



اليوم: الاثنين
التاريخ: 2025/08/18م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الثانية لعام 2025 م

الفرع: الفندقية
المبحث: انتاج الطعام وخدمته
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)

- أ) يتكون هذا الفرع من (3) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، انقل البديل الصحيح إلى دفتر الإجابة: (6 علامات)
1. تعتبر من أنماط خدمة الصواني:
- البوفيه - الخدمة الذاتية - خدمة الغرف - الخدمة الامريكية
2. مصطلح Cloak Room يعني:
- خزانة خاصة لإيداع المعاطف - غرفة مشغولة - دفتر الطلبات - غرفة خارج الخدمة
3. اختراق الحرارة 5 سم من الغذاء فقط من جميع الجهات في طريقة الطهي بـ:
- السوتيه - الشي فوق الحرارة - الميكرويف - القلي السطحي
- ب) عدد أنماط الخدمة المستخدمة في المطاعم.
- ج) كيف يتصرف المضيف في الحالات الاتية:
- عدم توفر مكان ملائم لطلب الضيوف - اخذ طلبات الضيوف
- د) عدد ميزات قوائم الطعام اليومية المحددة.
- هـ) اذكر خمسة من مواصفات جودة اللحوم الحمراء.
- (3 علامات)
(علامتان)
(4 علامات)
(5 علامات)

السؤال الثاني: (20 علامة)

- أ) يتكون هذا الفرع من (3) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، انقل البديل الصحيح إلى دفتر الإجابة: (6 علامات)
1. إفطار يقدم على شكل بوفيه يحتوي على جميع الأطعمة المقدمة في وجبات الفطور:
- الإنجليزي - العالمي - الأوروبي - الأمريكي
2. طريقة طهي تمزج بين الجاف والرطب:
- القلي - البخار - الميكرويف - الطهي البطيء في الفرن
3. الشخص الذي يستقبل حجوزات الزبائن في المطعم:
- رئيس الطهاة - محاسب المطعم - النادل - مسؤول الاستقبال
- ب) اشرح عن فئة النباتيين:
- Vegetarian: Lacto - Vegetarian: Lacto-ovo
- ج) عرف ما يأتي:
- الخبز - الغلي
- د) صنف الخضار التالية الى المجموعة التي تنتمي اليها:
- الخرشوف - الجزر الأبيض - الكزبرة - البروكلي
- هـ) اذكر أربعة من شروط استلام الدواجن.
- (4 علامات)
(علامتان)
(4 علامات)
(4 علامات)

السؤال الثالث: (20 علامة)

أ) يتكون هذا الفرع من (3) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، انقل البديل الصحيح إلى دفتر الإجابة: (6 علامات)

1. صبغة لا تتأثر بالأحماض والقلويات:

- الانثوزانين - الانثوسانين - الكاروتين - الكلوروفيل

2. يشمل النسيج الضام في اللحوم على:

- الكولاجين - اللحم الأحمر - الالياف الطويلة - الاوعية الدموية

3. صبغة شديدة الذوبان في الماء وتفقد في ماء الطهي:

- الانثوسانين - الخضراء - الكلورفيل - الكاروتين

(4 علامات)

ب) عدد الأمور التي يتوقف عليها نجاح خدمة الغرف.

(4 علامات)

ج) مم يتكون كل من الاتي:

- مشروب الموكا.

- الكابتشينو.

د) عدد طرق الطهي الرطب.

(علامتان)

(4 علامات)

هـ) حدد نوع الباستا:

- المستخدمة مع المأكولات البحرية.

- التي يتم حشوها.

- المستخدمة مع اليخانات الكثيفة.

- المستخدمة مع الشوربات.

السؤال الرابع: (20 علامة)

أ) يتكون هذا الفرع من (3) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، انقل البديل الصحيح إلى دفتر الإجابة: (6 علامات)

1. تعتمد الخدمة الامريكية على:

- وجود أجهزة للحفاظ على الأطعمة ساخنة - تقديم الوجبات في الغرف

- تقديم الصواني بطريقة انيقة - تقنين الوجبات المقدمة

2. عند تخطيط قوائم الطعام نراعي توقعات الضيف التي تتمثل في:

- عدد الضيوف ومركزهم الاجتماعي - جنسية الضيف ومكان نشأته

- المستوى الاقتصادي للضيوف - الأوقات التي يرتاد الضيوف فيها المطعم

3. بيت الكلاوي وهبرة البطن تتبع قسم الذبيحة:

- المؤخرة - المقدمة - الصدر - الخصر

(6 علامات)

ب) علل ما يأتي:

1. يجب إيصال تعليقات الضيوف الإيجابية لقسم المطبخ.

2. ترك الضيوف اكراميات لطاقم المطعم.

3. يجب الاهتمام بتصميم قوائم الطعام.

(4 علامات)

ج) لإنجاح عملية الطهي البطيء في الفرن يجب مراعاة أمور عدة اذكر أربعة منها.

(4 علامات)

د) اذكر عوامل نضج البهارات.

القسم الثانى: يتكون هذا القسم من (سؤالين)، وعلى المشترك أن يجيب عن سؤال واحد فقط.

السؤال الخامس: (20 علامة)

أ) يتكون هذا الفرع من (3) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، انقل البديل الصحيح إلى دفتر الإجابة: (6 علامات)

1. ضيف يصده المضيف بصورة مهذبة:

- الثرثار - الحشري - الغاضب - المزعج

2. يوصف الطعام الذي يحتوي على نسبة منخفضة من الصوديوم لمرضى يعانون من:

- الضغط - السكري - الحساسية - الكوليسترول

3. احدى فوائد الطهي بالبخار:

- كتم عصارة الطعام - تحسين شكل الطعام ومظهره

- يناسب تغذية المرضى - يمنع اختلاط الدهن في الطعام

ب) تتميز الخدمة الذاتية بميزات اذكرها. (علامتان)

ج) اذكر الادوات التي يجب توفرها عند تقديم أي نوع من أنواع خدمة المائدة. (4 علامات)

د) عدد طرق الحجز في المطعم. (4 علامات)

هـ) عدد أربع أمور يجب دراستها قبل كتابة قوائم الطعام. (4 علامات)

السؤال السادس: (20 علامة)

أ) يتكون هذا الفرع من (3) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، انقل البديل الصحيح إلى دفتر الإجابة: (6 علامات)

1. بهار يعطي نكهة خفيفة ومميزة لكنه غالي الثمن:

- المستكة - المحلب - جوزة الطيب - الزعفران

2. تخزين الأسماك الدهنية المجمدة:

- 24 شهر - 12 شهر - 8 أشهر - 6 أشهر

3. تستخدم خدمة الصواني في:

- الأماكن التي لا يوجد فيها غرف طعام - الطائرات

- الأماكن التي يكون عدد الضيوف فيها محدود - المناسبات والحفلات

ب) يستخدم الغلي لأغراض عدة في الأطعمة، اذكرها. (4 علامات)

ج) اذكر القيمة الغذائية للبازيلاء. (4 علامات)

د) ما هي المقاطع الأقل ليونة في ذبيحة الخروف؟ (4 علامات)

هـ) عدد ميزات الخدمة الامريكية. (علامتان)

انتهت الاسئلة