



## امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٢٥

(وثيقة مسمية/محدود)

س د

مدة الامتحان: ٣٠ : ١

المبحث: إنتاج الطعام وخدمته/الورقة الثانية/ف٢

اليوم والتاريخ: الخميس ٢٠٢٥/٧/٣

رقم المبحث: 308

الفرع: الفني والسياسي

رقم الجلوس:

رقم النموذج: (١)

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 في صناعة البسكويت والكيك طحين:

(أ) القمح اللين (ب) القمح الصلب (ج) الأرز (د) الذرة  
٢- نسبة المواد الدهنية في الزبدة:

(أ) ٦٥% (ب) ٨٢% (ج) ١٠٠% (د) ٩٢%  
٣- الخميرة غنيّة بفيتامين:

(أ) (ج) (ب) (د) (ج) (أ) (د) (ب)  
٤- كل ما يأتي مواد تُساعد على انتفاخ الحلويات ورفعها، ما عدا:

(أ) الدهون (ب) البيض (ج) النشا (د) السكر  
٥- عجينة تتكون من الطحين والبيض وزيت الزيتون:

(أ) الكروسان (ب) الشو (ج) البيتزا (د) الباستا  
٦- كل ما يأتي من مكونات مسحوق الخبز (Baking Powder)، ما عدا:

(أ) بيكربونات الصوديوم (ب) كلوريد الصوديوم (ج) مسحوق الأرز (د) حامض الطرطريك  
٧- تُسمى عملية تكوين ثاني أكسيد الكربون والكحول داخل العجينة، وتجعل الجلوتين أكثر ليونة:

(أ) Fermentation (ب) Proofing (ج) Mixing (د) Rounding  
٨- الشكل الذي تُقَطَّع به عجينة الكروسان:

(أ) مربعات (ب) مستطيلات (ج) دوائر (د) مثلثات  
٩- تتكون عجينة البف بيمستري (الميلفية) من الطحين والزبدة إضافة إلى:

(أ) البيض (ب) الماء البارد (ج) الخميرة (د) الحليب  
١٠- الغاناش هو مزيج من الشوكولاتة إضافة إلى:

(أ) الفانيلا (ب) الزبدة (ج) الكريما (د) البنق  
١١- تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية بالمواد الدهنية؛ لا سيما:

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



## الصفحة الثانية

- ١٢- من أمثلة الحلويات الشرقية التي تُصنع من رقائق العجين:
- (أ) الغربية (ب) عيش السرايا (ج) وريات القشطة (د) البلورية
- ١٣- يُخبز المعمول بالفرن في درجة سيليوس:
- (أ) (٢٥٠-٢٢٠) (ب) (٢٠٠-١٦٠) (ج) (٢٢٠-١٨٠) (د) (٢٨٠-٢٥٠)
- ١٤- الغرض من تزيين الحلويات بالفواكه:
- (أ) تسهيل عملية الحفظ (ب) تقليل التكلفة (ج) إضافة وزن أكبر (د) تنوع بالألوان والرونق
- ١٥- من المواد التي تستخدم في تزيين الغربية:
- (أ) التمر (ب) الصنوبر (ج) الزبيب (د) السمسم
- ١٦- المكوّن المستخدم للمحافظة على سلامة قوام البوظة وتماسكها:
- (أ) المُستحلبات (ب) الجلوكوز (ج) الزبدة (د) الحليب
- ١٧- نسبة الزبدة الموجودة في كريمة الزبدة البسيطة تتراوح بين:
- (أ) ١٠-٥% (ب) ١٠-١٥% (ج) ١٥-٢٠% (د) ٢٠-٢٥%
- 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- كلّ ما يأتي من مواصفات اللحوم التي يجب على مستلمها معرفتها، ما عدا:
- (أ) اللحوم البقرية كرزبة اللون (ب) عيون الأسماك بارزة وصافية
- (ج) جلود الطيور بيضاء اللون (د) دهون الخراف صفراء اللون
- ٢٠- الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تُعد وسطاً مناسباً لتكاثر الجراثيم وذلك لتوافر المواد:
- (أ) البروتينية ونسبة الرطوبة العالية (ب) الدهنية وسكر اللاكتوز
- (ج) الدهنية ونسبة اللزوجة العالية (د) البروتينية وسكر المالتوز
- ٢١- من أمثلة التغييرات الكيميائية التي تؤدي إلى فساد الطعام، تُعرّضه:
- (أ) للرطوبة (ب) للمبيدات (ج) للميكروبات (د) للحرارة
- ٢٢- الهدف من تجفيف المواد الغذائية بوصفها إحدى طرق الحفظ، هو:
- (أ) منع نمو الأحياء الدقيقة (ب) تركيز المواد الغذائية والفيتامينات
- (ج) تحويل سُكريات الطعام إلى أحماض (د) تحويل أحماض الطعام إلى سكريات
- ٢٣- ينمو العفن عادة في:
- (أ) الأماكن الجافة (ب) الأماكن المظلمة والرطبة (ج) مشتقات الألبان (د) أنسجة الحيوانات
- ٢٤- تُسبب جرثومة البروسيلة:
- (أ) الحمى المالطية (ب) البلهارسيا (ج) التسمم البوتيوليني (د) التسمم السالمونيلا



