



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

٣ ٧ ٣ ٧

٢
٣
١٢

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ / الدورة الصيفية

(وثيقة مصححة/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ : ١
اليوم والتاريخ : الثلاثاء ٢٠١١/٧/١٢

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الرابع
الفرع : الفندقي والسياحي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٦)، علماً بأن عدد الصفحات (٢).
السؤال الأول: (٢٢ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١١) فقرة، لكل فقرة أربع إجابات، واحدة منها فقط صحيحة، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب:

(١) ينتج عن الطحين الضعيف عجينة :

أ- متماسكة مطاطية ب- متماسكة غير مطاطية ج- مطاطية غير متماسكة د- غير متماسكة غير مطاطية
(٢) تُسمى عملية امتصاص النشا للماء وتكوين الهلام بوجود الحرارة :

أ- الدنطرة ب- الكرملة ج- الجلطنة د- البسترة

(٣) السكر الذي لا يتحلل ولا يتخمر بفعل الخميرة في العجائن ويعطي اللون البني عند الخبز :

أ- الغلوكوز ب- اللاكتوز ج- السكروز د- الفركتوز

(٤) الكافيرول المادة المسؤولة عن النكهة في مشروب :

أ- القهوة ب- الشاي ج- الكاكاو د- الشوكولاتة

(٥) تُصنف الحبوب الجافة والبقوليات ضمن مجموعة الأغذية :

أ- قليلة الفساد ب- سريعة الفساد ج- متوسطة الفساد د- كثيرة الفساد

(٦) 'Molds' مصطلح أجنبي يُطلق على :

أ- الخمائر ب- الأعفان ج- الأنزيمات د- البكتيريا

(٧) الموظف الذي يقوم بإعداد برنامج الدوام للموظفين في قسم الحفلات :

أ- مدير الحفلات ب- المضيف ج- رئيس المضيفين د- كابتن الحفلات

(٨) نوع الطعام الذي يُناسب مرضى كبار السن :

أ- المشويات ب- المحمرات ج- المقالي د- البخنات

(٩) الهيلثيزم طريقة خدمة تُستخدم في :

أ- المصانع ب- البواخر ج- المستشفيات د- الطائرات

(١٠) القاعدة الأساسية لتقديم فاتورة الضيف عند تسديد حسابه في المطعم يتم بعد :

أ- تناول الحلويات ب- طلبها ج- شرب القهوة د- تناول الفاكهة

(١١) التخطيط الذي يُغطي فترة زمنية تتراوح ما بين (١ - ٥) سنوات، هو:

أ- طويل الأمد ب- قصير الأمد ج- متوسط الأمد د- بعيد الأمد

يتبع الصفحة الثانية ...

الصفحة الثانية

السؤال الثاني: (٢٤ علامة)

- (أ) للبيض خمس وظائف رئيسة في صنع العجائن والحلوى، اذكرها. (١٠ علامات)
(ب) سمّ مواد النفخ الكيميائية الثلاث المستخدمة في صنع العجائن والحلوى. (٦ علامات)
(ج) عدد أربعاً من مواصفات التليبيسات الجيدة. (٨ علامات)

السؤال الثالث: (١٠ علامات)

- (أ) اذكر أربعة أمور يجب مراعاتها لتوقاية من التسمم السالمونيلي. (٤ علامات)
(ب) انقل الجدول التالي إلى دفتر إجابتك واكتب اسم المادة المنبهة التي يحتوي عليها المشروب الساخن. (٦ علامات)

المادة المنبهة	المشروب الساخن
	الشاي
	القهوة
	الكاكاو

السؤال الرابع: (٩ علامات)

- (أ) يعتمد نوع الخدمة المقدمة في السفن والبواخر على ثلاثة أمور، اذكرها. (٦ علامات)
(ب) سمّ الطرق الثلاث التي يستطيع الضيف (الزبون) فيها تسديد حسابه. (٣ علامات)

السؤال الخامس: (١١ علامة)

- (أ) سمّ طرق الخدمة الخمسة المتعارف عليها في خدمة الحفلات. (٥ علامات)
(ب) "تختلف أنواع الحفلات وطرق خدمتها تبعاً لنوع المناسبة التي تقام على أساسها الحفلة". (٦ علامات)
١- اذكر أنماط الحفلات الثلاث الرئيسية.
٢- أعط مثلاً واحداً على كل نمط منها.

السؤال السادس: (١٤ علامة)

- (أ) حدّد الأعضاء الأربعة المكونة للجنة استلام المواد الغذائية. (٨ علامات)
(ب) اذكر المهارات الثلاث لئمددير الناجح في مؤسسات خدمة الطعام والشراب. (٦ علامات)

انتهت الأسئلة

بسم الله الرحمن الرحيم
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ (الدورة الصيفية).

