



مواصفات الأوراق الامتحانية للمرحلة الثانوية
في مادة الاقتصاد المنزلي / التعليم العام
الفصل الدراسي الأول - العام الدراسي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ م

بيانات المواصفات																										
المرحلة الدراسية			ابتدائي 1			اعدادي 2			اعدادي (مهنى) 3			ثانوي ✓ 4														
العام الدراسي															٢٠٢٤/٢٠٢٥ م											
دور الاعتقاد			فصل دراسي اول ✓ 1			فصل دراسي ثاني 2			الدور الاول 3			الدور الثاني 4														
التعليم			عام ✓ 1			فني 2			أزهري 3			اخرى 4														
الفئة المستهدفة			عاديين ✓ 1			فائقين 2			مدمجين 3			مكفوفين 4			الصم وضعاف السمع 5		أخرى 6									
مكان الاعتقاد			مصر ✓ 1			أبناؤنا في الخارج 2			السودان 3			المسار المصري 4														
الصف			1	2	3	4	5	6	7	8	9	✓ 10	✓ 11	✓ 12	13	14										
المادة			عربي 1			دين (اسلامى) 2			دين (مسيحي) 3			انجليزي (لغة أولى) 4			الجلزى (لغة ثانية) 5			انجليزي (مستوى رفيع) 6			رياضيات 7			جبر واحصاء 8		
			هنسة وقياس 9			هنسة وحساب 10			رياضيات (١) علمى 11			رياضيات (١) أدبى 12			رياضيات (٢) علمى 13			الإستاتيكا 14			الديناميكا 15			الجبر والهندسة الفراجية 16		
			التفاضل والتكامل 17			إحصاء 18			العلوم 19			الفيزياء 20			الاحياء 21			الكيمياء 22			الجيولوجيا 23			اللغة الفرنسية (لغة أولى) 24		
			اللغة الفرنسية (لغة ثانية) 25			اللغة الامتية (لغة أولى) 26			اللغة الامتية (لغة ثانية) 27			اللغة الإيطالية (لغة أولى) 28			اللغة الإيطالية (لغة ثانية) 29			اللغة الصينية (لغة ثانية) 30			اللغة الإسبانية (لغة ثانية) 31			دراسات اجتماعية 32		
			التاريخ 33			الجغرافيا 34			اقتصاد 35			علم النفس 36			تربية وطنية 37			الفلسفة 38			التربية الفنية 39			التربية الموسيقية 40		
			اقتصاد منزلى ✓ 41			الحاسب الالى 42			مجال زراعى 43			مجال صناعى 44			الصيانة والترميمات 45			تكنولوجيا الصناعة 46								

أولاً : نواتج التعلم على مستوى صفوف المرحلة الثانوية: (فصل دراسي أول)

- يوضح المقصود بموارد الأسرة.
- يقترح طرق لتنمية موارد الأسرة.
- ينفذ مزيلات عرق من مواد طبيعية.
- يسرد مواصفات الغذاء الصحي.
- يحسب السرعات الحرارية اللازمة للمراهق حسب السن والوزن والمجهود.
- ينفذ صنف غذائي سريع بطريقة صحية وشهية.
- يوضح مميزات وعيوب بعض أواني الطهي الحديثة.
- يقترح بعض الأفكار لاستغلال المساحات بالمنزل.
- ينفذ وسيلة لتجميل المنزل.
- ينفذ أحد مكملات الملابس المبتكرة.
- يستخدم التقنية المناسبة في تنفيذ منتج من الجلد.
- يوضح الاحتياجات الغذائية للحامل.
- يعطى امثله للمتطلبات الغذائية للمسن.
- ينفذ قطعة ملبسيه باستخدام الباترون المسطح.
- يختار الأغذية المناسبة عند إتباع أي ريجيم غذائي.
- ينفذ صنف غذائي يصلح لإنقاص الوزن.
- يشرح طرق رفع المخبوزات.
- يذكر بعض أنواع المواد الرافعة الطبيعية.
- ينفذ صنف من العجائن باستخدام مادة رافعة طبيعية.
- يوضح أسس اختيار الملابس.
- يعدد أسباب انتشار سوء التغذية.
- يوضح طرق علاج بعض أمراض سوء التغذية.
- يذكر بعض طرق الطهي المختلفة.
- يوضح مميزات وعيوب كل طريقة من طرق الطهي.
- يطبق بعض طرق الطهي المناسبة لحالته الصحية.
- ينظف اسطح العمل بالمطبخ قبل وبعد إعداد الأطعمة.
- يعطى امثله لبعض الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء.
- يذكر الآداب اللازمة عند تناول الطعام.
- يوضح الأسس السليمة عند تجميل المائدة.
- يبتكر في عمل طيات متنوعة لفوط السفرة.

