

توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لدارس الفصل الواحد المستوى الثاني (صف رابع) للعام الدراسي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
أكتوبر ٢٠٢٠	الشراب الصناعي تعريفه - خطوات الصناعة التجفيف الأهمية الاقتصادية للتجفيف - أقسام التجفيف - الخطوات الأساسية للتجفيف - لفائف المانجو	تربية الأرناب - التعرف على أنواع الأرناب - مساكن الأرناب	اللبن الزبادي المطعم : تعريفه - خطوات الصناعة عيوب اللبن الزبادي المطعم وكيف نتجنبها - مميزات اللبن الزبادي المطعم
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٠ يناير ٢٠٢١	- تخليل الزيتون الأخضر - شراب البرتقال الصناعي - لفائف الجوافة	- تكوين قطيع الأرناب - امساك الأرناب - اعداد المعالف والمساقى - اعداد صندوق الولادة	القشدة : - طريقة الشوالى للحصول على القشدة - عمل زبادى مطعم بالموز
فبراير ومارس ٢٠٢١	شراب الفراولة الصناعي شراب الورد الصناعي	- تغذية الأرناب ورعايتها - التناسل - رعاية النتاج - تسويق الأرناب	- طريقة الفراز (الطرد المركزى) - مقارنة بين طريقتى الفراز والشوالى - عمل زبادى مطعم بالفراولة
ابريل ومايو ٢٠٢١	مربى مهروسة (المشمش) - لفائف قمر الدين - تجفيف العنب (الزبيب)	النباتات المعمرة : تعريفها - طرق الزراعة الرعاية - امثلة لها	- عمل زبادى مطعم بالتوت الأحمر

يهتمد

الموجه العام

خبراء المادة

مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)

توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الثاني (صف خامس) للعام الدراسي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
أكتوبر ٢٠٢٠	<u>الشراب المستخلص</u> - تعريفه - خطوات الصناعة - العجوة المنسولة -	<u>التفريخ الصناعي لبيض الدجاج</u> - ماكينة التفريخ التي تعمل بالكروسيين - فك وتركيب اجزاء المفرخة - فرز البيض	<u>الجبن الدمياطى :</u> - القيمة الغذائية - خطوات الصناعة
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٠ يناير ٢٠٢١	- مربى كاملة (البلح السمانى) - تخليل الزيتون الاسود	- اعداد المفرخة للتشغيل - اختيار البيض الصالح للتفريخ - تشغيل المفرخة	- تصافى الجبن الدمياطى - عيوب الجبن الدمياطى
فبراير ومارس ٢٠٢١	- شراب مستخلص (تمر هندي) - شراب مستخلص (الكركديه)	<u>المفرخة الكهربائية (الهوفاباتور)</u> - اجزاء المفرخة - تشغيل المفرخة - بعض مشكلات التفريخ -	<u>الندرمة (الجرانيتا)</u> - تعريفها - ندرمة الليمون - ندرمة البرتقال والموز - ندرمة البرتقال بالليمون .
ابريل ومايو ٢٠٢١	- شراب مستخلص (اجزاء من الورد) - التجفيف الشمسى للمشمش	<u>المزارع السمكية :</u> - الموقع - التغذية - امراض الاسماك - تداول الاسماك - مزارع انتاج زريعة الاسماك	- الاستمرار في عمل الجبن الدمياطى - ندرمة التوت الاحمر .

يعتمد

الموجه العام

خبراء المادة

مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)

- ١

- ٢

توزيع مقررات التكوين المهنى والمشروعات المصاحبة

لدارس الفصل الواحد المستوى الثانى (صف سادس) للعام الدراسى ٢٠٢٠ / ٢٠٢١

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
أكتوبر ٢٠٢٠	<u>الحلوى البلدية :</u> - تعريفها - المكونات الأساسية انواعها حلوى العلف (السمسمة - الفولية)	<u>تربية السمان</u> - تفريخ بيض السمان - تربية كتاكيت السمان - تسويق السمان	<u>الجيلاتى</u> تعريفه - انواع المخاليط - خطوات الصناعة - تسويق الجيلاتى - صفات الجيلاتى الجيد - عيوبه
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٠ يناير ٢٠٢١	<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 ٢٠٢١	- 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 ومايو ٢٠٢١	<u>الصابون السائل</u> 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

الموجه العام

خبراء المادة

مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)

