

## امتحان شهادة الدراسة العامة لعام ٢٠١٦ / الدورة الصيفية

[وثيقة محمية/محدود]

مدة الامتحان : ٣٠ د  
١ س

اليوم والتاريخ: الأحد ٢٠١٦/٦/١٩

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) " تعتبر الزيوت من المكونات الأساسية للصلصات ومتبلات السلطات المختلفة ".  
( ١٠ علامات )  
سمّ خمسة منها.

ب) حدّد ثلاثة أنواع للشطائر ( السندويشات ) .  
( ٦ علامات )

ج) حدّد ثلاثة أمور يجب مراعاتها عند استخدام الخبز في السندويشات.  
( ٦ علامات )

السؤال الثاني : ( ٢٠ علامة )

أ) يُقسم المرق حسب المكوّن الرئيس له إلى أربعة أقسام، اذكرها.  
( ٨ علامات )

ب) تتكوّن معظم الصلصات من ثلاثة مكونات رئيسة، اذكرها.  
( ٩ علامات )

ج) عرف المقصود بمصطلح التبهير.  
( ٣ علامات )

السؤال الثالث : ( ١٤ علامة )

أ) حدّد المكونات الثلاثة لخبطة الزعتر.  
( ٣ علامات )

ب) سمّ خمسة من أهم أنواع المكسّرات المستعملة في إعداد الأطعمة.  
( ٥ علامات )

ج) تحضّر النباتات العطرية والطبية بطريقتين، حدّدهما.  
( ٦ علامات )

## الصفحة الثانية

### السؤال الرابع : (١٧ علامة)

- (٦ علامات) أ) " تقوم الفنادق والمطاعم بتقديم أنواع عديدة من المشروبات الباردة لزبائنها :"  
١. حدّد وقت تقديمها.  
٢. سمّ منطقة خدمتها.
- (٥ علامات) ب) يتطلّب من موظفي خدمة البوفيه أثناء الخدمة مهام خمس، حدّدها.
- (٦ علامات) ج) سمّ ستة أنواع من الأطعمة التي تُقدّم على بوفيه سحور رمضان.

### السؤال الخامس : (١٧ علامة)

- (٤ علامات) أ) استنتج السببين الرئيسيين لانتشار مطاعم الوجبات السريعة.
- (٨ علامات) ب) يعتمد نوع الخدمة المقدمة على متن السفن والبواخر على عوامل أربعة، حدّدها.
- (٥ علامات) ج) تقوم المصانع والشركات بتزويد موظفيها بوجبات الطعام بطريقتين، لذكرهما.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



المبحث: إنتاج الطعام ودرجته / ٣ م  
الفرع: القديقي والسياحي

مدة الامتحان : ٣ : ١ : ١  
التاريخ : ٢٠١٦ / ٦ / ١٩

رقم السؤال	السؤال	الاجابة
	السؤال الأول: ٢٢ علامة	
٩	٤- اعلامة كل نقطة صحيحة علامتان ( المثلث ثلاثة قطع ) ١- زيت الذرة ٢- زيت الصويا ٣- زيت دوار الشمس ٤- زيت الزيتون ٥- زيت الفستق ٦- زيت حبوب الهند	
١٩	٥- ستة علامتان كل نقطة صحيحة علامتان ( المثلث ثلاثة قطع ) ١- السندويشات الباردة الباردة ٢- السندويشات الباردة ٣- سندويشات الحلاوة ٤- سندويشات الوريبات ٥- السندويشات المالحه	
١٨	ج. ستة علامتان كل نقطة صحيحة علامتان ١- استخدام الحنز الطازج ٢- حفظ الحنز في اوعية محكمة الاغلاق ٣- عدم تغطية الحنز الا وتفسره بالسايلون كالحنز لفرن حتى لا يتصل او يلمس له فستلف ٤- تخزين الحنز على درجه حرارة العرقه العاديه	