ثانياً: الضوابط العامة التي يجب مراعاتها في التقييم العملي على مستوى الصفوف الثلاثة للمرحلة الثانوية:

١. يؤدي التقييم العملي حسب توافر الأدوات والأجهزة والخامات اللازمة للتنفيذ العملي.
٢. مراعاة توزيع درجات التقييم العملي على الخطوات المتبعة في تنفيذ المنتج العملي التعاوني لسهولة التقييم.
٣. زمن التقييم العملي "ساعة ونصف" بالنسبة للصف الأول و الثاني والثالث الثانوي مع ضرورة أن يكون الزمن كافياً للعمل وأن يناسب تنفيذ ما ورد به.
٤. يكون التقييم من خلال منتج عمل تعاوني.
٥. يتم تقسيم الطلاب إلى مجموعات تعاونية.
٦. أن يكون السؤال في إطار مقرر الفصل الدراسي الأول.
٧. التقييم عبارة عن سؤال واحد عملي مكون من جزئين:
الجزء الأول : شق نظري مرتبط بالعملي. الجزء الثاني : شق عملي.
٨. عند صياغة سؤال التقييم العملي يراعى الالتزام بالمصطلحات الواردة في المنهج.
٩. أن يتم صياغة سؤال التقييم العملي بما يضمن أن يكون واضحاً ولا يحتمل أكثر من معنى أو أكثر من تفسير.
١٠. مراعاة توزيع درجات التقييم العملي على الخطوات المتبعة مع مراعاة الفروق الفردية بين الطلاب وتقاس المستويات المعرفية والمهارية بالنسب الآتية تقريباً:
١٠% تذكر ، ٣٠% فهم ، ٤٠% تطبيق ، ٢٠% مستويات التفكير العليا.

ثالثاً: المقررات الدراسية ونظام التقييم العملي للمرحلة الثانوية:

- يدرس الطالب مقرر الاقتصاد المنزلي للصف الأول والثاني والثالث الثانوي (الفصل الدراسي الأول) تبعاً لتوزيع المقرر للعام الدراسي الحالي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ م.
- موضوعات التقييم العملي تتضمن الدروس العملية لمحتوى مقرر صفوف المرحلة الثانوية (الفصل الدراسي الأول) تبعاً لتوزيع المقرر للعام الدراسي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ م.
- يعقد التقييم العملي قبل موعد الامتحان النظري المقرر للفصل الدراسي الأول وفقاً لما ورد بالخريطة الزمنية للعام الدراسي ٢٠٢٤/٢٠٢٥ م.

▪ وفقاً للقرار الوزاري رقم (١٣٨) بتاريخ ١٤ / ٨ / ٢٠٢٤ م بشأن نظام الدراسة والتقييم لطلاب الصفين الأول والثاني والثالث الثانوي العام.

