



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٧ / الدورة الشتوية

(وتيقة محمية/محدود)

د س

مدة الامتحان : ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: السبت ٢٠١٧/١/٧

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

الفرع : الفندقية والسياحية

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

السؤال الأول: (٢٢ علامة)

- أ (سم ثلاث صلصات يمكن إعدادها من صلصة المايونيز .
ب) تُصنّف السلطات حسب وقت التقديم لأنواع خمسة، اذكرها.
ج) تُقسم السندويشات الساخنة إلى أنواع ثلاثة، حدّدها.

(٦ علامات)

(١٠ علامات)

(٦ علامات)

السؤال الثاني: (١٧ علامة)

- أ (استنتج الخطوات الثمانية لإعداد المرقق البني.
ب) " تعتبر السوائل من المكونات الرئيسة للصلصات " :
١- سم أربعاً منها.
٢- أعط مثلاً واحداً لكل منها.
ج) يُشتق ثلاثة أنواع من الصلصة البيضاء (البشاميل)، اذكرها.

(٨ علامات)

(٦ علامات)

(٣ علامات)

السؤال الثالث: (١٦ علامة)

- أ (حدّد الأمور الأربعة الواجب مراعاتها قبل إضافة الأعشاب والتوابل للطهو.
ب) هناك أمران يجب التنبيه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها، اذكرهما.
ج) " يجب تخزين الأعشاب والتوابل في ظروف مناسبة " ، فسّر ذلك.
د) استنتج المكونات الخمسة للإفطار الأوروبي (الكونتينتال).

(٨ علامات)

(علامتان)

(علامة واحدة)

(٥ علامات)

الصفحة الثانية

السؤال الرابع: (١٧ علامة)

- أ (" يُعتبر الشّاي من المشروبات الساخنة المفضلة في بلدان العالم " :
١- وضّح ذلك بنقطتين.
٢- تتبّع الخطوات الستة في إعداده.

ب) للمياه المقدمة في المطاعم والفنادق نوعان، اذكرهما. (٤ علامات)

ج) حدّد المميزات الخمسة لطريقة خدمة البوفيه. (٥ علامات)

السؤال الخامس: (١٨ علامة)

أ (يُنصح بعدم وضع طاوولات البوفيه جميعها على مستوى واحد أو متراسة، فسّر ذلك. (علّمان)

ب) استنتج الفروقات الثلاثة بين الحميات العلاجية والحميات الروتينية. (٦ علامات)

ج) اقترح طريقة الخدمة المتبعة في كلّ مما يلي: (١٠ علامات)

- ١- السفن.
- ٢- دور الرعاية للمسنين والمعوقين.
- ٣- دور الأيتام.
- ٤- برك السباحة.
- ٥- مسافرو الدرجة الأولى في الطائرات.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث : أنتاج الطعام وخدماته / ٣٣
الفرع : الفندقية والسياحية

مدة الامتحان : ٣٠ - ١٠
التاريخ : ١١٧ / ١٧

رقم الصفحة
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول : عرّف

١- ستن عدسات كل نقطة صرية عدسات (المطبخ ثلاثة فقط)

٢- صلصة الكوكسل - صلصة الأف جنية - صلصة الرغولاد

٣- صلصة الترتار .

ب . اعد عدسات كل نقطة صرية عدسات

١- صلصة المقبلات .

٢- السلطات المصاحبة للمأكولات .

٣- صلصة الطبق الرئيسي .

٤- السلطات بعد الوجبة .

٥- سلطة الفواكه .

ج . ستن عدسات كل نقطة صرية عدسات

١- سندويشات ساخنة ببطء .

٢- سندويشات ساخنة بفتحة الوجبة .

٣- سندويشات السريعة .

السؤال الثاني : اعلامة

٢- ثمان علامات كل نقطة صراحة علامة .

٨٧

- ١- تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من ٨ - ١٠ سم .
- ٢- وضع النظام في وعاء التحميص وادخالها الى فرن حرارة ١٥٠°م لمدة ساعة حتى يصبح لون العظم بني .
- ٣- وضع النظام في الحفزان ولنا سح في طخينة المرق العسقة .
- ٤- إضافة الماء البارد ووضفها على نار حامية حتى الغليان .
- ٥- إزالة الشوائب التي ظهرت .
- ٦- خفض الحرارة ، وترك المرق يغلي حتى اوقت لقلوب لنوع العظم .
- ٧- جعل الماء فوق مستوى العظم في اوتة كلما تقهر .
- ٨- تصفية المرق وتبريد وحقنه بالعدة لملحنة .

