



إدارة الامتحانات والاختبارات
قسم الامتحانات العامة

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥ / التكميلي

(وثيقة مسمية/محدود)

د س
٣٠ : ١

مدة الامتحان:

اليوم والتاريخ: الاثنين ٢٩/١٢/٢٠٢٥
رقم الجلوس:

رقم المبحث: 316
رقم النموذج: (١)

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/ الورقة الثانية

الفرع: الفندقية والسياحية
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، 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- نسبة المواد الدهنية في الزبدة:

(أ) ١٠٠% (ب) ٧٥% (ج) ٨٢% (د) ٩٢%

٣- الخميرة غنيّة بفيتامين:

(أ) (ج) (ب) (ب) (د) (ج) (د) (هـ)

٤- كل ما يأتي مواد تُساعد على انتفاخ الحلويات ورفّعها، ما عدا:

(أ) البيض (ب) السُكّر (ج) الدهون (د) النشا

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

(أ) مُنكّهة (ب) رافعة (ج) مُجلتنة (د) مُستحلبة

٦- تتكوّن عجينة الباستا من الطحين والبيض إضافة إلى:

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

٧- من أكثر التوابل والبهارات استعمالاً في الحلويات لإعطاء النكهة:

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

٨- تُسمّى عملية وُضْع كُرَات عجينة الخبز على سطح الفرش مدة ١٠-١٥ دقيقة لإراحة الجلوتين باللغة الإنجليزية:

(أ) Rounding (ب) Proofing (ج) Benching (د) Panning

٩- من أمثلة الكيك الإسفنجي (Sponge Cake):

(أ) كعكة السويسرول (ب) كيك الشوكولاتة (ج) الكعك الصخري (د) فطيرة التفاح

١٠- لتغليف الحلويات وتزيينها يُستخدم الغناش المُعدّ من:

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

١١- تتكوّن عجينة البف بيس تري (الميلفية) من الطحين والماء البارد إضافة إلى:

(أ) الزبدة (ب) البيض (ج) الحليب (د) الخميرة

يتبع الصفحة الثانية

الصفحة الثانية

- ١٢- العجينة التي تُقَطَّع على هيئة مُثلثات مُتعدِّدة، يُمكن أن تُحشى بالجبنه أو الزعتر، وتُقَدَّم عادة عند الفطور، هي:
- (أ) الشو (ب) الكروسان (ج) البيترزا (د) الرول
- ١٣- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من رقائق العجينة:
- (أ) الكروسان (ب) عيش السرايا (ج) الميلفية (د) الكلاج
- ١٤- يُستخدم في حشو (الكبير) كريمة:
- (أ) الزبدة (ب) الباتيسيري (ج) الشوكولاته (د) البنديق
- ١٥- من الأمثلة على الكريمات المغلية:
- (أ) الزبدة (ب) الباتيسيري (ج) الخفق (د) الشوكولاته
- ١٦- الأداة التي تُستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة:
- (أ) القواعد الدوارة (ب) القراطيس (ج) طبق الكرتون المقوي (د) السباتول
- ١٧- تُحفظ البوظة مجمدة في درجة حرارة:
- (أ) $(-22)^{\circ}$ م (ب) $(-18)^{\circ}$ م (ج) $(-4)^{\circ}$ م (د) $(-8)^{\circ}$ م
- ١٨- تُصنَّف اللحوم بأنَّها 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 $(-4)^{\circ}$ م (ب) ألا يزيد وزن البيضة عن (٢٥) غراماً
(ج) عدم اختراق الضوء له (د) أن يكون الصَّفار بارزاً
- ٢٠- كل ما يأتي من مواصفات استلام المواد الغذائية المعلبة، ما عدا:
- (أ) عدم وجود تسريب (ب) وجود انتفاخ فيها
(ج) خلوها من الصدأ (د) وجود لاصق لبيان محتوياتها
- ٢١- من الأمثلة على عوامل الفساد الحيوية التي تتعرض لها المواد الغذائية:
- (أ) الجفاف والذبول (ب) التلوث بالحشرات (ج) التلوث بالمبيدات (د) الإصابة بالجروح
- ٢٢- من الشروط الواجب توافرها في العُلبِ المُستخدمة في عملية حفظ المواد الغذائية:
- (أ) صعوبة الفُتْح والإغلاق (ب) مُصنَّعة من البلاستيك
(ج) مانعة لتسرب الهواء والرطوبة (د) مُصنَّعة من مواد لا تتحمَّل الحرارة
- ٢٣- أخطر أنواع التسمّات:
- (أ) البوتيوليني (ب) البلهارسيا (ج) الحمى المالطية (د) السالمونيلا
- ٢٤- غالباً يكون شكل طاولات حفلات الزفاف:
- (أ) دائرياً (ب) دائرياً أو مستطيلاً (ج) مربعاً أو مستطيلاً (د) دائرياً أو بيضوياً
- ٢٥- في حفلات الغداء أو العشاء عادة ما يكون كل مضيف مسؤولاً عن خدمة:
- (أ) $(8-12)$ ضيفاً (ب) $(4-8)$ ضيوف (ج) $(10-18)$ ضيفاً (د) $(15-22)$ ضيفاً