توزيع الدرجات وزمن التقييم العملي:

الصف	الدرجة الكلية		التقييم العملي	زمن التقييم العملي
	الصغرى	الكبرى		
الأول	١٠	٥	١٠	ساعة ونصف
الثاني	١٠	٥	١٠	ساعة ونصف
الثالث	١٠	٥	١٠	ساعة ونصف

جدول محاور المنهج العملي لنشاط الإقتصاد المنزلي للمرحلة الثانوية العامة للعام الدراسي

المحتوى الموضوع	التذكر ١٠%	الفهم ٢٠%	التطبيق ٤٠%	حل المشكلات ٣٠%
مفاتيح شخصيتك	- يعرف المقصود بالنظافة الشخصية. - يوضح كيفية علاج الهالات السوداء.	- يوضح العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للإنسان. - يقترح نموذج لوجبات صحية ليوم كامل تفي باحتياجاته الغذائية. - يوضح أضرار المواد الحافظة الكيميائية. - يشرح أهمية استعمال قطع تجميل المنزل. - يشرح دور المكملات في إبراز المظهر الجمالي النهائي للقطعة الملبسة. - يوضح القيمة الاقتصادية لمكملات الملابس. - يفرق بين الأنواع المختلفة لمكملات الملابس التقليدية (المتصلة والمنفصلة). - يوضح مفهوم الصناعات الجلدية. - يوضح مواصفات الجلود الجيدة. - يشرح الأسس التي يقوم عليها تصميم المصنوعات الجلدية. - يوضح الاحتياجات الغذائية للحامل. - يقيم بعض المتطلبات الغذائية الخاصة بالمسننين كأحد الفئات الحساسة. - يعدل من ممارسته لأنظمة الرجيم في ضوء ما تعلمه من معارف ومعلومات. - يفرق بين المواد الراقعة المستخدمة في المخبوزات. - يوضح أشكال الجسم المختلفة. - يلخص أسباب سوء التغذية. - يوضح مميزات وعيوب أشكال المطابخ المختلفة. - يعطي أمثلة لأصناف تطبيقية لكل طريقة طهي. - يبدى رأيه في حل مشاكل المطابخ الصغيرة. - يقترح حلولاً عملية للمطابخ الصغيرة. - يستنتج مميزات وعيوب المطابخ ذات الخامات المختلفة (الألوميتال والخشب).	- ينفذ مزيل لراحة العرق. - ينفذ ماسك للعناية بالبشرة الجافة. - يحسب السعرات الحرارية اللازمة له. - ينفذ وسيلة واحدة من وسائل تجميل المنزل (خدادية). - يستخدم التقنية المناسبة في تنفيذ المنتج. - يوضح أنواع وسائل تجميل المنزل. - يستنتج الأضرار الصحية الناتجة عن الإسراف في تناول الدهون. - يوضح الضرر الناتج عن الإسراف في تناول الأغذية البروتينية. - يوضح مميزات إعداد الأغذية السريعة في المنزل. - يقترح أصنافاً لتكملة القيمة الغذائية للصلف. - يفرق بين الجلود الطبيعية والجلود الصناعية. - يشرح بالتفصيل اثنين من أساليب الزخرفة على الجلد. - يعد القماش للقص بطريقة سليمة. - يطبق قواعد رسم الباترون المسطح على القماش. - يرسم باترون مسطح بدون أخطاء في ضوء مقاسات الجسم. - يصمم باترون مسطح لزي رياضي. - ينفذ وينهى القطعة الملبسية المنفذة بدقة وجودة. - يجهز الأدوات والخامات اللازمة للصلف التطبيقي. - ينفذ صنفاً صحياً يصلح لشخص مصاب بالسمه. - يختبر صلاحية المادة الراقعة المستخدمة في صنع العجان. - ينفذ صنفاً من العجان باستخدام مواد راقعة طبيعية. - يعد صنف بإحدى طرق الطهي التي قام بدراستها. - يستخدم وسائل طبيعية في العناية بالمطبخ. - يجمل المائدة بأساليب مختلفة في ضوء الموارد المتاحة. - يستخدم وسائل تجميل المائدة في المكان المناسب لها.	