



## الفئة المستهدفة:

### المرحلة الثانوية للصفوف الثلاثة لمادة الاقتصاد المنزلي

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

- توضيح المقصود بموارد الأسرة.
- اقتراح طرق لتنمية موارد الأسرة.
- تنفيذ مزيلات عرق طبيعية.
- سرد مواصفات الغذاء الصحي .
- حساب السرعات الحرارية اللازمة للمراهق حسب السن والوزن والمجهود.
- إعداد صنف غذائي سريع بطريقة صحية وشهية.
- توضيح مميزات وعيوب بعض أواني الطهي الحديثة.
- اقتراح بعض الأفكار لاستغلال المساحات بالمنزل.
- تنفيذ وسيلة لتجميل المنزل.
- تنفيذ أحد مكملات الملابس المبتكرة.
- استخدام التقنية المناسبة في تنفيذ منتج من الجلد.
- توضيح الاحتياجات الغذائية للحامل.
- مراعاة المتطلبات الغذائية للمسن.
- تنفيذ قطعة ملابسية باستخدام الباترون المسطح.
- اختيار الأغذية المناسبة عند إتباع أي ريجيم غذائي.
- تنفيذ صنف غذائي يصلح لإنقاص الوزن.
- شرح طرق رفع المخبوزات.
- تعداد أنواع المواد الرافعة الطبيعية.
- إعداد صنف من العجائن باستخدام مادة رافعة طبيعية.
- توضيح أسس اختيار الملابس.
- الإلمام بأسباب انتشار سوء التغذية.
- توضيح طرق علاج بعض أمراض سوء التغذية.
- تعداد طرق الطهي المختلفة.
- توضيح مميزات وعيوب كل طريقة من طرق الطهي.
- تطبيق طرق الطهي المناسبة لأصناف مختلفة.
- الحرص على العناية بالمطبخ أثناء إعداد الأطعمة.
- التمثيل لبعض الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء.
- مراعاة الآداب اللازمة عند تناول الطعام.
- إتباع الأسس السليمة عند تجميل المائدة.
- ابتكار طيات مختلفة لقوط السفرة.
- تفهم الأسباب الحقيقية لإضاعة الوقت.





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

١. توضيح الخامات والأدوات المستخدمة في التنفيذ العملي.
٢. مراعاة توزيع درجات الامتحان على الخطوات المتبعة لسهولة التقييم.
٣. ضرورة أن يكون الزمن كافياً للعمل وهو ساعة ونصف بالنسبة للصف الأول الثانوي وساعتان لكل من الصف الثاني والثالث الثانوي.
٤. يتم تقسيم الطلاب إلى مجموعات.
٥. أن يكون السؤال في إطار مقرر الفصل الدراسي الأول.
٦. أن يتم صياغة السؤال بما يضمن أن يكون واضحاً ولا يحتمل أكثر من معنى أو أكثر من تفسير.
٧. يرتبط السؤال بواقع حياة الطلاب والمجتمع.
٨. يتسم الامتحان بالشمول بحيث يغطي السؤال ثلاثة فروع على الأقل من فروع الاقتصاد المنزلي في تكامل.
٩. أن يقيس السؤال المستويات المعرفية بالنسب الآتية تقريباً:  
١٠% تذكر ، ٢٠% فهم ، ٤٠% تطبيق ، ٣٠% المستويات العليا

الصف الأول الثانوي:

- يكون التقييم من خلال منتج عمل تعاوني من مجال (الملابس أو التغذية).
- يشتمل الامتحان العملي على سؤال واحد عملي إجباري يتضمن شق نظري مرتبط بالتنفيذ العملي.

