



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

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الاستكمالية - 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- تعتمد الخدمة الامريكية على:

- تقنيين الوجبات
- تقديم أصناف حلو فقط
- مضاعفة الوجبات
- مضاعفة سعر الاطباق

2- الخدمة التي تناسب جميع الاوقات لتناول الطعام هي الخدمة:

- الانجليزية
- البوفيه
- الفرنسية
- الصواني

3- يجب أن تتوفر خارطة للمطعم توضح الموائد وأرقامها مع:

- مسؤول المضيفين
- مدير قسم الطعام والشراب
- مسؤول الاستقبال
- مدير المطعم

4- كوب قهوة كبير ثلثه قهوة وثلثان ماء ساخن يسمى:

- ماكيانو
- اميريكانو
- الكابوتشينو
- الموكا

5- احدى أنواع الفطور يقدم على شكل بوفيه كبير:

- الانجليزي
- العالمي
- الاوروبي
- الامريكي

6- فئة من النباتيين لا تتناول اي نوع من اللحوم ولا البيض بينما يتناولون الحليب ومنتجاته:

- Fruitarian
- Vegetarian: lacto
- Vegans
- Semi Vegetarian

7- احدى مزايا القلي السطحي:

- سريع التحضير
- عدم تجانس لون الطعام
- امتصاص الطعام كمية من المادة الدهنية
- عدم استعمال المادة الدهنية المتبقية

8- يُعرف بالارز المعطر:

- البسمتي
- الانكل بينز
- الياسمين
- الريزوتو

9- شكل باستا اللازانيا يكون:

- شرائح مستوية او متعرجة
- شرائط مسطحة وطويلة
- حلقات معدنية
- ربطة عنق

10- تتراوح مدة الطهي لثمار البحر

- (1-4) دقائق
- (20-25) دقيقة
- (5-15) دقيقة
- (25-30) دقيقة

السؤال الثاني: (20 علامة)

- أ. أذكر أشكال الخدمة الذاتية في تقديم الطعام. (4 علامات)
- ب. أذكر أنواع المشروبات الساخنة التي تقدم في المطاعم. (3 علامات)
- ج. ماهي القدرات التي يجب توفرها لدينا لتطبيق طرق الطهي؟ (4 علامات)
- د. تقسم الخضروات حسب التقسيم البيولوجي الى عدة أقسام، أذكرها. (6 علامات)
- هـ. تتوقف ليونة وطراوة اللحم على عدة أمور، أذكرها. (3 علامات)

السؤال الثالث: (20 علامة)

- أ. تكون خدمة الغرف أكثر صعوبة من الخدمة بالمطعم لأسباب، أذكرها. (5 علامات)
- ب. وضح المقصود بقوائم الطعام وفق الطلب. (4 علامات)
- ج. ما هي أقسام الخضار الثمرية؟ (5 علامات)
- د. أذكر طرق طهي الأرز. (3 علامات)
- هـ. للحم البتلو الجيد صفات معينة، أذكر ثلاث منها. (3 علامات)

السؤال الرابع: (20 علامة)

- أ. علل ما يأتي: (5 علامات)
- 1- تعتبر المقاطع الممتازة اللينة في اللحم غالية الثمن.
 - 2- لا يضاف الملح للفاصولياء عند سلقها بالماء.
 - 3- ينتج عن عملية الطهي البطيء بالفرن طعم مركز.
 - 4- يجب عكس صورة إيجابية مشرقة في التعامل مع الضيوف الأجانب.
- ب. يراعى في خدمة الطعام للمريض في المستشفيات عدة أمور، اذكرها. (5 علامات)
- ج. عدد أنواع السكر التي تقدم مع القهوة. (3 علامات)
- د. تتأثر قوائم الطعام بمزيج من العوامل، أذكرها. (3 علامات)
- هـ. عدد الأمور الواجب مراعاتها عند الطهي بالبخار. (4 علامات)

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

السؤال الخامس: (20 علامة)

- أ. عرف ما يأتي: (6 علامات)
- (الدواجن، القلي، الإفطار الانجليزي، القهوة المفلترة).
- ب. عدد مقاطع ذبائح الطيور الداجنة. (6 علامات)
- ج. اشرح عن اثنين من الباستا شريطية الشكل. (4 علامات)
- د. عدد فوائد البازيلاء. (4 علامات)

السؤال السادس: (20 علامة)

- أ. اشرح الخدمة الفرنسية في طرق ضيافة الطعام والشراب. (5 علامات)
- ب. ماهي الأسباب الصحية التي تتطلب وجبات صحية ومتوازنة بشكل كبير في قوائم الطعام. (4 علامات)
- ج. بين سلبيات القلي السطحي. (3 علامات)
- د. اذكر شرطين اختيار لكل من: (4 علامات)
- (الفاكهة ذات البذور، الفاكهة البطيخية).
- هـ. عدد أربعة من البهارات التي تستخدم في المخبوزات. (4 علامات)

انتهت الأسئلة