

منهج تكنولوجيا الزراعة للصف الاول الثانوي

وحدة نباتات الزينة

١- الحدائق واهميتها وانواعها

□ الحديقة ؛ هي مساحة من الارض مزروعة بالنباتات كالأشجار والشجيرات والازهار

□ انواع الحدائق

١- حدائق عامه ٢- حدائق خاصه

اهميه الحدائق

١- تجميل وتنسيق المكان

٢- توفر الاكسجين و تمتص ثاني اكسيد الكربون ٣- تظليل المكان

٤- تجعل المكان ذو رائحه طيبه

٥- تبعث في النفس الراحة والسكينه و الاطمئنان

اقسام نباتات الحدائق

نباتات قائمه مثل الاشجار والشجيرات

نباتات مفترشه مثل النجيل

نباتات ازهار مثل الورد

نباتات اسوار مثل الداونيا

التشجير وتجميل البيئه

الاشجار هي نباتات قائمه متفرعه يزيد ارتفاعها على ثلاثه امتار

الشجيرات نباتات قائمه متفرعه يقل ارتفاعها عن ثلاثه امتار

الغرض من زراعتها

تظليل المكان

تجميل وتنسيق المكان

امثله اشجار الفيكس الكافور البونسيانا

تصميم و انشاء الحدائق

تقسيم الحدائق الى

طرق رئيسيه عرضها ثلاثه امتار

طرق فرعيه عرضها متران مغطاه بالاحجار والرمل

احواض ودوائر عرض الدائر واحد ونصف الي اثنين متر

لابد من وجود مصدر دائم للمياه

طرق تكاثر نباتات الزينه

١- بالبذره مثل الاسبرجس

٢- التكاثر الخضري باستخدام اي جزء خضري من النبات غير البذور

١- بالابصال مثل التوليب

٢- بالتطعيم بالقلم والتطعيم. بالعين

- ٣- بالترقيد الهوائي والارضى
- ٤- بالعقل
- ٥- بالفسائل والخلفات
- ٦- بالجذور
- ٧- بالدرنات
- ٨- زراعه الانسجه

وحده الصناعات الغذائيه

الطرق العامه لحفظ الاغذيه

١ - رفع درجه الحراره

بالبستره ؛ رفع درجه الحراره الى اقل من ١٠٠ درجه مئوية

بالتعقيم : رفع درجه الحراره الى اكثر من ١٠٠ درجه مئوية

تستخدم البستره في المواد التي التي تتأثر بدرجه الحراره المرتفعه بحيث لا تؤثر علي صفات الجوده مثل اللون والطعم والرائحه

٢ - خفض درجه الحراره

١- بالتبريد لاقل من الصفر بقليل تصل لسالب ٥ درجات مئوية

٣- بالتجميد لاقل من الصفر بكثير تصل لسالب ٢٢ درجه مئوية

الغرض من التبريد والتجميد

تقليل نشاط الكائنات الحيه الدقيقة

تقليل من نشاط التفاعلات الكيميائيه

ايقاف نشاط الانزيمات الهاضمة

بستخدم التبريد لحفظ الفواكه والخضر لفترة قصيرة. ويستخدم التجميد لحفظ اللحوم والاسماك لمده طويله

٣- خفض درجه الرطوبه او التجفيف

بالتجفيف الشمسي او في الافران

٤- رفع تركيز المواد الصلبه باستخدام

السكر : عمل المرببات والعصائر

او الملح : عمل المخلاتات. الاجبان

٥ - باستخدام المواد الكيميائيه

اساسيات الحفظ بالمواد الحافظه الكيميائيه

١- حامض البنزويك. في المشروبات الغازيه و المربى والعصائر

٢- حامض السوربيك في الجبن المطبوخ

٣- ثاني اكسيد الكربون تجفيف الزبيب والمشمش

٤- املاح النيتريت والنترات تدخل في صناعه ملح البارود يستخدم في حفظ اللحوم المصنعه

وحده الالبان

اللبن واهميته ومنتجاته اللبن

اللبن هو الافراز الطبيعي للغدد اللبنيه في الحيوانات الثديية

اهميته يحتوي على جميع العناصر الغذائيه الكالسيوم البروتينات الدهون الفيتامينات المعادن

منتجات الالبان

المنتجات المائيه اللبن و اللبن الزبادي والمش

المنتجات الدهنيه

القشده و الزبد و السمن

١- اللبن الزبادي ؛ هو لبن سبق غليه مضاف اليه بادئ ثم التعبئة والتبريد في الثلاجة

صفات اللبن الزبادي الجيد

١- القوام ؛ صلب متماسك

٣- اللون ؛ ابيض او ابيض مصفر

٣- الرائحة رائحة اللبن المميزه

٤- الطعم حامضي لاذع

خطوات عمل اللبن الزبادي

رفع اللبن على درجه حراره حتى الغليان و اضافه البادئ حسب كميته اللبن و التقليب المستمر التعبئة في

عبوات صغيره يتم الحفظ بالتبريد في الثلاجة

وحده تربيته النحل

الاهميه الاقتصاديه لتربيته النحل

١- العسل ؛ هو الرحيق الذي تجمعه الشغلات وتخزنه في العيون السداسيه

٢- تلقيح الازهار وزياده الانتاج

٣- تربيته ملكات النحل للتجاره

٤- انتاج الطرود

٥- شمع العسل

٦- غذاء ملكات النحل وهو افرازات عدي للشغلات

٧- سم النحل لعلاج الفيروسات و امراض الروماتيزم

٨- حبوب اللقاح

٩- غراء النحل او البروبليس

١٠- صناعه الخلايا الخشبيه

شروط اختيار مكان المنحل

١- ان يكون بجوار منطقه زراعيه متعددده المحاصيل

٢- بعيدا عن هبوب الرياح

٣- بعيدا عن التجمعات السكنيه والمدارس

٤- لابد من وجود مصدر مياه نظيف

٥- توفير غرفه خاصه لحفظ الادوات