الصف الثاني والثالث الثانوي:

- أ. يكون التقييم من خلال سؤال عبارة عن موقف من المواقف الحياتية أو مشكلة يتطلب حلها استخدام معلومات ومهارات من كل فروع الاقتصاد المنزلي.
- ب. يتم الامتحان بنظام السحب بالقرعة يوم الامتحان على أن تكون الأسئلة على شكل مشكلات يتطلب حلها استخدام معلومات ومهارات من ثلاثة فروع على الأقل من فروع الاقتصاد المنزلي.
- ج. تعد الممتحنات مجموعة من الأسئلة تتضمن بعض المواقف الحياتية على أن تشمل الإجابة الجوانب الآتية:  
التخطيط:
  - أ. تحديد المشكلات التي حدثت نتيجة للموقف.
  - ب. وضع خطة لحل المشكلات.
  - ج. تحديد الأدوات والخامات اللازمة للعمل.
  - د. تحديد مراحل التنفيذ في تتابع سليم واقتصادي.

التنفيذ العملي :  
هـ . إعداد الأدوات والخامات اللازمة للعمل.  
و. التنفيذ بطريقة صحيحة وحسن استخدام الأدوات والخامات ونظافة المكان والتعاون مع المجموعة

ثالثاً: المقررات الراسية ونظام الامتحان للمرحلة الثانوية:  
= يدرس الطالب مقرر الاقتصاد المنزلي للصف الأول والثاني والثالث الثانوي (الفصل الدراسي الأول) تبعاً لتوزيع المقرر للعام الدراسي الحالي (٢٠٢٣-٢٠٢٤ م).  
= موضوعات الامتحان العملي تتضمن الدروس العملية لمحتوى مقرر صفوف المرحلة الثانوية الثانوي (الفصل الدراسي الأول) تبعاً لتوزيع المقرر للعام الدراسي ٢٠٢٣/٢٠٢٤ م

الصف الأول والثاني الثانوي:  
يعقد امتحان عملي في نهاية الفصل الدراسي الأول وفقاً للقرار الوزاري رقم (١٩١) بتاريخ ٩ / ٩ / ٢٠١٩ بشأن نظام الدراسة والتقييم لطلاب الصفين الأول والثاني الثانوي العام.

الصف الثالث الثانوي:  
يعقد امتحان عملي في نهاية الفصل الدراسي الأول وفقاً للقرار الوزاري رقم (٣٢٣) بتاريخ ٣ / ٩ / ٢٠١٣ بتعديل القرار الوزاري رقم (٨٨) لسنة ٢٠١٣ بشأن نظام الدراسة والامتحان لطلاب الصف الثالث الثانوي العام.

توزيع الدرجات وزمن الامتحان:

الصف	الدرجة الكلية		امتحان العملي	زمن الإجابة
	الكبرى	الصغرى		
الأول	١٠	٥	١٠	ساعة ونصف
الثاني	١٠	٥	١٠	ساعتان
الثالث	الدرجة الكلية		أعمال السنة	زمن الإجابة
	٢٥	١٢.٥		

**رابعاً مناهج الاقتصاد المنزلي للمرحلة الثانوية:**  
**جدول محاور المنهج العملي لنشاط الاقتصاد المنزلي للمرحلة الثانوية العامة للعام**  
**الدراسي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤ م**

