



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

(وليقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ : ١

اليوم والقاريخ : الاثنين : ٢٠١٦/١/٤

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الرابع

الفرع : الفندقى والمياحى

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

السؤال الأول : (٢٤ علامة)

- (أ) عدد الوظائف الخمس الرئيسة للبيض الطازج في صناعة العجائن و الحلويات. (١٠ علامات)
- (ب) يتطلب إعداد الكيك مراعاة سبعة أمور تساعد على جودته، حددها. (١٤ علامة)

السؤال الثانى : (٢٢ علامة)

- (أ) يتكون خليط المتلجات (البوظة) من مكونات ستة، انكرها. (٦ علامات)
- (ب) استنتج المواصفات الخمس للحوم بأنواعها التي يجب على مستمها معرفتها. (١٠ علامات)
- (ج) تقسم المواد الغذائية لغايات حفظها إلى ثلاثة أقسام، انكرها. (٣ علامات)
- (د) انكر ثلاثة أمور يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التخزين. (٣ علامات)

السؤال الثالث : (١٦ علامة)

- (أ) يتم خدمة حفلات الاستقبال في المطاعم والفنادق بطريقتين، حددهما. (٤ علامات)
- (ب) انكر المهام الأربع لرئيس المضيفين في قسم خدمة الحفلات. (٨ علامات)
- (ج) سم أربعة أقسام في الفندق لها علاقة باتفاقية الحفلات. (٤ علامات)

الصفحة الثانية

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

- (أ) عَدّد طرق الدفع الخمس التي يتم فيها تسوية حسابات الضيوف في الفنادق. (٥ علامات)
- (ب) يحتوي تقرير الإيرادات اليومي للمطاعم على معلومات عدة، اذكر أربعاً منها. (٤ علامات)
- (ج) حدّد ثلاثة أقسام تابعة لإدارة الطعام والشراب تستخدم تقرير الإيرادات اليومي للمطاعم. (٣ علامات)

السؤال الخامس : (١٦ علامة)

- (أ) استنتج الفوائد والأهداف الخمسة لاستخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام. (١٠ علامات)
- (ب) تقسم البرامج والأنظمة التكنولوجية الإلكترونية المستخدمة في الفنادق والمطاعم إلى قسمين، حدّدهما. (علّمان)
- (ج) عَدّد بنقاط أربع أهمية وجود بطاقة الصنف أثناء عملية التخزين لمسؤول المخزن. (٤ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

الاختبارات



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

صفحة رقم ( ١ )

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث: أنتاج الطعام وخدماته أم ٤  
الفرع: الفيزي والسيحي

مدة الامتحان : ٣٠ : ١ : ٣٥  
التاريخ : ١٤ / ١١ / ٢٠١٦

رقم الصفحة  
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول ٢٤ علامة

١٤

١- اشرح ما يلي من تعبيرات علمية علميات  
أ- عامل رفع  
ب- استخدام الماء في التبريد  
ج- زيادة القدرة العضلية للنتيجة  
د- زيادة قوة بعض العضلات عند وضعها

٢- ١٤ علامة لكل تعبير علمية علميات

١- قراءة المقادير جيداً ، وإتباع خطواته  
٢- استعمال البراد الأولية جيدة ، طهيها بشكل جيد  
٣- تجنب لبسها جيداً لتجنب الإصابة بالعدوى  
٤- تجنب تناولها مع اللحم للعجينة لا أكبر ولا أصغر  
٥- احمرار لوزن مثل الجوز ووضع لوزن في ماء مالح  
٦- عدم تركه في مكان دافئ لئلا يفسد  
٧- وضعه في الماء البارد لئلا يفسد

(٣١)

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني مع علاوة .

ب. مواد معدنية

٤٥

٣. مواد مخليجة

١. مواد دهنية

٤. مشتقات أو مشتقات

٥. دهون

٦. نكهات مختلفة

٥. حليب

ب. مواد نشوية

١- انه يكون دويضا الحار والبارد للدم الحار والبارد اقل منه (١, ٢, ٣, ٤)

١٩.

٢- لون الدم احمر كزيت للدم الحار والبارد اقل منه (١, ٢, ٣, ٤)

٣- لون الدم ابيض كزيت للدم الحار والبارد اقل منه (١, ٢, ٣, ٤)

٤- لون الدم ابيض كزيت للدم الحار والبارد اقل منه (١, ٢, ٣, ٤)

٥- الحيا شيم رطبة حرار لا يمدد ، ليعبوس طارزه صانبة .

ج. ثبات مواد

١٩٢

١- المواد الغذائية لطازفة . ٥. المواد الغذائية الحية .

٢. المواد الغذائية الحارة والمعلبة .

١٩٧

٣. مواد كيميائية حرارية المطبوخة

١- استغرام كيميائية مع فاسحة كيميائية واحدة الغذائية كبراد تحليلها .

٢- إزالة الزهر عند انقضاء لاصواتها عند طازفة تغز انزلان نظاى المنبع

٣- تغطية المواد الغذائية بالماء والاعمال المنقوعة الوعاء

٤- وضع المواد الغذائية المحللة في زجاجات ٥ أشهر ٩٠° على النار

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث (١٦٤٤١٦)

١- اشرح علاقات تسن نقطه في سبع علاقات

١٤ - السوفية - الصوفي المنفلة

٢- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٢٠ - اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٢- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٢- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٣- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٣١ - المطرب اربعة تأريخ علاقات

٣- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٣- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

٣- اشرح علاقات تسن نقطه في القسم

حفظ

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع ١٢ علامة

٤- عين علامت

١- الرفع نفراً

٢- الرفع بالثمة الأجنبية

٣- الرفع بظافات اللاتئة

٤- الرفع بـ

٥- مظهره الضمات

٢٦  
٥٥٠  
٥٥١  
٥٥٢

٤ علامت

المظهر الرفع فقط

١- عدد الاستخاره لكل فتره مظهره بظافات اللاتئة

٢- ابراداة الطعام

٣- ابراداة المشروبات

٤- جميع ابراداة كل فتره

٥- جميع ابراداة كل موسم

٦٠

٦. ٥٤٣ علامت

المظهر ثلثه فقط

١- اللوحين شرب

٢- فومات الغرف

٣- كغيرها النادي الصحي

٤- البركة

٦١



رقم الصفحة  
في الكتاب

### المسئله الخامس ١٣ علامه

٤- اعدادات لكل نوع من اعداد

١- الرعيه والتميز في اوار الخدمه .

٢- التخلص من التقييدات والامارات المكتسبه .

٣- تقييده والتميز بمهارات المديرين والموظفين

٤- تخفيض عدد العاملين والتكاليف

٥- تشجيع العاملين على الاستمرار ودعم المبيعات المحققه وكثيره وكافه لعاملين

ب- علامتين

١- أنظمة وبرامج علمية

٢- أنظمة وبرامج محلية

ج- اربع علامت لكل نوع من اعداد علامه

١- قوه الماده الغذائية « نوعي ماده »

٢- موثقه وزن ماده الغذائيه

٣- بطاقه بيان كوضع تاريخ الامعاء والانتها للماده المخزنه

٤- معرفه الحد الادنى والوقت للمواد المخزنه