



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢

(وثيقة مسمية/محدود)

مدة الامتحان: $\frac{د}{س} : \frac{٣٠}{١}$

اليوم والتاريخ: الإثنين ٢٥/٧/٢٠٢٢ م
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 346

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

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- يُعزى لون طحين القمح الكامل أو الطحين الأسمر إلى:

(ب) تفاعل النشا مع السكريات

(أ) صبغة موجودة في النخالة

(د) جلطة النشا

(ج) زيادة مدة التخمر

٢- تُسمى الزبدة باللغة الإنجليزية:

(د) Grenadine

(ج) Butter

(ب) Margarine

(أ) Better

٣- كلما كانت المادة الدهنية منتشرة على صورة حبيبات ناعمة في خليط الحلويات كان المنتج:

(ج) ذا قشرة داكنة

(ب) صغير الحجم

(د) ناعماً

(أ) جافاً

٤- المادة الموجودة في البيض التي تتحول إلى رغوة عند خفقتها:

(ج) الفيتامينات

(ب) البروتينات

(د) المستحلبات

(أ) الليسيثينات

٥- هناك أشكال تجارية عدة للخميرة، وأكثرها استعمالاً منزلياً:

(ج) الجافة النشطة

(ب) المضغوطة (الطرية)

(د) المضغوطة (النشطة)

(أ) سريعة الإعداد

٦- من مواد النكهة المستخدمة في الحلويات التي تضاف على هيئة مسحوق مع المواد الجافة، وفي هذه الحالة تُزاد نسبة الماء في العجينة:

(د) القرفة

(ج) الهال

(ب) الفانيليا

(أ) الكاكاو

٧- اللازانيا ذات اللون الأخضر تتكون من عجينة الباستا المُضاف إليها:

(د) السبانخ

(ج) الأفوكادو

(ب) البقدونس

(أ) الجرجير

٨- تتكون عجينة البف بيس تري (الميلفيه) من الطحين إضافة إلى:

(ب) الزبدة والماء البارد

(أ) الزبدة والحليب البارد

(د) الزبدة والبيض المخفوق

(ج) البيض والحليب البارد

٩- يؤدي زيادة تخمر العجائن المختلفة إلى:

(ب) منتج ذي حجم أقل وقوام خشن

(أ) عجينة رخوة القوام وسريعة الالتصاق

(د) عجينة جافة القوام ذات حجم كبير

(ج) منتج ذي طعم مر



الصفحة الثانية

- ١٠- الكيك الذي لا يُستخدم الحليب والدُّهن فيه، ويحتاج إلى نسبة بيض مرتفعة:
- (أ) الكيك الدهني (ب) كيك الشوكولاتة (ج) كيك جوز الهند (د) الكيك الإسفنجي
- ١١- دهن قالب الكيك بطبقة سميكة من الدُّهن تؤدي إلى:
- (أ) التصاق الكيك بالقالب (ب) جودة في المنتج (ج) إعاقة انتفاخ الكيك (د) قوام ناعم وحجم أكبر
- ١٢- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية ب:
- (أ) الكريمة الطازجة (ب) السمن الحيواني (ج) الفواكه المجففة (د) الشوكولاتة
- ١٣- تُعد البقلاوة من الحلويات الشرقية التي تصنع من طحين أبيض:
- (أ) خال من النشا (ب) خال من الجلوتين (ج) ذي نشا قوي (د) ذي جلوتين قوي
- ١٤- من الحلويات الشرقية الشائعة في الوطن العربي والتي تتكون عجنتها من السميد والسكر والسمن واللبن:
- (أ) الهريسة (ب) عيش السرايا (ج) العوامة (د) الغربية
- ١٥- أداة تستخدم لتزيين الكيك، مصنوعة من القماش أو البلاستيك، يكون جزؤها العلوي عريضًا والسفلي مدببًا:
- (أ) قواعد التزيين (ب) القراطيس (ج) رؤوس التزيين (د) سكاكين التزيين
- ١٦- كل مما يأتي من الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريما ما عدا:
- (أ) تخيل السكر الناعم (ب) استخدام أواني الألمنيوم (ج) تقليب المكونات جيدًا (د) استخدام المنخل غير المعدني
- ١٧- يجب أن تكون درجة حرارة السيارة الناقلة للمواد المبردة:
- (أ) (صفر-١٢) س (ب) (-١٨) س (ج) (٢-٨) س (د) (٢-١٢) س
- ١٨- من مواصفات اللحوم الحمراء عند استلامها:
- (أ) لون الأجزاء الدهنية بيضاء (ب) لون لحوم الخراف أحمر كرزي (ج) أن تكون اللحوم جافة وغير مرنة (د) أن تكون الخياشيم حمراء ورطبة
- ١٩- الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تُعد وسطًا مناسبًا لتكاثر الجراثيم وذلك لتوافر المواد:
- (أ) الدهنية ونسبة اللزوجة العالية (ب) البروتينية وسكر المالتوز (ج) الدهنية وسكر اللاكتوز (د) البروتينية ونسبة الرطوبة العالية
- ٢٠- كل مما يأتي من مواصفات استلام المواد الغذائية المعلبة ما عدا:
- (أ) عدم وجود تسريب في المعلبات (ب) وجود تآكل في المعلبات (ج) خلو المعلبات من الصدأ (د) وجود لاصق لبيان محتويات المعلبات
- ٢١- الجفاف والذبول الذي تتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبية في الجو المحيط بها من التغييرات:
- (أ) الفيزيائية (ب) الحيوية (ج) الجيولوجية (د) الكيميائية
- ٢٢- يتم حفظ القهوة سريعة الذوبان بطريقة:
- (أ) التجفيف (ب) التجميد (ج) التعليب (د) التجفيد
- ٢٣- الأوعية المناسبة لحفظ الأطعمة المطهوه:
- (أ) الألمنيوم (ب) الستانلس ستيل (ج) البلاستيك (د) التتاك

