



المركز القومي لامتحانات والتقويم التربوي (NCEEE)  
قسم تطوير الامتحانات (TDD)



مواصفات الأوراق الامتحانية للمرحلة الثانوية  
في مادة تكنولوجيا الزراعة / التعليم العام  
الفصل الدراسي الثاني – الدور الثاني  
العام الدراسي ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

اللجنة المشكلة لإعداد المواصفات:

بيانات المواصفات			
المرحلة الدراسية	ابتدائي 1	إعدادي 2	ثانوي 4 ✓
العام الدراسي	2022/2023		
دور الانعقاد	فصل دراسي أول 1	فصل دراسي ثاني 2 ✓	الدور الثاني 4 ✓
التعليم	عام 1 ✓	فني 2	أخرى 3
الفئة المستهدفة	عاديين 1 ✓	فائقين 2	مدمجين 3
مكان الانعقاد	مصر 1 ✓	أنتاونا في الخارج 2	السودان 3
الصف	1	2	3
	5	6	7
	9	10 ✓	11 ✓
	13	14	12 ✓
المادة	عربي 1	دين (إسلامي) 2	دين (مسيحي) 3
	إنجليزي (لغة أولى) 4	إنجليزي (لغة ثانية) 5	إنجليزي (مستوى رفيع) 6
	رياضيات 7	جبر وإحصاء 8	هندسة وقياس 9
	هندسة وحساب مثلثات 10	رياضيات (1) علمي 11	رياضيات (1) أدبي 12
	رياضيات (2) علمي 13	الإستاتيكا 14	الديناميكا 15
	الجبر والهندسة الفراغية 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 الألمانية (لغة أولى) 26	اللغة الألمانية (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 منزلي 41	الحاسب الآلي 42
	مجال زراعي 43 ✓	مجال صناعي 44	الصيانة والترميمات 45
	تكنولوجيا الصناعة 46		

الاسم	الصفة	التوقيع
١. أ.د/عزت عبد الرؤوف على أحمد	رئيس اللجنة	
٢. أ/علاء الدين شعبان درويش	مقرر اللجنة	
٣. د/ محمد كمال أبو حسين	خبير المادة	
٤. أ / وائل محمد عبد العظيم	خبير المادة	
٥.		

Code 4 0 1 1 1 1 0 1 1 1 2 0 0 0 0 4 3 2 2 2 3

## الفئة المستهدفة:

المرحلة الثانوية العام [الامتحان النظري-العملي] للصفوف (الأول والثاني) و [الامتحان العملي] للصف

(الثالث) لمادة تكنولوجيا الزراعة الفصل الدراسي الثاني

أولاً: نواتج التعلم على مستوى صفوف المرحلة الثانوي العام [الامتحان النظري-العملي]

- 1- يتمكن الطالب من البنية المعرفية في مجال تكنولوجيا الزراعة.
- 2- يتمكن الطالب من مهارات زراعة الأسطح والزراعة العضوية .
- 3- يقدر الطالب أهمية الصناعات الغذائية.
- 4- يتمكن الطالب من إجراء بعض الصناعات الغذائية مثل (المخبوزات واللحوم المصنعة ) والألبان .
- 5- تنمية مهارات لدى الطالب لإنتاج الدواجن .
- 6- تنمية مهارات التعلم الذاتي لمعرفة مستحدثات تكنولوجيا الزراعة.
- 7- يقدر الطالب أهمية التكنولوجيا في حياتنا .
- 8- تنمية مهارات الطالب في تنفيذ المشروعات الزراعية الحديثة مثل ( مشروع عش الغراب).
- 9- تنمية المهارات الايجابية لدى الطالب في العمل الجماعي واحترام العمل اليدوي والوقت.
- 10- يشارك الطالب في تنمية المجتمع والبيئة المحيطة.

ثانياً: الضوابط العامة التي يجب مراعاتها في الورقة الأمتحانية على مستوى الصفوف (الأول والثاني

والثالث) للمرحلة الثانوية الفصل الدراسي الثاني:

