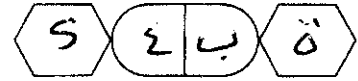


المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

(وثيقة رسمية/مجلود)

$$\frac{1}{2} \quad \frac{3}{2}$$

مدة الامتحان: ٢٠٠
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٩/٦/١٥

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الأولى (الفصل الأول)
الفرع : الفندقى والسياحى (خطة ٢٠١٩)

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

السؤال الأول: (٦٠ علامة)

أ) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها: (٣٠ علامة)

١- تُسمّى عملية تنظيم الخط بين سائلين لا يختطان:

أ) استحلاب ب) قسطرة ج) طرد مركزي د) بسترَة

٢- زيت الزيتون والثوم والبقدونس والزعتر المُجفَّف (أوريغانو) من مكونات صلصة:

(أ) الجبن الأزرق (ب) الإيطالية (ج) الخردل والخلّ (د) المايونيز

٣- السلطة العربية مثال على السلطات:

(أ) الخضراء (ب) البسيطة (ج) المركبة (د) المتنوعة

٤- يُعد ورق العنب المحشى بالأرز من مقبلات:

(أ) اللحوم (ب) البقوليات (ج) الخضراوات (د) العجائن

٥- سُمِّيتِ السندويشات الباردة البسيطة بهذا الاسم لأنها:

(أ) مكوّنة من شريحتين من الخبز

ج) حشوتها قليلة

٦- تحتوي عظام الحيوانات على مادة بروتينية تُسمَّى:

(أ) الميوجوليبيين (ب) اللايكويين (ج) الجلايكوجين (د) الكولاجين

٧- صلصة الجبنة من مشتقات صلصة:

(أ) البشاميل (ب) الفولنتيه (ج) الديمي جلاس (د) البندورة

٨- تُعتبر الصين واليابان وسيرلانكا والهند من أشهر البلدان في زراعة:

(أ) الكاكاو (ب) القهوة (ج) الشاي (د) الكرديه

٩- تُحدّد الفنادق والمطاعم وقت وجبة الإفطار لديها صباحًا من الساعة:

۱۲ - ۶ (د) ۱۰ - ۷ (ج) ۱۱ - ۶ (ب) ۱۰ - ۸ (ا)

١٠- يُطلق المصطلح الإنجليزي Still Room على غرفة:

(أ) الغيار (ب) التلميع (ج) التحضير (د) المستودع

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- (ب) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة واملاً الفراغ بما يناسبه:
- (٣٠ علامة)
- ١- صلصة تتكوّن من صلصة المايونيز مضافاً لها الكاتشب.
 - ٢- تُقدّم المأكولات البحرية كمقبلات وأكثرها تداولاً بأنواعه.
 - ٣- تُغلّف السندويشات بالنابليون أو أو قبل حفظها حسب نوع و.....
 - ٤- هو مزيج من السائل والمواد الصلبة تكون ناعمة ومنتشرة في السائل.
 - ٥- تُحفظ المكسرات المقشورة أو في أوعية قابلة للإغلاق المُحكم بعيداً عن و و
 - ٦- الفطور الشرقي Oriental Breakfast يُسمّى أيضاً الفطور أو
 - ٧- هي تحديد كمية ونوعية الغذاء الذي يتناوله الشخص في الوجبة الغذائية حسب الحالة والمرض.

السؤال الثاني: (٣٠ علامة)

- (أ) تُصنّف السلطات حسب مكوناتها إلى أربعة أنواع، حدّدها. (٨ علامات)
- (ب) تتنوّع العدد والأدوات التي تُستعمل في إعداد السندويشات، سمّ ستاً منها. (١٢ علامة)
- (ج) يمكن إجمال جودة الشوربات بعوامل خمسة، اذكرها. (١٠ علامات)

السؤال الثالث: (٦٠ علامة)

- (أ) سمّ عشرًا من الأعشاب والتوابل المستعملة في إعداد الأطعمة. (٢٠ علامة)
- (ب) استنتج الأمور الستة الواجب مراعاتها في حفظ الأعشاب والتوابل. (١٢ علامة)
- (ج) تتكوّن خلطة التوابل الخليجية من (١١) مكونًا، عدّها. (٢٢ علامة)
- (د) حدّد الأمرين الواجب الانتباه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها. (٦ علامات)

