



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٨ / الدورة الشتوية

وثيقة محمية  
(محدود)

مدة الامتحان : ١٥ د  
اليوم والتاريخ : الخميس ١٧/١/٢٠٠٨

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث  
الفرع : الفندقية

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

السؤال الأول : (١٤ علامة)

يتكون هذا السؤال من (٧) فقرات لكل فقرة أربع إجابات واحدة منها فقط صحيحة ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

(١) تؤخذ لحمة الفيليه من منطقة :

أ- الفخذ      ب- الصدر      ج- الظهر      د- الرقبة

(٢) تحاط الأنسجة العضلية بأغشية تتكون من :

أ- ألياف كولاجينية وإيلاستينية  
ب- بروتينات المايوسين والاكيتين  
ج- أنزيمات الميوجلوبين والهيموجلوبين  
د- الأحماض الأمينية والكرياتين

(٣) نوع الأسماك التي يعتبر محتواها الدهني عالي وتعيش في المياه العذبة :

أ- الكود      ب- السالمون      ج- الهادوك      د- الهامور

(٤) نوع الأحشاء الداخلية الذي يحتوي على كمية كبيرة من الألياف الرابطة :

أ- القلب      ب- الطحال      ج- الكبد      د- الكرش

(٥) ( Snack Meals ) مصطلح أجنبي يعني تقديم الوجبات :

أ- السريعة      ب- الخفيفة      ج- الدسمة      د- الخارجية

(٦) ( Delivering The Order ) مصطلح أجنبي يستخدم في خدمة الغرف ويعني :

أ- إرسال الطلب      ب- تحضير الطلب      ج- استلام الطلب      د- خدمة الطلب

(٧) أحد أسباب ظهور الطعم اللاذع في القهوة :

أ- إعادة تسخين القهوة  
ب- القهوة قديمة غير طازجة  
ج- استخدام كمية كبيرة من القهوة  
د- نوعية القهوة غير جيدة

يتبع صفحة / ٢ ،،،،

## الصفحة الثانية

### السؤال الثاني : ( ١٤ علامة )

(١٠ علامات)

أ- علل ما يلي :

- ١- حقن الحيوانات قبل ذبحها بالأنزيمات المخلوطة بالأملاح المعدنية .
- ٢- ضرورة التحكم في درجة حرارة الغرف المستخدمة في تدخين الأسماك .
- ٣- ينصح مرضى النقرص بالابتعاد عن تناول الكبد .
- ٤- وضع ذبائح الدواجن في ماء ساخن قبل نتف ريشها .
- ٥- استخدام أسلوب خدمة الطبق الجاهز في مطاعم الفنادق .

(٤ علامات)

ب- عرف المياه الغازية وأنواعها المنكهة .

### السؤال الثالث : ( ١٤ علامة )

أ- " المرمرية أحد العوامل التي تؤثر على جودة اللحم " .

(٨ علامات)

عدد أربع صفات لها تؤثر في درجة استساغة اللحوم وجودتها .

(٦ علامات)

ب- اذكر ثلاثة شروط يجب مراعاتها قبل شراء الأسماك المجمدة .

### السؤال الرابع : ( ٨ علامات )

(٤ علامات)

أ- حدد أربعة أسباب لاستهلاك الدواجن بكميات كبيرة .

(٤ علامات)

ب- اذكر أربعة أمور تتعلق بالسلامة العامة أثناء الخدمة من العربة .

### السؤال الخامس : ( ١٠ علامات )

(٦ علامات)

أ- اذكر ثلاثة أمور يحرص على تحضيرها طاقم خدمة الغرف في بداية العمل .

(٤ علامات)

ب- " يشتمل الفطور الإنجليزي على أصناف الطعام التي يحتويها فطور كونتنتال

مضافاً إليه بعض الأصناف الأخرى من الطعام " . اذكرها .

## **انتهت الأسئلة**



الجمهورية العربية السعودية - المملكة العربية السعودية - (الرياض - القصوى)

سج

د  
١٥

مدة الامتحان :

التاريخ :

صفحة رقم (٩)

البيد : اشراج النظام ودراسة مع  
الفرع : الفندقي

## السؤال الأول (٤٤ علامة)

كل اصابة صعبة علامتان

- ١ - ج (الظفر)
- ٢ - م (البان كولا صينية واللاستينيه)
- ٣ - ب (اللمون)
- ٤ - د (الكرشي)
- ٥ - ب (الخشيفة)
- ٦ - م (ارسال الطيب)
- ٧ - ج (استخدام كمية كبيرة من القهوة)

ع ١ (١٠ علامات) (كل نقطة صحيحة علامتها)

١ - تساعد على زيادة قدرة الجسم على الاحتفاظ بالماء مما يؤدي الى تحسّن طرفاتها

٢ - حتى لا تطبخ أكثر من غيرها .

٣ - لا تتواءم على حاض البوريلك

٤ - لتسهيل فتح ريشها .

٥ - لتوفير الوقت والجهد

ع ٢ (٤ علامات)

هي المياه المضاف اليها غاز ثاني أكسيد الكربون المتقي (علامتها)

١ - ماء التوناك

٢ - ماء الزنجبيل

٣ - ميسر ليجوريت

(كل نقطة صحيحة علامتها)

٨- (٨ علامات) لكل نقطة صحيحة علامة

- ١- طراوة اللحم
- ٢- جودة طعمه
- ٣- قابليته للتفتيح

٩- (٦ علامات) لكل نقطة صحيحة علامتان

- ١- ان يكون اللحم قواماً
- ٢- لا يوجد لها رائحة غريبة أو متزنخة
- ٣- ان تكون الأسماك مقلقة جيداً في أثناء التخزين

عن (٨٠ علامات)

(٤ علامات) كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- ارتفاع حموضة

٢- طعمه لذيذ

٣- سهولة هضمه

٤- مصدر رئيس للبروتين الحيواني

(٤ علامات) كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- دقة العربة وعدم حجبها أو تحريكها أثناء الخدمة

٢- المحافظة على نظافة العربة والآلات ذات

٣- الحرص الشديد أثناء الخدمة لتجنب الأخطاء

٤- التقدير بحدود الساعات الخاصة أثناء الخدمة

جاء : (١٠ علامات)

(٤) (٦ علامات) كل نقطة صحيحة علامتان

- ١- تحضير صوان الخدعة ووضع القطر داخلها
- ٢- تنظيف سطح عريان الخدعة ووضع قوط الخدعة فوقها
- ٣- التأكد من توفر متطلبات الخدعة الأسلية للعمل

(٥) (٤ علامات) كل نقطة صحيحة علامة واحدة

١- منتجات حيوان الإفطار بإفهام الحليب

٢- اللبن والحبيبه

٣- بيض حسب الطلب

٤- قواعة طازجة ادرسلطة فواكه