



إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٣

(وثيقة محمية/معلود)

د  
س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الأحد ٢٣/٧/٢٠٢٣ م  
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 309

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية/ف٢

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- المحتوى الرطوبي في الطحين لا يزيد على:

(أ) ١٦% (ب) ١٤% (ج) ٢٢% (د) ١٠%

٢- الطحين الأكثر ملاءمة لصناعة البسكويت والكيك يُنتج من القمح:

(أ) اللين (ب) القاسي (ج) ذي جلوتين قوي (د) الكامل

٣- نسبة المواد الدهنية في الزبدة:

(أ) ١٠٠% (ب) ٧٥% (ج) ٨٢% (د) ٩٢%

٤- يحتوي صفار البيض على مادة الليسيثين والتي تُعد مادة:

(أ) منكهة (ب) رافعة (ج) مجلّنة (د) مستحلبة

٥- الخميرة غنية بفيتامين:

(أ) (ج) (ب) (ب) (ج) (د) (د) (هـ)

٦- كل مما يأتي من مكونات مسحوق الخبز (Baking Powder)، ما عدا:

(أ) مسحوق الأرز (ب) بيكربونات الصوديوم (ج) كلوريد الصوديوم (د) حامض الطرطريك

٧- من أكثر التوابل والبهارات استعمالاً في الحلويات لإعطاء النكهة:

(أ) الفانيليا (ب) الكاكاو (ج) السكر (د) القرفة

٨- من منتجات العجينة التي تتكون من الطحين، والبيض، وزيت الزيتون:

(أ) اللازانيا (ب) العوامة (ج) الكلير (د) خبز الرول

٩- تتكون عجينة البف بيس تري (الميلفية) من الطحين والماء البارد إضافة إلى:

(أ) الزبدة (ب) البيض (ج) الحليب (د) الخميرة

١٠- يعتمد على الهواء وبخار الماء فقط في عملية النفخ:

(أ) كعكة جوز الهند (ب) الكيك الدهني (ج) كعكة الشوكولاتة (د) الكيك الإسفنجي

١١- العجينة التي تقطع على هيئة مثلثات متعددة، يمكن أن تُحشى بالجبنة أو بالزعرتر، تتميز بكميات الزبدة المستخدمة

وتقدم عادة عند الفطور:

(أ) الشو (ب) الكروسان (ج) البيترزا (د) الرول

يتبع الصفحة الثانية....

## الصفحة الثانية

- ١٢- تُسمى عملية وضع كرات عجينة الخبز على سطح الفرش مدة ١٠-١٥ دقيقة لإراحة الجلوتين باللغة الإنجليزية:
- (أ) Rounding (ب) Proofing (ج) Benching (د) Panning
- ١٣- من أمثلة الكيك الإسفنجي (Spong Cake):
- (أ) كعكة السويسرول (ب) كيك الشوكولاتة (ج) الكعك الصخري (د) فطيرة التفاح
- ١٤- لتغليف الحلويات وتزيينها يُستخدم الغناش المُعدّ من:
- (أ) الشوكولاتة والفانيليا (ب) الكاكاو والعسل (ج) الشوكولاتة والكريما (د) الكاكاو والبندق
- ١٥- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من رقائق العجينة:
- (أ) الكروسان (ب) عيش السرايا (ج) الميلفية (د) الكلاج
- ١٦- يُستخدم في حشو (الكبير) كريمة:
- (أ) الزبدة (ب) الباتيسيري (ج) الشوكولاتة (د) البندق
- ١٧- كل مما يأتي من الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريمات، ما عدا:
- (أ) تخيل السكر الناعم (ب) استخدام أواني ألمنيوم (ج) تقليب المكونات جيّدًا (د) استخدام المنخل غير المعدني
- ١٨- تُحفظ البوظة مجمدة في درجة حرارة:
- (أ) (-٢٢)°س (ب) (-١٨)°س (ج) (-٤)°س (د) (-١٨)°س
- ١٩- أول مرحلة تُسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها:
- (أ) الاستلام (ب) التصنيف (ج) التخزين (د) الشراء
- ٢٠- تُصنف اللحوم بأنها من الأصناف الغذائية الحساسة، كونها:
- (أ) عالية الرطوبة وغنية بالأملاح المعدنية (ب) منخفضة الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية (ج) منخفضة الرطوبة وفقيرة بالأملاح المعدنية (د) عالية الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية
- ٢١- عند استلام المواد الغذائية يجب التأكد أن الحرارة الداخلية للأطعمة المجمّدة:
- (أ) (-٢٢)°س (ب) (-٨)°س (ج) (صفر)°س (د) (-١٨)°س
- ٢٢- الجفاف والذبول الذي تتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبيّة في الجو المحيط بها من التغيرات:
- (أ) الفيزيائية (ب) الحيوية (ج) الجيولوجية (د) الكيميائية
- ٢٣- من الشروط الواجب توافرها في الغلّب المستخدمة في عمليّة حفظ المواد الغذائية:
- (أ) صعوبة الفتح والإغلاق (ب) مُصنعة من البلاستيك (ج) مانعة لتسرب الهواء والرطوبة (د) مُصنعة من مواد لا تتحمّل الحرارة
- ٢٤- الأساس العلمي لعملية التجفيد:
- (أ) تجفيف الأغذية وهي في حالة تجمد (ب) تحويل سكريات الطعام إلى أحماض (ج) تجميد الأغذية بعد تجفيفها (د) تحويل أحماض الطعام إلى سكريات