- 1) ان تكون أسئلة الورقة الأمتحانية في حدود المقرر الدراسي المستهدف .
- 2) ان توزع الأسئلة على نواتج التعلم للمادة وفق الوزن النسبي لها .
- 3) ان تغطي الأسئلة مستويات الصعوبة المختلفة لتكون قادرة على التمييز بين مستويات التحصيل الدراسي للطلاب .
- 4) أن تتدرج الأسئلة في الورقة الأمتحانية من الأسهل الى الأصعب .
- 5) أن توازن الورقة الأمتحانية بين المستويات المعرفية المختلفة .
- 6) ان تكون الأسئلة محددة وواضحة في صياغتها اللغوية .
- 7) يجب أن تستوفى الورقة الأمتحانية البيانات الأساسية (المرحلة- الصف- المادة - الفصل الدراسي- زمن الإجابة - تاريخ الامتحان) .
- 8) جودة تنسيق الورقة الأمتحانية بما يضمن مقرونيته وحجم الخط - نوع الخط- المسافات بين السطور -الهوامش
- 9) العناوين - تعليمات الأسئلة - جودة الطباعة - الخلو من الأخطاء اللغوية و الطباعة .
- 10) تشمل المواصفات الإجرائية للصف الأول والثاني (الامتحان النظري): تحتوي الورقة الامتحانية على اربعة اسئلة اثنان يخصص لهم ٦٠% من الدرجة وسؤالين أسئلة موضوعية تشتمل على اسئلة (الإكمال والاختيار من متعدد وضع علامة ✓ أو x) ويشتمل السؤال على أربعة بدائل ويخصص لهم ٤٠% من الدرجة .
- 11) تشمل المواصفات الإجرائية للصف الأول والثاني (الامتحان العملي): تحتوي الورقة الأمتحانية على أربع إجراءات عملية ( نماذج - عمليات تصنيعية)
- 12) زمن الإجابة ساعة واحدة : للصف الأول والثاني الثانوي العام (الامتحان النظري والعملي) .
- 13) تشمل المواصفات الإجرائية للصف الثالث (الامتحان العملي): تحتوي الورقة الأمتحانية ستة أسئلة يختار منها الطالب ٤ اسئلة .
- 14) زمن الامتحان العملي ساعتين : للصف الثالث الثانوي العام (الامتحان العملي)

١٥) ضرورة أن يكون زمن إجابة الورقة الامتحانية كافيا للحل والمراجعة وكافيا لإجراء العمليات المطلوبة.

١٦) عمل نموذج إجابة يشمل جميع الحلول وتوزع عليه الدرجات بدقة .

١٧) تم الالتزام بالقرار الوزاري رقم ( ١٦٨ ) بتاريخ ٢٩/٩/٢٠٢٢ بشأن نظام الدراسة والتقييم لطلاب الصف السادس الابتدائي و حتي الثاني الثانوي

١٨) أن تقيس الأسئلة المستويات المعرفية بالنسب الآتية: [للفصل الأول والثاني (الامتحان النظري)]

التذكر ٤٥% - الفهم والمهارات ٣٥% - التطبيق ١٥% - المستويات العليا ٥% - المجموع ١٠٠%

١٩) أن تقيس الأسئلة المستويات المعرفية بالنسب الآتية: [للفصل الأول والثاني (الامتحان العملي)]

التذكر ٥٥% - الفهم والمهارات ١٥% - التطبيق ٣٥% - المستويات العليا ٤٥% - المجموع ١٠٠%

٢٠) أن تقيس الأسئلة المستويات المعرفية بالنسب الآتية: [للفصل الثالث (الامتحان العملي)]

التذكر ١٠% - الفهم والمهارات ١٥% - التطبيق ٢٥% - المستويات العليا ٥٠% - المجموع ١٠٠%

### ثالثا: المقررات الدراسية ونظام الامتحان للمرحلة الثانوية العام [الامتحان النظري - العملي]

#### الفصل الدراسي الثاني:

أولاً: يدرس المتعلم منهج تكنولوجيا الزراعة للفصل الأول والثاني والثالث الثانوي العام الفصل الدراسي الثاني.

ثانياً: يعقد الامتحان النظري (للفصل الأول والثاني الثانوي العام) في نهاية الفصل الدراسي الأول و يخصص له ٦ درجات

١- تصحح الورقة الامتحانية من (٦٠ درجة) ثم تقسم على ١٠ لتصبح الدرجة من (٦ درجات)

٢- يتم جمع درجة الامتحان النظري (٦ درجة) + الامتحان العملي (١٠ درجات) ويصبح المجموع (١٦ درجة) (بنسبة ٨٠%)

ثالثاً: يعقد الامتحان العملي (للفصل الأول والثاني الثانوي العام) في نهاية الفصل الدراسي الثاني و يخصص له ١٠ درجات

١- تصحح الورقة الامتحانية من ٨٠ درجة ثم تقسم على ٨ لتصبح درجة الامتحان العملي (١٠ درجات)

٢- يتم جمع درجة الامتحان العملي ١٠ درجات + الامتحان النظري ٦ درجات + (٤ درجات أعمال السنة) تقسم إلي ٥% المواظبة و

٥% السلوك و ١٠% اختبارات الشهور) ويصبح المجموع ٢٠ درجة

\*تم الالتزام بالقرار الوزاري رقم (١٦٨) بتاريخ ٢٩/٩/٢٠٢٢ بشأن نظام الدراسة والتقييم لطلاب الصف السادس الابتدائي حتى الصف الثاني الثانوي.

