

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
|  | **اﻟﺘﺎرﻳﺦ** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺜﺎني** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺪراﺳﻲ** | **2025** | **اﻟﺴﻨﺔ اﻟﺪراﺳﯿﺔ** | **ﻳُﺤﻀّﺮ ﻣﺨﺘﻠﻒ أﻧﻮاع ﻣﺸﺮوﺑﺎت اﻟﻘﮭﻮة** | **اﺳﻢ اﻟﻮﺣﺪة** |
| * **يُحدد درجة طحن القهوة (ناعمة – خشنة)** * **يُحدد مراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | | | | | **ﻣﻌﯿﺎر اﻷداء** | **يميز مصادر البن وطرق التحميص والطحن** | **ﻣﺨﺮج اﻟﺘﻌﻠﻢ** |
| **اﻟﺪرس 5** | | | | | **رﻗﻢ اﻟﺪرس** | **يحدد درجة الطحن ومراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | **اﺳﻢ اﻟﺪرس** |
| 1 | | | | | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | أديب | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | | | | | | | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **+** | | | | | | | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  | | | | | | | |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** | | | | | | |

1 – **ضع علامة صح تحت الصورة التي تدل على نوع الطحن الناعم؟**

A group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generatedA group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generated





|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
|  | **اﻟﺘﺎرﻳﺦ** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺜﺎني** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺪراﺳﻲ** | **2025** | **اﻟﺴﻨﺔ اﻟﺪراﺳﯿﺔ** | **ﻳُﺤﻀّﺮ ﻣﺨﺘﻠﻒ أﻧﻮاع ﻣﺸﺮوﺑﺎت اﻟﻘﮭﻮة** | **اﺳﻢ اﻟﻮﺣﺪة** |
| * **يُحدد درجة طحن القهوة (ناعمة – خشنة)** * **يُحدد مراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | | | | | **ﻣﻌﯿﺎر اﻷداء** | **يميز مصادر البن وطرق التحميص والطحن** | **ﻣﺨﺮج اﻟﺘﻌﻠﻢ** |
| **اﻟﺪرس 5** | | | | | **رﻗﻢ اﻟﺪرس** | **يحدد درجة الطحن ومراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | **اﺳﻢ اﻟﺪرس** |
| 1 | | | | | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | بشير | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | | | | | | | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **G** | | | | | | | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  | | | | | | | |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** | | | | | | |

1 – **ضع علامة صح تحت الصورة التي تدل على نوع الطحن الناعم؟**

A group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generatedA group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generated





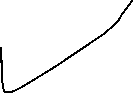
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
|  | **اﻟﺘﺎرﻳﺦ** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺜﺎني** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺪراﺳﻲ** | **2025** | **اﻟﺴﻨﺔ اﻟﺪراﺳﯿﺔ** | **ﻳُﺤﻀّﺮ ﻣﺨﺘﻠﻒ أﻧﻮاع ﻣﺸﺮوﺑﺎت اﻟﻘﮭﻮة** | **اﺳﻢ اﻟﻮﺣﺪة** |
| * **يُحدد درجة طحن القهوة (ناعمة – خشنة)** * **يُحدد مراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | | | | | **ﻣﻌﯿﺎر اﻷداء** | **يميز مصادر البن وطرق التحميص والطحن** | **ﻣﺨﺮج اﻟﺘﻌﻠﻢ** |
| **اﻟﺪرس 5** | | | | | **رﻗﻢ اﻟﺪرس** | **يحدد درجة الطحن ومراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | **اﺳﻢ اﻟﺪرس** |
| 1 | | | | | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | خميس | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | | | | | | | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **M** | | | | | | | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  | | | | | | | |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** | | | | | | |

1 – **ضع علامة صح تحت الصورة التي تدل على نوع الطحن الناعم؟**

A group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generatedA group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generated





|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الاختبار اليومي** | | | | | | | |
|  | **اﻟﺘﺎرﻳﺦ** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺜﺎني** | **اﻟﻔﺼﻞ اﻟﺪراﺳﻲ** | **2025** | **اﻟﺴﻨﺔ اﻟﺪراﺳﯿﺔ** | **ﻳُﺤﻀّﺮ ﻣﺨﺘﻠﻒ أﻧﻮاع ﻣﺸﺮوﺑﺎت اﻟﻘﮭﻮة** | **اﺳﻢ اﻟﻮﺣﺪة** |
| * **يُحدد درجة طحن القهوة (ناعمة – خشنة)** * **يُحدد مراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | | | | | **ﻣﻌﯿﺎر اﻷداء** | **يميز مصادر البن وطرق التحميص والطحن** | **ﻣﺨﺮج اﻟﺘﻌﻠﻢ** |
| **اﻟﺪرس 5** | | | | | **رﻗﻢ اﻟﺪرس** | **يحدد درجة الطحن ومراحل التحميص المختلفة لنوع القهوة** | **اﺳﻢ اﻟﺪرس** |
| 1 | | | | | **اﺳﻢ اﻟﻤﺠﻤﻮﻋﺔ** | سعود | **اﺳﻢ اﻟﻄﺎﻟﺐ/ة** |
| **10** | | | | | | | **درﺟﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
| **+** | | | | | | | **ﻧﺘﯿﺠﺔ اﻻﺧﺘﺒﺎر** |
|  | | | | | | | |
| **اﻟﺪرﺟﺎت** | **أسئلة الاختبار** | | | | | | |

1 – **ضع علامة صح تحت الصورة التي تدل على نوع الطحن الناعم؟**

A group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generatedA group of spoons filled with coffee beans and powder

Description automatically generated

