



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤ التكميلي

(وثيقة محمية/محدود)

د س
١ : ٣٠

مدة الامتحان: ٣٠ : ١
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٥/١/١١
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 337
رقم النموذج: (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الأولى/ف١
الفرع: الفندقية والسياحية
اسم الطالب:

اختر رمز الإجابة الصحيحة في كل فقرة مما يأتي، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (ورقة القارئ الضوئي) فهو النموذج المعتمد (فقط) لاحتساب علامتك، علماً أن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).
١- تُعدّ تتبيلة سلطة السيزر:

- (أ) سائلة (ب) كثيفة (ج) متوسطة الكثافة (د) متوسطة السيولة
- ٢- زيت يُصنّف بأنّه ذو لون صافٍ وبدون طعم:
(أ) الصويا (ب) الفستق (ج) الجوز (د) الزيتون
- ٣- تحتاج الأعشاب الجافة وقتاً لإعطاء النكهة؛ لذلك يجب:
(أ) غسّلها جيداً (ب) نفعها مسبقاً (ج) غليها مع الطعام (د) فركها جيداً
- ٤- يُعدّ الليسيثين أكثر المواد المُستحلبة فاعلية بين المواد الطبيعية؛ إذ يُسهّل مزج المواد السائلة مع:
(أ) الكربوهيدرات (ب) البروتينات (ج) الدهون (د) الفيتامينات
- ٥- المايونيز والكَبَّار مع البقدونس الناعم مُكوّنات صلصة:
(أ) الريمولاد (ب) الألف جزيرة (ج) الكوكتيل (د) الترتار
- ٦- من الأمثلة على السلطات المُركّبة:
(أ) العربية (ب) الخس (ج) الجرجير (د) النعنع
- ٧- يُقدّم الجمبري بأنواعه كمُقَبَّلَات مع صلصة:
(أ) المايونيز (ب) الكوكتيل (ج) النعنع (د) الفجل
- ٨- يُقدّم الأرز بوصفه نوعاً من المُقَبَّلَات:
(أ) العربية (ب) الإيطالية (ج) الهندية (د) الصينية
- ٩- أكثر أنواع مواد الدّهْن المُستخدَمة في إعداد السندويشات:
(أ) المايونيز (ب) الكاتشب (ج) الزبدة (د) الجبنة
- ١٠- أكثر أنواع الجبنة المُستخدَمة في إعداد السندويشات:
(أ) الموزاريلا (ب) الريكفورت (ج) القشقوان (د) الشدر
- ١١- الخبز المُستخدم في إعداد سندويشات الوريّات:
(أ) المكسيكي (ب) البوري (ج) العربي (د) الفرنسي

الصفحة الثانية

١٢- يجب أن لا تزيد مدة حفظ السندويشات في الثلاجة على:

(أ) ١٢ ساعة (ب) ١٨ ساعة (ج) ٢٤ ساعة (د) ٣٦ ساعة

١٣- كل ما يأتي من الخضروات ذات الرائحة القوية والتي تؤثر في طعم المَرَق، ما عدا:

(أ) الزهرة (ب) الأرضي شوكي (ج) السبانخ (د) الخرشوف

١٤- الاسم العلمي للأنسجة المترابطة باللغة الإنجليزية:

(أ) Separated Bones (ب) Connective Bones
(ج) Separated Tissues (د) Connective Tissues

١٥- يُخزّن المَرَق بالتجميد عند درجة حرارة تحت الصفر من:

(أ) ٥-١ (ب) ١٠-٥ (ج) ١٠-٨ (د) ٢٠-٨

١٦- لإعداد المَرَق الأبيض ننقع العظام في ماء:

(أ) فاتر (ب) بارد (ج) مثلج (د) ساخن

١٧- لإعداد المَرَق البني، يوضع العَظْم في الفرن للتحمير على درجة حرارة مئوية:

(أ) ٢٠٠ لمدة ساعتين (ب) ٢٥٠ لمدة ساعتين (ج) ٢٥٠ لمدة ساعة (د) ٢٠٠ لمدة ساعة

١٨- عند استخدام النشا في إعداد الصلصات يجب حلّه في ماء:

(أ) ساخن (ب) مغلي (ج) فاتر (د) بارد

١٩- كل ما يأتي من مواد التثخين التي تُكسب الصلصات الكثافة المطلوبة، ما عدا:

(أ) الطحين (ب) الزبدة (ج) النشا (د) البطاطا

٢٠- يُستخدم المَرَق البني في إعداد صلصة:

(أ) البندورة (ب) الفيلوتيه (ج) البشاميل (د) الهولنديز

٢١- مُكوّنات الصلصة البيضاء (البشاميل) الرئيسية:

(أ) رو وحليب وملح وفلفل أسود (ب) رو ولبن وملح وفلفل أبيض

(ج) رو ولبن وملح وفلفل أسود (د) رو وحليب وملح وفلفل أبيض

٢٢- كل ما يأتي من مشتقات الصلصة البيضاء، ما عدا:

(أ) إسبانيول (ب) الكريم (ج) الجبنة (د) الخردل

٢٣- تتكون (Veloute Sauce) من:

