

بسم الله الرحمن الرحيم



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

٤	٣	-	
١	٣	٢	٥

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٣ / الدورة الشتوية

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الرابع (وثيقة محمية/محدود)  
الفرع: الفندقية والسياحي (خطة جديدة)  
مدة الامتحان: ٣٠ دقيقة  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠١٢/١٢/٢٤

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

### السؤال الأول: (١٩ علامة)

أ) يتكوّن هذا الفرع من (٨) فقرات، لكل فقرة أربعة بدائل، واحد منها فقط صحيح، انقل إلى دفتر إجابتك رقم للفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها: (١٦ علامة)

١- المادة الرفاعة للحلويات المكوّنة من حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق الأرز:

(أ) الخميرة. (ب) البيكنج باوذر. (ج) الصودا. (د) الفانيلا.

٢- تفاعل الخميرة مع النشويات والسكريات ينتج عنه غاز:

(أ) أول أكسيد الكربون. (ب) ثاني أكسيد الكربون. (ج) النيتروجين. (د) الهيدروجين.

٣- الباتيسيري تُصنّف من الكريمات:

(أ) الباردة. (ب) المتوسطة. (ج) الخفيفة. (د) المغلية.

٤- حدوث مغص، قيء، صعوبة البلع والتنفس، ومثل للعضلات يُعدّ من أعراض تسمّم:

(أ) البوتوليوني. (ب) المكورات العنقودية. (ج) السالمونيلا. (د) البروسيلة.

٥- درجة الحرارة المناسبة لحفظ المواد الغذائية الجافة:

(أ) (١٥-١٠)°س. (ب) (٢٠-١٥)°س. (ج) (٢٠-١٠)°س. (د) (٢٥-١٥)°س.

٦- قانون مُعدّل الإيرادات اليومي:

(أ) مجموع عدد الضيوف / عدد أيام الشهر  
(ب) مجموع الإيرادات / عدد الضيوف  
(ج) عدد أيام الشهر / عدد الضيوف  
(د) مجموع الإيرادات في الشهر / عدد أيام الشهر

٧- مُضيف خدمة الحفلات مسؤولاً عن خدمة زبائن يتراوح عددهم ما بين:

(أ) ١٥-١٠ ضيف. (ب) ١٠-٥ ضيوف. (ج) ١٢-٨ ضيف. (د) ٥-١ ضيوف.

٨- الاستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطبيقاتها وتطويعها لخدمة الإنسان ورفاهيته، مفهوم يُطلق على:

(أ) التكنولوجيا. (ب) البرامج. (ج) الأنظمة المحليّة. (د) الأنظمة الالكترونية.

يتبع الصفحة الثانية/،،،،

### الصفحة الثانية

(٣ علامات)

ب) عَظِّم كَلَامًا مَعًا يَأْتِي:

- ١- إضافة البيض إلى عجينة خبز الروول أو الخبز الفرنسي.
- ٢- استخدام الحليب المُبَسَّر في إعداد المُتَّجَات.
- ٣- تبريد الخبز بعد إتمام عملية الخبز على سطح مُسْتَوٍ.

### السؤال الثاني : (١٨ علامة)

(٨ علامات)

أ) عَدِّد الصفات الأربعة للبيض الطازج.

(٥ علامات)

ب) سَمِّ خمس أنواع صغيرة تُسْتَعْمَد في صناعة الحلويات.

(٥ علامات)

ج) عَدِّد خمسة أمور يجب مُرَاعاها للحصول على جودة عالية لمنتجات العجائن.

### السؤال الثالث : (١٩ علامة)

(٣ علامات)

أ) استنتج الدلالات الثلاث لمعرفة علامات نُضج الكيك.

(٨ علامات)

ب) عَدِّد الشروط والمواصفات الأربعة لاستلام المواد المُعلَّبة.

(٨ علامات)

ج) اذكر الأمور الأربعة الواجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التخليل.

### السؤال الرابع : (١٨ علامة)

(٦ علامات)

أ) حدِّد ست معلومات يحصل عليها مدير الحفلات من قبل صاحب الدعوة.

