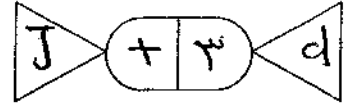


بسم الله الرحمن الرحيم



المملكة الأردنية الهاشمية  
وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩ / التكميلي

(وثيقة رسمية/معلومة)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الأولى (الفصل الأول)  
الفرع : الفندقية والسياحي (خطة ٢٠١٩)  
مدة الامتحان: ٢٠٠ د  
اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٩/٧/٢٠١٩

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها ( ٥ )، علماً بأن عدد الصفحات ( ٣ ) .

السؤال الأول: (٤٠ علامة)

أ) تُسمّى عملية تنظيم الخطط بين سائلين لا يختلطان استهلاكياً.

يوجد نوعان من المستحلبات، اذكرهما. (٤ علامات)

ب) حدّد المواصفات الثلاث التي يجب أن تتّصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف. (١٢ علامة)

ج) صنّفت المقبلات إلى أربعة أصناف رئيسة، حدّدها. (١٢ علامة)

د) استنتج ثلاث ميزات للشطائر (السندويشات). (١٢ علامة)

السؤال الثاني: (٤٠ علامة)

أ) تتكوّن معظم الصلصات من ثلاثة مكونات رئيسة، حدّدها. (١٢ علامة)

ب) تُصنّف الشوربات إلى نوعين رئيسين، اذكرهما. (٨ علامات)

ج) حدّد خمسة من الأمور الواجب مراعاتها في حفظ الأعشاب والتوابل. (١٠ علامات)

د) سمّ خمسة من أنواع المكسرات المستعملة في إعداد الأطعمة. (١٠ علامات)

يتبع الصفحة الثانية .....

## الصفحة الثانية

## السؤال الثالث: (٦٠ علامة)

أ) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها:

(٣٠ علامة)

- ١- من أهم مشكلات الزيوت المستخدمة في إعداد الصلصات أنها:
  - (أ) تتبلور
  - (ب) تتأكسد
  - (ج) تتكرمل
  - (د) تتجلتن
- ٢- يميل لون خلّ التفاح إلى:
  - (أ) الأبيض
  - (ب) الأسود
  - (ج) البني
  - (د) الأصفر
- ٣- يُسمّى صفار البيض بـ:
  - (أ) الزلال
  - (ب) الأح
  - (ج) كولسترول
  - (د) المح
- ٤- صلصة المايونيز والكاتشب والخردل والصلصة الحارة مكونات صلصة:
  - (أ) الألف جزيرة
  - (ب) الكوكتيل
  - (ج) الزيمولاد
  - (د) الترتار
- ٥- تُصنّف سلطة الخس بأنها من السلطات:
  - (أ) المركبة
  - (ب) الخضراء
  - (ج) البسيطة
  - (د) الرئيسة
- ٦- يُقدّم البابا غنوج كمقبلات خضراوات:
  - (أ) مقلية
  - (ب) مشوية
  - (ج) محشوة
  - (د) متبلة
- ٧- من أكثر أنواع المواد التي تُستخدم في دهن السندويشات:
  - (أ) المايونيز
  - (ب) الكاتشب
  - (ج) المربي
  - (د) الزبدة
- ٨- يُصنّف الكُلب سندويش Club Sandwich من سندويشات:
  - (أ) الكنايه
  - (ب) الباردة المركبة
  - (ج) الوريات
  - (د) الشوائية
- ٩- من الخضراوات التي تؤثر في لون المرق:
  - (أ) الزهرة
  - (ب) البطاطا الحلوة
  - (ج) الأرضي شوكي
  - (د) السبانخ
- ١٠- لتحضير المرق الأبيض يجب تقطيع العظام قطعًا متوسطة الحجم من:
  - (أ) ٨ - ١٠ سم
  - (ب) ٨ - ١٥ سم
  - (ج) ٥ - ١٥ سم
  - (د) ١٠ - ١٥ سم
- ١١- تُعد عجينة الرو من أهم مكثفات الصلصات والتي تتكوّن من كميات متساوية من:
  - (أ) النشا والطحين
  - (ب) الزبدة والنشا
  - (ج) الزبدة والطحين
  - (د) النشا والطحين
- ١٢- تُعتبر صلصة الخردل من مشتقات صلصة:
  - (أ) البيضاء
  - (ب) الفولوتيه
  - (ج) اسبانيول
  - (د) الليمي جلاس
- ١٣- تُسمّى صلصة الزبدة أيضًا بصلصة:
  - (أ) البيرينز
  - (ب) التارتار
  - (ج) شوسير
  - (د) الهولنديز
- ١٤- تُعتبر شوربة المينستروني من مشتقات شوربة البندورة التي تعود إلى:
  - (أ) اسبانيا
  - (ب) إيطاليا
  - (ج) هولندا
  - (د) ألمانيا
- ١٥- يُصنّف الزنجبيل من الأعشاب والتوابل التي تُؤخذ من:
  - (أ) الأوراق
  - (ب) بذور النباتات
  - (ج) الجذور
  - (د) الثمار الناضجة

يتبع الصفحة الثالثة ....

