

## توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الثانى ( صف رابع ) للعام الدراسى ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
٣٠ سبتمبر و اكتوبر ٢٠٢٣	<b>الشراب الصناعى</b> تعريفه - خطوات الصناعة <b>التجفيف</b> الاهمية الاقتصادية للتجفيف - اقسام التجفيف - الخطوات الاساسية للتجفيف - لفائف المانجو	<b>تربية الارانب</b> - التعرف على انواع الارانب - مساكن الارانب	<b>اللبن الزبادى المطعم :</b> تعريفه - خطوات الصناعة عيوب اللبن الزبادى المطعم وكيف نتجنبها - مميزات اللبن الزبادى المطعم
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٣ يناير ٢٠٢٤	- تخليل الزيتون الاخضر - شراب البرتقال الصناعى - لفائف الجوافة	- تكوين قطع الارانب - امساك الارانب - اعداد المعالف والمساقى - اعداد صندوق الولادة	<b>القشدة :</b> - طريقة الشوالى للحصول على القشدة - عمل زبادى مطعم بالموز
فبراير ومارس ٢٠٢٤	شراب الفراولة الصناعى شراب الورد الصناعى	- تغذية الأرانب ورعايتها - التناسل - رعاية النتاج - تسويق الارانب	- طريقة الفراز ( الطرد المركزى ) - مقارنة بين طريقتى الفراز والشوالى - عمل زبادى مطعم بالفراولة
ابريل ومايو ٢٠٢٤	مربى مهروسة ( المشمش ) - لفائف قمر الدين - تجفيف العنب ( الزبيب )	<b>النباتات المعمرة :</b> تعريفها - طرق الزراعة الرعاية - امثلة لها	- عمل زبادى مطعم بالتوت الأحمر

يعتمد

خبراء المادة

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

( مهندس / وائل محمد عبد العظيم )

## توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الثاني ( صف خامس ) للعام الدراسي ٢٠٢٣/ ٢٠٢٤

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
٣٠ سبتمبر واكتوبر ٢٠٢٣	<b>الشراب المستخلص</b> - تعريفه - خطوات الصناعة - العجوة المنسولة -	<b>التفريخ الصناعي لبيض الدجاج</b> - ماكينة التفريخ التي تعمل بالكبوسين - فك وتركيب اجزاء المفرخة - فرز البيض	<b>الجبن الدمياطى :</b> - القيمة الغذائية - خطوات الصناعة
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٣ يناير ٢٠٢٤	- مربى كاملة ( البلح السماني ) - تخليل الزيتون الاسود	- اعداد المفرخة للتشغيل - اختيار البيض الصالح للتفريخ - تشغيل المفرخة	- تصافي الجبن الدمياطى - عيوب الجبن الدمياطى
فبراير ومارس ٢٠٢٤	- شراب مستخلص ( تمر هندي ) - شراب مستخلص ( الكركديه )	<b>المفرخة الكهربائية ( الهوفاباتور )</b> - اجزاء المفرخة - تشغيل المفرخة - بعض مشكلات التفريخ -	<b>الندرمة ( الجرائيتا )</b> - تعريفها - ندرمة الليمون - ندرمة البرتقال والموز - ندرمة البرتقال بالليمون .
ابريل ومايو ٢٠٢٤	- شراب مستخلص ( اجزاء من الورد ) - التجفيف الشمسي للمشمش	<b>المزارع السمكية :</b> - الموقع - التغذية - امراض الاسماك - تداول الاسماك - مزارع انتاج زريعة الاسماك	- الاستمرار في عمل الجبن الدمياطى - ندرمة التوت الاحمر .

يعتمد

خبراء المادة

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

( مهندس / وائل محمد عبد العظيم )

## توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الثاني ( صف سادس ) للعام الدراسي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
٣٠ سبتمبر واكتوبر ٢٠٢٣	<u>الحلوى البلدية :</u> - تعريفها - المكونات الاساسية انواعها حلوى العلف ( السمسمة - الفولية )	<u>تربية السمان</u> - تفريخ بيض السمان - تربية كتاكيت السمان - تسويق السمان	<u>الجيلاتي</u> تعريفه - انواع المخاليط - خطوات الصناعة - تسويق الجيلاتى - صفات الجيلاتى الجيد - عيوبه
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٣ يناير ٢٠٢٤	<u>الصابون</u> - اهميته - الخامات اللازمة للصناعة - صابون الغسيل الجامد- صابون التواليت - صفات الصابون الجيد <u>العطور :</u> - تعريفها - مصادر وتراكيب العطور - طرق الحصول على الزيوت العطرية	الاستمرار فى تربية السمان	- جيلاتى الكاكاو - جيلاتى الفانيليا - جيلاتى السحلب
فبراير ومارس ٢٠٢٤	- مربى الجزر المفروم - حلوى جوز الهند ( الجوزية ) - الكولونيا - اللوسيون - البارفان ) - تصنيع الروائح العطرية منزليا	<u>تمليح الاسماك</u> - تمليح السردين - عمل الفسيخ - عمل الملوحة	<u>الزبد :</u> - تعريفه - القيمة الغذائية - طرق استخلاص الزبد - عيوب الزبد .
ابريل و مايو ٢٠٢٤	الصابون السائل بريانتين الشعر : <u>صلصة الطماطم :</u> انواعها - صفات الثمار المنتخبة للتصنيع	<u>تربية دودة الحرير التوتية ( القز )</u> اعداد مكان التربية - شراء البيض - التغذية - جمع الشرائق - خنق الشرائق - حل الشرائق	<u>السمن :</u> - تعريفه - القيمة الغذائية - خطوات الصناعة - صفات السمن الجيد