وزارة التربية والتعليم

مكتب مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لدارس الفصل الواحد المستوى الأول (صف ثاني) للعام الدراسي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
أكتوبر ٢٠٢٠	- عصير المانجو - تجفيف الباميا - مربى البلح الجاف	- فواعد زراعة الأحواض - رعاية النباتات - الحوليات الشتوية - امثلة لها	<u>الجبن القريش</u> - تعريفه - صناعته بالتجبن الحمضي
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٠ يناير ٢٠٢١	- عصير الجوافة الطبيعي <u>المرملا</u> : تعريفه - خطوات الصناعة - صفات المرملا الجيد - عيوب المرملا مرملا النارنج - أهميته - الخامات اللازمة للصناعة	<u>تربية الكتاكيت</u> : انواع الحضانات - اعداد الحضانة تغذية الكتاكيت - تسويق الكتاكيت .	الاستمرار في صناعة الجبن القريش بالتجبن الحمضي
فبراير ومارس ٢٠٢١	- عصير الرمان - تخليل البصل - مرملا البرتقال	<u>الحوليات الصيفية</u> - امثلة لها - جمع البذور - تسويق الازهار	صناعة الجبن القريش بالتجبن الانزيمي
ابريل ومايو ٢٠٢١	- عصير الجزر الطبيعي - مرملا الليمون	- مشكلات تربية الكتاكيت خلال فترة الحضانة	الاستمرار في صناعة الجبن القريش بالتجبن الانزيمي

يهتمد

الموجه العام

خبراء المادة

مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)

- ١

- ٢

توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لدارس الفصل الواحد المستوى الأول (صف ثالث) للعام الدراسي ٢٠٢٠ / ٢٠٢١

أشهر السنة	مشروعات التغذية والصناعات الزراعية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
أكتوبر ٢٠٢٠	الشراب الطبيعي - تعريفه - خطوات الصناعة - شراب الماتجو الطبيعي - تجفيف البلح	تربية الدجاج لانتاج البيض - اعداد المسكن - تكوين القطيع - جمع البيض	صناعة الجبن القريش بالطريقة المحسنة خطوات الصناعة
نوفمبر وديسمبر ٢٠٢٠ يناير ٢٠٢١	- شراب البرتقال الطبيعي - مربى مجزأة (الجزر) الفاكهة المسكرة - تعريفها - خطوات الصناعة تسكير ثمار البلح - أهميته - الخامات اللازمة للصناعة	تربية الكتاكيت لانتاج دجاج اللحم : اعداد الحضنة - شراء الكتاكيت تغذية الكتاكيت - فرز الكتاكيت . الرعاية الصحية	اللبن الزبادي : تعريفه - خطوات الصناعة صناعة اللبن الزبادي بالطريقة البلدية
فبراير ومارس ٢٠٢١	- شراب الفراولة الطبيعي - تخليل الليمون - تسكير قشور النارج	نباتات التزيين الداخلي - التكاثر بالبذرة - التكاثر الخضري - رعاية النباتات	العيوب الشائعة في اللبن الزبادي وكيف نتجنبها الاستمرار في عمل اللبن الزبادي
ابريل ومايو ٢٠٢١	- صفات الفاكهة المسكرة الجيدة - شروط انتاج فاكهة مسكرة جيدة - الاستمرار في عمليات التخليل - الاستمرار في عمل المربى	- امثلة لنباتات التزيين الداخلي .	

يعتمد

الموجه العام

خبراء المادة

مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)

توزيع مقررات التكوين المهني والمشروعات المصاحبة

لمدارس الفصل الواحد المستوى الأول (صف أول) للعام الدراسي ٢٠٢٠/٢٠٢١

الشهر	مشروعات التغذية	مشروعات التربية	مشروعات الألبان
أكتوبر ٢٠٢٠	العصير الطبيعي :- تعريفه - خطوات الصناعة - عصير الليمون الطبيعي المربى :- تعريفها - أنواعها - خطوات الصناعة - مميزات المربى الجيدة - عيوب المربى - مربى مهروسة (التين) التجفيف الطبيعي :- الشمسي تعريفه - مزاياه - تجفيف الملوخية .	أنواع الدواجن :- المقارنة بين أنواع الدجاج (البلدى - الفيومى - دقى) نباتات الأزهار الحولية :- تعريفها - زراعتها فى الأصص والمواجير .	اللبن :- تعريفه - تصفية اللبن - الكشف عن حموضة اللبن - الطريقة الصحيحة لغلى اللبن
نوفمبر و ديسمبر ٢٠٢٠	عصير البرتقال الطبيعي الجيلى :- تعريفه - صفات الجيلى الجيد - خطوات الصناعة . عيوب الجيلى . التخليل :- تعريفه - خطوات الصناعة - تخليل الجزر	- تفريد النباتات - التدوير . - نقل الشتلات الى الأحواض فى الحديقة . - رعاية النباتات .	المثلوجات اللبنية تعريفها - القيمة الغذائية .
فبراير و مارس ٢٠٢١	- مربى مجزأه (نارنج) - جيلى البرتقال والليمون الأضاليا	المقارنة بين أنواع الارانب البلدى - جيزة ابيض شروط ازهار القطف .	مكونات المثلوجات اللبنية
ابريل و مايو ٢٠٢١	تخليل اللفت - عصير البرتقال الصيفى - الاستمرار فى عمل الجيلى .	المقارنة بين أنواع البط الدمياطى البلدى - البكىنى	تقسيم المثلوجات اللبنية .

يعتمد

الموجه العام

خبراء المادة

مدير عام تنمية مادة التربية الزراعية

(مهندس / علاء الدين شعبان درويش)