

توزيع منهج تكنولوجيا الزراعة للصف الثاني الثانوي العام - للعام الدراسي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

أشهر السنة	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة	وحدة الصناعات الزراعية	وحدة تصنيع الألبان	وحدة إنتاج الدواجن
٣٠ سبتمبر واكتوبر ٢٠٢٣	زراعة الأسطح - تعريفها - أهداف زراعة الأسطح (بيئية و صحية -اجتماعية) - الزراعة بدون تربة (فكرة ومفهوم) - أهميتها	المحاليل : -تعريفها - أنواعها - كيفية تحضير محلول ملحي أو سكري الايديرومترات -أنواعها - نظرية عملها	الجبن القريش -تعريفه -اللبن الذي يصنع منه الجبن القريش -خطوات صناعة الجبن القريش بالتجبن الحمضي	تغذية الدواجن - الغرض من التغذية (العليقة الحافظة - العليقة الانتاجية) -المركبات الغذائية لعلائق الدواجن - مواد العلف التي تدخل في تركيب علائق الدواجن -أسس تركيب وتكوين العلائق
نوفمبر ٢٠٢٣	-كيفية عمل مشروع زراعة الأسطح - كيفية ادارة مشروع زراعة الاسطح وتكاليفه	- الشروط الواجب مراعاتها في اختبار ايديرومترى - استخدامات المحاليل - تحضير محلول ملحي و سكري بتركيزات مختلفة	-خطوات صناعة الجبن القريش بالتجبن الانزيمى -خطوات صناعة الجبن القريش بالطريقة المحسنة	- تربية الدجاج لإنتاج البيض - تكوين قطيع البيض - أهم الاعتبارات التي تراعى عند تكوين القطيع
ديسمبر ٢٠٢٣ ويناير ٢٠٢٤	-البيئات التي تستخدم للزراعة -نظم مزارع البيئات -المزارع المائية فوق السطح -المزارع المائية العميقة الساكنة	<u>الفاكهة المسكرة</u> -تعريفها -شروط إنتاج فاكهة مسكرة جيدة -خطوات الصناعة -الإعداد للتسويق -تسكير قشور البرتقال - البلح السمانى	-الزبد : تعريفه - القيمة الغذائية - استعمالات الزبد - الخضاض وأجزائه وكيفية استخدامه	-العوامل التي تؤثر على إنتاج البيض (العوامل الوراثية -العوامل البيئية) -سلالات انتاج البيض -نظام التربية لقطيع دجاج البيض -الادوات الازمة امساكن الدجاج البياض -رعاية الدجاج لانتاج البيض

امتحان الفصل الدراسي الأول

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

خبراء المادة

(م / وائل محمد عبد العظيم)

توزيع منهج تكنولوجيا الزراعة للصف الثاني الثانوي العام - للعام الدراسي ٢٠٢٣/٢٠٢٤

أشهر السنة	وحدة تكنولوجيا الزراعة الحديثة	وحدة الصناعات الزراعية	وحدة تصنيع الألبان	وحدة إنتاج الدواجن
فبراير ٢٠٢٤	- الزراعة في المواسير (نظام الفيلم المغذى) -تغذية النباتات في مزارع الأسطح (المحلول المغذى)	<u>الشراب الطبيعي</u> -تعريفه - قيمته الغذائية -الخامات اللازمة لصناعته -مميزات الشراب الجيد -العيوب الشائعة في الشراب وطرق تلافيها -تحضير شراب البرتقال الطبيعي - الفراولة	- صناعة الزيت من قشدة الفراز باستخدام الخضاض . -صفات الزيت الجيد . -حفظ الزيت وتخزينه .	-استخدام التكنولوجيا الحديثة فى إنتاج دجاج اللحم -العوامل التى ساعدت على تطور تربية دجاج اللحم- - سلالات دجاج اللحم
مارس ٢٠٢٤	-أمثلة لبعض الخضر والفاكهة المستخدمة في زراعة أسطح المدارس والمنازل -كيفية إنشاء وحدة لزراعة الأسطح -التدريب على زراعة بعض المحاصيل المتوفرة بالبيئة	<u>الشراب الصناعي</u> -تعريفه - الخامات المستخدمة -مقارنة بين الشراب الطبيعي والشراب الصناعي - خطوات صناعة الشراب الصناعي <u>الشراب المستخلص</u> -تعريفه - الخامات المستخدمة -خطوات الصناعة -صناعة شراب الورد - الكركديه - التمر هندي	- <u>المسلى</u> -تعريفه -أهميته - خطوات صناعة السمن من الزيت -علامات نضج السمن -صفات السمن الجيد -الاحتياطات اللازمة عند تعبئة السمن وتخزينه - التصافي	- المواصفات المثالية لسلاسلات اللحم -مساكن دجاج اللحم -المعاملات المطلوبة لبدارى التسمين من عمر يوم حتى التسويق -تسويق قطعان اللحم
ابريل ٢٠٢٤	-كيفية زراعة الأسماك بجوار زراعة الأسطح -التدريب على زراعة خضر مختلفة متوفرة بالبيئة	-الخطوات العامة للتخليل -تخليل بعض الخضروات المتوفرة بالبيئة -(الباذنجان -البنجر - الزيتون-الخيار-الليمون)	-تكتيف اللبن - أغراض تكتيف اللبن	-تربية وإنتاج السمان
مايو ٢٠٢٤	امتحان اخر العام			