



وزارة التربية والتعليم والتعليم الفني

الإدارة المركزية لمدارس التعليم الفني

دليل برامج التعليم الفني ذات المناهج المبنية علي منهجية الجدارات المطلوبة في سوق العمل

Competence Based **Education**

التعليم الزراعي

Agricultural Education



2023

برنامج فني استخلاص وتصنيع الزيوت النباتية (التعليم والتدريب المزدوج)

٣

سنوات الدراسة

٣١٥٠

عدد الساعات

وصف المهنة

- خريج فني استخلاص وتصنيع الزيوت النباتية في المدارس الثانوية للتعليم والتدريب المزدوج في مجال استخلاص وتكرير وتصنيع الزيوت النباتية وتصنيع منتجاتها وذلك في مصانع استخلاص الزيوت وكذلك شركات تصنيع الزيوت النباتية ومنتجاتها.



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- المنتجات الغذائية من الزيوت النباتية.
- ادارة مشروع زراعي صغير.
- تطبيق الجداول الحسابية EXCEL.
- منتجات غير غذائية من نواتج الزيوت النباتية
- تسويق منتجات الزيوت
- تنفيذ الدوال.

الصف الدراسي الثاني

- استخلاص الزيوت النباتية.
- الأدوات والمعدات والأجهزة بمصانع الزيوت.
- تنفيذ برامج معالجة الكلمات.
- تكرير الزيت الخام
- التحليل الكيماوي للزيوت النباتية
- استخدام العروض التقديمية

الصف الدراسي الأول

- الممارسات الصحية الجيدة
- السلامة والصحة المهنية
- محاصيل البذور الزيتية
- تطبيق نظم الحاسب الآلي.
- الممارسات التصنيعية الجيدة
- الممارسات الوقائية بمصانع الزيوت
- التحليل الكيماوي للبذور الزيتية
- استخدام الشبكة العنكبوتية

- يعمل فني استخلاص وتصنيع الزيوت النباتية تحت إشراف مديره المباشر وذلك في إطار اللوائح والقوانين المنظمة لمكان العمل

السياق المهني



- خريج هذا البرنامج يعمل في معامل ومصانع تكرير الزيت - معامل استخلاص الزيوت - ومصانع استخلاص الزيوت والصناعات الغذائية -

أماكن العمل



- تسجيل تطبيق قواعد سلامة الغذاء.
- استخلاص الزيوت .
- تصنيع منتجات الزيوت .
- مراقبة جودة الزيوت.
- إدارة مشروع صغير وتسويق منتجاته.
- تنفيذ مشروع استخلاص وتصنيع الزيوت النباتية وتسويق منتجاته.
- تطبيقات الحاسب الآلي.

المهارات الفنية



المطلوبة



برنامج فني تصنيع غذائي

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج فني التصنيع غذائي في المدارس الثانوية الزراعية يكون قادر على تجهيز وتصنيع وحفظ وتخزين وتداول وعرض وتسويق المنتجات الغذائية الأمانة بما يتماشى مع احتياجات ومتطلبات المستهلكين للأغذية.

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تصنيع العصائر والمركزات
- صناعة العجائن.
- صناعة المنتجات الدهنية
- الصيانة البسيطة لمعامل
- الاغذية والمخايز.
- تطبيق الجداول الحسابية
- .EXCEL
- تصنيع اللحوم والدواجن
- والاسماك.
- تصنيع المثلجات اللبنية
- إدارة مشروع زراعي

الصف الدراسي الثاني

- فحص خامات التصنيع
- واستلامها وتخزينها
- تصنيع الاغذية الشعبية
- والمخللات
- تصنيع الألبان المتخمرة
- تنفيذ نظم المعلومات والخطط
- التسويقية
- استخدام الشبكة العنكبوتية
- تجهيز الأدوات والمعدات
- والأجهزة للعجائن والمخبوزات
- تصنيع المخبوزات
- صناعة الجبن

الصف الدراسي الاول

- الممارسات التصنيعية
- والصحية الجيدة.
- السلامة والصحة المهنية
- استلام اللبن.
- تجهيز الادوات والاجهزة
- اللبن.
- تجهيز الأدوات والمعدات
- والأجهزة تصنيع
- تصنيع الألبان السائلة
- والمجففة
- تنفيذ برنامج معالج الكلمات

- يعمل فني التصنيع غذائي تحت إشراف مديره المباشر وذلك في إطار اللوائح والقوانين المنظمة لمكان العمل.

السياق المهني



أماكن العمل



المهارات الفنية



المطلوبة

- تطبيق سلامة الغذاء.
- تصنيع المنتجات الغذائية
- تصنيع منتجات العجائن و المخبوزات.
- تصنيع الألبان و منتجاتها .
- ادارة مشروع صغير وتسويق منتجاته.
- الصيانة البسيطة لمعامل ومصانع الأغذية.