التحليل: - يفرق بين أنواع الجلود المختلفة. - يستخلص الأضرار الناتجة عن تناول الأغذية السريعة المباعه في المطاعم. - يفرق بين طرق الطهي المختلفة من حيث الناحية الصحية. التركيب: - يكون وجبات غذائية تناسب احتياجاته من السعرات الحرارية. - يصمم نماذج مبتكرة لمكملات الملابس. - يقترح طرقاً لتجنب الضرر الناتج عن تناول الأغذية السريعة. - يصمم نماذج مبتكرة لمكملات الملابس من الجلود. - يصمم موديلات تصلح لأشكال الجسم المختلفة. - يعد ترتيب المطبخ بطريقة توفر الوقت والجهد. - يبتكر طيات مختلفة لطى فوط المائدة. التقييم: - يختار مكملات مناسبة للقطعة الملبسية المعروضة أمامه. - يحلل الأصناف المنفذة إلى عناصرها الغذائية الأولية. - يقترح نموذج وجبات غذائية ليوم كامل للمرأة الحامل. - يقيم الأصناف المنفذة من الناحية الجمالية والاقتصادية. - يختار طريقة الطهي المناسبة لأي نوع من الأطعمة. - يقدّر القيمة الغذائية للأصناف المقدمة. - يختار وسائل مناسبة لتجميل المائدة.
إنتاج وإريح	- يعدّ مواصفات الغذاء الصحي. - يعرف الاحتياجات الغذائية. - يعطى ثلاثة أمثلة للمواد الكيميائية التي تستخدم في حفظ الأطعمة. - يعدّ ثلاث من وسائل تجميل المنزل. - يذكر مفهوم مكملات الملابس. - يذكر نوعين من الجلود الطبيعية. - يعدّ بعض استخدامات الجلود الطبيعية. - يحدد ثلاث من النقاط الواجب مراعاتها عند اختيار الجلود لتصنيعها. - يعدّ بعض مكملات المصنوعات الجلدية. - يعطى ثلاثة أمثلة للأغذية السريعة. - يذكر بعض الأضرار التي تنتج عن تناول الأغذية السريعة في المطاعم. - يذكر القيمة الغذائية للصلف الذي ينفذه. - يذكر النقاط الأساسية للعناية بالملبوسات الجلدية. - يعدّ بعض مكملات المصنوعات الجلدية. - يعدّ الفئات الحساسة التي تحتاج إلى تغذية خاصة. - يذكر أسس التغذية الصحية لبعض الفئات الحساسة. - يذكر خطوات عمل نموذج من الباترون المسطح. - يذكر أسس اختيار النظام الغذائي. - يعطى أمثلة لبعض الأصناف التي تساعد في إنقاص الوزن. - يعرف المقصود بالمواد الراقعة. - يعدّ أنواع المواد الراقعة. - يكتب الأسس التي يجب مراعاتها عند اختيار الملابس. - يذكر مفهوم سوء التغذية. - يذكر بعض أمراض سوء التغذية. - يذكر بعض الأطعمة الواجب تناولها لعلاج الأنيميا. - يعدّ أسباب الإصابة بالبدانة. - يعدّ أشكال المطابخ. - يعدّ طرق الطهي المختلفة. - يعرف المثلث الذهبي للمطبخ. - يذكر مفهوم الإتيكيت.	- يوضح العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للإنسان. - يقترح نموذج لوجبات صحية ليوم كامل تفي باحتياجاته الغذائية. - يوضح أضرار المواد الحافظة الكيميائية. - يشرح أهمية استعمال قطع تجميل المنزل. - يشرح دور المكملات في إبراز المظهر الجمالي النهائي للقطعة الملبسة. - يوضح القيمة الاقتصادية لمكملات الملابس. - يفرق بين الأنواع المختلفة لمكملات الملابس التقليدية (المتصلة والمنفصلة). - يوضح مفهوم الصناعات الجلدية. - يوضح مواصفات الجلود الجيدة. - يشرح الأسس التي يقوم عليها تصميم المصنوعات الجلدية. - يوضح الاحتياجات الغذائية للحامل. - يقيم بعض المتطلبات الغذائية الخاصة بالمسننين كأحد الفئات