



الجمهورية العربية السورية

وزارة الزراعة والتغذية  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

Y Z A B

٤  
٣

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٠ / الدورة الشتوية  
(وثيقة محمية/محدود)

د  
س

مدة الامتحان : ١٥ ١

المبحث : إنتاج الطعام / المستوى الثالث

اليوم والتاريخ : الثلاثاء ٢٠١٠/٠١/٠٥

الفرع : الفندقى والسياحي

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

السؤال الأول : (١٦ علامة)

يتكون هذا السؤال من ( ٨ ) فقرات ، لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

١) تتشابه اللحوم الحمراء والبيضاء مهما كان مصدرها في :

أ- اللون      ب- الحجم      ج- الطعم      د- القيمة الغذائية

٢) يشكل وزن الذبيحة من الأغنام بعد سلخها واستئصال أحشائها ما نسبته :

أ- (٤٥%)      ب- (٥٠%)      ج- (٥٥%)      د- (٦٠%)

٣) يفضل إعداد المرق من أحد لحوم الحيوانات التالية :

أ- الأبقار      ب- الإبل      ج- الأغنام      د- النعام

٤) نوع الأسماك الذي يعتبر محتواها الدهني قليل :

أ- السالمون      ب- الكود      ج- السردين      د- الرنكة

٥) تعد الأسماك فقيرة بفيتامين :

أ- ( د )      ب- ( هـ )      ج- ( ب )      د- ( ج )

٦) تحفظ كبد وقوانص الدواجن في المجمد على درجة ( - ١٨ ) مدة :

أ- شهر      ب- شهرين      ج- ٣ أشهر      د- ٤ أشهر

٧- نوع الأحشاء الداخلية الذي يحتوي على كمية كبيرة من الحديد :

أ- الكلاوي      ب- اللسان      ج- الطحال      د- النخاعات

٨- الفطور الذي يحتوي على لحوم وأسماك :

أ- الأوروبي      ب- العربي      ج- الإنجليزي      د- الأمريكي

الصفحة الثانية

السؤال الثاني : (١٣ علامة)

- ( أ ) عدد أهم العوامل والطرق المستخدمة في تطرية اللحوم . (٥ علامات)  
(ب) بين صفات الجودة الواجب توافرها في الأسماك المجمدة . (٦ علامات)  
(ج) ما هو الفرق بين الحسا والصلصة ؟ (علامتان)

السؤال الثالث : (١٢ علامة)

- ( أ ) تباع ذبائح الأرناب كاملة ، أما للاستعمال المنزلي فتقطع إلى أربعة مقاطع ، اذكرها . (٤ علامات)  
(ب) ما هي الشروط الواجب توافرها عند شراء الكلى ؟ (٤ علامات)  
(ج) عدد أربعة من الأطباق التي تحضر من عربة الخدمة ذات الشعلة ( الكريدون ) . (٤ علامات)

السؤال الرابع : (١١ علامة)

- ( أ ) تولي الفنادق عناية خاصة بقسم خدمة الغرف ، اذكر الأمور الهامة لحسن أداء خدمة الغرف . (٥ علامات)  
(ب) عدد أسباب تفضيل المؤسسات الفندقية استخدام إفطار البوفيه على غيره من الإفطارات . (٤ علامات)  
(ج) ما هي العوامل التي يعتمد عليها عدد الاختيارات وتتوعها في قائمة الإفطار الإنجليزي ؟ (علامتان)

السؤال الخامس : (٨ علامات)

- ( أ ) يمكن تصنيف الشاي إلى أنواع عدة ، اذكر ثلاثة منها . (٣ علامات)  
(ب) تقدم ضيف مقيم بالفندق بشكوى إلى قسم خدمة الغرف ، مفادها أن القهوة التي قدمت له خلال اليوم كانت ذات طعم غير مرغوب به ، حدد أسباب ذلك . (٥ علامات)

﴿ انتهت الأسئلة ﴾



رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الثاني ( ١٣ علامة )

١٨

٢

١- التعسفة / عدم طهي اللحم بعد الذبح مباشرة ~~صحة~~

٢- استخدام وسائل ميكانيكية كالمطرق على اللحم أو غيرها

٣- استخدام الزيوت الدهنية مثل الزبد البياض

٤- بعض طرق حفظ اللحم مثل تجفيف اللحم وتدهنها

أو نقعها في محاليل خاصة.

٥- إضافة الصمغ العربي مثل صمغ اللبغون أو الخلد

\* لكل فقرة (١) علامة

٦١

ب

١- أن تكون اللحم متجانساً .

٢- أنه تكون الأجزاء المجدرة بدون رائحة

كريمة أو صلبة نزيهة .

٣- أن تكون الأجزاء مغلفة جيداً في أثناء

التحزين .

\* لكل فقرة (٢) علامة

٣٠

ج

الصلابة :- تكون الشرايين أبيض حيث التأكسدة

وتقدم لحميات قليلة . + كرافتر

الحماد :- تشرب قبل تناول الطعام

\* لكل مصطلح (١) علامة تقدم كفاية للشبه أو فصلات .

+ أمثلة كالتالي





رقم الصفحة في الكتاب	المادة (العلامة)
٢١	٢ - دراسة ال رابع ( العلامة )
	١ - تعريف وصعد فما من الحزمة العرف .
	٢ - تحصيل الاطباء في الملبني في فترة زمنية معينة
	٣ - تحرير صواني وهران الحزمة بالادوات قبل بداية العمل
	٤ - تعيينه وتعيينه صيغة الحزمة الطوال بعد .
	٥ - اعادة صواني وهران الحزمة المحسنة من الطوال
	إلى قسم التوظيفات لفرزها وتنظيمها في اسرع وقت
	* لأجل فقرة (١) علامة
٣٢	١ - تأمين رجب سريعة للضيف في وقت واحد .
	٢ - يوفر من عدد الحاصلين في الحزمة .
	* لأجل فقرة (٢) علامة
	٣ - تقلد كلبه الأتباع ٥ السرعة الحزمة
٣٣	١ - نوع الضيق .
	٢ - درهم تصنيه .
	* لأجل فقرة (١) علامة .

رقم الصفحة  
في الكتاب

### السؤال الخامس (٨) علاجات

٣٨

٤ -

١- الشاي الأخضر

٢- الشاي الأسود

٣- الشاي التين الأسود

\* لكل فنجان (١) علامة

٤٣

٥ -

١- ترك الصندرة فترة كبيرة قبل الاستعمال او حفظها في

درجات حرارة ليستا مناسبة.

٢- غاي الصندرة أو آلة الصندرة غير نظيفة

٣- إعادة تصنيع الصندرة.

٤- أكساب الصندرة رائحة طعم وضعف الجاذبية

٥- الصندرة قد تكون غير طازجة

\* لكل فنجان (١) علامة