



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤

(وثيقة معيية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٤/٧/١١
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 349
رقم النموذج: (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الأولى/ف١

الفرع: الفندقية والسياحي
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- من أهم مشكلات الزيوت أنها يُمكن أن:

(أ) تتكربن وتتأكسد (ب) تتزنج وتتكربن (ج) تتأكسد وتتزنج (د) تتأكسد وتتكتل

٢- طعم الخل البني مائل إلى:

(أ) الحلاوة (ب) الحموضة (ج) الملوحة (د) الاعتدال

٣- امتزاج الصفار مع البياض في إعداد المايونيز يُسبب:

(أ) تلوّناً غذائياً (ب) تزنجاً غذائياً (ج) تسمماً غذائياً (د) تأكسداً غذائياً

٤- صلصة الجبن الأزرق يُضاف إليها الجبنة الزرقاء أو جبنة:

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

٥- الصلصة التي مكوناتها (مايونيز وكبّار وبقودونس ناعم وسمك الأنشوجة والخردل والخل)، تُسمى:

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

٦- من الأمثلة على السلطات المركبة:

(أ) الروسية (ب) الخس (ج) الجرجير (د) الفرنسية

٧- كلّ ما يأتي من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة في السلطات، ما عدا:

(أ) التنظيف الجيد للخضار (ب) مواد خام طازجة

(ج) عدم تصفية الماء عن المكونات (د) تبريد أطباق التقديم

٨- توصف مقبلات العجائن بأنها مقبلات:

(أ) باردة (ب) ساخنة (ج) خضراوات (د) حبوب

٩- الخبز المكسوّ بقشرة ولا يُغلف بالنايلون، هو:

(أ) الرول (ب) التوست (ج) الكروسان (د) التورتيللا

١٠- أكثر اللحوم الحمراء استخداماً في حشوات السندويشات:

(أ) الدجاج (ب) الديك الرومي (ج) الأسماك (د) البقر

١١- كلّ ما يأتي من أنواع الأسماك المُستخدمة في إعداد السندويشات، ما عدا:

(أ) الهامور (ب) السالمون (ج) التونة (د) الروبيان

يتبع الصفحة الثانية ...

الصفحة الثانية

- ١٢- الخبز المكسيكي (التورتيللا) يُستخدم في السندويشات:
 (أ) الباردة المُركّبة (ب) الباردة البسيطة (ج) الكنايه (د) الوريات
- ١٣- كلّ ما يأتي من الخضراوات التي تؤثر في رائحة المَرَق عند استخدامها فيه، ما عدا:
 (أ) الأُرضي شوكي (ب) البطاطا الحلوة (ج) الخرشوف (د) الزهرة
- ١٤- يُخزن المَرَق بالتجميد على درجة حرارة مئوية:
 (أ) (٥ - ١) (ب) (٢٠ - ٨) (ج) (٢٠ - ٨) تحت الصفر (د) (٥ - ١) تحت الصفر
- ١٥- يُسمى المَرَق البُنّي باللغة الإنجليزية:
 (أ) Black Stock (ب) Brown Steak (ج) Black Steak (د) Brown Stock
- ١٦- لتحضير المَرَق الأبيض تُنقع عظام الحيوانات في ماء:
 (أ) ساخن (ب) فاتر (ج) بارد (د) مُثلج
- ١٧- كلّ ما يأتي من السوائل المُستخدمة في إعداد الصلصات، ما عدا:
 (أ) الحليب (ب) الزبدة السائلة (ج) المرق الأبيض (د) رُب البندورة
- ١٨- الزبدة السائلة تستخدم في إعداد صلصة:
 (أ) الهولنديز (ب) الفيلوتييه (ج) الديمي جلاس (د) الاسبانيول
- ١٩- يُعدّ من مواد التثخين في الصلصات التي يُكسبها الكثافة المطلوبة:
 (أ) الجيلاتين (ب) الجلايكوجين (ج) الزبدة (د) المارجرين
- ٢٠- تتكون عجينة الرو من الزبدة والطحين بمقدار:
 (أ) (١ زبدة - ١ طحين) (ب) (٢ زبدة - ١ طحين)
 (ج) (١,٥ زبدة - ٢ طحين) (د) (١ زبدة - ٢ طحين)
- ٢١- (الرو والحليب والملح والفلفل الأبيض) المكونات الرئيسة لصلصة:
 (أ) الديمي جلاس (ب) البنية (ج) البشاميل (د) الهولنديز
- ٢٢- كلّ ما يأتي من مُشتقات الصلصة البيضاء (البشاميل)، ما عدا:
 (أ) الكريم (ب) التارتار (ج) الخردل (د) الجبنة
- ٢٣- الرو المُستخدم لتكثيف صلصة الاسبانيول:
 (أ) الأبيض (ب) الأشقر (ج) البُنّي (د) الأسود
- ٢٤- الصلصة الإيطالية من مُشتقات صلصة:
 (أ) الاسبانيول (ب) البشاميل (ج) الديمي جلاس (د) الشوسير
- ٢٥- تُقدّم صلصة البندورة عادةً مع:
 (أ) الدجاج المقلي (ب) الدجاج المشوي (ج) اللحم المسلوق (د) اللحم المشوي
- ٢٦- صلصة النابوليتان من مُشتقات صلصة:
 (أ) البندورة (ب) البروفينسال (ج) البوردليز (د) البصل

