



٧٣٧٣

٢  
٣  
١٢

اللَّهُمَّ إِنِّي أَسْأَلُكُ الْكَوَافِرَ وَالْمُكَافِرَ  
 وزارة التربية والتعليم  
 إدارة الامتحانات والاختبارات  
 قسم الامتحانات العامة

### امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١١ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان : ٣٠ د.س  
 ٢٠١١/٧/١٢  
 اليوم والتاريخ : الثلاثاء

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الرابع  
 الفرع : الفندقي والسياحي

**ملحوظة :** أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعدها (٦)، علمًا بأن عدد الصفحات (٢).  
**السؤال الأول :** (٢٢ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١١) فقرة، لكل فقرة أربع إجابات، واحدة منها فقط صحيحة، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب:

(١) ينتج عن الطحين الضيق عجينة :

- أ- متماسكة مطاطية ب- متماسكة غير مطاطية ج- مطاطية غير متماسكة د- غير متماسكة غير مطاطية
- (٢) تسمى عملية امتصاص النشا للماء وتكون الهلام بوجود الحرارة :

أ- الدنيرة      ب- الكرملة      ج- الجلتنة      د- البسترة

(٣) السكر الذي لا يتحلل ولا يتخمر بفعل الخميرة في العجائن ويعطي اللون البني عند الخبز :

أ- الغلوکوز      ب- اللاكتوز      ج- السكروز      د- الفركتوز

(٤) الكافيلول المادة المسئولة عن النكهة في مشروب :

أ- القهوة      ب- الشاي      ج- الكاكاو      د- الشوكولاتة

(٥) تصنف الحبوب الجافة والبقوليات ضمن مجموعة الأغذية :

أ- قليلة الفساد      ب- سريعة الفساد      ج- متوسطة الفساد      د- كثيرة الفساد

(٦) "Molds" مصطلح أجنبى يطلق على :

أ- الخمائر      ب- الأعغان      ج- الأنزيمات      د- البكتيريا

(٧) الموظف الذي يقوم بإعداد برنامج الدوام للموظفين في قسم الحفلات :

أ- مدير الحفلات      ب- المضيف      ج- رئيس المضيفين      د- كابتن الحفلات

(٨) نوع الطعام الذي يناسب مرضى كبار السن :

أ- المشويات      ب- المحمّرات      ج- المفالي      د- اليخنات

(٩) الهيليثيرم طريقة خدمة تُستخدم في :

أ- المصانع      ب- البوادر      ج- المستشفيات      د- الطائرات

(١٠) القاعدة الأساسية لتقديم فاتورة الضيف عند تسديد حسابه في المطعم يتم بعد :

أ- تناول الحلويات      ب- طلبها      ج- شرب القهوة      د- تناول الفاكهة

(١١) التخطيط الذي يعطي فترة زمنية تتراوح ما بين (٥ - ١) سنوات، هو :

أ- طويل الأمد      ب- قصير الأمد      ج- متوسط الأمد      د- بعيد الأمد

يتبع الصفحة الثانية ...

## الصفحة الثانية

### السؤال الثاني: (٤ علامات)

- أ) للبيض خمس وظائف رئيسة في صنع العجائن والحلوي، اذكرها.  
ب) سُمّ مواد النفخ الكيميائية الثلاث المستخدمة في صنع العجائن والحلوي.  
ج) عدد أربعاءً من مواصفات التلبسيات الجيدة.

### السؤال الثالث: (١٠ علامات)

- أ) اذكر أربعة أمور يجب مراعاتها ل الوقاية من التسمم السالمونيلي.  
ب) انقل الجدول التالي إلى دفتر إجابتك واكتب اسم المادة المنبهة التي يحتوي عليها المشروب الساخن.  
(٦ علامات)

المادة المنبهة	المشروب الساخن
	الشاي
	القهوة
	الكاكاو

### السؤال الرابع: (٩ علامات)

- أ) يعتمد نوع الخدمة المقدمة في السفن والبواخر على ثلاثة أمور، اذكرها.  
ب) سُمّ الطرق الثلاث التي يستطيع الضيف (النزيل) فيها تسديد حسابه.

### السؤال الخامس: (١١ علامات)

- أ) سُمّ طرق الخدمة الخمسة المتعارف عليها في خدمة الحفلات.  
ب) " تختلف أنواع الحفلات وطرق خدمتها تبعاً لنوع المناسبة التي تقام على أساسها الحفلة". (٦ علامات)  
١ - اذكر أنماط الحفلات الثلاث الرئيسية.  
٢ - أعط مثلاً واحداً على كل نمط منها.

### السؤال السادس: (٤ علامات)

- أ) حدد الأعضاء الأربع المكونة للجنة استلام المواد الغذائية.  
ب) اذكر المهارات الثلاث للمدير الناجح في مؤسسات خدمة الطعام والشراب.

