



اليوم: الخميس
التاريخ: 2023/08/10م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الثانية - لعام 2023م

الفرع: الفندقية
المبحث: انتاج الطعام وخدماته
امتحان الثانوية العامة والكفاءة المهنية

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

القسم الأول: يتكون هذا القسم من (أربعة) 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- احدى عيوب طريقة البوفيه:

- توفير الاعمال المطلوب أثناء الخدمة
- توحيد السعر مع اختلاف الكميات
- توفير الوقت والجهد
- تحتاج الى مساحات كبيرة

2- خدمة تستخدم في المطاعم والنوادي عند قلة عدد القائمين في الخدمة هي:

- العائلية
- الامريكية
- الروسية
- الفرنسية

3- تقدم قوائم الطعام للضيوف من جهة:

- الشمال
- اليمين
- الامام
- الخلف

4- فنان من قهوة الاسبرسو يوضع على سطحه القليل من الحليب المسخن بالبخر هو:

- الموكا
- الفورية
- الماكياتو
- المفلتر

5- قائمة طعام تستخدم في المناسبات والحفلات هي:

- قوائم الطعام المحددة
- قوائم طعام خاصة
- قوائم وفق الطلب
- قوائم طعام الفطور

6- فئة من النباتيين لا تتناول اي نوع من اللحوم أو الدواجن والاسماك وتتناول البيض والحليب:

- Fruitarians
- Vegetarian: lacto- ovo
- Vegans
- Semi Vegetarian

7. يفقد الطعام قيمته ويصبح طرياً جداً من عيوب طريقة الطهي:

- البطيء في الفرن
- البطيء على نار هادئة
- القلي السطحي
- القلي العميق

8- تضاف البهارات المطحونة للبقوليات:

- قبل نهاية عملية الطهي
- منتصف عملية الطهي
- بداية عملية الطهي
- بعد انتهاء عملية الطهي

9- أرز مصنع ومعاد تشكيل حياته بعد طحنه هو:

- الانكل بينز
- الباييا الاسباني
- الدبق
- الريزوتو

10- تعد من المقاطع الاقل ليونة في الحيوان:

- الاضلاع والريش
- الارجل والريش
- الفخذ والكتف
- الرقبة والاضلاع

السؤال الثاني: (20 علامة)

- أ. عدد الامور التي يجب مراعاتها في خدمة الصواني. (3 علامات)
- ب. اذكر الطرق التي من خلالها يتم الحجز في المطاعم. (4 علامات)
- ج. يجب أن يُلم الأشخاص القائمين على تخطيط وتحديث قوائم الطعام بعدة أمور لنجاح عملهم، أذكرها. (6 علامات)
- د. ما هي الشروط الواجب مراعاتها عند القلي السطحي؟ (5 علامات)
- هـ. بين الفرق بين البهارات والاعشاب. (علامتان)

السؤال الثالث: (20 علامة)

- أ. وضح ثلاث من طرق حفظ اللحوم. (6 علامات)
- ب. وضح الترتيب في وضع الاطعمة على البوفيه. (4 علامات)
- ج. اشرح طريقة سحب الطعام عن موائد الضيوف باستخدام الايدي. (4 علامات)
- د. ما هي أنواع قوائم الطعام؟ (3 علامات)
- هـ. عدد مزايا السلق البطيء. (3 علامات)

السؤال الرابع: (20 علامة)

- أ. تتلوث الخضروات بعدة ملوثات بينها. (4 علامات)
- ب. أذكر ميزة واحدة لكل من أجزاء الحمل الآتية: (المتن، الاضلاع، الصدر). (3 علامات)
- ج. وضح سبب صعوبة خدمة الغرف. (5 علامات)
- د. أذكر أنواع الشاي. (4 علامات)
- هـ. عدد طرق الطهي. (4 علامات)

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من سؤالين وعلى المشترك أن يجيب عن سؤال واحد منها فقط.

السؤال الخامس: (20 علامة)

- أ. تنحصر فائدة الاغطية في القلي العميق بعدة فوائد، أذكرها. (5 علامات)
- ب. عدد العناصر الغذائية التي تحتوي عليها الفاصوليا المجففة. (5 علامات)
- ج. ما هي الأمور التي يجب مراعاتها للحفاظ على جودة اللحم. (6 علامات)
- د. عرف ما يأتي: (خدمة الطائرة، Cloak Room، الافطار الاوروبي، التحمير) (4 علامات)

السؤال السادس: (20 علامة)

أ. علل ما يأتي:

(4 علامات)

1- تعد الخدمة الروسية الاكثر انتشاراً واستخداماً في المطاعم.

2- مراعاة اختيار الاماكن القريبة من مدخل المطعم للضيوف ذو الاحتياجات الخاصة.

3- من مزايا القلي العميق سهولة الهضم.

4- يضاف الكمون للبقوليات عند طهيها.

(4 علامات)

ب. ما هي الامور التي يجب مراعاتها عند تقديم خدمة المائدة.

(3 علامات)

ج. أذكر الشروط الواجب مراعاتها في وجبات كبار السن.

(4 علامات)

د. لتخطيط قوائم الطعام عدة قواعد، أذكر أربعة منها.

(5 علامات)

هـ. عدد خمسة من الامور التي يجب أخذها بعين الاعتبار عند استلام الدواجن.

انتهت الأسئلة