



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ / الدورة الشتوية

(ولغة عمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ د

اليوم والتاريخ : الأحد ٢٠١٥/١/٤

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث
الفرع : الفندقى والمياحي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .

السؤال الأول : (٣٦ علامة)

(١٣ علامة)

أ) حذد المكونات الرئيسية لكل مما يأتي:

- ١- صلصة الخضراء الإيطالية.
- ٢- صلصة أيولي.
- ٣- صلصة للنقع.
- ٤- صلصة الريمولاد.

(٩ علامات)

ب) * يُعد الخبز من المكونات الأساسية للشطائر (السندويشات) *

- ١- سمّ خمسمًا من أنواعه.
- ٢- حذد أربعة أمور تُراعى عند استخدامه.

(٤ علامات)

ج) عند المهام الأربع لأخصائيي التغذية في المستشفيات.

السؤال الثاني : (١٧ علامة)

(٦ علامات)

أ) استنتج الأمور الثلاثة الواجب مراعاتها عند إعداد مرق الخضراوات.

(٨ علامات)

ب) تتبّع الخطوات الثمان لإعداد المرق البني.

(٣ علامات)

ج) أعطِ مثلاً واحداً فقط على كل مما يأتي:

- ١- شوربة الكريم.
- ٢- شوربة الخضراوات.
- ٣- شوربة البندورة.

الصفحة الثابتة

السؤال الثالث : (١٤ علامة)

- (أ) بيّن بنقطتين طريقة إنتاج الخل الطبيعي. (٤ علامات)
- (ب) حدّد الأمور الأربعة الواجب مراعاتها قبل إضافة الأعشاب والتوابل للطعام. (٤ علامات)
- (ج) حدّد الأمرين الواجب الانتباه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها. (٦ علامات)

السؤال الرابع : (١٨ علامة)

- (أ) وضّح طريقة تحضير وخدمة قهوة الكابتشينو. (٦ علامات)
- (ب) " يُحضّر مشروب النباتات العطرية والطبية بطريقتين " (٦ علامات)
- ١- اذكرهما. ٢- وضّحهما. ٣- أعط مثلاً على كل طريقة.
- (ج) استنتج الفوارق الثلاثة بين الحميات العلاجية والحميات العامة (الروتينية). (٦ علامات)

السؤال الخامس : (١٥ علامة)

- (أ) يعتمد تحديد الشكل المناسب للبوفيه على عدّة عوامل، حدّد ثلاثاً منها. (٣ علامات)
- (ب) استنتج ثلاث مزايا لطريقة خدمة البوفيه. (٦ علامات)
- (ج) " يشمل بوفيه الإقطار العديد من أصناف الطعام " (٦ علامات)
- ١- حدّد ستاً منها.
٢- أعط مثلاً على كل صنف.

بسم الله الرحمن الرحيم
 امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٥ (الدورة الشتوية)



وزارة التربية والتعليم
 إدارة الامتحانات والاختبارات
 قسم الامتحانات العامة

صفحة رقم (١)

المبحث: أساسيات الطعام وخصائصه / ٣٣
 الفرع: الفيزيولوجيا والبيولوجيا

مدة الامتحان: ١٥٠ دقيقة
 التاريخ: ١١ / ١٥ / ٢٠١٥

اجابة النموذجية:

رقم الصفحة
 في الكتاب

اسم الطالب: ك. ع. م. م.

١- ٣٣٤٤ (كل نقطة صوابية) (اضف علامة)
 ١- اصدمة الحماض (الارتباك) - قشرة ناعمة + خلايا بيضاء + فيتامين ب١٢
 بقرينه ناعم + حبات الأستروجين + الثوم + زنجبيل + الملح + الفلفل + الفلفل

٢- صلابة ألياف - ثوم ناعم + فيتامين بي١٢ + زنجبيل + عصير الليمون + خل الليمون

٣- صلابة اللبغ - سكر + زنجبيل + فلفل + الخل الأبيض (ع. م. م.)

٤- صلابة الحماض - ماربول + الكافور + البقدونس الناعم + حبات الأستروجين + الخل + الخردل (ع. م. م.)

(كل نقطة صوابية) (اضف علامة)

١- ١٤٩٤٤٤ (كل نقطة صوابية)

٢- خبز البرغوث - خبز البرغوث - خبز البرغوث - خبز البرغوث

٣- خبز القزلي - خبز القزلي - خبز القزلي - خبز القزلي

٤- خبز البرغوث - خبز البرغوث - خبز البرغوث - خبز البرغوث

(كل نقطة صوابية) (اضف علامة)

١- حفظ الحماض من أدميته بحكمة اللذات

٢- عدم تغليف الحماض الكسوة بقشرة السايون كالمزينة، وذلك لكي لا يدخل الهواء إليها ويفسد

٣- تخزين الحماض في درجة حرارة الغرفة العادية

(كل نقطة صوابية) (اضف علامة)

١- العناية مع الطبيب واختيار الأطباق التي تتناسب مع تقيدها

٢- تزويد الطهاة بأرشادات تتعلق بطريقة الطهي اللائقة

٣- الأستهالك بوجوه موائمة الطعام

٤- تقديم الأستهالك الغذائى للمرضى

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني في الامتلاء

٩٤

٦ علامات كل نقطة صياغة علامتها

- ١- استخراجه من شدة عند عدم الاهتمام ببلونه لوف كالمطاط
- ٢- عدم استخدام الحفر ذات الراتنج لسهولة كراته من لا تؤثر من طعم المرق
- ٣- عدم استخدام الحفر ذات لينة تؤثر في اللون كالمخاخ او الشند