(أ) الرو ومَرَق السمك وملح وفلفل أبيض (ب) الرو ومَرَق الدجاج وملح وفلفل أحمر

(ج) الرو ومَرَق اللحم وملح وفلفل أبيض (د) الرو ومَرَق اللحم وملح وفلفل أسود

٢٤- الرو المستخدم لتكثيف صلصة الاسبانيول:

(أ) الأبيض (ب) الأشقر (ج) البني (د) الأسود

٢٥- كل ما يأتي من مشتقات صلصة الديمي جلاس ما عدا:

(أ) البصل البنية (ب) الشوسير (ج) البوردليز (د) الفيلوتيه

الصفحة الثالثة

- ٢٦- من مُشتقات صلصة البندورة:
 (أ) البروفينسال (ب) الاسبانول (ج) البشاميل (د) الهولنديز
- ٢٧- يُضاف إلى شوربة المينستروني الإيطالية بعض أنواع:
 (أ) المعجنات (ب) المعكرونات (ج) اللحم (د) الأسماك
- ٢٨- يجب أن لا تُغلى البندورة مدة طويلة عند إعداد الشوربة، حتى لا يُصبح:
 (أ) طعمها حامضًا (ب) قوامها كثيفًا (ج) لونها غامقًا (د) لزوجتها خفيفة
- ٢٩- يضاف الكريم لمكونات الشوربات بعد نضجها وتترك على النار لمدة:
 (أ) ١-٢ دقيقة (ب) ٣-٥ دقائق (ج) ٢-٧ دقائق (د) ٢-٣ دقائق
- ٣٠- شوربة مُصفاة مُكوّنة من اللحم المفروم، الخضروات، البيض، ومَرَق أبيض شفاف:
 (أ) فيلوتيه (ب) مينستروني (ج) مسكربوني (د) كونسوميه
- ٣١- تُحفظ الأعشاب والتوابل في علب بعيدة عن الضوء والرطوبة والحرارة في مكان:
 (أ) بارد (ب) مُرتفع (ج) رطب (د) جاف
- ٣٢- يُعدّ من أشهر المكسرات في العالم له صنفان خُلُو ومُرّ:
 (أ) الجوز (ب) اللوز (ج) البندق (د) الفستق
- ٣٣- الاسم العلمي للفول السوداني باللغة الإنجليزية:
 (أ) Pistachio (ب) Pinenut (ج) Walnut (د) Peanut
- ٣٤- من الأمور التي يجب الانتباه لها عند شراء المكسرات منها:
 (أ) خُلُو المُنتج من التزنج (ب) وجود سموم العفن (ج) اللون الداكن (د) القوام المُفتت
- ٣٥- كلّ ما يأتي من أنواع الشاي المتعارف عليها عالميًا، ما عدا:
 (أ) الشاي الأخضر (ب) الشاي المُثلج (ج) الشاي الأسود (د) الشاي المُنكه
- ٣٦- القهوة التي يُرش فوقها قليل من القرفة أو بودرة الكاكاو:
 (أ) إسبريسو (ب) الكابتشينو (ج) الأمريكية (د) التركية
- ٣٧- كلّ ما يأتي من النباتات العطرية والطبية التي تُحصّر بطريقة النقع الساخن، ما عدا:
 (أ) الكركديه (ب) النعناع (ج) اليانسون (د) البابونج
- ٣٨- عند تحضير المياه الغازية، يُضاف إليها غاز يُعرف باسم:
 (أ) ثاني أكسيد الكربون (ب) أول أكسيد الكربون (ج) ثاني أكسيد الكربون النقي (د) أول أكسيد الكربون النقي
- ٣٩- موعد وجبة الإفطار في الفنادق والمطاعم صباحًا من الساعة:
 (أ) ٦-١٢ (ب) ٦-١٠ (ج) ٦-١١ (د) ٥-١١
- ٤٠- الأسماك الباردة مثل التونة والأنشوجة من المكونات المستخدمة في الإفطار:
 (أ) الأوروبي (ب) الأمريكي (ج) الإنجليزي (د) الشرقي

الصفحة الرابعة

٤١ - يُخدم مسافرو الدرجة الأولى في الطائرات بالطريقة:

(أ) الأمريكية (ب) الإنجليزية (ج) السويسرية (د) الفرنسية

٤٢ - كل ما يأتي من صفات المضيفين الذين يقومون برعاية النُزلاء في المؤسسات الاجتماعية، ما عدا:

(أ) جمال المنظر (ب) الصبر (ج) اللطف (د) حب المساعدة

● في الفقرات (٤٣ - ٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تُشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

- ٤٣- () يُعدّ الزنجبيل مكوناً أساسياً في خلطة بهارات الكاري الهندية.
- ٤٤- () Sage هو الاسم العلمي للزعر باللغة الإنجليزية.
- ٤٥- () للخردل ثلاثة أصناف هي الأبيض والأصفر والأحمر.
- ٤٦- () يُعدّ الزعفران من الأعشاب والتوابل عالية الجودة رخيصة الثمن.
- ٤٧- () تتميز خدمة البوفيه بكونها الخيار الأمثل للحفلات والمناسبات الكبيرة.
- ٤٨- () يُمكن تقديم العصير الصناعي في الفنادق كما هو معلباً.
- ٤٩- () يُعدّ الكوفي شوب المكان المثالي لنزلاء الفندق لاستقبال ضيوفهم.
- ٥٠- () تُركّز الحميات العلاجية على عنصر غذائي واحد أو أكثر.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