علامات)
- ب) تتبّع الخطوات الثمانية لصناعة الخبز. (٨ علامات)
- ج) للخميرة أشكال تجارية ثلاثة، عدّها. (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- مزيج من الزيوت والدهون والشحوم المحقونة بمادة الهيدروجين مع الماء والحليب هو:
- (أ) الزبدة (ب) المارجرين (ج) الخميرة السريعة (د) الميلفية
- ٢- تتجّ الخميرة عند تفاعلها مع النشويات والسكريات غاز:
- (أ) الميثان (ب) الأكسجين (ج) أول أكسيد الكربون (د) ثاني أكسيد الكربون
- ٣- أكثر أنواع التسممات انتشارًا التسمم:
- (أ) الكيميائي (ب) البوتيولييني (ج) السالمونيلي (د) البروسيلا
- ٤- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٦ / ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٦٠٠٠٠) دينار، فبذلك يكون معدل الإيراد اليومي بالدينار:
- (أ) (٢٠٠٠) (ب) (١٢٥٠) (ج) (١٥٠٠) (د) (١٧٥٠)
- ٥- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٦ / ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٦٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٢٥٠٠) ضيف، فبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد بالدينار:
- (أ) (١٥) (ب) (٢٠) (ج) (٢٤) (د) (٢٦)

ب) عدّد المواصفات والشروط الخمسة الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المجمدة. (٥ علامات)

ج) أعطِ مثالاً واحداً على كل مما يأتي: (٦ علامات)

١- عجينة الشو.

٢- الحلويات من رقائق العجين.

٣- الكريمة المغلية (المطبوخة).

يتبع الصفحة الثالثة/،،،

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (١٠ علامات)

- أ) تقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسة، اذكرها. (٣ علامات)
- ب) لرئيس المضيفين مجموعة من الواجبات قبل وأثناء الحفلة، عدد أربعة منها. (٤ علامات)
- ج) يراعى عند اختيار أثاث المطعم عدة أمور، استنتج ثلاثاً منها. (٣ علامات)

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

- أ) تحقّق إدارة الفندق من نتائج تقييم العاملين لديها أربعة أهداف، حدّها. (٤ علامات)
- ب) سمّ أربعة أقسام تابعة لإدارة الطعام والشراب تستخدم تقرير الإيرادات اليومي للمطاعم. (٤ علامات)
- ج) تتبّع الخطوات السّت التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب. (٦ علامات)

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

www.awa2el.net

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



## السؤال الأول: (٢٠ علامة)

(عشر علامات، علامة واحدة لكل اجابة صحيحة)

(١)

- ١- ( x ) يسمى صفار البيضة ( الأَح )، أمّا بياضها فيسمى ( المَح ). ١٣
- ٢- ( x ) نسبة الزبدة في عجينة الكروسان أقل من نسبة الزبدة في عجينة الدنش بيستري. ٢٢
- ٣- ( x ) ترك الكيك داخل الفرن أكثر من اللازم يؤدي إلى تعجنه. ٣١
- ٤- ( ✓ ) أطباق الكرتون المقوى تستخدم لتسهيل عملية نقل الكعكة. ٣٣
- ٥- ( x ) تلوث الطعام بالمبيدات الحشرية يعتبر من التغيرات الحيوية. ١٩٣
- ٦- ( ✓ ) تُعتبر الأسماك من اللحوم البيضاء. ١٨٩
- ٧- ( ✓ ) يمكن معرفة وزن المادة الغذائية وتاريخ الإنتاج والانتهاج من خلال بطاقة الصنف. ١٩٨
- ٨- ( x ) الخطوة الأخيرة عند تسجيل الطلب على جهاز الحاسوب هي تسجيل رقم غرفة الضيف. ٨٣
- ٩- ( ✓ ) ترتيب القاعات على شكل مدرج يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات. ١٦
- ١٠- ( x ) يلزم الضيف بالدفع نقداً إذا تجاوزت قيمة فاتورته المبلغ المحدد لبطاقة الائتمان. ٥٠

(عشر علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

(ب) علّل كلاً مما يلي:

١- تُترك عجينة الكروسان مدة ربع ساعة أو أكثر بعد رفقها كل مرة. ٢٢  
لإعطاء طبقات جيدة.٢- لا تُترك الشوكولاتة في الحمام المائي لفترة طويلة. ٤٤  
حتى لا تتكون فيها الحبيبات.٣- عدم تكديس المواد الغذائية فوق بعض. ١٩٤  
لترك مجال لدخول الهواء بين المواد.٤- إزالة الزهرة عن الخضراوات قبل تخليلها. ١٩٧  
لاحتوائها على خمائر تفرز انزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج.٥- تغيير المعروض على البوفيه من الأطعمة إذا استهلك أكثر من ثلثه. ١٣٥  
للمحافظة على الشكل العام للبوفيه.

