



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥

(وثيقة محمية/محمود)

مدة الامتحان: ٣٠ : ١ س

اليوم والتاريخ: الثلاثاء ٢٠٢٥/٧/١
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 307
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 ظلّل 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 تنبيلة السلطة اليونانية:

أ) مائلة (ب) كثيفة (ج) متوسطة الكثافة (د) متوسطة السيولة

٢- كلّ ما يأتي من الزيوت الغنية بقيمتها الغذائية والطعم المُميّز، ما عدا:

أ) الفستق (ب) الصويا (ج) الجوز (د) الزيتون

٣- خلّ لونه مائل إلى البني وله طعم مائل إلى الحلاوة:

أ) الأبيض (ب) التفاح (ج) الأحمر (د) البلسمي

٤- صلصة مُكوّناتها زيت الزيتون والثوم والبقدونس والزعتر المُجفّف (الأوريجانو):

أ) الليمون (ب) الجبن الأزرق (ج) الخردل (د) الإيطالية

٥- مُكوّنات صلصة الكوكتيل:

أ) مايونيز وكاتشب (ب) مايونيز وكبار وبقدونس ناعم

ج) مايونيز وخردل وصلصة حارة (د) مايونيز وكبار وخردل وسمك الأنشوجة

٦- تُصنّف السلطة الروسية بأنّها:

أ) خضراء (ب) بسيطة (ج) مُكثّلة (د) مُركّبة

٧- يُقدّم الجمبري بعد سلقه وتقسيره مع صلصة:

أ) الترتار (ب) الألف جزيرة (ج) الريمولاد (د) الكوكتيل

٨- يُقدّم البابا غنوج بوصفه نوعاً من المُقبلات:

أ) المقلية (ب) المشوية (ج) المُتبّلة (د) المسلوقة

٩- كلّ ما يأتي من الأسماك (المأكولات البحرية) التي تدخل في إعداد الساندويشات، ما عدا:

أ) الفيليه (ب) السالمون (ج) السردين (د) التونة

١٠- الرول خبز:

أ) فرنسي (ب) إيطالي (ج) سويسري (د) إنجليزي

١١- الخُبز المُستخدم في سندويشات الحفلات (الكنابية):

أ) التورتيللا (ب) التوست (ج) العربي (د) الرول

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ١٢- أكثر أنواع الساندويشات الساخنة شيوعًا:
 (أ) البيف برغر (ب) الكلوب ساندويش (ج) الطحالات (د) الروست بيف
- ١٣- تحتوي عظام الحيوانات على مادة بروتينية تذوب في الماء، تُسمى:
 (أ) الجلايكوجين (ب) الكولاجين (ج) الكولابين (د) الجلايكوبين
- ١٤- المرق الجيد يتكاثر عند:
 (أ) تسخينه (ب) تجميده (ج) تبريده (د) غليه
- ١٥- كل ما يأتي من الخضراوات ذات الرائحة القوية في إعداد المرق، ما عدا:
 (أ) الزهرة (ب) الجزر (ج) الخرشوف (د) الأراضي شوكي
- ١٦- يُصنع المرق الأبيض من عظام:
 (أ) العجل الصغير (ب) البقر (ج) الأرانب (د) الديك الرومي
- ١٧- لإعداد المرق البني تُقَطَّع العظام بحجم:
 (أ) (١٠-٥) سم (ب) (٢٠-٥) سم (ج) (٢٠-٨) سم (د) (١٠-٨) سم
- ١٨- كل ما يأتي من صفات الصلصات الجيدة، ما عدا:
 (أ) الكثافة المناسبة (ب) الطعم الجيد (ج) القوام الرخو (د) اللون جذاب
- ١٩- يُستخدم في إعداد صلصة البشاميل:
 (أ) اللبن (ب) الحليب (ج) النشا (د) زُب البندورة
- ٢٠- تُستخدم الزبدة والطحين لإعداد عجينة الرو بنسبة:
 (أ) (٢-١) (ب) (١-١) (ج) (٣-٢) (د) (٣-١)
- ٢١- مكونات صلصة الفيلوتيه:
 (أ) رو ومرق سمك أو دجاج وملح وفلفل أبيض (ب) رو ومرق لحمه وملح وفلفل أبيض
 (ج) رو ومرق سمك وملح وفلفل أسود (د) رو ومرق لحمه وملح وفلفل أسود
- ٢٢- الإسبانول صلصة:
 (أ) بيضاء (ب) شقراء (ج) بُنية (د) شفافة
- ٢٣- من مُشتقَّات صلصة الدمي جلاس:
 (أ) شوسير (ب) بروفينسال (ج) إسبانول (د) الهولنديز
- ٢٤- تُقدَّم صلصة البندورة مع:
 (أ) الدجاج المقلي (ب) الدجاج المشوي (ج) اللحوم المقلية (د) اللحوم المشوية
- ٢٥- كل ما يأتي من مكونات صلصة البندورة، ما عدا:
 (أ) ورق الريحان (ب) البصل (ج) زيت الزيتون (د) حَب الهال
- ٢٦- الصلصة المُشتقة من صلصة الزبدة تُسمى:
 (أ) البيرنيز (ب) الهولنديز (ج) النابوليتان (د) البورديز