الصفحة الثالثة

- ٢٦- تكون الصّحون التي يستعملها الضيوف لتناول الطعام في بداية البوفيه، تليها أطباق:
- (أ) الشوربات (ب) الحلويات (ج) السلطات (د) المأكولات الساخنة
- ٢٧- الحفلات التي تُجرى دون كراسٍ إلا لكبار السن والسيدات اللواتي لا يستطعن الوقوف فترات طويلة:
- (أ) البوفيه (ب) الاستقبال (ج) الزفاف (د) الوداع
- ٢٨- كلّ ما يأتي من المناسبات الاجتماعية والرسمية التي تُقدّم فيها خدمة الصّواني المتحركة، ما عدا:
- (أ) حفلات الخطوبة (ب) حفلات الوداع (ج) ورشات العمل (د) الأعياد الرسمية
- ٢٩- ترتيب القاعات على شكل حرف U مناسب لورشات العمل والاجتماعات التي لا يزيد عدد ضيوفها على:
- (أ) (٢٠) (ب) (٥٠) (ج) (٣٠) (د) (٤٠)
- ٣٠- ترتيب القاعة الذي يتناسب مع اجتماع مجلس إدارة شركة يكون فيه شكل الطاولة:
- (أ) دائرياً (ب) بيضاوياً (ج) مربعاً (د) مستطيلاً
- ٣١- الموظف الذي من مهامه اصطحاب الضيوف إلى قاعات الحفلات وإجلاسهم، هو:
- (أ) رئيس المضيفين (ب) المضيف (ج) مدير الحفلات (د) مضيف استقبال
- ٣٢- الموظف الذي يصطحب صاحب الحفلة بجولة يعرض عليه قاعات الاحتفالات الموجودة في الفندق، هو:
- (أ) رئيس المضيفين (ب) مدير المطعم (ج) مدير الحفلات (د) مضيف استقبال
- ٣٣- عدد نُسخ اتفاقية الحفلات التي هي عُقد بين مدير الحفلات وصاحب الحفلة، هو:
- (أ) نسخة واحدة (ب) نسختان (ج) ثلاث نُسخ (د) أربع نُسخ
- ٣٤- كلّ ما يأتي من الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار أثاث الحفلات، ما عدا:
- (أ) خفة الوزن (ب) بساطة التصميم (ج) ارتفاع السعر (د) المتانة
- ٣٥- الموظف الذي من مهامه محاسبة الضيوف في المطعم:
- (أ) مساعد المضيف (ب) مدير المطعم (ج) رئيس المضيفين (د) المضيف
- ٣٦- طريقة الدّفع الأكثر استخداماً وأماناً في الوقت الحالي، هي:
- (أ) بطاقة الائتمان (ب) العُملة المحلية (ج) العُملة الأجنبية (د) الشيكات السياحية
- ٣٧- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغاً وقدره (٣٠٠٠٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر نفسه (٣٠٠٠) ضيف، وبذلك يكون مُعدّل الإيرادات اليومي لهذا الشهر بالدينار:
- (أ) (١٠٠) (ب) (١٠٠٠) (ج) (٥٠٠) (د) (٧٥٠)
- ٣٨- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغاً وقدره (١٣٧٥٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر نفسه (١٢٥٠) ضيفاً، وبذلك يكون مُعدّل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:
- (أ) (١١) (ب) (١١,٥) (ج) (١٢) (د) (١٢,٥)
- ٣٩- خلال شهر (إبريل) بلغ عدد ضيوف أحد المطاعم (١٥٠٠) ضيف، وبذلك يكون مُعدّل عدد الضيوف اليومي لهذا الشهر:
- (أ) (٥٢) (ب) (٥٣) (ج) (٤٩) (د) (٥٠)

الصفحة الرابعة

٤٠- يتعاون مدير الطعام والشراب لتحديد أجور المتقدمين للوظائف مع:

(أ) مدير الفندق (ب) مدير العلاقات العامة (ج) المدير المالي (د) مدير شؤون الموظفين

• في الفقرات من (٤١-٥٠) ضع إشارة (✓) أمام العبارة الصحيحة، وإشارة (×) أمام العبارة الخطأ، ثم ظلل 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- () كلما انخفضت نسبة الاستخلاص قلّت نسبة النخالة في الطحين وأصبح اللون فاتحًا.
٤٢- () تدهن قوالب الكيك بطبقة سميكة من الدهن لأنها تُساعد على انتفاخه.
٤٣- () يُضاف الحليب إلى الخبز الفرنسي للمساعدة على انتفاخه.
٤٤- () يُراعى عند صبّ القطر على الهرسة بعد خبزها أن يكون القطر باردًا.
٤٥- () كلما زادت نسبة الكاكاو زادت جودة الشوكولاتة.
٤٦- () يُرمز لقاعدة الداخل أولاً يخرج أولاً بـ (FIFO).
٤٧- () إعادة ملء البوفيه بأصناف الطعام في أثناء الحفلات من مهام رئيس الطهاة ومساعديه.
٤٨- () تقع مسؤولية تقفد نظافة أدوات الخدمة من فضّيات وصحون على رئيس المضيفين.
٤٩- () من المهام التي يستطيع نظام التكنولوجيا أداءها حساب مستحقات الموظفين من رواتب وامتيازات.
٥٠- () يستطيع كلّ موظف من خلال الأنظمة الإلكترونية الدخول إلى جميع أقسام خدمة الطعام والشراب.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

