



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 / الورقة الثانية (الفصل الثاني)
الفرع : الفندقى والسياحى
مدة الامتحان: ٠٠ ٢ س
اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٣٠/٧/٢٠١٩

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٣).
السؤال الأول: (٣٨ 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:
(٢٠ علامة)

- ١- () يُسمّى صفار البيضة (الأح)، أمّا بياضها فيسمّى (المح).
- ٢- () من أمثلة الحلويات الشرقية المصنوعة من السميد الغربية.
- ٣- () ترك الكيك داخل الفرن أكثر من اللازم يؤدي إلى تعجنه.
- ٤- () كريمة الزبدة من الكريماوات الباردة.
- ٥- () تحتوي قشور الخضراوات على خمائر تفرز انزيمات عند التحليل.
- ٦- () تُعتبر الأسماك من اللحوم البيضاء.
- ٧- () درجة الحرارة الخطرة لحفظ الطعام هي (٥ س - ٦٠ س).
- ٨- () ترتيب القاعات على شكل مدرج يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات.
- ٩- () الخطوة الأخيرة عند تسجيل الطلب على جهاز الحاسوب هي تسجيل رقم غرفة الضيف.
- ١٠- () من ميزات استخدام التكنولوجيا خفض التكاليف.

ب) علّل كلاً مما يلي: (١٨ علامة)

- ١- دهن البيض على وجه بعض أنواع المعجنات مثل فطيرة التفاح.
- ٢- لا ينبغي تعريض الخميرة لدرجات حرارة مرتفعة.
- ٣- عدم تكديس المواد الغذائية فوق بعض.
- ٤- إزالة أوراق الخضار والفاكهة وأزهارها قبل تخزينها.
- ٥- تغيير المعروض على البوفيه من الأطعمة إذا استهلك أكثر من ثلثيه.
- ٦- ترك مسافة مناسبة بين الضيف والآخر في حفلات الغداء والعشاء.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (٣٦ علامة)

- أ) لاستخدام المواد الدهنية في العجائن والحلويات ثلاث فوائد، اذكرها. (٦ علامات)
- ب) سمّ أربعاً من مواد النكهة الأكثر استعمالاً في الحلويات. (٨ علامات)
- ج) استنتج خمسة من الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات. (١٠ علامات)
- د) اذكر الشروط الستة الواجب مراعاتها عند استلام الحليب ومنتجات الألبان. (١٢ علامة)

السؤال الثالث: (٣٧ 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: (١٥ علامة)
- ١- نسبة المواد الدهنية في الزبدة هي:
- أ) (٨٢%) ب) (٩٩%) ج) (٧٠%) د) (٦٤%)
- ٢- تنتج الخميرة عند تفاعلها مع النشويات والسكريات غاز:
- أ) الميثان ب) الأكسجين ج) أول أكسيد الكربون د) ثاني أكسيد الكربون
- ٣- في شهر (٦ / ٢٠١٩) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٥٣١٠) ضيف، فبذلك يكون معدّل عدد الضيوف اليومي:
- أ) (١٧٠) ب) (١٨٢) ج) (١٧٧) د) (١٦٥)
- ٤- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٦ / ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٦٠٠٠٠) دينار، فبذلك يكون معدّل الإيراد اليومي بالدينار:
- أ) (٢٢٥٠) ب) (٢٠٠٠) ج) (١٧٥٠) د) (٢٥٠٠)
- ٥- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٦ / ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٦٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٢٥٠٠) ضيف، فبذلك يكون معدّل صرف الشخص الواحد بالدينار:
- أ) (٢٦) ب) (٢١) ج) (٢٥) د) (٢٤)
- ب) يمكن معرفة فساد المواد الغذائية بطرق عدّة، اذكر خمساً منها. (١٠ علامات)
- ج) عدد ستة أمور يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام. (١٢ علامة)
- يتبع الصفحة الثالثة / ،،،،

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (٤٢ علامة)

- أ) تُقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسة، اذكرها. (٦ علامات)
- ب) تتبّع الخطوات الثمانية لصناعة الخبز. (١٦ علامة)
- ج) يراعى عند اختيار أثاث المطعم عدّة أمور، استنتج ثلاثاً منها. (٦ علامات)
- د) انقل العبارة الآتية إلى دفتر إجابتك واملأ الفراغات بما يناسبها: (١٤ علامة)
- تُعدّ الشيكات أكثر أماناً من الشيكات الأخرى، لأن نوع و مطبوعة عليها، وعند شراء الشيك يقوم الشخص بـ أمام موظف ك أول.

