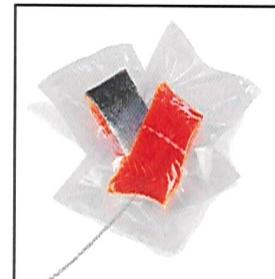




الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير الأداء	ينظف ويعسل اللحم بطريقة صحيحة ينظف ويغسل الأسماك بطريقة صحيحة		
اسم الدرس	ينظف اللحوم والأسماك	رقم الدرس	الدرس 10		
اسم الطالب/ة		اسم المجموعة			
درجة الاختبار		10	.....		
نتيجة الاختبار					

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات تنظيف الأسماك بترتيبها بالتسليسل الصحيح ؟



4

3

2

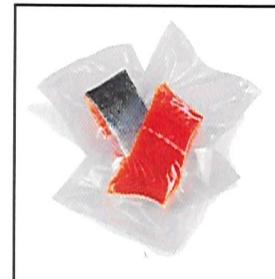
1



الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير الأداء	ينظف ويعسل اللحم بطريقة صحيحة ينظف ويغسل الأسماك بطريقة صحيحة		
اسم الدرس	ينظف اللحوم والأسماك	رقم الدرس	الدرس 10		
اسم الطالب/ة	صابر	اسم المجموعة			
درجة الاختبار		10			
نتيجة الاختبار		.....			

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات تنظيف الأسماك بترتيبها بالتسليسل الصحيح ؟



4

3

2

1

1

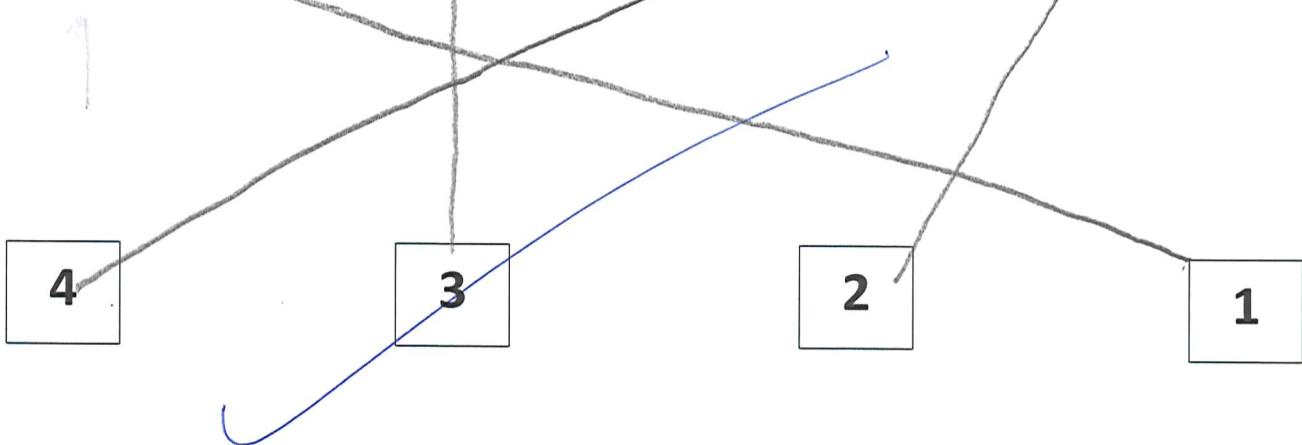
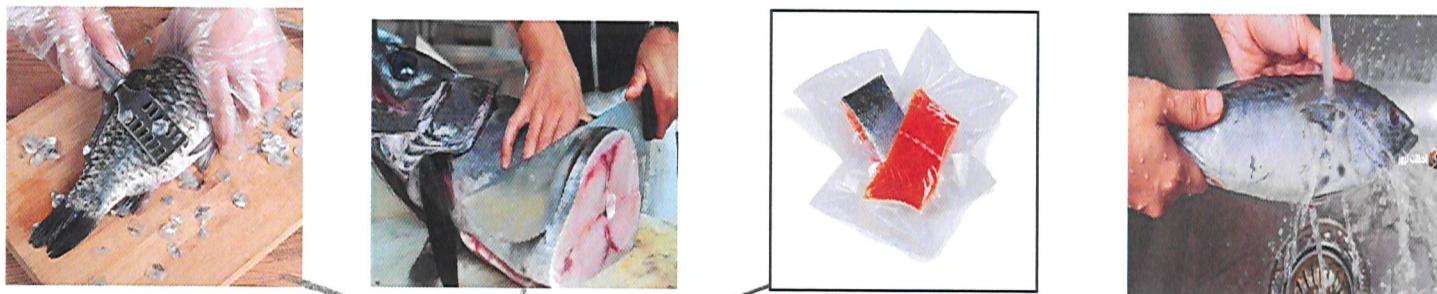




الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير الأداء	ينظف ويعسل اللحم بطريقة صحيحة ينظف ويعسل الأسماك بطريقة صحيحة	2025	
اسم الدرس	ينظف اللحوم والأسماك	رقم الدرس	الدرس 10		
اسم الطالب/ة	.....	اسم المجموعة			.....
درجة الاختبار	.....	10			
نتيجة الاختبار					

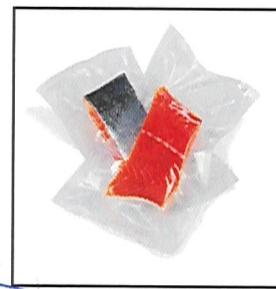
الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات تنظيف الأسماك بترتيبها بالتسليسل الصحيح ؟





الاختبار اليومي							
	التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	اسم الوحدة
ينظف ويغسل اللحم بطريقة صحيحة ينظف ويغسل الأسماك بطريقة صحيحة				معايير الأداء	تجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام		مخرج التعلم
الدرس 10				رقم الدرس	ينظف اللحوم والأسماك		اسم الدرس
				اسم المجموعة			اسم الطالب/ة
			10				درجة الاختبار
			.....				نتيجة الاختبار

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات تنظيف الأسماك بترتيبها بالتسليسل الصحيح ؟



4

3

2

1