رابعا: يعقد الامتحان العملي (للفصل الثالث الثانوي العام) في نهاية الفصل الدراسي الأول و يخصص له ١٥ درجة

١- تصحح الورقة الامتحانية من ١٥ درجة

يتم جمع درجة الامتحان العملي ١٥ درجة + ١٠ درجات أعمال سنة ويصبح المجموع ٢٥ درجة

#### رابعا: مناهج تكنولوجيا الزراعة للمرحلة الثانوية العام الفصل الدراسي الثاني:

#### ١- جدول محاور منهج مادة تكنولوجيا الزراعة للفصل الأول الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣

المحتوى	الموضوعات	المعايير	نواتج التعلم
وحدة نباتات الزينة	التكاثر الجنسي (البذري) - التكاثر الخضري (تعريفه وأنواعه) - المسطحات الخضراء : تعريفها - أهميتها - أنواعها - رعايتها وخدمتها - الصوب : أنواعها - مميزاتا - أمثلة للنباتات التي تزرع تحت كل نوع من الصوب	-معايير المسطحات الخضراء -معايير الصوب وأنواعها مميزات الزراعة تحت الصوب -أنواع النباتات التي تزرع تحت كل نوع من الصوب	١- أن يستطيع الطالب صيانة المسطحات الخضراء ٢- أن يستطيع الطالب يزرع بعض النباتات تحت الصوب ٣- يتمكن الطالب من معرفة الصوب وأنواعها.

<p>١- أن يستطيع الطالب الحفظ بالتوابل والحفظ بالتدخين</p> <p>٢- أن يستطيع الطالب الحفظ بالمواد الكيماوية</p> <p>٣- أن يستطيع الطالب الحفظ بالأحماض العضوية</p> <p>٤- يتمكن الطالب من معرفة الطرق العامة لصناعة الحلوى البلدية</p>	<p>- معيار الحفظ بالمواد الحافظة (السكر-الملح)</p> <p>- معيار الحفظ بالمواد الكيماوية</p> <p>- معيار الحفظ بالأحماض العضوية</p> <p>- معيار الحفظ بالتوابل والحفظ بالتدخين</p> <p>- معيار الحلوى البلدية</p>	<p>- اساسيات الحفظ والمواد الحافظة ( السكر - الملح )</p> <p>- الحفظ بالمواد الكيماوية - الحفظ بالأحماض العضوية</p> <p>- الحفظ بالتمليح - الحفظ بالتوابل</p> <p>- عمل انواع من المربيات والمخللات</p> <p>- الحلوى البلدية : تعريفها - مكوناتها</p> <p>- خطوات صناعة الحلوى البلدية - عمل (السمسمية -الفولية- الجوزية)</p>	<p>وحدة الصناعات الغذائية</p>
<p>١- أن يستطيع الطالب القضاء على عيوب الجبن الدمياطي وتلافيها</p> <p>٢- أن يستطيع الطالب صناعة الجبن الدمياطي وتعبئة وتخزين الجبن</p> <p>٣- أن يستطيع الطالب صناعة المثلوجات اللبنية</p>	<p>معيار الجبن الدمياطي وإضافة المنفحة</p> <p>- معيار صفات المنفحة السائلة الجيدة</p> <p>- معيار التجبن الانزيمي</p> <p>- معيار العوامل التي تؤثر على تجبن اللبن بالمنفحة</p> <p>- معيار القشدة بالترقيد -الفراز</p> <p>- معيار علامات إتمام التجبن</p> <p>- معيار تعبئة وتخزين الجبن</p> <p>- معيار صفات الجبن الجيد وعيوبه وكيفية تلافيها</p> <p>- معيار المثلوجات اللبنية</p>	<p>- تابع الجبن الدمياطي ( إضافة المنفحة - تعريفها - انواعها - صفات المنفحة السائلة الجيدة )</p> <p>خطوات صناعة الجبن الدمياطي-صفات الجبن الدمياطي الجيد</p> <p>- عيوب الجبن الدمياطي وكيفية تلافيها</p> <p>القشدة : تعريفها -تركيب القشدة</p> <p>- الحصول على القشدة بطريقتي (الترقيد - الفراز )</p> <p>المثلوجات اللبنية ( الجيلاتى ): تعريف المثلوجات اللبنية - أقسام المثلوجات اللبنية- القيمة الغذائية لها</p> <p>- مكونات المثلوجات اللبنية ( مكونات لبنية - مكونات غير لبنية)- خطوات الصناعة</p>	<p>وحدة الألبان</p>
<p>١- يستطيع الطالب التعرف على التفريخ الالى و أدوات و تجهيزات مزرعة الدواجن</p> <p>٢- يدرك الطالب كيفية استخدام الادوات الخاصة بمزارع انتاج البيض و الأدوات الخاصة بإنتاج الكتاكيت .</p>	<p>- معيار الادوات والتجهيزات</p> <p>- معيار التفريخ الالى</p> <p>- معيار ماكينة التفريخ</p>	<p>- الادوات والتجهيزات :-ادوات النظافة -ادوات تجهيز وتوزيع الاعلاف -ادوات التطهير والعلاج</p> <p>-ادوات خاصة بمزارع إنتاج البيض -أدوات خاصة بإنتاج الكتاكيت-المعالف -المساقى</p> <p>التفريخ الالى- تركيب البيضة</p> <p>- طرق التفريخ (الطبيعي-الصناعي)</p> <p>- أنواع المفرخات</p> <p>-مشاهدة أفلام تسجيلية لتركيب البيضة</p> <p>- مساكن الدواجن</p> <p>ماكينة التفريخ :-مفرخة تعمل بالكبروسين-مفرخة تعمل بالكهرباء</p>	<p>وحدة تربية الدواجن</p>

