



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣/التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ١٣/١/٢٠٢٤  
رقم الجلوس:رقم المبحث: 312  
رقم النموذج: (١)المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الأولى/ف١  
الفرع: الفندقية والسياحية  
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- تقدم التتبيلات مع:

(أ) الأطباق الساخنة (ب) الصلصات (ج) المقبلات الساخنة (د) المقبلات الباردة

٢- زيت ذو لون صافٍ ليس له طعم:

(أ) الزيتون (ب) الفستق (ج) الصويا (د) الجوز

٣- الليسثين مادة مستحلبة فاعلة في المواد الطبيعية تُسهّل مزج المواد السائلة مع:

(أ) الدهون (ب) البروتينات (ج) الكربوهيدرات (د) الفيتامينات

٤- الثوم والبقدونس والزعتر المجفف مكونات الصلصة الإيطالية بالإضافة إلى:

(أ) الخل (ب) ملح الليمون (ج) زيت الزيتون (د) الخردل

٥- في حالة تخثر صلصة المايونيز يُخفق صفار البيض مع:

(أ) ماء بارد (ب) ماء دافئ (ج) الخل (د) زيت الزيتون

٦- كلّ مما يأتي من مكونات صلصة الترتار، ما عدا:

(أ) الزيت (ب) الكّبار (ج) المايونيز (د) البقدونس الناعم

٧- سلطة الخس يُضاف إليها القليل من:

(أ) الليمون (ب) الخل (ج) الخل والليمون (د) الخردل والليمون

٨- تُقدّم الخضراوات بوصفها مَقْبَلات مُتَبَّلَة مثل:

(أ) الباذنجان (ب) متبل الباذنجان (ج) البطاطا (د) القرع بالطحينية

٩- تُقدّم صلصة الكوكتيل مرافقة لـ:

(أ) الجمبري (ب) الكبدية (ج) البسطرمة (د) الحبش المدخن

١٠- المُكوّن الرئيس لطبق المَقْبَلات (التبولة):

(أ) البقدونس (ب) الدرغل (ج) البصل (د) البندورة

١١- كلّ مما يأتي من مواد تغليف الساندويشات، ما عدا:

(أ) القصدير (ب) النايلون (ج) الورق (د) الميلامين

## الصفحة الثانية

- ١٢- تحتوي عظام الحيوانات على مادة بروتينية تذوب في الماء تُسمى:
- (أ) الأنسجة الرخوة (ب) الكيراتين (ج) الأنسجة المترابطة (د) الرايبوفلانين
- ١٣- يُستخدم مرق الخضراوات Vegetable Stock للأشخاص:
- (أ) كبار السن (ب) المرضى (ج) النباتيين (د) الرياضيين
- ١٤- خضراوات ذات رائحة قوية تؤثر في طعم المرق:
- (أ) الشمندر (ب) البطاطا الحلوة (ج) الأراضي شوكي (د) البندورة
- ١٥- خضراوات نشوية تُستخدم عند عدم الاهتمام بلون المرق:
- (أ) السبانخ (ب) البطاطا (ج) الزهرة (د) الخرشوف
- ١٦- لإعداد المرق الأبيض تُقطع العظام قطعًا بحجم:
- (أ) (١٠-١٢) سم (ب) (١٨-٢٠) سم (ج) (٨-١٠) سم (د) (٥-٨) سم
- ١٧- لإعداد المرق البني وتحميره بالفرن يوضع العظم على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة:
- (أ) ساعة (ب) ساعة ونصف (ج) ساعتين (د) نصف ساعة
- ١٨- تتكون معظم الصلصات من ثلاث مكونات رئيسية:
- (أ) سائل ومواد تتخين وعناصر نكهة (ب) زبدة سائلة وعناصر نكهة وحليب  
(ج) مواد تتخين وعناصر نكهة وزيت (د) دهون وبهارات وأعشاب
- ١٩- كلٌّ مما يأتي من صفات الصلصات الجيدة، ما عدا:
- (أ) لون جذاب (ب) قوام رخو (ج) طعم جيد (د) قوام متماسك
- ٢٠- من أهم أنواع مكثفات الصلصات المختلفة:
- (أ) نشا الذرة (ب) نشا البطاطا (ج) عجينة الرو (د) الطحين
- ٢١- كلٌّ مما يأتي من مشتقات الصلصة البيضاء (البشاميل)، ما عدا صلصة:
- (أ) الكريم (ب) الفجل (ج) الجبنة (د) الخردل
- ٢٢- تُضاف شوربة المينستروني الإيطالية إلى بعض أنواع:
- (أ) المعجنات (ب) الأسماك (ج) البيتزا (د) المعكرونات
- ٢٣- يُقصد بالمصطلح الإنجليزي Dill:
- (أ) ميرمية (ب) الشبت (ج) الزعتر (د) حصي البان
- ٢٤- الشبت نبات بري يُشبه الشومر عطريّ الرائحة يُستخدم في إعداد سلطة:
- (أ) البطاطا (ب) اليونانية (ج) العربية (د) الخس
- ٢٥- كلٌّ مما يأتي من ألوان بذور الخردل، ما عدا:
- (أ) الأخضر (ب) الأبيض (ج) الأسود (د) الأصفر
- ٢٦- تنتمي القرقة إلى عائلة التوابل:
- (أ) الورقية (ب) القشرية (ج) الثمرية (د) البذرية



