



امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام 2020

اليوم:
التاريخ: / / 2020
مدة الامتحان: ساعتان ونصف
مجموع العلامات: (100) علامة

ملاحظة: عدد أسئلة الورقة (ستة) أسئلة، أجب عن (خمسة) منها فقط

القسم الأول: يتكون هذا القسم من (أربعة) أسئلة، وعلى المشترك أن يجيب عنها جميعاً

السؤال الأول: (15 علامة)

يتكون هذا السؤال من (10) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، اختر رمز الإجابة الصحيحة، ثم ضع إشارة (x) في المكان المخصص في دفتر الإجابة:

1. احدى أنواع الخدمة تتناسب مع جميع أوقات الطعام:

(أ) الكافتيريا (ب) البوفيه (ج) ماكينة بيع الأغذية (د) من خلال السيارة

2. احدى طرق خدمة الطعام تعتمد على تقنين الوجبات المقدمة:

(أ) الروسية (ب) الإنجليزية (ج) الامريكية (د) العائلية

3. Reception Head Waiter مسؤول عن:

(أ) المطبخ (ب) المضيفين (ج) الاستقبال (د) الضيوف

4. المشروب الذي يحتوي على طبقة من سيروب الشوكولاتة هو:

(أ) الموكا (ب) ماكيو (ج) امريكانو (د) الفورية

5. شرب كميات معتدلة من الكحول لا اثم عليه وفق الديانة:

(أ) الاسلامية (ب) اليهودية (ج) المسيحية (د) البهائية

6. جميع ما يلي من مزايا الطبخ بالميكرويف عدا:

(أ) سريع جداً (ب) اقتصادي من حيث استهلاك الكهرباء

(ج) الاحتفاظ بنكهة الأطعمة (د) مناسب لجميع الاطعمة

7. بهار يستخدم في الأطباق الحلوة والمالحة له نكهة حلوة وحارة:

(أ) الزعتر (ب) الكركم (ج) اليانسون (د) القرفة

8. العديد من كبار السن مصابون بعدم انتظام ضغط الدم وبالتالي عليهم تناول أطعمة تحتوي على نسبة منخفضة من:

(أ) الكالسيوم (ب) البوتاسيوم (ج) الصوديوم (د) الدهون

9. عدد الأطباق التي يتم حملها باستخدام حامل الأطباق بعجلات:

(أ) 12 طبق (ب) 24 طبق (ج) 48 طبق (د) 96 طبق

10. نسبة اللحم الى نسبة السائل في الطهي البطيء بالفرن:

(أ) (0.5-1.5) (ب) (1-2) (ج) (1.5-2.5) (د) (2-3)

السؤال الثاني: (26 علامة)

1. تختلف القهوة عن بعضها بعدة أمور. أذكرها. (3 علامات)
2. اذكر أهم مميزات خدمة البوفيه. (5 علامات)
3. اشرح عن الخدمة الذاتية من خلال السيارة. (8 علامات)
4. ماهي الأمور التي يجب مراعاتها في صينية الطعام التي تقدم للمرضى؟ (5 علامات)
5. ماهي مهارات حسن الضيافة التي يتبعها العاملين في المطعم عند مغادرة الضيوف؟ (5 علامات)

السؤال الثالث: (25 علامة)

1. اذكر أهم أنواع السكر الذي يقدم مع القهوة بأنواعها. (3 علامات)
2. عدد أكبر خمس دول منتجة للشاي. (5 علامات)
3. ماهي محتويات الافطار الأوروبي؟ (6 علامات)
4. ماهي الامور التي تجب دراستها لتلبية رغبات الضيوف التي تسهم في الحفاظ على صحتهم؟ (5 علامات)
5. وضح المفاهيم التالية: (6 علامات)

Dredging - Breeding Pan - Batter\ Tempur -

السؤال الرابع: (24 علامة)

1. اذكر شرطين لاختيار كل من الخضار التالية:
- الجذرية. - الثمرية. - الورقية. - الكرنبية. (8 علامات)
2. علل ما يلي : (5 علامات)
أ- يفضل غسل الخضار والفواكه قبل تقشيرها.
ب- لا يستحب تجميد التوابل في الثلاجة.
ج- الضيف الأجنبي له تأثير جيد على الدخل القومي.
3. وضح كيفية التعامل مع الضيف الضرير بالمطعم. (6 علامات)
4. ما هي الأمور التي يجب مراعاتها لإنجاح عملية الطهي البطيء بالفرن؟ (5 علامات)

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من سؤالين وعلى المشترك أن يجيب عن أحدهما فقط.

السؤال الخامس: (10 علامات)

1. اذكر الأمور التي يتوجب علينا مراعاتها قبل دراسة قوائم الطعام. (8 علامات)
2. قارن بين الخدمة بالدرجة السياحية والدرجة الأولى من حيث الاطباق والشوك والسكاكين. (علامتان)

السؤال السادس: (10 علامات)

1. اشرح عن خدمة الصواني كأحد أنواع الخدمة الذاتية. (6 علامات)
2. اذكر أربع من أصناف الأشخاص النباتيين. (4 علامات)

انتهت الأسئلة