

بنك اسئلة 50 سؤال وجواب

الوحدة السابعة: مهارات الضيافة

لمادة التربية المهنية

الصف السابع

الفصل الثاني

المنهاج الجديد

الوحدة السابعة: مهارات الضيافة

أولاً: مفاهيم وتعريفات

1. ما المقصود بالضيافة؟
- تقديم الطعام والشراب واستقبال الضيوف بطريقة لائقة.
2. ما أهمية الضيافة؟
- تعبير عن الكرم وحسن الاستقبال.
3. ما المقصود بخدمة الطعام؟
- تقديم الطعام للضيوف بطريقة منظمة.
4. ما الهدف من تعلم مهارات الضيافة؟
- إتقان أسلوب استقبال الضيوف وتقديم الطعام.
5. اذكر مثالاً على مهارة من مهارات الضيافة.
- ترتيب المائدة.
6. ما المقصود بأداب الضيافة؟
- القواعد التي يجب اتباعها عند استقبال الضيوف.
7. ما أهمية النظافة في الضيافة؟
- للحفاظ على صحة الضيوف وجمال المكان.
8. ما المقصود بترتيب المائدة؟
- تنظيم الأدوات والأطباق بشكل صحيح.
9. لماذا تعد الضيافة من القيم الاجتماعية المهمة؟
- لأنها تعزز المحبة والتعاون.
10. ما أهمية الابتساماة عند استقبال الضيوف؟
- تعطي شعوراً بالترحيب.

ثانياً: ترتيب المائدة

11. ما أول خطوة في ترتيب المائدة؟
- تنظيف المائدة.
12. لماذا يجب وضع الأطباق بشكل منظم؟
- لتسهيل تناول الطعام.
13. ما أهمية ترتيب أدوات الطعام؟
- لتسهيل الاستخدام.

14. لماذا يجب استخدام أدوات نظيفة؟
للحفاظ على الصحة.
15. ما أهمية تنسيق المائدة؟
إعطاء منظر جميل.
16. لماذا يجب ترك مسافة بين الأطباق؟
لتسهيل الحركة.
17. ما أهمية المناديل على المائدة؟
للنظافة.
18. لماذا يجب إزالة بقايا الطعام بعد الانتهاء؟
للمحافظة على النظافة.
19. ما أهمية ترتيب الكراسي حول المائدة؟
لراحة الضيوف.
20. ما الهدف من ترتيب المائدة قبل حضور الضيوف؟
الاستعداد الجيد.

ثالثاً: خدمة الطعام

21. ما أهمية تقديم الطعام بطريقة مرتبة؟
لإظهار الاحترام للضيوف.
22. لماذا يجب تقديم الطعام بهدوء؟
للمحافظة على النظام.
23. ما أهمية الانتباه أثناء تقديم الطعام؟
لتجنب انسكاب الطعام.
24. لماذا يجب حمل الأطباق بحذر؟
لتجنب الكسر أو الانسكاب.
25. ما أهمية التأكد من نظافة الطعام؟
للحفاظ على صحة الضيوف.
26. لماذا يجب تقديم الطعام في الوقت المناسب؟
حتى يكون طازجاً.
27. ما أهمية تذوق الطعام قبل تقديمه؟
للتأكد من جودته.
28. لماذا يجب تنظيف مكان الطعام بعد الانتهاء؟
للحفاظ على النظافة.

29. ما أهمية غسل الأيدي قبل تقديم الطعام؟
لمنع انتقال الجراثيم.
30. لماذا يجب حفظ الطعام بطريقة صحيحة؟
لمنع فساده.

رابعاً: آداب استقبال الضيوف

31. ما أول ما يجب فعله عند استقبال الضيوف؟
الترحيب بهم.
32. لماذا يجب التحدث بلطف مع الضيوف؟
لإظهار الاحترام.
33. ما أهمية مساعدة الضيوف؟
لإشعارهم بالراحة.
34. لماذا يجب احترام الضيوف؟
لأن ذلك من حسن الأخلاق.
35. ما أهمية حسن الاستماع للضيوف؟
لإظهار الاهتمام.
36. لماذا يجب تجنب رفع الصوت أمام الضيوف؟
للمحافظة على الأدب.
37. ما أهمية تقديم الضيافة بسرعة؟
لإراحة الضيف.
38. لماذا يجب شكر الضيوف عند مغادرتهم؟
لإظهار التقدير.
39. ما أثر حسن الضيافة؟
زيادة المحبة بين الناس.
40. ما أثر سوء الضيافة؟
ترك انطباع سيئ.

خامساً: مواقف وسلوكيات

41. شخص رحب بالضيوف بابتسامة، ماذا يدل ذلك؟
حسن الضيافة.

42. شخص قدم الطعام دون ترتيب، هل هذا صحيح؟
لا.
43. لماذا يجب المحافظة على هدوء المكان؟
لراحة الضيوف.
44. ما السلوك الصحيح عند انسكاب الطعام؟
تنظيفه فوراً.
45. لماذا يجب الاهتمام بمظهر مكان الضيافة؟
لإعطاء انطباع جيد.
46. ما أثر التعاون في تقديم الضيافة؟
إنجاز العمل بسهولة.
47. لماذا يجب الالتزام بالنظافة الشخصية عند تقديم الطعام؟
للحفاظ على الصحة.
48. كيف يمكن تحسين مهارات الضيافة؟
بالتدريب والممارسة.
49. كيف يمكن للطلاب تطبيق مهارات الضيافة في المنزل؟
بمساعدة الأسرة في ترتيب المائدة.
50. ما أهم صفة في الشخص الذي يقدم الضيافة؟
اللباقة وحسن التعامل.