المحتوى الموضوع	التذكر ١٠%	الفهم ٢٠%	التطبيق ٤٠%	حل المشكلات ٣٠%
مفاتيح شخصيتك	<ul style="list-style-type: none"> <li>يُعرّف المقصود بالنظافة الشخصية.</li> <li>يُوضح كيفية علاج الهالات السوداء.</li> <li>يُعدّد مواصفات الغذاء الصحي.</li> <li>يُعرف الاحتياجات الغذائية.</li> <li>يعطى ثلاثة أمثلة للمواد الكيميائية التي تستخدم في حفظ الأطعمة.</li> <li>يُعدّد ثلاث من وسائل تجميل المنزل.</li> <li>يذكر مفهوم مكملات الملابس.</li> <li>يذكر نوعين من الجلود الطبيعية.</li> <li>يُعدّد بعض استخدامات الجلود الطبيعية.</li> <li>يحدد ثلاث من النقاط الواجب مراعاتها عند اختيار الجلود لتصنيعها.</li> <li>يعدد بعض مكملات المصنوعات الجلدية.</li> <li>يعطى ثلاثة أمثلة للأغذية السريعة.</li> <li>يذكر بعض الأضرار التي تنتج عن تناول الأغذية السريعة في المطاعم.</li> <li>يذكر القيمة الغذائية للصلب الذي ينفذه.</li> <li>يذكر النقاط الأساسية للعناية بالملبوسات الجلدية.</li> <li>يعدد بعض مكملات المصنوعات الجلدية.</li> <li>يُعدّد الفئات الحساسة التي تحتاج إلى تغذية خاصة.</li> <li>يذكر أسس التغذية الصحية لبعض الفئات الحساسة.</li> <li>يذكر خطوات عمل نموذج من الباترون المسطح.</li> <li>يذكر أسس اختيار النظام الغذائي.</li> <li>يعطى أمثلة لبعض الأصناف التي تساعد في إنقاص الوزن.</li> <li>يُعرف المقصود بالمواد الراقعة.</li> <li>يعدد أنواع المواد الراقعة.</li> <li>يكتب الأسس التي يجب مراعاتها عند اختيار الملابس.</li> <li>يذكر مفهوم سوء التغذية.</li> <li>يذكر بعض أمراض سوء التغذية.</li> <li>يذكر بعض الأطعمة الواجب تناولها لعلاج الأنيميا.</li> <li>يعدد أسباب الإصابة بالبدانة.</li> <li>يعدد أشكال المطابخ.</li> <li>يُعدّد طرق الطهي المختلفة.</li> <li>يعرف المثلث الذهبي للمطبخ.</li> <li>يذكر مفهوم الإتيكيت.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يوضح العوامل التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية للإنسان.</li> <li>يقترح نموذج لوجبات صحية ليوم كامل تفي باحتياجاته الغذائية.</li> <li>يوضح أضرار المواد الحافظة الكيميائية.</li> <li>يشرح أهمية استعمال قطع تجميل المنزل.</li> <li>يشرح دور المكملات في إبراز المظهر الجمالي النهائي للقطعة الملبسة.</li> <li>يوضح القيمة الاقتصادية لمكملات الملابس.</li> <li>يُفرق بين الأنواع المختلفة لمكملات الملابس التقليدية (المتصلة والمنفصلة).</li> <li>يوضح مفهوم الصناعات الجلدية.</li> <li>يوضح مواصفات الجلود الجيدة.</li> <li>يشرح الأسس التي يقوم عليها تصميم المصنوعات الجلدية.</li> <li>يوضح الاحتياجات الغذائية للحامل.</li> <li>يقيم بعض المتطلبات الغذائية الخاصة بالمسنين كأحد الفئات الحساسة.</li> <li>يعدل من ممارسته لأنظمة الرجيم في ضوء ما تعلمه من معارف ومعلومات.</li> <li>يُفرق بين المواد الراقعة المستخدمة في المخبوزات.</li> <li>يوضح أشكال الجسم المختلفة.</li> <li>يلخص أسباب سوء التغذية.</li> <li>يوضح مميزات وعيوب أشكال المطابخ المختلفة.</li> <li>يعطى أمثلة لأصناف تطبيقية لكل طريقة طهي.</li> <li>يبدى رأيه في حل مشاكل المطابخ الصغيرة.</li> <li>يقترح حلولاً عملية للمطابخ الصغيرة.</li> <li>يستنتج مميزات وعيوب المطابخ ذات الخامات المختلفة (الألوميتال والخشب).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ينفّذ مزبل لرائحة العرق.</li> <li>ينفّذ ماسك للعناية بالبشرة الجافة.</li> <li>يحسب السرعات الحرارية اللازمة له.</li> <li>ينفّذ وسيلة واحدة من وسائل تجميل المنزل (خدائية).</li> <li>يستخدم التقنيّة المناسبة في تنفيذ المنتج.</li> <li>يوضح أنواع وسائل تجميل المنزل.</li> <li>يستنتج الأضرار الصحية الناتجة عن الإسراف في تناول الدهون.