

١
٣

بسم الله الرحمن الرحيم



الجمهورية الأردنية الهاشمية
وزارة الزراعة والري
إدارة الإحصاءات والإفخارفة
قسم الإحصاءات العامة

٣ ٥ ٧ ٩

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الشتوية

(وثيقة محمية / محدود)

د
س

مدة الامتحان : ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٧/١/٧

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته / المستوى الثالث

الفرع : الفندقية والسياحي

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

السؤال الأول: (٢٢ علامة)

- أ) سمّ ثلاث صلصات يمكن إعدادها من صلصة المايونيز. (٦ علامات)
- ب) تُصنّف السلطات حسب وقت التقديم لأنواع خمسة، اذكرها. (١٠ علامات)
- ج) تُقسم السندويشات الساخنة إلى أنواع ثلاثة، حددها. (٦ علامات)

السؤال الثاني: (١٧ علامة)

- أ) استنتج الخطوات الثمانية لإعداد المرقق البني. (٨ علامات)
- ب) " تُعتبر السوائل من المكونات الرئيسية للصلصات " :
١- سمّ أربعاً منها.
٢- أعط مثالاً واحداً لكل منها. (٦ علامات)
- ج) يُستق ثلاثة أنواع من الصلصة البيضاء (البشاميل)، اذكرها. (٣ علامات)

السؤال الثالث: (١٦ علامة)

- أ) حدّد الأمور الأربعة الواجب مراعاتها قبل إضافة الأعشاب والتوابل للطهو. (٨ علامات)
- ب) هناك أمران يجب التنبيه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها، اذكرهما. (علامة)
- ج) " يجب تخزين الأعشاب والتوابل في ظروف مناسبة "، فسّر ذلك. (علامة واحدة)
- د) استنتج المكونات الخمسة للإفطار الأوروبي (الكونتيفنتال). (٥ علامات)

يتبع الصفحة الثانية/ ،،،،

الصفحة الثانية

السؤال الرابع: (١٧ علامة)

- (٨ علامات) أ) " يُعتبر الشاي من المشروبات الساخنة المفضلة في بلدان العالم " :
١- وضح ذلك بنقطتين.
٢- تتبع الخطوات الستة في إعداده.

(٤ علامات) ب) للمياه المقدمة في المطاعم والفنادق نوعان، انكرهما.

(٥ علامات) ج) عدد المميزات الخمسة لطريقة خدمة البوفيه.

السؤال الخامس: (١٨ علامة)

(علمان) أ) يُنصح بعدم وضع طاولات البوفيه جميعها على مستوى واحد أو متراسة، فسّر ذلك.

(٦ علامات) ب) استنتج الفروقات الثلاثة بين الحميات العلاجية والحميات الروتينية.

(١٠ علامات) ج) اقترح طريقة الخدمة المثبتة في كل مما يلي:

- ١- السفن.
- ٢- دور الرعاية للمسنين والمعوقين.
- ٣- دور الأيتام.
- ٤- برك السباحة.
- ٥- مسافرو الدرجة الأولى في الطائرات.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث : إنتاج الطعام وحديثه / ٣٣

الفرع : الفندقية والسياحي

مدة الامتحان : ٣٠ : ١٠

التاريخ : ١١٧ / ١٧

الإجابة النموجية :

السؤال الأول : ع - ٤

٤ - ست إعدادات كل نقعة صديقة على سنان . (المطلوب ثلاثة فقط)

١ - صلصة الكوكسل .
٢ - صلصة الأفخيمية .
٣ - صلصة الريمولاد .

٤ - صلصة الترتار .

ب - ١٠ إعدادات كل نقعة صديقة على سنان

١ - أطباق المقبلات .
Appetizer Salads

٢ - السلطات المصاحبة للمأكلة .
Accompaniment Salads

٣ - سلطات الطبق الرئيسي .
Main Course Salads

٤ - السلطات بعد الوجبة .
Separate Course Salads

٥ - سلطات الفواكه .
Fruit Salad

ج - ست إعدادات كل نقعة صديقة على سنان .

١ - سندويشات ساخنة بسيطة .

٢ - سندويشات ساخنة رقيقة الوجبة .

٣ - سندويشات الجارية .

١١

١١

رقم الصفحة
في الكتاب

المسؤال الثاني لاعلامه

٤- ثمان علامات كل نقطة صراحة علامة .

