

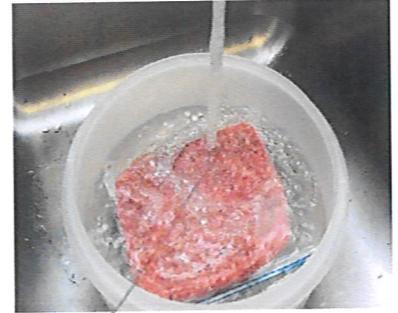
الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ	6/2	
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُدوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام					
اسم الدرس	يُدوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11					
اسم الطالب/ة		اسم المجموعة	3					
درجة الاختبار	10							
نتيجة الاختبار							

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1

80

الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ	6/2	
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُدوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام					
اسم الدرس	يُدوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11					
اسم الطالب/ة	10	اسم المجموعة	3					
درجة الاختبار								
نتيجة الاختبار								

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1

90

الاختبار اليومي

اسم الوحدة	تُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع اللحوم بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 11			
اسم الطالب/ة	الرجي	اسم المجموعة	3			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار					

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1