صفحة رقم (١)



وزارة التربية والتعليم
إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

المبحث: أمّاح الطعام وخدمته / ٤٣
الفرع: الفندقي والسياحي

مدة الامتحان : ٣٠ : ٣٠
التاريخ : ١٣ / ٤ / ١١

رقم الصفحة في الكتاب	الإجابة النموذجية:
	المسوّال الأول (٥٥ علامة) كل نقطة صحيحة علامتان
٩٨	١- ع غير متماثلة غير مطابقة
١٧٥	٥- ج . الجلسات
١٠٤	٣- ب اللاكتوز
١٨٠	٤- .ـ م القهوة
١٩١	٥- .ـ م قليلة المناد
١٩٥	٦- ب الأعفان
٥٩	٧- ج رئيس المضيقين
٦٦	٨- ع اليخنة
٦٩	٩- ج المستشفيات
٧٩	١٠- ب طلبها
٩١	١١- ج متوسط الأمد

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني "٤٤٤ علامه"
١١٣	أ- (١٠ علامات لكل نقطة صحيحة علامتان)
١١٤	١- عامل فتح و رفع "
	٢- عامل استعلاب .
	٣- اعطاء اللون لبعض المحنورات عند دهن سطحها به
	٤- زيادة القيمة الغذائية للمنتجات للاحتواء على بروتينات ودهون (اعلام
	معدنية ووقتاً ممتد .
	٥- تستخدم كسائر اكل في بعض العجائن مثل اللعاب الاستعجابي
	٦- يقلد على حرارة التكتل
	* * * * *
١١٧	ب- (٦ علامات لكل نقطة صحيحة علامتان)
	١- مسحوق الخبز "باكينج باودر"
	٢- بيكر بونات الصوديوم
	٣- بيكر بونات الأمونيوم
	* * * * *
	* * * * *
	* * * * *
	* * * * *
	* * * * *
١٥٨	ج- (٨ علامات لكل نقطة صحيحة علامتان)
	١- تكون سهلة التوزيع على اللعاب بدرجات الحرارة الاعيادية
	٢- تبقى ملتصقة بسطح الكيلن حتى (استهلاك المنتج
	٣- لا تتصلب بسرعة شديدة ولا تتشقق بعد الخزن ولا تتصلب الاطوبه
	من الجو مما يؤدي الى طراوة زائدة .
	٤- تظهر درجة جيدة من اللعاب واللون المقبول
	٥- لا تكون خشنة القوام عند الاكل (او بعد خبزها
	٦- يكون طعمها مستساغاً وهذا يعتمد على الخدطة وجوده لمكونات
	الداخلية في تركيبها .
	اي تناط يذكرها الطالب ياخذ العلامة كاملة

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث (١٠ علامات)

١٩٨ أ. (اربع علامات لكل نقطة علامة)

١. طبخ الأظحية ذات الأصيل الحيواني جيداً
٢. الحوصلة لا ترد على عدم نكوتها ثانية بعد الطبخ
٣. حمادة الأظحية المجهزة من النعوت بالتوازن والحشوات
٤. غسل الأيدي قبل تناول الطعام وبعده

* * * * *

ب (٦ علامات لكل نقطة صححة علامتان)

		المادة المنبهة	المشروب الساخن
١٧٨	٢ علامه	الفاين السين	الشاي
١٨٤	٢ علامه	الكافيين	القهوة
١٨٥	٢ علامه	التبوبرومين	الكافو

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع (٩ علامات)

٧٣

٨- (٦ علامات كل نقطة صحيحة علامتان)

١- طول الرحلة

٢- نوع المسافر درجة أولى أو مسافر كابينه (وساخ)

٣- التجهيزات المنوحة.

*

*

*

*

*

٨١

٩- (٣ علامات كل نقطة صحيحة علامة)

٨٢

١- نقداً

٢- بطاقات الأعتاد

٣- الشيكات

Ikalem Kafsa

لوس

Self service

سك سروس

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس (١١ علامة)

٦٠

١- ا- عبارات لكل نقطة صحيحة علامة

٦١

١- الخدمة الفضية / الأجلية

٢- الخدمة العائلية / الروسية

٣- خدمة الوحن « الأثرية »

٤- الخدمة الذاتية

٥- إخدم نفسك / السوفية

* * * * *

ب- (٧ عبارات لكل نقطة صحيحة علامة)

٥١

١- الألفاظ الأضلة

١- دعوات اجتماعية خاصة « عشاء عسلا حنونة خبز كفاية و... »

٢- دعوات رسمية « مؤتمرات ، اتحادات تجارية ، دعوات زفاف... »

٣- دعوات عامة « عروض أزياء ، دعوات ترحيبية... »

لكل خطأ علامة ١ وأي مثال يذكر الطالب يأخذ علامة ١

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال السادس (٤٤ علامة)

٢١٦

٢- (٨ علامات كل نقطة علامتان)

١- رئيس اللجنة « رئيس المقدمات

٢- رئيس شرف « المطبخ .

٣- عضو مالي « مراقب حسابات التكاليف « (املئ ضروف)

٤- رئيس مشروع .

* * * * *

٨٩

٣ (٦ علامات كل نقطة صحيحة علامتان)

٩٠

١- المهارات الفنية (أو التخصصية

٢- المهارات الإدارية

٣- المهارات اللغوية