السؤال الخامس: (٤٧ علامة)

- أ) تُحقّق إدارة الفندق من نتائج تقييم العاملين لديها أربعة أهداف، حدّدها. (١٢ علامة)
- ب) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدّة، حدّد ثمانية منها. (١٦ علامة)
- ج) يسهل استخدام التكنولوجيا عملية التوظيف وتقييم أداء الموظفين، من خلال أداء بعض المهمات، حدّد سبغاً منها. (٧ علامات)
- د) تتبّع الخطوات السّت التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب. (١٢ علامة)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



مدة الامتحان: ٩٠ د
التاريخ: ٢٠١٩ / ٧ / ٣

السؤال الأول: (٣٨ علامة)

(عشرون علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- (x) يسمى صفار البيضة (الأح)، أما بياضها فيسمى (المح). ١٣
- ٢- (x) من أمثلة الحلويات الشرقية المصنوعة من السميد الغربية. ٣٨
- ٣- (x) ترك الكيك داخل الفرن أكثر من اللازم يؤدي إلى تعجنه. ٣١
- ٤- (✓) كريمة الزبدة من الكريمات الباردة. ٤
- ٥- (x) تحتوي قشور الخضراوات على خمائر تفرز انزيمات عند التخليل. ١٩٧
- ٦- (✓) تُعتبر الأسماك من اللحوم البيضاء. ١٨٩
- ٧- (✓) درجة الحرارة الخطرة لحفظ الطعام هي (٥-٦٠ س). ٢٠٨
- ٨- (✓) ترتيب القاعات على شكل مدرج يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات. ١٦
- ٩- (x) الخطوة الأخيرة عند تسجيل الطلب على جهاز الحاسوب هي تسجيل رقم غرفة الضيف. ٨٣
- ١٠- (✓) من ميزات استخدام التكنولوجيا خفض التكاليف. ٧٥

(ب) علّل كلاً مما يلي: (ثمانية عشرة علامة، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

- ١- دهن البيض على وجه بعض أنواع المعجنات مثل فطيرة التفاح. ١٤
إعطاء اللون.
- ٢- لا ينبغي تعريض الخميرة لدرجات حرارة مرتفعة. ١٥
لأن ذلك يضر بها ويقتلها.
- ٣- عدم تكديس المواد الغذائية فوق بعض. ١٩٤
لترك المجال لدخول الهواء بينها.
- ٤- إزالة أوراق الخضار والفواكه وأزهارها قبل تخزينها. ١٩٩
لأنه يتجمع في وبر الزهر والأوراق الغبار والأتربة ويقتل المبيدات
- ٥- تغيير المعروض على البوفيه من الأطعمة إذا استهلك أكثر من ثلثيه. ١٣
للمحافظة على الشكل العام
- ٦- ترك مسافة مناسبة بين الضيف والآخر في حفلات الغداء والعشاء. ١١
لتسهيل الخدمة المقدمة للضيف

السؤال الثاني: (٣٦ علامة)

أ) لاستخدام المواد الدهنية في العجائن والحلويات ثلاث فوائد، اذكرها. ١٢

(ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- إضافة النكهة

٢- إعطاء الطراوة للحلويات

٣- المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته.

ب) سم أربعة من مواد النكهة الأكثر استعمالاً في الحلويات. ١٦

(ثماني علامات، المطلوب ٤ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- الفانيلا.

٢- الفواكه.

٣- المكسرات.

٤- الكاكاو.

٥- التوابل والبهارات.

ج) استنتج خمسة من الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات. ٤٣

(عشر علامات، المطلوب ٥ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- تنخيل السكر الناعم لمنع تكتله.

٢- استعمال المنخل غير المعدني لمنع تغير لون السكر.

٣- استعمال وعاء ذي جوانب مستديرة غير مصنوع من الالومنيوم.

٤- استمرار التقليب بملعقة خشبية إذا كانت الكريمة دافئة لمنع تكون قشرة.

٥- تقليب المكونات جيداً بمضرب سلك لمنع تكتلها.