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني علامة

١- اثنان علامتان كل نقطة صححة علامتان

١٥٥

١- مرقه اللحوم

٢- مرقه الدجاج

٣- مرقه الخضراوات

٤- مرقه الاسماك

١١٨

١- اثنان علامتان كل نقطة صححة اثنان علامتان

١- ال ابل

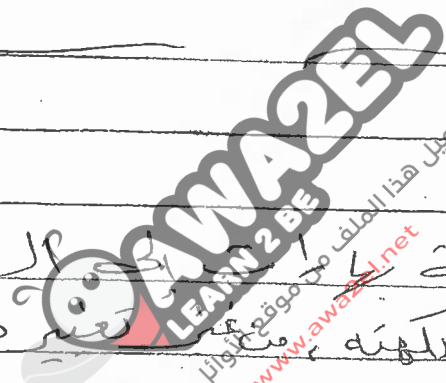
٢- مواد السخن

٣- عناصر النكهة الأخرى

١٣٢

١- اثنان علامتان

الطعام



التي هي اضافة

الذي تظن انك تعلمه

تم تحميل هذا الملف من موقع [www.awazel.net](http://www.awazel.net) من اذائل التعليمي

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثالث : اعراباً

١٤١ - ثلثان عرابان كل نقطة صورة عرابية

١٤١

١- اوراق الزعفران للحققة والمخونة .

٢- ال ساق .

٣- السمسام .

١٤٣ - ثلثان عرابان كل نقطة صورة عرابية « املو على نقطه »

١٤٣

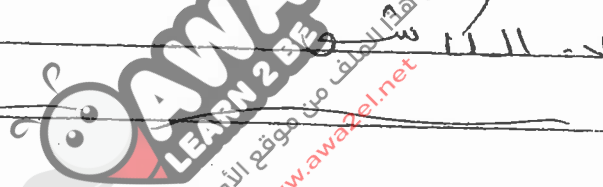
١- اللون

٢- الحوز

٣- الفستق ، الفول السوداني "

٤- الفستق الحلبي

٥- الصنوبر



١٥ - ستة عرابان كل نقطة صورة ثلثان عرابية

١٥

١- النقع الساخن .

٢- الخالي .

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع ١٧ علامة

٤٢

١. ست علامتا - لكل امانة علامتان

- ١- بداية لوجبة الكفاح للهيئة أو أئمة
- ٢- غرفة التجهيزات Still Room تقع علامتان
- بين المطبخ والمطعم

٤٣

٢. خمس علامتان لكل نقطة صيانة علامية

- ١- الصمام بعد الفسوف في تقطير
- ٢- حياض عن استنارة الضيف
- ٣- إعادة الحمام الفاخرة
- ٤- التواء بالفرد
- ٥- تنظيف بقايا الطعام

٥١

٣. ست علامتا - لكل نقطة صيانة علامية

- ١- عصر الفواله أو عصر قمر الدين
- ٢- حبة مضاف ، ولسه ، ولسه
- ٣- عصب ، وقول ، حنا عركي
- ٤- فواله طازج
- ٥- حياض أو صوب

رقم الصفحة  
في الكتاب

### المسؤال الخامس ١٧ علامة

٦٦

٢- أربع علامات كل نقطة مرسومة علامتان .

- ١- تغير المناخ الحاد، ساعات العمل والراحة .
- ٢- كثرة عقود العمل خارج البلاد و ~~دون~~ عائلته

٦٤

٣- ثمة علامتان كل نقطة مرسومة علامتان .

- ١- طول الرحلة ونوعها
- ٢- نوع السفر، درجة أولى أو ثالثة
- ٣- التجهيزات بالمطوية، لا تقبل هذا السفر
- ٤- مواصفات ملائمة في مثل مطعم أو كافتيريا

٦١

ج. ح. علامتان كل نقطة مرسومة علامتان واصلت .

١- التاسع مع شركة تونسية ٢١٥٠ علامتان واصلت

٢- اثنان عشر مع مطبخ داخل الشركة أو مصنع ٢١٥٠ علامتان واصلت