



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

رقم المبحث: 338

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية/ف٢

اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٠٢٥/١/١٣  
رقم الجلوس:

رقم النموذج: (١)

الفرع: الفندقية والسياحي  
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلّل 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- يُستخدم في صناعة البسكويت والكيك طحين:

أ) القمح الصّلب (ب) القمح اللين (ج) الدُّرَّة (د) الأرزّ

٢- المادة الأساسية المستخدمة في تصنيع المارجرين:

أ) الزبدة (ب) القمح (ج) الزيوت (د) البيض

٣- من الفوائد التي تؤديها المواد الدهنية في الحلويات والعجائن:

أ) إعطاء الطراوة والنعومة للعجينة (ب) تحسين نكهة الفواكه

ج) إضافة الرطوبة للعجين (د) رفع درجة حرارة الخبز

٤- المادة التي تساعد على مزج الدهون بالماء في صناعة الحلويات:

أ) السكر (ب) الملح (ج) البيكنج باودر (د) الليسيثين

٥- المكوّن الذي يعمل على زيادة حجم الكيك عن طريق رفع درجة حرارة جلته النشا:

أ) الدقيق (ب) السكر (ج) الزبدة (د) الخميرة

٦- تصل نسبة الرطوبة في الخميرة المضغوطة (الطرية) إلى:

أ) ١٠% (ب) ٥٠% (ج) ٧٠% (د) ٩٠%

٧- من مواد النكهة التي تُستخدم عادة في تحضير الكيك والكريم كراميل:

أ) جوزة الطيب (ب) الكاكاو (ج) القرفة (د) الفانيليا

٨- اللون الذي يُمكن أن تكتسبه عجينة اللازانيا عند إضافة السبانخ:

أ) الأخضر (ب) الأصفر (ج) البنيّ (د) الأبيض

٩- الشكل الذي تُقَطَّع به عجينة الكروسان:

أ) دوائر (ب) مثلثات (ج) مربعات (د) مستطيلات

١٠- الخطوة الأخيرة في عملية إعداد الخبز:

أ) التبريد والتخزين (ب) التخمير (ج) الخبز (د) التّدوير

## الصفحة الثانية

- ١١- الطريقة التي يعتمد عليها نَفخ الكيك الإسفنجي:  
 (أ) خَفَق الدهن والسكر  
 (ب) الهواء وبخار الماء  
 (ج) استخدام الحليب والزبدة  
 (د) إضافة مسحوق الخبيز
- ١٢- تُصنَع كعكة السويسرول من الكيك:  
 (أ) الإسفنجي  
 (ب) الدهني  
 (ج) المحشو بالفواكه  
 (د) الصخري
- ١٣- يُنصح بعدم ترك الكيك في الفرن مدة أطول من اللازم، لأن ذلك يؤدي إلى:  
 (أ) تَشَقُّق سطحه  
 (ب) تَعَجُّنه  
 (ج) جفافه  
 (د) مرارته
- ١٤- الغرض من تزيين الحلويات بالفواكه:  
 (أ) زيادة كمية السعرات الحرارية  
 (ب) تقديم نكهة إضافية  
 (ج) إضافة وزن أكبر  
 (د) تنوع بالألوان والرونق
- ١٥- من الحلويات التي تُصنَع من خيوط العجين:  
 (أ) البقلاوة  
 (ب) الكنافة الخشنة  
 (ج) المعمول  
 (د) القطايف
- ١٦- من المواد التي تُستخدم في تزيين الغريبة:  
 (أ) السمسم  
 (ب) الزبيب  
 (ج) التمر  
 (د) الفستق الحلبي
- ١٧- نسبة الزبدة الموجودة في كريمة الزبدة ذات القوام الدهني تتراوح بين:  
 (أ) ٢٠-٢٥% (ب) ١٠-١٥% (ج) ٤٠-٤٥% (د) ٢,٥-٥%
- ١٨- الطريقة المُثلى لتذويب الشوكولاتة عند استخدامها في تغليف الكعك:  
 (أ) تسخينها مباشرة على النار  
 (ب) استخدام الميكروويف  
 (ج) استخدام طريقة الحمام المائي  
 (د) تركها في درجة حرارة الغرفة
- ١٩- المُكوّن المُستخدَم للمحافظة على سلامة قوام البوظة وتماسكها:  
 (أ) البيض  
 (ب) المستحلبات  
 (ج) الفواكه  
 (د) الشوكولاتة
- ٢٠- لون اللحم البقري الطازج عند استلامه:  
 (أ) زهري فاتح  
 (ب) أحمر فاتح  
 (ج) بُني داكن  
 (د) أحمر كرزي
- ٢١- من أمثلة التغيّرات الحيوية التي تؤدي إلى فساد الطعام، تعرضه:  
 (أ) للرطوبة  
 (ب) للمبيدات  
 (ج) للميكروبات  
 (د) للحرارة
- ٢٢- المبدأ الأساسي في طريقة التجفيد لحفظ الأغذية:  
 (أ) تجفيف الأغذية تحت أشعة الشمس  
 (ب) تجفيف الأغذية وهي في حالة تجمّد  
 (ج) وضع الأغذية في أوعية مُغلقة  
 (د) غلي الأغذية في درجات حرارة مُرتفعة
- ٢٣- ينمو العَفَن عادة في:  
 (أ) الأماكن الجافة  
 (ب) الأماكن المظلمة والرطبة  
 (ج) مشتقات الألبان  
 (د) أنسجة الحيوانات



### الصفحة الثالثة

٢٤- يمكن الوقاية من التسمم بالبروسيلات عن طريق:

- (أ) وضع الطعام في الثلاجة  
(ب) تناول المُكمّلات الغذائية  
(ج) غسل الفواكه جيدًا  
(د) غلي الحليب وطهي اللحوم جيدًا
- ٢٥- من أعراض التسمم الكيميائي:

- (أ) سرعة التنفس (ب) زيادة الشهية  
(ج) آلام المفاصل (د) النعاس

٢٦- الشخص الذي يُعلن موعد افتتاح البوفيه في حفلات الزفاف:

- (أ) مدير الحفلات (ب) موظف الاستقبال  
(ج) مسؤول الحفلة (د) العروسان

٢٧- للمحافظة على الطعام ساخنًا على البوفيه تُستخدم:

- (أ) حافظات طعام (ب) أغذية الطاومات  
(ج) أطباق التقديم (د) صواني التقديم

٢٨- المسؤول عن اختيار الموظفين وتدريبهم في قسم الحفلات:

- (أ) مدير الطعام والشراب (ب) الشيف  
(ج) رئيس المُشرفين (د) مدير الحفلات

٢٩- الشخص الذي يعرض على صاحب الحفلة قوائم الطعام الخاصة بالحفلات وأسعارها ليختار منها ما يناسبه:

- (أ) مدير الحفلات (ب) مدير المطعم  
(ج) رئيس المضيفين (د) مضيف استقبال

٣٠- تُوزَع اتفاقية الحفلات على كل الأقسام المعنية الآتية ما عدا قسم:

- (أ) الاستقبال (ب) التدبير الفندقي  
(ج) المبيعات (د) الصيانة

٣١- الطريقة المستخدمة لتقسيم القاعة الكبيرة إلى عدة قاعات:

- (أ) حواجز ثابتة (ب) جدران زجاجية  
(ج) حواجز متحركة (د) ستائر ثقيلة

٣٢- يُحاسب الصّيف في المطعم:

- (أ) عند تقديم الطعام  
(ب) عند الانتهاء من تناول الطعام

- (ج) عند تقديم الحلويات للضيف  
(د) قبل تقديم الخدمة

٣٣- يُحاسب الضيوف في المطعم من قبل:

- (أ) رئيس المضيفين (ب) مدير المطعم  
(ج) المضيف (د) أمين الصندوق

٣٤- بعد محاسبة الصّيف بالعملة الأجنبية يُسلّم نسخة مختومة من الفاتورة بالإضافة إلى:

- (أ) إخطار تبديل العملة (ب) بطاقة الائتمان  
(ج) سند قبض (د) كتاب التغطية

٣٥- الشخص الذي يُعدّ تقرير مبيعات الحفلات في اليوم التالي من إقامة الحفل:

- (أ) مدير الحفلات (ب) مدير المحاسبة  
(ج) مدير الفندق (د) أمين الصندوق

٣٦- الشخص الذي يُعبئ تقرير الإيرادات اليومي في نهاية كل وردية عمل:

- (أ) مدير الفندق (ب) أمين الصندوق  
(ج) مدير المحاسبة (د) مدير المطعم

٣٧- خلال شهر (٢٠٢٤/٦) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (١٠٠٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال

الشهر نفسه (٥٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون مُعدّل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

- (أ) (١٢,٥) (ب) (٢٠) (ج) (١٧,٥) (د) (١٥)





## الصفحة الرابعة

٣٨- خلال شهر (٦/٢٠٢٤) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٤٢٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدّل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:

٣٩- خلال شهر (٦/٢٠٢٤) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٩٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدّل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

٤٠- الهدف الأساسي من عملية تقييم أداء العاملين في الفندق:

(أ) زيادة عدد الموظفين  
(ب) تحديد حاجة الموظف للتدريب  
(ج) تقوية العلاقة بين الموظفين  
(د) معرفة الإنجاز الذي قام به الموظف

• في الفقرات (٤١ - ٥٠) ضع إشارة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة ( x ) أمام العبارة الخاطئة، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

- ٤١- ( ) الخميرة تنمو بشكل أفضل في درجات حرارة عالية تفوق ٦٠ درجة مئوية.
- ٤٢- ( ) يمكن استخدام الفواكه المجففة لتزيين الحلويات.
- ٤٣- ( ) تُعدّ عجينة البف بيس تري مناسبة لتحضير الفطائر والحلويات.
- ٤٤- ( ) عند تخزين المواد الغذائية في الثلاجة، يجب وضع الأطعمة المطبوخة في الرفوف السفلية والأطعمة النيئة في الرفوف العلوية.
- ٤٥- ( ) وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية المجمدة، دليل أنّ المادة الغذائية مُذوّبة ومعاد تجميدها.
- ٤٦- ( ) استخدام كميات قليلة من الملح عند التحليل يؤدي إلى تقليل تكاثر الأحياء الدقيقة ويحسن جودة المنتج.
- ٤٧- ( ) في حفلات الاستقبال، تُقدّم الأطعمة الدسمة.
- ٤٨- ( ) تُدفع تكلفة الحفلات وفقًا لاتفاقية موقعة بين صاحب الحفلة ومُدير الحفلات.
- ٤٩- ( ) تتيح الأنظمة الإلكترونية الحديثة في الفنادق لمدير الطعام والشراب متابعة سير العمل في أقسام الطعام والشراب دون الحاجة إلى عمل جولات ميدانية لكل قسم.
- ٥٠- ( ) يشمل نظام نقاط البيع جهازًا نقديًا وطابعتين، إحدهما لطباعة الطلبات المرسلّة إلى المطبخ.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