



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٤ / الدورة الصيفية

(وليقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ دقيقة

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته/ المستوى الثالث

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٦/٠٦/٢٠١٤

الفرع : الفندقية والسياحي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ ) ، علماً بأن عدد الصفحات ( ١ ) .

السؤال الأول : ( ٢٠ علامة )

- ( ٨ علامات ) ( أ ) انكر أربعاً من المؤسسات غير الفندقية التي يتم فيها تقديم خدمة الطعام.  
( ٨ علامات ) ( ب ) تُصنّف المقبلات إلى أربع مجموعات رئيسة. انكرها.  
( ٤ علامات ) ( ج ) اقترح أربعة موائيل تُستخدم في إعداد الصلصات.

السؤال الثاني : ( ٢٠ علامة )

- ( ٨ علامات ) ( أ ) يعتمد نوع الخدمة المقدمة على ظهر السفين والبواخر على أربعة عوامل. انكرها.  
( ٦ علامات ) ( ب ) عند الأمور الستة التي يجب مراعاتها عند حفظ وتخزين الأعشاب والتوابل.  
( ٦ علامات ) ( ج ) يشمل الفطور الأمريكي على مكونات الفطور الإنجليزي مضافاً إليه ثلاثة أصناف. حددها.

السؤال الثالث : ( ١٧ علامة )

- ( ٧ علامات ) ( أ ) تصنّف الشوربات حسب مسماياتها العالمية إلى سبعة أنواع. انكرها.  
( ٤ علامات ) ( ب ) عند ثمانية من مكونات خلطة التوابل الخليجية.  
( ٦ علامات ) ( ج ) يتطلب من موظفي خدمة البوفيه أثناء الخدمة القيام بعدة أمور. انكر ثلاثاً منها.

السؤال الرابع : ( ١٨ علامة )

- ( ٦ علامات ) ( أ ) فسّر العبارة الآتية: (يجب عدم إدخال المرق الساخن مباشرة في الثلجة).  
( ٦ علامات ) ( ب ) حدّد ستة أمور يجب مراعاتها للحصول على مشروب قهوة ذي نكهة جيدة.  
( ٦ علامات ) ( ج ) استنتج بنقاط ثلاث الغرض من استخدام مواد الدهن في حشوات السندويشات.

السؤال الخامس : ( ١٥ علامة )

- ( ٩ علامات ) ( أ ) \* تُعتبر صلصة المايونيز من أهم الصلصات التي تُستخدم مع السلطات وتدخل في إعداد الكثير من أنواع الصلصات الباردة.\*  
١- انكر مكوناتها الستة الرئيسية.  
٢- عند ثلاث صلصات تُعد منها.  
( ٦ علامات ) ( ب ) وضح طريقة تحضير وخدمة قهوة امبرسو.

« انتهت الأسئلة »

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)

د  
س

مدة الامتحان : ٣٠ د

التاريخ : ٢٦ / ٦ / ٢٠١٤

المبحث : أنتاج الطعام وخدمة أسته  
الفرع : القدي والسياحي

الإجابة النموذجية :

الذوال الأول

رقم الصفحة  
في الكتاب

٢٠١٤

٦٨

٨ علامات  
أهم الأربعة بذكره اظهره  
دفع العلامة

١- الألبان

٥- اللبن

٢- الألبان

٦- الألبان

٣- الألبان

٧- الألبان

٤- الألبان

١٦

٨ علامات  
كل نقطة علاقات

١- مقلات الخضراوات

٢- مقلات اللحم والألبان

٣- مقلات الحبوب

٤- مقلات الفواكه

٨٨

٤ علامات  
كل نقطة علامة واحدة

١- المرقع الأبيض

٢- المرقع البني (الأسمر)

٣- الحليب

٤- الزبدة السائلة

رقم الصفحة في الكتاب	العنوان
٧٤	الفصل الثاني ٨ علامات علامات لكل نقطة
	١- طول الرحلة ونوعها ٢- نوع المافق ودرجته اولى أو ثانية ٣- التجهيلات العمودية ٤- مواصفات قنات الخرملة (العلم، البركة)
١٣٩	ب- ٦ علامات علامته لكل نقطة ١- تحصيلها هيدراً في الهواء ودرجته في رطوبتها مباشرة راسخه اشجع قبل عملية الحفظ ٢- مظهرها بعد التحليل في اوعية خاصة مثابة والافلاحة المتآخرة ٣- حفظ الملبس في درجات جفاف رصوداً في الحرارة والبرودة ٤- كتابة اسم المادة المحفوظة على الملبس ٥- وضع الاضافات ذات الرائحة النفاذة في الملبس الكاهنة ٦- رفضها لمستعملها لتذكيرهم من احوالها واهتمامها
٤٩	ج- ٦ علامات علامته لكل نقطة ١- انواع من الاحوم الباردة (مركبلا ريدتيفي اجنيدون) ٢- انواع من الاسمالة الباردة (التونا، الاشوجة) ٣- فاكهة الموسم