</li> <li>يوضح الضرر الناتج عن الإسراف في تناول الأغذية البروتينية.</li> <li>يوضح مميزات إعداد الأغذية السريعة في المنزل.</li> <li>يقترح أصنافاً لتكملة القيمة الغذائية للمنتج.</li> <li>يُفرق بين الجلود الطبيعية والجلود الصناعية.</li> <li>يشرح بالتفصيل اثنين من أساليب الزخرفة على الجلد.</li> <li>يعد القماش للقص بطريقة سليمة.</li> <li>يطبق قواعد رسم الباترون المسطح على القماش.</li> <li>يرسم باترون مسطح بدون أخطاء في ضوء مقاسات الجسم.</li> <li>يصمم باترون مسطح لزي رياضي.</li> <li>ينفّذ وينهي القطعة الملبسية المنفّذة بدقة وجودة.</li> <li>يجهز الأدوات والخامات اللازمة للصلب التطبيقي.</li> <li>ينفّذ صنفاً صحياً يصلح لشخص مصاب بالسمنة.</li> <li>يختبر صلاحية المادة الراقعة المستخدمة في صنع العجانن.</li> <li>ينفّذ صنفاً من العجانن باستخدام مواد راقعة طبيعية.</li> <li>يُعدّ صنف بإحدى طرق الطهي التي قام بدراستها.</li> <li>يستخدم وسائل طبيعية في العناية بالمطبخ.</li> <li>يجمل المائدة بأساليب مختلفة في ضوء الموارد المتاحة.</li> <li>يستخدم وسائل تجميل المائدة في المكان المناسب لها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يُفرق بين أنواع الجلود المختلفة.</li> <li>يستخلص الأضرار الناتجة عن تناول الأغذية السريعة المباعة في المطاعم.</li> <li>يُفرق بين طرق الطهي المختلفة من حيث الناحية الصحية.</li> </ul>
نحو بناء جيل سليم	<ul style="list-style-type: none"> <li>يذكر مفهوم مكملات الملابس.</li> <li>يذكر نوعين من الجلود الطبيعية.</li> <li>يُعدّد بعض استخدامات الجلود الطبيعية.</li> <li>يحدد ثلاث من النقاط الواجب مراعاتها عند اختيار الجلود لتصنيعها.</li> <li>يعدد بعض مكملات المصنوعات الجلدية.</li> <li>يعطى ثلاثة أمثلة للأغذية السريعة.</li> <li>يذكر بعض الأضرار التي تنتج عن تناول الأغذية السريعة في المطاعم.</li> <li>يذكر القيمة الغذائية للصلب الذي ينفذه.</li> <li>يذكر النقاط الأساسية للعناية بالملبوسات الجلدية.</li> <li>يعدد بعض مكملات المصنوعات الجلدية.</li> <li>يُعدّد الفئات الحساسة التي تحتاج إلى تغذية خاصة.</li> <li>يذكر أسس التغذية الصحية لبعض الفئات الحساسة.</li> <li>يذكر خطوات عمل نموذج من الباترون المسطح.</li> <li>يذكر أسس اختيار النظام الغذائي.</li> <li>يعطى أمثلة لبعض الأصناف التي تساعد في إنقاص الوزن.</li> <li>يُعرف المقصود بالمواد الراقعة.</li> <li>يعدد أنواع المواد الراقعة.</li> <li>يكتب الأسس التي يجب مراعاتها عند اختيار الملابس.</li> <li>يذكر مفهوم سوء التغذية.</li> <li>يذكر بعض أمراض سوء التغذية.</li> <li>يذكر بعض الأطعمة الواجب تناولها لعلاج الأنيميا.</li> <li>يعدد أسباب الإصابة بالبدانة.</li> <li>يعدد أشكال المطابخ.</li> <li>يُعدّد طرق الطهي المختلفة.</li> <li>يعرف المثلث الذهبي للمطبخ.</li> <li>يذكر مفهوم الإتيكيت.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يستنتج الأضرار الصحية الناتجة عن الإسراف في تناول الدهون.</li> <li>يوضح الضرر الناتج عن الإسراف في تناول الأغذية البروتينية.</li> <li>يوضح مميزات إعداد الأغذية السريعة في المنزل.</li> <li>يقترح أصنافاً لتكملة القيمة الغذائية للمنتج.</li> <li>يُفرق بين الجلود الطبيعية والجلود الصناعية.</li> <li>يشرح بالتفصيل اثنين من أساليب الزخرفة على الجلد.</li> <li>يعد القماش للقص بطريقة سليمة.</li> <li>يطبق قواعد رسم الباترون المسطح على القماش.</li> <li>يرسم باترون مسطح بدون أخطاء في ضوء مقاسات الجسم.</li> <li>يصمم باترون مسطح لزي رياضي.</li> <li>ينفّذ وينهي القطعة الملبسية المنفّذة بدقة وجودة.</li> <li>يجهز الأدوات والخامات اللازمة للصلب التطبيقي.