<p>١- يدرك الطالب الأهمية الاقتصادية لتربية النحل ومعرفة الادوات والتجهيزات للمناحل و الخلايا الخشبية و أجزاء خلية لانجستروث</p> <p>٢- يستطيع الطالب عمل المحاليل السكرية والاحتياطات التي تتخذ عند التغذية وطرق اجراء التثشبية</p>	<p>معيار ادوات المنحل</p> <p>- معيار تغذية النحل</p> <p>- معيار التثشبية</p>	<p>- تابع ادوات وتجهيز المناحل ( الغذائية - صارف النحل - غلاية مدى الكشط - فراز العسل - حاجز الملكة - المنضج -</p> <p>- الخلايا الخشبية - أجزاء خلية لانجستروث)</p> <p>- التغذية - الغرض منها وطرق التغذية - طرق عمل المحاليل السكرية</p> <p>- الاحتياطات التي تتخذ عند التغذية بالمحاليل السكرية</p> <p>- التثشبية ( تعريفها - الغرض منها - طرق اجراء التثشبية - ما يجب عمله بعد انتهاء فصل الشتاء )</p>	<p>وحدة تربية النحل</p>
---	--	---	-------------------------

## ٢- جدول محاور منهج مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الثاني الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

المحتوى	الموضوعات	المعايير	نواتج التعلم
<p>وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة</p>	<p>الزراعة في مواسير ( نظام الفيلم المغذى )</p> <p>تغذية النباتات في المحلول المغذى</p> <p>امثلة لبعض الخضر وفاكهة في زراعة أسطح المنازل</p> <p>كيفية انشاء وحدة لزراعة الاسطح والتدريب عليها</p> <p>كيفية زراعة الأسماك بجوار زراعة الأسطح</p> <p>التدريب على زراعة خضر وفاكهة مختلفة متوفرة بالبيئة</p>	<p>- معيار زراعة الأسطح</p> <p>- معيار الزراعة في المواسير</p> <p>- معيار النباتات في مزارع الأسطح (المحلول المغذى)</p> <p>- معيار إنشاء وحدة زراعة الأسطح</p> <p>- معيار زراعة الاسماك بجوار زراعة الأسطح</p>	<p>١- ان يستطيع الطالب عمل مشروع زراعة الأسطح</p> <p>٢- ان يدرك الطالب كيفية انشاء وحدة لزراعة الاسطح والتدريب عليها</p> <p>٣- يتمكن الطالب من معرفة عمل مشروع زراعة الأسطح وكيفية زراعة الأسماك بجوار زراعة الأسطح</p>
<p>وحدة الصناعات الزراعية</p>	<p>الشراب الطبيعي و الصناعي والشراب المستخلص من حيث تعريفها - الخامات المستخدمة خطوات الصناعة - قيمته الغذائية</p> <p>مميزات وعيوب الشراب الطبيعي وتحضير شراب البرتقال والفراولة</p> <p>خطوات صناعة شراب الورد - الكركديه - التمر هند</p> <p>الخطوات العامة للتخليل - تخليل بعض الخضروات المتوفرة بالبيئة ( البانجان - القثاء - البنجر - النارج - الزيتون - الخيار - البصل - الليمون - اللفت</p>	<p>- معيار الشراب الطبيعي</p> <p>- معيار الشراب الصناعي</p> <p>- معيار الشراب المستخلص</p> <p>- معيار الخطوات العامة لتخليل</p>	<p>١- أن يستطيع الطالب تحضير الشراب الطبيعي و الشراب الصناعي والشراب المستخلص .</p> <p>٢- يتمكن الطالب من صناعة شراب الورد و الكر كدية و التمر هندي و البرتقال و الفراولة و تخليل بعض الخضروات المتوفرة بالبيئة</p> <p>٣- ان يستطيع الطالب معرفة الخطوات العامة للتخليل.</p>