٨٧

- ١- تقطيع العظام وقتلها سنة سنة الحج س ٨ - ١٠ س ١٠
- ٢- وضع النظام في عمار التحير وادخالها الى وزن حرارة ٣٠٠ م ٣ م ٣ م
- ٣- سائر من يصح لون العظام بنى .
- ٤- وضع النظام والحفزان ولنا ح ٣ في طرفة المرق الدقيقة .
- ٥- اضافة الماء والبارد ووضعه على نار حاصه حتى الغليان .
- ٦- ازالة الشوائب التي ظهرت .
- ٧- خفض الحرارة وتلك المرق يغلي عند اوتة لظهور لون العظم .
- ٨- جعل الماء فوق مستوى العظم وزيادته كلما تقوى .
- ٩- تصفية المرق وتبريداً وحفظه بالرعة كالمعتاد .

١٠- ستة علامات الانواع عبارة راصفة (والشمال نصف علامة)

٨٨

- ١- المرق لا يصفى ← صلته في الصبائنية .
- ٢- المرق البنى ← الدم والاسود والبيرة . السبانيل .
- ٣- الكليب ← الشايل .
- ٤- الزبد السائفة ← الهولينز .

١١- ثمان علامات كل نقطة صراحة علامة صراحة

٨٩

- ١- صلته للمرغم .
- ٢- صلته لطينة .
- ٣- صلته الخزول .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث العدة عن ١٤٠

١٤٠

١- علاقتان كل نعمة صالحة علاقتان

٢- طائفة الوارثين

٣- التاكيد هو ترتيب ظهورها من الحرات

٤- تعاقبها من الواجب قبل ايمانها في نظام

٥- مراعاة الترتيب لها من عند ايمانها الى النظام

١٤٤

ب. علاقتان كل نعمة صالحة

١- ظهور المنتج من الترتيب

٢- عدم الاصابة بالعمى والحرارة

١٤٩

ج. علاقة واحدة فقط

للحفاظ على مواد الكرامة وحفظها نصرا

٤٨

د. ٤ علاقتان

١- خوف القدر والحمد

٢- الزيد بعد ان ينفذ

٣- تشكيلة من قوسات العمل (سواء منفرد)

٤- مشروبات ساخنة كالماء او القهوة

٥- عصير بارد كالماء او الحليب او اللبن

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع الأسئلة عشرة

٩. أ. ثبات (١) (٢) (٣) (٤) (٥) (٦) (٧) (٨) (٩) (١٠)

١٠. ب. ثبات (١) (٢) (٣) (٤) (٥) (٦) (٧) (٨) (٩) (١٠)

١١. أ. استهلاك (١) (٢) (٣) (٤) (٥) (٦) (٧) (٨) (٩) (١٠)

١. تخفيف وارتفاع درجة الحرارة

٢. وضع مادة سائلة في أوعية التبريد لتخفيف

٣. ارتفاع الحرارة في أوعية التبريد قبل تبريد الشيء

٤. وضع كمية الشيء في أوعية التبريد

٥. صب الماء في أوعية التبريد

١٢. أ. أربع علامات كالتالي: صافية، عذبة، باردة، حلوة

Mineral Water المياه المعدنية

Sparkling Water المياه الغازية

١٣. أ. ثبات (١) (٢) (٣) (٤) (٥) (٦) (٧) (٨) (٩) (١٠)

١. استبدال المياه الجارية والمياه الكبريتية

٢. تبريد المياه لعدة أيام في أوعية فخارية مغطاة

٣. سرعة التبريد تتأثر مع ارتفاع الحرارة والارتفاع

٤. تبريد المياه في أوعية الفخار من قبل التبريد

٥. تبريد المياه في أوعية الفخار دون تغطيتها

رقم الصفحة
في الكتاب

المسئول الخامس ١٨ ثم انه ثمه ثلاث

٢٨

٨- علاقتان فقط

(علاقتان)

١- يعبر عن العلاقة

(علاقتان)

٢- يعبر عن العلاقة بين وقتا معينين لنظارة العين في امامهم

٦٩

ب- ستة علاقتان لكل نقطة صريحة علاقتان .

١- الحياة العارضة تترك مزيداً من العلاقتان

٢- الحياة العارضة تترك لينة أطول واصبناً طوال فترة الكرمين

٣- الحياة الوتنية طعام جوي تقديراً له بينما الحياة تركيزاً على الغذاء والبروتينات

٥٤

ج- علاقتان لكل نقطة صريحة علاقتان

٥٥

علاقتان

١- السن ← فترة الصواني (مضيت)

٦٢

٢- السن ← فترة العرف

٥٣

٣- دور الأنتيم ← فترة الكفريات

٤- بلوغ الجوف ← فترة الكفريات

٥- مائز الطائفة ← الفترة الفرضية