الصفحة الثالثة

٢٥- من أعراض التسمم الكيميائي:

(أ) زيادة الشهية (ب) آلام المفاصل (ج) التعرق (د) النعاس

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

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

٢٧- للمحافظة على الطعام ساخناً على البوفيه تُستخدم:

(أ) حافظات الطعام (ب) أغطية الطاولات (ج) أطباق زجاجية (د) صواني التقديم

٢٨- غالباً لا تدوم المؤتمرات والمحاضرات أكثر من:

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

٢٩- كل ما يأتي من المناسبات الاجتماعية والرسمية التي تُقَم فيها خدمة الصواني المتنقلة، ما عدا:

(أ) الأعياد الرسمية (ب) ورشات العمل (ج) حفلات الوداع (د) حفلات الخطوبة

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

(أ) دائرياً (ب) حرف L (ج) حرف Y (د) مستطيلاً

٣١- تُستخدم لتقسيم القاعة الكبيرة لعدة قاعات:

(أ) حواجز ثابتة (ب) ستائر ثقيلة (ج) حواجز متحركة (د) جدران زجاجية

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

(أ) مُساعد المُضيف (ب) رئيس المُضيفين (ج) المُضيف (د) مُدير الحفلات

٣٣- يُحاسب الضيوف في المطعم من قبل:

(أ) رئيس المُضيفين (ب) المُضيف (ج) أمين الصندوق (د) مُدير المطعم

٣٤- كل ما يأتي من الأمور الواجب مراعاتها عند اختيار أثاث الحفلات، ما عدا:

(أ) بساطة التصميم (ب) ارتفاع السعر (ج) خفة الوزن (د) المتانة

٣٥- عدد نُسخ اتفاقية الحفلات:

(أ) نسخة واحدة (ب) نُسختان (ج) ثلاث نُسخ (د) أربع نُسخ

٣٦- طريقة الدفع الأكثر استخداماً وأماناً في الوقت الحالي:

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

٣٧- يتعاون مُدير الطعام والشراب لتحديد أجور المتقدمين للوظائف مع:

(أ) مُدير الفندق (ب) مُدير شؤون الموظفين (ج) المُدير المالي (د) قسم العلاقات العامة

٣٨- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغاً قدره (٨٢٥٠) ديناراً، وبذلك يكون معدل الإيرادات اليومي

لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (٥٢٧) (ب) (٢٧٥) (ج) (٧٢٥) (د) (٢٥٧)

يتبع الصفحة الرابعة ....

منهاجي

متعة التعليم المعادف



### الصفحة الرابعة

٣٩- خلال شهر (إبريل) بلغت إيرادات أحد المطاعم مبلغًا وقدره (١٣٧٥٠) دينار، وبلغ عدد الضيوف خلال الشهر نفسه (١٢٥٠) ضيفًا، وبذلك يكون مُعدّل صرف الشخص الواحد لهذا الشهر بالدينار:

(أ) (١١) (ب) (١١,٥) (ج) (١٢) (د) (١٢,٥)

٤٠- 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)

- في الفقرات من (٤١-٥٠) 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- ( ) يُعد المارجرين من الدهون ذات المصدر الحيواني.
- ٤٢- ( ) يُضاف البيض إلى الخبز الفرنسي للمساعدة على انتفاخه.
- ٤٣- ( ) يمكن إعداد الدنش ببيستري من عجينة الباستا.
- ٤٤- ( ) يُراعى عند صبّ القطر على الهريسة بعد خبزها أن يكون القطر باردًا.
- ٤٥- ( ) من الأمثلة على الكريمات المغلية الباتسيري.
- ٤٦- ( ) التسمّم السالمونيلي أخطر أنواع التسمّمات.
- ٤٧- ( ) وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية المُجمّدة، دليل أنّ المادة الغذائية مُذوّبة ومُعاد تجميدها.
- ٤٨- ( ) في حفلات الزفاف يُقدّم المضيفون الشراب إلى ضيوف الشرف أولاً.
- ٤٩- ( ) يُعدّ مدير الحفلات تقرير مبيعات الحفلات في اليوم التالي من إقامة الحفل.
- ٥٠- ( ) من المعلومات التي تحتويها بطاقة الائتمان تاريخ الصلاحية.

﴿ انتهت الأسئلة ﴾

منهاجي  
متعة التعليم الحادف

