



الجمهورية العربية السعودية

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

T a s

٤  
٣

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

د  
س

مدة الامتحان : ١٥ ١

اليوم والتاريخ : الأربعاء ٢٣/٦/٢٠١٠

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

الفرع : الفندقى والسياحي

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

السؤال الأول : (٢٠ علامة)

يتكون هذا السؤال من (١٠) فقرات لكل فقرة أربع إجابات واحدة منها فقط صحيحة انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

(١) يتحول الكولاجين عند تسخينه إلى بروتينات ذائبة تدعى :

أ- الجيلاتين      ب- الهيموجلوبين      ج- الأكتين      د- الميوجلوبين

(٢) العنصر الأساسي المسؤول عن اللون الأحمر في اللحم هو :

أ- الكالسيوم      ب- الزنك      ج- النحاس      د- الحديد

(٣) المرحلة التي تمر بها عضلات الحيوان بعد ذبحه وتؤدي إلى تصلب العضلات :

أ- التعرق      ب- المرمرية      ج- التيبس الرمي      د- العصيرية

(٤) تحتوي الأسماك على كمية قليلة جداً من :

أ- البروتينات      ب- الكربوهيدرات      ج- الدهون      د- الماء

(٥) أفضل طريقة لطهو الأرنب :

أ- السلق بالماء      ب- الشوي والتحمير      ج- القلي العميق      د- التسبيك والتطجين

(٦) أفضل أنواع الكبد من حيث الطراوة يؤخذ من :

أ- الماعز والكبش      ب- الجمل والثور      ج- الحمل والعجل      د- البقر والجاموس

(٧) أسلوب الخدمة الفرنسية يشبه إلى حد كبير أسلوب الخدمة :

أ- الأمريكية      ب- الروسية      ج- الإنجليزية      د- الإيطالية

(٨) الموظف المسؤول عن متابعة الطلبات مع المطبخ وتقديم الخدمات للنزلاء في غرفهم ، وتحضير الأدوات

التي تسبق الخدمة :

أ- مساعد مضيف خدمة الغرف      ب- كابتن خدمة الغرف

ج- مضيف خدمة الغرف      د- مشرف خدمة الغرف

الصفحة الثانية

٩) نوع الإفطار الذي تفضل الفنادق استخدامه في تأمين وجبة سريعة في وقت قصير هو :

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

١٠) المادة المضافة إلى القهوة الفرنسية :

أ- الفانيليا      ب- الهال      ج- الزعفران      د- الهندباء البرية

السؤال الثاني : (١٢ علامة)

أ) عدد ستة عوامل تؤثر على طراوة اللحوم .

ب) وضّح طرق تمليح الأسماك .

(٦ علامات)

(٦ علامات)

السؤال الثالث : (٧ علامات)

أ) حدّد ثلاثة أمور يجب مراعاتها عند تجهيز الطيور للطهو .

ب) " الأحشاء الداخلية ، والأجزاء القابلة للأكل في الحيوان كثيرة " ،

(٣ علامات)

(٤ علامات)

سمّ أربعة منها .

السؤال الرابع : (١٦ علامة)

أ) علّل كلّ مما يأتي :

(١٠ علامات)

١- تقديم قائمة الطعام للزبائن على الطاولة وتركهم فترة من الوقت .

٢- إزالة الصواني من غرف الزبائن وممرات الطوابق في خدمة الغرف بأسرع وقت .

٣- تخزين وحفظ الشاي بشكل جيد .

٤- الشعور بظهور ملمس لزج على سطح اللحوم .

٥- الأسماك البيضاء مناسبة لمن يتبع حمية خاصة .

ب) عند استقبال طلب النزول هاتفياً او خطياً في خدمة الغرف تتخذ خطوات عدّة ،

(٦ علامات)

اذكر ثلاثاً منها .

السؤال الخامس : (٥ علامات)

أ) " من عيوب القهوة بعد غليها أن تصبح لاذعة " ،

(٣ علامات)

حدّد ثلاثة عوامل مسببة لذلك .

ب) " عند إضافة مادتين غذائيتين للإفطار الإنجليزي يصبح إفطاراً أمريكياً " ،

(علامتان )

اذكر هاتين المادتين .

( انتهت الأسئلة )

بسم الله الرحمن الرحيم  
امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٠ (الدورة الصيفية).



صفحة رقم ( ١ )

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة

المبحث : إنتاج الطعام وإشرايه ودرسته / م ٣  
الفرع : القُدْحِي وِلْيَهِي

مدة الامتحان : ١٥٠ د  
التاريخ : ١٣/٦/١٤٣١ هـ

رقم الصفحة  
في الكتاب

الإجابة النموذجية :

السؤال الأول (٥ علامات) كل نقطة علامتان.

