



الاختبار اليومي							
18/2	التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	اسم الوحدة
يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)					معياري الأداء	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	مخرج التعلم
الدرس 16					رقم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	اسم الدرس
3					اسم المجموعة		اسم الطالب/ة
10					درجة الاختبار		
.....					نتيجة الاختبار		

اسئلة الاختبار	
الدرجات	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1



الاختبار اليومي							
اسم الوحدة	تُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ	18 / 2
مخرج التعلم	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	معيار الأداء	يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)				
اسم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16				
اسم الطالب/ة	اسم المجموعة 3						
درجة الاختبار	10						
نتيجة الاختبار	 +						

اسئلة الاختبار	
الدرجات	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1



الاختبار اليومي							
18/2	التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	اسم الوحدة
يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)					معيان الأداء	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	مخرج التعلم
الدرس 16					رقم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	اسم الدرس
3					اسم المجموعة	البريد الإلكتروني	اسم الطالب/ة
10							درجة الاختبار
..... +							نتيجة الاختبار

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1

