

بسم الله الرحمن الرحيم



المملكة الأردنية الهاشمية
وزارة السياحة والتنظيم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٤	٣	-
١	٢	٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية بمحدود)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث
الفرع: الفندقية والسياحي (خطة جديدة)
مدة الامتحان: ٣٠ د / ١٢
اليوم والتاريخ: الأحد ٢٣/١٢/٢٠١٢

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

السؤال الأول: (٢٤ علامة)

أ) يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها: (١٠ علامات)

١- عملية تنظيم الخلط بين سائلين لا يختلطان تُسمى:

أ) الاستحلاب. ب) التخثر. ج) المزج. د) الخفق.

٢- أحد أنواع الأعشاب والتوابل المُستخدم في تحسين نكهة أطباق اللحوم والأسماك والخضراوات:

أ) الميرامية. ب) الشبث. ج) الخزامى. د) الشومر.

٣- المُصطلح الأجنبي الذي يُطلق على غرفة التحضيرات:

أ) Food Room ب) Back Area Room ج) Still Room د) Service Room

٤- طريقة الخدمة المتبعة في النوادي الصحية وبرك السباحة:

أ) الأمريكية. ب) البوفيه. ج) الروسية. د) الكفتيريا.

٥- المكان الذي يُقدّم وجبات الطعام للعاملين بسعر التكلفة:

أ) الطائرات. ب) المصانع. ج) السفن. د) المستشفيات.

ب) علّل كلّاً ممّا يأتي: (٨ علامات)

١- استخدام البيض المُعقم الطازج في عمل الصلصات المُستحلبة.

٢- تدوير للنشا في الماء البارد عند استخدامه في إعداد الصلصات.

٣- تقطيع العظام قطعاً صغيرة قبل طهوها لإعداد المرق.

٤- استعمال الكهرباء بدلاً من المادة المُشتملة في البوفيهات.

٥- استخدام طريقة خدمة البوفيه بكثرة في الفنادق.

٦- سكّب كمية قليلة من القهوة العربية (السادة) في الفنجان الخاص عند تقديمها للضيف.

ج) عدد ثلاث مزايا للشطائر (السندويشات). (٦ علامات)

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانية

السؤال الثاني : (٢١ علامة)

- أ) سمّ خمسة أنواع من الخبز الأكثر شيوعاً في إعداد السندويشات. (٥ علامات)
- ب) اذكر أربعة أمور يجب مراعاتها للحصول على مواصفات الملتطة الجيدة. (٨ علامات)
- ج) عدّد السوائل الأربعة المُستخدمة في تحضير الصلصات. (٨ علامات)

السؤال الثالث : (١٥ علامة)

- أ) اذكر الأمور الثلاث الواجب مُراعاتها عند إعداد مرق الخضراوات. (٦ علامات)
- ب) سمّ ثلاث مواد تتكوّن منها خلطة الزعتر. (٣ علامات)
- ج) عدّد ثلاثة أمور يجب الانتباه إليها قبل إضافة الأعشاب والتوابل عند طهو الطعام. (٦ علامات)

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

- أ) تتبّع الخطوات الواجب مُراعاتها عند إعداد مشروب شاي ذو نكهة ومذاق مُميّز. (٦ علامات)
- ب) عدّد ثلاثة أمور يجب مُراعاتها عند تحضير العصائر. (٣ علامات)
- ج) سمّ أربعة أصناف رنيمة يتضمّنهما بوفيه الحفلات. (٤ علامات)

السؤال الخامس : (١٧ علامة)

- أ) سمّ خمسة أصناف من الطعام تُضاف إلى الفطور الأوروبي ليصبح فطوراً انجليزياً. (٥ علامات)
- ب) "تقدّم الفنادق الخدمة لضيوفها في رُدّه الفندق لسببين". حدّدهما. (٤ علامات)
- ج) اذكر أربعة أمور توفرها شركات الرحلات البحرية لتحقيق أفضل خدمة لمُسافريها. (٨ علامات)

(انتهت الأسئلة)

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ (الدورة الشتوية)



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخصته (٢٣)
الفرع: حفظه والبياحه (جديد)

مدة الامتحان: ٣٥ دقيقة
التاريخ: ١٩/٤/٢٠١٣

رقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية:

السؤال الأول (٤٤ علامة)

١. علاماته ثم نقطه صحوية علاماته

١.	١- م	الاستجابات
١٣٥	٢- ج	الانزيمات
٥٢	٣- ج	Still Room
٦٦	٤- ج	الكفتيريا
٧١	٥- ب	الصانع

٨. علاماته

٩	١- ا	للحفاظ على صحة المستهلكين
١٨	٢- ا	حتم لا يكون كتلا عن م نول نيل
٢٠	٣- ا	لنوعيه أجزاء العظام ومكوناته جميع الاطعمه من ايدي م صانعيها وموردته علامته
٦	٤- ا	للمحافظة على درجة الحرارة لها سهو ، والله انما صمد الله العله علامته
٣	٥- ا	لبر املها وسهولتها وقلة عدد الايدي لمعالجتها.
١٤	٦- ا	العادات والتقاليد الاصلية للجمهور العربية

