إجابات أسئلة الوحدة الأولى

تصميم المطبخ

المعرفة والفهم

السؤال الأول:

عدد ثلاثاً من المواصفات الإنشائية للمطبخ.

1. موقع المطبخ.
2. المساحة.
3. الإضاءة والتهوية.

السؤال الثاني:

استنتج الهدف من تقسيم المطبخ إلى أقسام فرعيّة.

1. التقليل من الوقت والجهد المستهلك في إنجاز العمل مما يؤدي إلى عدم إرهاق العاملين في المطبخ.
2. توفير الجو الملائم للعمل.
3. عدم إحداث الإرباك والفوضى في أثناء العمل والاستخدام الأمثل للمعدات والأجهزة و المواد.
4. تحديد المسؤولية المباشرة للعاملين، وطبيعة عمل كل منهم باتباع الوسائل والشروط الصحية في العمل.

السؤال الثالث:

حدد وظيفة كلٍّ من الأقسام الآتية:

أ- قسم المأكولات الباردة.

يُعدّ القسم الأطباق الباردة وتحضيرها، مثل: (اللحوم الباردة، السلطات الباردة، الصلصات الباردة، الأطعمة الباردة الأخرى).

ب- قسم المأكولات الساخنة.

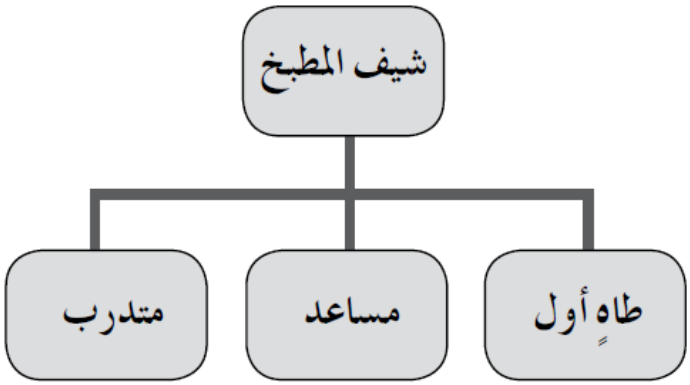
يُعدّ القسم الأطباق الساخنة وتحضيرها، مثل: (الأطعمة الساخنة بأنواعها، الصلصات الساخنة، اللحوم الساخنة والأرز والأطباق الساخنة الأخرى).

ج- قسم الحلويات.

يُعدّ هذا القسم أصناف الحلويات العربية والغربية، ويحضرها، وأحيانًا يُعدّ المخبوزات بأنواعها.

السؤال الرابع:

ارسم هيكلاً تنظيمياً مقترحًا لقسم المطبخ في فندق صغير الحجم.



السؤال الخامس:

وضح علاقة المطبخ مع الأقسام الآتية:

أ- قسم المحاسبة.

1. التنسيق بخصوص تكلفة الطعام والشراب.
2. يشترك في إعداد قائمة الطعام والشراب عن طريق محاسب التكاليف.
3. يشرف على عمليات الجرد الدورية لموجودات المطبخ.
4. يشرف على عمليات البيع اليومية عن طريق أمين الصندوق.

ب- قسم الدوائر الأمامية.

1. معرفة عدد الضيوف في الفندق.
2. عدد المجموعات أو الأفراد المتوقع وصولهم إلى الفندق.

3. التعاون المستمر، وذلك بعقد الاجتماعات للعاملين؛ للنهوض بمستوى الخدمة المقدمة للضيوف.
4. وضع الحلول المناسبة و الاقتراحات لمعالجة الملحوظات المطروحة.

البحث والاتصال

السؤال الأول:

زر أحد الفنادق، وابحث في المسمّيات الوظيفية الموجودة في المطبخ، وسجل ملحوظاتك في دفترك، وقارنها مع المسميات الإنجليزية التي درستها، ثمّ ناقشها مع زملائك في الصفّ.

السؤال الثاني:

بالرجوع إلى الموقع الإلكتروني لمؤسسة المواصفات والمقاييس الأردنية http:/www.jism.gov.jo ابحث في المواصفات الواجب توافرها في أجهزة المطبخ.

الأنشطة الإثرائية

زر مع مجموعتك أحد الفنادق، واكتب في دفترك الأدوات والأجهزة المستخدمة في المطبخ الإنتاجي، واعرض ما توصلت إليه على زملائك في الغرفة الصفية.