



✓ المعلمان:

أفنان النحاس وجهاد الخوالدة

✓ المادة: التربية المهنية.

✓ الصف: الثامن (أ+ب).

✓ عنوان الدرس:

حل أسئلة دروس  
الوحدة السادسة

# حل أسئلة الدرس الأول

٦. مصنوعة من القماش، مربعة الشكل، يتراوح قياسها (٤٥ - ٥٠ سم) تقريباً، وتطوى بأشكال مختلفة **القوط**.
٧. يجب وضع الأكواب قرب رأس السكين إلى اليمين بحيث تكون **فوهتها** إلى الأسفل.
٨. يوضع في وسط مائدة الطعام المعدة لوجبة العشاء هو **شمعدان**.
٩. يتم وضع النبرون وسط الطاولة فوق **المفرش** الرئيس بشكل معين.

١. تكون طاولة الطعام إما على شكل رباعي، وإما على **شكل دائري**.
٢. تغطي أحياناً بشراشف، تكون مرتبة حول المائدة بشكل منظم هي **كراسي**.
٣. توضع شوكة الحلوى على مائدة الطعام **باتجاه** معاكس للمعلقة.
٤. توضع المزهريّة في وسط المائدة عند تناول وجبتي الفطور و **الغداء**.
٥. تتنوع الأطباق في أحجامها وفي كيفية ترتيبها على مائدة الطعام، فمنها يستعمل لتقديم سلطات و **حلويات**.

١٠. تصنع من الكتان أو القطن، ويجب أن تكون نظيفة وذات

ألوان مناسبة **شراشف**.

١١. توضع مزهريّة **ورد** على مائدة الطعام المعدة لوجبة

الفطور والغداء.

١٢. يجب **غسل** اليدين جيّدًا بالماء والصابون بعد الانتهاء من

ترتيب مائدة الطعام.

١٣. تُصنع كراسي الطعام إما من خشب أو كروم أو **حديد**.

١٤. يجب ترتيب أدوات ومعدات مائدة الطعام بشكل **منتظم**.

١٥. **الفضيات** هي الأدوات المستخدمة في إعداد مائدة الطعام

وترتيبها، تمتاز بمتانتها وأشكالها المتعددة.

١٦. يجب الاهتمام بـ **ترتيب** مائدة الطعام؛ لما له من أثر على

نفسية الضيف، وقابليته لتناول الطعام.



٢- اذكر خمساً من الأدوات والمعدات اللازمة لترتيب مائدة الطعام.

طاولة المائدة، كراسي الطعام، الفضيّات، الأطباق، الشراشف

٣- علل كل مما يأتي:

أ- عدم وضع الطبق الرئيس على مائدة الطعام في خدمة البوفيه.

لأن خدمة البوفيه ذاتية وتوضع الأطباق عند البوفيه.

ب- وضع النبرون على المفرش الرئيس.

لكي يحافظ على نظافة المفرش وإعطاء مظهر جمالي.

ج- وضع مزهرية ورد في أثناء وجبتي الفطور والغداء.

لإعطاء مظهر جمالي وجذاب، وإضفاء رائحة زكية.

د- وضع الجهة الحادة للسكين للداخل، وبتجاه الطبق

الرئيس.

للمحافظة على سلامة الضيوف.



# حل أسئلة الدرس الثاني

١ - عرف فوط مائدة الطعام.

هي من مستلزمات مائدة الطعام، تصنع من القماش، متعددة الألوان، وتكون على شكل مربع، يتراوح طولها عادة بين (٤٥ - ٥٠ سم) وتستخدم لأغراض مختلفة، ويمكن طيها بأشكال مختلفة.

٢ - اذكر ثلاثة أمور من الواجب مراعاتها عند طي فوط مائدة الطعام.

- (١) نظافة منطقة العمل
- (٢) غسل الأيدي بالماء والصابون قبل مباشرة العمل.
- (٣) أن تكون الفوط المراد استعمالها نظيفة، ومكوية جيداً، ومنشأة.
- (٤) أن تكون الفوط مربعة الشكل.

٣- علل ما يأتي:

أ. لا يحتاج إعداد فوط الطعام في المطاعم السريعة إلى وقت طويل .

بسبب استخدام فوط ورقية جاهزة، وأعداد الزبائن في المطاعم السريعة كبير .

ب. يجب أن تكون الفوط نظيفة ومكوية ومنشاة.

- لإعطائها مظهر جمالي، والتحكم في تشكيلها والمحافظة على قوامها وشكلها.

٤- عدد ثلاثة استعمالات لفوط مائدة الطعام.

- لإعطاء مظهر جمالي

- للمحافظة على نظافة الضيف.

- للتنظيف.



S.N.S

SKY NATIONAL SCHOOLS

مدارس سكاى الوطنية

**" دعمتم بخير "**  
**قسم**  
**التربية المهنية**

