

توزيع منهج تكنولوجيا الزراعة للصف الاول الثانوى العام للعام الدراسى ٢٠٢٠ - ٢٠٢١

اشهر والسنة	وحدة الزينة	وحدة الصناعات الغذائية	وحدة الألبان	وحدة تربية الدواجن	وحدة تربية النحل
أكتوبر ٢٠٢٠	- أهمية التجميل الداخلى لنباتات الزينة - البيئات الطبيعية لنباتات التزيين الداخلى - خدمة نباتات التزيين الداخلى (ري تسميد - تنقية حشائش) - أمثلة لأهم نباتات التزيين الداخلى - طرق تكاثر بعض النباتات سهلة الاكثار	- الطرق العامة لحفظ الاغذية - خفض نسبة الرطوبة - تجفيف صناعى و طبيعى - امثلة لتجفيف بعض المواد الغذائية (الملوخية/ باميا/ بلح/ نعناع / عنب)	- تعريف اللبن واهميته و مكوناته - البادئات - تعريفها - انواع البادئات - فوائد البادئ - صفات البادئ الجيد	- انشاء مزارع الدواجن - موقع انشاء مزرعة الدواجن الارض - تقسيم المزرعة - توزيع مساكن الدواجن	- الاهمية الاقتصادية لتربية النحل - انشاء المناحل - شروط اختيار مكان المنحل - تخطيط المنحل
نوفمبر ٢٠٢٠	- التشجير وتجميل البيئة والعلية بها - الاشجار (تعريفها - أهميتها) - امثلة لاشجار (الظل - تزرع لجمال أوراقها - تزرع لتشجير الشوارع - اشجار الخشبية)	- الحفظ برفع درجة الحرارة (البسترة/ التعقيم) - عمل مربى التين و الجوافة	- اللبن الزبادى (تعريفه - قيمته الغذائية) - خطوات صناعة اللبن الزبادى بالطريقة (المحسنة) - صفات الزبادى الجيد - عيوب الزبادى .	- استخدام التكنولوجيا الحديثة فى صناعة الدواجن - المساكن التقليدية والمطورة - الشروط الواجب توافرها فى المساكن	- شراء النحل بطريقة النواة - شراء النحل بطريقة النحل المرزوم - شراء خلايا بها طوائف
ديسمبر ٢٠٢٠ يناير ٢٠٢١	- الشجيرات (تعريفها - أهميتها - امثلة لبعض الشجيرات) - نخيل الزينة (أهميته - طرق تكاثره)	- الحفظ بخفض درجة الحرارة (التبريد - التجميد) - مثال: حفظ بعض الخضرو الفاكهة بالتجميد - حفظ العصائر بالتبريد	- الجبن - تعريفه -انواع الجبن - المنفحة (تعريفها - كيفية استخلاص المنفحة)	- مساكن الارانب : - المساكن التقليدية - المساكن التى تربي فيها الخلفة - المساكن المطورة	- ادوات وتجهيزات المناحل (القناع - القفازات - المدخن - العتلة - فرشاة ناعمة - حامل الاقراص - سكينه الكشط - عجلة التثبيت - لوحة التثبيت - ابريق صهر الشمع

*** ملحوظة : (يدرس الطالب أربع وحدات كحد أدنى طبقاً لامكانيات البيئة)

(الفصل الدراسي الثانى)

توزيع منهج تكنولوجيا الزراعة للصف الاول الثانوى العام للعام الدراسى ٢٠٢٠ - ٢٠٢١

أشهر والسنة	وحدة الزينة	وحدة الصناعات الغذائية	وحدة الالبان	وحدة تربية الدواجن	وحدة تربية النحل
فبراير ٢٠٢١	طرق تكاثر نباتات الزينة - التكاثر الجنسي (البذرى) - التكاثر الخضرى (تعريفه وانواعه)	- الحفظ برفع نسبة المواد الصلبة الدائبة (التسكير - التمليح) - عمل مربى الجزر - تخليل الليمون و بعض الخضروات	- انواع المنفحة - صفات المنفحة السائلة خطوات صناعة الجبن الدمايطى - صفات الجبن الدمايطى الجيد - عيوب الجبن الدمايطى وكيفية تلافيها .	الادوات والتجهيزات : -ادوات النظافة -ادوات تجهيز وتوزيع الاعلاف -ادوات التطهير والعلاج -ادوات خاصة بمزارع انتاج البيض -ادوات خاصة بانتاج الكتاكيت - المعالف - المساقى	تابع الادوات : (الغذائية - صارف النحل - غلاية مدى الكشط - فراز العسل - حاجز الملكة - المنضج - الخلايا الخشبية - اجزاء خلية لانجستروث .
مارس ٢٠٢١	-المسطحات الخضراء تعريفها - اهميتها -انواعها - صيانتها وطرق الخدمة بها .	--الحفظ بالمواد الكيماوية -الحفظ بالاحماض العضوية - عمل شراب البرتقال -الحفظ بالتمليح وبالتوابل - عمل السردين	القشدة : تعريفها تركيب القشدة - الحصول على القشدة بطريقتى (الترقيد - الفراز)	التفريخ الالى - تركيب البيضة طرق التفريخ (الطبيعى - الصناعى) - انواع المفرخات مشاهدة افلام تسجيلية لتركيب البيضة - مساكن الدواجن	التغذية - الغرض من التغذية - طرق التغذية . - الاحتياجات التي تتخذ عند التغذية بالمحاليل السكرية .
ابريل ومايو ٢٠٢١	الصوب : - انواع الصوب - مميزات الزراعة تحت الصوب . - امثلة للنباتات التي تزرع تحت كل نوع من الصوب	الحلوى البلدية - تعريفها - مكوناتها - خطوات صناعة الحلوى البلدية - عمل (السمسمية - الفولية - الجوزية)	المثلوجات اللبنيه (الجيلاتى) - تعريف المثلوجات اللبنيه اقسام المثلوجات اللبنيه - القيمة الغذائية لها - مكونات المثلوجات اللبنيه (مكونات لبنيه - مكونات غير لبنيه) - خطوات الصناعة	ماكينه التفريخ : مفرخة تعمل بالكبروسين مفرخة تعمل بالكهرباء مشاهدة افلام تسجيلية لانواع المفرخات	التشتية : تعريفها - الغرض من التشتية - طرق اجراء التشتية - ما يجب عمله بعد انقضاء فصل الشتاء

*** ملحوظة : (يدرس الطالب أربع وحدات كحد أدنى طبقاً لامكانات البيئة)

مدير عام تنمية مادة التربية

خبراء المادة

الزراعية

-١

-٢

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)