



اليوم: الأربعاء
التاريخ: 2023/06/14م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الأولى - لعام 2023م

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)

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

1- يراعى في خدمة البوفيه:

- وقوف الطهارة أمام البوفيه
- عدم تقطيع الاطعمة
- تغيير البوفيه إذا استهلك أكثر من ثلثه
- تقديم الصواني بطريقة أنيقة

2- خدمة يتم فيها تجهيز بعض الاطباق أمام الضيف مباشرة:

- الامريكية
- المائدة
- الفرنسية
- الروسية

3- توزع قوائم الطعام على المائدة:

- لكل شخص واحدة
- للطاولة الواحدة قائمة
- كل شخصين واحدة
- قائمين على كل طاولة

4- تقدم علبة السكر مع جميع أنواع القهوة بإستثناء:

- الاسبرسو
- المفلتر
- الفورية
- العربية

5- ينصح بتحديث قوائم الطعام كل:

- (شهر)
- (10 شهور)
- (6 شهور)
- (12 شهر)

6- فئة من النباتيين لا تتناول جميع الاطعمة من مصدر حيواني بالإضافة الى الحبوب والبقوليات:

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

7- إحدى سلبيات القلي السطحي:

- تجانس لون الطعام
- عدم استعمال المادة الدهنية المتبقية
- قليل التكاليف
- سريع التحضير

8- تضاف البهارات المطحونة للقلي والطبخ:

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

9- أرز يمكن استخدامه في السلطات:

- البسمتي
- قصير الحبة
- طويل الحبة
- الدبق

10- تعد من المقاطع اللينة في الحيوان:

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

السؤال الثاني: (20 علامة)

- أ. اذكر ميزات خدمة البوفيه. (5 علامات)
- ب. اشرح طريقة سحب الطعام عن موائد الضيوف باستخدام الصينية. (6 علامات)
- ج. اذكر الاشخاص القائمين على تخطيط وتحديث قوائم الطعام. (3 علامات)
- د. عرف (الطهي الجاف، الريم، البهارات). (3 علامات)
- هـ. وضح تعلق الذبيحة بعد الذبح في درجة حرارة (1 مئوية) لمدة (24-48) ساعة. (3 علامات)

السؤال الثالث: (20 علامة)

- أ. اشرح الخدمة الفرنسية في تقديم الطعام. (6 علامات)
- ب. عدد مهارات حسن الضيافة عند مغادرة الضيوف للمطعم. (5 علامات)
- ج. عدد أنواع الافطارات المعروفة عالمياً. (6 علامات)
- د. أذكر سلبيات استخدام الميكروويف في الطهي. (3 علامات)

السؤال الرابع: (20 علامة)

- أ. عدد أقسام الخضروات تبعاً للموسم مع ذكر مثال عليها. (6 علامات)
- ب. ماهي مواصفات اللحوم الحمراء الجيدة؟ (6 علامات)
- ج. يتوقف نجاح خدمة الغرف على عدة أمور، أذكرها. (4 علامات)
- د. ما هي قواعد تقديم القهوة؟ (4 علامات)

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

السؤال الخامس: (20 علامة)

- أ. تختلف قوائم الطعام عن بعضها البعض بعدة أمور، عددها. (3 علامات)
- ب. اذكر الامور التي يجب مراعاتها أثناء الخبز والتحمير. (6 علامات)
- ج. ماهي شروط اختيار الحمضيات. (3 علامات)
- د. أذكر ستة من الاجزاء الفرعية للحيوان. (6 علامات)
- هـ. علل: لا يستحسن تجميد التوابل في الثلاجة. (علامتان)

السؤال السادس: (20 علامة)

- أ. أذكر أنواع الخدمة المستخدمة في المطاعم. (3 علامات)
- ب. اشرح كيف يتم التعامل مع الضيف الضير. (5 علامات)
- ج. تمتاز قوائم الطعام اليومية المحددة بعدة ميزات، اذكرها. (4 علامات)
- د. عدد خمسة من فوائد تأثير الطهي على الطعام. (5 علامات)
- هـ. عرف المعكرونة. (3 علامات)

انتهت الأسئلة