٩- ستة علامات الانواع عبارة (اعلامة صراحة)

٨٨

- ١- المرق الابيض ← صلته الجيلاتينية .
- ٢- المرق البني ← الدجج ، البش ، البشبول .
- ٣- الحليب ← البش اصل .
- ٤- الزبد ، السائلة ← الهولندي .

١٠ ثمان علامات كل نقطة صراحة علامة فقط

٨٩

- ١- صلته اللحم .
- ٢- صلته الجبنية .
- ٣- صلته الخراول .

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الثالث العدة عن عمارة

٢- أن عمارة كل نقطة صخرة عمارة

١٤٠

١- عينة المواد الأولية

٢- أن كل من جودتها وخلوها من الحرات

٣- نقاشها من السوابب قبل إيمانها للطعام

٤- مراعاة لتوقيتها عند إيمانها إلى الطعام

ب- عمارة كل نقطة صخرة عمارة

١٤٤

١- خلوها من المنتج من الترخ

٢- عدم الأصابة بالعضن والحوار

ج- عمارة واحدة فقط

١٢٩

للحفاظ على موادها ونكهة وحماها

٤٨

٢- عمارة واحدة

١- خط الترسد الحصر

٢- الزبد (عنوان منفرد)

٣- شكلة من لحيات فالصل (عنوان منفرد)

٤- مشروبات ساخنة كالماء أو العفوق

٥- عصير بار و لكونه قالد أو كحيت فوفت (المنفرد)

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الرابع ١٧ أسئلة عامة

- ١- ٨ ثنائيات (١ - علاقات) (٢ - ستة ثلاثيات)
٢- ٩ ثنائيات (١ - ثنائيات) (٢ - ثنائيات) (٣ - ثنائيات)

٣- ١ استعمال ماء نقي بارد (ستة ثنائيات)

- ٤- تخفيف الماء بدرجة لطف
٥- وضع ماء ساخن في أوعية التقديم لتخفيف
٦- إفراغ الماء من أوعية التقديم قبل تقديمه
٧- وضع كمية قليلة من الماء في أوعية التقديم
٨- صب الماء في أوعية التقديم

٢٢

٩- اربع علاقات كل نقطة صحيحة
١- المياه المعدنية
٢- المياه الغازية
Mineral Water
Sparkling Water

١٠- خمسة علاقات كل نقطة صحيحة

٢٣

- ١- استعمال المياه الجارية والفاكهات الكبر
٢- تقديم الحديقة لخدمة كبير من الزبائن بوقت قصير
٣- سرعة الحديقة مقارنة مع أنواع الحديقة والخدمة
٤- تقديم خدمة كبار اصناف الطعام من قبل الموظفين
٥- وصول الزبون لحظاً المأخذ المميز من الطعام دون تحمل مبالغ إضافية

رقم الصفحة
في الكتاب

السؤال الخامس ١٨ أن تتره ثلاث

١- عدل صان قوط

٢٨

(علاقه)

١- يعطى كلاً من

(علاقه)

٢- يجعل (هذه) مكررين وقتا عين (نظراً) لمن هم أمامهم

ب- سبب عدل ما - لكل نقطة صحتي علاقتان .

٦٩

١- الحماية العارضة تشكّل جزءاً من العلاجات

٢- الحماية العارضة تعطى لمدة أطول وأحياناً طوالة فترة (الرحمن)

٣- الحماية الواثنية طعام مريض تشكّل قوامه بيتا (عدا) من تركيز عنصر أو أكثر من العناصر الغذائية

ج- عدل ما - لكل نقطة صحتي علاقتان

٧٤

علاقتان

١- السقف - خزانة الصور (المصبة)

٧٥

٦٢

٢- المصين والمعونين - خزانة الخزف

٧٣

٣- دور الأتيا - خزانة الكفريات

٤- بركة الباحة - خزانة الكفريات

٥- سائر المظاراة (المرحبات) - الخزانة الفرعية