الحساسة. - يعدل من ممارسته لأنظمة الرجيم في ضوء ما تعلمه من معارف ومعلومات. - يفرق بين المواد الراقعة المستخدمة في المخبوزات. - يوضح أشكال الجسم المختلفة. - يلخص أسباب سوء التغذية. - يوضح مميزات وعيوب أشكال المطابخ المختلفة. - يعطي أمثلة لأصناف تطبيقية لكل طريقة طهي. - يبدى رأيه في حل مشاكل المطابخ الصغيرة. - يقترح حلولاً عملية للمطابخ الصغيرة. - يستنتج مميزات وعيوب المطابخ ذات الخامات المختلفة (الألوميتال والخشب).	- ينفذ مزيل لراحة العرق. - ينفذ ماسك للعناية بالبشرة الجافة. - يحسب السعرات الحرارية اللازمة له. - ينفذ وسيلة واحدة من وسائل تجميل المنزل (خدادية). - يستخدم التقنية المناسبة في تنفيذ المنتج. - يوضح أنواع وسائل تجميل المنزل. - يستنتج الأضرار الصحية الناتجة عن الإسراف في تناول الدهون. - يوضح الضرر الناتج عن الإسراف في تناول الأغذية البروتينية. - يوضح مميزات إعداد الأغذية السريعة في المنزل. - يقترح أصنافاً لتكملة القيمة الغذائية للصلف. - يفرق بين الجلود الطبيعية والجلود الصناعية. - يشرح بالتفصيل اثنين من أساليب الزخرفة على الجلد. - يعد القماش للقص بطريقة سليمة. - يطبق قواعد رسم الباترون المسطح على القماش. - يرسم باترون مسطح بدون أخطاء في ضوء مقاسات الجسم. - يصمم باترون مسطح لزي رياضي. - ينفذ وينهى القطعة الملبسية المنفذة بدقة وجودة. - يجهز الأدوات والخامات اللازمة للصلف التطبيقي. - ينفذ صنفاً صحياً يصلح لشخص مصاب بالسمه. - يختبر صلاحية المادة الراقعة المستخدمة في صنع العجان. - ينفذ صنفاً من العجان باستخدام مواد راقعة طبيعية. - يعد صنف بإحدى طرق الطهي التي قام بدراستها. - يستخدم وسائل طبيعية في العناية بالمطبخ. - يجمل المائدة بأساليب مختلفة في ضوء الموارد المتاحة. - يستخدم وسائل تجميل المائدة في المكان المناسب لها.	التحليل: - يفرق بين أنواع الجلود المختلفة. - يستخلص الأضرار الناتجة عن تناول الأغذية السريعة المباعه في المطاعم. - يفرق بين طرق الطهي المختلفة من حيث الناحية الصحية. التركيب: - يكون وجبات غذائية تناسب احتياجاته من السعرات الحرارية. - يصمم نماذج مبتكرة لمكملات الملابس. - يقترح طرقاً لتجنب الضرر الناتج عن تناول الأغذية السريعة. - يصمم نماذج مبتكرة لمكملات الملابس من الجلود. - يصمم موديلات تصلح لأشكال الجسم المختلفة. - يعد ترتيب المطبخ بطريقة توفر الوقت والجهد. - يبتكر طيات مختلفة لطى فوط المائدة. التقييم: - يختار مكملات مناسبة للقطعة الملبسية المعروضة أمامه. - يحلل الأصناف المنفذة إلى عناصرها الغذائية الأولية. - يقترح نموذج وجبات غذائية ليوم كامل للمرأة الحامل. - يقيم الأصناف المنفذة من الناحية الجمالية والاقتصادية. - يختار طريقة الطهي المناسبة لأي نوع من الأطعمة. - يقدّر القيمة الغذائية للأصناف المقدمة. - يختار وسائل مناسبة لتجميل المائدة.
