



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣/التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

د س  
١ : ٣٠

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية/ف٢

الفرع: الفندقية والسياحي

رقم المبحث: 313

رقم النموذج: (١)

اسم الطالب:

اليوم والتاريخ: الإثنين ١٥/١/٢٠٢٤  
رقم الجلوس:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- نسبة الماء في الزبدة:

(أ) ١٦% (ب) ٨٢% (ج) ٢٥% (د) ٢%

٢- كلما كانت المادة الدهنية منتشرة على صورة حبيبات ناعمة في خليط الحلويات كان المنتج:

(أ) ذا قشرة داكنة (ب) ناعماً (ج) جافاً (د) صغير الحجم

٣- الخميرة غنية بفيتامين:

(أ) (ج) (ب) (د) (ج) (ب) (د) (هـ)

٤- كل مما يأتي مواد تساعد على انتفاخ الحلويات ورفعها ما عدا:

(أ) البيض (ب) السكر (ج) الدهون (د) النشا

٥- من أكثر التوابل والبهارات استعمالاً في الحلويات لإعطاء النكهة:

(أ) الفانيلا (ب) الكاكاو (ج) السكر (د) القرفة

٦- من منتجات العجينة التي تتكون من الطحين، والزبدة، والماء البارد:

(أ) اللازانيا (ب) العوامة (ج) المليفه (د) خبز الرول

٧- تتكون عجينة الباستا من الطحين والبيض إضافة إلى:

(أ) الزبدة (ب) زيت الزيتون (ج) الحليب (د) الخميرة

٨- مادة تضاف إلى خبز (الرول) أو الخبز الفرنسي للمساعدة على انتفاخه:

(أ) السكر (ب) الزبدة (ج) الحليب (د) البيض

٩- العجينة التي تقطع على هيئة مثلثات متعددة، يمكن أن تُحشى بالجبنه أو بالزعتر، تتميز بكميات الزبدة المستخدمة وتقدم عادة عند الفطور:

(أ) الشو (ب) الكروسان (ج) البيترزا (د) الرول

١٠- تُسمى عملية وضع كرات عجينة الخبز على سطح الفرش مدة (١٠-١٥) دقيقة لإراحة الجلوتين باللغة الإنجليزية:

(أ) Benching (ب) Proofing (ج) Rounding (د) Panning

١١- من أمثلة الكيك الاسفنجي (Sponge Cake):

(أ) فطيرة التفاح (ب) الكعك الصخري (ج) كعكة المويسرول (د) كيك الشوكولاتة

يتبع الصفحة الثانية ....

## الصفحة الثانية

- ١٢- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية ب:
- (أ) الشوكولاتة (ب) السمن الحيواني (ج) الكريما (د) القشدة العربية
- ١٣- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من خيوط العجين:
- (أ) الكلاج (ب) عيش المرايا (ج) كل واشكر (د) البلورية
- ١٤- تتكون عجينة الهريسة من السميد والسكر إضافة إلى:
- (أ) السمن واللبن (ب) الطحين واللبن (ج) السمن والماء (د) الخميرة والزبدة
- ١٥- الأداة التي تُستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة من القاعدة المتحركة إلى طبق التقديم:
- (أ) القراطيس (ب) أطباق الكرتون المقوى (ج) قواعد التزيين (د) رؤوس التزيين
- ١٦- الجلوكوز من مواد التحلية الداخلة في صناعة المثلجات يُصنع من:
- (أ) شراب الشعير (ب) دبس التمر (ج) شراب الذرة (د) قصب السكر
- ١٧- كل مما يأتي من اللحوم الحمراء ما عدا:
- (أ) لحم الدجاج (ب) لحم البقر (ج) لحم الماعز (د) لحم الخروف
- ١٨- تُصنف اللحوم بأنها من الأصناف الغذائية الحساسة، كونها:
- (أ) عالية الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية (ب) منخفضة الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية (ج) عالية الرطوبة وغنية بالأملاح المعدنية (د) منخفضة الرطوبة وفقيرة بالأملاح المعدنية
- ١٩- كل مما يأتي من مواصفات اللحوم التي يجب على مستلمي معرفتها، ما عدا:
- (أ) اللحم البقري كرزية اللون (ب) دهون الخراف صفراء اللون (ج) جلود الطيور بيضاء اللون (د) عيون الأسماك بارزة وصافية
- ٢٠- وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية المجمدة دليل على أن المادة الغذائية:
- (أ) مغسولة قبل تجميدها (ب) مسلوقة قبل تجميدها (ج) منقوبة ومعاد تجميدها (د) جُمّدت وهي طازجة
- ٢١- كل مما يأتي من مواصفات استلام المواد الغذائية المعلبة، ما عدا:
- (أ) عدم تأكل العلب (ب) عليها لاصق لبيان المحتويات (ج) مانعة لتسرب الهواء والرطوبة (د) وجود انتفاخ في المعلبات
- ٢٢- الأساس العلمي لعملية التجفيد:
- (أ) تحويل أحماض الطعام إلى سكريات (ب) تجميد الأغذية بعد تجفيفها (ج) تحويل سكريات الطعام إلى أحماض (د) تجفيف الأغذية وهي في حالة تجمد
- ٢٣- تلوث الطعام بالمبيدات الحشرية و مواد التنظيف يُعدّ من عوامل الفساد:
- (أ) الحيوية (ب) الكيماوية (ج) الفيزيائية (د) الطبيعية
- ٢٤- تُسبب جرثومة البروسيلا:
- (أ) الحمى المالطية (ب) البلهارسيا (ج) التسمم البوتوليوني (د) التسمم السالمونيلي

