



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	تطبيقات طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16	
اسم الطالب /ة	حسن ابراهيم	اسم المجموعة	١	
درجة الاختبار 8	10		
نتيجة الاختبار				

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلاسل الصحيح ؟



3

2

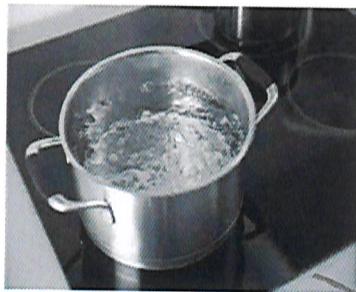
1



الاختبار اليومي

	التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية	يظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	اسم الوحدة
يُطبق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)			معيار الأداء	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام		مخرج التعلم	
الدرس 16			رقم الدرس	تطبيقات طرق الطبخ المختلفة (السلق)		اسم الدرس	
٩			اسم المجموعة	٩		اسم الطالب/ة	
	10				درجة الاختبار	
			8			نتيجة الاختبار	

الدرجات	اسالة الاختبار
صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلاسل الصحيح ؟	



3

2

1

الاختبار اليومي

اسم الوحدة	يُظهر 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)	2025
اسم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16	
اسم الطالب/ة	نادر بن ناصر	اسم المجموعة	١	10
درجة الاختبار			٧
نتيجة الاختبار				

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلاسل الصحيح ؟



3

2

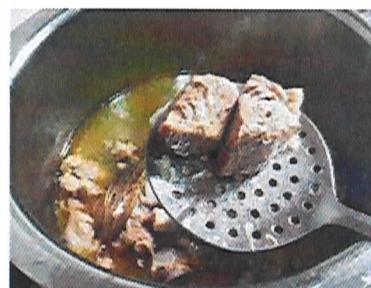
1



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)	2025
اسم الدروس	تطبيقات طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16	
اسم الطالب/ة	حسين طاهر	اسم المجموعة	١	
درجة الاختبار		10		
نتيجة الاختبار	 ٧		

الدرجات	اسالة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلاسل الصحيح ؟



3

2

1