



اليوم: الاثنين
التاريخ: 2025/06/30م
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة
الدورة الأولى 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. يرتب الطعام على الكاونتر بشكل حرف Z في خدمة:

2. يبدأ المضيف بأخذ الطلبات وتدوينها على طاولة الطعام من:

3. طريقة طهي يتم فيها تعريض الطعام للحرارة داخل الفرن مع بعض الدهون:

الخبز - التحمير - القلي السطحي - السوتيه

ب) عدد اشكال الخدمة الذاتية. (4 علامات)

ج) مم يتكون كل من الاتي: (4 علامات)

القهوة العربية - قهوة ماكياتو

د) حدد الأمور التي يستمد منها النباتيون اعتباراتهم ومعتقداتهم حول الغذاء. (علامتان)

هـ) تتوقف ليونة وطرارة اللحم على أمور عدة، اذكرها. (4 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. يتميز الإفطار الأوروبي ب:

2. تقنية الطهي التي لا يستخدم فيها السائل:

3. نحصل على الشاي الأسود من:

ب) عرف ما يأتي:

الطهي - الريم

تابع السؤال الثاني:

- (ج) بين كيف يتم إفطار خدمة الغرف.
(د) اذكر أسماء الصبغات الاتية:
- الخضراء - البرتقالية - الحمراء - البيضاء
(هـ) اذكر اثنين من الاحشاء الداخلية في الدجاج وبين طريقة طهيها.
(علامتان)

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)
- يمتاز الحمص الديسي:
 - لونه فاتح
 - قشرته خشنة
 - كبير الحجم
 - قشرته ملساء
 - اللحم المقدد هو المحفوظ بطريقة:
 - التجفيف
 - التملح
 - التدخين
 - التبهير
 - بهار يستخدم للأطباق المالحة والحلوة له نكهة حلوة وحارة:
 - الهيل
 - القرفة
 - القرنفل
 - الزنجبيل
- (ب) اشرح طريقة طهي الفاصولياء.
(ج) كيف يتصرف المضيف في الحالات الاتية:
1. تقديم قوائم الطعام والشراب للضيوف على الطاولة
 2. عند الانتهاء من اخذ الطلبات وقبل سحب القوائم
- (د) علل ما يأتي:
1. تُعد طريقة الطهي بالنقع في الماء الساخن صحية جداً.
 2. وضع الطعام المطهو بطريقة الغلي السريع في ماء مثلج (عمل صدمة له).
 3. تعطى الوجبات للنزلاء على الصواني في الغرف مغطاة.
 4. وقوف الطهاة خلف البوفيه.

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. مقطع من الدجاجة يقع بين الفخذ والكاحل:
 - الجناح
 - الرقبة
 - عصا الطبال
 - الظهر
 2. رغم تكلفة الخدمة الفرنسية الا انها تتميز ب:
 - تقديم الطعام بعرض شيق
 - حاجتها لعدد قليل من المضيفين
 - وضع السلطات على الطاولة قبل جلوس الضيوف
 - سهولة الاداء
 3. يمنع اكل منتجات الالبان في وجبة واحدة عند:
 - النباتيين
 - المسيحيين
 - اليهود
 - المسلمين
- (ب) كيف يتم التعامل مع الحالات التالية من الضيوف في المطاعم:
1. ازعاج الأطفال المرافقين للكبار.
 2. الضيوف كبار السن.
 3. الضيف الحشري.

تابع السؤال الرابع:

- (ج) عدد فوائد الطهي بالبخار. (4 علامات)
- (د) حدد ما يأتي: (4 علامات)
1. الأرز المستخدم في سلطات الأرز والتونة.
 2. أرز مستخدم لضبط سكر الدم.
 3. أرز يؤكل على شكل كرات.
 4. أرز يمتص كميات كبيرة من المرق.

القسم الثاني: 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. الجماعة الأكثر تعقيدا من النباتيين لا يأكلون اللحوم ولا الحبوب هم:
- Fruitarians – Vegans – Vegetarian Lacto – Semi Vegetarian –
2. يعمل القلي العميق على:
- منع اختلاط الدهون في الطعام
- منع الحرارة المباشرة من الوصول الى عمق الطعام
- كتم عصارة الطعام داخله
- تكسر قليل لأنسجة الطعام
3. قهوة فرنسية تستخدم بكثرة في الفنادق ضمن بوفيه الإفطار:
- الفورية - الاسبرسو - ماكياتو - المفطرة
- (ب) اذكر ميزات الخدمة الروسية. (4 علامات)
- (ج) حدد أربع من مراحل الضيافة في الطعام والشراب. (4 علامات)
- (د) ماذا يوجد في بطاقة الوصفات لكل وجبة لاعتبارها من اساسيات تخطيط قوائم الطعام؟ (4 علامات)
- (هـ) ماهي الأمور التي يجب مراعاتها لضمان جودة ثمار البحر والصدفيات؟ (علامتان)

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. خدمة يشتهر استخدامها في المطعم الصيني:
- الحفلات - البوفيه المفتوح - العائلات - الروسية
2. تتركز مادة الاميلوبكتين التي تعطي الأرز القوام الغرائي في الأرز:
- البابايا الاسباني - قصير الحبة - سريع التحضير - بسمتي
3. الأسماك التالية تعتبر من ثمار البحر عدا:
- الاخطبوط - القريدس - الكركند - المفطح
- (ب) عدد مزايا القلي العميق. (4 علامات)
- (ج) كيف تخزن البهارات لإطالة مدة صلاحيتها واستعمالها؟ (4 علامات)
- (د) عدد مواصفات لحم العجل البتلو الجيد. (4 علامات)
- (هـ) تقسم الأسماك حسب الشكل الى قسمين اذكرها. (علامتان)