### الصفحة الثالثة

- ٢٥- يُفْتَحُ البوفيه في حفلات الزفاف من قِبَل:
- (أ) المدعوين (ب) صاحب الدعوة (ج) العروسين (د) ضيوف الشرف
- ٢٦- تكون الصّحون التي يستعملها الضيوف لتناول الطعام في بداية البوفيه، تليها أطباق:
- (أ) الشوربات (ب) الحلويات (ج) السلطات (د) المأكولات الساخنة
- ٢٧- طريقة الخدمة التي تناسب جميع أنواع الحفلات:
- (أ) خدمة العربية (ب) الطبق الجاهز (ج) البوفيه (د) الصواني الفضية
- ٢٨- إعادة ملء البوفيه بأصناف الطعام في أثناء الحفلات من مهام:
- (أ) رئيس الطهاة ومساعديه (ب) رئيس الطهاة والكابتن (ج) شيف البار (د) شيف الساخن
- ٢٩- ترتيب القاعات على شكل حرف U مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:
- (أ) (٢٠) (ب) (٣٠) (ج) (٤٠) (د) (٥٠)
- ٣٠- ترتيب القاعة بطاولة مستطيلة لعدد قليل من الضيوف يناسب:
- (أ) حفلات التكريم (ب) اجتماعات مديري الشركات (ج) حلقات التدريب (د) المحاضرات
- ٣١- اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلاسهم من مهام:
- (أ) المضيف (ب) مضيف استقبال (ج) رئيس المضيفين (د) مدير الحفلات
- ٣٢- المسؤول عن إعداد قوائم الطعام الخاصة بالحفلات وتنظيمها بالتعاون مع مسؤول المطبخ:
- (أ) مدير الطعام والشراب (ب) مساعد المدير العام (ج) مدير الحفلات (د) المضيف
- ٣٣- توزّع اتفاقية الحفلات على أقسام الفندق الآتية، ما عدا:
- (أ) تكنولوجيا المعلومات (ب) الاستقبال (ج) الصيانة (د) التدبير الفندقي
- ٣٤- كل مما يأتي من الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار أثاث الحفلات، ما عدا:
- (أ) بساطة التصميم (ب) المتانة (ج) ارتفاع السعر (د) خفة الوزن
- ٣٥- كل مما يأتي من المعلومات التي تحتويها بطاقة الائتمان، ما عدا:
- (أ) اسم صاحب البطاقة (ب) رقم جواز السفر لحامل البطاقة (ج) تاريخ الصلاحية (د) نوع البطاقة
- ٣٦- طريقة الدفع الأكثر استخدامًا وأمانًا في الوقت الحالي:
- (أ) بطاقة الائتمان (ب) العملة المحلية (ج) العملة الأجنبية (د) الشيكات السياحية
- ٣٧- التقرير الذي يُعده مدير الحفلات في اليوم التالي لإقامة الحفل هو:
- (أ) مصروفات الحفلات (ب) مشتريات الحفلات (ج) مستهلكات الحفلات (د) مبيعات الحفلات

## الصفحة الرابعة

٣٨- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغاً وقدره (٧٥٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر نفسه (٢٥٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٧٥٠) (ب) (٣٠) (ج) (٢٥٠٠) (د) (٢٥٠)

٣٩- الاستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطبيقاتها وتطويعها لخدمة الإنسان ورفاهيته:

(أ) البيروقراطية (ب) التكنولوجيا (ج) المعلوماتية (د) الحوكمة

٤٠- من البيانات الشخصية التي تحتويها قاعدة بيانات الموظفين على نظام الحاسوب:

(أ) الدورات التدريبية (ب) المستوى التعليمي (ج) إدخال رقم الغرفة (د) الحالة الاجتماعية

• ضع إشارة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة ( × ) أمام العبارة الخاطئة، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

- ٤١- ( ) نحصل على الزبدة من قشدة الحليب بعد تعقيمه.
- ٤٢- ( ) يستخدم الغاناش لتغليف الحلويات وتزيينها، وهو مزيج من الشوكولاتة إضافة على الكريما.
- ٤٣- ( ) تُسمى الخميرة الجافة النشطة باللغة الإنجليزية (Instant Yeast).
- ٤٤- ( ) يُراعى عند صب القطر على الهريسة بعد خبزها أن يكون القطر بارداً.
- ٤٥- ( ) من الأمثلة على الكريما المغلية الباتسيري.
- ٤٦- ( ) يُرمز لقاعدة "الداخل أولاً يخرج أولاً" بـ (FIFO).
- ٤٧- ( ) التسمم البوتوليوني أخطر أنواع التسممات.
- ٤٨- ( ) يُراعى عند اختيار طاوولات الحفلات البساطة في التصميم وقابليتها للطّي والتخزين.
- ٤٩- ( ) يتكون نظام نقاط البيع من ثلاثة أجزاء هي: شاشة إدخال البيانات، والطابعة، ولوحة المفاتيح.
- ٥٠- ( ) الخطوة الأخيرة من خطوات تسجيل طلب الضيف في المطعم على نظام الحاسوب هي توقيع الضيف.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