



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٢/التكميلي

(وثيقة محمية/محمود)

د س

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

اليوم والتاريخ: الاثنين ١٦/١/٢٠٢٣
رقم الجلوس:

رقم المبحث: (345)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية، ف٢، م٤

الفرع: الفندقية والسياحي
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- يُستخدم (Hard Wheat) في إنتاج الطحين الأكثر ملاءمة لصناعة:

(أ) الخبز (ب) الكعك (ج) البسكويت (د) الكيك

٢- مزيج من الزيوت والدهون المحقونة بمادة الهيدروجين مع الماء والحليب:

(أ) Better (ب) Margarine (ج) Butter (د) Grenadine

٣- كلما كانت المادة الدهنية منتشرة على صورة حبيبات ناعمة في خليط الحلويات كان المُنْتَج:

(أ) جافاً (ب) صغير الحجم (ج) ذا قشرة داكنة (د) ناعماً

٤- يحتوي صفار البيض على مادة الليسيثين والتي تُعدّ مادة:

(أ) مُكثِّمة (ب) رافعة (ج) مجلّنة (د) مستحلبة

٥- يتكون مسحوق الخبيز (Baking powder) من حامض الطرطريك، وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق:

(أ) النشادر (ب) النشا (ج) الأرز (د) الخميرة

٦- أكثر مواد النكهة استخداماً في تصنيع الحلويات وخاصة التي يدخل في مكوناتها البيض:

(أ) الكاكاو (ب) الفانيليا (ج) الهال (د) القرفة

٧- تتكون عجينة الباستا من الطحين والبيض إضافة إلى:

(أ) الزبدة (ب) الماء البارد (ج) الحليب (د) زيت الزيتون

٨- سبب تحضير (Puff Pastry Dough) في مكان بارد كي:

(أ) لا تذوب الزبدة (ب) لا يجف العجين (ج) يختمر العجين (د) نتخلص من الهواء

٩- من أنواع الحلويات التي يمكن صنعها من عجينة الشو:

(أ) الوريات (ب) الكلير (ج) الكعك الصخري (د) الكروسان

١٠- الكيك الذي يعتمد على الهواء وبخار الماء فقط في عملية النفخ:

(أ) الكيك الإسفنجي (ب) الكيك الدهني (ج) كيك الشوكولاتة (د) كيك جوز الهند

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

١١- تترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة يؤدي إلى:

(أ) تعجنه (ب) تنقع سطحه (ج) قوام ناعم (د) جفافه

١٢- لتغليف الحلويات وتزيينها يُستخدم الغناش المُعدّ من:

(أ) الشوكولاتة والفانيليا (ب) الكاكاو والعسل (ج) الشوكولاتة والكريما (د) الكاكاو والبندق

١٣- يُستخدم في إعداد البقلاوة طحين:

(أ) أبيض خالي من النشا (ب) أبيض خالي من الجلوتين
(ج) القمح الكامل (د) أبيض ذي جلوتين قوي

١٤- تتكون الغريبة من:

(أ) الطحين والسمن والسكر (ب) السميد والماء والسكر
(ج) السميد والزبدة والسكر (د) الطحين والزبدة والسكر

١٥- من الأمثلة على الكريمات المغلية:

(أ) الزبدة (ب) الباتسيري (ج) الخفق (د) الشوكولاتة

١٦- الأداة التي تُستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة:

(أ) القواعد الدوارة (ب) القواطيس (ج) طبق الكرتون المقوى (د) السباتول

١٧- تُحفظ البوظة في درجة حرارة:

(أ) (-٢٢)°س (ب) (-١٨)°س (ج) (-٤)°س (د) (-٨)°س

١٨- تُصنّف اللحوم بأنّها من الأصناف الغذائية الحساسة، كونها:

(أ) عالية الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية (ب) منخفضة الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية
(ج) عالية الرطوبة وغنية بالأملاح المعدنية (د) منخفضة الرطوبة وفقيرة بالأملاح المعدنية

١٩- من مواصفات استلام البيض:

(أ) أن تكون الحرارة الداخلية أقل من (-٤)°س (ب) ألا يزيد وزن البيضة عن (٢٥) غراماً
(ج) عدم اختراق الضوء له (د) أن يكون الصفار بارزاً

٢٠- كلّ ممّا يأتي من مواصفات استلام المواد الغذائية المعلّبة، ما عدا:

(أ) عدم وجود تسريب (ب) وجود انتفاخ فيها
(ج) خلّوها من الصدأ (د) وجود لاصق لبيان محتوياتها

٢١- من الأمثلة على عوامل الفساد الحيوية التي تتعرض لها المواد الغذائية:

(أ) الجفاف والذبول (ب) التلوّث بالحشرات (ج) التلوّث بالمبيدات (د) الإصابة بالجروح



الصفحة الثالثة

٢٢- من الشروط التي يجب أن تتوفر في العلب المستخدمة في عملية حفظ المواد الغذائية:

- (أ) صعوبة الفتح والإغلاق
(ب) مصنعة من البلاستيك
(ج) مانعة لتسرب الهواء والرطوبة
(د) مصنعة من مواد لا تتحمل الحرارة

٢٣- الأوعية المناسبة لحفظ الأطعمة المطهوه:

