



ف ٧٠٧

امتحان شهادة الدراسة الثانوية العامة لعام ٢٠٠٩ / الدورة الشتوية

وثيقة محبة  
[محدود]

مدة الامتحان : ١٥ د  
س ١

المبحث : إنتاج الطعام / المستوى الثالث

اليوم والتاريخ : الاثنين ١٢ / ٠١ / ٢٠٠٩

الفرع : الفندقية

ملحوظة : أجب عن الأسئلة الآتية جميعها وعددها (٥)، علماً بأن عدد الصفحات (٢).

السؤال الأول : ( ١٨ علامة )

يتكون هذا السؤال من (٩) فقرات لكل فقرة أربعة بدائل ، واحد منها فقط صحيح انقل إلى دفتر إجابتك رقم الفقرة ورمز البديل الصحيح لها على الترتيب .

١- الشعور بوجود سائل في اللحم عند أكله يعني :

أ- التثقل      ب- التعرق      ج- العصبية      د- المرمرية

٢- يؤخذ الانطباع الأول عن جودة اللحوم عند شرائها من خلال :

أ- الوزن      ب- اللون      ج- العمر      د- النوع

٣- نوع الحامض الذي يساعد على منع فساد اللحوم بسرعة بعد ذبحها :

أ- الكرياتين      ب- اللينوليك      ج- اللاكتيك      د- اللينولنيك

٤- نوع القواقع التي تصنف رأسية الأرجل :

أ- اللولك      ب- اللوبستر      ج- المحار      د- الحبار

٥- نوع الأحشاء الداخلية التي تعتبر من اللحوم الطرية :

أ- الكلاوي      ب- القلب      ج- الذيل      د- اللسان

٦- نوع الأحشاء الذي يحتوي على نسبة عالية من الكوليسترول :

أ- الكبد      ب- النخاع      ج- الكلى      د- القلب

٧- تقديم الأطباق الساخنة الواحد تلو الآخر يصف أسلوب الخدمة :

أ- الانجليزية      ب- الأوروبية      ج- الأمريكية      د- الروسية

٨- ( Continental Breakfast ) يعني الفطور الأوروبي ويعود أصله إلى دولة :

أ- فرنسا      ب- ألمانيا      ج- سويسرا      د- بريطانيا

٩- ماء التونك يصنف ضمن مجموعة :

أ- الشراب الصناعي      ب- المياه الغازية      ج- الشراب الطبيعي      د- المياه المعدنية

يتبع الصفحة / ٢ ،،،،

## الصفحة الثانية

### السؤال الثاني : ( ١٢ علامة )

- أ- " تحتوي العضلات في اللحوم الحمراء والبيضاء على مكونات من المواد الرئيسية " .  
اذكر ستة منها .  
ب- سمّ ثلاثة أنواع من الأسماك التي يستخرج منها الزيت .

( ٦ علامات )

( ٦ علامات )

### السؤال الثالث : ( ٧ علامات )

- أ - عدد أربعة أنواع من الطيور التي تطهى في مطاعم الفنادق .  
ب- حدد ثلاثة أمور يجب مراعاتها عند شراء لسان الضأن .

( ٤ علامات )

( ٣ علامات )

### السؤال الرابع : ( ١٦ علامة )

- أ- علل ما يأتي :
- ١- تأخير عملية طهو اللحوم بعد عملية الذبح .
  - ٢- معرفة الطاقة التبريدية للثلاجة .
  - ٣- لجوء غالبية الفنادق إلى استخدام فطور البوفيه في مطاعمها .
  - ٤- اختلاف احتياجات غرفة الأشربة الساخنة من فندق لآخر .
  - ٥- اقتراب المضيف بصينية القهوة من الفئجان عند صب القهوة .
- ب- " تستخدم المطاعم الخاصة في الفنادق طريقة الخدمة من العربة باعتبارها من الخدمات المميزة للضيوف " .  
اذكر ثلاثة أمور يجب توفيرها لتحقيق متطلبات الخدمة .

