



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الصيفية

(وثيقة محمية/محمود)

مدة الامتحان : $\frac{30}{1}$ س

اليوم والتاريخ: السبت ٨ / ٧ / ٢٠١٧

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

الفرع : الفندقية والسياحي

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

السؤال الأول: (٢٢ علامة)

أ) " صلصة المايونيز صلصة كثيفة تُعد من أهم الصلصات التي تُستخدم مع السلطات " . (١٣ علامة)

١- حدّد مكوناتها الستة.

٢- استنتج الأمور الأربعة الواجب مراعاتها عند إعدادها يدوياً.

٣- اذكر ثلاث صلصات تُعد منها.

(٤ علامات)

ب) تُصنّف المقبلات إلى أربعة أنواع، أذكرها.

(٥ علامات)

ج) عدّد خمساً من العدّد والأدوات المستعملة في إعداد المائدات.

السؤال الثاني: (١٧ علامة)

(علامتان)

أ) ١- عرّف المرّق (Stock) محدّداً الهدف من إعداده.

(٨ علامات)

٢- " تُعتبر العظام (Bones) المكوّن الرئيس والأهم في إعداد المرّق " .

أ) من أين تؤخذ العظام.

ب) سمّ المادة البروتينية الموجودة في العظام.

ج) فسّر سبب تقطيع العظام قطع صغير في إعداد المرّق.

(٥ علامات)

ب) تُصنّف الشوربات حسب مسمياتها العالمية إلى أنواع عدّة، اذكر خمسة منها.

(علامتان)

ج) يُشتق من صلصة البندورة نوعان، حدّدهما.

الصفحة الثانية

السؤال الثالث: (١٣ علامة)

(٦ علامات) أ) عدّد الأمور الستة الواجب مراعاتها في حفظ الأعشاب والتوابل.

(٥ علامات) ب) استنتج المكونات العشرة لخلطة التوابل الخليجية.

(علامتان) ج) عرّف كلاً مما يأتي:

١- البوفيه (Buffet).

٢- أوعية حفظ الطعام (Chafing Dish).

السؤال الرابع: (١٤ علامة)

(٦ علامات) أ) بيّن بنقاط ثلاث طريقة خدمة قهوة الاسبرسو (Espresso).

(٣ علامات) ب) سمّ الأنواع الثلاثة للشاي المتعارف عليه عالمياً.

(٣ علامات) ج) "المياه الغازية (Sparkling Water) مشروبات باردة تقدمها الفنادق والمطاعم لزيائنها".

١- حدّد مكوناتها.

٢- أعط مثلاً عليها.

٣- اذكر نكهتين لها.

(علامتان) د) تقسم الحميات الغذائية المقدّمة في المستشفيات إلى نوعين، حدّدهما.

السؤال الخامس: (٢٤ علامة)

(٥ علامات) أ) "يتطلّب من موظفي خدمة البوفيه أثناء الخدمة مهام خمس، اذكرها.

(٥ علامات) ب) حدّد الإضافات الغذائية الخمس للإفطار الأوروبي ليصبح إفطاراً إنجليزياً.

(١٤ علامة) ج) تتبّع بنقاط سبع كيفية خدمة الطعام للمرضى في المستشفيات.



الإجابة النموذجية

صفحة رقم (١)

٢٣

مدة الامتحان : $\frac{١٥}{٣}$ س
التاريخ : ١٧ / ٧ / ٢٠١٧ م

المبحث : إنتاج الطعام وخصوبته
الفرع : الفصحى لا يساير

الإجابة النموذجية :

المسؤول الأول ٢٢ علامة

رقم الصفحة
في الكتاب

١١ (١) - ١ - البيرة

٢ - الخبز

٣ - الخبز

٤ - الخبز

٥ - الخبز

٦ - الخبز

٧ - الخبز

٨ - الخبز

(٢) - ١ - إضافة الزينة للخبز ، وعلى هيئة خيط أثناء الخلط .
٢ - الحفنة ليرة كغصية من تمالك الصلصة
٣ - استخدام البيرة الطازجة
٤ - أنه تكون دهن في الزينة بأكبر كمية وإزالة الزينة

٥ - إضافة الزينة للخبز ، وعلى هيئة خيط أثناء الخلط .

٦ - الحفنة ليرة كغصية من تمالك الصلصة

٧ - استخدام البيرة الطازجة

(٣) - ١ - حلاصة اللوز كغصية
٢ - الرغيف
٣ - حلاصة اللوز كغصية
٤ - حلاصة اللوز كغصية

٥ - حلاصة اللوز كغصية

٦ - حلاصة اللوز كغصية

٧ - حلاصة اللوز كغصية

١٢

١ - مقدمات الخضروات
٢ - مقدمات الحبوب والبقوليات
٣ - مقدمات اللحوم ومنتجاتها
٤ - مقدمات العجائن

٥ - مقدمات الخضروات

٦ - مقدمات الحبوب والبقوليات

١٣

(٤) - ١ - حلاصة اللوز كغصية (الخطون من تحتها) :-
٢ - الحلاصة
٣ - حلاصة اللوز كغصية
٤ - حلاصة اللوز كغصية
٥ - أدوات دهنه تقطع
٦ - كس الرجيب
٧ - ورق تغليف

١ - الحلاصة

٢ - الحلاصة

٣ - حلاصة اللوز كغصية

٤ - حلاصة اللوز كغصية

٥ - أدوات دهنه تقطع

٦ - كس الرجيب

٧ - ورق تغليف

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثاني ١٧ علامة

١- «سأل شفاف خفيف» عن حيلته، له طعم ورائحة كذبة مع
الجوسم والظهور والاستمال وظاهرها أو سم الخضروات والتوابل.