وحدة تصنيع الالبان	صناعة الزيد وصفاته الجيدة وحفظه المسلى تعريفه وأهميته وخطوات صناعته وعلامات نضجه وصفات السمن الجيد تكثيف اللبن وأغراضه وخطوات تكثيف اللبن تجفيف اللبن وأغراضه وخطوات تجفيفه - استعمالات الألبان المكثفة والمجففة	1- أن يستطيع الطالب صناعة الزيد من القشدة (الفراز) 2- أن يستطيع الطالب التعرف على المسلى (المسن) . 3- ان يستطيع الطالب التعرف على كيفية تكثيف اللبن و تجفيف اللبن	1- معيار صناعة الزيد من القشدة (الفراز) 2- معيار المسلى (المسن) 3- معيار تكثيف اللبن 4- معيار تجفيف اللبن
وحدة انتاج الدواجن	استخدام التكنولوجيا الحديثة في إنتاج دجاج اللحم - العوامل المساعدة لتطور تربيته سلالات دجاج اللحم وموصفاته المثالية ومساكن دجاج اللحم وتسويق قطعان اللحم تربية وانتاج السمان تربية و إنتاج البط المسكوفى	1- يستطيع الطالب التعرف على استخدام التكنولوجيا الحديثة في إنتاج دجاج اللحم وإنتاج السمان والبط المسكوفى 2- يستطيع الطالب التعرف على سلالات دجاج اللحم و الموصفات المثالية لدجاج اللحم.	1- معيار استخدام التكنولوجيا الحديثة في إنتاج دجاج اللحم 2- معيار العوامل التي ساعدت على تطور تربية دجاج اللحم 3- معيار سلالات دجاج اللحم 4- معيار الموصفات المثالية لسلالات اللحم 5- معيار مساكن دجاج اللحم 6- معيار التسمين وتسويق قطعان الدجاج المنتجة للحم 7- معيار السمان 8- معيار البط المسكوفى

### ٣- جدول محاور منهج مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الثالث الثانوي بالعام ٢٠٢٢/٢٠٢٣ م

المحتوى	الموضوعات	المعايير	نواتج التعلم
وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة	- الخطوات الأساسية لكيفية التحول في النظام العضوي - أهم البرامج والاتجاهات التعليمية لتنشيط إنتاج الزراعة العضوية - أهم الاتجاهات والبرامج التعليمية والإرشادية - التقدم التكنولوجي في مجال الزراعة - الهندسة الوراثية والتعديل الجيني للنباتات - استخدام الروبوت في الزراعة - الزراعة المحمية والحاسب ( بالميكروويف - مستقبل الزراعة ( فوق سطح الماء - في قاع النهر والبحر واستخدام جبال الثلوج	- معيار خطوات التحول الى النظام العضوي - معيار اهم الاتجاهات والبرامج الارشادية لتنشيط اتباع الزراعة العضوية - معيار التقدم التكنولوجي في مجال الزراعة - معيار الهندسة الوراثية والتعديل الجيني للنباتات - معيار استخدام الروبوت في الزراعة - معيار الزراعة المحمية والحاسب ( الزراعة بالميكروويف) - معيار مستقبل الزراعة	1- ان يستطيع الطالب التعرف على الزراعة العضوية وفوائدها وأهدافها الأساسية 2- ان يستطيع الطالب معرفة استخدامات الروبوت في الزراعة والزراعة المحمية 3- يدرك الطالب اثر الزراعة العضوية على خفض التلوث

