



بسم الله الرحمن الرحيم



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



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الثانية (الفصل الثاني) (وثيقة محمية/محدود)
الفرع : الفندقية والسياحي (خطة ٢٠١٩)
مدة الامتحان: ٠٠ د ٢ س
اليوم والتاريخ: الأحد ٢٠١٩/٦/١٦

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- () الباستا عجينة تتكوّن من خلط الطحين والبيض والماء.
- ٢- () يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في طحين القمح عن (٢٣%).
- ٣- () كريمة الباتيسيري من الكريمات المطبوخة.
- ٤- () دهن قالب الكيك بطبقة سميكة من الدهن يساعد على انتفاخه.
- ٥- () إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات يُعتبر فساداً كيميائياً.
- ٦- () يُقصد باللحوم الحمراء لحوم الأبقار والماعز.
- ٧- () درجة الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية في مخزن التبريد "الثلاجة" هي (٢-٨)°س.
- ٨- () في حفلات العشاء تبدأ الخدمة بتقديم الأطباق للطاولة الرئيسة يليها تقديم الأطباق للضيوف.
- ٩- () ترتيب القاعة على شكل حرف (U) يُعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات.
- ١٠- () التكنولوجيا هي الاستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطويعها لخدمة الإنسان.

ب) علّل كلّاً مما يلي:
(١٨ علامة)

- ١- إضافة الفواكه الطازجة بعناية إلى العجين.
- ٢- تجنّب إطالة مدّة العجن أكثر من اللازم.
- ٣- استخدام صفار البيض كمادة مستحلبة.
- ٤- عدم استعمال أوعية الألمنيوم في حفظ الطعام المطهو.
- ٥- تتسبّب الحشرات والقوارض بفساد الأغذية.
- ٦- من صفات كراسي الحفلات سهولة ترتيبها ووضعها فوق بعض.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

الصفحة الثانيةالسؤال الثاني: (٣٦ علامة)

- أ (استنتج ستة من الإحتياجات العامة التي تساعد في جودة إعداد الكيك. (١٢ علامة)
- ب) تُقسم الحلويات الشرقية تبعاً لمكوناتها الأساسية إلى أربعة أقسام، اذكرها مع إعطاء مثال واحد على كل قسم. (٨ علامات)
- ج) عدّد ثلاثاً من صفات البيض الطازج. (٦ علامات)
- د (تتّصف الكريمة الجيدة بصفات عدّة، اذكر خمساً منها. (١٠ علامات)

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- نبات فطري معقّد التركيب يتكاثر بالتبرعم، لها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات:
- أ) البيكينغ باودر ب) المارجرين ج) الخميرة د) كربونات الصوديوم
- ٢- أكثر أنواع التسممات إنتشاراً:
- أ) البوتيوليني ب) السالمونيلا ج) البروسيلا د) العنقودي
- ٣- في شهر (٤ / ٢٠١٩) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٦٤٥٠) ضيف، فبذلك يكون معدّل عدد الضيوف اليومي:
- أ) (٢٢٥) ب) (٢١٠) ج) (٢٢٠) د) (٢١٥)
- ٤- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٤ / ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٧٥٠٠٠) دينار، فبذلك يكون معدّل الإيراد اليومي بالدينار:
- أ) (٢٢٥٠) ب) (٢٥٠٠) ج) (٢٧٥٠) د) (٣٠٠٠)
- ٥- بلغ إيراد أحد المطاعم في شهر (٤ / ٢٠١٩) مبلغ وقدره (٧٥٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٦٠٠٠) ضيف، فبذلك يكون معدّل صرف الشخص الواحد بالدينار:
- أ) (١٢,٥) ب) (١٥) ج) (١٠) د) (١٧,٥)

ب) استنتج خمسة من الشروط الواجب توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب. (١٠ علامات)

ج) عدّد المكونات الستة للمثلجات "البوظة". (١٢ علامة)

يتبع الصفحة الثالثة/ ،،،،

الصفحة الثالثةالسؤال الرابع: (٤١ علامة)

- أ (لاستلام الحليب ومنتجات الألبان شروط ستة، عددها. (١٢ علامة)
- ب) عدد الأمور السبعة الواجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام. (١٤ علامة)
- ج (انقل العبارة الآتية إلى دفتر إجابتك واملأ الفراغات بما يناسبها: (١٥ علامة)
- ترتيب القاعات على شكل مدرج: وهذا الترتيب يُعد مناسباً لـ و ويتم ترتيب القاعة بوضع الكراسي على شكل مع مراعاة ترك مسافة مناسبة بينها، وهذا النوع من الحفلات في الغالب لا يدوم أكثر من ساعات.