السؤال الرابع: (٣٠ علامة)

- (أ) للحصول على مشروب قهوة ذو نكهة جيّدة يجب مراعاة أمور عدّة، حدّد ستة منها. (١٢ علامة)
- (ب) استنتج الميزات الخمس لطريقة خدمة البوفيه. (١٠ علامات)
- (ج) سمّ أربعة أنواع للإفطارات التي تُقدّمها الفنادق. (٨ علامات)

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

- (أ) حدّد الصفات الست لأطعمة الوجبات السريعة. (١٢ علامة)
- (ب) تقوم الشركات والمصانع بتزويد موظفيها بوجبات الطعام بطريقتين، اذكرهما. (٤ علامات)
- (ج) يعتمد نوع الخدمة المقدّمة على ظهر البواخر والسفن على أربعة عوامل، عدّها. (٤ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)

ورقة اولي

س د

مدة الامتحان: - ٢

التاريخ: ١٦/١٠/٢٠١٩

المبحث: انتاج الطعام وخدمة

خطة ٢٠١٩

الفرع: الفنون والسياسي

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الأول ٦٠ علامة كل نقطة صحيحة ٢ علامة
(٣٠ علامة)

١٠

١ - أ - استلاب

١٠

٢ - ب - الأيطالية

١٣

٣ - ج - المركبة

١٦

٤ - د - الحضرات

١٩

٥ - هـ - مكونة من شريطين من الخبز

١٣

٦ - و - الكولاجين

١٩

٧ - ز - الساميل

٩

٨ - ح - الشاي

٣٥

٩ - ط - ٦ - ١١

٢٢

١٠ - ث - غرفة التخزين

السؤال الأول

٣٠ علامة كل نقطة صحيحة ٢ علامة

١١

١ - الكوكيل

١٦

٢ - الجبيري

٢١

٣ - الورق - أو القصر - الخبز - الحشوة

٩٣

٤ - المولق

١٤٤

٥ - صدمة - الحارم - الرطوبة - الضوء

٤٩

٦ - المحار - الوطني

٦٩

٧ - الجيلاتين الغذائية - الصحية

رقم الصفحة في الكتاب	
	المسؤول الثاني ٣. علامة
١٣	(٢) ٨ ثمان علامات كل نقطة صريحة علامتان
	١- السلطان البسطة
	٢- السلطان المركبة
	٣- السلطان الخضراء
	٤- سلطنة النواكه
	(٣) ١٢ علامة كل نقطة صريحة علامتان « وطلوب ستة فقط »
٢١	١- الحرج
	٢- قرن الماكرووف
	٣- جهاز تخين وخبث طير لتوسن
	٤- ادوات دهن وتقطع كالمصنوع كالمصنوع
	٥- ورق التغليف
٩٥	(ج) ١٠ علامات كل نقطة صريحة علامتان
	١- استخدام مواد التذائفة الطازجة والسليمة
	٢- مراعاة اعداد ورق اعداد اصبغاً وجيداً
	٣- إضافة كميات مناسبة من البهارات والتوابل
	٤- إضافة كميات مناسبة من مواد المكثفة عند تكثيف الشوربات
	٥ - عدم ترك الشوربات على النار الزمما يجب

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث ٦- علامة

- (٢) ١٣٣. علامة كل نقطة صحيحة علامتان « (طوبى) فقط »
- ١- الثوم ٢- الزنجبيل ٣- الكركم ٤- المصيبة ٥- الزعتر ٦- الخراشوف ٧- الليل الجبل ٨- الشومر ٩- السبب ١٠- ورق الغار ١١- الذنب ١٢- الخردل ١٣- جوزة الطيب ١٤- الكون ١٥- الفلفل الأبيض أو أسود ١٦- حب الهال ١٧- كبش القرنفل ١٨- القرفة ١٩- الزعفران ٢٠- السماق ٢١- ملح لطعام ٢٢- الخل

(١) ١٢٩. علامة كل نقطة صحيحة علامتان

- ١- تحبب رائحة وبتناول حباته الهواء، وعدم تعرضها لضوء مباشر مثل حفظها .
- ٢- حفظ الأعشاب والتوابل في اوعية زجاجية نظيفة قاتلة للأغذية المحاكاة .
- ٣- فقط لعلب في مكان جاف ، بعيد عن الضوء والرطوبة والحرارة .
- ٤- كتابة اسم المادة المحفوظة على العلبة .
- ٥- وضع الأصناف ذات الرائحة النفاذة بعيداً عن الأطعمة الجاهزة .
- ٦- تفقد هائلتها للتأكد من عدم فسادها ، أو انتهاء صلاحيتها .

