



اليوم: الأربعاء

التاريخ: 2024/08/21م

مدة الامتحان: ساعتان ونصف

مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة

الدورة الثانية - لعام 2024م

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

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

السؤال الأول: (20 علامة)

يتكون هذا السؤال من (10) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، اختر البديل الصحيح، ثم انقله إلى دفتر الإجابة:

1. تعد اهم وأدق طرق الخدمة التي يقدمها الفندق:

- المستشفيات
- الغرفة
- المائدة
- الصواني

2. خدمة تستخدم في النوادي والمطاعم:

- فرنسية
- روسية
- عائلية
- امريكية

3. قهوة أصلها فرنسي:

- الاسبرسو
- المفلتر
- التركية
- الكابتشينو

4. إفطار يحتوي على جميع أنواع البيض:

- الاوروبي
- الامريكي
- العالمي
- الانجليزي

5. Breeding/ pane هي وضع الطعام المراد قليه في:

- طحين متبل ثم قرشلة
- طحين، ثم بيض، ثم فتات خبز ناعم
- بيض ثم طحين متبل
- طحين متبل

6. الصبغة المسؤولة عن اللون البرتقالي والاصفر:

- الكاروتين
- الكلورفيل
- الانثوزانين
- الانثوسانين

7. مدة صلاحية البهارات المطحونة:

- سنة
- سنتين
- ثلاث سنوات
- (5-6 سنوات)

8. تشمل قطعة الصدر في الحيوان على:

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

9. ارز يتميز برائحة عطرة:

- الياسمين
- الياسمين
- اليزوتو الايطالي
- البسمتي
- الامريكي

10. يحتاج الجزر لطهيته مدة تتراوح بين:

- (2-3) دقيقة
- (7-5) دقائق
- (8-9) دقائق
- (10-15) دقيقة

السؤال الثاني: (20 علامة)

- (أ) عدد أقسام خدمة المائدة. (5 علامات)
- (ب) ما هي قواعد تقديم القهوة. (4 علامات)
- (ج) عدد أنواع الإفطارات المعروفة عالمياً. (6 علامات)
- (د) اذكر أهمية الاغطية للأطعمة المقلية. (5 علامات)

السؤال الثالث: (20 علامة)

- (أ) اذكر اثنين من شروط اختيار كل مما يأتي:
1. الخضار الثمرية
 2. الخضار البصلية
 3. الفاكهة ذات البذور
- (ب) اذكر طرق حفظ اللحوم. (5 علامات)
- (ج) ماهي مميزات قوائم الطعام وفق الطلب؟ (4 علامات)
- (د) اذكر خمسة من فوائد تأثير الطهي على الطعام. (5 علامات)

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

السؤال الرابع: (20 علامة)

- (أ) ما هي الامور التي يجب مراعاتها في خدمة المستشفيات؟ (5 علامات)
- (ب) اذكر أصناف الشاي. (4 علامات)
- (ج) اذكر استخدام واحد لكل من:
1. الشومر
 2. القرنفل
 3. بذور الشيا
 4. ورق الغار
 5. الكزبرة
- (د) عدد مقاطع الدجاج. (6 علامات)

السؤال الخامس: (20 علامة)

- (أ) قارن بين خدمة الصواني بالدرجة السياحية وخدمة الصواني الدرجة الأولى، من حيث:
- | | | |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
| نوع الادوات المستخدمة | طريقة تقديم الطعام | أول ما يقدم للضيف |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
- (ب) عرف المصطلحات التالية:
1. خدمة الغرف
 2. السحلب
 3. السلق البطيء
 4. الافطار العالمي
 5. لحم البتلو
- (ج) عرف اللسان وبين كيف يحضر. (4 علامات)
- (د) اذكر اسم واحد لكل شكل من اشكال المعكرونة الاتية:
1. باستا شريطية الشكل
 2. أسطوانية الشكل
 3. شرائح
 4. انبوبية الشكل
 5. خيطية الشكل
- (5 علامات)

السؤال السادس: (20 علامة)

- (أ) ما هي الامور الواجب مراعاتها لتحقيق التنوع في قوائم الطعام. (6 علامات)
- (ب) علل ما يلي: (5 علامات)
1. تقدم الوجبات للنزلاء في خدمة الغرف مغطاة.
 2. تعمل بعض المطاعم على تقديم استبانة للضيوف.
 3. ضرورة دمج الاغذية الموسمية في قوائم الطعام.
 4. الاطعمة المطهية بالبخار صحية للغاية.
 5. ينصح باستخدام الارز البسمتي لمرضى السكري.
- (ج) تحدث عن المقاطع الاقل ليونة في ذبيحة الحيوان. (5 علامات)
- (د) عدد الاطعمة التي يمكن طهيها بالطهي البطيء على نار هادئة. (4 علامات)

انتهت الأسئلة