

الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير الأداء	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	
اسم الدرس	لأطبيق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	الدرس 15	
اسم الطالب/ة	اسم المجموعة	1	10
درجة الاختبار		6		نتيجة الاختبار

اسالة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟



الاختبار اليومي

	التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	اسم الوحدة
					معيار الأداء	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	مخرج التعلم
			يطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)				
	الدرس 15				رقم الدرس	يلطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	اسم الدرس
				11	اسم المجموعة	حسام الدين طغبور	اسم الطالب/ة
				10			درجة الاختبار
				7		نتيجة الاختبار

اسالة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟



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	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	
اسم الدروس	يلطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	رقم الدرس	15	الدرس
اسم الطالب/ة		اسم المجموعة	١	١
درجة الاختبار		10		
نتيجة الاختبار		٩	

اسالة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟



الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	الفصل الدراسي	التاريخ
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معايير 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		اسم المجموعة	١	١٠
درجة الاختبار			 ٩
نتيجة الاختبار				

اسالة الاختبار

صل بين طريقة الطبخ والصورة المناسبة لها ؟

الدرجات	
---------	--