|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
| **اسم الوحدة** | **يٌظهر 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** | **تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق )** | **رقم الدرس** | **الدرس 16** | | | | |
| **اسم الطالب/ة** | **اديب** | **اسم المجموعة** |  | | | | |
| **درجة الاختبار** | **10** | | | | | | |
| **نتيجة الاختبار** | **V** | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **اسالة الاختبار**  **صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟** | | | | | | | **الدرجات** |

A screenshot of a website

Description automatically generated

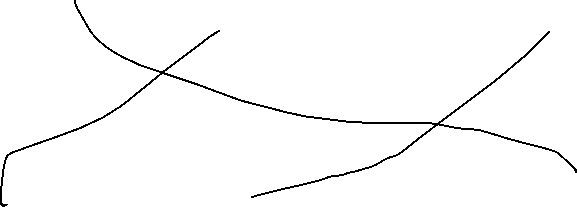
**1**

**2**

**3**

اعداد وتقديم: أ / حمامه المنصوري

مركز مدينة زايد



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
| **اسم الوحدة** | **يٌظهر 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** | **تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق )** | **رقم الدرس** | **الدرس 16** | | | | |
| **اسم الطالب/ة** | **خميس** | **اسم المجموعة** |  | | | | |
| **درجة الاختبار** | **10** | | | | | | |
| **نتيجة الاختبار** | **PP** | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **اسالة الاختبار**  **صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟** | | | | | | | **الدرجات** |

A meat being cooked in a pot

AI-generated content may be incorrect.A screenshot of a website

Description automatically generated

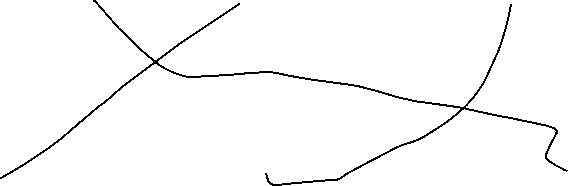
**1**

**2**

**3**

اعداد وتقديم: أ / حمامه المنصوري

مركز مدينة زايد



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
| **اسم الوحدة** | **يٌظهر 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** | **تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق )** | **رقم الدرس** | **الدرس 16** | | | | |
| **اسم الطالب/ة** | **سعود** | **اسم المجموعة** | **1** | | | | |
| **درجة الاختبار** | **10** | | | | | | |
| **نتيجة الاختبار** | **V** | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **اسالة الاختبار**  **صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟** | | | | | | | **الدرجات** |

A meat being cooked in a pot

AI-generated content may be incorrect.A screenshot of a website

Description automatically generated

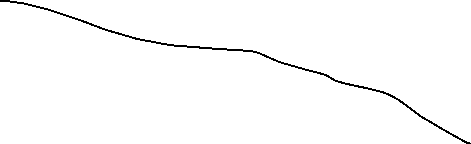
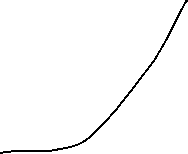
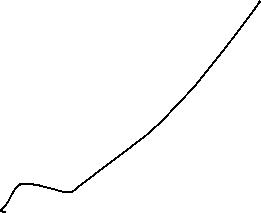
**1**

**2**

**3**

اعداد وتقديم: أ / حمامه المنصوري

مركز مدينة زايد



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
| **اسم الوحدة** | **يٌظهر 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** | **تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق )** | **رقم الدرس** | **الدرس 16** | | | | |
| **اسم الطالب/ة** | **بشير** | **اسم المجموعة** |  | | | | |
| **درجة الاختبار** | **10** | | | | | | |
| **نتيجة الاختبار** | **V** | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| **اسالة الاختبار**  **صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟** | | | | | | | **الدرجات** |

A meat being cooked in a pot

AI-generated content may be incorrect.A screenshot of a website

Description automatically generated

**1**

**2**

**3**

اعداد وتقديم: أ / حمامه المنصوري

مركز مدينة زايد

