



إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤

(وثيقة معمية/معلود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ١٣/٧/٢٠٢٤ م  
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 350

رقم النموذج: (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية/ف٢

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- المحتوى الرطوبي في الطحين لا يزيد على:

(أ) ١٢% (ب) ١٤% (ج) ١٦% (د) ٤%

٢- تُخزّن الزبدة بالتبريد مدة محدودة على درجة حرارة:

(أ) (٢-٦) س (ب) (٠-٤) س (ج) (٢-٤) س (د) (٣-٥) س

٣- تُسمى الخميرة باللغة الإنجليزية:

(أ) Butter (ب) Margarine (ج) Soda (د) Yeast

٤- أكثر مواد النكهة استعمالاً في تصنيع الحلويات:

(أ) الفانيليا (ب) القرفة (ج) الهال (د) جوزة الطيب

٥- عجينة تتكون من الطحين والبيض وزيت الزيتون:

(أ) الباستا (ب) الميلفيه (ج) البييتزا (د) الشو

٦- عجينة تُستخدم في صناعة أنواع الكليز المختلفة:

(أ) الدُّنش (ب) الباستا (ج) البف بيمستري (د) الشو

٧- تُسمى عملية تكوين ثاني أكسيد الكربون والكحول داخل العجينة، وتجعل الجلوتين أكثر ليونة:

(أ) Mixing (ب) Fermentation (ج) Proofing (د) Rounding

٨- من أهم أنواع الحلويات الغربية:

(أ) الكليز (ب) التيراميسو (ج) الكيك (د) البيتي فور

٩- يُودي ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة إلى:

(أ) تشققه (ب) خُشونته (ج) مرارة طعمه (د) جفافه

١٠- الغاناش هو مزيج من الشوكولاتة إضافة إلى:

(أ) الكريما (ب) البندق (ج) الزبدة (د) الفانيليا

١١- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية بالمواد الدهنية؛ لا سيما:

(أ) زيت الزيتون (ب) السمن الحيواني (ج) الزبدة (د) المارجرين

## الصفحة الثانية

- ١٢- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من رقائق العجين:
- (أ) الغربية (ب) عيش السرايا (ج) البقلاوة (د) البلورية
- ١٣- يُخبز المعمول بالفرن في درجة حرارة مئوية:
- (أ) (٢٥٠-٢٢٠) (ب) (٢٠٠-١٦٠) (ج) (٢٢٠-١٨٠) (د) (٢٧٠-٢٥٠)
- ١٤- من الحلويات الشرقية التي تُصنع من الطحين والسمن والسكر:
- (أ) البلورية (ب) البيتي فور (ج) الهريسة (د) الغربية
- ١٥- الأداة التي تُستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة من القاعدة المتحركة إلى طبق التقديم:
- (أ) القراطيس (ب) أطباق الكرتون المقوى (ج) قواعد التزيين (د) رؤوس التزيين
- ١٦- كل ما يأتي من مكونات المثجات (البوظة)، ما عدا:
- (أ) النشا (ب) الزبدة (ج) البيض (د) الحليب
- ١٧- تُعدّ أول مرحلة تُسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها:
- (أ) الاستلام (ب) الشراء (ج) التخزين (د) الطهو
- ١٨- تُصنّف اللحوم بأنّها من الأصناف الغذائية الحساسة، كونها:
- (أ) عالية الرطوبة وغنيّة بالمواد البروتينية (ب) منخفضة الرطوبة وغنيّة بالمواد البروتينية
- (ج) عالية الرطوبة وغنيّة بالأملاح المعدنية (د) منخفضة الرطوبة وفقيرة بالأملاح المعدنية
- ١٩- كل ما يأتي من مواصفات اللحوم التي يجب على مستلمي معرفتها، ما عدا:
- (أ) اللحوم البقرية كرزية اللون (ب) دهون الخراف صفراء اللون
- (ج) جلود الطيور ببيضاء اللون (د) عيون الأسماك بارزة وصافية
- ٢٠- الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تُعدّ وسطًا مناسبًا لتكاثر الجراثيم؛ وذلك لتوافر المواد:
- (أ) الدهنية ومُكّر اللاكتوز (ب) البروتينية وسُكّر المالتوز
- (ج) البروتينية ونسبة الرطوبة العالية (د) الدهنية ونسبة اللزوجة العالية
- ٢١- يُمكن حفظ المواد الغذائية المجمّدة مدة تصل إلى:
- (أ) (٣) شهور (ب) (٦) شهور (ج) (١٢) شهرًا (د) (١٨) شهرًا
- ٢٢- الهدف من تجفيف المواد الغذائية كأحد طرق الحفظ:
- (أ) تحويل أحماض الطعام إلى سُكّريات (ب) تركيز المواد الغذائية والفيتامينات
- (ج) تحويل سُكّريات الطعام إلى أحماض (د) منع نموّ الأحياء الدقيقة
- ٢٣- عدد مرات التأكد من حرارة مخزن التجميد (الفريزر) الخاص بالمواد الغذائية في اليوم:
- (أ) مرة واحدة (ب) مرتان (ج) أربع مرات (د) ثلاث مرات
- ٢٤- تُسبّب جرثومة البروسيلة:
- (أ) الخُمى المالطية (ب) البلهارسيا (ج) التسمّم البوتيوليني (د) التسمّم السالمونيلي

