

| الاختبار اليومي |  |                |           |  |        |
|-----------------|--|----------------|-----------|--|--------|
| اسم الوحدة      | يحضر مختلف أنواع مشروبات القهوة                        | السنة الدراسية | 2025-2024 | الفصل الدراسي  | الثاني |
| مخرج التعلم     | يمييز مصادر البن و طرق التحميص                         | معيار الأداء   |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>يحمص البن في العديد من أنواع المطاحن</li> <li>يضبط كميات الطحن و التحميص للقهوة</li> <li>يحدد كمية الطحن المطلوبة لكوب من القهوة</li> </ul> |        |
| اسم الدرس       | يحمص البن و يضبط كميات الطحن في أنواع المطاحن المختلفة | رقم الدرس      |           | 4  |        |
| اسم الطالب      | سعيد حرحوش سلطان بطي الكتبي                            | اسم المجموعه   |           |  |        |
| درجة الإختبار   |  |                | 10        |  |        |
| نتيجة الإختبار  |  |                | 10        |  |        |

السؤال : قم بتوصيل مراحل تحميص القهوة بالصورة الصحيحة حسب ترتيبها



1

القهوة الخضراء

2

القهوة الشقراء

3

القهوة الفاتحة

4

القهوة المتوسطة

5

القهوة السوداء  
(المرّة)