



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: $\frac{30}{1}$ س

اليوم والتاريخ: السبت ٢٣/٧/٢٠٢٢ م
رقم الجلوس:

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الأولى / ف ١ / م ٣

رقم المبحث: 345

الفرع: الفندقية والسياحي
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 أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- المكونات الأربعة الرئيسة للصلصات ومُتبلات السلطات المختلفة:

(أ) التوابل، البيض، الزيت، الليمون (ب) الزيت، الخل، صفار البيض، التوابل

(ج) بياض البيض، التوابل، الخل، الزيت (د) الليمون، أح البيض، التوابل، الخل

٢- تُسمى عملية الخلط بين سائلين لا يختلطان بـ:

(أ) البسترة (ب) التكتيف (ج) التخثر (د) الاستحلاب

٣- يُقصد بمصطلح الوصفة الأساسية لمكونات الصلصات ومُتبلات السلطات بـ:

(أ) الخل والزيت (ب) الخل والخردل (ج) الزيت والخردل (د) الزيت والليمون

٤- الجبنة التي تُستخدم في إعداد صلصة الجبن الأزرق، جبنة:

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

٥- تُخفف صلصة المايونيز إذا كانت كثيفة بـ:

(أ) الخل أو الماء (ب) بياض البيض (ج) صفار البيض (د) خل وبياض البيض

٦- الصلصة التي تتكون من (مايونيز، كَبَّار وبقودونس ناعم):

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

٧- السلطات التي يُصنّفها المختصون بأنها من السلطات المركبة، وآخرون وحدها هي السلطات:

(أ) الخضراء (ب) الحمراء (ج) البيضاء (د) الداكنة

٨- يُقدم الجمبري بأنواعه كمقبلات بحرية ترافقه صلصة:

(أ) المايونيز (ب) الكوكتيل (ج) الفجل (د) النعنع

٩- يُخزن الخبز المستخدم في إعداد السندويشات على درجة حرارة:

(أ) ١٥°س (ب) الثلاجة العادية (ج) الغرفة العادية (د) ٢٠°س

١٠- كل مما يأتي يُعد الغرض من استخدام مواد الدهن للسندويشات، ما عدا:

(أ) المحافظة على الخبز من الذوبان بسبب الرطوبة (ب) زيادة القيمة الغذائية للسندويشات

(ج) حفظ المكونات داخل الخبز (د) إكساب السندويشات الطعم الأفضل

الصفحة الثانية

١١- يُعتبر خبز الرول الطويل من المنتجات:

(أ) الفرنسية (ب) الإيطالية (ج) المكسيكية (د) الهندية

١٢- الخُبز المستخدم في إعداد سندويشات (Club Sandwich):

(أ) التوست (ب) العربي (ج) الرول (د) الإفرنجي

١٣- تُحفظ السندويشات في الثلاجة لمدة لا تزيد على:

(أ) ١٠ ساعات (ب) ١٥ ساعة (ج) ١٢ ساعة (د) ٨ ساعات

١٤- الكولاجين مادة بروتينية تذوب في:

(أ) الزيت (ب) الدُهْن (ج) الخل (د) الماء

١٥- تتكون الباقية العطرية المضافة لإعداد المَرَق من:

(أ) كُرَاث، بقدونس، زعتر، ورق غار، كرفس (ب) زعتر، ورق غار، مسحوق الثوم، بقدونس

(ج) كُرَاث، كرفس، ورق غار، زعتر، مسحوق البصل (د) كُرَاث، بقدونس، زعتر، ورق غار، زعفران

١٦- كل مما يأتي من الخضراوات التي تؤثر بلون المرق، ما عدا:

(أ) السبانخ (ب) الشمندر (ج) البطاطا (د) الزهرة

١٧- لإعداد مَرَق الخضراوات فإننا نستخدم:

(أ) خضراوات فقط (ب) خضراوات وماء سلق اللحم فقط

(ج) خضراوات وماء سلق الدجاج فقط (د) خضراوات وماء سلق اللحم والدجاج فقط

١٨- يُصنع المَرَق البني من عظام:

(أ) البقر (ب) البقر والعجل (ج) البقر والعجل والدجاج (د) البقر والعجل والخضراوات

١٩- يُخزّن المَرَق بالتجميد على درجة حرارة:

(أ) ٨-١٠° تحت الصفر (ب) ٨-٢٠° تحت الصفر

(ج) ٨-١٥° تحت الصفر (د) ١-١٠° تحت الصفر

٢٠- محلول كثيف يُعطي الوجبة رطوبة ونكهة ويضيف لها عناصر غذائية ولوناً مناسباً:

(أ) المَرَق (ب) الصلصة (ج) التتبيلة (د) الحساء

٢١- المرق الأبيض يستخدم في إعداد الصلصات البيضاء، مثل:

(أ) الديمي جلاس (ب) الإسبانيول (ج) الفيلوتيه (د) الكونسوميه

٢٢- أهم أنواع المكثفات المستخدمة في تكثيف الصلصات المختلفة:

(أ) الطحين (ب) النشا (ج) الرو (د) الجيلاتين

٢٣- الرو والحليب والملح والفلفل الأبيض من مكونات صلصة:

(أ) البشاميل (ب) الفيلوتيه (ج) الإسبانيول (د) الديمي جلاس

٢٤- يُستخدم الرو البني في تكثيف صلصة:

(أ) الإسبانيول (ب) الخردل (ج) الكريم (د) الهولنديز

يتبع الصفحة الثالثة

الصفحة الثالثة

- ٢٥- يُشتق من شوربة الكونسوميه:
- (أ) البرونواز (ب) الكيوب (ج) الفنجرز (د) الديلايت
- ٢٦- تُعد شوربة المنيستروني:
- (أ) فرنسية (ب) إيطالية (ج) هندية (د) سويسرية
- ٢٧- كل مما يأتي من أصناف الخردل، ما عدا:
- (أ) الأبيض (ب) الأسود (ج) الأزرق (د) الأصفر
- ٢٨- يُطلق مصطلح Nutmeg على:
- (أ) الكزبرة (ب) جوزة الطيب (ج) الشبت (د) حصى البان
- ٢٩- لمنع تكثف الملح يتم إضافة كربونات:
- (أ) البوتاسيوم (ب) الصوديوم (ج) الفسفور (د) المنغنيز
- ٣٠- يُقصد بمصطلح Pistachio:
- (أ) الفستق الحلبي (ب) البندق (ج) اللوز (د) الفول السوداني
- ٣١- تُقدم المشروبات الساخنة في المطاعم والفنادق عادة:
- (أ) مع الوجبة (ب) قبل الوجبة (ج) بعد الوجبة (د) مع الإفطار
- ٣٢- كل ما يأتي من أنواع الشاي عالمياً، ما عدا:
- (أ) الأسود (ب) الرمادي (ج) الأخضر (د) المُنكّه
- ٣٣- الشاي الذي يُعد صحياً أكثر من غيره:
- (أ) المُنكّه (ب) الأسود (ج) الأحمر (د) الأخضر
- ٣٤- عند خدمة الشاي لعدد ضيوف كبير، نقوم بوضع الأباريق:
- (أ) منتصف الطاولة (ب) أمام صاحب الدعوة (ج) أمام الرجل الأكبر سناً (د) عن يمين السيدة الأكبر سناً
- ٣٥- تُستخرج بذور القهوة من ثمار شجرة:
- (أ) الكاكاو (ب) البن (ج) البندق (د) اللوز
- ٣٦- القهوة التي يُرش فوقها بودرة الكاكاو والقليل من القرفة:
- (أ) الإسبرسو (ب) النسكافيه (ج) الكابتشينو (د) الأمريكية
- ٣٧- يجب سؤال الضيف عن كمية السكر التي يرغب بها قبل إعداد القهوة:
- (أ) العربية (ب) التركية (ج) الأمريكية (د) الإسبرسو
- ٣٨- كل مما يأتي من مذاقات القهوة التركية، ما عدا:
- (أ) Little sugar (ب) Sweet (ج) Lot sugar (د) Sugarless
- ٣٩- كل من المشروبات الآتية يُعد بطريقة الغلي، ما عدا:
- (أ) الكرديه (ب) اليانسون (ج) القرفة (د) الحلبة

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٤٠- تقع منطقة خدمة المشروبات الساخنة بين المطبخ والمطعم ويُطلق عليها باللغة الإنجليزية:

Baggage Room (ب)

Lucker Room (أ)

Still Room (د)

Pack area Room (ج)

٤١- المياه الأكثر شيوعًا واستخدامًا في العالم:

(د) الجوفية

(ج) الغازية

(ب) الطبيعية

(أ) المعدنية

٤٢- يُقدم العصير الطبيعي عادةً للضيوف:

(د) قبل بداية الوجبة

(ج) بعد الوجبة

(ب) عند طلبه

(أ) مع الوجبة

٤٣- كل مما يأتي من العوامل التي يُعتمد عليها لتحديد الشكل المناسب للبوفيه، ما عدا:

(د) مساحة مدخل البوفيه

(ج) عدد المدعوين

(ب) المناسبة

(أ) إدارة الفندق

٤٤- يتم ترتيب أصناف الطعام على البوفيه بداية بـ:

(د) الشوربات

(ج) السلطات

(ب) الخبز

(أ) الصحون

٤٥- كلّ ممّا يأتي من الأشكال المناسبة لترتيب البوفيه في المطعم، ما عدا:

(د) U

(ج) E

(ب) L

(أ) المستطيل

٤٦- الأسماك الباردة كالتونا والأنشوجة من مكونات الإفطار:

(د) العربي

(ج) الأمريكي

(ب) الإنجليزي

(أ) الأوروبي

٤٧- منتجات حبوب الإفطار (كورن فليكس) مع الحليب، من مكونات الإفطار:

(د) الإنجليزي

(ج) الأوروبي

(ب) الأمريكي

(أ) الشرقي

٤٨- طريقة الخدمة المتبعة في النوادي الصحية وبرك السباحة:

(د) البوفيه

(ج) الفرنسية

(ب) الكفتيريا

(أ) الذاتية

٤٩- من صفات أطعمة الوجبات السريعة:

(د) كثيرة الدهن

(ج) كثيرة البروتين

(ب) قليلة الدهن

(أ) قليلة البروتين

٥٠- تُستخدم طريقة خدمة الكفتيريا لـ:

(د) الأطباء

(ج) المعاقين

(ب) كبار السن

(أ) الأيتام

﴿ انتهت الأسئلة ﴾