<p>١- ان يستطيع الطالب معرفة العجائن والمخبوزات وخامات التصنيع وطرق الخبز تعريف صناعة الخبز الشامي و الفينو و البيتي بان .</p> <p>٢- ان يستطيع الطالب التعرف على طرق صناعة البييتزا وعوامل النجاح وطرق عمل صلصة البييتزا وانواع البييتزا وأنواع الجبن المستخدم</p>	<p>- معيار العجائن والمخبوزات</p> <p>- معيار خامات تدخل في صناعة الخبز</p> <p>- معيار صناعة الخبز والخبز الشامي</p> <p>- معيار صناعة البيتي بان و الفينو</p> <p>- معيار صناعة البييتزا</p> <p>- معيار طرق عمل صلصة البييتزا وانواع الخبز المستخدمة</p> <p>- معيار طرق الخبز وانواع البييتزا</p>	<p>- العجائن والمخبوزات</p> <p>- الخامات الرئيسية التي تدخل في صناعة الخبز</p> <p>- عوامل النجاح ونصائح ارشادية</p> <p>- صناعة الخبز الشامي - البيتي بان - الخبز الفينو</p> <p>- صناعة البييتزا وعوامل النجاح وطرق عمل صلصة البييتزا وانواع البييتزا وأنواع الجبن المستخدم</p> <p>- أنواع البييتزا (مارجريت - كون أفرنجي )</p>	<p>وحدة الصناعات والغذائية و المخبوزات</p>
<p>١- يدرك الطالب الأهمية الاقتصادية لعسل النحل تعريفه وانواعه وفوائده</p> <p>٢- يدرك الطالب أهمية حبوب اللقاح و صمغ النحل و شمع النحل و سم النحل.</p>	<p>- معيار عسل النحل (وفوائده و أنواعه)</p> <p>- معيار حبوب اللقاح (وفوائده)</p> <p>- معيار صمغ النحل (وفوائده)</p> <p>- معيار شمع النحل (وفوائده)</p> <p>- معيار سم النحل (وفوائده)</p>	<p>- عسل النحل تعريفه وانواعه وفوائده</p> <p>- حبوب اللقاح تعريفها وفوائدها</p> <p>- صمغ النحل تعريفه وفوائده</p> <p>- شمع النحل تعريفه وفوائده</p> <p>- سم النحل تعريفه وفوائده</p>	<p>وحدة تكنولوجيا نحل العسل</p>

**خامسا: جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الأول  
الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م [الامتحان النظري]:**

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٥%			تطبيق و استيعاب ١٥%	فهم ٣٥%	تذكر ٤٥%	المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة الزينة
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة الصناعات الغذائية
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة الالبان
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة انتاج الدواجن
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة تربية النحل
٦٠		٨		٨	١٢	٣٢	المجموع (اربعة وحدات فقط)

## سادسا:جدول مواصفات الورقة الأمتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة

للف الثاني الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م[الامتحان النظري]:

المحتوى	تذكر ٤٥%	فهم ٣٥%	تطبيق و استيعاب ١٥%	المستويات العليا ٥%			المجموع ١٠٠%
				تحليل	تركيب	تقويم	
وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة	٨	٣	٢	٢			١٥
وحدة الصناعات الغذائية	٨	٣	٢	٢			١٥
وحدة الالبان	٨	٣	٢	٢			١٥
وحدة انتاج الدواجن	٨	٣	٢	٢			١٥
المجموع	٣٢	١٢	٨	٨			٦٠

### ملحوظة :-

- \*يمتحن الطالب(الصف الاول و الثاني الثانوي العام) في أربعة وحدات فقط ( حسب ظروف البيئة المحيطة )
- \*تصحح الورقة الامتحانية(الصف الاول والثانيالثانوي العام)[الامتحان النظري]الفصل الدراسي الثاني من ٦٠ درجة وتقسيم على ١٠ لتصبح الدرجة النهائية للامتحان النظري ٦ درجات
- \*يتم جمع درجة الامتحان النظري ٦ درجة + الامتحان العملي ١٠ درجات ويصبح المجموع ٦ درجات+ ( ٤ درجات أعمال السنة و تقسم إلي ٥% المواظبة و ٥% السلوك و ١٠% اختبارات الشهور ) ويصبح المجموع ٢٠ درجة
- \*تم الالتزام بالقرار الوزارة رقم ( ١٦٨ ) بتاريخ ٢٩/٩/٢٠٢٢ بشأن نظام الدراسة والتقييم لطلاب الصف السادس الابتدائي حتى الصف الثاني الثانوي.
- زمن الاجابة ساعة واحدة للامتحان النظري للصف الاول والثاني الثانوي العام .

سابعا: جدول مواصفات الورقة الأمتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الأول

الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م [الامتحان العملي]:

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٤٥%			تطبيق و استيعاب ٣٥%	فهم ١٥%	تذكر ٥%	المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة الزينة
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة الصناعات الغذائية
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة الالبان
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة انتاج الدواجن
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة تربية النحل
٨٠		٤٠		٢٠	١٢	٨	المجموع (اربعة وحدات فقط)

ثامنا: جدول مواصفات الورقة الأمتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الثاني

الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م [الامتحان العملي]:

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٤٥%			تطبيق و استيعاب %٣٥	فهم %١٥	تذكر ٥%	المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة الصناعات الغذائية
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة الالبان
٢٠		١٠		٥	٣	٢	وحدة انتاج الدواجن
٨٠		٤٠		٢٠	١٢	٨	المجموع

