



الجمهورية العربية السورية

وزارة التربية والتعليم  
إدارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة



٧ ٠ ٢

## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠١٢ / الدورة الشتوية

(وثيقة مصممة بمحدود)

مدة الامتحان :  $\frac{2}{15}$  ساعة

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / المستوى الثالث

اليوم والتاريخ : الأربعاء ١١/١/٢٠١٢

الفرع : الخندقي والسياحي ( خطة قديمة )

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعلماً بأن عدد الصفحات (٢).

### السؤال الأول : (١٨ علامة)

يتكوّن هذا السؤال من (٩) فقرات ، لكل فقرة أربع إجابات ، واحدة منها فقط صحيحة ، انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز الإجابة الصحيحة لها على الترتيب :

١ ( الشعور بوجود سائل في اللحم عند أكله يعني :

أ- التثقل      ب- التمرق      ج- العصيرية      د- المرمرية

٢ ( يؤخذ الانطباع الأول عن جودة اللحوم عند شرائها من خلال :

أ- الوزن      ب- اللون      ج- العمر      د- النوع

٣ ( الحامض الذي يساعد على منع فساد اللحوم بسرعة بعد نحبها :

أ- الليثوليك      ب- الكربونيك      ج- اللاكتيك      د- النيوتريك

٤ ( القواقع التي تصنف رأسية الأرجل :

أ- اللوك      ب- اللويستر      ج- المحار      د- للحبار

٥ ( الأحشاء الداخلية التي تعتبر من اللحوم الطرية :

أ- الكلاوي      ب- القلب      ج- النيل      د- اللسان

٦ ( الأحشاء لداخلية التي تحتوي على نسبة عالية من الكوليسترول :

أ- الكبد      ب- النخاع      ج- الكلى      د- القلب

٧ ( تقديم الأطباق الساخنة الواحد تلو الآخر يصف أسلوب الخدمة :

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

٨ ( **Continental Breakfast** ) يعني الإفطار الأوروبي ويعود أصله إلى :

أ- فرنسا      ب- ألمانيا      ج- سويسرا      د- بريطانيا

٩ ( ماء التونك يصنّف ضمن مجموعة :

أ- الشراب الصناعي      ب- المياه الغازية      ج- الشراب الطبيعي      د- المياه المعدنية

يتبع الصفحة الثانية / ...

### الصفحة الثانية

#### السؤال الثاني : (١٢ علامة)

أ) \* تحتوي العضلات في اللحوم الحمراء والبيضاء على مكونات من المواد الرئيسية \* .  
اذكر سماً منها .

(٦ علامات)

(٦ علامات)

ب) سمّ ثلاثة أنواع من الأسماك التي يستخرج منها للزيت .

#### السؤال الثالث : (٧ علامات)

أ) عند أربعة أنواع من الطيور التي تطهى في مطاعم الفنادق .

(٤ علامات)

(٣ علامات)

ب) حدّد ثلاثة أمور يجب مراعاتها عند شراء لسان الضأن .

#### السؤال الرابع : (١٦ علامة)

(١٠ علامات)

أ) علّل كلّ مما يأتي :

١- تأخير عملية طهو اللحوم بعد صلابة الذبح .

٢- معرفة الطاقة التبريدية للثلاجة .

٣- لجوء غالبية الفنادق إلى استخدام بطور البوفيه في مطاعمها .

٤- اختلاف احتياجات غرفة الأثرية الساخنة من فندق لآخر .

٥- اقتراب المضيف بصينية القهوة من الفلجان عند صب القهوة .

ب) \* تستخدم المطاعم الخاصة في الفنادق طريقة الخدمة من العربة ، باعتبارها من الخدمات المميزة للضيوف \* .

(٦ علامات)

اذكر ثلاثة أمور يجب توفيرها لتحقيق متطلبات الخدمة .

#### السؤال الخامس : (٧ علامات)

(٤ علامتان)

أ) \* تلجأ الفنادق إلى توفير قسم خاص لخدمة الطعام في غرف النزلاء \* . اذكر سببين لذلك .

