

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



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

٣ - ٣

٣٠ ٣٥

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية بمحدود)

مدة الامتحان : ٣٠ د
١

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

اليوم والتاريخ : السبت ٢٠١٢/٠٦/٣٠

الفرع : الفندقية والسياحي (خطة جديدة)

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

السؤال الأول : (٢٣ علامة)

أ () يتكوّن هذا الفرع من (٥) فقرات ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح . انقل على دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب . (١٠ علامات)

١- الصلصة التي تتكوّن من المايونيز والكَبْكار واليقونس الناعم هي :

أ () الألف جزيرة . ب () القارتان . ج () الكوكتيل . د () الريمولاد .

٢- واحد من الآتية يُعتبر من الأمثلة على شوربة البندورة :

أ () الفولنتيه . ب () الفطر . ج () المينستروني . د () الكريم .

٣- نبات ذو رائحة عطرية يُستعمل في إعداد البيئزا واللحوم والأسماك والصلصات لنكهته اللذيذة :

أ () إكليل الجبل . ب () الشبت . ج () الثوم . د () الخزامى .

٤- للمادة المنبّهة التي يحتويها مشروب الكاكاو تُسمّى :

أ () الكفايين . ب () التانين . ج () الكاروتين . د () الثيوبرومين .

٥- القهوة التي تُحضّر بواسطة آلات تحضير القهوة وتقدّم مع الحليب أو بدونه هي :

أ () التركية . ب () الأمريكية . ج () العربية . د () إسبرسو .

ب () علّل كلّاً مما يأتي :

(٥ علامات)

١- فحص البيض قبل استخدامه عند إعداد صلصة المايونيز من حيث الرائحة واللون .

٢- استخدام الكفوف عند تجهيز السندويشات .

٣- عدم إضافة البندورة إلى أنواع المرق الأبيض .

٤- استعمال مكسّرات مترنّخة أو متعفّنة يُفسد نكهة الطعام ويسبّب مشكلات صحيّة .

٥- تحديد مواعيد الوجبات الغذائية للمرضى .

ج () تُصنّف السلّطات حسب مكوناتها إلى أربعة أنواع ، اذكرها . (٨ علامات)

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

السؤال الثاني : (١٧ علامة)

- أ) عدد أربعة أمور يجب مراعاتها في حفظ الأعشاب والتوابل. (٨ علامات)
- ب) تُقسم السندويشات الساخنة إلى ثلاثة أنواع ، اذكرها. (٦ علامات)
- ج) حدّد المواصفات الثلاث التي يجب أن تتصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف. (٣ علامات)

السؤال الثالث : (١٥ علامة)

- أ) تُقسم أنواع المرق حسب اللون إلى قسمين ، اذكرهما. (٤ علامات)
- ب) يُشتق من صلصة الديمي جلاس أنواع كثيرة ، اذكر ثلاثة منها. (٦ علامات)
- ج) عدد العوامل الخمسة لجودة الشوربات. (٥ علامات)

السؤال الرابع : (١٧ علامة)

- أ) اذكر أربعة أنواع من المكبرات المُستعملة في إعداد الأطعمة. (٨ علامات)
- ب) يتوفر الشاي بثلاثة أنواع ، اذكرها. (٦ علامات)
- ج) عدد ثلاثة أنواع من البوفيهات. (٣ علامات)

السؤال الخامس : (١٨ علامة)

- أ) يحتوي الإفطار الأوروبي (الكونتinentال) على خمسة أصناف ، اذكرها. (٥ علامات)
- ب) استنتج الأسباب الثلاثة التي زادت من انتشار مطاعم الوجبات السريعة. (٣ علامات)
- ج) لا تقتصر خدمة الطعام على الفنادق والمطاعم ، وإنما تمتد لتشمل أنواع أخرى من المؤسسات غير الفندقية. سمّ خمساً من هذه المؤسسات. (١٠ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ (الدورة الصيفية).



صفحة رقم (١)

وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

مدة الامتحان : ٣٠ دقيقة
التاريخ : ٢٠ / ٦ / ١٤٣٠ هـ

المبحث : أساسيات العلوم الشرعية / ٣٣
الفرع : الفقه الإسلامي (حقه مبررة)

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
	السؤال الأول ٢٣ علامة
	١- عشر عمرات (كل إحاطة صحيحة علامتان)
١١ ص	١- ب- التارتار.
٩٥ ص	٢- ج- المينستروني
١٢٥ ص	٣- أ- أكابيل الجبل
١٥ ص	٤- ب- ألتوجرومين
١١+١٢ ص	٥- ب- ألتامونينكية
	* * * * *
	ب- خمس علامات
١٠	١- حتى لا يتسبب في حدوث تسمم غذائي. اربط ادها.
٢١	٢- للمحافظة على السلامة العامة ترينظامية لمنع لغزو.
٨٣	٣- حتى لا تؤثر في لونه
١٤٤	٤- لاحتوائها سموم الففن
٧٠ ص	٥- كي لا تنزامن مع مواعيد الزيارات
	* * * * *
	ج- ثمان علامات . (كل نقطة صحابة علامتان)
١٣	١- السلطات البسيطة
	٢- السلطات المركبة
	٣- السلطات الحضرية
	٤- سلطة الفواكة

