



إدارة الامتحانات والاختبارات

قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٤

(وثيقة محمية/محمود)

س د
١ : ٣٠

مدة الامتحان: ٣٠ : ١
اليوم والتاريخ: السبت ٢٠٢٤/٧/١٣ م
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 350
رقم النموذج: (١)

المبحث : إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية/ف٢

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- المحتوى الرطوبي في الطحين لا يزيد على:

(أ) ١٢% (ب) ١٤% (ج) ١٦% (د) ٤%

٢- تُخزّن الزبدة بالتبريد مدة محدودة على درجة حرارة:

(أ) (٦-٢) س (ب) (٤-٠) س (ج) (٤-٢) س (د) (٥-٣) س

٣- تُسمّى الخميرة باللغة الإنجليزية:

(أ) Butter (ب) Margarine (ج) Soda (د) Yeast

٤- أكثر مواد النكهة استعمالاً في تصنيع الحلويات:

(أ) الفانيلا (ب) القرفة (ج) الهال (د) جوزة الطيب

٥- عجينة تتكون من الطحين والبيض وزيت الزيتون:

(أ) الباستا (ب) المليفه (ج) البيتزا (د) الشو

٦- عجينة تُستخدم في صناعة أنواع الكليز المختلفة:

(أ) الدّنش (ب) الباستا (ج) النّف بيس تري (د) الشو

٧- تُسمّى عملية تكوين ثاني أكسيد الكربون والكحول داخل العجينة، وتجعل الجلوتين أكثر ليونة:

(أ) Mixing (ب) Fermentation (ج) Proofing (د) Rounding

٨- من أهم أنواع الحلويات الغربيّة:

(أ) الكليز (ب) التيراميسو (ج) الكيك (د) البيتتي فور

٩- يُؤدي ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة إلى:

(أ) تشقّقه (ب) خُشونته (ج) مرارة طعمه (د) جفافه

١٠- الغاناش هو مزيج من الشوكولاتة إضافة إلى:

(أ) الكريما (ب) البندق (ج) الزبدة (د) الفانيلا

١١- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية بالمواد الدهنية؛ لا سيّما:

(أ) زيت الزيتون (ب) السمن الحيواني (ج) الزبدة (د) المارجرين

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ١٢- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من رقائق العجين:
- (أ) الغربية (ب) عيش السرايا (ج) البقلاوة (د) البلورية
- ١٣- يُخبز المعمول بالفرن في درجة حرارة مئوية:
- (أ) (٢٥٠-٢٢٠) (ب) (١٦٠-٢٠٠) (ج) (١٨٠-٢٢٠) (د) (٢٥٠-٢٧٠)
- ١٤- من الحلويات الشرقية التي تُصنع من الطحين والسمن والسُكَّر:
- (أ) البلورية (ب) البيتي فور (ج) الهريسة (د) الغربية
- ١٥- الأداة التي تُستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة من القاعدة المتحركة إلى طبق التقديم:
- (أ) القراطيس (ب) أطباق الكرتون المقوى (ج) قواعد التزيين (د) رؤوس التزيين
- ١٦- كل ما يأتي من مكونات المثلجات (البوظة)، ما عدا:
- (أ) النشا (ب) الزبدة (ج) البيض (د) الحليب
- ١٧- تُعدّ أول مرحلة تُسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها:
- (أ) الاستلام (ب) الشراء (ج) التخزين (د) الطهو
- ١٨- تُصنّف اللحوم بأنّها من الأصناف الغذائية الحساسة، كونها:
- (أ) عالية الرطوبة وغنيّة بالمواد البروتينية (ب) منخفضة الرطوبة وغنيّة بالمواد البروتينية
- (ج) عالية الرطوبة وغنيّة بالأملاح المعدنية (د) منخفضة الرطوبة وفقيرة بالأملاح المعدنية
- ١٩- كل ما يأتي من مواصفات اللحوم التي يجب على مستلمها معرفتها، ما عدا:
- (أ) اللحوم البقرية كرزية اللون (ب) دهون الخراف صفراء اللون
- (ج) جلود الطيور بيضاء اللون (د) عيون الأسماك بارزة وصافية
- ٢٠- الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تُعدّ وسطاً مناسباً لتكاثر الجراثيم؛ وذلك لتوافر المواد:
- (أ) الدهنية وسُكَّر اللاكتوز (ب) البروتينية وسُكَّر المالتوز
- (ج) البروتينية ونسبة الرطوبة العالية (د) الدهنية ونسبة اللزوجة العالية
- ٢١- يُمكن حفظ المواد الغذائية المجمّدة مدة تصل إلى:
- (أ) (٣) شهور (ب) (٦) شهور (ج) (١٢) شهراً (د) (١٨) شهراً
- ٢٢- الهدف من تجفيف المواد الغذائية كأحد طرق الحفظ:
- (أ) تحويل أحماض الطعام إلى سُكَّريات (ب) تركيز المواد الغذائية والفيتامينات
- (ج) تحويل سُكَّريات الطعام إلى أحماض (د) منع نموّ الأحياء الدقيقة
- ٢٣- عدد مرات التأكد من حرارة مخزن التجميد (الفريزر) الخاص بالمواد الغذائية في اليوم:
- (أ) مرة واحدة (ب) مرتان (ج) أربع مرات (د) ثلاث مرات
- ٢٤- تُسبّب جرثومة البروسيلا:
- (أ) الحُمّى المالطية (ب) البلهارسيا (ج) التسمّم البوتيوليني (د) التسمّم السالمونيلا

