

|  |
| --- |
| **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** |
|  1 | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | سعود | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **G** | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** |

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

تحميص خفيف

تحميص عالي أو داكن

تحميص متوسط



|  |
| --- |
| **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** |
|  1 | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | بشير | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **V** | **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





|  |
| --- |
| **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** |
|  1 | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | خميس | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **PP** | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** |

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

تحميص عالي أو داكن

تحميص خفيف

تحميص متوسط



|  |
| --- |
| **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** |
|  1 | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | أديب | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **G** | **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

