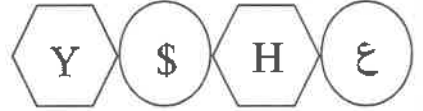


منهاجي
متعة التعليم الهادف



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

(وثيقة مسمية/محدودة)

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

اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢١/٧/١
رقم الجلوس:

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الأولى + ف١ + م٣

رقم المبحث: 375

الفرع: الفندقية والسياحية
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 بأن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- يميل لون خل التفاح إلى:

(أ) الأبيض (ب) الأسود (ج) البني (د) الأحمر

٢- يتكون المستحلب المؤقت من خليط:

(أ) كبير من الخل والزيت
(ج) بسيط من الخل والزيت
(ب) بسيط من الخل والزبدة
(د) بسيط من الخل والحليب

٣- لإعداد صلصة الجبن الأزرق نستخدم جبنة:

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

٤- كل مما يأتي من مكونات صلصة المايونيز ما عدا:

(أ) الخل (ب) الزيت (ج) الكاتش أب (د) الفلفل الأبيض

٥- المايونيز والكَبَّار مع البقدونس الناعم مكونات صلصة:

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

٦- تقدم سلطة الفواكه عادة:

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

٧- تصنف السلطة الروسية من السلطات:

(أ) البسيطة (ب) المركبة (ج) الخضراء (د) الساخنة

٨- من الأمور الواجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة للسلطات:

(أ) إضافة الملح والصلصة بعد إعدادها مباشرة
(ج) تصفية الماء الزائد بعد التقطيع
(ب) تزيين الطبق بعد الإعداد
(د) طهي الخضراوات إذا دعت الحاجة

٩- "السلمون المدخن والبسطرمة والحبش المدخن" تُصنّف ضمن:

(أ) مأكولات ساخنة
(ج) مقبلات لحوم ساخنة
(ب) مقبلات لحوم
(د) مأكولات لحوم باردة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١٠- أكثر أنواع الجبنة المستخدمة في إعداد السندويشات:

(أ) الشدر (ب) الجبنة الزرقاء (ج) بارميزان (د) الحلوم

١١- تحتوي عظام الحيوانات على مادة بروتينية تذوب في الماء عند طهيها على نار هادئة تسمى:

(أ) الكاروتين (ب) الكولاجين (ج) الكلوجين (د) الجيلاتين

١٢- يسمى المرق المصنوع من الخضراوات باللغة الإنجليزية:

(أ) Vegetable Socks (ب) Vegetable Sacks

(ج) Vegetable Sootiks (د) Vegetable Stocks

١٣- كل مما يأتي من الخضراوات ذات الرائحة القوية في إعداد المرق ما عدا:

(أ) الزهرة (ب) الخرشوف (ج) الأرضي شوكي (د) الشبت

١٤- من الخضراوات التي تؤثر في لون المرق:

(أ) السبانخ (ب) البصل الأخضر (ج) القرنبيط (د) الكرفس

١٥- يقسم المرق إلى قسمين حسب:

(أ) اللون والمكون (ب) الطعم والشكل (ج) الكثافة واللزوجة (د) اللون والحجم

١٦- لإعداد مرق الخضراوات فإننا نستخدم:

(أ) لحم بقري وخضار (ب) خضار فقط (ج) خضار ولحم دجاج (د) خضار وسمك

١٧- لإعداد المرق البني نقوم بـ:

(أ) سلق العظام (ب) تحميص الخضار (ج) إضافة صبغة بنية (د) تحمير العظام

١٨- لتبريد المرق بالسرعة الممكنة بعد إعداده يجب:

(أ) استخدام المبردات (ب) وضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد

(ج) استخدام المجمدات (د) استخدام الشفن دش

١٩- يمكن حفظ المرق بعد إعداده وتخزينه بالتجميد على درجة حرارة:

(أ) $(5^{\circ} - 15^{\circ})$ س (ب) $(10^{\circ} - 15^{\circ})$ س (ج) $(8^{\circ} - 20^{\circ})$ س (د) $(10^{\circ} - 18^{\circ})$ س

٢٠- شوربة المينستروني الإيطالية تضاف إلى بعض أنواع:

(أ) البقوليات (ب) الأسماك (ج) الأرز (د) المعكرونة

٢١- الباقة العطرية مجموعة من:

(أ) التوابل والأعشاب (ب) البهارات الناعمة (ج) الفلفل الأبيض والأسود (د) العطور الطبية

٢٢- تتكون عجينة الرو من:

(أ) زبدة وطحين (ب) زبدة ونشا (ج) حليب وطحين (د) حليب ونشا

٢٣- يصنف الزنجبيل من:

(أ) الأوراق (ب) الأزهار (ج) اللحاء (د) الجذور

يتبع الصفحة الثالثة

منهاجي

متعة التعليم الهادف



الصفحة الثالثة

٢٤- تُسمى إضافة البهارات إلى الطعام لتحسين نكهته الأساسية دون تغييرها:

Seagoning (د)	Sea Soung (ج)	Seasoning (ب)	Seasonss (أ)
			٢٥- أي من الآتية تنتمي إلى عائلة التوابل القشرية (حاء النبات)؟
(د) القرفة	(ج) حصى ألبان	(ب) الشومر	(أ) جوزة الطيب
			٢٦- من المواد المضافة لمُح الطعام:
(د) كلوريد الصوديوم	(ج) كربونات الصوديوم	(ب) كلوريد البوتاسيوم	(أ) كربونات الكالسيوم
			٢٧- كل مما يأتي يستخرج منها الخل ما عدا:
(د) التمر	(ج) العنب	(ب) الموز	(أ) التفاح
			٢٨- تُحفظ الأعشاب والتوابل في مكان جاف بعيداً عن:
(د) الأسماك	(ج) الدواجن	(ب) الحرارة	(أ) الحليب
			٢٩- تتكون خلطة الزعتر من أوراق الزعتر المطحونة والمجففة والسَّمسم بالإضافة إلى:
(د) الكزبرة	(ج) السماق	(ب) كبش القرنفل	(أ) حب الهال المطحون
			٣٠- الاسم العلمي للفول السوداني (الفسق) باللغة الإنجليزية:
Wallnuts (د)	Pinenut (ج)	Peanut (ب)	Pistachio (أ)
			٣١- كل مما يأتي من الدول المشهورة بزراعة الشاي ما عدا:
(د) اليابان	(ج) إنجلترا	(ب) الصين	(أ) الهند
			٣٢- يُعد الشاي الأخضر صحياً أكثر من غيره لمنعه:
(د) الترنخ	(ج) تأكسد الأملاح المعدنية	(ب) تأكسد الفيتامينات	(أ) تأكسد الدهون
			٣٣- تُستخرج بذور القهوة من ثمار البن وهي حبوب:
(د) بيضاء اللون	(ج) حمراء اللون	(ب) سوداء اللون	(أ) خضراء اللون
			٣٤- القهوة الأكثر انتشاراً واستعمالاً في بلادنا هي القهوة:
(د) التركية	(ج) سريعة الذوبان	(ب) الأمريكية	(أ) السادة (العربية)
			٣٥- الطريقة المناسبة لإعداد مشروب ساخن من القرفة:
(د) الغلي مدة ساعة	(ج) الغلي ١٥ دقيقة	(ب) النقع البارد ليوم	(أ) النقع الساخن ٣ ساعات
			٣٦- تحتوي المياه الغازية على غاز نقي يسمى:
(د) النيتروجين	(ج) الهيدروجين	(ب) أول أكسيد الكربون	(أ) ثاني أكسيد الكربون
			٣٧- يقدّم العصير الطبيعي للزبائن عادة:
(د) عند طلبه	(ج) نهاية الوجبة	(ب) أثناء الوجبة	(أ) قبل الوجبة
			٣٨- حدّدت الفنادق وقت تقديم الإفطار عند الساعة:
(د) (٦-١٠) صباحاً	(ج) (٦-١١) صباحاً	(ب) (٥-٩) صباحاً	(أ) (٧-١٠) صباحاً

يتبع الصفحة الرابعة



الصفحة الرابعة

٣٩- يعتمد تحديد الشكل المناسب لبوفيه الغداء والعشاء حسب:

أ) القائمة (ب) عدد المدعوين (ج) عدد الأطباق (د) عدد الطاولات

٤٠- التجهيز والترتيب المناسب للبوفيه:

أ) خبز - صحون - سلطات - طبق رئيس - فواكه
 ب) صحون - خبز - شوربات - طبق رئيس - حلويات
 ج) خبز - صحون - سلطات - شوربات - طبق رئيس - حلويات
 د) شوربات - سلطات - صحون - خبز - طبق رئيس - حلويات

٤١- يُنصح بعدم وضع طاولات البوفيه جميعها على مستوى واحد لـ:

أ) منع تكديس الزبائن
 ب) استغلال مساحة المطعم
 ج) عرض أكبر للأطعمة
 د) تزيين البوفيه بشكل جيد

٤٢- خدمة البوفيه أكثر طرق الخدمة شيوعاً في العالم نظراً لـ:

أ) بساطتها وسهولتها (ب) سرعتها ونظافتها
 ب) بساطتها ونظافتها (ج) سهولتها وسرعتها
 ٤٣- كميات الأطعمة الموضوعة على البوفيه يحددها:

أ) عدد الموظفين (ب) حجم المطعم
 ج) عدد المدعوين (د) إدارة الفندق
 ٤٤- أنواع من الأسماك (كالتونا والأنشوجة) من مكونات الإفطار:

أ) الكونتنتال (ب) الأوروبي
 ج) الإنجليزي (د) الأمريكي
 ٤٥- تُشجّع الفنادق الضيوف لتناول القهوة والشاي في الكوفي شوب بعد الغداء والعشاء لـ:

أ) تحقيق الربح
 ب) استقبال ضيوف آخرين في المطعم
 ج) تنظيف المطعم جيداً
 د) تجهيز للشفت الثاني

٤٦- طريقة الخدمة المتبعة في برك السباحة والنوادي الصحية:

أ) الذاتية (ب) البوفيه
 ج) الكفتيريا (د) الفرنسية
 ٤٧- الأكثر إقبالاً على الوجبات السريعة هم:

أ) الرجال والنساء (ب) النساء والأطفال
 ج) الشباب والأطفال (د) الرجال والأطفال
 ٤٨- من صفات أطعمة الوجبات السريعة أنها:

أ) فقيرة بالحديد غنية بالكالسيوم
 ب) غنية بالصوديوم والكالسيوم
 ج) غنية بالحديد فقيرة بالصوديوم
 د) غنية بالصوديوم فقيرة بالحديد

٤٩- الحمية العلاجية تعطى كجزء من العلاج للأمراض، مثل مرض:

أ) نقص الكالسيوم (ب) السكري
 ج) نقص الحديد (د) الحمى المالطية
 ٥٠- مسافرو الدرجة الأولى على الطائرات يقدّم لهم الطعام بطريقة الخدمة:

أ) الإنجليزية (ب) الأمريكية
 ج) العربات (د) الفرنسية

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي
 متعة التعليم الهادف

