



الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير الأداء	يذوب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	
اسم الدرس	يذوب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11	
اسم الطالب /ة	.....	اسم المجموعة		
درجة الاختبار	.....	10		
نتيجة الاختبار	.....			

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلاسل الصحيح ؟



1



3



2

3

2

1

✓ (جيد) ✗ ✗ ☺



الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير الأداء	يذوق أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	
اسم الدرس	يذوق أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11	
اسم الطالب/ة		اسم المجموعة		هان
درجة الاختبار		10		
نتيجة الاختبار		.....		

اسالة الاختبار

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلاسل الصحيح ؟



①



③



②

3

2

1

عِصَمِ الْجَبَرَةِ

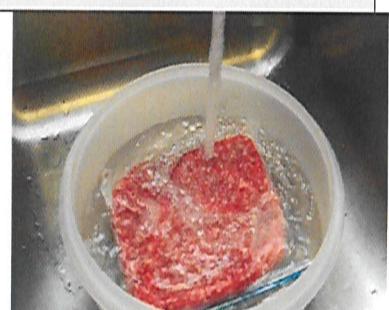


الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	المعيار الأداء	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام		يذوب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام		رقم الدرس	الدرس 11		
اسم الطالب /ة			اسم المجموعة			٥
درجة الاختبار		10				
نتيجة الاختبار		.....				

اسالة الاختبار

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسليسل الصحيح ؟



4

3

3

2

2

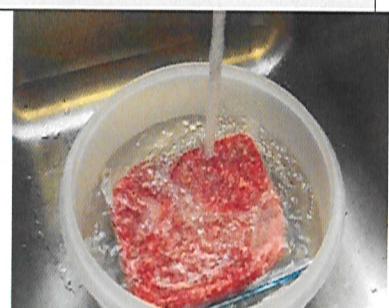
1

الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يذوب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	
اسم الدرس	يذوب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11	
اسم الطالب/ة	وعبر	اسم المجموعة		
درجة الاختبار		10		
نتيجة الاختبار	.....			

اسالة الاختبار

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسليسل الصحيح ؟



1

3

2

3

2

1