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

٢٧- تتكوّن صلصة الهولنديز بشكل رئيس من الزبدة و:

(أ) بياض البيض (ب) البصل (ج) صفار البيض (د) زُبّ البندورة

٢٨- يُفضل تقديم الصلصات البيضاء مع أنواع:

(أ) الدواجن واللحوم (ب) اللحوم والأسماك (ج) الدواجن والأسماك (د) الأسماك فقط

٢٩- تُقدم شرائح اللحم الستيك (Steak) مع الصلصة:

(أ) البنية (ب) البيضاء (ج) البندورة (د) البشاميل

٣٠- يُشتق من صلصة الزبدة صلصة تُسمى:

(أ) الهولنديز (ب) البيرنيز (ج) البروفينسال (د) البوردليز

٣١- اللحم المفروم ناعماً والخضروات والبيض والمَرَق الأبيض الشفاف المكونات الأساسية لشوربة:

(أ) الكونسوميه (ب) الفولوتيه (ج) الكريم (د) البندورة

٣٢- تُستخدَم بذوره كاملة أو مطحونة، وأصنافه سوداء أو بيضاء وصفراء، قوي وحاد النكهة، يدخل في إعداد المخللات والصلصات والسلطات:

(أ) الكزبرة (ب) الكركم (ج) الخردل (د) الزعفران

٣٣- الاسم العلمي (Pine Nut) يُطلق على:

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

٣٤- لملاح الطعام مصدران رئيسان، هما:

(أ) الصخور والجبال (ب) البحار والأنهار (ج) الأنهار والصخور (د) الصخور والبحار

٣٥- المكسرات المُترنّخة تُفسد نكهة الطعام، وتُسبب مشاكل صحية، لاحتوائها على سموم:

(أ) العفن (ب) كيميائية (ج) بيتولونية (د) فيزيائية

٣٦- كلّ ما يأتي من أدوات خدمة الشاي، ما عدا:

(أ) Slop Basin (ب) Tray Cloth (ج) Sugar Holder (د) Coffee Spoon

٣٧- الإفطار الأساسي داخل الفنادق:

(أ) الإنجليزي (ب) الأوروبي (ج) الأمريكي (د) الشرقي

٣٨- من صفات طعام الوجبات السريعة:

(أ) غنية بالحديد (ب) فقيرة بالصوديوم (ج) فقيرة بالحديد (د) غنية بالصوديوم

٣٩- طريقة الخدمة الفرنسية تُستخدَم في:

(أ) الطائرات (ب) السفن (ج) المدارس (د) المؤسسات الاجتماعية

٤٠- طريقة الخدمة المُتَّبعة في المصانع:

(أ) الصواني الفضية (ب) العَرَبَات (ج) الذاتية (د) البوفيه



الصفحة الرابعة

• في الفقرات (٤١-٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) 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- () تُسمّى المادة المُنبّهة في الشاي بالثيوبرومين.
- ٤٢- () يجوز تقديم العصير الصناعي مُعلّبًا كما هو.
- ٤٣- () يُحفظ الطعام ساخنًا على البوفيه بحافظات تُسمّى (Main Dish).
- ٤٤- () اليانسون من النباتات العطرية الواجب غليها قبل تقديمها.
- ٤٥- () يُقدّم العصير الطبيعي في بداية الوجبة كفاتح للشهية.
- ٤٦- () تُوفّر وجبة الإفطار نصف الاحتياجات اليومية من طاقة الجسم.
- ٤٧- () خبز الرول من مُكوّنات الإفطار الأوروبي.
- ٤٨- () يحتوي طعام الوجبات السريعة على كمية قليلة من الدهون.
- ٤٩- () من مهام أخصائي التغذية تزويد الأطباء بإرشادات تتعلق بطريقة الطهو اللازمة.
- ٥٠- () تُستعمل عَرَبية تقطيع اللحوم المطبوخة وعَرَبية الحلويات على ظُهر السفن.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

