



المنهاج القديم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٦

وثيقة رسمية/محدود

د : س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٦/٧/١١

رقم الجلوس:

رقم المبحث: 321

رقم النموذج: (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/ الورقة الأولى

الفرع: الفندقية والسياحية

اسم الطالب:

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- تُقدّم التتبيلات مع:

(أ) الأطباق الساخنة (ب) الصلصات (ج) المقلّبات الساخنة (د) المقلّبات الباردة

٢- زيت ذو لون صافٍ ليس له طعم، هو زيت:

(أ) الزيتون (ب) الفستق (ج) الذرة (د) الجوز

٣- تحتاج الأعشاب الجافة وقتاً لإعطاء النكهة، لذلك يجب:

(أ) غسلها جيداً (ب) نقعها مسبقاً (ج) غليها مع الطعام (د) فرمها جيداً

٤- من أمثلة المُستحلبات المؤقتة:

(أ) الزيت مع الخل (ب) المايونيز (ج) الترتار (د) الريمولاد

٥- الصلصة التي من مكوناتها سمك الأنشوجة والخردل والخل، هي:

(أ) الريمولاد (ب) الألف جزيرة (ج) الكوكتيل (د) الترتار

٦- في حالة تخثر صلصة المايونيز يُمكن خفق صفار البيض مع قليل من:

(أ) الماء البارد (ب) الماء الدافئ (ج) الخل (د) زيت الزيتون

٧- من الأمثلة على السلطات المركبة، سلطة:

(أ) الخس (ب) الروسية (ج) الجرجير (د) النعنع

٨- تُقدّم الخضراوات بوصفها مقلّبات محشوة، مثل:

(أ) الباذنجان (ب) القرع بالطحينية (ج) الكوسا (د) البيلنجي

٩- تُقدّم صلصة الكوكتيل مرافقة لـ:

(أ) الجمبري (ب) البسطرمة (ج) الستيك (د) الكباب الهندي

الصفحة الثانية

١٠- أكثر أنواع مواد الدهن المستخدمة في إعداد السندويشات:

(أ) المايونيز (ب) الكاتشب (ج) الزبدة (د) الجبنة

١١- الخبز المُستخدم في إعداد سندويشات الوريات، هو الخبز:

(أ) المكسيكي (ب) البوري (ج) العربي (د) الفرنسي

١٢- الحدّ الأعلى لحفظ السندويشات في الثلاجة هو:

(أ) 12 ساعة (ب) 18 ساعة (ج) 24 ساعة (د) 36 ساعة

١٣- سبب عدم إضافة البندورة إلى أنواع المرق الأبيض هو تجنب تأثيرها في:

(أ) طعمه (ب) كثافته (ج) لونه (د) تجانسه

١٤- تُسمّى المادة البروتينية التي تحتوي عليها عظام اللحوم والأسماك والدواجن:

(أ) الأنسجة المترابطة (ب) الأنسجة القابضة (ج) الهيموجلوبين (د) الثايروكسين

١٥- كلّ ما يأتي من مكونات المرق المُصنّع من الخضروات للأشخاص النباتيين، ما عدا:

(أ) الماء (ب) الأعشاب (ج) اللحم المفروم (د) البهارات

١٦- يُخزّن المرق بالتجميد عند درجة حرارة تتراوح بين:

(أ) 1-5 (ب) 8-20 (ج) 1-5 تحت الصفر (د) 8-20 تحت الصفر

١٧- لإعداد المرق البني، يوضع العظم في الفرن للتحمير على درجة حرارة مثوية:

(أ) 200 مدة ساعتين (ب) 200 مدة ساعة (ج) 250 مدة ساعة (د) 250 مدة ساعتين

١٨- كلّ ما يأتي من صفات الصلصات الجيدة، ما عدا:

(أ) لون جذاب (ب) كثافة مناسبة (ج) طعم جيد (د) قوام رخو

١٩- الصلصة الذائبة المُكوّنة من الزبدة وصفار البيض وتقدّم مع الأسماك:

(أ) الهولنديز (ب) التارتار (ج) النابوليتان (د) شوسير

٢٠- تُشتق صلصة شوسير من صلصة:

(أ) الزبدة (ب) الدمى جلاس (ج) الفيلوتيه (د) الإسبانيول

٢١- مُكوّنات صلصة الفيلوتيه هي رو ومرق:

(أ) سمك أو دجاج وملح وفلفل أبيض (ب) لحمة وملح وفلفل أبيض

(ج) سمك وملح وفلفل أحمر (د) لحمة وملح وفلفل أسود

الصفحة الثالثة

٢٢- الرو والحليب والملح والفلفل الأبيض هي المكونات الرئيسة لصلصة:

(أ) الديمي جلاس (ب) البنية (ج) البشاميل (د) الهولنديز

٢٣- الإسبانيول صلصة:

(أ) بيضاء (ب) شقراء (ج) بنية (د) شفافة

٢٤- تُقدم صلصة البندورة مع:

(أ) الدجاج المقلي (ب) الدجاج المشوي (ج) اللحوم المقلية (د) اللحوم المشوية

٢٥- صلصة النابوليتان من مشتقات صلصة:

(أ) البصل البنية (ب) البروفنسال (ج) البوردليز (د) البندورة

٢٦- يُفضل تقديم الصلصات البيضاء مع أنواع:

(أ) الدواجن واللحوم (ب) اللحوم والأسماك (ج) الدواجن والأسماك (د) الأحشاء الداخلية

٢٧- تُقدم شرائح اللحوم (الستيك) مع الصلصة:

(أ) البنية (ب) البيضاء (ج) الشفافة (د) الهولندية

٢٨- العشبة التي تُشبه البقدونس في شكلها، وتتميز برائحة خاصة، وتدخل بذورها في مكونات الكاري هي:

(أ) Bay leaves (ب) Thyme (ج) Sage (د) Coriander

٢٩- من المكسرات التي لا تُؤكل عادةً، وإنما يُستخلص منها مركب يُستخدم في تطيب بعض الأطعمة:

(أ) اللوز الحلو (ب) اللوز المر (ج) الفول السوداني (د) المكاديميا

٣٠- سبب تجنب شراء المكسرات المُترخة:

(أ) ارتفاع السعر (ب) صلابة الملمس (ج) قلة الفائدة (د) احتواؤها على سموم

٣١- تسمى المادة المنبهة التي يحتويها الشاي:

(أ) الثيوبرومين (ب) التانين (ج) النياسين (د) الميلانين

٣٢- كل ما يأتي من البلدان المشهورة في زراعة القهوة، ما عدا:

(أ) اليمن (ب) الأردن (ج) الحبشة (د) أمريكا اللاتينية

٣٣- يُسمى المشروب الذي يُحضّر من القهوة المُفلترة مع إضافة الحليب ورغوة الحليب:

(أ) Instant Coffee (ب) Espresso (ج) Amricano (د) Cappuccino

٣٤- كل ما يأتي من الأدوات الخاصة بخدمة القهوة الأمريكية، ما عدا:

(أ) ملعقة طعام (ب) إبريق حليب (ج) صينية (د) سكرية

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٣٥- يُقَدَّم العصير الطبيعي الطازج للزبائن:

(أ) مع الوجبة (ب) قبل بداية الوجبة (ج) نهاية الوجبة (د) حسب الطلب

٣٦- موعد وجبة الإفطار صباحًا في الفنادق عادة بين الساعة:

(أ) السابعة إلى العاشرة (ب) السادسة إلى الحادية عشرة
(ج) السادسة إلى الثانية عشرة (د) السابعة إلى الحادية عشرة

٣٧- تُسمَّى حافظات الطعام في الفنادق باللغة الإنجليزية:

Cappuccino (أ) Coffee Pot (ب) Tray Cloth (ج) Chafing Dish (د)

٣٨- كل ما يأتي من مكونات بوفيه سحور رمضان، ما عدا:

(أ) اللبنة (ب) المخللات (ج) الفواكه الطازجة (د) الحمص والبقول

٣٩- تُقدَّم بعض أنواع الأسماك الباردة في وجبة الإفطار:

(أ) الأوروبي (ب) الشرقي (ج) الإنجليزي (د) الأمريكي

٤٠- أحد الأسباب التي أدت إلى انتشار المطاعم السريعة:

(أ) رخص ثمن الوجبات (ب) كثرة عقود العمل (ج) مذاقها المُمَيِّز (د) سرعة تحضيرها

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلل 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- () تُعدّ بريطانيا أشهر بلدان العالم في زراعة الشاي.
- ٤٢- () يُعدّ الزعفران من الأعشاب والتوابل عالية الجودة رخيصة الثمن.
- ٤٣- () يُقصد بردهة الفندق باللغة الإنجليزية Lobby .
- ٤٤- () تتَّصف أطعمة الوجبات السريعة بفقرها بالصوديوم.
- ٤٥- () من أشهر خلطات الأعشاب والتوابل العالمية خلطة الكاري.
- ٤٦- () الحِمَيَات الروتينية تُعدّ غذاء ودواء في الوقت نفسه.
- ٤٧- () عدد الأطباق الرئيسية على البوفيه من ثلاثة أنواع إلى عشرة فأكثر.
- ٤٨- () تُستخدم للمُسنين في المؤسسات الاجتماعية طريقة خدمة الغرف.
- ٤٩- () Nutmeg هو الاسم العلمي للخردل باللغة الإنجليزية.
- ٥٠- () على مُشرف الحفلة الخارجية زيارة الموقع ليتمكّن من التخطيط السليم.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