## ملحوظة :-

\*يتمتن الطالب (الصف الاول و الثاني الثانوي العام) في أربعة وحدات فقط ( حسب ظروف البيئة المحيطة )  
\*تصحح الورقة الامتحانية(الصف الأول و الثاني الثانوي العام)[الامتحان العملي] الفصل الدراسي الثاني  
من ٨٠ درجة وتقسّم على ٨ لتصبح الدرجة النهائية للامتحان العملي ١٠ درجات  
\*يتم جمع درجة الامتحان العملي ١٠ درجات + الامتحان النظري ٦ درجات - ويصبح المجموع ١٦ درجة +  
( ٤ درجات أعمال السنة و تقسم إلي ٥% المواظبة و ٥% السلوك و ١٠% اختبارات الشهور )  
ويصبح المجموع ٢٠ درجة وهي النهاية الكبرى والنهاية الصغرى ١٠ درجات / زمن الاجابة ساعة واحدة للامتحان  
العملي للصف الاول و الثاني

\*يتم جمع درجتي الفصل الدراسي الاول ٢٠ درجة + الفصل الدراسي الثاني ٢٠ درجة ويصبح المجموع  
٤٠ درجة وتقسّم الدرجة على ٢ وتصبح الدرجة من ٢٠ درجة النهاية الكبرى والنهاية الصغرى ١٠ درجات .  
\*تم الالتزام بالقرار الوزاري رقم ( ١٦٨ ) بتاريخ ٢٩/٩/٢٠٢٢ بشأن  
نظام الدراسة والتقييم لطلاب الصف السادس الابتدائي حتى الصف  
الثاني الثانوي

## تاسعا: جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف

### الثالث الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م [الامتحان العملي] :

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٥٠%			تطبيق و استيعاب %٢٥	تذكر ١٠% فهم ١٥%	المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم			
٥	١/٢	٢		١	١	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة
٥	١/٢	٢		١	١/٢	وحدة الصناعات الغذائية و المخبوزات
٥	١/٢	٢		١	١	وحدة تكنولوجيا المشروعات الحديثة ( عيش الغراب )
١٥	١/٢	٧		٣	٣	المجموع

## ملحوظة :-

\*تجمع الورقة الامتحانية من ١٥ درجة / زمن الاجابة ساعتين للامتحان العملي للصف الثالث الثانوي العام الفصل الدراسي الثاني  
\*الدرجة النهائية للامتحان العملي ١٥ درجة + ١٠ درجات اعمال السنة فيصبح المجموع ٢٥ درجة  
\*يتم جمع درجتي الفصل الدراسي الاول ٢٥ درجة + الفصل الدراسي الثاني ٢٥ درجة ويصبح المجموع ٥٠ درجة والنهاية الصغرى ٢٥ درجة

## (الدور الثاني)أولاً: المقررات الدراسية ونظام الامتحان للمرحلة الثانوي العام [الامتحان النظري - العملي]

- ١- يدرس الطالب منهج تكنولوجيا الزراعة للصف (الأول)الثانوي العام و الذي تم دراسته في الفصل الدراسي الأول + الفصل الدراسي الثاني الذي يتضمن خمس وحدات يدرس الطالب اربعة وحدات فقط .
- ٢- يدرس الطالب منهج تكنولوجيا الزراعة للصف (الثاني والثالث)الثانوي العام والذي تم دراسته في الفصل الدراسي الاول + الفصل الدراسي الثاني
- يعقد الامتحان (النظري والعملي) للصف(الاول والثاني) لتكنولوجيا الزراعة للثانوي العامفي الموعد المحدد للدور الثاني - زمن الإجابة ساعة واحدة الامتحان ( النظري و العملي) تكنولوجيا الزراعة للصف(الاول والثاني) الثانوي العام.
- ٣- تصحح الورقة الامتحانية للصف(الاول والثاني)الثانوي العاممن ٦٠ درجة و تقسم على ٥ لتصبح درجة الامتحان النظري من ١٢ درجة .
- ٤- تصحح الورقة الامتحانية للصف(الأول والثاني) الثانوي العام من ٨٠ درجات ثم تقسم على ١٠ لتصبح درجة الامتحان العملي ٨ درجات
- يتم جمع درجة الامتحان النظري ١٢ درجة + الامتحان العملي ٨ درجات فتصبح درجة الدور الثاني من ٢٠ درجة وهى النهاية الكبرى و النهاية الصغرى من ١٠ درجات .
- ٥- يعقد الامتحان (العملي) للصف الثالث الثانوي العام لمادة تكنولوجيا الزراعة في الموعد المحدد للدور الثاني .
- زمن الإجابة ساعتين للامتحان العملي للصف الثالث الثانوي العام لمادة تكنولوجيا الزراعة .
- ٦- تصحح الورقة الامتحانية (للامتحان العملي) للصف الثالث الثانوي العام من ٥٠ درجة و تكون النهاية الصغرى ٢٥ درجة

