



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣

(وثيقة مجمعة/محدود)

مدة الامتحان: ٣٠ : ١ $\frac{د}{س}$

اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٣/٧/٢٠ م
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 308

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الأولى/ف ١
الفرع: الفني والسياسي
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- من الزيوت المستخدمة في إعداد الصلصات ومبتلات السلطات:

(أ) الصويا (ب) السيرج (ج) النخيل (د) اللوز

٢- كل مما يأتي من صفات الخل الجيد، ما عدا:

(أ) طعم مميز (ب) كثافة جيدة (ج) لون صافٍ (د) طعم حامضي

٣- الجبنة التي تستخدم في إعداد صلصة الجبن الأزرق:

(أ) البارميزان (ب) الموزاريلا (ج) الريكفورت (د) السويسرية

٤- ما يستخدم للتخفيف من صلصة المايونيز إذا كانت كثيفة:

(أ) الخل (ب) الزيت (ج) بياض البيض (د) صفار البيض

٥- الصلصة التي مكوناتها مايونيز وكَبَّار مع بقونس ناعم:

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

٦- من الأمثلة على السلطات البسيطة:

(أ) العربية (ب) الروسية (ج) الخس (د) اليونانية

٧- سبب تزيين طبق السلطة قبل تقديمه بوقت قليل للمحافظة على:

(أ) طعمه (ب) لونه (ج) نضارته (د) شكله

٨- يقدم القرع بالطحينية بوصفه مقبلات:

(أ) مقلية (ب) متبلّة (ج) مشوية (د) محشوة

٩- كل مما يأتي من أنواع الخبز المستخدم في إعداد الساندويشات، ما عدا:

(أ) الطابون (ب) الشراك (ج) الرول (د) التوست

١٠- تتكون الساندويشات الباردة البسيطة من نصفين من الخبز:

(أ) الفرنسي (ب) التوست (ج) العربي (د) الرول

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١١- السندويشات التي يُستخدم فيها خبز التورتيللا:

(أ) الساخنة البسيطة (ب) الكنايه (ج) الباردة المركبة (د) الوريات

١٢- سبب عدم إضافة البندورة إلى أنواع المرق الأبيض كي لا تؤثر في:

(أ) طعمه (ب) كثافته (ج) تجانسه (د) لونه

١٣- تُسمى المادة البروتينية التي تحتوي عليها عظام اللحوم والأسماك والدواجن:

(أ) الأنسجة المترابطة (ب) الأنسجة القابضة (ج) الهيموجلوبين (د) الثيامين

١٤- المرق الجيد هو الذي يتكاثف عند:

(أ) تبريده (ب) تسخينه (ج) غليه (د) تصفيته

١٥- كل مما يأتي من مكونات المرق المُصنع من الخضراوات للأشخاص النباتيين، ما عدا:

(أ) ماء (ب) أعشاب (ج) بهارات (د) ماء سلق اللحم

١٦- عند إعداد مرق الخضراوات يجب عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون مثل:

(أ) الجزر (ب) السبانخ (ج) الخرشوف (د) البطاطا الحلوة

١٧- لإعداد المرق الأبيض يتم تقطيع العظام قطعًا متوسطة الحجم بمقدار:

(أ) ٤-٥ سم (ب) ٥-٨ سم (ج) ٨-١٠ سم (د) ١٠-٢٠ سم

١٨- كل مما يأتي من صفات الصلصات الجيدة، ما عدا:

(أ) لون جذاب (ب) كثافة مناسبة (ج) طعم جيد (د) قوام رخو

١٩- الصلصة السائلة المكونة من الزبدة وصفار البيض التي تُقدم مع الأسماك:

(أ) الهولنديز (ب) التارتار (ج) النابوليتان (د) شوسير

٢٠- من الأمثلة على الصلصات البنية:

(أ) البشاميل (ب) الإسبانيول (ج) الفيلوتيه (د) الخردل

٢١- الرو المستخدم لتكثيف صلصة الإسبانيول:

(أ) الأبيض (ب) الأشقر (ج) البني (د) الذهبي

٢٢- كل مما يأتي من شوربات الخضراوات المطحونة، ما عدا:

(أ) الجزر (ب) الفريكة (ج) البطاطا (د) البصل

٢٣- يُسمى التبهير باللغة الإنجليزية:

(أ) Filling (ب) Dressing (ج) Seasoning (د) Garni



الصفحة الثالثة

٢٤- يُقصد بمصطلح (TURMERIC):