- (أ) الألمنيوم (ب) الستانلس ستيل (ج) البلاستيك (د) التتاك

٢٤- أخطر أنواع التسممات:

- (أ) البوتيوليني (ب) البلهارسيا (ج) الحمى المالطية (د) السالمونيلا

٢٥- يتم افتتاح البوفيه في حفلات الزفاف من قبل:

- (أ) المدعوين (ب) ضيوف الشرف (ج) العروسين (د) صاحب الدعوة

٢٦- في حفلات الغداء أو العشاء عادة ما يكون كل مضيف مسؤولاً عن خدمة:

- (أ) (٨-١٢) ضيفاً (ب) (٤-٨) ضيوف (ج) (١٠-١٨) ضيفاً (د) (١٥-٢٢) ضيفاً

٢٧- طريقة الخدمة التي تناسب جميع أنواع الحفلات:

- (أ) خدمة العربة (ب) البوفيه (ج) الطبق الجاهز (د) الصواني الفضية

٢٨- يُرتَّب البوفيه في قاعات الحفلات على شكل الحروف:

- (أ) LTB (ب) YTQ (ج) TMG (د) LTU

٢٩- ترتيب القاعة على شكل مدرج يعتبر مناسباً لـ:

- (أ) المؤتمرات (ب) حفلات الزفاف (ج) ورشات العمل (د) أعياد الميلاد

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

- (أ) (٧٥) (ب) (٥٠) (ج) (٣٠) (د) (١٥)

٣١- ترتيب القاعة بطاولة مستطيلة لعدد قليل من الضيوف يناسب:

- (أ) حفلات التكريم (ب) حلقات التدريب (ج) اجتماعات مديري الشركات (د) المحاضرات

٣٢- اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلاسهم من مهام:

- (أ) رئيس المضيفين (ب) المضيف (ج) مدير الحفلات (د) مضيف استقبال

٣٣- الموظف الذي يعرض على صاحب الحفلة قوائم الطعام الخاصة بالحفلات وأسعارها ليختار منها ما يناسبه:

- (أ) رئيس المضيفين (ب) مدير المطعم (ج) مدير الحفلات (د) مضيف استقبال

٣٤- تُوزَّع اتفاقية الحفلات على جميع أقسام الفندق الآتية، ما عدا:

- (أ) الاستقبال (ب) التدبير الفندقي (ج) المبيعات (د) الصيانة



الصفحة الرابعة

٣٥- عند محاسبة الضيف بالعملة الأجنبية يُسَلَّم نسخة مختومة من الفاتورة بالإضافة إلى:

(أ) إخطار تبديل العملة (ب) بطاقة الائتمان (ج) سند قبض (د) كتاب التغطية

٣٦- كلِّ ممَّا يأتي من المعلومات الموجودة على بطاقة الائتمان، ما عدا:

(أ) رقم البطاقة ونوعها (ب) الرقم السري (ج) اسم صاحب البطاقة (د) توقيع صاحب البطاقة

٣٧- خلال شهر (٦/٢٠٢٢) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (١٠٠٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال

نفس الشهر (٥٠٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١٢.٥) (ب) (٢٠) (ج) (١٧.٥) (د) (١٥)

٣٨- خلال شهر (٦/٢٠٢٢) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٤٢٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل عدد الضيوف اليومي

لهذا الشهر:

(أ) (١١٠) (ب) (١٢٠) (ج) (١٢٥) (د) (١٤٠)

٣٩- خلال شهر (٦/٢٠٢٢) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٩٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات

اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٣٠٠٠) (ب) (٣٠٠) (ج) (٣٣٠٠) (د) (٢٣٠٠)

٤٠ - كلِّ ممَّا يأتي من فوائد استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام، ما عدا:

(أ) زيادة عدد العاملين
(ب) التميّز في أداء الخدمة
(ج) دعم النتائج المحققة
(د) التخلص من التعقيدات المكتبية

❖ في الفقرات (٤١-٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (X) أمام العبارة الخطأ، ثمّ ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- () كلما انخفضت نسبة الاستخلاص قلت نسبة النخالة في الطحين وأصبح اللون فاتحًا.

٤٢- () اللازانيا ذات اللون الأخضر تتكون من عجينة الباستا المضاف إليها البقدونس.

٤٣- () أثناء عملية خبز العجين يتجمد البروتين ويتماسك النشا متحولًا إلى جيلاتين.

٤٤- () من الأمثلة على الكيك الدهني كعكة السويسرول.

٤٥- () وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية المجمدة، دليل على أنّ المادة الغذائية مُنوّبة ومُعَاد تجميدها.

٤٦- () على العاملين في الأغذية عمل فحص دوري كل سنة.

٤٧- () في قسم الحفلات تقع مسؤولية تفقّد نظافة أدوات الخدمة من فضيات وصحون على مدير الحفلات.

٤٨- () يُرَاعَى عند اختيار طاولات الحفلات البساطة في التصميم وقابليتها للطي والتخزين.

٤٩- () مدير الحفلات يُعدّ تقرير الإيراد اليومي في اليوم التالي من إقامة الحفل.

٥٠- () تمرير البطاقة الممغنطة على نظام الحاسوب أولى خطوات تسجيل طلب الضيف.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