



اليوم: السبت
التاريخ: 2022/06/11م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الأولى - للعام 2022م

الفرع: الفندقية
المبحث: انتاج الطعام وخدمته
الورقة: -
الجلسة: الثانوية العامة والكفاءة المهنية

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

القسم الأول: (اجباري) يتكون هذا القسم من ثلاثة أسئلة وعلى الطالب/ة أن يجيب عنها جميعاً

السؤال الأول: (30 علامة)

يتكون هذا السؤال من (15) فقرة من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، اختر رمز الإجابة الصحيحة، ثم ضع إشارة (x) في المكان المخصص في دفتر الإجابة:

1. الخدمة التي تتناسب مع جميع أنواع الطعام هي خدمة :

(أ) الكافيتريا (ب) البوفيه (ج) من خلال السيارة (د) الغرف

2. أكثر طرق الخدمة انتشاراً واستخداماً في أغلب المطاعم والفنادق هي:

(أ) الأمريكية (ب) الفرنسية (ج) الروسية (د) العائلات

3. يتوفر مع الشخص الذي يستقبل الحجوزات في المطعم :

(أ) خارطة للمطعم توضح الموائد وأرقامها (ب) دليل هواتف المؤسسات

(ج) قائمة أسماء العاملين في المطعم (د) قوائم الطعام المميزة في المطعم

4. المشروب الذي يحتوي على طبقة من سيروب الشوكولاتة :

(أ) الكابتشينو (ب) قهوة بالحليب (ج) الموكا (د) ماكياتو

5. الافطار الذي لا يحتوي على أي من الأطعمة المطهية :

(أ) الأوروبي (ب) الأمريكي (ج) الانجليزي (د) خدمة الغرف

6. يسمى الأشخاص الذين يقتصر غذاءهم على مصدر نباتي فقط هم :

(أ) Semi Vegetarian (ب) Vegetarian : Lactor

(ج) Vegans (د) Fruitarians

7. طبقة الريم تعني :

(أ) الألبومين القابل للذوبان (ب) الكولاجين

(ج) الإستين (د) الانزيمات

8. يمكن استخدام السائل لعمل صلصة لذينة في طريقة الطهي :

(أ) الغلي (ب) السلق (ج) القلي السريع (د) النقع بالماء الساخن

9. عصا الطبال تقع بين الفخذ والكاحل في لحوم :

(أ) الدواجن (ب) الضأن (ج) الحمل (د) البتلو

10. يعتبر الكراث من الخضار :

أ) اللهانية (ب) الجذرية (ج) البصلية (د) الورقية

11. الصبغة التي لا تتأثر بالأحماض والقلويات هي :

أ) الكلوروفيل (ب) الكاروتين (ج) الانثوسانين (د) الانثوزاينين

12. أشهر التوابل المستخدمة في المطبخ الشامي هي :

أ) السماق (ب) الزعفران (ج) اكليل الجبل (د) جوزة الطيب

13. خاصية تخص الأرز البابيا الاسباني هي :

أ) ينخبص بسرعة (ب) يناسب المحاشي

ج) يمتص كمية كبيرة من المرق (د) يحتاج الى كمية قليلة من المرق

14. يصنف لحم السجق من اللحوم المحفوظة بطريقة :

أ) التبهير (ب) التدخين (ج) التشيع (د) التجفيف

15. المقصود بدرجة الحرارة الحرجة (Zone Danger) :

أ) خزن اللحوم (ب) تجميد اللحوم (ج) نمو الأحياء المجهرية (د) نضج اللحوم

السؤال الثاني: (20 علامة)

- أ. تحتوي صينية الطعام المغطاة في خدمة الدرجة السياحية الأولى على عدة أشياء . أذكر ستة منها. (6 علامات)
- ب. بين كيفية التعامل مع الاكراميات في المطعم. (3 علامات)
- ج. اشرح طريقة تقديم الشاي في تركيا والمغرب. (3 علامات)
- د. لماذا تعد البقول نوعاً مفيداً جداً من الغذاء ؟ (4 علامات)
- هـ. أذكر ألوان الفلفل (Pepper) . (4 علامات)

السؤال الثالث: (20 علامة)

- أ. اشرح كيف تتم مراعاة القيمة الغذائية عند التخطيط لقوائم الطعام. (5 علامات)
- ب. للطهي البطيء على نار هادئة مزايا متعددة اذكرها. (6 علامات)
- ج. اذكر طرق طهي كل جزء من أجزاء العجل التالية : (4 علامات)
- الكتف، الخاصرة، الجانب العلوي للساق، الأضلاع القصيرة
- د. عدد الاجزاء التي تتبع المعلاق في ذبيحة الخروف. (5 علامات)

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من أربعة أسئلة وعلى الطالب/ة أن يجيب عن سؤاليين منها

السؤال الرابع: (15 علامة)

- أ. علل ما يلي :-
- 1- استبدال الخدمة الفرنسية بالخدمة الروسية في بعض الأماكن.
 - 2- ترحب بعض المطاعم بوجود الاطفال مع أهليهم.
 - 3- يجب الاهتمام بتصميم قوائم الطعام.
 - 4- احدى مزايا القلي العميق سهولة الهضم.
 - 5- إضافة الخل مع البقوليات المستخدمة في تحضير السلطات.
- ب. كيف تؤكل أحشاء الدواجن التالية :-
- القانصة ، الكبد ، القلب
- ج. عدد المشروبات التي تحتوي على طبقة من قهوة الاسبرسو .

السؤال الخامس: (15 علامة)

- أ. هناك أكالات مسموحة يتناولها أصحاب الديانة اليهودية. اذكرها.
- ب. عدد أربع أنواع اطعمة تطهى بطريقة السوتيه.
- ج. أذكر استخدامين لكل من :-
- الباستا اللولبية، باستا Ditalini
- د . كيف يتصرف المضيف عند وجود حالة طارئة تستدعي إحضار طاقم الإسعاف .

السؤال السادس: (15 علامة)

- أ. يقف الطهاة (Chefs) خلف البوفيه لأسباب عدة أذكرها .
- ب. أذكر الامور التي تكتب في بطاقة المواصفات.
- ج. اشرح عن عملية التحمير .
- د. أذكر شرطين من شروط اختيار كل من :-
- الخضار الجذرية، الفواكه البذرية

السؤال السابع: (15 علامة)

- أ. أذكر الأمور التي يجب أن يضعها المضيف في اعتباره في خدمة الغرف .
- ب. مم تتكون الساق في ذبيحة الحمل ؟
- ج. عرف المصطلحات التالية :
- السحلب ، الطهي ، بذور الشيا ، ثمار البحر ، Fruitarian
- د. اذكر استخدامات المنديل من لحمة الخروف.

انتهت الأسئلة