- (أ) الكركم (ب) الشبث (ج) الزعتر (د) الشومر
- ٢٥- النبات البري الذي يُشبه الشومر ورائحته عطرية يُضاف للمخلل وأطباق البيض والسلطات والصلصات:
- (أ) الخُرّامي (ب) الشبث (ج) حصى البان (د) إكليل الجبل
- ٢٦- كل مما يأتي من أصناف الخردل، ما عدا:
- (أ) السوداء (ب) البيضاء (ج) الخضراء (د) الصفراء
- ٢٧- ما ينتمي إلى عائلة التوابل القشرية (لحاء النبات):
- (أ) السُمّاق (ب) القرفة (ج) جوزة الطيب (د) حب الهال
- ٢٨- ما يستخدمه أهل الجزيرة العربية كمادة مُنكهة وصابغة للقهوة العربية:
- (أ) الكمون (ب) الكركم (ج) كبش القرنفل (د) الزعفران
- ٢٩- كل مما يأتي من المواد المُضافة لمُلاح الطعام، ما عدا:
- (أ) كربونات الكالسيوم (ب) اليود (ج) نترات الصوديوم (د) المغنيسيوم
- ٣٠- يُعد أشهر المكسرات في العالم:
- (أ) اللوز (ب) الصنوبر (ج) الجوز (د) الفستق الحلبي
- ٣١- يُعد الشاي الأخضر صحياً أكثر من غيره لأنه يمنع تأكسد:
- (أ) البروتينات (ب) الدهون (ج) الفيتامينات (د) الكربوهيدرات
- ٣٢- تُسمى المادة المنبهة التي يحتويها الشاي:
- (أ) الثيوبرومين (ب) التانين (ج) النياسين (د) الميلانين
- ٣٣- كل مما يأتي من البلدان المشهورة في زراعة القهوة، ما عدا:
- (أ) اليمن (ب) الصين (ج) الحبشة (د) أمريكا اللاتينية
- ٣٤- أكثر أنواع القهوة انتشاراً واستعمالاً في بلدان العالم:
- (أ) العربية (ب) النسكافية (ج) الأمريكية (د) التركية
- ٣٥- كل مما يأتي من الأدوات الخاصة بخدمة القهوة الأمريكية، ما عدا:
- (أ) إبريق ماء ساخن (ب) صينية (ج) مفرش صينية (د) ملعقة صغيرة
- ٣٦- تقع منطقة غرفة المشروبات الساخنة بين:
- (أ) المطبخ والكوفي شوب (ب) المطعم والكوفي شوب (ج) المطبخ والمطعم (د) الكوفي شوب واللوبي
- ٣٧- كل مما يأتي من المشروبات العطرية والطبية المُعدّة بطريقة النقع الساخن، ما عدا:
- (أ) الكركديه (ب) البابونج (ج) النعناع (د) الحلبة

الصفحة الرابعة

٣٨- تُقدّم العصائر الطبيعية للزيائن عادة:

(أ) مع الوجبة (ب) قبل الوجبة (ج) بعد الوجبة (د) عند طلبها

٣٩- عادة ما يكون موعد وجبة الإفطار في الفنادق والمطاعم صباحًا من الساعة:

(أ) ٧-١٠ (ب) ٦-١١ (ج) ٦-١٢ (د) ٧-١١

٤٠- يمتاز البوفيه الذي يستخدم الكهرباء بدل المادة المُشتعلة لحفظ درجة الحرارة بأنه أكثر:

(أ) أمانًا (ب) صرفًا (ج) توفيرًا (د) سهولة

• في الفقرات (٤١-٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- () من ميزات طريقة خدمة البوفيه استعمالها في الحفلات والمناسبات الصغيرة.

٤٢- () كميات الأطعمة على البوفيه تعتمد على عدد الأشخاص.

٤٣- () توفر وجبة الإفطار نصف الاحتياجات اليومية من الطاقة والعناصر الغذائية.

٤٤- () يُسمى الإفطار الشرقي باللغة الإنجليزية (Continental Breakfast).

٤٥- () خبز التوست من مكونات الإفطار الأوروبي.

٤٦- () الأسماك الباردة كالتونا والأنشوجة من مكونات الإفطار الأمريكي.

٤٧- () المكان الأمثل لنزلاء الفندق لاستقبال ضيوفهم ولقاءاتهم، الكوفي شوب.

٤٨- () الخدمة الذاتية الطريقة المُتبعة في برك السباحة والنادي الصحية.

٤٩- () يشترك أخصائي التغذية في إعداد قوائم الطعام في المستشفيات.

٥٠- () لا يجب على مُشرف الحفلة الخارجية زيارة الموقع مُسبقًا.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