(٥ علامات)

ب) اذكر خمس قواعد من آداب الرد على الهاتف في قسم خدمة الغرف .

( انتهت الأسئلة )



صفحة ٤

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني: (١٢ علامة)

٧

١٣ (٦ علامات - لكل نقطة علامة)

٨

١- الساء

٩

٢- البروتين

٣- المواد التي وجهت غير البروتينية

٤- الكربوهيدرات

٥- الأنسجة الدهنية

٦- الأملاح المعدنية

٧- الفيتامينات

\*

\*

\*

\*

\*

٤٩

١٤ (٦ علامات - لكل نقطة علامتان)

١- التود

٢- الهالسيوم

٣- الفوسفور

٤- السالمون

٥- الزنك

٦- الكالسيوم

٧- السورين

صفحة ٢ هـ

الإجابة النموذجية:

رقم الصفحة  
في الكتاب

الـ الثالث (٧ علامات)

٧٤

(٤ علامات لكل نقطة علامة)

١. الدجاج

٢. الدين، الوحي، الحجة أو الشركي

٣. البسط

٤. الأوز أو الحمام الفري، الخنزير

\* \* \* \* \*

(٣ علامات لكل نقطة علامة)

٧٩

١- طازجاً

٢- نظيفاً

٣- الرائحة واللون

٤- رطب / رطب

السؤال الرابع ( ١٦ علامة )

رقم الصفحة  
في الكتاب

٥ ( ١٠ علامات لكل نقطة علامتان ) ~~سهولة الطعم~~

- ١- لا يزال له لذيذ ولا يسهل الریح للعضلات ويعلو الحرارة ~~توضير العوازل~~
- ٢- كي لا يتم اذخال كمية من التورم تزيد عن طاقته ~~تذامه~~
- ٣- وقد يشتر على التبريد لبرعه لعدم فادها

٣٣

٣- تأمن وجبة سريعة تمكن الصوف من اختيار ما يناسبهم  
من الطعام في وقت قصير ~~توضير~~ وبسهولة ~~الاه~~ ~~الوقت~~

٢٢

٤- تبعاً للإشارة ~~كثيرة~~ ~~وحم~~ ~~العتق~~ ~~الصلاوة~~ ~~المسوح~~  
دصب طلب التبريد .

٢٧

٥- لمنع اذخال كمية من التورم على شرف الطارة ~~اراضين~~ ~~اشكاب~~ ~~العصوة~~

\* \* \* \* \*

٦ ( ٦ علامات لكل نقطة علامتان )

٦

- ١- توضح طاقم من المصنفين ~~وتدوين~~ ~~الاكفاء~~ ~~خبرة~~
- ٢- توضح الأوران الخاصة ~~من~~ ~~طابع~~ ~~وصف~~ ~~وفضارة~~ ~~عائلة~~ ~~لشمن~~ ~~توضير~~ ~~كما~~ ~~كانت~~ ~~بحول~~
- ٣- مساحة أكبر لركة العراة في المظن ~~هولة~~ ~~المركة~~

## صفحة

الإجابة النموذجية :

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس ( لا إعلانات )

١٥

[ ١٠ ] ( علامتان لكل نقطة علامة )

- ١- لتوفر الراحة للنزلاء
- ٢- إعطائهم ميزة التمتع بالطعام والشراب بخصم منهم

١٧

[ ١١ ] ( ٥ إعلانات لكل نقطة علامة )

- ١- التوقف عن الحديث مع الآخرين قبل رفع الساعة
- ٢- رفع الساعة والأحذية بعناية
- ٣- بيان المحرمات والتفاهة مع الله
- ٤- ذكر اسم الضيف حينما له مكاناً
- ٥- تسجيل رقم الغرفة لللائحة الإقطار وإعادة إطفاء على مسع الضيف
- ٦- تسجيل وقت كونه لطلبته مع استمار الضيف بحيث تكتمل طلبته
- ٧- سعة النزلي على إرضائه
- ٨- عدم وضع الساعة مثل أنه لضيفي النزلي
- ٩- عدم التحيز مع الآخرين أثناء الترحيب على الركاب
- ١٠- عدم مقاطعة الربيع أثناء الرد