الصفحة الثالثة

٢٥- يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً ب:

(أ) FEFO (ب) LIFO (ج) FIFO (د) LEFO

٢٦- تكون الصحون التي يستعملها الضيوف لتناول الطعام في بداية البوفيه، تليها أطباق:

(أ) الشوربات (ب) السلطات (ج) الحلويات (د) المأكولات الساخنة

٢٧- أسلوب الخدمة الذي يناسب جميع أنواع الحفلات:

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

٢٨- غالبًا لا تدوم المؤتمرات والمحاضرات أكثر من:

(أ) ثلاث ساعات (ب) ساعة واحدة (ج) ساعتان (د) أربع ساعات

٢٩- ترتيب القاعات على شكل حرف (U) مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:

(أ) (٤٠) (ب) (٥٠) (ج) (٦٠) (د) (٣٠)

٣٠- ترتيب القاعة الذي يتناسب مع اجتماع مديري الشركات، أو رجال الأعمال يكون شكل الطاولة:

(أ) دائريًا (ب) حرف L (ج) حرف Y (د) مستطيلًا

٣١- اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلاسهم من مهام:

(أ) المضيف (ب) مدير الحفلات (ج) رئيس المضيفين (د) مضيف استقبال

٣٢- تقديم الطعام والشراب للضيوف وتلبية رغباتهم، ومساعدتهم في تناول الأطباق في حفلة البوفيه من مهام:

(أ) مساعد المضيف (ب) رئيس المضيفين (ج) المضيف (د) مدير الحفلات

٣٣- كل ما يأتي من المعلومات التي تحتويها اتفاقية الحفلات، ما عدا:

(أ) اسم الفندق (ب) رقم الغرفة (ج) عدد الحضور (د) الدفعة الأولى

٣٤- يُمكن تقسيم قاعة الاحتفالات الكبيرة إلى عدة قاعات صغيرة باستخدام:

(أ) حواجز متحركة (ب) جدران إسمنتية (ج) ستائر ملونة (د) ألواح زجاجية

٣٥- يُحاسب الضيوف في المطعم من قبل:

(أ) رئيس المضيفين (ب) مدير المطعم (ج) المضيف (د) أمين الصندوق

٣٦- طريقة الدفع الأكثر استخدامًا وأمانًا في الوقت الحالي، هي:

(أ) العملة الأجنبية (ب) الشيكات السياحية (ج) العملة المحلية (د) بطاقة الائتمان

٣٧- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا قدره (١٢٥٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر

نفسه (٥٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٢) (ب) (٢٥) (ج) (٢٧) (د) (٣٠)

٣٨- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا قدره (٩٠٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي

لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٧٥٠) (ب) (٢٧٥) (ج) (٣٠٠٠) (د) (٣٠٠)



### الصفحة الرابعة

٣٩- يقصد بـ (الاستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطبيقاتها وتطويعها لخدمة الإنسان ورفاهيته):

(أ) المعلوماتية (ب) الخوكمة (ج) البيروقراطية (د) التكنولوجيا

٤٠- من البيانات الشخصية التي تحتويها قاعدة بيانات الموظفين على نظام الحاسوب:

(أ) رقم الملف الحاسوبي (ب) الدورات التدريبية (ج) المستوى التعليمي (د) المستوى الوظيفي

• ضع إشارة ( ✓ ) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة ( x ) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل 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- ( ) يُعدّ المارجرين من الدهون ذات المصدر الحيواني.

٤٢- ( ) يتكون مسحوق الخبيز (البيكنج باودر) من حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق الأرز.

٤٣- ( ) يُمكن إعداد الدنش بيستري من عجينة الكروسان.

٤٤- ( ) من أمثلة الكيك الدهني كعكة السويس رول.

٤٥- ( ) تُصنع الشوكولاتة السوداء السادة من عجينة الكاكاو والسُكّر فقط.

٤٦- ( ) قد تُضاف البطاطا المسلوقة والمهروسة إلى الطحين عند تحضير عجينة العوامة.

٤٧- ( ) تلوث الطعام بالمبيدات الحشرية من أمثلة الفساد الكيماوي.

٤٨- ( ) في حفلات الزفاف يُقدّم المُضيفون الشراب لضيوف الشرف أولاً.

٤٩- ( ) تُوقّع اتفاقية الحفلات على نُسختين، تُعطى نسخة منها لمصاحب الحفلة.

٥٠- ( ) تُعدّ الشيكات السياحية أقلّ أماناً من الشيكات الأخرى.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

