



اليوم: الأربعاء
التاريخ: ٢٠٢٤/٠٧/٠٣ م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (١٠٠) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الأولى - لعام ٢٠٢٤ م

الفرع: الفندقية
المبحث: إنتاج الطعام وخدمته
الورقة: --
الجلسة: --

ملاحظة: عدد أسئلة الورقة (سنة) أسئلة، أجب عن (خمس) منها فقط

القسم الأول: يتكون هذا القسم من (ثلاثة) أسئلة، وعلى المشترك أن يجيب عنها جميعاً.

السؤال الأول: (٢٠ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١٠) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، اختر البديل الصحيح، ثم انقله إلى دفتر الإجابة:

١. تستخدم خدمة الماكينات لبيع الطعام في:

- الحفلات
- السيارات
- المستشفيات
- الطائرات

٢. مصطلح يعبر عن المساحة المحددة لكل شخص على المائدة المرتبة الانيقة:

- Class ware
- Hollo ware
- Cover
- Cutiery

٣. توجد خارطة المطعم مع:

- Head waiter
- Reception Head waiter
- Clook Room
- Captain order

٤. توزع الإكراميات على:

- الاشخاص الحاصلين عليها
- بالنسب متفاوتة على الموظفين
- بالتساوي على الموظفين
- ادارة الفندق

٥. افطار لا يحتوي على أطعمة مطهية:

- الامريكي
- المحلي
- العالمي
- الاوروبي

٦. غمر الطعام بالطحين المتبل أولاً ثم قليه هو:

- Dreeding
- Pane
- Breading
- Baher/ Tempur

٧. يلحق الفطر بالخضروات وهو من:

- النباتات
- الفواكه
- الفطريات
- الجذور

٨. مدة صلاحية البهارات غير المطحونة تتراوح بين:

- (٢-١) سنة
- (٤-٣) سنة
- (٦-٥) سنة
- (٧-٦) سنة

٩. تشمل مقدمة الذبيحة على:

- (رقبة، كتف، أرجل امامية)
- (اضلاع، ضلوع البطن، الخصر)
- (بيت الكلاوي، هبرة البطن)
- (الارجل الخلفية، الفخذ)

١٠. ارز يعمل على ضبط مستوى السكر في الدم:

- الياسمين
- البسمتي
- الريحون
- قصير الحبة

السؤال الثاني: (٢٠ علامة)

- (أ) كيف يتم عرض المأكولات على موائد الطعام في خدمة البوفيه. (٥ علامات)
- (ب) عدد الممارسات الايجابية التي يتبعها المضيف لترك صورة ايجابية عن المطعم. (٥ علامات)
- (ج) قارن بين قوائم الطعام اليومية وقوائم الطعام وفق الطلب، من حيث: (٦ علامات)
- سر الوجبة الاصناف المقدمة مدة التحضير للأطباق
- (د) وضح تأثير القلي العميق على الطعام. (٤ علامات)

السؤال الثالث: (٢٠ علامة)

- (أ) وضح سبب صعوبة خدمة الغرف بالمقارنة مع خدمة المطعم. (٥ علامات)
- (ب) اذكر اثنين من شروط اختيار مما يلي: (٦ علامات)
١. الخضار الورقية ٢. الخضار الكرنبية ٣. الحمضيات.
- (ج) عرف اللحوم وبين اهميتها الصحية. (٥ علامات)
- (د) بين انواع الاطعمة التي يمنع استخدامها للأمراض الاتية: (٤ علامات)
١. السكري ٢. الكوليسترول ٣. الضغط

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من (ثلاثة) أسئلة، وعلى المشترك أن يجيب عن سؤالين منها فقط.

السؤال الرابع: (٢٠ علامة)

- (أ) عدد أنواع الخدمة المقدمة في المطاعم مع كتابة المصطلح الانجليزي الدال عليها. (٦ علامات)
- (ب) ما هي مكونات مشروب الموكا؟ (٤ علامات)
- (ج) اذكر الامور الواجب مراعاتها اثناء الخبز والتحمير. (٦ علامات)
- (د) اذكر استخدام واحد لكل مما يأتي: (٤ علامات)
١. القرفة ٢. اكليل الجبل ٣. المحلب ٤. الحلبة

السؤال الخامس: (٢٠ علامة)

- (أ) عرف المندبل وبين كيفية استخدامه. (٦ علامات)
- (ب) عرف المصطلحات الاتية: (٥ علامات)
١. خدمة الكافيتيريا ٢. الشاي الصيني ٣. الريم ٤. الهيل ٥. ثمار البحر
- (ج) أذكر طريقتين من آلية التعامل مع انماط الضيوف الاتية: (٦ علامات)
١. الأطفال ٢. كبار السن ٣. الضيف الثرثار
- (د) تتأثر قوائم الطعام بطبيعة المطعم ومهارات الموظفين به وفق امور عدة، اذكرها. (٣ علامات)

السؤال السادس: (٢٠ علامة)

- (أ) عدد ثلاثة من صبغات الخضار، واذكر مثال لخضار على كل منها. (٦ علامات)
- (ب) علل لما يأتي: (٥ علامات)
١. تعد خدمة المائدة من أهم وأدق الطرق التي يقدمها الفندق أو المطعم.
 ٢. يجب الاهتمام بتصميم قوائم الطعام.
 ٣. ضرورة إيصال التعليقات الإيجابية لقسم المطبخ.
 ٤. من مزايا الميكرويف الاحتفاظ بنكهة الطعام.
 ٥. تشطف البقول جيدا قبل نقعها.
- (ج) تحدث عن المقاطع الممتازة اللينة في ذبيحة الحيوان. (٥ علامات)
- (د) ما هي الأمور الواجب مراعاتها عند الطهي على البخار. (٤ علامات)

انتهت الأسئلة