



الاختبار اليومي

اسم الوحدة	تظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يحفظ المواد الغذائية بصورة مناسبة	معيار الأداء	يحدد طرق الحفظ الآمنة والصحية للمواد الغذائية يخزن الأنواع الرئيسية للأطعمة وطرق حفظها في التلاجة، مثل: اللحوم الطازجة، والدجاج، والأسماك، والبيض، والأجبان يرتب المواد الغذائية ويخزنها (دقيق - حليب - زبدة - بيض- بقوليات، إلخ)			
اسم الدرس	يحدد طرق تصنيف وحفظ المواد الغذائية	رقم الدرس	الدرس 5			
اسم الطالب/ة	عبدان التير	اسم المجموعة	١			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	٩					

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل الأطعمة التالية حسب الطريقة الصحيحة لحفظها ؟

