



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢١

(وثيقة محمية/محدود)

مدة الامتحان: $\frac{30}{1}$ س

اليوم والتاريخ: السبت ٣ / ٧ / ٢٠٢١
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 376

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته / الورقة الثانية + ف٢ + م٤
الفرع: الفندق والسياسي
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 بأن عدد الفقرات (٥٠)، وعدد الصفحات (٤).

١- يمكن الحصول على الطحين من:

أ) القمح والذرة (ب) الشعير والحمص (ج) القمح والحبلة (د) الأرز والعدس

٢- يستخدم Hard Wheat في إنتاج الطحين الأكثر ملائمة لصناعة:

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

٣- المادة التي نحصل عليها من قشدة الحليب بعد تعقيمها:

أ) المارجرين (ب) الجبنة (ج) السمينة (د) الزبدة

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

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

٥- يتكون مسحوق الخبيز (البيكنج باور) من حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق:

أ) الأرز (ب) الطحين (ج) الشوفان (د) الذرة

٦- من مواد النكهة الذي يُضاف على هيئة مسحوق مع المواد الجافة، وفي هذه الحالة تزداد نسبة الماء في العجينة:

أ) الزعفران (ب) الفانيلا (ج) الكاكاو (د) ماء الورد

٧- من منتجات العجينة التي تتكون من الطحين، والبيض، وزيت الزيتون:

أ) خبز الرول (ب) الكلير (ج) السباغتي (د) العوامة

٨- تتكون عجينة الكروسان من الطحين إضافة إلى:

أ) الخميرة والحليب (ب) الزبدة والحليب (ج) الحليب والبيض (د) الماء والحليب

٩- يؤدي نقص الخميرة في العجائن التي تدخل في تركيبها إلى:

أ) قوام ناعم (ب) طعم مر (ج) قشرة صلبة (د) قوام خشن وحجم أقل

١٠- من أمثلة الكيك الذي يعتمد على الهواء وبخار الماء في عملية النفخ، ولا يستخدم الحليب أو الدهن في مكوناته:

أ) السويسرول (ب) كيك الشوكولاتة (ج) الكعك الصخري (د) كعكة الفواكه المجففة

١١- يستخدم الغاناش لتغليف الحلويات وتزيينها، وهو مزيج من الشوكولاتة بالإضافة إلى:

أ) الكراميل (ب) الحليب المكثف (ج) الكريمة (د) الزبدة

الصفحة الثانية

- ١٢- من الأمثلة على الحلويات التي تُصنع من خيوط العجين:
- (أ) العوامة (ب) الغربية (ج) الوريات (د) البلورية
- ١٣- من الحلويات الشرقية الشائعة في الوطن العربي التي تتكون عجينتها من السميد والسكر والسمن واللبن:
- (أ) المعمول (ب) الهريسة (ج) البقلاوة (د) العوامة
- ١٤- الأداة التي تُستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة من القاعدة المتحركة إلى طبق التقديم:
- (أ) أطباق الكرتون المقوى (ب) قواعد التزيين (ج) القواطيس (د) رؤوس التزيين
- ١٥- الجلوكوز من مواد التحلية الداخلة في صناعة المثلجات يُصنع من:
- (أ) شراب الشعير (ب) حليب الصويا (ج) شراب الذرة (د) دبس التمر
- ١٦- يجب أن تكون درجة حرارة السيارة الناقلة للمواد المبردة:
- (أ) (١٠-٥)°س (ب) (١٢-٦)°س (ج) (٨-٥)°س (د) (٨-٢)°س
- ١٧- من الأمثلة على اللحوم البيضاء:
- (أ) لحم البقر (ب) الأسماك (ج) لحم الخروف (د) لحم الماعز
- ١٨- الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تُعد وسطاً مناسباً لتكاثر الجراثيم، وذلك لتوافر المواد:
- (أ) البروتينية ونسبة الرطوبة العالية (ب) البروتينية ونسبة الملوحة العالية
- (ج) الدهنية ونسبة اللزوجة العالية (د) البروتينية ونسبة اللزوجة المنخفضة
- ١٩- عند استلام المواد الغذائية المجمدة يجب التأكد من أن الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة:
- (أ) (١٢-)°س (ب) (٢١-)°س (ج) (٢٥-)°س (د) (١٨-)°س
- ٢٠- عند استلام المواد الغذائية المعلبة يجب التأكد من وجود:
- (أ) لاصق لبيان المحتويات (ب) انتفاخ في المعلبات
- (ج) صدأ وتآكل في العلبة (د) تسريب في المعلبات
- ٢١- تلوث الطعام بالمبيدات الحشرية ومواد التنظيف يُعتبر من عوامل الفساد:
- (أ) الحيوية (ب) الفيزيائية (ج) الكيماوية (د) الطبيعية
- ٢٢- من قواعد حفظ المواد الغذائية وتخزينها، حفظ المواد الغذائية بعيداً عن الضوء على الأقل:
- (أ) (٥ سم) (ب) (٢٥ سم) (ج) (١٥ سم) (د) (٤٠ سم)
- ٢٣- من الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية المجففة:
- (أ) تخزينها على الأرض (ب) حفظها في درجة رطوبة مرتفعة
- (ج) تخزينها تحت أشعة الشمس (د) تخزينها في أوعية محكمة الإغلاق
- ٢٤- من الأمور التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية في مخزن التبريد وضع:
- (أ) المواد الغذائية غير المطبوخة في الرفوف السفلى (ب) المواد الغذائية المطبوخة في الرفوف السفلى
- (ج) المواد الغذائية غير المطبوخة في الرفوف العليا (د) جميع المواد الغذائية بجانب بعض

