

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته/ المستوى الرابع  
الفرع : الفندقي والسياحي  
مدة الامتحان : ٣٠ دقيقة  
اليوم والتاريخ : السبت ٢١/٠٦/٢٠١٤

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ )، علماً بأن عدد الصفحات ( ٢ ) .

### السؤال الأول : (١٧ علامة)

- أ ( حدد الوظائف الثلاث التي تؤديها المواد الدهنية في العجائن والحلويات. (٦ علامات)
- ب) عدد سبعاً من الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة. (٧ علامات)
- ج) تقسم الكريمات إلى أربعة أنواع رئيسة. اذكرها. (٤ علامات)

### السؤال الثاني : (١٤ علامة)

- أ ( بزر كلاً مما يأتي:
- ١- استخدام البيض لزيادة القيمة الغذائية للعجائن والحلويات.
  - ٢- استعمال قوالب خبز مصنوعة من معادن مصقولة.
  - ٣- عدم تعريض الخميرة الجافة النشطة لدرجة حرارة أعلى من (٣٠).
- ب) سمّ أربعاً من الأدوات والمعدات المستخدمة في إعداد المثلجات. (علامتان)
- ج) أعط نتيجة كل مما يأتي:
- ١- زيادة الخلط أكثر من اللازم للعجائن.
  - ٢- نقص الخميرة في العجائن.
  - ٣- زيادة تخمر العجائن.

### السؤال الثالث : (١٩ علامة)

- أ ( عدد خمسة من الشروط الواجب توفرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب. (١٠ علامات)
- ب) اذكر خمس طرق يمكن من خلالها معرفة فساد المواد الغذائية. (٥ علامات)
- ج) عدد أربعة من الأمور الواجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالأمراض المنقولة للإنسان عن طريق الطعام. (٤ علامات)

يتبع الصفحة الثانية ....

الصفحة الثانية

السؤال الرابع : ( ٢٤ علامة)

( ٨ علامات)

أ ) حدّد الأشكال الأربعة لترتيب قاعات الحفلات.

( ١٢ علامة)

ب) حدّد الفصليات الستة المستخدمة لفرش الطاولات في خدمة البوفيه.

( ٤ علامات)

ج) اذكر أربع معلومات مدوّنة على الشيكات البنكية الشخصية يجب على الموظف التأكد منها.

السؤال الخامس : ( ١٦ علامة)

( ٨ علامات)

أ ) سمّ الأقسام الأربعة التابعة لإدارة الطعام والشراب التي تُستخدم تقرير الإيرادات اليومي للمطعم.

( ٨ علامات)

ب) حدّد الأهداف الأربعة التي تسعى إدارة الفندق لتحقيقها من نتائج تقييم أداء العاملين لديها.

«انتهت الأسئلة»

الامتحانات والاختبارات

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ (الدورة الصيفية)



وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

س د

مدة الامتحان : ٢٠ : ١٠

التاريخ : ١٦ / ١٢ / ٢٠١٤

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته ٤٢١  
الفرع : (التغذية والسياسية)

السؤال الأول (٧ اعلامة)

١- حدد الوظائف الفيزيائية التي تؤديها المواد الدهنية في الجسم ؟ (٧ اعلامة) عددياً بحد نقطة

١- إعطاء الفيتامينات - إعطاء الطاقة للعمليات

٣- المساعدة على إنتاج العجين

٢- حدد سبع آمن الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة ؟ (٧ اعلامة)

١- وزن المكونات - الخلط - التخمير - الفير

٥- التروير (الدعيرة) - التبليل (وضع العجين المقطوع كرات)

٧- التشكيل أو التشكيل - إزاحة العجين بعد التشكيل

٤١ ج- تقسم الكربونات إلى أربعة أنواع رئيسية كما ورد لها ؟ (٤ اعلامة)

١- الكربونات الباردة

٢- الكربونات الجارية أو المطبوخة

٣- الكربونات البسيطة (المسطحة)

٤- الكربونات الخفيفة

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثاني ( ٤٤ علامة )

١٨- بيرو صاير أنتي : (٦ علامات) عدد سنن في سنة

١٤- لا يتغير في البيض في العجائن والخلود ان لزيادة  
الغنة ( الفرائد )

١٩- (استعمال  
ليست رام قواليد للمخزوم صنع من جازن معقولة)

