

١ / ١ / ١٣٠٢



كلية السياحة والفنادق
قسم : الدراسات الفندقية
الفرقة : الثانية - دراسات فندقية

امتحان الفصل الدراسي الاول
من العام الجامعي
٢٠١٢-٢٠١٣

مادة : انتاج الاغذية والمشروبات (١)
الزمن : ساعتان
الدرجة : ٧٠ درجة

الاسئلة في ورقة واحدة

أحب عن جميع الأسئلة التالية :

السؤال الاول : انقل العبارات الى كراسة الإجابة ثم ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) أمام

العبارة الغير صحيحة مع تصحيح العبارة الخاطئة لكل مماياتي : (٤٠ درجة):

- ١- تقدم مطاعم Fast foods خدمات الإقامة والماكولات والمشروبات .
- ٢- من العوامل الداخلية التي تؤثر علي عمليات انتاج الاغذية القوانين والتشريعات .
- ٣- تؤثر تكلفة الوجبة ونوع العميل علي طرق خدمات الاغذية والمشروبات .
- ٤- يعتبر الطعم القابض من الطعوم الاساسية بالاغذية.
- ٥- تنتقل الحرارة داخل السوائل باستخدام طريقة التوصيل من الوسط الساخن الي الوسط البارد .
- ٦- يستخدم Microwave في صهر وتسخين الطعام .
- ٧- تستخدم الصمغ كمواد محسنة ومثبتة للقوام في الاغذية .
- ٨- المواد المضادة تكسب الاغذية نكهات مميزة اثناء عمليات اعداد الاغذية .
- ٩- Resistant Starch يستخدم علي نطاق واسع في اعداد الحساء
- ١٠- التوابل هي مواد تستخلص من جميع اجزاء النبات وتستعمل كاملة او مجروشة او مطحونة .
- ١١- الزيوت العطرية هي مستخلصات يتم الحصول عليها بعمليات الكبس او التقطير او الاستخلاص .
- ١٢- تتعرض الملونات الصناعية للتغير بفعل درجات الحرارة والحموضة والـ pH .
- ١٣- يستخدم الخل وبروبيونات الصوديوم كمواد تطيل من فترات صلاحية الاغذية .
- ١٤- الاغلفة الشمعية تقلل من تنفس الثمار اثناء عمليات التسخين .
- ١٥- زيادة حجم وكثافة الجزيئات من اسس عملية انتقال الحرارة باستخدام تيارات الحمل .
- ١٦- Emulsions مركبات عديمة اللون و غير ثابتة كيميائيا .
- ١٧- Smoking point هي درجات الحرارة التي تتلون عندها الاغذية المحمرة .
- ١٨- Stewing هي طريقة من طرق السلق السريع للاغذية .
- ١٩- الهواء وسط انتقال الحرارة في عمليات التخمير .
- ٢٠- تستخدم الاشعة فوق بنفسجية علي نطاق واسع في الشوايات الكهربائية

٢ - Mayonnaise

السؤال الثاني (١٠ درجات) : اذكر ماتعرفة عن الاتي من: ١- Waxy Starch

٣- Gelatinization ٤- البهارات

السؤال الثالث : (١٠ درجات) : " انقل الجدول التالي الي كراسة الاجابة واكمل الفراغات بالجدول :

التغيرات بالاغذية	امثلة على التغيرات
- Hydrolysis	-----
Oxidation	-----
Melting	-----
-----	تحول بروتين البيض من الصورة السائلة الي الصورة الصلبة

السؤال الرابع : (١٠ درجات)

في ضوء دراستك لمقرر انتاج الاغذية والمشروبات اكتب تقريرا لاحد موضوعات الدراسة التي تم تقديمها من خلال المقرر ؟

احصل الزماني

مع اطيب التمنيات بالتوفيق ""

د. رانيا الجمال