



المنهاج القديم



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٦

وثيقة محمية/محمود

د : د

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٦/٧/١٤
رقم الجلوس:

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/ الورقة الثانية
الفرع: الفندقية والسياحي
اسم الطالب:
رقم المبحث: 322
رقم النموذج: (١)

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 اللين (ب) القمح الصلب (ج) الذرة (د) الأرز

٢- المادة الأساسية المستخدمة في تصنيع (Margarine):

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

٣- الخميرة غنية بفيتامين:

(أ) (ج) (ب) (ب) (ج) (د) (د) (هـ)

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

(أ) اللاكتوز (ب) البيكنج صودا (ج) البيكنج باودر (د) الليسيثين

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

(أ) البيض (ب) السُكّر (ج) الزبدة (د) الخميرة

٦- العجينة التي تتكوّن من الطحين، والزبدة، والماء البارد:

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

٧- تُسمّى عملية تكوين ثاني أكسيد الكربون والكحول داخل العجينة التي تجعل الجلوتين أكثر ليونة:

(أ) Fermentation (ب) Proofing (ج) Mixing (د) Rounding

٨- المادة التي تُضاف إلى خبز (الرول) أو الخبز الفرنسي للمساعدة على انتفاخه، هي:

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

٩- من أمثلة الكيك الإسفنجي (Sponge Cake):

(أ) كعكة السويسرول (ب) كيك الشوكولاتة (ج) الكيك الصخري (د) فطيرة التفاح

١٠- لتغليف الحلويات وتزيينها يُستخدم الغناش المُعد من:

(أ) الشوكولاتة والفانيليا (ب) الكاكاو والعسل (ج) الشوكولاتة والكريما (د) الكاكاو والبندق

يتبع الصفحة الثانية



الصفحة الثانية

١١- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية بـ:

(أ) المارجارين (ب) الشمن الحيواني (ج) الزعفران (د) القشطة العربية

١٢- يُستخدم في حشو (الكثير) كريمة:

(أ) الزبدة (ب) الباتيسييري (ج) الشوكولاتة (د) البندق

١٣- من المواد التي تُستخدم في تزيين الغربية:

(أ) التمر (ب) السمسم (ج) الزبيب (د) الصنوبر

١٤- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من رقائق العجين:

(أ) الغربية (ب) عيش السرايا (ج) كُكُل واشكر (د) البلورية

١٥- تُسمى عملية وضع كُرات عجينة الخبز على سطح الفرش مدة (10-15) دقيقة لإزالة الجلوتين باللغة الإنجليزية:

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

١٦- الجلوكوز من مواد التُخاية الداخلة في صناعة المُثلجات، يُصنع من:

(أ) شراب الذرة (ب) دبس التمر (ج) شراب الشعير (د) قصب السُكّر

١٧- المكوّن المُستخدم للمُحافظة على سلامة قوام البوظة وتماسكها:

(أ) الجلوكوز (ب) المُستحلبات (ج) الزبدة (د) الحليب

١٨- تُعدّ أول مرحلة تُسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها:

(أ) الاستلام (ب) الشراء (ج) التخزين (د) الطهو

١٩- كلّ ما يأتي من مواصفات اللحوم التي يجب على مُستلمها معرفتها، ما عدا:

(أ) جلود الطيور بيضاء اللون (ب) اللحوم البقرية كرزية اللون

(ج) دهون الخراف بيضاء اللون (د) خياشيم الأسماك جافة

٢٠- وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية المُجمّدة دليل على أنّ المادة الغذائية:

(أ) جُمّدت وهي طازجة (ب) مَغسولة قَبْل تجميدها

(ج) مَسلوقة قَبْل تجميدها (د) مُنوّبة ومُعاد تجميدها

٢١- من أمثلة التَغَيّرات الكيميائية التي تُؤدّي إلى فساد الطعام، تُعرّضه:

(أ) للرطوبة (ب) للمبيدات (ج) للميكروبات (د) للحرارة

٢٢- الهَدَف من تُجفيف المواد الغذائية كأحد طرق الحِفْظ:

(أ) تحويل سكريات الطعام إلى أحماض (ب) تركيز المواد الغذائية والفيتامينات

(ج) تحويل أحماض الطعام إلى سكريات (د) منع نمو الأحياء الدقيقة

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٢٣- تُسَبَّب جرثومة البروسيلة:

(أ) الحُمى المالطية (ب) البلهارسيا (ج) التَّسْمُّ البوتيوليني (د) التَّسْمُّ السالمونيلا