## الصفحة الثالثة

(ب) انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة واملأ الفراغ بما يناسبه:

١- يُقدّم الشاي على يمين الضيف ويمكن أن يقدم معه شربات الليمون أو ..... حسب طلب الضيف وتقاليد الخدمة.

٢- يحتوي الكاكاو على مادة منبهة تُسمى ..... تُشبهه ..... في تركيبها.

٣- تقع منطقة خدمة المشروبات بين المطبخ والمطعم ويُطلق عليها غرفة .....

٤- الفطور الشرقي Oriental Breakfast يُسمى أيضًا الفطور ..... أو .....

٥- يُعتبر الشباب و ..... أكثر الناس إقبالاً على الوجبات السريعة.

٦- تُمرّر الصواني في خدمة المستشفيات أمام العاملين في منطقة الخدمة بواسطة ..... ويتم وضع الحصى فيها وفقاً لتعليمات الطبيب و .....

٧- الخدمة المتّبعة على ظهر البواخر والسفن خدمة .....

## السؤال الرابع: (٣٠ علامة)

(أ) سمّ خمساً من الأدوات الخاصة بخدمة القهوة الأمريكية.

(ب) يتطلّب من موظفي خدمة البوفيه أثناء الخدمة أموراً خمسة، اذكرها.

(ج) حدّد الميزات الخمس لطريقة خدمة البوفيه.

## السؤال الخامس: (٣٠ علامة)

(أ) يُضاف إلى الإفطار الأوروبي خمسة أصناف من الأطعمة فيصبح إفطاراً إنجليزيّاً، حدّدھا.

(ب) تتّصف أطعمة الوجبات السريعة بصفات عدّة، اذكر خمساً منها.

(ج) تُقسم الحميات الغذائية إلى نوعين، عدّهما.

(د) يعتمد نوع الخدمة المقدّمة على ظهر السفن والبواخر على عوامل عدّة، حدّد ثلاثة منها.

( انتهى الأسئلة )

بسم الله الرحمن الرحيم

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٩

صفحة رقم (١)



الجمهورية العربية السعودية

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة  
المبحث: تاريخ الإسلام وفنونه

الفرع: اللغة العربية

مدة الامتحان: ١٠٠ دقيقة

التاريخ: ١٩/٧/٢٠١٩

رقم الصفحة في الكتاب	السؤال الأول مع علامة
١٤	(أ) ٤ أربع علامات لكل نقطة صيغة علامته ١- الاستجابات المؤقتة ٢- الاستجابات الدائمة
١٥	(ب) ٣ علامة ← لكل نقطة صيغة أربع علامات ١- أن تكون ذات صيغة ٢- أن تكون ذات مظهر حيزان ٣- أن تكون ذات طعم ونكهة مستساغة
١٦	(ج) ١٢ اثنتي عشرة علامة لكل نقطة صيغة ٣ علامات ١- مقدمات الحضرة ٢- مقدمات اللوم والتهويلات الحرة والظلمة ٣- مقدمات الجوب والبقوليات ٤- مقدمات العائنة
١٧	(د) ١٢ علامة لكل نقطة صيغة أربع علامات ١- أعدادها حركية وسريعة ٢- فرضية أكثر اللذوات ٣- فرضية غزائية حرة تحتها

رقم الصفحة في الكتاب	
	السؤال الثاني: علامه
٨٨	(أ) اثنى عشر علامه كل نقطه صحه اربع علامات
٨٩	١- السائل ٢- عناه النكهة الأخرى
	(ب) ٨ علامات كل نقطه صحه اربع علامات
٩٣	١- الشوربات المصفاه ٢- الشوربات اللبنة
	(ج) ١٠ عشر علامان كل نقطه صحه علامان (المطلوب عن نقطه)
١٣٩	١- كغيرها حيث أنه يواء، ولم تعرفها مباشرة للاشعة لئلا يفسد قبل حفظها ٢- فقطها بعد حفظها في اوعية زجاجية نظيفة فالله للانذار (حكم) ٣- حفظ العلبه في مكان جاف بعيد عن هبوب الرياح والرطوبة ٤- كتابة اسم المادة المحفوظة على العلبه ٥- وضع الاصناف ذات الرائحة لنفاذها بعد اعين الرطوبه الجاهزة ٦- تفقد هافاً ستمار للنا كمن علم من اذها لو انشأها صلا حسنها
	(د) ١٠ عشر علامان كل نقطه صحه علامان (المطلوب عن نقطه)
١٤٢	١- اللوز ٢- الجوز ٣- الصنوبر ٤- البندق ٥- الفستق ٦- الفستق الحلبي ٧- الكاكاو

