

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 الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 12			
اسم الطالب/ة	مساعدة جعفر	اسم المجموعة	٨			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	٨					

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



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	معياري الأداء	يُذوّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 12			
اسم الطالب/ة	عبدالله التير	اسم المجموعة	١			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	٩					

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



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	يُذوّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذوّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 12			
اسم الطالب/ة	اسم المجموعة	1				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	 7					

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



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	يُذَوِّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام			
اسم الدرس	يذَوِّب أنواع الأسماك بطريقة صحيحة لإعداد الطعام	رقم الدرس	الدرس 12			
اسم الطالب/ة	حسن احمد	اسم المجموعة	1			
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	9					

اسالة الاختبار

الدرجات

صل خطوات تذويب اللحوم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1