الصفحة الثالثة

- ٢٧- الصلصة التي تُقَمَّ مع شرائح اللحوم (الستيك Steak):
 (أ) البيضاء (ب) النابوليتان (ج) الهولنديز (د) البنية
- ٢٨- شوربة فيلوتيه السمك يُضاف لها مرق السمك وقطع من:
 (أ) سمك الفيليه (ب) الأنشوجة (ج) الجمبري (د) سمك السالمون
- ٢٩- تُعدَّ شوربة المينستروني:
 (أ) إسبانية (ب) إيطالية (ج) هولندية (د) فرنسية
- ٣٠- يُضاف الكريم لشوربة الفطر بعد نُضج المُكوّنات ويُترك على النار مُدَّة:
 (أ) (١-٥) دقائق (ب) (٢-٣) دقائق (ج) (١-٣) دقائق (د) (٢-٥) دقائق
- ٣١- يوجد مصدران لمُح الطّعام:
 (أ) الأنهار والبحار (ب) البحار والصخور (ج) الأمطار والصخور (د) رمال الصحراء والأنهار
- ٣٢- كلَّ ما يأتي من أصناف بذور الخردل، ما عدا:
 (أ) الأخضر (ب) الأبيض (ج) الأصفر (د) الأسود
- ٣٣- الاسم العلمي باللغة الإنجليزية لنبات القرفة:
 (أ) Cumin (ب) Cardamom (ج) Turmeric (د) Cinnamon
- ٣٤- (Pine nut) يُقصد به:
 (أ) الجوز (ب) اللوز (ج) الصنوبر (د) البندق
- ٣٥- يُعدّ الشاي الأخضر صحياً أكثر من غيره لمُنعه تآكسد:
 (أ) الدهون (ب) الفيتامينات (ج) البروتينات (د) الكربوهيدرات
- ٣٦- يختلف شكل البوفيه من نوع إلى آخر حسب رغبة:
 (أ) مُدير الحفلات (ب) صاحب الدعوة (ج) مُدير الطعام والشراب (د) مُدير المطعم
- ٣٧- أنواع من الأسماك الباردة (كالتونا والأنشوجة) من مُكوّنات الإفطار:
 (أ) الأمريكي (ب) الأوروبي (ج) الكونتinentال (د) الإنجليزي
- ٣٨- الأكثر إقبالاً على الوجبات السريعة في المطاعم:
 (أ) النساء (ب) الرجال (ج) الأطفال (د) كبار السن
- ٣٩- مسافرو الدرجة الأولى على الطائرات يُخَدَمون بالطريقة:
 (أ) الإنجليزية (ب) الأمريكية (ج) الروسية (د) الفرنسية
- ٤٠- تُستخدم طريقة خدمة الصواني الفضيّة لـ:
 (أ) زُكّاب الطائرات (ب) زُكّاب السفن (ج) عمال المصانع (د) طُلاب المدارس



الصفحة الرابعة

- في الفقرات من (٤١-٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل 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):

- ٤١- () تُعدّ بريطانيا أشهر بلدان العالم في زراعة الشاي.
- ٤٢- () يُرشّ فوق القهوة الأمريكية قليل من القرفة أو بودرة الكاكاو.
- ٤٣- () من مُميّزات خدمة البوفيه السرعة.
- ٤٤- () الكوفي شوب هو المكان الأمثل لنزلاء الفندق لاستقبال ضيوفهم.
- ٤٥- () خدمة البوفيه الطريقة المُتبعة في النوادي الصحية وبرك السباحة.
- ٤٦- () تتّصف أطعمة الوجبات السريعة بقرها بالصوديوم.
- ٤٧- () الحِميات الروتينية تُعدّ غذاء ودواء في الوقت نفسه.
- ٤٨- () يشارك أخصائي التغذية في وضع قائمة الطعام للمرضى.
- ٤٩- () طريقة خدمة العُرف تُستخدم للمسنين في المؤسسات الاجتماعية.
- ٥٠- () على مُشرف الحفلة الخارجية زيارة الموقع ليتمكن من التخطيط السليم.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