٢٤- تعيش جرثومة البروسيلة في:

(أ) عَفَن الخبز (ب) المرملاذ (ج) أنسجة المواشي (د) الماء الملوّث

٢٥- من أعراض التَّسْمُّ الكيميائي:

(أ) التَّعَرُّق (ب) زيادة الشهية (ج) آلام المفاصل (د) التَّعَاس

٢٦- توضع الصحون التي يَستعملها الضيوف لتناول الطعام في بداية البوفيه، تليها أطباق:

(أ) المشروبات (ب) السلطات (ج) الحلويات (د) المأكولات الساخنة

٢٧- الحفلات التي تُجرى دون كراسٍ إلّا لكبار المَين والسيدات اللواتي لا يستطعن الوقوف فترات طويلة:

(أ) البوفيه (ب) الوداع (ج) الزفاف (د) الاستقبال

٢٨- للمحافظة على الطعام ساخناً على البوفيه تُستخدَم:

(أ) حافظات الطعام (ب) أغطية الطاومات (ج) أطباق التقديم (د) صواني التقديم

٢٩- غالباً لا تدوم المؤتمرات والمُحاضرات أكثر من:

(أ) ساعة واحدة (ب) ساعتين (ج) ثلاث ساعات (د) أربع ساعات

٣٠- ترتيب القاعات على شكل حرف (U) مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:

(أ) (20) (ب) (30) (ج) (40) (د) (50)

٣١- اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلاسهم من مهام:

(أ) المضيف (ب) مُضيف استقبال (ج) رئيس المضيفين (د) مُدير الحفلات

٣٢- المسؤول عن إعداد قوائم الطعام الخاصة بالحفلات وتنظيمها بالتعاون مع مسؤول المطبخ:

(أ) المضيف (ب) مُساعد المُدير (ج) مُدير الحفلات (د) مُدير الطعام والشراب

٣٣- الطريقة المُستخدمة لتقسيم القاعة الكبيرة إلى عدة قاعات:

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

٣٤- الشخص الذي يُعدُّ تقرير مبيعات الحفلات في اليوم التالي من إقامة الحفل، هو:

(أ) مُدير الحفلات (ب) مُدير المُحاسبة (ج) مُساعد المُدير (د) أمين الصندوق

٣٥- كلّ ما يأتي من المعلومات التي تحتويها بطاقة الائتمان، ما عدا:

(أ) رقم بطاقة الائتمان (ب) رقم هاتف البنك المُصنِّع

(ج) تاريخ صلاحية البطاقة (د) نوع بطاقة الائتمان

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٣٦- طريقة الدّفع الأكثر استخدامًا وأمانًا في الوقت الحالي، هي:

(أ) الدولار الأمريكي (ب) الحوالات البنكية (ج) العملة المحلية (د) بطاقة الائتمان

٣٧- خلال شهر (2026/4) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (75000) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر نفسه (5000) ضيف، وبذلك يكون معدّل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (12.5) (ب) (20) (ج) (17.5) (د) (15)

٣٨- خلال شهر (2026/4) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (3750) ضيفًا، وبذلك يكون معدّل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:

(أ) (110) (ب) (120) (ج) (125) (د) (140)

٣٩- خلال شهر (2026/4) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (69000) دينار، وبذلك يكون معدّل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (3000) (ب) (300) (ج) (3300) (د) (2300)

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

(أ) معرفة الإنجاز الذي قام به الموظف (ب) تحديد حاجة الموظف للتدريب

(ج) زيادة النفقات التشغيلية للفندق (د) تحديد أوقات الإجازات السنوية للموظفين

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، 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- () تُسمّى الخميرة الجافة النشطة باللغة الإنجليزية (Instant Yeast).

٤٢- () يُراعى عند صبّ القُطر على الهريسة بعد خبزها أن يكون القُطر ساخنًا.

٤٣- () يُمكن إعداد الكليلر من عجينة الكرواسون.

٤٤- () قد تُضاف البطاطا المسلوقة والمهروسة إلى الطحين عند تحضير عجينة العوامة.

٤٥- () يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً (FIFO).

٤٦- () استخدام كميات قليلة من الملح عند التخليل يؤدي إلى تقليل تكاثر الأحياء الدقيقة ويُحسّن جودة المنتج.

٤٧- () التّسمم البوتيوليني أخطر أنواع التّسمّات.

٤٨- () يُراعى عند اختيار طاولات 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 ﴾