٢٠- (عدم تعريف الضيق الحافة الشطاه عن استعمالها  
لدرجة حرارة اعلم من ٣٠)

٢١- لا يتواء البيض على نسبة جوية من البروتينات العالي الجودة  
بالإضافة الى الدهن والاملاح المحبوبة والفيتامينات

٢٢- لا يمتص من الكبريت بعد أعز القالب فيضج قالب  
كجاء ذولون بني وانح وقشرة طرية غير مله

٢٣- انز. تعرض الرجه حرارة اعلم من ٣٠ فير لها وبقية لها

٢٤- سم ارج آمن الأدوات والمواد المستفيدة في اعداد المثلجان

٢٥- صاير خراط المثلجان ٢- صاير به سلك ٣- حجم صغ

٢٦- او عيه صحتة الإخلاق للمطعم اداة لتأوير المثلجان  
او تنق لماعه مخ وحلزوني

( علامة ان ) رشفه عديم - لا ينس

٢٧- أعط انتبهه كلاما أنتي : (٦ علامات) عدد سنن في سنة

٢٨- زيادة الخلف اكثر من اللزوم او التخليل من الوقت اللزوم

للسؤال الثاني

رقم الصفحة  
في الكتاب

### تاجع السؤال الثاني

٢٣

٢- نقص الخميرة في العجين .

٢٢

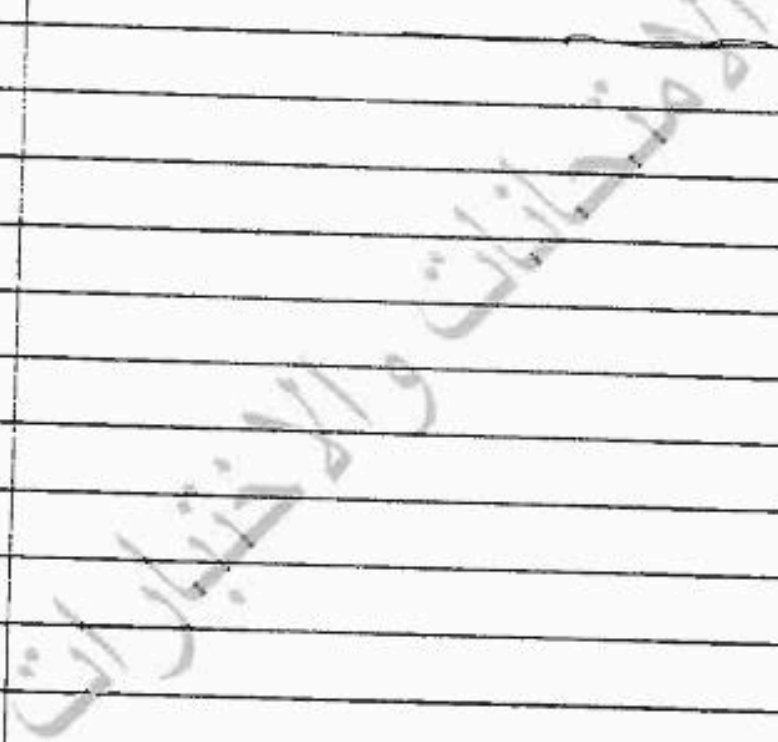
٣- زيادة تخمر العجين .

#### الاجابة

١- يؤدي الازدياد في ذرات مواد مغذيات عيشية

٢- يؤدي الازدياد في اقل نسبة مواد عيشية

٣- يؤدي الازدياد في ذرات وخواص المواد وسرعة الزيادة



رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث (١٩ علامة)

١٩٥ P. يرخض أمن الشبوط الواجب تتوافق في العلب المستويحة  
في عملية التخلية؟ (١٤ علامة) عدونا بغير غفوة

١- أن تتحلل العلب على هيئة التقل والتأخير

٢- أن تتحلل وتفسد في الفتح والاختلاف

٣- أن تتحلل العلب في ظروف كمواد البعوض والفتات في الهواء

٤- أن تتحلل هذه العلب تحت تأثير الهواء والرطوبة والمواد الفيزيائية المختلفة داخلها

٥- أن تتحلل هذه العلب في مواد لا تتعرض للبيئة

٦- أن تتحلل العلب في مواد تتحلل في حرارة التجميد

٤٠٤ C. يراعى في حفظ المواد الحافظة في المواد الحافظة في المواد الحافظة  
القائمية؟ (١٤ علامة) عدونا بغير غفوة

١- رائحة قوية سيئة

٢- لزوجة الطعام (المكسرات)

