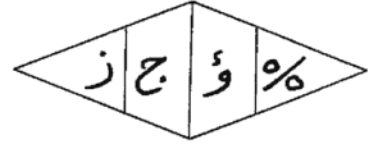


بسم الله الرحمن الرحيم



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الشتوية

مدة الامتحان : ٣٠ د
اليوم والتاريخ : الخميس ٢٠١٦/١/٧

(ورقة محمية/محدود)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث
الفرع : الفندقية والسياحي

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

السؤال الأول : (١٦ علامة)

- (٥ علامات) أ) " تعتبر الزيوت من المكونات الأساسية للصلصات ومبتلات السلطات المختلفة .
سمّ خمساً منها .
- (٥ علامات) ب) عدّد خمسة أمور يجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة للسلطات .
- (٦ علامات) ج) استنتج ثلاث ميزات للشطائر (السندويشات) .

السؤال الثاني : (٢٣ علامة)

- (٦ علامات) أ) تقسم السندويشات الساخنة إلى أنواع ثلاثة، أذكرها .
- (٨ علامات) ب) عدّد الخطوات الثمان لإعداد المرقق البني .
- (٩ علامات) ج) " الشوربات سائل شفّاف أو سميك يُقدّم كفاتح للشهية قبل الوجبة الرئيسة " :
١. عدّد مكوناتها الخمسة .
٢. حدّد أربعة عوامل لجودتها .

يتبع الصفحة الثانية/ ،،،،

الصفحة الثانية

السؤال الثالث : (١٨ علامة)

- أ) عدد ستة أنواع من المكسرات المستعملة في إعداد الأطعمة. (٦ علامات)
- ب) تتكون خلطة التوابل الخليجية من عشرة أنواع، حددها. (٥ علامات)
- ج) عدد الأدوات السبع الخاصة بخدمة القهوة الأمريكية. (٧ علامات)

السؤال الرابع : (١٢ علامة)

- أ) تقدم القهوة التركية للزبائن بمذاقات أربعة، اذكرها. (علمتان)
- ب) وضّح بنقاط ثلاث طريقة النقع الساخن في تحضير النباتات العطرية والطبية. (٣ علامات)
- ج) بيّن بنقاط سبع آلية تجهيز وترتيب أصناف الطعام الموضوعة فوق مائدة البوفيه. (٧ علامات)

السؤال الخامس : (٢١ علامة)

- أ) استنتج الإضافات الغذائية الخمس المضافة للإفطار الأوروبي ليصبح إفطاراً إنجليزياً. (٥ علامات)
- ب) حدّد اسم الحمية الغذائية المناسبة للحالات التالية:
١. الولادة.
٢. العمليات الجراحية.
٣. مرضى السكري.
٤. مرضى القلب. (٨ علامات)
- ج) استنتج المهام الأربع لأخصائي التغذية في المستشفيات. (٨ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



مدة الامتحان : ٣٠ : ١ : ٣٥
التاريخ : ١٦ / ١١ / ١٤



الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة في الكتاب	المسألة الأولى
١٤	٢- عذرات كل نقطة صيغة علامة . المطبوخة منقاة ٣- الصويا ● ٤- زيت الصويا ٥- الفستق ٦- زيت الصويا
١٥	٣- عذرات كل نقطة صيغة علامة : المطبوخة منقاة ١- استخدام مواد غذائية طبيعية من الصويا ٢- تنظيف المواد جيداً ومضوية الفستق الورقية ٣- طهي الفستقات إذا كانت جافة قليلاً ٤- تقطيع الفستقات بحجم مناسبة لتزجج السلطة وتجانسها ٥- رصينة الماء الزائد عن المكونات قبل عصرها للتطبيع ٦- الحرص أن تكون المدة تليق بيم وقت التخمير والتجفيف ٧- إضافة الملح والصلصة قبل وقت التقديم بقليل فقط الكوناج جيداً ٨- تبريد الأطباق التي ستقدم بها السلطة ٩- تزيين الطبق قبل وقت التقديم بقليل للمحافظة على طعم السلطة
١٦	٤- عذرات كل نقطة صيغة علامتان ١- اعدادها سهل وسريع ٢- تزيين أكثر الأوقات ٣- زيادة غنى الطبق جيداً بحبات الصويا

رقم الصفحة
في الكتاب



السؤال الثاني ٢٣ علامة

٢٠
+
٢١

٢- صف علاجات كل نقطة صيغة علامة

١- سندوشات ساخنة ليلية

٢- سندوشات ساخنة مفتوحة الوجبة

٣- سندوشات الشوية

٨٧

٦- ثمان علامات كل نقطة صيغة علامة

١- تقطيع العظام بواسطة الحية من ٨-١٠ سم.