صحة الأسرة لصحة المجتمع	- يذكر مفهوم مكملات الملابس. - يذكر نوعين من الجلود الطبيعية. - يعدّ بعض استخدامات الجلود الطبيعية. - يحدد ثلاث من النقاط الواجب مراعاتها عند اختيار الجلود لتصنيعها. - يعدّ بعض مكملات المصنوعات الجلدية. - يعطى ثلاثة أمثلة للأغذية السريعة. - يذكر بعض الأضرار التي تنتج عن تناول الأغذية السريعة في المطاعم. - يذكر القيمة الغذائية للصلف الذي ينفذه. - يذكر النقاط الأساسية للعناية بالملبوسات الجلدية. - يعدّ بعض مكملات المصنوعات الجلدية. - يعدّ الفئات الحساسة التي تحتاج إلى تغذية خاصة. - يذكر أسس التغذية الصحية لبعض الفئات الحساسة. - يذكر خطوات عمل نموذج من الباترون المسطح. - يذكر أسس اختيار النظام الغذائي. - يعطى أمثلة لبعض الأصناف التي تساعد في إنقاص الوزن. - يعرف المقصود بالمواد الراقعة. - يعدّ أنواع المواد الراقعة. - يكتب الأسس التي يجب مراعاتها عند اختيار الملابس. - يذكر مفهوم سوء التغذية. - يذكر بعض أمراض سوء التغذية. - يذكر بعض الأطعمة الواجب تناولها لعلاج الأنيميا. - يعدّ أسباب الإصابة بالبدانة. - يعدّ أشكال المطابخ. - يعدّ طرق الطهي المختلفة. - يعرف المثلث الذهبي للمطبخ. - يذكر مفهوم الإتيكيت.	- يوضح العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للإنسان. - يقترح نموذج لوجبات صحية ليوم كامل تفي باحتياجاته الغذائية. - يوضح أضرار المواد الحافظة الكيميائية. - يشرح أهمية استعمال قطع تجميل المنزل. - يشرح دور المكملات في إبراز المظهر الجمالي النهائي للقطعة الملبسة. - يوضح القيمة الاقتصادية لمكملات الملابس. - يفرق بين الأنواع المختلفة لمكملات الملابس التقليدية (المتصلة والمنفصلة). - يوضح مفهوم الصناعات الجلدية. - يوضح مواصفات الجلود الجيدة. - يشرح الأسس التي يقوم عليها تصميم المصنوعات الجلدية. - يوضح الاحتياجات الغذائية للحامل. - يقيم بعض المتطلبات الغذائية الخاصة بالمسننين كأحد الفئات الحساسة. - يعدل من ممارسته لأنظمة الرجيم في ضوء ما تعلمه من معارف ومعلومات. - يفرق بين المواد الراقعة المستخدمة في المخبوزات. - يوضح أشكال الجسم المختلفة. - يلخص أسباب سوء التغذية. - يوضح مميزات وعيوب أشكال المطابخ المختلفة. - يعطي أمثلة لأصناف تطبيقية لكل طريقة طهي. - يبدى رأيه في حل مشاكل المطابخ الصغيرة. - يقترح حلولاً عملية للمطابخ الصغيرة. - يستنتج مميزات وعيوب المطابخ ذات الخامات المختلفة (الألوميتال والخشب).	- ينفذ مزيل لراحة العرق. - ينفذ ماسك للعناية بالبشرة الجافة. - يحسب السعرات الحرارية اللازمة له. - ينفذ وسيلة واحدة من وسائل تجميل المنزل (خدادية). - يستخدم التقنية المناسبة في تنفيذ المنتج. - يوضح أنواع وسائل تجميل المنزل. - يستنتج الأضرار الصحية الناتجة عن الإسراف في تناول الدهون. - يوضح الضرر الناتج عن الإسراف في تناول الأغذية البروتينية. - يوضح مميزات إعداد الأغذية السريعة في المنزل. - يق	

خامساً: جدول مواصفات التقييم العملي لنشاط الاقتصاد المنزلي للصف الأول والثاني والثالث

الثانوي لعام ٢٠٢٤ / ٢٠٢٥ م:

(فصل دراسي أول)

السؤال	نوعية السؤال	توزيع الدرجات	الملاحظات
واحد إجباري	عملي	<u>يتم تخصيص:</u> ٣ درجات للإجابة عن السؤال ٥ درجات للتنفيذ العملي ٢ درجتين للتقديم والشكل النهائي	يشمل التقييم العملي على سؤال واحد عملي إجباري يتضمن شق نظري.

