



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	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16				
اسم الطالب/ة	جماعة	اسم المجموعة					
درجة الاختبار	10						
نتيجة الاختبار							

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



1



2



3

3

2

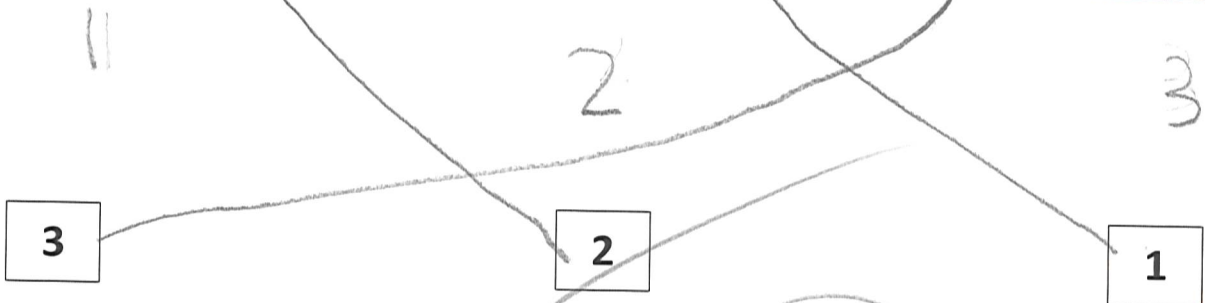
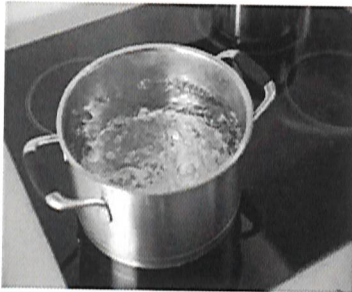
1





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	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16			
اسم الطالب/ة	و.ح.ع	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟





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	معياري 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	ثوريه	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

1

2

2

1

3

50
50

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	معياري 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	حادي	اسم المجموعة					
درجة الاختبار	10						
نتيجة الاختبار	*****						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

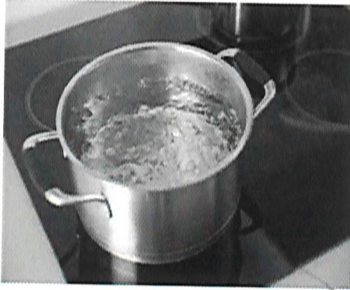
2

1



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	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (السلق)	رقم الدرس	الدرس 16			
اسم الطالب/ة	19	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات سلق اللحم بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1

1

2

50

3