السؤال الخامس: (٤٨ علامة)

- أ (اذكر المعلومات الأربع الواجب التأكد منها من قبل المضيف عند محاسبة الضيف بواسطة البطاقة الانتمائية. (١٢ علامة)
- ب) حدد أربعاً من الأهداف التي يحققها استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام. (١٢ علامة)
- ج) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدة، عدد ستاً منها. (١٢ علامة)
- د (تحتوي قاعة الحفلات العديد من التجهيزات، اذكر ستاً منها. (١٢ علامة)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

خطه ٢٠١٩

صفحة رقم (١)

ورقة خامسة

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

مدة الامتحان: ٣٠ : ٤٥

التاريخ: ١٦ / ١٦ / ٢٠١٩

المبحث: أساسيات الطعام وخصائصه

الفرع: الفسحة والسياسة

السؤال الأول: (٣٨ علامة)

(عشرون علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- (x) الباستا عجينة تتكون من خلط الطحين والبيض والماء. ٢١
- ٢- (x) يجب أن لا تزيد نسبة الرطوبة في طحين القمح عن (٢٣%). ١١
- ٣- (✓) كريمة الباتيسيري من الكريماط المطبوخة. ٤١
- ٤- (x) دهن قالب الكيك بطبقة سميكة من الدهن يساعد على انتفاخه. ٣١
- ٥- (x) إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات يعتبر فساداً كيميائياً. ٢٠٥
- ٦- (✓) يقصد باللحوم الحمراء لحوم الأبقار والماعز. ١٨٩
- ٧- (✓) درجة الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية في مخزن التبريد "الثلاجة" هي (٢-٨)°س. ١٩٩
- ٨- (✓) في حفلات العشاء تبدأ الخدمة بتقديم الأطباق للطاولة الرئيسة يليها تقديم الأطباق للضيوف. ١١
- ٩- (x) ترتيب القاعة على شكل حرف (U) يعد مناسباً للمؤتمرات والمحاضرات. ١٧
- ١٠- (✓) التكنولوجيا هي الإستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطويعها لخدمة الإنسان. ٧٥

(ثمانية عشرة علامة، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

(ب) علل كلاً مما يلي:

www.awa2el.net

- ١- اضافة الفواكه الطازجة بعناية إلى العجين. ١٦
خوفاً من تضررها عند العجن أو فقدانها للعصير
- ٢- تجنب إطالة مدة العجن أكثر من اللازم. ٢٣
لأن ذلك يؤدي إلى منتج سيء
- ٣- استخدام صفار البيض كمادة مستحلبة. ١٤
لاحتوائه على الليسيثين
- ٤- عدم استعمال أوعية الألمنيوم في حفظ الطعام المطهو. ٣٠
لمنع التسمم الناتج عن تفاعل الطعام مع الألمنيوم.
- ٥- تتسبب الحشرات والقوارض بفساد الأغذية. ٢٠٥
لأنها تنقل الجراثيم
- ٦- من صفات كراسي الحفلات سهولة ترتيبها ووضعها فوق بعض. ٣٨
لتخزينها في أقل مساحة ممكنة.

السؤال الثاني: (٣٦ علامة)

أ) استنتج ستة من الإحتياطات العامة التي تساعد في جودة إعداد الكيك. ٣١

(اثنتا عشرة علامة، المطلوب ٦ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- قراءة المقادير جيداً.
- ٢- استعمال المواد الأولية من النوعية الجيدة.
- ٣- خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الاسفنجية.
- ٤- اختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة.
- ٥- إحماء الفرن قبل مدة من الخبز.
- ٦- وضع الكيك بالفرن في درجة حرارة مناسبة.
- ٧- عدم ترك الكيك بالفرن أكثر من المدة اللازمة.
- ٨- وضع القوالب بالفرن على نحو مناسب لتوزيع الحرارة.

ب) تقسم الحلويات الشرقية تبعاً لمكوناتها الأساسية إلى أربعة أقسام، أذكرها مع إعطاء مثال واحد على كل قسم.

(ثمانى علامات، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- | | |
|------------------------|--|
| حلويات من خيوط العجين | الكنافة / الخشنة / البلورية |
| حلويات من رقائق العجين | البقلاوة / الكلاج / وريبات القشطة / كل واشكر |
| حلويات من السميد | المعمول / الهريسة / الحلبة / الدحاح |
| حلويات من الطحين | الغريبة / القطايف / العوامة / اصابع زينب / بلح الشام |

ج) عدد ثلاثاً من صفات البيض الطازج. ٣٧

(ست علامات، المطلوب ٣ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- يكون الزلال متماسكاً مع الصفار.
- ٢- الصفار يُرى على شكل دائري داخل الزلال.
- ٣- الغرفة الهوائية غير موجودة عند كسر البيضة.
- ٤- الغرفة الهوائية صغيرة أو غير موجودة عند النظر إليها بواسطة الضوء.