رقم الصفحة  
في الكتاب

١٧ علامة

السؤال الثالث

٩٤

علامة بكل نقطة

P - سبع علامات

- ١- التذكيرية
- ٢- الفولتية
- ٣- الكريمة
- ٤- الخضراوات الطحونة
- ٥- الخضراوات
- ٦- السنورة
- ٧- شوربات الخلية

١٤٢

$\frac{1}{2}$  علامة بكل نقطة  
مطلوب ٨ نقط

B - ٤ علامات

- ١- فلفل آصر
- ٢- آيون
- ٣- قرفة
- ٤- الاوربي
- ٥- آبيج القرقف
- ٦- طفال آبيج
- ٧- فلفل اسود
- ٨- الال
- ٩- مويرا طيب
- ١٠- الكزبرة
- ١١- آرز قرآن

٤ الامتياز لكل نقطة

٤٣

اي ثلاثة بألف علامة

A - ٣ علامات

- ١- الصيام بحادثة الرضوف في تطبيع بعض انواع اللحوم
- ٢- الاقامة لمدة استغارات رضوف حول اطراف الطعام
- ٣- اذابة السالمية (الذاتية) في شوكه للملح  
وتريد السوفين بالاطمئنان
- ٤- التواجر بالمرات من الطارلات للبيج اعتبارا من الرضوف
- ٥- ترتيب نقايا الطعام المستنارة من طارلات السوفين

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الرابع ١٨ علامة
٨٧	<p>٢- ٦ علامات</p> <p>علامات لكل نقطة</p> <p>١- حتى لا يفسد الورق ٢- حتى لا يتلف اللامع ٣- حتى لا يتلف المواد الموجودة في اللامع</p>
١٣	<p>٣- ٦ علامات</p> <p>لكل نقطة علامة المطلوب ستة</p> <p>١- تحفظ في أوعية محكمة الإغلاق ٢- استعمل الفوهة طازجة حديثة التجهيز واللمعة ٣- استعمال أدوات وأجهزة مختبر نظيفة ٤- مختبر الفحص بعد تعبئة الكمار الـ ١٠ مافيا رر من الكليز ٥- استعمل حار نفس ٦- تسخين الرغوة بنيران الفوهة بآبار السخان قبل <del>العمل</del> وضو الفوهة من ٧- تقربها مباشرة وهي ساغمة</p>
١٩	<p>٢- ٦ علامات</p> <p>علامات لكل نقطة</p> <p>١- المحافظة على المختبر عن الأوبيا ٢- زيادة القوة الغذائية للسلالات ٣- اكتساب سلالات طعم أفضل</p>

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الذي من
11	<p>P - (1) علامات علامات</p> <p>علامات دلالات</p> <p>١- بيض ، ٢- ضو (٣) فردا</p> <p>٤- زيت ، ٥- صلح - قفل ابيض</p>
11	<p>P - (٢) علامات</p> <p>للرقيقة الامكان</p> <p>للظهور الامكان</p> <p>١- علامه اللو كثر</p> <p>٢- علامه الألف عزيزة</p> <p>٣- علامه الريحه ولا</p> <p>٤- علامه بشرتا</p>
15	<p>ب - ٦ علامات</p> <p><del>علامات</del></p> <p>١- تجهز بطريقتي الفليسة والسختي ما ياتنه النماصة (علامه واحد)</p> <p>٢- نكتب السحوة كرافتيان (علامه واحد)</p> <p>٣- يوضع الفتيان على <del>اليمين</del> (علامه واحد)</p> <p>٤- يوضع <del>اليمين</del> كرافتيان (علامه واحد)</p> <p>٥- نوضع علامه منيرة كرافتيان (علامه واحد)</p> <p>١</p> <p>١</p>