السؤال الثاني: (١٥ علامة)

أ) استنتج الشروط الأربعة لتخزين الزبدة وحفظها. ١٣

(اربع علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- تحفظ بعيداً عن الضوء والهواء
- ٢- تخزن بالتبريد على حرارة (٢-٤)س
- ٣- تخزن بالتجميد على حرارة (-١٨)س
- ٤- تغليفيها بشكل جيد يمنع امتصاص الروائح

ب) تتبع الخطوات الثمانية لصناعة الخبز. ٢٣ + ٢٤

(ثمان علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- وزن المكونات.
- ٢- الخلط.
- ٣- التخمير.
- ٤- التدوير (الدحيرة)
- ٥- التجليس (وضع الكرات داخل الفرش)
- ٦- التسهيل او التشكيل
- ٧- إراحة العجينة بعد التشكيل.
- ٨- الخبز.

ج) للخميرة أشكال تجارية ثلاثة، عدّها. ١٥

(ثلاث علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- الخميرة الحافة النشطة.
- ٢- الخميرة السريعة الإعداد.
- ٣- الخميرة المضغوطة (الطرية)

## السؤال الثالث: (٢١ علامة)

(عشر علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

(١)

رمز الإجابة الصحيحة	الإجابة الصحيحة	رقم الفقرة
ب ١٣	المارجرين	١
د ١٥	ثاني اكسيد الكربون	٢
ج ٢٠٦	السالمونيلي	٣
أ ٦٠	(٢٠٠٠)	٤
ج ٦٠	(٢٤)	٥

١٩١

(ب) عدد المواصفات والشروط الخمسة الواجب مراعاتها عند استلام المواد الغذائية المجمدة.

(خمس علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- التأكد من أن وسيلة النقل مبردة ولا تزيد حرارتها عن صفر مؤي.
- ٢- التأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة لا تزيد عن (-١٨)س
- ٣- التأكد من ان المواد الغذائية المجمدة نظيفة ومغلقة بطريقة محكمة.
- ٤- التأكد من تاريخ الصلاحية المدونة على بطاقة الصنف.
- ٥- معاينة الأطعمة المجمدة والتأكد من عدم وجود بلورات ثلجية.

(ج) أعط مثلاً واحداً على كل مما يأتي:

(ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- عجينة الشو. ٢٢

الكبير

٢- الحلويات من رقائق العجين. ٣٨  
وربات القشطة، كل واشكر، عش الليل.

٣- الكريمة المغلية ( المطبوخة ). ٤١

كريمة الباتيسيري

## السؤال الرابع: (١٠ علامات)

١٩٣

أ) تقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسة، اذكرها.

(ثلاث علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

١- المواد الغذائية الطازجة.

٢- المواد الغذائية المجمدة.

٣- المواد الغذائية الجافة والمعلية.

٣٣

ب) لرئيس المضيفين مجموعة من الواجبات قبل وأثناء الحفلة، عدد أربعة منها.

(أربع علامات، المطلوب ٤ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

١- التنسيق مع مدير الحفلات لتوحيد الجهود.

٢- التأكد من جاهزية قاعة الحفلات.

٣- توزيع المهام 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 لإتمام العمل بالشكل المطلوب.

٨- المتابعة المستمرة للتأكد من انجاز العمل.

٣١

ج) يراعى عند اختيار أثاث المطعم عدة أمور، استنتج ثلاثة منها.

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

١- أن يكون خفيف الوزن متسماً بالمتانة.

٢- مزود بنهايات واقية للأرجل لمنع حدوث صوت.

٣- سهولة سحب الكراسي وترتيبها فوق بعض.

٤- البساطة في تصميم الطاولة وقابليتها لطوي.

السؤال الخامس: (١٤ علامة)

أ) تُحقق إدارة الفندق من نتائج تقييم العاملين لديها أربعة أهداف، حددها. <sup>٧٦</sup>  
(أربع علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- التأكد من تناسب الرواتب والمكافآت الممنوحة للموظفين.
- ٢- التحقق من أن الموظف يستحق ترقية تقديراً لجهوده.
- ٣- تحديد مدى الحاجة إلى برامج تدريبية لمتابعة تطوير الموظفين.
- ٤- تقوية العلاقة بين الموظفين والإدارة العامة للفندق.

ب) سمِّ أربعة أقسام تابعة لإدارة الطعام والشراب تستخدم تقرير الإيرادات اليومي للمطاعم. <sup>٥٩</sup>  
(أربع علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- الكوفي شوب
- خدمات الغرف
- كافتريا النادي الصحي
- كافتريا البركة.

ج) تتبع الخطوات السبّت التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب. <sup>٨٣</sup>  
(ست علامات، علامة لكل اجابة صحيحة)

- ١- ادخال الرقم السري أو تمرير البطاقة الممغنطة.
- ٢- فتح شاشة جديدة وادخال رقم البطاقة.
- ٣- ادخال عدد الأشخاص.
- ٤- ادخال رقم الغرفة إذا كان الضيف مقيماً بالفندق.
- ٥- ادخال طلبات الضيف.
- ٦- إعطاء أمر حفظ.