



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١/التكميلي

(وثيقة محمية/مطبوع)

مدة الامتحان: $\frac{30}{1}$ د

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الأولى + ف ١ + م ٣

اليوم والتاريخ: الأربعاء ١٩/١/٢٠٢٢
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 337

الفرع: الفندقية والسياحية
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- السلطة التي يُضاف لها تتبيلة متوسطة الكثافة هي:

(أ) اليونانية (ب) السيزر (ج) العربية (د) الخضراوات المشكلة

٢- من صفات الزيوت (ذرة، دوار الشمس، الصويا):

(أ) ذات طعم مميز (ب) لونها غامق (ج) ليس لها طعم (د) لونها فاتح

٣- كل مما يأتي من صفات الخل الجيد ما عدا:

(أ) الطعم المميز (ب) اللون الصافي (ج) الطعم الحامضي (د) الكثافة المتوسطة

٤- الصلصة التي يدخل مُح البيض في عملها:

(أ) المايونيز (ب) الديمي جلاس (ج) البشاميل (د) الفجل

٥- يتكون المستحلب المؤقت من خليط بسيط من:

(أ) الخل والخردل (ب) الخل والزيت (ج) الزيت والخردل (د) الخردل والملح

٦- سبب تفضيل استخدام المايونيز المُصنَّع في المصانع بواسطة الماكينات:

(أ) خضوع البيض للفحص المخبري (ب) جمال اللون والطعم

(ج) رخص ثمنه (د) إعطاؤه النعومة المطلوبة

٧- ما نقوم به لحل مشكلة تخثر صلصة المايونيز بعد إعدادها يدوياً:

(أ) خفق زيت مع بيض وإضافته للصلصة (ب) وضع ماء دافئ وخفقه جيداً مع الصلصة

(ج) خفق صفار البيض مع ماء دافئ وإضافته للصلصة (د) خفق خل وزيت وماء وإضافته للصلصة

٨- الصلصة التي تتكوّن من "مايونيز، كاتشب، خردل، وصلصة حارة":

(أ) الكوكتيل (ب) التارتار (ج) الريمولاد (د) الألف جزيرة

٩- يُقصد بمصطلح Dressing :

(أ) التبهير (ب) التتبيل (ج) التغطيس (د) التبخير

١٠- الدولة التي يُنسب إليها خبز التورتيللا:

(أ) الهند (ب) فرنسا (ج) المكسيك (د) إيطاليا

يتبع الصفحة الثانية



الصفحة الثانية

١١- الكولاجين مادة بروتينية تنوب في الماء عند الطهي على نار هادئة يطلق عليها:

- (أ) Connective Bones
(ب) Fatty Tissues
(ج) Connective Tissues
(د) Muscular Tissues

١٢- سبب صعوبة استخدام اللحوم والمأكولات البحرية والدجاج بأنواعه لإعداد المرق:

- (أ) صعوبة الحصول عليها
(ب) ارتفاع ثمنها
(ج) قلة محتواها من الماء
(د) الحاجة لفترات طويلة لطهيها

١٣- السبب الذي من أجله تُعد بعض أنواع الخضراوات عنصرًا مهمًا لإنتاج المرق المعد من العظام واللحم:

- (أ) إعطاء نكهة ولون
(ب) زيادة القيمة الغذائية
(ج) جمال المنظر والطعم
(د) زيادة الكثافة للمرق

١٤- كل مما يأتي من الخضراوات ذات الرائحة القوية التي تؤثر في طعم المرق ما عدا:

- (أ) الخرشوف
(ب) الزهرة
(ج) الأراضي شوكي
(د) البطاطا

١٥- من الخضراوات التي تؤثر في لون المرق:

- (أ) الكزبرة
(ب) البقدونس
(ج) السبانخ
(د) القرنبيط

١٦- يُصنع المرق الأبيض من عظام الدجاج أو السمك أو عظام:

- (أ) البقر
(ب) العجل الصغير
(ج) الضأن
(د) البقر الكبيرة

١٧- ما نقوم به لإعداد المرق البني:

- (أ) تحمير العظام
(ب) سلق العظام
(ج) تحمير اللحم
(د) سلق اللحم

١٨- الحجم الذي تقطع به العظام لإعداد المرق الأبيض قطعًا متوسطة:

- (أ) (١٠-٥) سم
(ب) (٨-١٠) سم
(ج) (٢-٥) سم
(د) (٧-١٢) سم

١٩- كل مما يأتي من مواد التثخين التي تكسب الصلصة الكثافة المطلوبة ما عدا:

- (أ) الجيلاتين
(ب) نشا الذرة
(ج) نشا البطاطا
(د) الزبدة

٢٠- لتكثيف صلصة الإسبانيول فإننا نستخدم الرو:

- (أ) الأبيض
(ب) الأشقر
(ج) البني
(د) الأسمر

٢١- تسمى صلصة الزبدة بـ:

- (أ) النابوليتان
(ب) الهولنديز
(ج) النيسواز
(د) بورديز

٢٢- تُصنف الشوربات إلى نوعين هما:

- (أ) كثيفة وسائلة
(ب) مُصفاة وكثيفة
(ج) محلية وعالمية
(د) سائلة ومُصفاة

٢٣- شوربة المينستروني الإيطالية تضاف إلى بعض أنواع:

- (أ) المعكرونة
(ب) الأسماك
(ج) الأرز
(د) البقوليات

الصفحة الثالثة

٢٤- يؤخذ نبات إكليل الجبل من:

(أ) الأوراق (ب) الجذور (ج) اللحاء (د) البذور

٢٥- سبب تقضيل استخدام الثوم الجاف على الثوم الأخضر:

(أ) طعمه اللاذع (ب) فاعليته (ج) سهولة تقشيريه (د) رخص ثمنه

٢٦- النبات البرّي الذي يشبه الشومر ويكون عطري الرائحة يطيب المخللات وأطباق البيض والسلطة والصلصات:

(أ) الخزامى (ب) كبش القرنفل (ج) السماق (د) الشبث

٢٧- البكتيريا التي تستخدم لصناعة الخل هي بكتيريا حمض:

(أ) اللينوليك (ب) الخليك (ج) الكربونيك (د) الخردليك

٢٨- المادة التي يستخدمها أهل الجزيرة العربية كمادة منكهة وصابغة للقهوة:

(أ) حب الهال (ب) كبش القرنفل (ج) الزعفران (د) جوزة الطيب

٢٩- المنطقة التي تُستخدم فيها المكسرات المطحونة لتبخين قوام الصلصات والحلو والمشروبات:

(أ) أوروبا (ب) الشرق الأوسط (ج) أوروبا والشرق الأوسط (د) إفريقيا وأمريكا

٣٠- يُقصد بمصطلح Hazelnut:

(أ) اللوز (ب) الجوز (ج) الصنوبر (د) البندق

٣١- الزمن الذي تُجفّف فيه أوراق الشاي يكون بعد:

(أ) قطفها (ب) تخمرها (ج) غسلها (د) نقعها

٣٢- كل مما يأتي من منكهات الشاي ما عدا:

(أ) النعناع (ب) القرفة (ج) الليمون (د) الشومر

٣٣- السبب الذي يجعل الشاي الأخضر صحياً أكثر من غيره لأنه يمنع:

(أ) تزنج الفيتامينات (ب) تأكسد الدهون (ج) تأكسد الفيتامينات (د) تزنج الدهون

٣٤- يسمى (إبريق الحليب) الذي يعد من أدوات خدمة الشاي:

(أ) Slop Basin (ب) Milk Creamer (ج) Milk Strainer (د) Tray Milk

٣٥- كل من الدول الآتية تشتهر بزراعة القهوة ما عدا:

(أ) تركيا (ب) الحبشة (ج) اليمن (د) أمريكا اللاتينية

٣٦- كل من المشروبات الآتية يعد بطريقة النقع الساخن ما عدا:

(أ) الحلبة (ب) الكركديه (ج) البابونج (د) النعناع

٣٧- يُقصد بالمياه المعدنية باللغة الإنجليزية:

(أ) Sparkling Water (ب) Iron Water (ج) Mineral Water (د) Mintel Water

٣٨- تسمى الحافظات المستعملة لحفظ الطعام على البوفيه ساخناً:

(أ) Hand Fuel (ب) Chafing Plate (ج) Hand Dish (د) Chafing Dish

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

- ٣٩- قد يصل عدد أطباق الطعام الرئيسة على البوفيه من:
 (أ) (٧-٣) (ب) (١٠-٣) فقط (ج) (٨-٣) (د) (١٠-٣) فأكثر
- ٤٠- كل مما يأتي من المستلزمات الرئيسة التي توضع على طاولات الزبائن ما عدا:
 (أ) قائمة الطعام (ب) ممالح (ج) منافض (د) زهريات
- ٤١- يُمكن ترتيب طاولات البوفيه على شكل الأحرف الآتية:
 (أ) UL فقط (ب) LUV (ج) VEUT (د) TLEU
- ٤٢- تتذوق عدد أكبر من أصناف الطعام من قبل الضيوف دون دفع مبالغ إضافية يُعد من:
 (أ) مساوئ البوفيه (ب) قواعد البوفيه (ج) مميزات البوفيه (د) أسس البوفيه
- ٤٣- يجب أن تكون وجبة الإفطار متوازنة وصحية لأنها تمدّ الجسم بالطاقة والعناصر المعدنية بمقدار:
 (أ) نصف الحاجة اليومية (ب) ثلث الحاجة اليومية
 (ج) ثلثي الحاجة اليومية (د) ثلاثة أرباع الحاجة اليومية
- ٤٤- الفطور الأساسي داخل الفنادق هو:
 (أ) الإنجليزي (ب) الأمريكي (ج) الأوروبي (د) الشرقي
- ٤٥- أنواع من الأسماك الباردة كالتونا والأنشوجة من مكونات الإفطار:
 (أ) الكونتينتال (ب) الإنجليزي (ج) الشرقي (د) الأمريكي
- ٤٦- يُعد الكوفي شوب المكان الأمثل لنزلاء الفندق لاستقبال ضيوفهم فيه مثل:
 (أ) اجتماعات العمل (ب) حفلات الوداع (ج) استقبال الضيوف VIP (د) حفلات التكريم
- ٤٧- يتم تسوية حساب الضيوف لبرك السباحة والنادي الصحي:
 (أ) مباشرة بعد تقديم الخدمة (ب) بعد السباحة
 (ج) بعد ممارسة الرياضات المختلفة (د) عند طلبها من الضيف
- ٤٨- كل مما يأتي من أسباب انتشار مطاعم الوجبات السريعة ما عدا:
 (أ) تغير أنماط الحياة (ب) زيادة ساعات العمل
 (ج) العقود الخارجية خارج البلد (د) النساء العاملات
- ٤٩- من صفات أطعمة الوجبات السريعة:
 (أ) غنية بالكالسيوم (ب) فقيرة بالصوديوم (ج) فقيرة بالكربوهيدرات (د) غنية بالصوديوم
- ٥٠- طريقة الخدمة المتبعة لخدمة المسنين:
 (أ) الكفتيريا (ب) الذاتية (ج) خدمة الغرف (د) الصحن الجاهز

﴿ انتهت الأسئلة ﴾