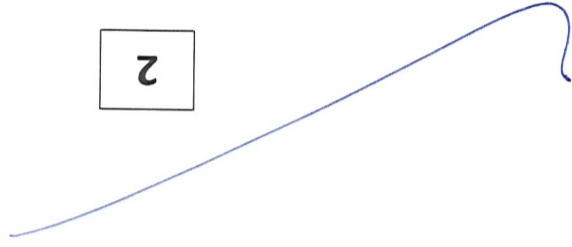


1

2

3



3

1

2



الدرجات	اسئلة الاختبار حل خطوات قلي السمك بطريقة التسلسل الصحيح ؟
---------	--

تتبع الاختبار					
درجة الاختبار	10				
اسم الطالب/ة	اسم المجموعة				
اسم الدرس	رقم الدرس	الطبخ المختلف (القلي)	الدرس 17		
مخرج التعلم	معايير الأداء	الطعام الجيد والاسماك حسب وصفات الطهي	تطبيق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (القلي، أو القلي، أو الشواء)		
اسم الوحدة	السنة الدراسية	الطهي تظهر معرفة ومهارة في أساسيات	2025	الفصل الثاني	التاريخ

الاختبار التوي



ገጽ ፩

ᐱᐱᐱᐱ

الاختبار التجوي						
التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	المدة الدراسية	اسم الوحدة	اسم الطالب/ة
				معتبر الأداء	تطبيق طرق الطبخ المختلطة (القلي، أو القلي، أو الشواء)	اسم المدرس
				مقطع الطعام	تطبيق طرق الطبخ المختلطة (القلي)	اسم المجموعة
				مختبر اللحوم والأشياء حسب وصفات	مخرج التعلم	10
				الطهي	تظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	درجة الاختبار
				نتيجة الاختبار		تاريخ الاختبار

1

2

3



حل خطوات قلي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟

اسألة الاختيار

الاجابات

تتبع الاختيار					
درجة الاختيار	10				
اسم الطالب/ة	ق ر س	اسم المجموعة			
اسم المدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (القلي)	رقم الدرس	الدرس 17		
مخرج التعلم	الطعام يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات	معايير الاداء	تطبيق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)		
اسم الوحدة	تظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الصف الثاني
الاختبار التوي					

3

2

T

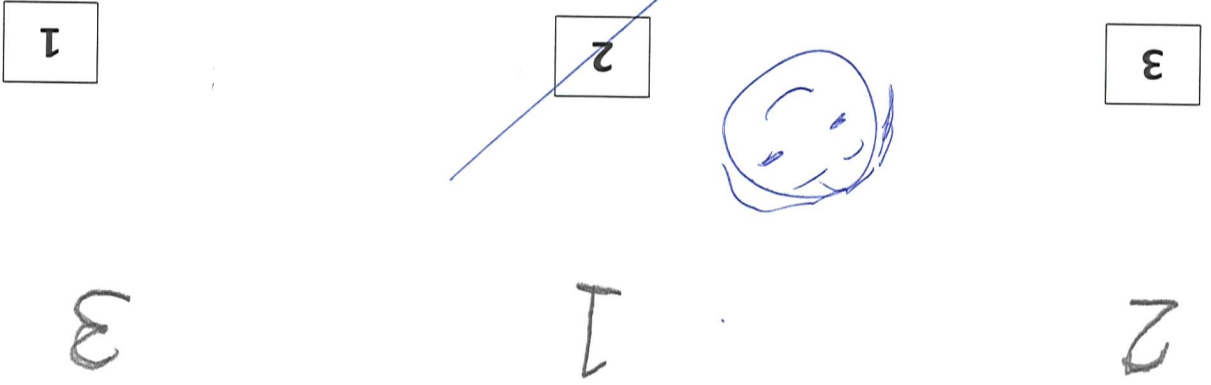


၁၃၇၆

ဟို နေရာက ရှိမှ။ အလုပ်က နှစ်ရက်ခွဲခွဲ ရှိနေတာပဲ။

[illegible]

الإجتياز التوقي				
التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية
تظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	اسم الوحدة	مخرج التعلم	اسم الدرس	رقم الدرس
تطبيق طرق الطبخ المختلفة لأغذية اللحوم والأسماك (السلق، أو القلي، أو الشواء)	معايير الأداء	تطبيق طرق الطبخ المختلفة الممتدة (القلي،) (القلي)	اسم الدرس	اسم المجموعة
10	درجة الإجتياز	تخرج الإجتياز		



الدرجات	اسئلة الاختبار حل خطوات قلي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟
---------	---

نتيجة الاختبار					
درجة الاختبار	10				
اسم الطالب/ة	رقم	اسم المجموعة			
اسم المدرس	رقم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (القلي)	الدرس 17		
مخرج التعلم	معايير الاداء	تجهيز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطهي	تطبيق طرق الطبخ المختلفة لأنواع اللحوم والأسماك (القلي، أو القلي، أو الشواء)		
اسم الوحدة	السنة الدراسية	تظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني
الاختبار التوي					