



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

(ورقة محبة/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ ١

اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١٦/١/٧

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

الفرع : الفندقية والمتياحي

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

السؤال الأول : (١٦ علامة)

- (أ) * تعتبر الزيوت من المكونات الأساسية للصلصات ومبتلات السلطات المختلفة * .
سمِّ خمساً منها. (٥ علامات)
- (ب) عند خمسة أمور يجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة للسلطات. (٥ علامات)
- (ج) استنتج ثلاث ميزات للشطائر (السندويشات) . (٦ علامات)

السؤال الثاني : (٢٣ علامة)

- (أ) تُقسم السندويشات الساخنة إلى أنواع ثلاثة، أذكرها. (٦ علامات)
- (ب) عند الخطوات للثمان لإعداد المرقق البني. (٨ علامات)
- (ج) * الشوربات سائل شفاف أو سميك يُقدّم كفاتح للشهية قبل الوجبة الرئيسية * :
١. عند مكوناتها الخمسة.
٢. حدد أربعة عوامل لجودتها. (٩ علامات)

الصفحة الثانية

السؤال الثالث : (١٨ علامة)

- (أ) عدد ستة أنواع من المكسرات المستعملة في إعداد الأطعمة.
(٦ علامات)
- (ب) تتكون خلطة التوابل الخليجية من عشرة أنواع، حددها.
(٥ علامات)
- (ج) عدد الأدوات السبع الخاصة بخدمة القهوة الأمريكية.
(٧ علامات)

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

- (أ) تقدم القهوة للتركية للزبانن بمذاقات أربعة، اذكرها.
(علمتان)
- (ب) وضّح بنقاط ثلاث طريقة النقع الساخن في تحضير النباتات العطرية والطبية.
(٣ علامات)
- (ج) بيّن بنقاط سبع آلية تجهيز وترتيب أصناف الطعام الموضوعة فوق مائدة البوفيه.
(٧ علامات)

السؤال الخامس : (٢١ علامة)

- (أ) استنتج الإضافات الغذائية الخمس المضافة للإفطار الأوروبي ليصبح إفطاراً إنجليزياً.
(٥ علامات)
- (ب) حدّد اسم الحمية الغذائية المناسبة للحالات التالية:
١. الولادة.
٢. العمليات الجراحية.
٣. مرضى السكري.
٤. مرضى القلب.
(٨ علامات)
- (ج) استنتج المهام الأربع لأخصائيي التغذية في المستشفيات.
(٨ علامات)



المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / ٢٣
الفرع : الفندقية والسياحي

مدة الامتحان : ٣٠ : ١٠ : ١٥
التاريخ : ١٤ / ١١ / ٢٠١٦

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية :
	المسألة الأولى ١٦ علامة
١٤	٢- عذرات كبر نقطة صفاية علامة ٣- الصويا ٤- الراتنج ٥- الفندر ٦- زيت ليمون المطلوب صفا
١٥	١- عذرات كبر نقطة صفاية علامة ٢- استخدام مواد خام طازجة ٣- تنظيف المواد جيداً ٤- طهي الخضراوات اذا كانت جاهزة ٥- تقطيع الخضراوات بحجوم مناسبة لتزويج السلطة وتجانسها ٦- تصفية الماء الزائد عن المكونات قبل البدء بالتقليع ٧- الحرص على شوية المدة تليق بوقت التجهيز والتقديم ٨- اضافة الملح والصلصة قبل وقت التقديم بقليل ٩- تمديد الاطباق التي تستخدمها السلطة ١٠- تزيين الطبق قبل وقت التقديم بقليل للمحافظة على ظهور السلطة ع. عذرات علامان كل نقطة صفاية علامان
١٦	١- اعدادها سهل وسريع ٢- تم طهي الكمية الاذواق ٣- لها قبة عذبة جيدة كجبه محتواها

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني ٢٣ علامة

٢٠
+
٤١

٢- نعت علاء كحل نقطة صيغة علامية

- ١- سندوثيات ساخنة لينة
- ٢- سندوثيات ساخنة مفتوحة الوجهة
- ٣- سندوثيات الشوائية

٨٧

٣- ثابث في نقطة صيغة علامية

- ١- تقطيع العظام بواسطة منشرة التي من ٨-١٠ سم
- ٢- وضع العظام في دلاء العمل ثم ادخالها في العظام للفرن بدرجة ٢٠٠° لمدة ساعة حتى يتحول العظم لمرق لين
- ٣- وضع العظام والمخفوقات في سائل في طرفه المرقع العميقة
- ٤- إضافة الماء البارد، ووضعها على نار خفيفة حتى يغليان
- ٥- إزالة الشوائب التي ظهرت
- ٦- خفض درجة حرارة النار، وترك الدلاء على حدة لوقت الطهي لوضع العظام
- ٧- جعل الماء فوق مستوى العظم، وزيادة الماء كلما نقص
- ٨- تصفية المرقع وتبريده وحفظه في برطمانات نظيفة