د) تتصف الكريمة الجيدة بصفات عدة، أذكر خمساً منها. ٣٨

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

- ١- سهولة التوزيع على الكعك بدرجة الحرارة العادية.
- ٢- تبقى ملتصقة بسطح الكيك لحين استهلاكها.
- ٣- لا تتصلب بسرعة ولا تتشقق.
- ٤- تُظهر درجة جيدة من اللعان واللون المقبول.
- ٥- لا تكون خشنة القوام عند الأكل.
- ٦- يكون طعمها مستساغاً.

السؤال الثالث: (٣٧ علامة)

(خمس عشرة علامة، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

(أ)

رقم الفقرة	الإجابة الصحيحة	رمز الإجابة الصحيحة
١	الخميرة	ج ١٥
٢	السالمونيلي	ب ٢٠
٣	(٢١٥)	د ٦٠
٤	(٢٥٠٠)	ب ٦٠
٥	(١٢,٥)	أ ٦٠

(ب) استنتج خمسة من الشروط الواجب توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب. ١٩٥

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

١- أن تتحمل هذه العلب عمليات النقل والتخزين.

٢- أن تكون سهلة الفتح والإغلاق.

٣- أن تكون نظيفة خالية من أي إنتفاخ أو صدأ.

٤- أن تمنع تسرب الهواء والرطوبة إلى المواد المحفوظة داخلها.

٥- أن تكون مصنوعة من مواد لا تضر بصحة الإنسان.

٦- أن تكون مصنوعة من مواد تتحمل حرارة التعقيم.

(ج) عدد المكونات الستة للمثلجات "البوظة". ٤٥

(اثنتا عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- مواد دهنية مثل الزبدة أو القشطة.

٢- البيض.

٣- مواد تحلية.

٤- مثبتات أو مستحلبات.

٥- حليب.

٦- نكهات مختلفة (شوكولاته، فواكه، فانيليا)

السؤال الرابع: (٤١ علامة)

أ) لاستلام الحليب ومنتجات الألبان شروط ستة، عددها. ١٩٠

(اثنتا عشرة علامة، علامتان لكل اجابة صحيحة)

- ١- أن يكون الحليب ومنتجاته مسترأ.
- 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.

ب) عدد الأمور السبعة التي يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام. ٧٠

(أربع عشرة علامة، 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.

ج) أكمل الفراغات التالية بما يناسبها: ١٧

(خمس عشرة علامة، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

ترتيب القاعة على شكل مدرج: وهذا الترتيب يعد مناسباً للمؤتمرات و المحاضرات ويتم ترتيب القاعة بوضع الكراسي على شكل صفوف أفقية مع مراعاة ترك مسافة مناسبة بينها، وهذا النوع من الحفلات في الغالب لا يدوم أكثر من ثلاث ساعات.

السؤال الخامس: (٤٨ علامة)

أ) أذكر المعلومات الأربع التي يجب التأكد منها من قبل المضيف عند محاسبة الضيف بواسطة البطاقة
الائتمانية. (اثنى عشرة علامة، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

١- اسم صاحب البطاقة.

٢- رقم البطاقة ونوعها.

٣- تاريخ صلاحية البطاقة.

٤- توقيع صاحب البطاقة

ب) بين أربعاً من الأهداف التي يحققها استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام. (اثنى عشرة علامة، المطلوب ٤ فقط، ثلاث علامات لكل اجابة صحيحة)

١- السرعة والتميز في أداء الخدمة.

٢- التخلص من التعقيدات والإجراءات المكتبية.

٣- تنمية وتطوير مهارات المديرين والموظفين.

٤- تخفيض عدد العاملين والتكاليف.

٥- تشجيع العاملين على الابتكار ودعم النتائج المتحققة.

ج) يحتوي تقرير مبيعات الحفلات معلومات عدة، عدد ستاً منها. (اثنى عشرة علامة، المطلوب ٦ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- اسم صاحب الحفلة.

٢- نوع الحفلة (غداء، عشاء، اجتماع).

٣- اسم القاعة.

٤- وقت الحفلة.

٥- عدد الأشخاص.

٦- المسحوبات من شراب وطعام.

٧- الضريبة الحكومية والخدمة.

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

٩- مجموع الإيرادات لهذه الحفلة.

١٠- مجموع الإيرادات لكامل حفلات ذلك اليوم.

د) تحتوي قاعة الحفلات العديد من التجهيزات، أذكر ستاً منها. (اثنى عشرة علامة، المطلوب ٦ فقط، علامتان لكل اجابة صحيحة)

١- طاولات ومقاعد بأعداد كافية.

٢- فضيات وصيني وزجاجيات مناسبة للحفلات.

٣- شراشف ومناديل طعام تتناسب مع الديكور.

٤- الكوشة وكراسي العرسان.

٥- أرضية الرقص.

٦- حافظات طعام (Chaffinf Dish) ومعدات يوفيه.

٧- وسائل اعلان تتناسب مع الحفلة (شاشات / منصات / اجهزة صوت وصورة....)