



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 (الشوي)	رقم الدرس	الدرس 18			
اسم الطالب/ة	توريه	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



2

3



3

2



1

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 (الشوي)	رقم الدرس	الدرس 18			
اسم الطالب/ة	حار	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات شوي السمك 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 (الشوي)	رقم الدرس	الدرس 18			
اسم الطالب/ة	دور	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



2



3



1

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 (الشوي)	رقم الدرس	الدرس 18			
اسم الطالب/ة	سماح	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار	*****					

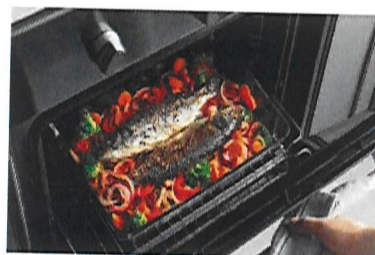
الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



2



3



1

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 (الشوي)	رقم الدرس	الدرس 18			
اسم الطالب/ة	10	اسم المجموعة				
درجة الاختبار	10					
نتيجة الاختبار						

الدرجات	اسئلة الاختبار
	صل خطوات شوي السمك بترتيبها بالتسلسل الصحيح ؟



2

3



3

2



1

1