



## نظام نظام السنوات الخمس

## الصف الرابع زراعى

### شعبة الإنتاج الحيواني

١

#### رفع الكفاءة الإنتاجية للحيوانات المزرعية والدواجن

من خلال دراستك في مجال الإنتاج الحيواني والداخلي، ضع خبراتك التي اكتسبتها في هذا المجال لرفع الكفاءة الإنتاجية للحيوانات المزرعية (الماشية – الأغنام والماعز) والإنتاج الداخلي نتيجة لانخفاض معدلات الإنتاج مقارنة بالأنواع والسلالات الأجنبية، وذلك لتوفير الغذاء الآمن، والمساهمة في سد فجوة الاحتياجات الغذائية منعا لاستيراد الحيوانات الحية أو اللحوم والدواجن المجمدة من الخارج .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:  
أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

١. نبذة عن المصادر المختلفة لإنتاج اللحوم الحمراء والبيضاء في مصر .
٢. الاحتياطات الواجب مراعاتها في مساكن الحيوانات المزرعية والدواجن .
٣. اختيار السلالات الجيدة و أساليب التربية والانتخاب للقطعان .
٤. أسس التربية - التحسين الوراثي – رفع الكفاءة الإنتاجية.
٥. الاحتياجات الغذائية – معدلات الهضم والتحويل .
٦. نظم التسمين و الأساليب المتبعة وما يجب مراعاته .
٧. ناقش أهمية وكيفية الاستفادة من التكنولوجيا الحديثة باستخدام برامج الحاسب الآلى في ( التربية - الانتخاب - تحديد الاحتياجات الغذائية وفقا لمعدلات الهضم والتحويل – التسويق الإلكتروني)، مع ذكر أمثلة لبعض هذه الأدوات والأجهزة الحديثة المستخدمة.



## نظام نظام السنوات الخمس

## الصف الرابع زراعى

### تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية

1

#### الاحتياجات المائية ونظم الري

المياه من ضروريات الحياة والحفاظ عليها واجب وخاصة عند استخدامها في ري المزروعات ، ونظم الري الضغطي تخضع لأسس هيدروليكية (حركة المياه في المواسير ومشتملاتها - تصرف المياه من الفتحات - فواقد السريان) .  
أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث :  
أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

1. أهمية المياه في الإنتاج الزراعي ومصادر مياه الري في جمهورية مصر العربية.
2. كيفية حساب الاحتياجات المائية.
3. مناوبات الري و المقننات المائية.
4. طاقة السوائل - معادلة برنولى - السريان - التصرف - المقاومة.
5. مكونات النظام الهيدروليكي و أنواع الطلمبات والمضخات.
6. ناقش أهمية وكيفية المحافظة على مياه الري للمساهمة في ترشيد استهلاك المياه .



## نظام نظام السنوات الخمس

### تخصص التصنيع الغذائي

## الصف الرابع زراعى

1

### الصناعات الغذائية والمستخلصات

تشكل الصناعات الغذائية أمراً هاماً في تقدم الأمم حيث يقاس تقدم الأمم بثقافتها الغذائية وكيفية التعامل الأمن مع الغذاء لتوفير الأموال الباهظة التي تصرف جراء الأمراض التي تصيب الإنسان نتيجة الإهمال في انتقاء الغذاء الأمن صحياً، مما يفرض علينا إكساب الخريجين المؤهلات المهنية المطلوبة على إنتاج الغذاء الأمن صحياً الذي يصبح عنصراً أساسياً في تشكيل سياسات وأساليب الإصلاح وبما يهدف إلى تمكين الخريجين من المنافسة فى سوق العمل .

أكتب عن هذا الموضوع بكل ما يتضمنه بعد صياغة كافة عناصر البحث:

أمثلة لبعض العناصر للاسترشاد:

1. تطور الصناعات الغذائية والمستخلصات في مصر .
2. الممارسات الصحية والتصنيعية الجيدة للحصول على غذاء أمن .
3. المواد الأولية في صناعة المخبوزات - أنواع السكر المستخدمة - تكوير العجين - التغيرات الشائعة والتفاعلات التي تحدث بالعجين والمخبوزات .
4. صناعة السمن - تقدير نسبة الدهن - طرق كشف الغش - بدائل السمن .
5. أنواع السكريات التكاملية - خطوات الصناعة .
6. مخلفات النشا والجلوكوز - خطوات الصناعة .
7. كيفية استخلاص الزيوت العطرية بالتقطير .
8. استخلاص كل من: الألوان - الصبغات - الراتنجات - الإستيروولات - التانينات .
9. أهمية الإنزيمات و التركيب الكيميائي لها و طريقة عملها .
10. أقسام الفيتامينات وتركيبها الكيميائي