</li> <li>ينفّذ صنفاً صحياً يصلح لشخص مصاب بالسمنة.</li> <li>يختبر صلاحية المادة الراقعة المستخدمة في صنع العجانن.</li> <li>ينفّذ صنفاً من العجانن باستخدام مواد راقعة طبيعية.</li> <li>يُعدّ صنف بإحدى طرق الطهي التي قام بدراستها.</li> <li>يستخدم وسائل طبيعية في العناية بالمطبخ.</li> <li>يجمل المائدة بأساليب مختلفة في ضوء الموارد المتاحة.</li> <li>يستخدم وسائل تجميل المائدة في المكان المناسب لها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يُفرق بين أنواع الجلود المختلفة.</li> <li>يستخلص الأضرار الناتجة عن تناول الأغذية السريعة المباعة في المطاعم.</li> <li>يُفرق بين طرق الطهي المختلفة من حيث الناحية الصحية.</li> </ul>	
حياة أسرية سعيدة	<ul style="list-style-type: none"> <li>يذكر مفهوم مكملات الملابس.</li> <li>يذكر نوعين من الجلود الطبيعية.</li> <li>يُعدّد بعض استخدامات الجلود الطبيعية.</li> <li>يحدد ثلاث من النقاط الواجب مراعاتها عند اختيار الجلود لتصنيعها.</li> <li>يعدد بعض مكملات المصنوعات الجلدية.</li> <li>يعطى ثلاثة أمثلة للأغذية السريعة.</li> <li>يذكر بعض الأضرار التي تنتج عن تناول الأغذية السريعة في المطاعم.</li> <li>يذكر القيمة الغذائية للصلب الذي ينفذه.</li> <li>يذكر النقاط الأساسية للعناية بالملبوسات الجلدية.</li> <li>يعدد بعض مكملات المصنوعات الجلدية.</li> <li>يُعدّد الفئات الحساسة التي تحتاج إلى تغذية خاصة.</li> <li>يذكر أسس التغذية الصحية لبعض الفئات الحساسة.</li> <li>يذكر خطوات عمل نموذج من الباترون المسطح.</li> <li>يذكر أسس اختيار النظام الغذائي.</li> <li>يعطى أمثلة لبعض الأصناف التي تساعد في إنقاص الوزن.</li> <li>يُعرف المقصود بالمواد الراقعة.</li> <li>يعدد أنواع المواد الراقعة.</li> <li>يكتب الأسس التي يجب مراعاتها عند اختيار الملابس.</li> <li>يذكر مفهوم سوء التغذية.</li> <li>يذكر بعض أمراض سوء التغذية.</li> <li>يذكر بعض الأطعمة الواجب تناولها لعلاج الأنيميا.</li> <li>يعدد أسباب الإصابة بالبدانة.</li> <li>يعدد أشكال المطابخ.</li> <li>يُعدّد طرق الطهي المختلفة.</li> <li>يعرف المثلث الذهبي للمطبخ.</li> <li>يذكر مفهوم الإتيكيت.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يستنتج الأضرار الصحية الناتجة عن الإسراف في تناول الدهون.</li> <li>يوضح الضرر الناتج عن الإسراف في تناول الأغذية البروتينية.</li> <li>يوضح مميزات إعداد الأغذية السريعة في المنزل.</li> <li>يقترح أصنافاً لتكملة القيمة الغذائية للمنتج.</li> <li>يُفرق بين الجلود الطبيعية والجلود الصناعية.</li> <li>يشرح بالتفصيل اثنين من أساليب الزخرفة على الجلد.</li> <li>يعد القماش للقص بطريقة سليمة.</li> <li>يطبق قواعد رسم الباترون المسطح على القماش.</li> <li>يرسم باترون مسطح بدون أخطاء في ضوء مقاسات الجسم.</li> <li>يصمم باترون مسطح لزي رياضي.</li> <li>ينفّذ وينهي القطعة الملبسية المنفّذة بدقة وجودة.</li> <li>يجهز الأدوات والخامات اللازمة للصلب التطبيقي.</li> <li>ينفّذ صنفاً صحياً يصلح لشخص مصاب بالسمنة.</li> <li>يختبر صلاحية المادة الراقعة المستخدمة في صنع العجانن.</li> <li>ينفّذ صنفاً من العجانن باستخدام مواد راقعة طبيعية.</li> <li>يُعدّ صنف بإحدى طرق الطهي التي قام بدراستها.</li> <li>يستخدم وسائل طبيعية في العناية بالمطبخ.</li> <li>يجمل المائدة بأساليب مختلفة في ضوء الموارد المتاحة.</li> <li>يستخدم وسائل تجميل المائدة في المكان المناسب لها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>يُفرق بين أنواع الجلود المختلفة.</li> <li>يستخلص الأضرار الناتجة عن تناول الأغذية السريعة المباعة في المطاعم.</li> <li>يُفرق بين طرق الطهي المختلفة من حيث الناحية الصحية.</li> </ul>	