(ج) ١٤٢. علامة كل نقطة صحيحة علامتان

- ١- فلفل أحمر ٢- كيون ٣- قرفة ٤- اللوز ٥- كبش قرنفل ٦- فلفل أبيض ٧- هال ٨- جوزة الطيب ٩- زنجبيل ١٠- فلفل أسود ١١- زعفران

(د) ١٤٤. علامة كل نقطة صحيحة ثلاث علامات

- ١- خلو المنتج من الترخ ٢- الاصابة بالعفن والحشرات

السؤال الرابع ٣٠ علامة

رقم الصفحة
في الكتاب

(أ) ١٢ علامة لكل نقطة صحيحة علاصان (المطلوب ٤ ستة فقط)

١٣ جزء

١- مخططاً في أمانة قاعة للأبحاث هو مخططاً لها، وصفاً لإيضاح مكان أخرى

٢- استعمال منه طائفة حديثة لا يمكن، ولكن

٣- استعمال أدوات وأجهزة تحضير نظيفة

٤- استعمال مائدة نظيفة

٥- تجهيز بقية آليات والعلاقات بعد شحن الحار ومن الوصول للدراسة لعلها

٦- وضع الماء في الحار لتجنب إربق لعمدة قبل ملئة بالعمدة وتزليل إفتحها

٧- تقديمها مباشرة قبل أن تبدأ، لأنها شربها بارداً وتجنبها بحملها غير مستعدة

٤٤ جزء

(ب) ١٠ عشر علاصان لكل نقطة صحيحة علاصان

١- استعمال آلات الحفريات والنايات الكبيرة

٢- تقديم الخدمة لعدد كبير من الأشخاص بوقت قصير

٣- سرعة الخدمة مقارنة مع أنواع الخدمة الأخرى

٤- تذوق عدد كبير من أصناف الطعام من قبل المضيف

٥- إمكانية العودة للخدمة ثانية لا فائدة من الطعام وهو يحمل مبالغ إضافية

٤٨ جزء

(ج) ٨ ثمانية علاصان لكل نقطة صحيحة علاصان (المطلوب ٤ أربعة فقط)

٤٩

١- الفطور الأوروبي، كونيستال

٢- الفطور الإنجليزي

٣- الفطور الأمريكي

٤- الفطور الشرقي

٥- بوفيه الفطور

٦- بوفيه سحور رمضان

السؤال الخامس . علامة

(م) ١٢ علامة كل نقطة علامة

٦٦

- ١- سرعة انقراض النجوم في تلك المنطقة كبيرة جداً .
- ٢- تحتوي كمية كبيرة من الهيدروجين ، وبالتالي سرعة حركته عالية .
- ٣- تنقسم العناصر الخفيفة إلى عناصر أثقل ، وبالتالي تنقسم إلى عناصر خفيفة وأثقل .
- ٤- تنقسم العناصر إلى عناصر خفيفة وأثقل .
- ٥- ذات مذاق مميز يختلف عن مذاق السكر والسكران .
- ٦- تتركز في المنطقة غير عالية .

(ن) ٤ اربع علامات كل نقطة علامة

١١

- ١- النقاء مع شدة توهين .
- ٢- انما يتم توهين وطحن داخل الشركة أو مصنع الاستاد لوجبات

(ج) ٤ علامات كل نقطة علامة

١٤

١- طول الرحلة ونوعها

٢- نوع السفر ، درجة أولى أو سياح .

٣- التجهيزات الممنوعة والمنوعة لتقديم خدمة فقال للمسافرين

٤- مواصفات مكان الخدمة ، مثل مطعم ، بركة ، كائنات أو غيرها .