٢- وضع العظام في دلاء الألمنيوم اذ يترك العظام للفرغ حرارة ٣٠

لدرجة سعة حتى يتحول العظم من ليفي

٣- وضع العظام والمخفوقات لها سعة في طنجرة المرقق النقية

٤- إضافة الماء ليبارد، ووضعها على نار خفيفة حتى يغليان

٥- ازاله الشوائب التي ظهرت

٦- خفض درجة حرارة النار، وذلك لانه يعلل حتى لو وقت يظهر نوع العظم

٧- جعله لثا وفوق مستوى العظم، وزيادته كما نريد

٨- تصفية المرقق وتبريده وجودة جارية لخدمة

٩٣

٤- ٤ علامات كل نقطة صيغة علامة

١- المادة اللاصقة ٥- المادة الدهنية ٣- لحي

٩٤

٤- الهياكل والتوابل ٥- المواد المكثفة

٩٥

٤- ٤ علامات كل نقطة صيغة علامة المكون اربعة علامات

١- استخدام المواد الغذائية الطازجة والسليمة

٢- معالجة المواد المرقق اعدادا صغرى جدا

٣- إضافة كميات مناسبة من الهياكل، والتوابل

٤- اضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة عند تكثيف الشوربات

٥- عدم ترك الشوربات على النار الزمنا، يجب

رقم الصفحة في الكتاب



السؤال الثالث ١٨ علامة

- ١٤٣
- ٤- ستة عناصر من لفظ صحن صحنه
- ١- اللوز ٢- الصنوبر ٣- الحوز ٤- البندق
- ٥- البندق ٦- الفستق الحلبي ٧- الكاكاو

ب- ستة عناصر من لفظ صحنه (لصحنه)

- ١٤٤
- ١- العنبر ٢- القرنف ٣- الكركم ٤- اللوز
- ٥- الكافور ٦- فلفل ابيض وسود ٧- الكاكاو ٨- الكاكاو ٩- الكاكاو
- ١٠- الكاكاو

ج- سبع عناصر من لفظ صحنه صحنه صحنه

- ١- صحنه ← Tray
- ٢- قماش صحنه ← Tray cloth
- ٣- فنجان و صحن فنجان للقهوه ← Coffee Cup and Saucer
- ٤- ملعقة صحنه ← Coffee Spoon
- ٥- سكرية ← Sugar Holder
- ٦- ابريق قهوة ← coffee pot
- ٧- ابريق حليب ← Creamer or Milk

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع ١٢ علامة

١٤

١- علامتين كل نقطة صحيحة (نصف علامة)

٢- بيوت من سكر - ٤ - سكر قليل

٣- وسط - ٤ - حلو

٤- ثمرات علامات كل نقطة صحيحة علامة

١٥

١- يوضع الماء في وعاء فخري أو زجاجي

٢- يضاف الماء المغلي

٣- يترك مغلياً (نصف ساعة) ثم يصفى ويقدح ساخناً أو بارداً

١٦

٤- سبع علامات كل نقطة صحيحة علامة

١- سلة الخبز بأنواعه في بداية

٢- مخزون الصلح في بداية (المادة) يسكب الفينول فيها

٣- أطباق وأصناف السلطات والمعدلات الباردة

٤- أطباق السلطات وتناجسها مع مكوناتها ، وملائمة الشورية

٥- الأطباق الرئيسية التي تعد الوجبة الرئيسية لليوم (الأضواء)

٦- الحلويات والفواكه تكون منفصلة عن بقية الوجبة وملائمة الخبز

٧- يوضع أدوات المائدة بملائمة وشكله على طاولة الأضواء (سائلاً)

رقم للصفحة
في الكتاب



السؤال الخامس ا علامه

٤٨

١- من علامات كونه نطفة صريحة علامه

١- نتجانة صوبه الاقطار رافقها الحلب

٢- اللبن والحبن

٣- بطنه صلب الطلح مقله ، ملونه ، ثقوبه

٤- خضاه ، مطهره ونواكه طراوته او سلاسه نواكه

٥- نوع من الحماض الحمراء او البيضاء ، وتقاوهر المرزوقه

ب- ثمانية علامات كونه صريحة علامه

٦٩

١- الولادة ← عليه عابه اوروتيه

٢- العنقه الجارية ← عمنه عاصه اوروتيه

٣- رهنه الزكي ← عمنه علاجه

٤- رهنه القتب ← عمنه علاجه

٦٩

ج- ثمانية علامات كونه نطفة صريحة علامه

١- الطاهر مع الطيب واخياره والطباقة لتجساره مع تعلماته

٢- تزويد الطهارة بأرصادات تتعلم بطريقه الطهر اللازمه

٣- الاستمرار بوضع قوائم الطعام



٤- تدعيم الارشاد الغذائي للرضع