٨	١ - P ( الجبلاتين )
٩	٢ - E ( الحديد )
١٨	٣ - J ( التيس الرهي )
٥٢	٤ - N ( الكربوهيدرات )
٧٩	٥ - N ( الشبي والتخير )
٨٦	٦ - J ( الحسل والأجل )
٥	٧ - N ( الروسية )
١٨	٨ - J ( مضاف خدمة الغرق )
٣٢	٩ - E ( البوفية )
٤٠	١٠ - E ( الهيدروجين البرية )

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني .. (١٢) علامه

١٣/١٦

أ- ( ٦ علامات لكل نقطة علامية )

١- الأنسجة الضامة

٢- العنبر

٣- العنبرية

٤- المرمرية

٥- نسبة الرطوبة

٦- الجبوظية

٥٧/٥٦

ب- ( ٦ علامات لكل نقطة علامتان )

١- طريقة المحلول الملحي :- ينقع السمك في محلول من الملح والماء وقد تضاف الأحماض لزيادة قابلية الحفظ ولأجل النكهة .

٢- الطريقة الجافة :- يرش الملح جافاً على سطح الأسماك .

٣- طريقة التخليل :- نغم السمك بالملح الجاف او محلول ملحي قد يحوى أحماض ثم تقبأ في علب على شكل طبقات وترش بالملح الجاف .

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثالث ( ٧ علامات )

٧٧/٧٦

٥- ( ٣ علامات لكل نقطة علامة )

١- تخطيطها جيداً وإنزاله الرئيس المتبق باليد أو بالسهم  
على الفم .

٢- نفعها بالتواجل خاصة الدعوة لله وهو الجاف .

٣- تقطعها بشكل مرقق، ومناسب حسب الطبقة المنوي إعداده

٨٦

ب ( ٤ علامات لكل نقطة علامة )

٨٧

٨٨

١- الكبد

٨٩

٢- القلب

٩٠

٣- الكلى

٩١

٤- النخاعان « المخ »

٥- الأمعاء والكلى « المصارين » « كرشة »

٦- اللسان

٧- الرأس

٨- الأرجل « الأظفار » « كوارع »

٩- ذيل الثور

١٠- العظام

١١- العيون ١٢- الطحال ١٣- الفوارغ

يكن أن يذكر الطالب كلمة « معلاق »

\* ملاحظة:

« أي أربع اجابات يذكرها الطالب صحه »

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الرابع ( ١٦ علامة )

١- ( ١٠ علامات كل نقطة علامتان )

١- يتم تقسيم الخنزير والزبد والماء ، ويترك يترك لهم الوقت الكافي لتخديد طريباتهم ثم لايب لهم امراجاة .

٢- ازالة الصواني بسرعة كي لا تويق حركه موظفي قسم التدبير المتدقي تي المرات ، ولا تسبب ازعاجاً للزلاء ٢٣/٢٢

٣- لتخزين غير الجيد يؤثر في نوعية الشاي ولان الشاي قابل للاستحاضه الروائح بسرعة وتتميز الطهوية ٣٨

٤- دلالة على ان اللحم بدأ يفسد نتيجة عن النشاط البكتيري ٤٢

٥- لأنها قليلة الدهن مما يجعلها سهلة الهضم . ٥٢

ب- ( ٦ علامات ) كل نقطة علامة ونصف ~~علامة ونصف~~ ١٩

١- اعادة الجلب على مسامع التزبل .

٢- تسجيل رقم الغرفة على «البون» كامن اورد .

٣- كتابه مواصفات طهي الأطباق « وسط ، كالك - الخ »

٤- كتابه رقم الغرفة والأطباق المطلوبة والقيمة المرادها والاحماله

بلا طباق على طاولة التزبل

٥. اشعار التزبل بالوقت الذي طلبت فيه الطيبة

٦. اشعار التزبل بالوقت الذي تصل فيه الطيبة

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس (٥ علامات)

٤٣

أ- (٣ علامات كل نقطة علامة)

- ١- استخدام كمية كبيرة من القهوة
- ٢- فترة النقع طويلة
- ٣- القهوة غير محضبة جيداً
- ٤- بقاء القفل في الآلة أو نفع القهوة تحت درجة حرارة عالية
- ٥- تركت القهوة في الوعاء لمدة طويلة

ملاحظة:

أي ثلاثة نقاط يختارها الطالب بأحد العلامات

٣١

ب- (٤ علامات كل نقطة علامة)

- ١- أنواع من اللحوم (كسنة أو لادو أو كبة)
- ٢- أنواع من الأسماك (ماكريل أو رنجة أو طير السك)