

امتحان شامل الوحدة السابعة: مهارات الضيافة

السؤال الأول: اذكر (مع الإجابة)

1. اذكر تعريف الضيافة.
الإجابة: استقبال الضيوف وتقديم الطعام والشراب لهم بطريقة لائقة.
2. اذكر أهمية الضيافة.
الإجابة: تعبر عن الكرم وحسن الاستقبال وتقوي العلاقات الاجتماعية.
3. اذكر ثلاث مهارات من مهارات الضيافة.
الإجابة: ترتيب المائدة – تقديم الطعام – حسن استقبال الضيوف.
4. اذكر خطوات عامة لترتيب المائدة.
الإجابة: تنظيف المائدة – ترتيب الأطباق – وضع أدوات الطعام – تنسيق المكان.
5. اذكر أدوات تستخدم في تقديم الطعام.
الإجابة: الأطباق – الملاعق – الأكواب – المناديل.
6. اذكر آداب استقبال الضيوف.
الإجابة: الترحيب – الابتسامة – التحدث بلطف.
7. اذكر شروط النظافة عند تقديم الطعام.
الإجابة: غسل اليدين – نظافة الأدوات – نظافة المكان.
8. اذكر فوائد تعلم مهارات الضيافة.
الإجابة: تنظيم العمل – إتقان تقديم الطعام – تحسين التعامل مع الآخرين.

السؤال الثاني: علل لما يأتي (مع الإجابة)

1. يجب غسل اليدين قبل تقديم الطعام.
الإجابة: لمنع انتقال الجراثيم.

2. يجب ترتيب المائدة قبل حضور الضيوف.
الإجابة: للاستعداد الجيد وتوفير الراحة.

3. يجب استخدام أدوات نظيفة.
الإجابة: للحفاظ على صحة الضيوف.

4. يجب تقديم الطعام بهدوء.
الإجابة: للحفاظ على النظام وتجنب الانسكاب.

5. يجب الترحيب بالضيوف عند وصولهم.
الإجابة: لإشعارهم بالراحة.

6. يجب تنظيف المكان بعد الانتهاء من الطعام.
الإجابة: للحفاظ على النظافة.

7. يجب التحدث بلطف مع الضيوف.
الإجابة: لإظهار الاحترام.

8. يجب ترتيب أدوات الطعام بشكل منظم.
الإجابة: لتسهيل استخدامها.

9. يجب الاهتمام بمظهر مكان الضيافة.
الإجابة: لإعطاء انطباع جيد.

10. يجب تقديم الطعام في الوقت المناسب.
الإجابة: حتى يكون طازجاً ومناسباً للأكل.

السؤال الثالث: اذكر النتائج (مع الإجابة)

1. ماذا يحدث عند حسن استقبال الضيوف؟
الإجابة: زيادة المحبة والعلاقات الجيدة.

2. ماذا يحدث عند عدم الاهتمام بالنظافة؟
الإجابة: انتقال الجراثيم وترك انطباع سيئ.

3. ماذا يحدث عند ترتيب المائدة جيدًا؟
الإجابة: سهولة تناول الطعام وراحة الضيوف.
 4. ماذا يحدث عند سوء الضيافة؟
الإجابة: ترك انطباع غير جيد.
 5. ماذا يحدث عند التعاون في تقديم الضيافة؟
الإجابة: سرعة إنجاز العمل وتنظيمه.
-

السؤال الرابع: علل (تفكير) مع الإجابة

1. الضيافة من القيم الاجتماعية المهمة.
الإجابة: لأنها تعزز المحبة والتعاون بين الناس.
2. الابتسامه مهمة عند استقبال الضيوف.
الإجابة: لأنها تعطي شعورًا بالترحيب.
3. التنظيم يساعد على نجاح تقديم الضيافة.
الإجابة: لأنه يسهل العمل ويمنع الفوضى.
4. النظافة ضرورية في تقديم الطعام.
الإجابة: للحفاظ على الصحة.
5. حسن التعامل مع الضيوف مهم.
الإجابة: لأنه يعكس الأخلاق ويترك أثرًا طيبًا.