



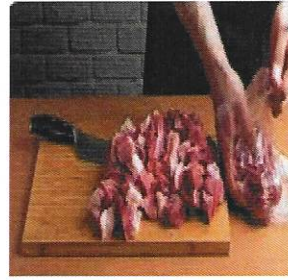
الاختبار اليومي

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	يُجمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح			
اسم الدرس	جمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح	رقم الدرس	الدرس 13			
اسم الطالب/ة	ناهر المنصور	اسم المجموعة	٦			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	 7					

اسألة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تجميد اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



4

3

2

1



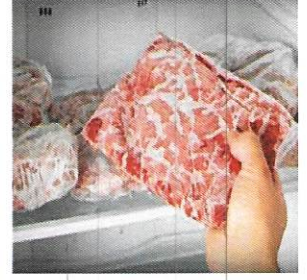
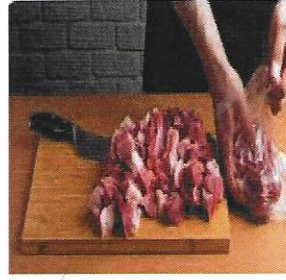
الاختبار اليومي

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	يُجمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح			
اسم الدرس	جمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح	رقم الدرس	الدرس 13			
اسم الطالب/ة	سنت العبد	اسم المجموعة	1			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	 8					

اسالة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تجميد اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



4

3

2

1

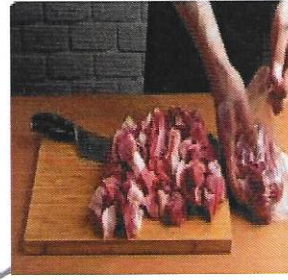


الاختبار اليومي

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	يُجمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح			
اسم الدرس	جمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح	رقم الدرس	الدرس 13			
اسم الطالب/ة	عبدالله	اسم المجموعة	9			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	9					

اسئلة الاختبار

الدرجات	صل خطوات تجميد اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟
---------	--



4

3

2

1





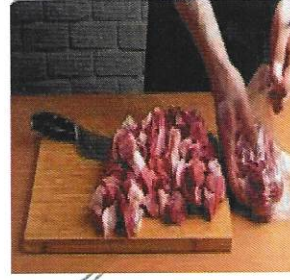
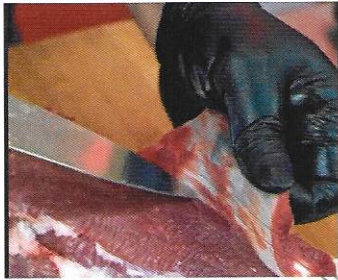
الاختبار اليومي

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	يُجمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح			
اسم الدرس	جمّد اللحوم بطريقة صحيحة ويحفظها في مكانها الصحيح	رقم الدرس	الدرس 13			
اسم الطالب/ة	مسعد منصور	اسم المجموعة	1			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	8					

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تجميد اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



4

3

2

1