٨ علامات كل نقطة صياغة علامتها

٨٧

- ١- تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من ٨ - ١٠ سم .
- ٢- وضع العظام في وعاء نظيف لها الوزن على ٥٠ (٥٠٠ جم) لمدة ساعة من صبح لظلم في الفرن
- ٣- وضع العظام والحفريات في اناء سيني في طنجرة المرق العميقة .
- ٤- اضافة الماء ليبارد ووضفي على نار خفيفة حتى الغليان .
- ٥- ازالة الشوائب التي ظهرت
- ٦- فوفل دوماً مراراً ليبارد وتترك ليبرد في وقت الطبخ لتخرج لعظم
- ٧- جعل الماء فوق مستوى العظم ، وزيادة كلما نقص .
- ٨- تصفية المرق وتبريد وحفظه بالسرعة الممكنة

٣ علامات كل نقطة صياغة علامتها فقط

٩٤

- ١- شوربة كريمة مثل شوربة لفت بالكمون ، شوربة لرجاج بالليمون
- ٢- شوربة الحفريات مثل شوربة الحفريات الطرية + شوربة لرجاج
- ٣- شوربة لينة مثل شوربة لينة لرجاج ، شوربة لينة لرجاج

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث: ١٤ علامة

١٣٨ ١- ارجع علامة = كل نقطة صحيحة علامة
٢- اقم الكيمياء من العنبر أو ليقاع أو البتر أو تحويله الى كحول .
٣- اكتب اسم الكحول الناتج من هذا باستخدام اسم حمض الخليلج .

١٤٠ ٤- ارجع علامة اجماع نقاط صحيحة بدراسة الطالب ما هنو الامثلة

١- معاينة (المواد الأولية)
٢- التاكيد من جودة (المواد الأولية)
٣- خلط صامغ الحشيشات
٤- نقاشها من السمات قبل اذنائها للطعام
٥- مراعاة لتوقيتها وكما يجب لاذنائها للطعام .

١٤٤ ٦- ارجع علامة = كل نقطة ٣ علامات

١- اخلو المنتج من الترخي
٢- صلو المنتج من الاصباغ بالفض والكبريت .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع ١٨ علامة

٦ علامات

١٥

- ١- توضع الصبغة المغلقة والمسخنة في قنينة مبرودة ساخنه
- ٢- يضاف اليها كمية من الحليب ليأخذ لون الحليب
- ٣- يرشه فوقه قليل من القرفة أو بودرة الكاكاو
- ٤- يوضع القنينة على الصحن ويقدم الى طالب لاختباره ويحاسب له

٦ علامات

١٥

٥- الفاني
علامة

١- التتبغ الاصفر
علامة

- ٣- توضع لبنان في وعاء من ارض حار ويصفى له (الارطوبه من ماء منقعه ملوّه)
- ٥ ادوية في رصه ويقدم ساخنًا

الكروية ، البانونج ، النعناع ، اي نوعه لعلانه

- (الفيل) يوضع لبنان في وعاء من ارض حار ويصفى له ليعطي له النار لمدة ٥ ادوية
- ثم يصفى ويقدم ساخنًا .

البانونج ، القرفة ، الحلبة . اي نوعه لعلانه

٦٩

٦ علامات

- ١- الحبوب العلاجية تسحق جزئاً من العلاج
- ٢- الحبوب العلاجية تعطى لمدة اقله واحداً طوال فترة المرض
- ٣- الحبوب الروماتيزمية والعامة طعمها مر وتعمل قوامه ربيعا
- الحبوب العلاجية تركب على نوعي واحد أو أكثر من العناصر الغذائية

رقم الصفحة
في الكتاب

البر والالتزام من ١٥ المادة

٢٠٢٢ - كرم نعمة موصية - علافة - اي نعمة موصية من صاحبها لغيره

- ١- جود الكفاية
- ٢- عدم المصلحة
- ٣- عدم الضرر للوفاة
- ٤- رغبة صاحب الدعوة
- ٥- نوع الخدمة
- ٦- قارة الطعام وصفت عليها
- ٧- اسلوب الخدمة المطلوبه

٢٠٢٣ = كرم نعمة موصية على من غير المطلوب (ثدي)

- ١- استعمالها في الخدمات والمناجيات الليرة
- ٢- تقديم الخدمة لعدد كبير من الأشخاص بوقت قصير
- ٣- سرعة الخدمة مقارنة بالتواضع الخدمه الموصية
- ٤- تزداد عدداً كلما من أضافه الطعام من قبل الضيوف
- ٥- إمكانية خدمة الضيوف مرة ثانية لقاء (الزبادي) طعام دونه
- ٦- انه يدفقوا مبلغاً إضافياً

٢٠٢٤ = (نعمت على قدينا في ندمان على ما في المثال)

- ١- صبراً و... برتقال، جرس فزون، بندرة، تقاع
- ٢- خبز، عرابة، رول، قوسية، فريسة
- ٣- رول، رول، رتقال، شيب زاولا، عسل
- ٤- اللان، واجبانة، لبيد، لبيد، جسيه، مفار، تقويم
- ٥- سحان، صوبه، الرتقال، كور، فليكا
- ٦- بيض، فطر، ر لوق
- ٧- نفاة طازجة، ارسله، لغوا
- ٨- مزويان، سانبه، تبهه، عسل، عسل
- ٩- لقمه، لقات، عولا، عرسا، فنته، علاله
- ١٠- حوم، باروق، باضه، عرسيل، حيشه، صرمنه، نقانده، كسه