

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	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)			
اسم الدرس	تُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	الدرس 15			
اسم الطالب/ة	لوزي	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

اسئلة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟

الدرجات



























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	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)			
اسم الدرس	تُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	الدرس 15			
اسم الطالب/ة	وعد	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

اسئلة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟













اسلقي السمك في المبد

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	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)			
اسم الدرس	تُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	الدرس 15			
اسم الطالب/ة	١٩	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟               



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	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)			
اسم الدرس	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	الدرس 15			
اسم الطالب/ة	حنا	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

اسئلة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟



الدرجات







١



٢



٣



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	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)			
اسم الدرس	تُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	الدرس 15			
اسم الطالب/ة	هنا	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

اسئلة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟



✓



✓



✓



✓



✓



✓



✓



✓



✓



✓