ع. اصناف

٦

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث - علامة

(٩) ٣. علامة لكل نقطة صوي (٣ ثبات علامتان)

١- ن - تنأكد

٢- ج - النبي

٣- ع - الملح

٤- م - الألف حذيفة

٥- ج - البسطية

٦- ن - مشوية

٧- ج - الزبدية

٨- ن - المارون المقلية

٩- ع - السبانخ

١٠- م - ١ - ٨ - ١٠ - ١١

١١- ج - الزبدية والواحد

١٢- م - الصلصة البيضاء

١٣- ع - الهولندية

١٤- ن - إيطاليا

١٥- ج - الجذوف

ن ٣. علامة لكل نقطة صوي (٣ ثبات علامتان)

١- أ - أرقام بيضاء لونها

٢- الشوربة صين - - - - الكاينين

٣- عرقلة التخميرات

٤- المحلى - - - - إذ الوطن

٥- الأبطال

٦- حرام ذائق - - - - شرف التغذية

٧- الصواني الفضية

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع ٣٠ علامة

(٩) اء١. علامان كل نقطة صحوية علاقان (المحلول عنة فقط)

٥١

١- حسيه

٢- متجان وحن متجان للعلوية

٣- ملحقة صغرة

٤- اربعة قمرية

٥- اربعة حليب

(١٠) اء١. عشر علاقان كل نقطة صحوية علاقان

٤٢

١- القيام اء١. لصفوف في قطع بعن الترم عشر هو و فاروق حسي مشرق

٢- صرافية عن استنارات لصفوف عن اطباق الطعام

٣- اعارة الحاطات الفارغة و لعتلة للطي و تزويد لوفنة بالاطوية

٤- لتواحد القرون من الوائد لتسبة اجنابان الصفوف

٥- تظف بقايا الطعام و تثارفة على طاولاة التومنة

(ج) ١٠ عشر علاقان كل نقطة صحوية علاقان

٤٣

١- استعمال الحفارات و المناجاة البيرة

٢- تقديم الخذلة لعدد كبير من الاشخاص بوقت قصير

٣- سرعة الخذلة مقارنة مع انواع الخذلة الاخرى

٤- تذوق عدد كبير من اصناف الطعام من قبل لصفوف

٥- كون لصفوف للوفنة مرة ثانية لاف مزيد من الطعام ودر تحمل صانع اصنافه



رقم الصفحة  
في الكتاب

## السؤال الخامس ٣ علامة

( م ) ١٠ على علامتان كل نقطة صحيحة علاقتان

٤٨

١- فتحات صوب النظر بفتحها الخليل

٢- السن والحين

٣- يفتن به الطن « فتان أو مسلوب أو مفتوت »

٤- حضار مطروحة وفواله طازجة أو سلطة فواله

٥- نوع من اللوم الحر أو أبيضاء « نقانور » المتردد

( ن ) ١٠ علامتان كل نقطة صحيحة علاقتان ( المثلثية فقط )

٦٦

١- سرعة التخصر فلا تحمى شريك للارتطاف طويلا

٢- كوي كيات كثيرة صدرهون رباتك سوان حرارة عالية

٣- فقير بالعام الفزلية (ضيق) لتساينات والاسواق الجيد

٤- غنية بالهوروم

٥- ذات مذاق عنز حذب صغار لند الشباه

٦- سلكة الوجهة نر عالية

( ج ) ٤ أربع علاقتان كل نقطة صحيحة علاقتان

٦٩

١- الحيات العامة « الروتينية »

٢- الحيات العلاجية

( ح ) ٦ ستة علاقتان كل نقطة صحيحة علاقتان ( المثلثية ثلاثة فقط )

٧٤

١- طول الحياة ونوعها

٢- نوع الكاف ورضه أو الحن أو سباحه

٣- لتهلات المنزحة لا يفسر قوتها لتتبعم فزلة فعالة هافر من

٤- خواصها من كانه فزلة مثل مطعم تركه كانه نمر نوم وعزها