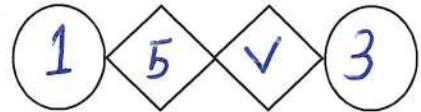


# طبلة الدراسة الخاصة



ادارة الامتحانات والاختبارات  
قسم الامتحانات العامة



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٠ / التكميلي

مدة الامتحان: ١٠٠ د.س  
الى يوم والتاريخ: الاثنين ١١/١/٢٠٢١  
رقم الجلوس:

(وثيقة محمية/محدود)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الثانية + ف ٤

رقم المبحث:

الفرع: الفندقي والسياحي

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، علمًا بأن عدد الفقرات (٢٥)، وعدد الصفحات (٢).

١- يُستخدم القمح الصلب في صناعة:

- |                 |          |          |             |
|-----------------|----------|----------|-------------|
| د) حبوب الإفطار | ج) الكعك | ب) الخبز | أ) البسكويت |
|-----------------|----------|----------|-------------|

٢- نسبة الماء في الزبدة:

- |        |        |       |        |
|--------|--------|-------|--------|
| د) %٨٢ | ج) %١٦ | ب) %٧ | أ) %٣٠ |
|--------|--------|-------|--------|

٣- كل مما يأتي من مكونات مسحوق الخبيز (البيكنج باودر) ماعدا:

- |                    |                       |                 |                |
|--------------------|-----------------------|-----------------|----------------|
| د) كلوريد الصوديوم | ب) بيكربونات الصوديوم | ج) حمض الطرطريك | أ) مسحوق الأرز |
|--------------------|-----------------------|-----------------|----------------|

٤- من يقدم مجموعة من العروض ليختار منها العروسان ما يناسبهما هو:

- |                        |                 |                |                |
|------------------------|-----------------|----------------|----------------|
| د) مدير الطعام والشراب | ج) مدير الحفلات | ب) مدير الصالة | أ) مدير الفندق |
|------------------------|-----------------|----------------|----------------|

٥- ترتيب القاعات على شكل درج يعد مناسباً لـ:

- |                 |                 |                    |                         |
|-----------------|-----------------|--------------------|-------------------------|
| د) حفلات العشاء | ج) حفلات الزفاف | ب) حفلات الاستقبال | أ) المؤتمرات والمحاضرات |
|-----------------|-----------------|--------------------|-------------------------|

٦- كل من المناسبات الآتية تُستخدم بها خدمة الصوانى المتقلدة ماعدا:

- |                 |                    |                   |                  |
|-----------------|--------------------|-------------------|------------------|
| د) حفلات الزفاف | ب) الأعياد الرسمية | ج) حفلات السفارات | أ) أعياد الميلاد |
|-----------------|--------------------|-------------------|------------------|

٧- ترتيب القاعات على شكل حرف U مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:

- |         |          |         |          |
|---------|----------|---------|----------|
| د) (١٥) | ج) (٣٠٠) | ب) (٥٠) | أ) (١٥٠) |
|---------|----------|---------|----------|

٨- كل مما يأتي من المعلومات التي تحتويها اتفاقية الحفلات ماعدا:

- |                       |                 |               |                     |
|-----------------------|-----------------|---------------|---------------------|
| د) السعر للشخص الواحد | ج) أسماء الضيوف | ب) نوع الحفلة | أ) اسم قاعة الحفلات |
|-----------------------|-----------------|---------------|---------------------|

٩- توزيع المضيفين والكامبن على مراكز الخدمة من مهام:

- |                |                  |                        |                 |
|----------------|------------------|------------------------|-----------------|
| د) مدير المطعم | ب) رئيس المضيفين | ج) مدير الطعام والشراب | أ) مدير الحفلات |
|----------------|------------------|------------------------|-----------------|

١٠- كل مما يأتي من المعلومات التي تحتويها بطاقة الائتمان ماعدا:

- |                          |                   |                |                     |
|--------------------------|-------------------|----------------|---------------------|
| د) رقم جواز حامل البطاقة | ج) تاريخ الصلاحية | ب) نوع البطاقة | أ) اسم صاحب البطاقة |
|--------------------------|-------------------|----------------|---------------------|

## الصفحة الثانية

- ١١- التقرير الذي يُعده مدير الحفلات في اليوم التالي من إقامة الحفل هو:  
 أ) مبيعات الحفلات      ب) مصروفات الحفلات      ج) مشتريات الحفلات      د) إيرادات الحفلات
- ١٢- في شهر (٢٠٢٠/٦)، بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٤٥٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:  
 أ) (١٠٠)      ب) (١٢٠)      ج) (١٥٠)      د) (١٦٠)
- ١٣- بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٠٠٠٠) دينار، ويبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٥٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:  
 أ) (١٥)      ب) (١٨)      ج) (١٧)      د) (١٦)
- ١٤- خلال شهر (٢٠٢٠/٦)، بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٠٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:  
 أ) (٣٠٠٠)      ب) (٣٠٠)      ج) (٣٠٠)      د) (٣٣٣٣)
- ١٥- كل مما يأتي من البيانات الشخصية ماعدا:  
 أ) المستوى التعليمي      ب) تاريخ الولادة      ج) الجنسية      د) الحالة الاجتماعية
- ١٦- كل مما يأتي من فوائد استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام ماعدا:  
 أ) السرعة والتميز في أداء الخدمة      ب) تخفيض عدد العاملين والتكاليف  
 ج) التخلص من التعقيدات والإجراءات المكتبية      د) تنمية وتطوير مهارات الضيوف
- \* أجب بنعم أو لا، ثم ظلل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):
- ١٧- يُدهن القالب بطبقة سميكة من الدهن لأنها تساعد على انتفاخ الكيك.  
 أ) نعم      ب) لا
- ١٨- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية بالم مواد الدهنية، ولا سيما السمن الحيواني.  
 أ) نعم      ب) لا
- ١٩- قد تُضاف البطاطا المسلوقة والمهرولة إلى مكونات العوامة.  
 أ) نعم      ب) لا
- ٢٠- أول مرحلة تُسمى في سلامة المواد الغذائية وجوبتها هي مرحلة التخزين.  
 أ) نعم      ب) لا
- ٢١- من شروط استلام المواد الغذائية المجمدة التأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة (-١٨°س).  
 أ) نعم      ب) لا
- ٢٢- تعرف التغيرات الحيوية بأنها الجفاف والذبول الذي تتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبية في الجو المحيط.  
 أ) نعم      ب) لا
- ٢٣- يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً ب (LIFO).  
 أ) نعم      ب) لا
- ٢٤- يتم إزالة الزهرة عن الخضراوات؛ لاحتوائها على خمائر تفرز إنزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج.  
 أ) نعم      ب) لا
- ٢٥- تعتبر السالمونيلا أخطر أنواع التسممات.  
 أ) نعم      ب) لا