(الوصف مع أمثلة) إظهار المرق النخلة، العود، الكدو، الأنواع (لحماض، إحصار، الخبز)
(٢ علامتان)

٢-١ - ١ - عظام النخلة

٢-٢ - ٢ - عظام العجل

٢-٣ - ٣ - عظام الدجاج

٢-٤ - ٤ - عظام السمك

٢-٥ - ٥ - عظام

٢-٦ - ٦ - الكولاجين « الأنتي-الشيخوخة » (علامة فقط)

٢-٧ - ٧ - لتعريف أجزاء العظام وذكر ثلاثة أجزاء منها، مع ذكر مصادرها (الرقم وصورته). علامته

٢-٨ - ٨ - عظام كالتفاحة صلبة علامته (العدد والعلامة فقط)

١ - سورة التوبة

٢ - سورة الكهف

٣ - سورة المؤمنون

٤ - سورة الحديد

٥ - سورة الفرقان

٦ - سورة النور

٧ - سورة البقرة

٨ - سورة التوبة

٢-٩ - ٩ - علامته كالتفاحة صلبة علامته فقط

١ - صلوة نابوليتان

٢ - صلوة الووفينال

السؤال الثالث ١٣ علامة

رقم الصفحة
في الكتاب

٤- ٦ ستة حروف كل نقطة صوتية علامة فقط

١٣٩

- ١- كُتِبَها جِداً في إهوارٍ ، وعدم تَرضيها للشعر ما شِئَ من حَفَلها .
- ٢- حَفَلها في أومئة رُحبة نَفلة ، فاملة بالاعتراق العظم
- ٣- حَفَل العلب في كلام حراف ، يبعث عن الضوء والحرارة والرطوبة
- ٤- كُتِبَ اسم المارة المحفوظة على العلية
- ٥- وضع الأضواء ذات الرائحة النفاذة بعد الأظلمة الخاصة
- ٦- تَفَقَّها سحرًا ، لتأثره عدم فادها ، أو اتزاد صلاحيتها

١٤٤

ب) كل نقطة صوتية (نصف علامة) = ٥ علامات

- ١- العليل الأخر
- ٢- القرفة
- ٣- الكوكبة
- ٤- اللويج
- ٥- كبة قنفذ
- ٦- فلفل أبيض وأسود
- ٧- الحال
- ٨- حوزة الطب
- ٩- الكزبرة
- ١٠- الزعفران

ج) حرف ٥ علامات (كل نقطة علامة)

٣٥

١- الموفية ١- كلمة موفية تعني من ضمن الطعام البارد والساخن والحلويات

٢٦

على طاولات مربعة تم تسيانها صياً .

٢- اومئة الطعام : حافظات بأشكاله مختلفة تحفظ بها الأطعمة وتوضع تحديداً المادة المناسبة للحفظ على الطعام صاحباً أساساً وغرة الحرفة .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع : اعلامة .

٢ - ٦ ست علامات كل نقطة صحيحة علامتان .

١٥

١ - تحب الصلوة بطريقة العلة . لتخبر بواسطة الملائكة الخاصة بها .
٢ - تكلمت فتياً به قهوة بالأمم موضوع على محمد فتياً به مع كسه سكر يوضع

على يا - الصحن

٣ - ولعبة صغرة توضع على عسر الصحن الصغرى .

٩

٤ - ٣ ثلث علامتان

١ - الياي الأسود

٢ - الياي الأخضر

(علامة)

(علامة)

(علامة كل نقطة اعلامة)

٢٢

٥ - ١ - مياه مضاف اليها غار

٢ - الصود الغازية

٣ - المرقال ، اللبون

٢٩

٦ - ٢ علامتان كل نقطة اعلامة

١ - الحيات العانة « الرويشية »

٢ - الحيات العاجية

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس ٤٤ علامه .

٤ هـ عن علي بن كنانة قال سألت أبا عبد الله عليه السلام

٤٤

- ١- الطعام يابس الضيف في تطيبه نصف أتراب الخوم له بخارون الحشيش .
- ٢- إعادة الحياطة الفارغة والسقطة للطن وتزويد البوصية بالأطعمة .
- ٣- التواء بالقرص من المواد لتبعية اجناسها من الضيف .
- ٤- تنظيف بطن الطعام المتناثره على طاولة البوصية .

٤٨

٤ هـ عن علي بن كنانة قال سألت أبا عبد الله

- ١- نتجان صوت الاطار برافق الحلب (Corn Fleaks) .
- ٢- اللبن والجبن .
- ٣- حنظل مطبوخ وفواله طازجة او مقلية فواله .
- ٤- نوع من الخوم الحرار او لبيضا في موقع البوصية .

٤ هـ ١٤ علامه كل نطفة صالحة حرامه

٤٠

- ١- يتم اعداد قوائم الطعام متفاحا حسب سبلته وامامه او شونه .
- ٢- كونه رطبان الاذنة كل مريض حسب تعليمات الطبيب على حسبته .
- ٣- تم الصواني التي بها البطانات للعاملين في منقعة الخمره في ام فائق ، ويتم وضع الحبوب في المنقعة وفق تعليمات الطبيب وشرف التغذية .
- ٤- كونه اذوان الحاندة الازنه للوجه تكون معدة سلفا ونطفة في مكانا الموضوعة على الصنعة .
- ٥- يدق شرف الحنظل على كرهه ، وتطحن الصواني وتدخل الى الاذنة على عريانة خاصة .
- ٦- تقوم المصنف للحبوب بتقديم الصواني كل مريض حسب رغبته وشرفه .