



الاختبار اليومي							
20/2	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)					مقياس الأداء	يجهز اللحوم والأسماك حسب وصفات الطعام	مخرج التعلم
الدرس 18					رقم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (الشوي)	اسم الدرس
3					اسم المجموعة	البر / 5 / سلمة	اسم الطالب/ة
10							درجة الاختبار
..... +							نتيجة الاختبار

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3



2



1





الاختبار اليومي							
20/2	التاريخ	الفصل الثاني	الفصل الدراسي	2025	السنة الدراسية	تُظهر 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 18					رقم الدرس	تطبيق طرق الطبخ المختلفة (الشوي)	اسم الدرس
3					اسم المجموعة	اسم الطالب/ة	اسم الطالب/ة
10					درجة الاختبار	نتيجة الاختبار	نتيجة الاختبار
.....					+		

اسئلة الاختبار	
الدرجات	صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3 ✓

2 ✓

1 ✓



الاختبار اليومي

الاختبار اليومي							
اسم الوحدة	يُظهر معرفة ومهارة في أساسيات الطهي	السنة الدراسية	2025	الفصل الدراسي	الفصل الثاني	التاريخ	20/2
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 (الشوي)	رقم الدرس	الدرس 18				
اسم الطالب/ة	هنا	اسم المجموعة	3				
درجة الاختبار	10						
نتيجة الاختبار	 4						

اسئلة الاختبار

الدرجات

صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



3

2

1