



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١/التكميلي

(وثيقة مسمية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ ١

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الثانية، ف٢، م٤

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٢/١/٢٢
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 338

الفرع: الفندقية والسياحي
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلّل 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- الصناعة التي يُستخدم فيها القمح الصلب:

(أ) البسكويت (ب) الخبز (ج) الكعك (د) حبوب الإفطار
٢- نسبة الماء في الزبدة:

(أ) ٣٠% (ب) ٧% (ج) ١٦% (د) ٨٢%

٣- المادة التي نحصل عليها من قشدة الحليب بعد تعقيمها:

(أ) المارجرين (ب) الجبنة (ج) السمنة (د) الزبدة

٤- توجد مادة الليسيثين في:

(أ) صفار البيض (ب) بياض البيض (ج) زلال البيض (د) قشر البيض

٥- تبلغ نسبة الرطوبة في الخميرة المضغوطة (الطرية):

(أ) ٢٥% (ب) ٤٠% (ج) ٧٠% (د) ٨٥%

٦- أكثر مواد النكهة استخداماً في تصنيع الحلويات، وبخاصة التي يدخل في مكوناتها البيض:

(أ) الزعفران (ب) الفانيلا (ج) الكاكاو (د) ماء الورد

٧- سبب تحضير عجينة البف ببيستري في مكان بارد كي:

(أ) لا تنوب الزبدة (ب) يختم العجين

(ج) نتخلص من الهواء (د) لا يجف العجين

٨- تتكون عجينة الكروسان من الطحين إضافة إلى:

(أ) الخميرة والحليب (ب) الزبدة والحليب (ج) الحليب والبيض (د) الماء والحليب

٩- يؤدي نقص الخميرة في العجائن التي يدخل في تركيبها إلى:

(أ) قوام ناعم (ب) طعم مر (ج) قشرة صلبة (د) قوام خشن وحجم أقل

١٠- يؤدي ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة إلى:

(أ) جفافه (ب) طعم مر (ج) تعجنه (د) تتبقع سطحه

١١- يُستخدم الغاناش لتغليف الحلويات وتزيينها، وهو مزيج من:

(أ) الشوكولاتة والبندق (ب) الحليب والكراميل (ج) الشوكولاتة والكرامة (د) الزبدة والعسل

الصفحة الثانية

١٢- من الأمثلة على الحلويات التي تُصنع من السميد:

(أ) العوامة (ب) البلورية (ج) الهريسة (د) الغريبة

١٣- تتكوّن الغريبة من:

(أ) السميد والزبدة والسكر
(ب) السميد والماء والسكر
(ج) الطحين والزبدة والسكر
(د) الطحين والسمن والسكر

١٤- الأداة التي تُستخدم لتزيين الكيك، والمصنوعة من القماش أو البلاستيك، والتي يكون جزءها العلوي عريضًا والسفلي مدببًا:

(أ) القراطيس (ب) رؤوس التزيين (ج) قواعد التزيين (د) أطباق الكرتون المقوى

١٥- كل مما يأتي من مكونات المتلجات (البوظة) ما عدا:

(أ) البيض (ب) الحليب (ج) نشا الذرة (د) الزبدة

١٦- يجب أن تكون درجة حرارة السيارة الناقلة للمواد الغذائية المجمدة لا تزيد على:

(أ) (-١٨)°س (ب) (صفر)°س (ج) (٥)°س (د) (-٨)°س

١٧- كل مما يأتي من اللحوم الحمراء ما عدا:

(أ) لحم البقر (ب) الأسماك (ج) لحم الخروف (د) لحم الماعز

١٨- من شروط استلام الحليب ومنتجات الألبان:

(أ) أن تكون درجة حرارته الداخلية أقل من (٨)°س (ب) أن يكون الحليب طازجًا وغير مبستر

(ج) أن يكون القوام متكتلًا وبه شوائب (د) أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة

١٩- عند استلام المواد الغذائية يجب التأكد من أن الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة:

(أ) (-١٢)°س (ب) (-٢١)°س (ج) (-٢٥)°س (د) (-١٨)°س

٢٠- كل مما يأتي من مواصفات استلام المواد الغذائية المعلبة ما عدا:

(أ) وجود لاصق لبيان المحتويات (ب) وجود انتفاخ في المعلبات

(ج) عدم وجود صدأ أو تآكل في العلب (د) عدم وجود تسريب في المعلبات

٢١- تلوث الطعام بالكائنات الحية الدقيقة والحشرات من عوامل الفساد:

(أ) الحيوية (ب) الفيزيائية (ج) الكيماوية (د) الطبيعية

٢٢- يجب حفظ المواد الغذائية وتخزينها فوق رفوف تبعد عن الأرض:

(أ) (٥٠ سم) (ب) (٢٠ سم) (ج) (٥ سم) (د) (٧٠ سم)

٢٣- من عمليات حفظ المادة الغذائية عن طريق تحويل جزء من السكريات الموجودة فيها إلى أحماض:

(أ) التجميد (ب) التجفيد (ج) التجفيف (د) التخليل

٢٤- من الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية في مخزن المواد الجافة:

(أ) ترك المكاييل والمغارف داخل أوعية التخزين (ب) تدوين درجة الحرارة بشكل أسبوعي

(ج) درجة حرارة المستودع بين (١٠-٢٠)°س (د) وضع أكياس المواد الجافة على الأرض



الصفحة الثالثة

٢٥- كل مما يأتي من الأمور الواجب مراعاتها في مستودع المواد الكيميائية ما عدا:

- (أ) ترتيب المواد الكيميائية على رفوف
(ب) إبقاء مواد التنظيف في العلب الأصلية
(ج) التهوية الجيدة للمستودع
(د) اختيار مكان المستودع قرب المطبخ

٢٦- الأوعية المناسبة لحفظ الأطعمة المطهوه هي:

- (أ) الألمنيوم (ب) الستانلس ستيل (ج) الحديد (د) البلاستيك

٢٧- الفطريات عديدة الخلايا التي تنمو في الأماكن المظلمة والرطبة، ولا تعيش دون أكسجين:

- (أ) البكتيريا (ب) الخمائر (ج) العفن (د) الديدان

٢٨- إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات نتيجة التكديس أحد أمثلة فساد الأطعمة لأسباب:

- (أ) ميكانيكية (ب) فيزيائية (ج) طبيعية (د) كيميائية

٢٩- أكثر أنواع التسممات الغذائية انتشاراً:

- (أ) البروسيلا (ب) الطفيلي (ج) البوتيوليني (د) السالمونيلا

٣٠- تتراوح درجة الحرارة الخطرة لحفظ الطعام بين:

- (أ) (٥٠-٥) س (ب) (٦٠-٥) س (ج) (٧٠-١٠) س (د) (٤٠-١٥) س

٣١- في الغالب يكون شكل الطاولة في حفلات الزفاف:

- (أ) دائرياً (ب) دائرياً أو مستطيلاً (ج) دائرياً أو مربعاً (د) دائرياً أو بيضوياً

٣٢- الذي يفتح البوفيه في حفلات الزفاف:

- (أ) صاحب الدعوة (ب) ضيف الشرف (ج) العروسان (د) الضيوف المهمون

٣٣- أسلوب الخدمة الذي يناسب جميع أنواع الحفلات:

- (أ) البوفيه (ب) الصواني الفضية (ج) الطبق الجاهز (د) خدمة العربية

٣٤- إعادة ملء البوفيه بأصناف الطعام في أثناء الحفلات من مهام:

- (أ) رئيس الطهاة والكابتن (ب) رئيس الطهاة ومساعديه (ج) شيف الساخن (د) شيف البارد

٣٥- الحفلات التي تكون بدون كراسي إلا لكبار السن والسيدات اللواتي لا يستطعن الوقوف لفترات طويلة هي:

- (أ) حفلات الاستقبال (ب) حفلات البوفيه (ج) حفلات الزفاف (د) حفلات الغداء

٣٦- ترتيب القاعة الذي يتناسب مع اجتماع مجلس إدارة شركة يكون على شكل طاولة:

- (أ) دائرية (ب) حرف U (ج) مستطيلة (د) بيضاوية

٣٧- اتفاقية الحفلات عبارة عن عقد بين مدير الحفلات وصاحب الحفلة تتم على:

- (أ) نسخة واحدة (ب) ثلاث نسخ (ج) أربع نسخ (د) نسختين

٣٨- تقع مسؤولية تفقد نظافة أدوات الخدمة من فضيات وصحون على:

- (أ) رئيس المضيفين (ب) مدير الحفلات (ج) الكابتن (د) مدير الطعام والشراب

٣٩- تُرسل فاتورة المطعم بعد توقيعها من الضيف المقيم في الفندق إلى:

- (أ) أمين الصندوق (ب) قسم المحاسبة (ج) المطبخ (د) مدير المطعم

الصفحة الرابعة

٤٠- التقرير الذي يُعده مدير الحفلات وذلك في اليوم التالي من إقامة الحفل هو:

(أ) مصروفات الحفلات (ب) مبيعات الحفلات (ج) مشتريات الحفلات (د) مستهلكات الحفلات

٤١- خلال شهر (٢٠٢١/٦)، بلغ مجموع عدد ضيوف أحد المطاعم (٢٨٥٠) ضيفًا، وبذلك يكون معدل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:

(أ) (٨٠) (ب) (٨٥) (ج) (٩٠) (د) (٩٥)

٤٢- خلال شهر (٢٠٢١/٦)، وفي أحد المطاعم بلغ معدل عدد الضيوف اليومي (١١٠) ضيوف، وبذلك يكون مجموع عدد الضيوف لهذا الشهر:

(أ) (٣٠٣٠) (ب) (٣٣٠٠) (ج) (٣٥٠٠) (د) (٣٢٥٠)

٤٣- خلال شهر (٢٠٢١/٦) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا قدره (١٥٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٦٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٠) (ب) (٢١) (ج) (٢٥) (د) (٢٦)

٤٤- خلال شهر (٢٠٢١/٦) بلغ معدل صرف الشخص الواحد في أحد المطاعم (٢٢) دينارًا، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٥٢١٠) ضيوف، وبذلك يكون مجموع الإيرادات لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١١٤٦٢٠) (ب) (١١٤٦٥٠) (ج) (١١٤٦٣٣) (د) (١١٤٦١٨)

٤٥- خلال شهر (٢٠٢١/٦)، بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا قدره (٨٣٤٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٧٧٩) (ب) (٢٧٧٠) (ج) (٢٧٨٢) (د) (٢٧٨٠)

٤٦- خلال شهر (٢٠٢١/٦)، بلغ معدل الإيرادات اليومي (١٨٢٢) دينارًا، وبذلك يكون مجموع الإيرادات لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٥٤٦٦٢) (ب) (٥٤٦٦٠) (ج) (٥٤٦٠٠) (د) (٥٤٦٦١)

٤٧- كل مما يأتي من فوائد استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام ما عدا:

(أ) التميز في أداء الخدمة (ب) التخلص من الإجراءات المكتبية

(ج) زيادة عدد العاملين (د) التخلص من التعقيدات

٤٨- من البيانات الشخصية التي تحتويها قاعدة بيانات الموظفين في الحاسوب:

(أ) الدورات التدريبية (ب) المستوى التعليمي (ج) الخبرات العملية (د) الحالة الاجتماعية

٤٩- الخطوة الأولى من خطوات تسجيل طلب الضيف على نظام الحاسوب:

(أ) تمرير البطاقة الممغنطة (ب) إعطاء أمر الحفظ (ج) توقيع الفاتورة (د) إدخال طلبات الضيف

٥٠- يتكوّن نظام نقاط البيع من ٣ أجزاء هي:

(أ) شاشة إدخال بيانات/ طابعة/ صندوق النقد (ب) شاشة إدخال بيانات/ فاكس/ صندوق النقد

(ج) لوحة مفاتيح/ طابعة/ صندوق النقد (د) شاشة إدخال بيانات/ فاكس/ طابعة فواتير