١- ٤٣ علاء كحل نقطة صيغة علامية

٩٣
٩٤
٩٥

- ١- المادة البلاستيكية
- ٢- المواد الخشبية
- ٣- المواد الخشبية
- ٤- الهياكل والمواد
- ٥- المواد الخشبية

٢- ٤٣ علاء كحل نقطة صيغة علامية المعلوم اربعة نطق

- ١- استخراج المواد الغرائبية لطازجة والسليمة
- ٢- مراعاة الحداد المرقع الحداد مرقعاً وصحياً
- ٣- إضافة كميات مناسبة من الهياكل والقوالب
- ٤- إضافة كميات مناسبة من المواد الخشبية عند كشف الشورات
- ٥- عدم قتل الشورات على النار الزمما بحيث

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث ١٨ على ١٤

١٤٣

الطوبى حبة قهوة

١- ستة عشر ساعة كل ساعة صومعة ثلاثة

١- اللوز ٢- الحوز ٣- الصنوبر ٤- السمك

٥- الفيتون (فول السوداني) ٦- الفستق الحلبي ٧- الكاكاو

٨- ستة عشر ساعة كل ساعة صومعة (لصحة ثلاثة)

١٤٤

٢- القرنية

٣- الكرن

٤- فلفل ابيض و اسود

٥- كشمير قنقل

٦- الكزبرة

٧- العفان

١٤٥

٨- سبع ساعات كل ساعة صومعة ثلاثة

Tray

١- صينية ←

Tray cloth

٢- فرشاة صينية ←

Coffee Cup and Saucer

٣- فنجان و صحن فنجان للقهوة ←

coffee Spoon

٤- ملعقة صينية ←

Sugar Holder

٥- سكرية ←

coffee pot

٦- إبريق قهوة ←

Creamer or Milk

٧- إبريق حليب ←

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع ١٤ علامة

١٤

١- علامتين كل نقطة صححة (نصف علامة)

٢- اء بيوت في سكر

٣- سكر قليل

٤- سكر حلو

١٥- ثمرات علامات كل نقطة صححة ١٤ علامة

١٥

١- يوضع الماء في وعاء خزفي أو زجاجي

٢- يضاف السكر والماء المغلي

٣- يترك مغطى (بغطاء زجاجي) ثم يصفى ويقدح ساخناً أو بارداً

السؤال الخامس

٢٨

١- سبع علامات كل نقطة صححة علامة

٢- صفة الخبز بأنواعه في برادة

٣- موهن العجين في برادة (المائدة) ليعلق الرفيف في طعامهم فيها

٤- أطباق وأصناف السلطات والمعدلات الباردة

٥- أطباق السوربات وفناجينها مع موهونها، وملاحق السوربات

٦- الأطباق الرئيسية التي تعد الوجبة الرئيسية كاللحم والرواحن والسمك الخ

٧- الحلويات والفواكه تكون منفصلة عن بقية الوجبة وملاحق الحلويات

لا توضع أدوات المائدة مع ملاحق وشوكه كالكثير على طاولات الزمان (سؤال)

رقم الصفحة
في الكتاب

المسائل الخامسة ا علامه

٤٨

١- عن علامات كل نقطة صحفية علامة

١- نباتات جنود الاقطار برافقها الحلب
٢- اللبث و الحيت

٣- بيوت حبه الطمان مكني ملون، مخفوق

٤- خضار مطبوخ ونواكه طازجة او سائلة فواكه

٥- بوزق من الحنظل الحار او البيضاء و لتقاوى المرزوق

ب- ثمانية علامات كبريتية علامتان

٦٩

١- الولادة ← حمية عامة اوروتسوق

٢- البياض الجارية ← حمية عامة اوروتسوق

٣- رفض الثدي ← حمية علامية

٤- رفض اللبن ← حمية علامية

٦٩

ج- ثمانية علامات كل نقطة صحفية علامتان

١- المتعارض مع الطبيب واخيار الاطباء المتشابه مع تعليماته

٢- تزويد الطعام بأرشادات تتلوه بطريقة الطهر اللازمة

٣- الاستمرار بوضع ثوابم الطعام

٤- تقديم الارشاد الغذائي للرضع