



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٢٠١٠

٤
٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٠ / الدورة الصيفية
(وثيقة محمية/محدود)

د
س

مدة الامتحان : ٣٠ ١

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الرابع

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٤/٦/٢٠١٠

الفرع : الفندقية والسياحي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٦)، علماً بأن عدد الصفحات (٢).

السؤال الأول : (١٦ علامة)

يتكون هذا السؤال من (٨) فقرات ، لكل فقرة أربع إجابات ، واحدة منها فقط صحيحة ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

(١) تعزى قوة الطحين او ضعفه إلى كمية ونوعية :

أ- الجلايدن ب- الجلوتين ج- الجليولين د- الألبومين

(٢) يُعد القطر من السكر والماء بنسبة :

أ- (٣ : ١) ب- (٣ : ٣) ج- (٢ : ١) د- (٢ : ٢)

(٣) يطلق مصطلح البن على حبوب القهوة :

أ- السمراء ب- المحمصه ج- المطحونة د- الخضراء

(٤) المادة المنبهة الموجودة في الكاكاو :

أ- الكافيين ب- البكتين ج- الثيوبرومين د- الثيين

(٥) واحد من الاغذية الآتية قليل الفساد :

أ- اللحوم والدواجن ب- الحليب واللبن

ج- الأسماك والأطعمة البحرية د- الحبوب الجافة والبقوليات

(٦) نظام الشراء المتبع في الفنادق الكبيرة :

أ- المباشر ب- المفرق ج- التعاقد د- المنسوب

(٧) أهم المعلومات المسجلة على اتفاقية الحفلات :

أ- ابتداء الحفلة ب- نوع الحفلة ج- تكلفة الحفلة د- عدد الضيوف

(٨) معرفة المدير الناجح بعلم الأغذية ، والتغذية ، والصحة العامة من مهاراته :

أ- الانسانية ب- الإدارية ج- الفنية د- القيادية

الصفحة الثانية

السؤال الثاني : (١٠ علامات)

علّل كلاً مما يأتي :

- ١- تقل قابلية الخفق في بياض البيض المخزن لفترات طويلة .
- ٢- الماء اليسر غير مناسب لتحضير عجينة الخبز .
- ٣- يفضل عدم إضافة مسحوق الكاكاو إلى السائل الساخن مباشرة .
- ٤- توزيع الأعمال بدقة متناهية على المضيفين من قبل رئيس المضيفين قبل بداية الخدمة .
- ٥- إرسال نسخة من قسيمة البون مع المضيف إلى أمين الصندوق .

السؤال الثالث : (٢٢ علامة)

- (أ) " تُستخدم مواد النكهة لإنتاج المخبوزات في العجائن " . (٦ علامات)
- عدّد ستاً منها .
- (ب) اذكر ستة شروط يتم مراعاتها لإنجاح التلييسات في الكعك وحشواته . (٦ علامات)
- (ج) " هنالك ثلاثة عوامل رئيسة تحدد جودة الكيك والكعك الدسم " ، (١٠ علامات)
- ١- اذكرها .
- ٢- اشرح عاملين منها .

السؤال الرابع : (١٤ علامة)

- (أ) تُعد القهوة الأجنبية بطريقتين ، اذكرهما . (علامتان)
- (ب) " تقسم البكتيريا حسب درجة الحرارة التي تنمو وتتكاثر فيها إلى ثلاث فئات " ، (٦ علامات)
- سمّ هذه الفئات .
- (ج) اذكر ستاً من المواصفات الإنشائية عند تصميم مخازن المواد الغذائية . (٦ علامات)

السؤال الخامس : (١٣ علامة)

- (أ) عدّد خمسة أمور تقرر تحديد نوع الخدمة المتبعة في الحفلات . (٥ علامات)
- (ب) تقام حفلات الكوكتيل بمناسبة عدّة ، اذكرها . (٤ علامات)
- (ج) اذكر المهام الأربع لأخصائي التغذية في المستشفيات . (٤ علامات)

السؤال السادس : (١٥ علامة)

- (أ) سمّ ثلاث طرق تستخدم في خدمة الطعام للمرضى والموظفين في المستشفى . (٦ علامات)
- (ب) عدّد ثلاثة أنواع من بطاقات الاعتماد المتداولة في الفنادق الأردنية . (٣ علامات)
- (ج) " يقسم التخطيط حسب المدى الزمني إلى ثلاثة أنواع " ، (٦ علامات)
- اذكرها محدداً الفترة الزمنية لكل نوع .

(انتهت الأسئلة)



بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٠ (الدورة الصيفية).

صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

مدة الامتحان : ٣٠
التاريخ : ٢٤ / ٦ / ٢٠١٠

المبحث : إنتاج طعام لبرنامج وهدية / م ح
الفرع : المُدتمني راسيا م ح

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة
في الكتاب

المسؤال الأول (١٦ علامة) نس نقطلة علامتان

٩٨ ١- ن الجلوتين

١٦٣ ٢- ج ٢ : ١

١٧٩ ٣- ٦ الخضراء

١٨٥ ٤- ج الثيوبرومين

١٩١ ٥- ٦ الحبوب الجافة والبقوليات

٢١٢ ٦- ج التعاقد

٥٠ ٧- ٦ عدد الحبوب

٩٠ ٨- ج الفينيه

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني (١٠ علامات) كل نقطة علامتان

١١٣ ١- سبب ارتفاع الرقم الهيدروجيني "pH" المسبب لانخفاض لزوجة بسفر

١١٤ ٢- لأنه يعطى عجنه لينة ومليئة .