### ثانياً:جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الأول

#### الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م[الامتحان النظري](الدور الثاني):

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٥%			تطبيق و استيعاب %١٥	فهم ٣٥%	تذكر ٤٥%	المستويات المعرفية / المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة الزينة
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة الصناعات الغذائية
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة الالبان
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة انتاج الدواجن
١٥		٢		٢	٣	٨	وحدة تربية النحل
٦٠		٨		٨	١٢	٣٢	المجموع (اربعة وحدات فقط)

**ثالثا:جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف**

**الثاني الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م[الامتحان النظري] (الدور الثاني):**

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٥%			تطبيق و استيعاب %١٥	فهم ٣٥%	تذكر ٤٥%	المستويات المعرفية / المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
١٥	٢			٢	٣	٨	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة
١٥	٢			٢	٣	٨	وحدة الصناعات الغذائية
١٥	٢			٢	٣	٨	وحدة الالبان
١٥	٢			٢	٣	٨	وحدة انتاج الدواجن
٦٠	٨			٨	١٢	٣٢	المجموع

**ملحوظة :-**

- \*يمتحن الطالب (الصف الأول والثاني الثانوي العام) (الدور الثاني) في اربعة وحدات فقط ( حسب ظروف البيئة المحيطة )  
 \*تصحح الورقة الامتحانية (الصف الأول والثاني الثانوي العام) من ٦٠ درجة وتقسّم على ٥ لتصبح الدرجة النهائية للامتحان النظري ١٢ درجة يتم جمع درجة الامتحان النظري ١٢ درجة + الامتحان العملي ٨ درجات ويصبح المجموع ٢٠ درجة وهى النهاية الكبرى والنهاية الصغرى ١٠ درجات

**رابعا:جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الأول**

**الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م[الامتحان العملي](الدور الثاني):**

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٤٥%			تطبيق و استيعاب ٣٥%	فهم ١٥%	تذكر ٥%	المستويات المعرفية / المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة الزينة
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة الصناعات الغذائية
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة الالبان
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة انتاج الدواجن
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة تربية النحل
٨٠	٤٠			٢٠	١٢	٨	المجموع (اربعة وحدات فقط)

خامسا: جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف  
الثاني الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م [الامتحان العملي] (الدور الثاني):

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٤٥%			تطبيق و استيعاب %٣٥	فهم ١٥%	تذكر ٥%	المستويات المعرفية / المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة الصناعات الغذائية
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة الالبان
٢٠	١٠			٥	٣	٢	وحدة انتاج الدواجن
٨٠	٤٠			٢٠	١٢	٨	المجموع

ملحوظة :-

\*يمتحن الطالب (الصف الاول والثاني الثانوي العام) في اربعة وحدات فقط ( حسب ظروف البيئة المحيطة )  
\*تصحح الورقة الامتحانية (الصف الاول والثاني الثانوي العام) من ٨٠ درجة وتقسم على ١٠ لتصبح الدرجة النهائية  
الامتحان العملي ٨ درجات يتم جمع درجة الامتحان العملي ٨ درجات + الامتحان النظري ١٢ درجة - ويصبح المجموع  
٢٠ درجة وهي النهاية الكبرى والنهاية الصغرى ١٠ درجات .

سادسا: جدول مواصفات الورقة الامتحانية مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الثالث  
الثانوي العام ٢٠٢٢/٢٠٢٣م [الامتحان العملي] (الدور الثاني):

المجموع %١٠٠	المستويات العليا ٥٠%			تطبيق و استيعاب %٢٠	فهم ١٥%	تذكر ١٥%	المستويات المعرفية / المحتوى
	تحليل	تركيب	تقويم				
١٥	٨			٣	٢	٢	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة
١٥	٨			٣	٢	٢	وحدة الصناعات الغذائية
١٠	٥			٢	١ ١/٢	١ ١/٢	وحدة الالبان
١٠	٥			٢	١ ١/٢	١ ١/٢	وحدة انتاج الدواجن
٥٠	٢٦			١٠	٧	٧	المجموع

ملحوظة :-

تصحح الورقة الامتحانية (الصف الثالث الثانوي العام) (الدور الثاني) من ٥٠ درجة و تكون النهاية الصغرى ٢٥ درجة الامتحان العملي

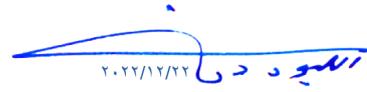
يعتمد،

مدير المركز



(أ.د. رمضان محمد رمضان)

رئيس قسم تطوير الامتحانات



(أ.د. منى إبراهيم اللبودي)