(٨ علامات)

ب) " يقوم رئيس المُضيفين بواجبات عِدَّة في خدمة الحفلات ". عَدِّد أربعة منها.

(٤ علامات)

ج) اذكر الأمور الواجب مراعاتها في اختيار أثاث الحفلات.

### السؤال الخامس : (١٦ علامة)

(٥ علامات)

أ) عَدِّد خمس معلومات يجب التأكيد منها قبل قبول الشيكات البنكية (الشخصية) من الضيوف.

(٥ علامات)

ب) " يحتوي تقرير الإيرادات اليومي على خمس معلومات ". حدِّدها.

(٦ علامات)

ج) " يتكوّن نظام نقاط البيع من ثلاثة أجزاء مُهمّة ". سمِّها.

( انتهت الأسئلة )



المبحث: إنتاج الطعام وفرصته / م  
الفرع: إقتصاد بيئي / جبرية

مدة الامتحان: ٤٥ دقيقة  
التاريخ: ١٤/١٢/٢٠١٣

الإجابة النموذجية:

السؤال الأول (١٩ علامة)

رقم الصفحة في الكتاب	
	١٦ علامة كرتنقله صحوة علامناض .
١٥	١- ب البيكسج باودن
٢٢+١٥	٢- ب ثاني أكسيد الكربون
٤١	٣- ج المغلقة
٤٧+٤٦	٤- P البوتولينغ
٤٥	٥- ج أ - ب - ج
٦٤	٦- ج مخوع البراداة في الشرا
	عدوات المشر
١١	٧- ج ٨ - ١٣ جيب
٧٧	٨- P التكنولوجيا
	٣ علامات
٤٤	١- للمساعدة على إنتاجه
٤٦	٢- لضمان سلامة من الميكروبات والجراثيم
٤٥	٣- لتساح للتجارة والحركة بالزروع من الجيز

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني : ( ٨ علامة )

١٣

٤) ٨ علامات كل نقطة صحيحة علامة

- ١- يكون الإلك مما كُتب للصغار ولونه ابيض وسفان عند كرم ووصفة في طهر
- ٢- الصغار يري على ثوب دائري داخل الإلك فينتفن لبيضة عند النظر اليه بإسطر لغيره
- ٣- الغزاة العوامية غير موجودة عند كسر لبيضة ووضعها في طبعه
- ٤- الغزاة العوامية صغيرة أو غير موجودة عند النظر اليها بواسطة الضوء

١٨  
١٩

٥) ٥ علامات اي عينة اداة صريحة يتركها لطالب يأخذ لعلامته ( كل نقطة علامة )

- ١- الموازين
- ٢- أداة تقطيع لوهن ووضوح بالعين
- ٣- الكمايل
- ٤- المناخل
- ٥- المرقق والشابات
- ٦- قطاعات لسكوت
- ٧- قوالب الخبز
- ٨ ادوات متنوعة لتكامل القالب وتطبع وتزينها

٢٣

٥) ٥ علامات كل نقطة خطأها اظان صحيحة يأخذ لعلامته ( كل نقطة علامة )

- ١- اختيار المواد الخام الجيدة
- ٢- كبل الكونان على نحو دقوه ، وصحة الوصفات
- ٣- استخدام الادوات والاشهزة المناسبة
- ٤- الاستمرار في العجن حتى تصبح العجينة متجانسة وليته
- ٥- اعمار الفرن جيداً ، واختيار درجة الحرارة المناسبة مثل اوزان العجينة
- ٦- عدم فتح الفرن أكثر من مرة ، للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة
- ٧- أنه تكون صدق الخبز كصفة

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث ( ١٩ علامة )

٢٥

( ٢ ) علامات لكل نقطة صورة علامة

- ١- عند التصغير لونه فاتحاً، وعند ما يتصل على جوانب القالب
- ٢- عند الضغط على وسط الكمية ينفذ الأصبع، وخاصة (الشفخية) فإنها ترتد بسرعة، ولا يتحرك للأصبع أثر أعلى سطحها.
- ٣- إذا وقع الكمية لثوبه أو نود خرج ظاهراً من أي أثر للعينه وتأثيراً.