١٨٦ ٣- لأن كل ما فيه سبب تكثف الألياف ^{تكتل} وارتفاع محتواه من نشا

٥٤ ٤- لتعرف كل فرد على واجباته ومسؤولياته، ولتفادي أي تعسير في ^{العملية} الخبز

٨٠ ٥- لتختم النسخة الأولى بحكم مراقب "Control" ووضع عليها رقم فانور

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الثالث ٢٢ علامه
١١٩	<p>أ- نُسبت علامات " ١- الفانيلا ٢- المكسرات ٣- الكاكاو ٤- التوابل والبهارات «تفرقة، كثير غرقل جوزة لطيفة، يانسون شوم ٥- ملح الحوام ٦- الشوكولاته</p>
١٥٨	<p>ب- مت علامات ١- تخيل السكر الناعم دائماً لمنع التكتل ٢- استخدام المنخل غير المعدني «نايلون» لمنع تغير لون السكر. ٣- استعمال عاود خلط مستدير الجوانب ليس مصنوعاً من الألمنيوم لكونه ليس لونه أزرقاً للدهيب. ٤- التقليب المستمر يحميه حتى يبرد وليس في لا تكونه قشرة على سطحها. ٥- تقلب المكونات جيداً عند اضافتها لاستخدام مفرط يمنع التكتل. ٦- وضع اللعكة على سطح مستو منعاً لالتلاصق اللبنة. ٧- وضع اللعكة على طوق قشرها أوياً أو أصفر منه اللعكة عند تبيس جوانبها.</p>
١٥٠	<p>ج- «١. علامات» ١- المكونات: ٢- المخلط، القمح ٣- الحنظل (كل نقطه علاماته) ١- المكونات: الأترام بالكميات المقررة و لذكورة في الوصفات ٢- المخلط: عدم خلط لدهن جيداً ليس سامان كثير الحجم من اللعك. ٣- الحنظل: التقيد بدرجة حرارة لفرن المذكورة في الوصفات تعول أفضل النتائج (أي نقطتين نفسهما انطالبت يأخذ اربع علامات) نواع علاماته من نقطه لدهن الطالبت.</p>

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الرابع ١٤ علامه
	١- (علائق) كونه نقطه علامه
١٨٢	١- طريقه الترشيح Drip Method
	٢- طريقه التفريغ او الترويق Vacuum or Percolation Method
١٩٣	ب- (سنة علاميات كونه نقطه علايقان)
	١- البكتريا المحبة للحرارة العليا
	٢- البكتريا المحبة للحرارة المتوسطة "اعادة طرد الغزاة"
	٣- البكتريا التي تنمو للحرارة المنخفضة "البرودة"
٢١٨	ج- (سنة علاميات كونه نقطه علامه فقط)
٢١٩	١- الموقع
	٢- المساحة
	٣- الأرضية
	٤- الجدران
	٥- التهوية والأضاءة "الاشراق"
	٦- الأنواع والنواخذ
	٧- معدات السلامة العامة "عوز انذار حريق"
	٨- آلات قتل الحشرات
	٩- الرفوف
	١٠- كاونتر
	* ملاحظة :-
	"أصح ٦ نقاط يتركها الطالب صحيحة"

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس (١٣ علامة)

٦١

أ- اكتب علامتان لكل نقطة علامة

- ١- رعيان العنوف
- ٢- وقت الحفلة تاريخ الحفلة
- ٣- مهارات المضيفين اصناف الاطباق
- ٤- المعداد المتواضعة
- ٥- نوع الحفلة

٥٣
٥٤

ب- اربع علامتان (لكل نقطة علامة)

- ١- الخطوبة أو الزواج
- ٢- نيل شهادة
- ٣- اعياد رسمية أو قومية اعياد الميلاد
- ٤- استقبال شخصيات مهمة زوارها

٦٧

ج- اربع علامتان (لكل نقطة علامة)

- ١- التعاون مع الطيب واختيار الأطباق التي تتناسب مع تعليماتهم .
- ٢- تزويد الضيفاء بإرشادات تتعلق بطريقة الظهور اللائقة ، أو كيفية اعداد الاطباق الخاصة
- ٣- الأستر الك في وضع قوائم الطعام
- ٤- تقديم الأرشاد الفردي للضيفين .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال السادس ١٥ علامة

٦٧

١- (سنة علامان لكل نقطة علامان)

٦٨+

١- طريقة جاني ميد 'Ganymede'

٦٩+

٢- الوجبات الجاهزة المجمدة "Deep Frozen Meals"

٣- آلات الخبز الآلاتوماتية "Automatic Vending Machines"

٤- طريقة هيلثيرم "Helitherm"

٥- طريقة الخدمة الذاتية Assisted Service

* ملاحظة: أي ثلاث نقاط يذكرها الطالب صحيحة

٨٢

ب ثلاث علامان (كل نقطة علامه واحده فقط)

١- فيزا Visa

٢- ماستر Master

٣- دينرز كلب Diners Club

٤- أميركان إكسبريس American Express

* ملاحظة: أي ثلاث نقاط يذكرها الطالب صحيحة

٩١

ج- ستة علامان (للتوقع علامه وللفترة الرضوية علامه)

٩٢+

١- الخطوط الجوية الأمريكية (عالمياً ما بين ٥ - ١٠ سنوات)

٢- الخطوط متوسط المدى (١ - ٥ سنوات)

٣- الخطوط قصيرة المدى (سنة أو أقل)