## الصفحة الثالثة

- ٢٧- كل مما يأتي من البلدان المشهورة في زراعة الشاي، ما عدا:  
 (أ) الهند (ب) اليابان (ج) سيريلانكا (د) الفلبين
- ٢٨- يُطلق على الشاي المُنكَّه باللغة الإنجليزية:  
 (أ) Sour Tea (ب) Flavored Tea (ج) Ice Tea (د) Sweet Tea
- ٢٩- كلّ مما يأتي من البلدان المشهورة في زراعة القهوة، ما عدا:  
 (أ) اليابان (ب) اليمن (ج) الحبشة (د) أمريكا اللاتينية
- ٣٠- القهوة التي يُضاف لها من رغوة الحليب:  
 (أ) النسكافيه (ب) الكابتشينو (ج) الإسبرسو (د) الأمريكية
- ٣١- كلّ مما يأتي من مذاقات السكر في القهوة التركية، ما عدا:  
 (أ) Sweet (ب) Medium (ج) Alot Sugar (د) Sugarless
- ٣٢- يحتوي الكاكاو على مادة منبهة تُسمى:  
 (أ) الكافيين (ب) النياسين (ج) الثيوبرومين (د) الليسيثين
- ٣٣- تقع منطقة خدمة المشروبات بين:  
 (أ) المطبخ والكوفي شوب (ب) الكوفي شوب والمطعم (ج) المطعم واللوبي (د) المطبخ والمطعم
- ٣٤- يُقدم العصير الطبيعي الطازج للزبائن:  
 (أ) مع الوجبة (ب) قبل بداية الوجبة (ج) نهاية الوجبة (د) حسب الطلب
- ٣٥- موعد وجبة الإفطار صباحًا في الفنادق عادة بين الساعة:  
 (أ) السابعة إلى العاشرة (ب) السادسة إلى الحادية عشرة  
 (ج) السادسة إلى الثانية عشرة (د) السابعة إلى الحادية عشرة
- ٣٦- تُسمى حافظات الطعام في الفنادق باللغة الإنجليزية:  
 (أ) Chafing Plate (ب) Chafing Dish (ج) Chafing Course (د) Chafing Knife
- ٣٧- يُقصد بالمختصر (B+B) غرفة مع:  
 (أ) إفطار (ب) غداء (ج) عشاء (د) حمام
- ٣٨- كلّ مما يأتي من مكونات بوفيه سحور رمضان، ما عدا:  
 (أ) جبنة بيضاء (ب) سمك الأنشوجة (ج) حمص (د) قمر الدين
- ٣٩- في خدمة بوفيه الإفطار يوضع العصير البارد:  
 (أ) في بداية البوفيه (ب) في نهاية البوفيه  
 (ج) على طاولة الضيف (د) على طاولة مستقلة
- ٤٠- أحد الأسباب التي أدت إلى انتشار المطاعم السريعة:  
 (أ) رُخص ثمن الوجبات (ب) كثرة عقود العمل (ج) مذاقها المميز (د) سرعة تحضيرها



## الصفحة الرابعة

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

- ٤١- ( ) يُفضل استخدام الثوم الأخضر على الثوم الجاف بسبب فاعليته.
- ٤٢- ( ) يُضاف إلى ملح الطعام كربونات الكالسيوم.
- ٤٣- ( ) من أشهر خلطات الأعشاب والتوابل المحلية خلطة الكاري.
- ٤٤- ( ) يُستخلص من اللوز المرّ الذي لا يؤكل مركب يُستعمل لتطبيب بعض الأطعمة.
- ٤٥- ( ) عدد الأطباق على البوفيه من ثلاثة أنواع إلى عشرة فأكثر.
- ٤٦- ( ) تتميز خدمة البوفيه باستعمالها في الحفلات والمناسبات الكبيرة.
- ٤٧- ( ) يُعدّ البيض من مكونات الإفطار الأوروبي.
- ٤٨- ( ) يُقصد بردهة الفندق باللغة الإنجليزية Lobby.
- ٤٩- ( ) يُعدّ الكوفي شوب المكان الأمثل للنزلاء لاستقبال ضيوفهم.
- ٥٠- ( ) يُزوّد موظفو المصانع والشركات بوجبات طعام عن طريق التعاقد مع شركات تموينية.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