يعتمد

خبراء المادة

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

( مهندس / وائل محمد عبد العظيم )

## توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الأول ( صف ثاني ) للعام الدراسي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

مشروعات الألبان	مشروعات التربية	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	أشهر السنة
<u>الجبن القريش</u> - تعريفه - صناعته بالتجبن الحمضي	- قواعد زراعة الاحواض - رعاية النباتات - الحوليات الشتوية - امثلة لها	- عصير المانجو - تجفيف الباميا - مربى البلح الجاف	٣٠ سبتمبر و اكتوبر ٢٠٢٣
الاستمرار في صناعة الجبن القريش بالتجبن الحمضي	<u>تربية الكتاكيت :</u> انواع الحضانات - اعداد الحضانة تغذية الكتاكيت - تسويق الكتاكيت .	- عصير الجوافة الطبيعي <u>المرملا</u> : تعريفه - خطوات الصناعة - صفات المرملا الجيد - عيوب المرملا مرملا النارنج - أهميته - الخامات اللازمة للصناعة	نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٣ يناير ٢٠٢٤
صناعة الجبن القريش بالتجبن الانزيمي	<u>الحوليات الصيفية</u> - امثلة لها - جمع البذور - تسويق الازهار	- عصير الرمان - تخليل البصل - مرملا البرتقال	فبراير ومارس ٢٠٢٤
الاستمرار في صناعة الجبن القريش بالتجبن الانزيمي	- مشكلات تربية الكتاكيت خلال فترة الحضانة	- عصير الجزر الطبيعي - مرملا الليمون	ابريل ومايو ٢٠٢٤

يعتمد

خبراء المادة

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

( مهندس / وائل محمد عبد العظيم )

## توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الأول ( صف ثالث ) للعام الدراسي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

مشروعات الألبان	مشروعات التربية	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	أشهر السنة
صناعة الجبن القريش بالطريقة المحسنة خطوات الصناعة	<b>تربية الدجاج لانتاج البيض</b> - اعداد المسكن - تكوين القطيع - جمع البيض	<b>الشراب الطبيعي</b> - تعريفه - خطوات الصناعة - شراب المانجو الطبيعي - تجفيف البلح	٣٠ سبتمبر و اكتوبر ٢٠٢٣
<b>اللبن الزبادي :</b> تعريفه - خطوات الصناعة صناعة اللبن الزبادي بالطريقة البلدية	<b>تربية الكتاكيت لانتاج دجاج اللحم :</b> اعداد الحضانة - شراء الكتاكيت تغذية الكتاكيت - فرز الكتاكيت الرعاية الصحية	- شراب البرتقال الطبيعي - مربى مجزأة ( الجزر ) <b>الفاكهة المسكرة</b> - تعريفها - خطوات الصناعة تسكير ثمار البلح - أهميته - الخامات اللازمة للصناعة	نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٣ يناير ٢٠٢٤
العيوب الشائعة في اللبن الزبادي وكيف نتجنبها الاستمرار في عمل اللبن الزبادي	<b>نباتات التزيين الداخلي</b> - التكاثر بالبذرة - التكاثر الخضرى - رعاية النباتات	- شراب الفراولة الطبيعي - تخليل الليمون - تسكير قشور النارج	فبراير ومارس ٢٠٢٤
	- امثلة لنباتات التزيين الداخلى .	- صفات الفاكهة المسكرة الجيدة - شروط انتاج فاكهة مسكرة جيدة - الاستمرار في عمليات التخليل - الاستمرار في عمل المربى	ابريل ومايو ٢٠٢٤

يعتمد

خبراء المادة

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

( مهندس / وائل محمد عبد العظيم )

## توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الأول ( صف أول ) للعام الدراسي ٢٠٢٣ / ٢٠٢٤

الشهر	مشروعات التغذية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
٣٠ سبتمبر وأكتوبر ٢٠٢٣	<b>العصير الطبيعي :-</b> تعريفه - خطوات الصناعة - عصير الليمون الطبيعي • المربي :- تعريفها - أنواعها - خطوات الصناعة - مميزات المربي الجيدة - عيوب المربي - مربي مهروسة ( التين ) • التجفيف الطبيعي :- الشمسي تعريفه - مزاياه - تجفيف الملوخية •	<b>أنواع الدواجن :-</b> المقارنة بين أنواع الدجاج ( البلدي - الفيومي - دقي ) • نباتات الأزهار الحولية :- تعريفها - زراعتها في الأصص والمواجير •	اللبن :- تعريفه - تصفية اللبن - الكشف عن حموضة اللبن - الطريقة الصحيحة لغلي اللبن
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٣ يناير ٢٠٢٤	عصير البرتقال الطبيعي الجيلي :- تعريفه - صفات الجيلي الجيد - خطوات الصناعة • عيوب الجيلي التخليل :- تعريفه - خطوات الصناعة - تخليل الجزر	- تفريد النباتات - التدوير • - نقل الشتلات الى الأحواض في الحديقة • - رعاية النباتات •	المثلوجات اللبنية تعريفها - القيمة الغذائية •
فبراير و مارس ٢٠٢٤	- مربي مجزاه ( نارنج ) - جيلي البرتقال والليمون الأضاليا	المقارنة بين أنواع الارانب البلدي - جيزة ابيض شروط ازهار القطف •	مكونات المثلوجات اللبنية
ابريل و مايو ٢٠٢٤	تخليل اللفت - عصير البرتقال الصيفي - الاستمرار في عمل الجيلي •	المقارنة بين أنواع البط الدمياطى البلدي - البكني	تقسيم المثلوجات اللبنية •

يعتمد

خبراء المادة

مستشار تنمية مادة التربية الزراعية

( مهندس / وائل محمد عبد العظيم )