انتهت الأسئلة



مدة الامتحان : ٣٠ دقيقه  
التاريخ : ٢٢ / ٦ / ٢٠١١

الاجابة النموذجية :

السؤال الأول (٢٥ علامة) كل نقطة صحيحة علامة

٩٨

١ - ج غير متساكن غير مطابقة

١٦

٢ - ج . الحلت

١٤

٣ - ب اللادخنون

١٨٠

٤ - ب الفحوة

١٩١

٥ - ب قليلة الماء

١٩٥

٦ - ب الآعفان

٥٩

٧ - ج رئيس المخيفين

٦٦

٨ - ج اليختات

٧٩

٩ - ج المستشفى

٧٩

١٠ - ب طلبها

٩١

١١ - ج متوسط (الأمد

رقم الصفحة  
في الكتابالسؤال الثاني "علماء علامات"

١١٣

٢- (١. علامات كل نقطة صحيحة علامات )

١- عامل نفحه ورفع

٢- عالي استحلاب

٣- اعطاء اللون لبعض المخزونات مثل دهن سلمجها به

٤- زيادة العينة الغذائية للنخان لاصحه على بروتين دهون (أعلاه)

مدونه وفيها ملخص

٥- تقديم كسائل في بعض العيادات مثل الأعلاء الأستجمي

٦- يقلل على طوارق الكبد

١١٧

ب- (٦ علامات كل نقطة صحيحة علامات)

١- مسحوق للاختباء باللينغ باورر

٢- بيكر بونات الصوديوم

٣- بيكر بونات الأموبيوم

\* \* \* \*

١٥٨

ج- (٨ علامات كل نقطة صحيحة علامات)

١- تكون سرقة التوزيع على الأعلى بدرجات الحرارة الاعتيادية

٢- تبقى ملتصقة بسطح الكيلك حتى (ستة إلى المائة) المنسوج

٣- لا تصلب ببراعة شديدة ولا تستقر بغير الحزن ولا العصر (الخطوه من الجلوس ما يرجع الى طرفة بادرة)

٤- تظهر درجة حبطة من الدمعان واللون المقبول

٥- لا تكون خشنة (القوام عند الأكل أو بعد خزنها)

٦- يكون طعمها متساعاً وهذا يعني على الخداعة وجودة ملحوظة للداخلة في تكريها

٧- أي نقاط يذكرها الطالب يأخذ (العلامة كاملاً)

## السؤال الثالث (١٠ علامات)

١٩٨

٢. (أربع علامات تُؤكِّد نقطته معاشرة)

١. طبع الأطعمة ذات الأصل الحيواني جيداً
٢. المرض لا يزيد على عدم تلوثها لفترةٍ بعد الطبع
٣. حماية الأطعمة المجهرة من التلوّن بالعواصر والحرارة
٤. عند الإيداع قبل تناول الطعام وبعده

\* \* \* \*

٥ (٦ علامات تُؤكِّد نقطته صحيحة علامتان)

		المادة المبنية	المشروع الساخن
١٧٨	٢ علامات	الثانية <u>الثانية</u>	الساري
١٨٤	٢ علامات	الثانية <u>فيين</u>	القهوة
١٨٥	٢ علامات	الثانية <u>روتين</u>	الkekakao

## السؤال الرابع (٩ علامات)

٧٣

٢- (٦ علامات لـ نقطة صحيحة معايير)  
١- طول الحلة  
٢- نوع المسافر درجة أولى أو مان كابينه (واسع)  
٣- التجهيزات المنوحة.

٨١

٥- (٣ علامات لـ نقطة صحية عارضة)

٨٢

١- نقطاً

٢- بطاقات الائتمان

٣- الشيكولات

Ikalem lafrat  
تونس  
self service

لـ سفينس

## السؤال الخامس (١١ علامة)

٦٠

٦٠ علامات سُئل نقطة صحيحة (١١ علامة)

٦١

٦١- الخدمة الفضية / الانترنت

٦٢- الخدمة العائمة / الرسمية

٦٣- خدمة لـ «العن» (الأفريلية)

٦٤- الخدمة الرايتة

٦٥- إخدم نفسك / الموضعة

\*

\*

\*

\*

٦٥

٦٥. (٦ علامات سُئل نقطة صحيحة (٦ علامة))

٦٦

٦٦- الأصلية

٦٧- «الافتراض»

٦٨- دعوان اجتماعية خاصة «براءة اخبار، برسيلان، جندرة، كفر، الفلاحة ودعا

٦٩- دعوان رسن «براءة موبيات، إيمان، عمار، دعوان زفاف»

٦١٠- دعوان حماية «عوضها زياد، دعوان فرجيج»

٦١١- سُئل نقطتين ورأي من قال بذلك الطالب يأخذ علامة.

## السؤال السادس (١٤ علامة)

٨٦

٢- (٨ علامات من نقطه علامتان)

١- رئيس اللجنة رئيس قسم المدح والثواب

٢- رئيس شفاعة المطاع

٣- عضو مجلس "مراقب حسابات الكلية" (أصل خمسة)

٤- رئيس مستودع

\* \* \* \*

٨٩

٦- (٦ علامات من نقطة صحيحة علامتان)

٩.

١- المهرانة الفنية (والتحصصية)

٢- المهرانة الأدارية

٣- المهرانة (الإدارية)