



اليوم: الثلاثاء
التاريخ: 16 / 08 / 2022م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الثانية- للعام 2022م

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

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

القسم الأول: يتكون هذا القسم من (ثلاثة) أسئلة، وعلى المشترك 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. شكل من أشكال الخدمة الذاتية تستخدم بشكل واسع في الجامعات وتعتمد على توفير كاونتر أو أكثر:

- (أ) الكافتيريا (ب) البوفيه (ج) ماكينات الأغذية (د) من خلال السيارة
2. تقدر المساحة المحددة لكل Cover بحوالي:

- (أ) (30 - 55) سم (ب) (40 - 65) سم (ج) (50 - 75) سم (د) (60 - 85) سم
3. الخدمة التي تستخدم عند قلة عدد القائمين بالخدمة بالمكان هي:

- (أ) الأمريكية (ب) الروسية (ج) الفرنسية (د) العائلات
4. المشروب الذي يتكون من ثلث قهوة وثلثان ماء ساخن هو:

- (أ) الموكا (ب) ماكياتو (ج) أميركانو (د) الفورية
5. الشاي الذي تجفف أوراقه مباشرة بعد القطف لمنع التخمرات هو:

- (أ) الأخضر (ب) الأسود (ج) الصيني الأسود (د) الأبيض
6. وجود سعر محدد للقائمة بأكملها من ميزات قائمة الطعام:

- (أ) البوفيه المحدد (ب) وفق الطلب (ج) خاصة (د) شعبية
7. Omelet تعني

- (أ) البيض المسلوق (ب) البيض المقلي (ج) البيض المخفوق (د) العجة
8. أحد أنواع الإفطار يقدم على شكل بوفيه كبير أو مجموعة من البوفيهات هو:

- (أ) الأمريكي (ب) الإنجليزي (ج) الأوروبي (د) العالمي
9. غمر الطعام بالطحين المتبل أولاً ثم قليه هو:

- (أ) Breeding \ Pane (ب) Dredging (ج) Batter \ Tempur (د) Stir - fry
10. جميع ما يلي من مزايا الطهي البطيء على نار هادئة عدا:

- (أ) اقتصادي في استهلاك الوقود (ب) الاحتفاظ بعصارة اللحم (ج) مناسب لجميع أنواع الأطعمة (د) الحفاظ على العناصر الغذائية بداخله
11. الخضراوات التي تزرع في شهري تموز وآب:

- (أ) شتوية (ب) ربيعية مبكرة (ج) صيفية (د) خريفية
12. الصبغة البيضاء هي:

- (أ) الكلوروفيل (ب) الكاروتين (ج) الأنثوزانثين (د) الأنثوسانين
13. اللومي هو الليمون:

- (أ) الأخضر المجفف (ب) الأصفر المجفف (ج) الأسود المجفف (د) الصيني
14. درجة الحرارة المناسبة لنقل الدجاج لا تزيد عن:

- (أ) صفر مئوي (ب) أربع درجات تحت الصفر (ج) أربع درجات (د) سبع درجات
15. التركيب الكيميائي للحوم:

- (أ) عضلات، دهن، ماء (ب) عضلات، دهن، عظام (ج) عضلات، عظام، فيتامينات (د) بروتين، دهن، ماء

السؤال الثاني: (20 علامة)

- (أ) اشرح عن الخدمة الذاتية من خلال السيارة.
 (ب) تحتوي علبة السكر على ثلاثة أنواع من السكر، أذكرها.
 (ج) ما هي الأمور التي يجب ملاحظتها للمحافظة على مدى تردد الضيوف على المطعم؟
 (د) عدد الطرق المناسبة لطهي طعام مريض الكولسترول.
 (هـ) أذكر فوائد الطهي البخار.
- (7 علامات)
 (3 علامات)
 (3 علامات)
 (3 علامات)
 (4 علامات)

السؤال الثالث: (20 علامة)

- (أ) ما هي المأكولات الممنوعة عند صيام أصحاب الديانة المسيحية؟
 (ب) عدد طرق انتقال الحرارة بين الأجسام.
 (ج) بين طرق تلوث الخضار بالبكتيريا.
 (د) بين مكونات الباقية العشبية.
 (هـ) ما هي طرق طهي كل من أجزاء الحمل التالية؟
 الرقبة، المتن، العرقوب
- (علامتان)
 (3 علامات)
 (4 علامات)
 (3 علامات)
 (8 علامات)

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

السؤال الرابع: (15 علامة)

- (أ) وضح الأمور التي يجب مراعاتها عند تقديم الطعام للمرضى.
 (ب) أذكر محتويات الإفطار الأمريكي.
 (ج) وضح كيفية المحافظة على البهارات وإطالة مدة استعمالها.
- (6 علامات)
 (4 علامات)
 (5 علامات)

السؤال الخامس: (15 علامة)

- (أ) عدد الأمور التي يجب مراعاتها عند سحب الطعام باستخدام العربة.
 (ب) أذكر الأطعمة التي تطهى بطريقة النقع بالماء الساخن.
 (ج) عدد ست طرق لحفظ اللحوم.
- (5 علامات)
 (4 علامات)
 (6 علامات)

السؤال السادس: (15 علامة)

- (أ) ما هي ميزات الخدمة الروسية؟
 (ب) يقتصر غذاء Vegans على مجموعة من المواد الغذائية، أذكرها.
 (ج) بين شروط اختيار كل من: الخضار البصلية، الخضار الورقية
- (4 علامات)
 (6 علامات)
 (5 علامات)

السؤال السابع: (15 علامة)

- (أ) ما هي مكونات السحلب؟
 (ب) بين الأمور الواجب مراعاتها أثناء عملية الخبز والتحمير.
 (ج) أذكر المقاطع الأقل ليونة من ذبيحة الخروف.
- (5 علامات)
 (6 علامات)
 (4 علامات)

انتهت الأسئلة