

|  |
| --- |
| **الاختبار اليومي** |
|  | **اﻟﺘﺎرﻳﺦ** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺜﺎني** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺪراﺳﻲ** | **2025** | **اﻟﺴﻨﺔ اﻟﺪراﺳﯿﺔ** | **ﻳُﺤﻀّﺮ ﻣﺨﺘﻠﻒ أﻧﻮاع ﻣﺸﺮوﺑﺎت اﻟﻘﮭﻮة** | **اﺳﻢ اﻟﻮﺣﺪة** |
| * **يحمص البن في العديد من أنواع المطاحن**
* **يضبط كميات الطحن والتحميص للقهوة**
* **يُحدد كمية الطحن المطلوبة لكوب من القهوة**
 | **ﻣﻌﯿﺎر اﻷداء** | **يميز مصادر البن وطرق التحميص والطحن** | **ﻣﺨﺮج اﻟﺘﻌﻠﻢ** |
| **اﻟﺪرس 4** | **رﻗﻢ اﻟﺪرس** | **يُحمص البن ويضبط كميات الطحن في أنواع المطاحن المختلفة** | **اﺳﻢ اﻟﺪرس** |
|  2 | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | محمد سالم- محمد جاسم – يوسف- ربيع | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** |

1 – **صل درجة التحميص بما يمثلها من الصور المقابلة من درجات تحميص القهوة ؟**

تحميص عالي أو داكن

تحميص متوسط

تحميص خفيف