٣- تلمس واضح في أنسجة الجلد عند تناولها

٤- انخفاض في أنواع الحيز المفيد

٥- وجود صناديق قطنية وحامض في الكفوفات والقفاص ووجود كبريت

٦- الطعم غير المستساغ أو الحامض

٧- لون غير طبيعي وغامق في كثير من الأحيان

٤٠٨ C. يراعى في التبريد الزائد من الحامض البهيماء في التبريد  
المعتاد للتأكد من خبز العجين؟ (٤ علامات) عدونا بغير غفوة

١- ارتفاع المعدل في درجة حرارة (٤٠-٤٥) لمدة دقيقة (١٠-١٥) (١٤ علامة)

٢- تقويم العجين المبلو في مبردات

٣- حفظ الطعام في درجة حرارة التجميد (١٤ علامة)

رقم الصفحة  
في الكتاب

### تابع السؤال الثالث

- ٥ - التأكيد من ثقل لطف الألف ووضوح التانيخ واليسوس والظلال قبل التخزين
- ٦ - تجنب تسوية الألف في النية والألف في الملبوخة
- ٧ - غسل الأيدي جيداً قبل إيداء الطعام ووجوب الابتعاد عن إعداده
- ٨ - عدم أكل الألف من الحشرات والعباد والطيور والحيوانات الزليفة

الطبعة الأولى ١٩٨٠م  
الطبعة الثانية ١٩٨٠م  
الطبعة الثالثة ١٩٨٠م  
الطبعة الرابعة ١٩٨٠م  
الطبعة الخامسة ١٩٨٠م  
الطبعة السادسة ١٩٨٠م  
الطبعة السابعة ١٩٨٠م  
الطبعة الثامنة ١٩٨٠م  
الطبعة التاسعة ١٩٨٠م  
الطبعة العاشرة ١٩٨٠م  
الطبعة الحادية عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة الثانية عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة الثالثة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة الرابعة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة الخامسة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة السادسة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة السابعة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة الثامنة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة التاسعة عشرة ١٩٨٠م  
الطبعة العشرون ١٩٨٠م

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع (٤٤ علامة)

١٩+١٨+١٧+١٦  
 (P) عدد الأشكال الأربعة لترتيب قواعد الحركات؟  
 (٤ علامات) عدد من يعرف

- ١- ترتيب القواعد على شكل مربع
- ٢- ترتيب القواعد على شكل دائرة
- ٣- ترتيب القواعد على شكل أولاد دائرية
- ٤- ترتيب القواعد على شكل أولاد متطيلة

١٣  
 (ب) عدد أشكال الضمة الستة المستعملة لغرض ما ولات  
 السوغيه؟  
 (٤ علامات) عدد من يعرف  
 ١- شركة المقدرات - ٢- شركة المقدرات - ٣- شركة الطبقة الرئيسيه  
 ٤- شركة الطبقة الرئيسيه - ٥- شركة المقدرات

٥٤  
 (ج) عدد اربعاً عن العلامات التي تميزها عن غيرها في  
 اسم الفندق وكتابتها لفظياً  
 (٤ علامات) عدد من يعرف  
 ١- فنية المبلغ رقمياً وكتابتاً  
 ٢- مارسيه الشيك  
 ٤- تاريخ الصرف  
 ٥- توقيع صاحبه الشيك



رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس ( ٦١٦ )

٢- سم الأفتام الأربعة السابقة لإدارة الزواج التي تستخدم  
تقسيم الأيرادات اليومية المطلق (٨٠٠ ج.د) على زوجين

١- الأفتام ثوب ٤ خدمات الفوت ٣ كتيبات الفوت الصل ٦١  
٤- البركة

٧٨ ب- عند الأفتام التي تتحدث في البركة لتتقن (من نتائج) تقسيم أداء  
العمالين لخدمة (٨٠٠ ج.د) على زوجين

- ١- التأكيد من تناسب الرواتب وال٢ افتات الموضوعه والعمل المطلوب
- ٢- التأكيد اننا وظفنا ليشق في محله لخدمه
- ٣- في بيده من الحاده ليراجع تدريجيه لمراتبه متظاولا في وقتها وفتح
- ٤- تتوزع الكوافه ان بين الكوظفين والجدارة الما اصبه للفتور