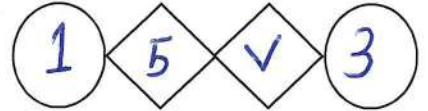


طلبة الدراسة الخاصة



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الثانية + ف ٢ + م ٤
الفرع : الفندقي والسياحي
اسم الطالب :
رقم المبحث : ١٤١٣
مدة الامتحان : ١٠٠ د
اليوم والتاريخ : الاثنين ٢٠٢١/١/١١
رقم الجلوس :

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 بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

١- يُستخدم القمح الصلب في صناعة:

- (أ) البسكويت (ب) الخبز (ج) الكعك (د) حبوب الإفطار
- ٢- نسبة الماء في الزبدة:
- (أ) ٣٠% (ب) ٧% (ج) ١٦% (د) ٨٢%

٣- كل مما يأتي من مكونات مسحوق الخبز (البيكنج باودر) ماعدا:

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

٤- من يُقدم مجموعة من العروض ليختار منها العروسان ما يناسبهما هو:

- (أ) مدير الفندق (ب) مدير الصالة (ج) مدير الحفلات (د) مدير الطعام والشراب

٥- ترتيب القاعة على شكل مدرج يعد مناسباً لـ:

- (أ) المؤتمرات والمحاضرات (ب) حفلات الزفاف (ج) حفلات الاستقبال (د) حفلات العشاء

٦- كل من المناسبات الآتية تُستخدم بها خدمة الصواني المتنقلة ماعدا:

- (أ) أعياد الميلاد (ب) الأعياد الرسمية (ج) حفلات السفارات (د) حفلات الزفاف

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

- (أ) (١٥٠) (ب) (٥٠) (ج) (٣٠٠) (د) (١٥)

٨- كل مما يأتي من المعلومات التي تحتويها اتفاقية الحفلات ماعدا:

- (أ) اسم قاعة الحفلات (ب) نوع الحفلة (ج) أسماء الضيوف (د) السعر للشخص الواحد

٩- توزيع المضيفين والكابتن على مراكز الخدمة من مهمات:

- (أ) مدير الحفلات (ب) رئيس المضيفين (ج) مدير الطعام والشراب (د) مدير المطعم

١٠- كل مما يأتي من المعلومات التي تحتويها بطاقة الانتماء ماعدا:

- (أ) اسم صاحب البطاقة (ب) نوع البطاقة (ج) تاريخ الصلاحية (د) رقم جواز حامل البطاقة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١١- التقرير الذي يُعده مدير الحفلات في اليوم التالي من إقامة الحفل هو:

(أ) مبيعات الحفلات (ب) مصروفات الحفلات (ج) مشتريات الحفلات (د) إيرادات الحفلات

١٢- في شهر (٦/٢٠٢٠)، بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٤٥٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:

(أ) (١٠٠) (ب) (١٢٠) (ج) (١٥٠) (د) (١٦٠)

١٣- بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٥٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١٥) (ب) (١٨) (ج) (١٧) (د) (١٦)

١٤- خلال شهر (٦/٢٠٢٠)، بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٠٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٣٠٠٠٠) (ب) (٣٠٠) (ج) (٣٠٠٠) (د) (٣٣٣٣)

١٥- كل مما يأتي من البيانات الشخصية ماعدا:

(أ) المستوى التعليمي (ب) تاريخ الولادة (ج) الجنسية (د) الحالة الاجتماعية

١٦- كل مما يأتي من فوائد استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام ماعدا:

(أ) السرعة والتميز في أداء الخدمة (ب) تخفيض عدد العاملين والتكاليف

(ج) التخلص من التعقيدات والإجراءات المكتبية (د) تنمية وتطوير مهارات الضيوف

• أجب بنعم أو لا، 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):

١٧- يُدهن القالب بطبقة سميكة من الدُّهن لأنها تساعد على انتفاخ الكيك. (أ) نعم (ب) لا

١٨- تتميّز الحلويات الشرقية بأنها غنية بالمواد الدهنية، ولا سيما السمن الحيواني. (أ) نعم (ب) لا

١٩- قد تُضاف البطاطا المسلوقة والمهروسة إلى مكونات العوامة. (أ) نعم (ب) لا

٢٠- أول مرحلة تُسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها هي مرحلة التخزين. (أ) نعم (ب) لا

٢١- من شروط استلام المواد الغذائية المجمدة التأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة (-١٨°س).

(أ) نعم (ب) لا

٢٢- تعرف التغيرات الحيوية بأنها الجفاف والذبول الذي تتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبية في الجو المحيط.

(أ) نعم (ب) لا

٢٣- يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً بـ (LIFO).

(أ) نعم (ب) لا

٢٤- يتم إزالة الزهرة عن الخضراوات؛ لاحتوائها على خمائر تفرز إنزيمات

تؤدي إلى طراوة المنتج. (أ) نعم (ب) لا

٢٥- تعتبر السالمونيلا أخطر أنواع التسممات. (أ) نعم (ب) لا

﴿ انتهت الأسئلة ﴾