٦- وضع الكعكة عند تلييس جوانبها على طبق مساوٍ لها أو أصغر قليلاً

د) أذكر الشروط الستة الواجب مراعاتها عند استلام الحليب ومنتجات الألبان. ١٩

(اثننا عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- أن يكون الحليب ومنتجاته ميسراً.

٢- التأكد من أن وسيلة النقل مبردة.

٣- أن تكون الحرارة الداخلية أقل من (٤,٤) س.

٤- أن يكون القوام متجانساً وخالياً من الشوائب.

٥- أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة الغير مرغوب فيها.

٦- التأكد من تاريخ الصلاحية وأن يكون مدوناً بوضوح.

السؤال الثالث: (٣٧ علامة)

(أ) (خمس عشرة علامة، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

رقم الفقرة	الإجابة الصحيحة	رمز الإجابة الصحيحة
١	%٨٢	أ
٢	ثاني اكسيد الكربون	د
٣	(١٧٧)	ج
٤	(٢٠٠٠)	ب
٥	(٢٤)	د

ب) يمكن معرفة فساد المواد الغذائية بطرق عدة، أذكر خمساً منها. ٤٠٤
(عشر علامات، المطلوب ٥ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- رائحة قوية سيئة للطعام.
- ٢- لزوجة الطعام.
- ٣- تلف واضح في انسجة الطعام خاصة اللحوم.
- ٤- اخضرار في الخبز.
- ٥- وجود مادة قطنية في الخضار والفواكه.
- ٦- الطعم غير المستساغ والحامضي.
- ٧- لون غير طبيعي خاصة في الأجبان.

ج) عدد ستة أمور يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالأمراض المتنقلة عن طريق الطعام. ٤٠٨
(اثنتا عشرة علامة، المطلوب ٦ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- طبخ الطعام بشكل جيد.
- ٢- تقديم الطعام المطبوخ مباشرة.
- ٣- حفظ الطعام خارج نطاق درجة الحرارة الخطرة (٥-٦٠)س
- ٤- التأكد من تغليف الأطعمة، ووضع اليوم والتاريخ على الغلاف قبل التخزين.
- ٥- تجنب تلوث الأطعمة النيئة والأطعمة المطبوخة.
- ٦- غسل الأيدي جيداً قبل إعداد الطعام وبعده.
- ٧- حماية الأطعمة من الحشرات والغبار والطيور والحيوانات الأليفة.

السؤال الرابع: (٤٢ علامة)

أ) تقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسية، اذكرها. ١٩٣

(ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- المواد الغذائية الطازجة.

٢- المواد الغذائية المجمدة.

٣- المواد الغذائية الجافة والمعلبة.

ب) تتبع الخطوات الثمانية لصناعة الخبز. ٢٣ + ٢٤ (ست عشرة علامة، علامتان 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.

تم تحميل هذا الملف من موقع الأوائل التعليمي

ج) يراعى عند اختيار أثاث المطعم عدة أمور، استنتج ثلاثة منها. ٣١ (ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- أن يكون خفيف الوزن متمسماً بالمطانة.

٢- مزود بنهايات واقية للأرجل لمنع حدوث صوت.

٣- سهولة سحب الكراسي وترتيبها فوق بعض.

٤- البساطة في تصميم الطاولات وقابليتها لطي.

د) أكمل الفراغات التالية بما يناسبها: ٥١ (أربع عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

تُعد الشبكات السياحية أكثر أماناً من الشبكات الأخرى، لأن نوع العملة وقيمتها مطبوعة عليها، وعند شراء

الشيك السياحي يقوم الشخص بـ توقيعه أمام موظف البنك ك توقيع أول.

السؤال الخامس: (٤٧ علامة)

أ) تُحقق إدارة الفندق من نتائج تقييم العاملين لديها أربعة أهداف، حددها. ٧٦

(اثنتا عشرة علامة، ثلاث علامات 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) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدة، عدد ثانياً منها. ٥٦

(ست عشرة علامة، المطلوب ٨ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- اسم صاحب الحفلة.

٦- المسحوبات من شراب وطعام.

٢- نوع الحفلة (غداء، عشاء، اجتماع).

٧- الضريبة الحكومية والخدمة.

٣- اسم القاعة.

٨- طريقة الدفع (نقداً، بطاقة اعتماد، شيك)

٤- وقت الحفلة.

٩- مجموع الإيرادات لهذه الحفلة.

٥- عدد الأشخاص.