الصفحة الثالثة

٢٥- يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً ب:

(أ) FEFO (ب) LIFO (ج) FIFO (د) LEFO

٢٦- تكون الصحون التي يستعملها الضيوف لتناول الطعام في بداية البوفيه، تليها أطباق:

(أ) الشوربات (ب) السلطات (ج) الحلويات (د) المأكولات الساخنة

٢٧- أسلوب الخدمة الذي يناسب جميع أنواع الحفلات:

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

٢٨- غالبًا لا تدوم المؤتمرات والمحاضرات أكثر من:

(أ) ثلاث ساعات (ب) ساعة واحدة (ج) ساعتان (د) أربع ساعات

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

(أ) (٤٠) (ب) (٥٠) (ج) (٦٠) (د) (٣٠)

٣٠- ترتيب القاعة الذي يتناسب مع اجتماع مديري الشركات، أو رجال الأعمال يكون شكل الطاولة:

(أ) دائريًا (ب) حرف L (ج) حرف Y (د) مستطيلًا

٣١- اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلّاسهم من مهام:

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

٣٢- تقديم الطعام والشراب للضيوف وتلبية رغباتهم، ومساعدتهم في تناول الأطباق في حفلة البوفيه من مهام:

(أ) مساعد المضيف (ب) رئيس المضيفين (ج) المضيف (د) مدير الحفلات

٣٣- كلّ ما يأتي من المعلومات التي تحتويها اتفاقية الحفلات، ما عدا:

(أ) اسم الفندق (ب) رقم الغرفة (ج) عدد الحضور (د) الدفعة الأولى

٣٤- يُمكن تقسيم قاعة الاحتفالات الكبيرة إلى عدة قاعات صغيرة باستخدام:

(أ) حواجز متحركة (ب) جدران إسمنتية (ج) ستائر ملونة (د) ألواح زجاجية

٣٥- يُحاسب الضيوف في المطعم من قبل:

(أ) رئيس المضيفين (ب) مدير المطعم (ج) المضيف (د) أمين الصندوق

٣٦- طريقة الدفع الأكثر استخدامًا وأمانًا في الوقت الحالي، هي:

(أ) العملة الأجنبية (ب) الشيكات السياحية (ج) العملة المحلية (د) بطاقة الائتمان

٣٧- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (١٢٥٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر

نفسه (٥٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون معدل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٢) (ب) (٢٥) (ج) (٢٧) (د) (٣٠)

٣٨- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (٩٠٠٠٠) دينار، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي

لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٢٧٥٠) (ب) (٢٧٥) (ج) (٣٠٠٠) (د) (٣٠٠)

يتبع الصفحة الرابعة

الصفحة الرابعة

٣٩- يُقصد بـ (الاستخدام الأمثل للمعرفة العلمية وتطبيقاتها وتطويرها لخدمة الإنسان ورفاهيته):

(أ) المعلوماتية (ب) الحوكمة (ج) البيروقراطية (د) التكنولوجيا

٤٠- من البيانات الشخصية التي تحتويها قاعدة بيانات الموظفين على نظام الحاسوب:

(أ) رقم الملف الحاسوبي (ب) الدورات التدريبية (ج) المستوى التعليمي (د) المسمى الوظيفي

• ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (x) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلّل بشكل غامق الدائرة التي تشير إلى رمز الإجابة في نموذج الإجابة (الدائرة ذات الرمز (أ) للتعبير عن الصواب والدائرة ذات الرمز (ب) للتعبير عن الخطأ):

٤١- () يُعدّ المارجرين من الدهون ذات المصدر الحيواني.

٤٢- () يتكون مسحوق الخبيز (البيكنج باودر) من حامض الطرطريك وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق الأرز.

٤٣- () يُمكن إعداد الدّنش بيس تري من عجينة الكروسان.

٤٤- () من أمثلة الكيك الدهني كعكة السويس رول.

٤٥- () تُصنع الشوكولاتة السوداء السادة من عجينة الكاكاو والسُكّر فقط.

٤٦- () قد تُضاف البطاطا المسلوقة والمهروسة إلى الطحين عند تحضير عجينة العوامة.

٤٧- () تلوث الطعام بالمبيدات الحشرية من أمثلة الفساد الكيماوي.

٤٨- () في حفلات الزفاف يُقدّم المضيفون الشراب لضيوف الشرف أولاً.

٤٩- () تُوقّع اتفاقية الحفلات على نُسختين، تُعطى نسخة منها لمصاحب الحفلة.

٥٠- () تُعدّ الشيكات السياحية أقلّ أماناً من الشيكات الأخرى.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