الصفحة الثالثة

٢٥- من الأمور الواجب مراعاتها في مستودع المواد الكيميائية:

- (أ) حفظ المواد الكيميائية على أرضية المستودع
(ب) نقل المواد الكيميائية إلى علب كبيرة الحجم
(ج) التهوية الجيدة للمستودع
(د) اختيار مكان المستودع قرب المطبخ

٢٦- الأوعية المناسبة لحفظ الأطعمة المطهورة:

- (أ) الحديد
(ب) الألمنيوم
(ج) الستانلس ستيل
(د) البلاستيك
٢٧- كائنات حية وحيدة الخلية، تنمو في الأغذية التي تحتوي على سكريات ونشويات:

- (أ) البكتيريا
(ب) الخمائر
(ج) العفن
(د) الفطريات
٢٨- يُعتبر تزنخ الدهون والزيوت أحد أمثلة فساد الأطعمة لأسباب:

- (أ) حيوية
(ب) فيزيائية
(ج) طبيعية
(د) كيميائية
٢٩- أخطر أنواع التسممات الغذائية:

- (أ) السالمونيلا
(ب) البوتيوليني
(ج) البروسيلا
(د) المكورات العنقودية
٣٠- تتراوح درجة الحرارة الخطرة لحفظ الطعام بين:

- (أ) (٥-٦٠)°س
(ب) (١٠-٤٥)°س
(ج) (٥-٤٥)°س
(د) (١٥-٧٠)°س
٣١- المسؤول عن تقديم مجموعة من عروض حفلات الزفاف للعروسين ليختارا منها ما يناسبهما:

- (أ) مضيف الاستقبال
(ب) مدير الطعام والشراب
(ج) مدير الحفلات
(د) مدير الفندق
٣٢- يقوم الفندق بالاتفاق على موعد بداية الحفلة وبرنامجها مع:

- (أ) منظم الحفلات
(ب) ضيوف الحفلة
(ج) صاحب الدعوة
(د) مكتب السياحة
٣٣- أسلوب الخدمة الذي يناسب جميع أنواع الحفلات:

- (أ) البوفيه
(ب) الصواني الفضية
(ج) الطبق الجاهز
(د) خدمة العربة
٣٤- كل مما يأتي من المناسبات الاجتماعية والرسمية التي تُقدم فيها خدمة الصواني المتنقلة ما عدا:

- (أ) أعياد الميلاد
(ب) الأعياد الرسمية
(ج) حفلات الخطوبة
(د) الحفلات الموسيقية
٣٥- الترتيب المناسب للمؤتمرات والمحاضرات:

- (أ) على شكل حرف U
(ب) المدرج
(ج) طاولات دائرية
(د) طاولة مستطيلة
٣٦- الشخص المسؤول عن استقبال الضيوف والترحيب بهم، واصطحابهم إلى قاعة الحفلات:

- (أ) مدير الحفلات
(ب) رئيس المضيفين
(ج) مضيف الاستقبال
(د) المضيف
٣٧- بعد الاتفاق مع صاحب الحفلة على جميع التفاصيل، يقوم مدير الحفلات بتوثيق ذلك بواسطة:

- (أ) عقد أو اتفاقية
(ب) مكالمة هاتفية
(ج) رسالة صوتية
(د) دفتر الملاحظات
٣٨- يُراعى عند اختيار كراسي الحفلات إمكانية ترتيبها ووضعها فوق بعضها بعضًا وذلك:

- (أ) لخفة وزنها
(ب) لسهولة تخزينها
(ج) لجودة صناعتها
(د) لبساطة تصميمها
٣٩- كل مما يأتي من المعلومات التي تحتويها بطاقة الائتمان ما عدا:

- (أ) اسم صاحب البطاقة
(ب) نوع البطاقة
(ج) تاريخ الصلاحية
(د) رقم جواز حامل البطاقة
يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٤٠- التقرير الذي يُعده مدير الحفلات وذلك في اليوم التالي من إقامة الحفل هو:

(أ) مصروفات الحفلات (ب) مبيعات الحفلات (ج) مشتريات الحفلات (د) مستهلكات الحفلات

٤١- في شهر (٢٠٢١/٤)، بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (٣٦٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:

(أ) (١٠٠) (ب) (١٢٠) (ج) (١٥٠) (د) (١٦٠)

٤٢- خلال شهر (٢٠٢١/٤)، وفي أحد المطاعم بلغ معدل عدد الضيوف اليومي (١٦٠) ضيفًا، وبذلك يكون عدد الضيوف لهذا الشهر:

(أ) (٤٨٠) (ب) (٤٨٢٠) (ج) (٤٨٠٠) (د) (٤٦٠٠)

٤٣- بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (١٢٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٦٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٠) (ب) (٢٠٠) (ج) (٢) (د) (٢٥)

٤٤- بلغ معدل صرف الشخص الواحد في أحد المطاعم (٢٥) دينارًا، وبلغ عدد الضيوف خلال نفس الشهر (٥٥٠٠) ضيف، وبذلك يكون مجموع الإيرادات لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١٧٣٥٠) (ب) (١٣٧٥) (ج) (١٣٧٥٠) (د) (١٣٧٥٠٠)

٤٥- خلال شهر (٢٠٢١/٤)، بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (١٠٥٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٣٥٠٠٠٠) (ب) (٣٥٠٠) (ج) (٣٥٠) (د) (٥٣٠٠)

٤٦- خلال شهر (٢٠٢١/٤)، بلغ معدل الإيرادات اليومي (١٧٥٠) دينار، وبذلك يكون مجموع الإيرادات لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٤٧١٠) (ب) (٤٧١٠٠) (ج) (٥٢٥٠٠) (د) (٥٢٥٠)

٤٧- من فوائد استخدام التكنولوجيا في خدمة الطعام:

(أ) التميز في أداء الخدمة (ب) زيادة الإجراءات المكتبية (ج) زيادة عدد العاملين (د) معاقبة العاملين المقصرين

٤٨- من البيانات الشخصية التي تحتويها قاعدة بيانات الموظفين في الحاسوب:

(أ) الدورات التدريبية (ب) المستوى التعليمي (ج) الخبرات العملية (د) الحالة الاجتماعية

٤٩- الخطوة الأخيرة من خطوات تسجيل طلب الضيف في المطعم على نظام الحاسوب:

(أ) إدخال عدد الأشخاص (ب) إعطاء أمر الحفظ (ج) توقيع الفاتورة (د) إدخال طلبات الضيف

٥٠- يتكون نظام نقاط البيع من (٣) أجزاء هي:

(أ) شاشة إدخال بيانات/ طابعة/ صندوق النقد (ب) شاشة إدخال بيانات/ فاكس/ صندوق النقد

(ج) لوحة مفاتيح/ طابعة/ صندوق النقد (د) شاشة إدخال بيانات/ فاكس/ طابعة فواتير

﴿ انتهت الأسئلة ﴾