١٠- مجموع الإيرادات لكامل حفلات ذلك اليوم.

ج) يسهل استخدام التكنولوجيا عملية التوظيف وتقييم أداء الموظفين، من خلال أداء بعض المهمات، عدد سبغاً منها.

٧٨

(سبع عامات، المطلوب ٧ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة)

١- تخزين بيانات كل موظف

٦- إعداد عقود العمل

٢- تخزين الوصف الوظيفي لكل وظيفة

٧- تسجيل الوقت الذي يقضيه الموظفون في العمل

٣- تخزين جداول الرواتب

٨- حساب مستحقات الموظفين ورواتبهم

٤- تخزين طلبات التوظيف

٩- حساب اجازات الموظفين

٥- تقديم عروض العمل

د) تتبع الخطوات الست التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب. ٨٣

(اثنتا عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- ادخال الرقم السري أو تمرير البطاقة المغنطة.

٤- ادخال رقم الغرفة إذا كان الضيف مقيماً بالفندق.

٢- فتح شاشة جديدة وإدخال رقم البطاقة.

٥- ادخال طلبات الضيف.

٣- ادخال عدد الأشخاص.

٦- إعطاء امر حفظ.

السؤال الرابع: (٢ علامة)

أ) تُقسم المواد الغذائية عند حفظها إلى ثلاثة أقسام رئيسية، اذكرها. ^{١٩٣}

(ست علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- المواد الغذائية الطازجة.

٢- المواد الغذائية المجمدة.

٣- المواد الغذائية الحافة والمعلبة.

ب) تتبع الخطوات الثمانية لصناعة الخبز. ^{٢٣ + ٢٤} (ست عشرة علامة، علامتان 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) يراعى عند اختيار أثاث المطعم عدة أمور، استنتج ثلاثة منها. ^{٣٨} (ست علامات، علامتان 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 للطي.

د) أكمل الفراغات التالية بما يناسبها: ^{٥١} (أربع عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

تُعد الشيكات السياحية أكثر أماناً من الشيكات الأخرى، لأن نوع العملة و قيمتها مطبوعة عليها، وعند شراء

الشيك السياحي يقوم الشخص ب توقيعه أمام موظف البنك ك توقيع أول.

السؤال الخامس: (٤٧ علامة)

أ) تحقق إدارة الفندق من نتائج تقييم العاملين لديها أربعة أهداف، حددها. ٧٦

(اثنتا عشرة علامة، ثلاث علامات 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) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدة، عدد ثمانية منها. ٥٦

(ست عشرة علامة، المطلوب ٨ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- اسم صاحب الحفلة. ٦- المسحوبات من شراب وطعام.

٢- نوع الحفلة (غداء، عشاء، اجتماع). ٧- الضريبة الحكومية والخدمة.

٣- اسم القاعة. ٨- طريقة الدفع (تقدماً، بطاقة اعتماد، شيك)

٤- وقت الحفلة. ٩- مجموع الإيرادات لهذه الحفلة.

٥- عدد الأشخاص. ١٠- مجموع الإيرادات لكامل حفلات ذلك اليوم.

ج) يسهل استخدام التكنولوجيا عملية التوظيف وتقييم أداء الموظفين، من خلال أداء بعض المهمات، عدد سبعة منها.

(سبع عامات، المطلوب ٧ فقط، علامة لكل اجابة صحيحة) ٧٨

١- تخزين بيانات كل موظف ٦- إعداد عقود العمل

٢- تخزين الوصف الوظيفي لكل وظيفة ٧- تسجيل الوقت الذي يقضيه الموظفون في العمل

٣- تخزين جداول الرواتب ٨- حساب مستحقات الموظفين ورواتبهم

٤- تخزين طلبات التوظيف ٩- حساب احازات الموظفين

٥- تقديم عروض العمل

د) تتبع الخطوات الست التي يقوم بها المضيف في المطعم لتسجيل طلبات الضيوف على جهاز الحاسوب. ٨٣

(اثنتا عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- ادخال الرقم السري أو تمرير البطاقة الممغنطة. ٤- ادخال رقم الغرفة إذا كان الضيف مقيماً بالفندق.

٢- فتح شاشة جديدة وإدخال رقم البطاقة. ٥- ادخال طلبات الضيف.

٣- ادخال عدد الأشخاص. ٦- إعطاء امر حفظ.