



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الشتوية

(وتيقة محمية/محدود)

س د

مدة الامتحان : ٣٠ : ١
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٧/١/٧

المبحث : إنتاج الطعام وخدماته / المستوى الثالث
الفرع : الفندقي والسياحي

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥) ، علماً بأن عدد الصفحات (٢) .

السؤال الأول: (٢٢ علامة)

- أ (سم ثلاث صلصات يمكن إعدادها من صلصة المايونيز. (٦ علامات)
- ب (تُصنّف السلطات حسب وقت التقديم لأنواع خمسة، اذكرها. (١٠ علامات)
- ج (تُقسم السندويشات الساخنة إلى أنواع ثلاثة، حددها. (٦ علامات)

السؤال الثاني: (١٧ علامة)

- أ (استنتج الخطوات الثمانية لإعداد المرقق البني. (٨ علامات)
- ب (" تعتبر السوائل من المكونات الرئيسة للصلصات " :
١- سم أربعاً منها.
٢- أعط مثلاً واحداً لكل منها.
ج (يُشتق ثلاثة أنواع من الصلصة البيضاء (البشاميل)، اذكرها. (٣ علامات)

السؤال الثالث: (١٦ علامة)

- أ (حدّد الأمور الأربعة الواجب مراعاتها قبل إضافة الأعشاب والتوابل للطهو. (٨ علامات)
- ب (هناك أمران يجب التنبيه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها، اذكرهما. (علمان)
- ج (" يجب تخزين الأعشاب والتوابل في ظروف مناسبة " ، فسر ذلك. (علامة واحدة)
- د (استنتج المكونات الخمسة للإفطار الأوروبي (الكونتينتال). (٥ علامات)

الصفحة الثانية

السؤال الرابع: (١٧ علامة)

(٨ علامات)

أ) " يُعتبر الشاي من المشروبات الساخنة المفضلة في بلدان العالم ":

١- وضح ذلك بنقطتين.

٢- تتبع الخطوات الستة في إعداده.



(٤ علامات)

ب) للمياه المقدمة في المطاعم والفنادق نوعان، اذكرهما.

(٥ علامات)

ج) عدّد المميزات الخمسة لطريقة خدمة البوفيه.

السؤال الخامس: (١٨ علامة)

(علامتان)

أ) يُنصح بعدم وضع طاوولات البوفيه جميعها على مستوى واحد أو متراسة، فسّر ذلك.

(٦ علامات)

ب) استنتج الفروقات الثلاثة بين الحميات العلاجية والحميات الروتينية.

(١٠ علامات)

ج) اقترح طريقة الخدمة المتبعة في كل مما يلي:

١- السفن.

٢- دور الرعاية للمسنين والمعوقين.

٣- دور الأيتام.

٤- برك السباحة.

٥- مسافرو الدرجة الأولى في الطائرات.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث : أنتاج الطعام وخدماته / ٣٣
الفرع : الفندقية والسياحية

مدة الامتحان : ٣٠ - ١٠
التاريخ : ١١٧ / ١٧



الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الأول : عرّف

١- ستن عدسات كل نقطة صرية عدسات (المطبخ ثلاثة فقط)

٢- صلصة الكوكسل - صلصة الأف جنية - صلصة الرغولاد

٣- صلصة الترتار .

ب . اعد عدسات كل نقطة صرية عدسات

١- أطباق المقبلات . Appetizer Salads

٢- السلطات المصاحبة للمأكلة . Accompaniment Salads

٣- سلطات الطبق الرئيس . Main Course Salads

٤- السلطات بعد الوجبة . Separate Course Salads

٥- سلطات الفواكه . Fruit Salad

ج . ستن عدسات كل نقطة صرية عدسات

١- سندويشات ساخنة ببطء .

٢- سندويشات ساخنة بفتحة الوجبة .

٣- سندويشات الجارية .



السؤال الثاني : اعلامة

٤- ثمان علامات كل نقطة صراحة علامة .