الصفحة الثالثة

٢٥- غالبًا يكون شكل طاولات حفلات الزفاف:

(أ) دائريًا (ب) دائريًا أو مستطيلًا (ج) مربعًا أو مستطيلًا (د) دائريًا أو بيضويًا

٢٦- في حفلات الغداء أو العشاء عادة ما يكون كل مضيف مسؤولاً عن خدمة:

(أ) (٨-١٢) ضيفًا (ب) (٤-٨) ضيوف (ج) (١٠-١٨) ضيفًا (د) (١٥-٢٢) ضيفًا

٢٧- يكون في بداية البوفيه الصّحون التي يستعملها الضيوف لتناول الطعام، يليها أطباق:

(أ) الشوربات (ب) الحلويات (ج) السلطات (د) المأكولات الساخنة

٢٨- الحفلات التي تُجرى بدون كراسي إلا لكبار السن والسيدات اللواتي لا يستطعن الوقوف لفترات طويلة:

(أ) البوفيه (ب) الاستقبال (ج) الزفاف (د) الوداع

٢٩- كل مما يأتي من المناسبات الاجتماعية والرسمية التي تُقدّم فيها خدمة الصّواني المتحركة، ما عدا:

(أ) حفلات الخطوبة (ب) حفلات الوداع (ج) ورشات العمل (د) الأعياد الرسمية

٣٠- ترتيب القاعات على شكل حرف U مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:

(أ) (٢٠) (ب) (٥٠) (ج) (٣٠) (د) (٤٠)

٣١- ترتيب القاعة الذي يتناسب مع اجتماع مجلس إدارة شركة يكون شكل الطاولة:

(أ) دائريًا (ب) بيضويًا (ج) مربعًا (د) مستطيلًا

٣٢- الموظف الذي من مهامه اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلاسهم:

(أ) مضيف استقبال (ب) المضيف (ج) مدير الحفلات (د) رئيس المضيفين

٣٣- الموظف الذي يصطحب صاحب الحفلة بجولة يعرض عليه قاعات الاحتفالات الموجودة في الفندق:

(أ) رئيس المضيفين (ب) مدير المطعم (ج) مدير الحفلات (د) مضيف استقبال

٣٤- عدد نسخ اتفاقية الحفلات التي هي عقد بين مدير الحفلات وصاحب الحفلة:

(أ) نسخة واحدة (ب) نسختين (ج) ثلاث نسخ (د) أربع نسخ

٣٥- كل مما يأتي من الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار أثاث الحفلات، ما عدا:

(أ) خفة الوزن (ب) بساطة التصميم (ج) ارتفاع السعر (د) المتانة

٣٦- الموظف الذي من مهامه محاسبة الضيوف في المطعم:

(أ) مساعد المضيف (ب) مدير المطعم (ج) رئيس المضيفين (د) المضيف

٣٧- طريقة الدفع الأكثر استخدامًا وأمانًا بالوقت الحالي:

(أ) بطاقة الائتمان (ب) العملة المحلية (ج) العملة الأجنبية (د) الشيكات السياحية

٣٨- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٣٠٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر

(٣٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١٠٠) (ب) (٥٠٠) (ج) (١٠٠٠) (د) (٧٥٠)

٣٩- يتعاون مدير الطعام والشراب لتحديد أجور المتقدمين للوظائف مع:

(أ) مدير الفندق (ب) مدير العلاقات العامة (ج) المدير المالي (د) مدير شؤون الموظفين

## الصفحة الرابعة

٤٠ - الخطوة التي تسبق إعطاء أمر الحفظ من خطوات تسجيل طلب الضيف في المطعم على نظام الحاسوب:  
(أ) إدخال عدد الأشخاص (ب) تسجيل طلبات الضيف (ج) إدخال رقم الغرفة (د) التوقيع الإلكتروني

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

- ٤١- ( ) كلما انخفضت نسبة الاستخلاص قلت نسبة النخالة في الطحين وأصبح اللون فاتحًا.  
٤٢- ( ) تدهن قوالب الكيك بطبقة سميكة من الدهن لأنها تُساعد على انتفاخه.  
٤٣- ( ) يُضاف الحليب إلى الخبز الفرنسي للمساعدة على انتفاخه.  
٤٤- ( ) يُراعى عند صب القطر على الهريسة بعد خبزها أن يكون القطر باردًا.  
٤٥- ( ) كلما زادت نسبة الكاكاو زادت جودة الشوكولاتة.  
٤٦- ( ) يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً بـ (FITO).  
٤٧- ( ) إعادة ملء البوفيه بأصناف الطعام أثناء الحفلات من مهام رئيس الطهاة ومساعديه.  
٤٨- ( ) تقع مسؤولية تفقد نظافة أدوات الخدمة من فضيات وصحون على رئيس المضيفين.  
٤٩- ( ) من المهام التي يستطيع نظام التكنولوجيا أداءها حساب مستحقات الموظفين من رواتب وامتيازات.  
٥٠- ( ) يستطيع كل موظف من خلال الأنظمة الإلكترونية الدخول إلى جميع أقسام خدمة الطعام والشراب.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

**AWAZEL**  
LEARN 2 BE