١٩٥

( ٣ ) ٨ علامات لكل نقطة صورة علامات

- ١- عدم وجود تريب في العجلات
- ٢- عدم وجود انتفاخ منها
- ٣- عدم وجود صدأ أو تآكل في العجلات
- ٤- وجود لاصقه بياض محتوية العجلات والسارنج سليم وغير مخدوم وواضح

١٩٧

( ٣ ) ٨ علامات لكل نقطة صورة علامات

- ١- احتراق كمية ملح ما سببه كمية المادة الغذائية (هراد) تحليلها
- ٢- إزالة الرطوبة عن الحفنة وأن الاحتواطي على التريبات رفاضاً تطرى لمفتح.
- ٣- تغطية المواد الغذائية بالماء وإحكام اغلاق الوعاء.
- ٤- وضع المواد الغذائية (مخللة) في درجة حرارة بين ١٥-٢٠ و ٥٠-٦٠ على الأقل.

رقم الصفحة  
في الكتاب

للسؤال الرابع ( ١٨ علامة )

١٥

٦ علامات أي ستة نقاط صحفية يذكرها الطالب بأخذ العلامة لكل نقطة

- ١- تاريخ الاجتماع أو المؤتمر ووقته .
- ٢- عدد المدعوين .
- ٣- ترتيب لقاعة وزينتها .
- ٤- أوقات الاستراحة والتوجهات .
- ٥- اسم الشركة أو صاحبها .
- ٦- الأدوات والمعدات المطلوبة (تكملة صوتية)
- ٧- مكانة عرض المواد للكتابة، مفضات القاء للكلمات وغيرها .
- ٨- أي معلومات أخرى تفيد مصلحة العمل .

٣٣

٨ علامات أي أربع نقاط صحفية يذكرها الطالب بأخذ العلامة لكل نقطة (علامتان)

- ١- التنسيق مع مدير المحلات لتوفير الجهد والاعتماد المرفق .
- ٢- توزيع المهام والأعمال على القائمين بخدمة المحلات .
- ٣- التأكد من جاهزية كافة المحلات .
- ٤- توزيع المضيفين والكتاتيب على مراكز الخدمة .
- ٥- شرح كافة الطعام المقدمة في المحلة .
- ٦- شرح طريقة الخدمة المقدمة من المحلة .
- ٧- التنسيق بشكل مباشر مع رئيس المطبخ لأتمام العمل بطريقة نظيفة وسريعة .
- ٨- متابعة واستمرارية التأكد من إنجاز العمل بصورة جيدة .

٣٨

٤ علامات أي نقطتين صحفيتين يذكرها الطالب بأخذ العلامة لكل نقطة (علامتان)

- ١- أنه لكيه لأن خبثه يؤمنه مسألاً بالمائة وزود أبنائه وأنته لأجل المنع (صوت ونحو الأمانة)
- ٢- سهولة سحب الكراسي وتغيير وضعها لتوفير الراحة للزبون في أقل مساحة ممكنة
- ٣- الهداية من تصميم الطاولات القابلة للطي والتغيير

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس ( ١٦ علامة )

٥٢

٣) ٥ علامات لكل نقطة صورة علامة فقط .

١- اسم لفندق على الشبلة وكتابة بشكل صحيح .

٢- قمتة المبلغ المطلوب رقماً وكتابة

٣- صلاحية الشيك

٤- تاريخ الصرف

٥- توقيع صاحب الشيك

٦٠

٤) ٥ علامات لكل نقطة صورة علامة فقط .

١- عدد فترات سداد في كل فترة قدره ١٠ فترات، فداء، سداد

٢- ابرادات الطعام

٣- ابرادات الشروبات

٤- مجموع ابرادات لكل فترة

٥- مجموع ابرادات لعدد ايام

٨٤

٥) ٦ علامات لكل نقطة صورة علامة فقط .

١- جهاز نقد يضمن منسوقاً للنقود ومائة احوال بيانات

٢- توصيل الطلبة للفتح بواسطة جهاز ( Micros ) .

٣- طابعة لخرير الفواتير