٨٧

- ١- تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من ٨ - ١٠ سم .
- ٢- وضع النظام في وعاء التحميص وادخالها الى فرن حرارة ١٥٠°م لمدة ساعة حتى يصبح لون العظم بني .
- ٣- وضع النظام في الحفريات ولنا سحابة في طخينة المرق العتيقة .
- ٤- إضافة الماء البارد ووضعه على نار حامية حتى الغليان .
- ٥- ازالة الشوائب التي ظهرت .
- ٦- خفض الحرارة ، وترك المرق يغلي حتى اوقت لقلوب لنوع العظم .
- ٧- جعل الماء فوق مستوى العظم وزيادته كلما تقوى .
- ٨- تصفية المرق وتبريده وحفظه بالبردة لثلاثة

٩- ستة علامات الانواع عبارة رامة (واثنا نصف علامة)

٨٨

- ١- المرق الابيض ← صلصة ~~الحمية~~ الحيوانية .
- ٢- المرق البني ← اللحم المسلوق ، البندورة ، الباذنجان .
- ٣- الحليب ← البشاميل .
- ٤- الزبد والسائلة ← الهولندي .

١٠- ثمان علامات كل نقطة صراحة علامة فقط

٨٩

- ١- صلصة اللحم .
- ٢- صلصة الجبن .
- ٣- صلصة الخردل .

السؤال الثالث العدة عشر مرة .



١٤٠

٢- أن علاقات كل نقطة صورية علاقات

أ- عافية المواد الأولية

ب- أن تكون جودتها وخلوها من الحشرات

٢- نقاشها من السوابب قبل إصابتها للظلم

٤- مراعاة التوقيت المناسب عند إصابتها إلى الظلم

١٤٤

ب- علاقات كل نقطة صورية علاقات

١- خلوها من المنتج من الترتيب

٢- عدم الإصابتة بالعدس والحشرات

١٢٩

ج- علاقات وأصناف

للحفاظ على مواد التربة وحفظها

٤٨

٢- علاقات

١- خبز التوت المحمص

٢- الزبد (عجائن مبردة)

٣- شكلة من لحصات والفصل (عجائن مبردة)

٤- مشروبات ساخنة كالحليب أو العجوة

٥- عصير بار أو كوكاكولا أو كوكاكولا (البند)

السؤال الرابع ١٧ أسئلة عامة

- ١- ٨ ثنائيات (١ - علقان) (٢ - سعة ثلاث)
٢- لونه (حمي) (سدة) ب- نكهته (لحمي) (عذقة)



(سنة علقان)

٣- استعمال ماء نقي بارد

٤- تخنيه وادوية درجتي لعلبان

٥- وضع ماء ساخن في ابريق التقديم لتخنيته

٦- افرغ الماء من ابريق التقديم قبل تقديم الشاي

٧- وضع كمية الشاي المناسبة لدرجة الحرارة

٨- صب الماء والعلبان في الابريق

٩- اربع علقان كل نقطة صالحة علقان

Mineral Water

١- المياه المعدنية

Sparkling Water

٢- المياه الغازية

١٠- خمسة علقان كل نقطة صالحة علقان

١- استعمال في الحفلات والمناسبات الكبيرة

٢- تقديم الحفلة بعد كسر الشاي بوقت قصير

٣- سعة الحفلة مقارنة مع انواع الحفلة والفرق

٤- تذوق عدد كسر اصناف الطعام من قبل الضيوف

٥- يعود الزبون ليأخذ المزيد الطعام دون تحمل مبالغ اضافية

رقم الصفحة
في الكتاب



السؤال الخامس ١٨ ثمانية علامات

أ- عدا صان قوط

٢٨

(علاء)

١- يعطى كلاً من

(علاء)

٢- يجعلهم يشعرون بتقديرهم وتقديرهم لأنهم آمنوا بهم

ب- سبب عدا ما - لكل نقطة صحیح علا صان .

٦٩

١- الحماية العارضة تشكّل جزءاً من الحماية

٢- الحماية العارضة تعطى لمدة أطول وأحياناً طوالة فترة الحرب

٣- الحماية الدائمة تعطى بعد انتهاء فترة الحماية العارضة أو بعد انتهاء الحرب

ج - عدا ما - لكل نقطة صحیح علا صان

٧٤

علا صان

١- الحق في حرية الصوائف

٦٢

٢- الحق في العودة إلى الوطن

٧٣

٣- دور الأيتام في خدمة الكفيلة

٤- دور المرأة في خدمة الكفيلة

٥- ضمان المطابقة لقرابة الأولاد في الخدمة القرابية