٦. علاماته ثم نقطه صحوية علاماته

١٨	١- ا	لبر املها وسهولتها
	٢- ا	لنوعيه أجزاء العظام ومكوناته
	٣- ا	للمحافظة على درجة الحرارة لها سهو

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (٤١ علامة)

١٨ (٤) ٥ علامات كل نقطة علامة
أعطى علامة واحدة ما هذا الطاهر العذراء لكل نقطة علامة

١- حنجر الأرقعة الصغيرة

٢- الحنجر العرقي أو العادي

٣- حنجر الرول

٤- حنجر التومست

١٥ (٥) ٨ علامات كل نقطة علامة
أعطى علامة واحدة ما هذا الطاهر العذراء

١- استخدام مواد خام ملازمة وسليمة من العيوب

٢- تنظيف المواد جيداً وعضدها الحفروان الوردية

٣- طهر الحفروان إذا كانت بحاجة لذلك

٤- تقطع الحفروان بحجم مناسب لنوع البله وتجانس معها

٥- تصفية الماء الزائد عن المكونات قبل البدء بالتقطيع

٦- الحرص انه تتركه مدة ساعة للتقريب والتحصن قليلاً

٧- إضافة الملح والصلابة مثل وقت التقديم بقليل ، وقلط الحفروان جيداً

٨- تبريد أطباق التي ستقدم بها السلطة

٩- ترتيب أطباق قبل وقت التقديم بقليل للمحافظة على نضارة السلطة

٨٨ (٦) ٨ علامات كل نقطة علامة
أعطى علامة واحدة ما هذا الطاهر العذراء

١- المرقق الأبيض / مرقق اللحم أو لرباط السلم

٢- المرقق البقري

٣- الحليب

٤- الزبدة الباردة

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث - ا علامه

٨٤

٤- ا علامه لكل نقطه صيغة علامه

- ١- استخدام الحذف وان النسبة عند عدم الاتمام بطول الوقت من نظام و نظام الحذف
- ٢- عدم استخدام الحذف وان ذات الزاوية لبقية مثل الزاوية من لا تؤثر في طول الوقت
- ٣- عدم استخدام الحذف وان لا يتغير في العوضه كسباني والشهد

~~٨٤~~

١٤١

٥ (ج) ٣ ا علامه لكل نقطه صيغة علامه واحدة فقط

١- اورات الزاوية المنخفضة المطبوعة او اللزجة

٢- السمات

٣- السم

١٤٠

٦ ا علامه لكل نقطه صيغة علامه

- ١- معالجة المواد الأولية، اربا تدبير من طرفنا اربا تعقينا ~~صلا صينا~~
- ٢- التا تدبير من وجودها وخلوها من الحشرات
- ٣- التا تدبير من التا اربا قبل اضافتها للعلام

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (١٣ علامة)

١٠

٣) ٦ علامات لكل نقطة صياغة علامة

- ١- استعمال ماء نقي بارد
- ٢- تسخين الماء حتى درجة لغليانه
- ٣- وضع ماء ساخن في ابريق لتقديم لتسخينه
- ٤- اذراع الماء من ابريق لتقديم قبل تصريف الشاي
- ٥- وضع كمية الشاي المناسبة لسعة الابريق
- ٦- صب الماء المغلي من الشرايق

٢٣

ب) ٣ علامات لكل نقطة صياغة علامة واحدة فقط

- ١- النظافة العامة للأشخاص
- ٢- النظافة العامة للمواد والأدوات المستخدمة
- ٣- الخبرة في الإعداد والتقديم

ج) ٤ علامات اي اربع نقاط صياغة خيارها الطالب صياغة بالعلمة ٣٧

- ١- الاطارات
- ٢- المقادير
- ٣- انواع من الدجاج
- ٤- انواع من اللحوم
- ٥- انواع من الأسماك
- ٦- الحلويات كالكعك والكريم كرايم

العلمة الرئيسي ارباعها

السؤال الخامس (٧١ علامة)

رقم الصفحة
في الكتاب

٤٨

٢- ٥ علامات لكل نقطة صحىة علامة واحدة

١- منتجات حيوان الأظان يرافقها الحليب

٢- اللبن والجبن

٣- يصف حب الطيب « مقل أو مسلو أو مقلوقد »

٤- خضار مطهوه وفواكه طازجة أو مسلو فواكه .

٥- نوع من اللحوم الخراة أو البضاء .

٦١

٣ ٥ علامات لكل نقطة صحىة علامتان

١- لضيوفها الذين ينتظرون بعض الأمتحان .

٢- لضيوفها الذين أتوا وجانهم في المطعم ويعنون

في تناول الشربان الساخن في الزهرة أو استناد ضيوفه أفرة
من المطبخ

٧٤

٣ ٨ علامات اي اربعة نقاط صحىة يذرها الطاه بأفضل علامه

كل نقطة صحىة علامتان

١- توفير مطابخ ومطاعم في مواقع حديد على ظهر البواخر .

٢- توفير لثمان لثمان سب الحمل (ثنا سود مع لذكور العام .

٣- تصيم أفضل قوائم الطعام بشكل جذاب .

٤- توفير أفضل وأحدث آلة عمدة والمعدات الخاصة بالمطابخ والمطاعم .

٥- توظيف هيئة عامله مدربه على تقديم أفضل الخدمات لضيوفها .