خامساً: ١. جدول مواصفات الامتحان العملي لنشاط الاقتصاد المنزلي للصف الأول الثانوي لعام ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤ م:  
(فصل دراسي أول)

الملاحظات	توزيع الدرجات	نوعية السؤال	السؤال
يشمل الامتحان على سؤال واحد عملي إجباري يتضمن شق نظري	يتم تخصيص ٣ درجات للإجابة عن السؤال ٥ درجات للتنفيذ العملي ٢ درجتين للتقديم والشكل النهائي	عملي	واحد إجباري

٢. جدول مواصفات الامتحان العملي لنشاط الاقتصاد المنزلي للصف الثاني الثانوي لعام ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤ م:  
(فصل دراسي أول)

الملاحظات	توزيع الدرجات	نوعية السؤال	السؤال
يشمل الامتحان على سؤال واحد موقف إجباري	يتم تخصيص ٣ درجات للتخطيط وللإجابة عن السؤال ٥ درجات للتنفيذ العملي ٢ درجتين للتقديم والشكل النهائي	عملي	واحد إجباري

٣. جدول مواصفات الامتحان العملي لنشاط الاقتصاد المنزلي للصف الثالث الثانوي لعام ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤ م:  
(فصل دراسي أول)

الملاحظات	توزيع الدرجات	نوعية السؤال	السؤال
يشمل الامتحان على سؤال واحد موقف إجباري	يتم تخصيص ٤ درجات للتخطيط وللإجابة عن السؤال ٧ درجات للتنفيذ العملي ٤ درجات للتقديم والشكل النهائي	عملي	واحد إجباري