( ١٠ علامات )

( ٦ علامات )

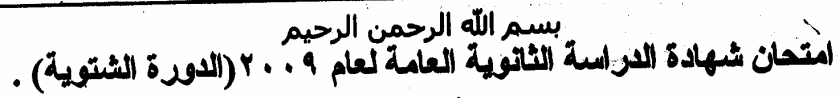
### السؤال الخامس : ( ٧ علامة )

- أ- " تلجأ الفنادق إلى توفير قسم خاص لخدمة الطعام في غرف النزلاء " .  
اذكر سببين لذلك .  
ب- اذكر خمسة قواعد من آداب الرد على الهاتف في قسم خدمة الغرف .

( علامتان )

( ٥ علامات )

## **انتهت الأسئلة**



صفحة رقم ( ١ )  
الاجابات المعتمدة

مدة الامتحان : ١٥ د  
التاريخ : ١٥ / ١ / ٢٠٠٨

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الاول (١٨ علامة كل نقطة علامتان)

Y

13

ΣΥ

Λε

 $\Delta \Sigma$ 

○

59

ΣΣ

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الثاني (١٢ علامة)

٩/١/٧

٢- (٦ علامات، كل نقطة علامة)

١- الماء

٢- البيوتيت

٣- الموارد المتروية غير البروتينية

٤- الكربوهيدرات

٥- النشيد الدهني

٦- النشيد المعدني

أو ٧- الفيتامينات

٤٩

٣- (٦ علامات، كل نقطة علامتان)

١- الكور

٢- الهالبيوت

٣- القرش

أو ٤- الرنكة / السلمون / الماكريل / السردين

| رقم الصفحة<br>في الكتاب |                                 |
|-------------------------|---------------------------------|
|                         | السؤال الثالث (٧ علامات)        |
| ٧٤                      | ١- (٤ علامات) كل نقطة علامة     |
|                         | ١- الدجاج                       |
|                         | ٢- الديك الرومي (الحب / الزكوى) |
|                         | ٣- البط                         |
|                         | ٤- الليفوز أو الحمام الصري      |
|                         |                                 |
|                         |                                 |
| ٨٩                      | ب- (٣ علامات) كل نقطة علامة     |
|                         | ١- طازجاً                       |
|                         | ٢- نظيفاً                       |
|                         | ٣- الرائحة واللون               |
|                         | ٤- رطبه                         |
|                         |                                 |
|                         |                                 |

|                         |                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| رقم الصفحة<br>في الكتاب | السؤال الرابع (١٦ علامة)                                                       |
|                         | ٢- (١٠ علامات كل نقطة علامتان)                                                 |
| ١٧                      | ١- إزالة التصلب والتقييد بالعقدات وجعلها أكثر طراوة                            |
| ٣٣                      | ٢- لكي لا يتم ادخال كميات من اللحوم تزيد عن طاقة الهضمة وقدرتها على التبريد بـ |
| ٣٢                      | ٣- تأمين وجبه سريعه تمكن الضيوف من اختيار ما يناسبهم من الطعام في وقت قصير     |
| ٤٧                      | ٤- تجنباً للأشربة المقطرة وحجم الفندقة                                         |
| ٤٢                      | ٥- لمنع تاقط قطرات من العتوة على شوش الطاوله والضيف                            |
| ٦                       | ٦- (٦ علامات كل نقطة علامتان)                                                  |
|                         | ١- توفير طاعم من المضيفين المتدربين الكفأ                                      |
|                         | ٢- توفير الأدوات الخاصه من زجاج وصيني وقصبات غاليه الثمن                       |
|                         | ٣- معاجه أكبر لحركة عريات الخدمه في الطاعم                                     |

رقم الصفحة  
في الكتاب

السؤال الخامس ( ٧ علامات )

٢ - ( علامتان كل نقطة علامة )

١- لتوفير الراحة للنزلاء

٢- إعطائهم حيزاً للتعطيل بالطعام والشراب غير مخموم

٣ - ( ٥ علامات كل نقطة علامة )

١- التوقف عند الحديث مع الآخرين قبل رفع السأله

٢- رفع السأله والإجابة بـ

٣ - التعريفية بالقسم ثم التحية

٤ - عدم وضع السأله قبل أن يضعها النزيل

٥ - ذكر اسم الضيف حيثما كان ممكناً وتشكر النزيل على اتصاله

٦ - إعادة الطلب على ماع الضيف