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني ١٧ علامة

١٢٩

أ- ثلثان علامتان (تكون نقطتان علامتان)

١- تحفيف الأعشاب والتوابل جيداً في الهواء، وعدم تعريضها
تعريضاً مباشراً لضوء الشمس قبل عملية حفظها

٢- حفظ العلب في مكان جاف، بعيداً عن الضوء والحرارة والرطوبة.

٣- كتابة اسم المادة المحفوظة على العلبة

٤- وضع الكافور في ذات الرائحة النفاذة بعيداً عن الأظلمة الجاهزة.

٥- تفقد هذا باستمرار للتأكد من عدم فسادها، أو إنتهاء صلاحيتها.

٦- (المراد من) أي أربع نقاط صحيحة تأخذ الطالب العلامة كاملة

ب- سنتان علامتان (تكون نقطتان علامتان)

٢١٢٠

١- ساخنة بسيطة

٢- ساخنة مفتوحة الوجه

٣- سندويشان الشوائية

١٥

ج- ثلاثان علامتان (تكون نقطتان صحيحة علامتان)

١- أن تكون ذات قيمة غذائية جيدة

٢- أن تكون ذات منظر جذاب مثل: مثل: مثل

٣- أن تكون ذات طعم ونكهة مستساغة

السؤال الثالث ١٥ علامة

٨٥

أ- أربع علامات ثم نقط صريحة علامتان

٨٦

١- المرق الأبيض White stock

٢- المرق البني Brown stock

٩١

ب- ست علامات (أي النوعين ذكرهما الطالب يأخذ العلامة)

١- صلصة بوردلين Bordelaise Sauce

٢- صلصة شوسير Chasseur Sauce

٣- الصلصة الإيطالية Italian Sauce

٤- صلصة البصل البنية Brown Onion Sauce

٩٥

ج- خمس علامات ثم نقط صريحة علامة

١- استخدام المواد الغذائية الطازجة والسليمة

٢- مراعاة اعداد المرق اعداداً صحيحاً وحيداً

٣- اضافة كميات مناسبة من البهارات والتوابل

٤- اضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة عند تكثيف الشوربات

٥- عدم ترك الشوربات على النار أكثر مما يجب

٦- المقارنات الكميات في نسبة مرق ودهن زبدة او قشدة

٧- مراعاة الوقت في التحضير

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع ١٧ علامة

١- ثمان علامات (أي أربع أنواع تدركها الطالقات بأخذها لينة)

١- اللوز ٢- الجوز ٣- الصنوبر ١٤٣

٤- البنق ٥- الفستق الفحل السوداني ٦- الفستق الحلبي ١٤٤

٧- الكاشو

٨- ستة علامات (كل نقطة صورة علامتان) ٩ خبز

١- الشاي الأسود Black Tea

٢- الشاي المنكه Flavored Tea بالميرمية ٣- الشاي الأخضر

٤- الشاي الأخضر Green Tea

١٠- ثلاث علامات (كل نقطة صورة علامة) ٢٥

١- بوفيه الأبطال ٢٦+

٢- بوفيه الغذاء والعشاء ٣٧+

٣- بوفيه الحفلات

بالبنق

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس ١٨ علامة

٤٨

٢- خزن علامتان (لكل نقطة صحيحة علامة)

- ١- خزن التوست المحمص .
- ٢- الزبدة « عوات صغيرة » .
- ٣- تكيبة من المربيات والعسل « عجوات صغيرة » .
- ٤- مشروبات ساخنة كالشاي ، أو القهوة .
- ٥- عصير بارد « برقال ، حليب فروت ، أو شوربة .

٦٦

٦- ثلاث علامتان (لكل نقطة صحيحة علامة)

- ١- تغير أنماط الحياة .
- ٢- تغير ساعات العمل والراحة .
- ٣- كثرة عقود العمل خارج البلاد دون عائلات .

ج عشر علامتان (لكل نقطة صحيحة علامتان)

٦٨

٧٦

- ١- خدمة الطعام في المستشفيات .
- ٢- خدمة الطعام في المصانع .
- ٣- خدمة الطعام في المدارس .
- ٤- خدمة الطعام في الطائرات .
- ٥- خدمة الطعام في السفن .
- ٦- خدمة الطعام في المؤسسات الاجتماعية .
- ٧- خدمة الطعام الخارجية .
- ٨- خدمة النوادي الصحية « النوادي الرياضية » .