



الاختبار اليومي							
اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ	
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام				
اسم الدرس	يذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11				
اسم الطالب/ة	كاه	اسم المجموعة					
درجة الاختبار	10						
نتيجة الاختبار							

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



1



3



2

3

2

1

مشارون

الاختبار اليومي						
اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11			
اسم الطالب/ة	ملأ	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



1



3



2

3

2

1

عائده



الاختبار اليومي						
اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11			
اسم الطالب/ة	90	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

3

2

الاختبار اليومي

الاختبار اليومي						
اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11			
اسم الطالب/ة	وعر	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



1

3

2

3

2

1