الصفحة الثالثة

٢٤- تُسبب جرثومة البروسيلات:

(أ) التسمم البوتيوليني (ب) البلهارسيا (ج) الحمى المالطية (د) التسمم السالمونيلا
٢٥- في حفلات الزفاف يتم تقديم الشراب أولاً إلى:

(أ) المدعوين (ب) ضيوف الشرف (ج) العروسين (د) صاحب الدعوة
٢٦- المسؤول عن تقسيم قاعة الحفلات إلى محطات عمل:

(أ) رئيس المضيفين (ب) مدير الطعام والشراب (ج) مدير الحفلات (د) المضيف
٢٧- أسلوب الخدمة الذي يناسب جميع أنواع الحفلات:

(أ) الصواني الفضية (ب) خدمة العربية (ج) الطبق الجاهز (د) البوفيه
٢٨- عادة يتم تغيير المعروض من الأطعمة على البوفيه إذا استهلك:

(أ) أقل من ثلثيه (ب) أكثر من ثلثيه (ج) أكثر من ربعه (د) أكثر من نصفه
٢٩- كل من المناسبات الآتية تستخدم بها خدمة الصواني المتنقلة ما عدا:

(أ) حفلات الزفاف (ب) حفلات السفارات (ج) حفلات التخرج (د) استقبال شخصية مهمة
٣٠- ترتيب القاعات على شكل حرف U مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:

(أ) (١٥) (ب) (٧٥) (ج) (٥٠) (د) (٣٠)
٣١- ترتيب القاعة الذي يتناسب مع اجتماع مديري الشركات، أو رجال الأعمال يكون على شكل طاولة:

(أ) دائرية (ب) مستطيلة (ج) حرف Y (د) حرف L
٣٢- المسؤول عن إعداد قوائم الطعام الخاصة بالحفلات وتنظيمها بالتعاون مع مسؤول المطبخ:

(أ) رئيس المضيفين (ب) مساعد المدير العام (ج) المضيف (د) مدير الحفلات
٣٣- الشخص الذي يصطحب صاحب الحفل بجولة يعرض عليه قاعات الاحتفالات الموجودة في الفندق ليختار ما يناسبه منها:

(أ) مدير المطعم (ب) مضيف استقبال (ج) مدير الحفلات (د) رئيس المضيفين
٣٤- يراعى عند اختيار أثاث الحفلات أن يكون مزوداً بنهايات واقية للأرجل.

(أ) لتكون قابلة للطي (ب) لبساطة تصميمها (ج) لخفة وزنها (د) لمنع حدوث الصوت
٣٥- تتم محاسبة الضيوف في المطعم من قبل:

(أ) رئيس المضيفين (ب) المضيف (ج) مساعد المضيف (د) مدير المطعم
٣٦- طريقة الدفع الأكثر استخداماً وأماناً بالوقت الحالي هي الدفع:

(أ) ببطاقة الائتمان (ب) النقدي (ج) بالعملة الأجنبية (د) بالشيكات السياحية
٣٧- خلال شهر (سبتمبر) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغاً وقدره (٧٥٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٥٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١٢,٥) (ب) (١٥) (ج) (١٧,٥) (د) (٢٠)
٣٨- من البيانات الشخصية التي تحتويها قاعدة بيانات الموظفين في الحاسوب:

(أ) المستوى التعليمي (ب) الحوافز التي تمنح (ج) الخبرات العملية (د) الحالة الاجتماعية

يتبع الصفحة الرابعة....

الصفحة الرابعة

٣٩- خلال شهر (سبتمبر) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٣٧٥٠)، وبذلك يكون معدل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:

(أ) (١١٠) (ب) (١٢٠) (ج) (١٢٥) (د) (١٤٠)

٤٠ - خلال شهر (سبتمبر) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغاً وقدره (٩٠٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٣٠٠٠) (ب) (٣٠٠) (ج) (٣٣٠٠) (د) (٢٣٠٠)

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخاطئة، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- () تعد الفانيلا أكثر مواد النكهة استخدامًا في تصنيع الحلويات، وبخاصة التي يدخل في إعدادها البيض.

٤٢- () يضاف الحليب إلى خبز (الرول) أو الخبز الفرنسي للمساعدة على انتفاخه.

٤٣- () ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة يؤدي إلى جفافه.

٤٤- () تمر عملية خبز الكيك في ثلاث مراحل أساسية.

٤٥- () عند استلام المواد الغذائية المجمدة يجب التأكد من أن درجة حرارة وسيلة النقل (-١٨) س.

٤٦- () يجب حفظ الطعام خارج نطاق درجة الحرارة الخطرة (١٠ س - ٥٠ س).

٤٧- () تحرص الفنادق على تزيين قاعات الحفلات لإظهار إبداعاتهم الفنية والتنظيمية.

٤٨- () يمكن وضع بعض الطاولات والكراسي لكبار السن في حفلات الاستقبال.

٤٩- () يقوم المضيف بتلميع الزجاجيات والصحون والفضيات، ويعمل تحت إشراف رئيس المضيفين.

٥٠- () الخطوة الأخيرة من خطوات تسجيل طلب الضيف في المطعم على نظام الحاسوب توقيع الفاتورة.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