برنامج فني الزراعة والبيئة

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

- خريج فني التصنيع غذائي في المدارس الثانوية الزراعية يكون قادر على زراعة و إنتاج النباتات الطبية والعطرية ومحاصيل الفاكهة والخضر.

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- الممارسات الزراعية في إنتاج النباتات الطبية والعطرية العشبية وشبه الشجرية .
- الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل الخضر داخل الصوب الزراعية .
- الممارسات الوقائية للحشرات
- إدارة مشروع زراعي صغير
- يطبق الجداول الحسابية

الصف الدراسي الثاني

- الممارسات الزراعية لإستغلال النباتات الطبية والعطرية البرية
- الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل الفاكهة .
- عمليات تربية النحل.
- تنفيذ برنامج معالج الكلمات
- مكافحة الأمراض.
- الرعاية الصحية للحيوانات والدواجن
- تسويق المنتجات الزراعية
- تنفيذ برنامج العروض

الصف الدراسي الاول

- قواعد السلامة والصحة المهنية.
- الممارسات الزراعية في المشتل .
- حصاد مياه الأمطار
- تطبيق برامج الحاسب الآلي
- تنفيذ وصيانة نظم الري
- رعاية الحيوانات الصحراوية
- رعاية الدواجن
- تطبيق برامج الحاسب الآلي

- إعداد فني قادر علي العمل بمزارع إنتاج النباتات الطبية والعطرية ومحاصيل الفاكهة والخضر مع المحافظة علي النباتات الطبية والعطرية البرية بمحمية سانت كاترين مع الإلتزام بالإنتاج الحيوي بها.

- مزارع إنتاج النباتات الطبية والعطرية – مزارع بساتين الفاكهة بكافة أنواعها.

- الممارسات الزراعية في إنتاج الحاصلات البستانية.
- نظم الري.
- المكافحة الحيوية.
- رعاية الحيوانات والدواجن.
- تنفيذ العمليات النحلية وإنتاج الحرير.
- إدارة مشروع زراعي صغير وتسويق منتجاته.
- إستخدام تطبيقات الحاسب الآلي.

السياق المهني



أماكن العمل



المهارات الفنية



المطلوبة



برنامج فني الزراعة الصحراوية

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج هذه المهنة يعمل في المناطق ذات الطبيعة الصحراوية التي تعتمد على مياه الامطار وينفذ كل العمليات الزراعية المطلوبة من استخدام الات زراعية ورعاية حيوانات الرعي وصيانة المرعى وتطبيق سلسلة القيمة خلال مراحل الانتاج بدءا من اعداد الارض للزراعة وصولا للمنتج النهائي .

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- استخدام الري التكميلي
- تطبيق الزراعة المحمية
- انتاج محاصيل الحبوب
- تحديد صلاحية المياه للاستخدامات المختلفة
- اجراء عملية الحصاد وجمع المحاصيل
- ادارة مشروع زراعي صغير
- تطبيق معاملات ما بعد الحصاد باستخدام برنامج EXCEL

الصف الدراسي الثاني

- تطبيق النظم المساحية الحديثة في استصلاح الاراضي
- تصنيع المربات والزيوت من محاصيل الزراعة المطرية
- تطبيق نظم المعلومات التسويقية
- حاسب آلي
- تقنيات حصاد مياه الامطار
- انتاج المحاصيل البستانية
- الرعاية الصحية لحيوانات المراعي.

الصف الدراسي الاول

- تطبيق نظم السلامة والصحة المهنية
- استغلال عناصر المناخ في الزراعة المطرية
- رعاية وتربية حيوانات المراعي
- حاسب آلي
- استغلال الموارد الارضية في المناطق الصحراوية
- خدمة الارض للزراعة المطرية

- إعداد فني الزراعة المطرية للعمل في المناطق الصحراوية الجافة وشبه الجافة التي تعتمد على مياه الامطار ورعاية حيوانات المراعي وتطبيق سلسلة القيمة خلال مراحل الانتاج .

السياق المهني



- يعمل خريجو الزراعة المطرية في المناطق الجافة وشبه الجافة والتي تعتمد على مياه الامطار وتنتشر بها المراعي الطبيعية.

أماكن العمل



- حصاد مياه الامطار.
- تطبيق الممارسات الزراعية في المناطق الصحراوية .
- انتاج محاصيل الزراعة المطرية.
- تربية ورعاية حيوانات المراعي.
- تصنيع منتجات الزراعة المطرية .
- ادارة مشروع زراعي صغير .
- التعامل مع الحاسب الآلي .

المهارات الفنية المطلوبة



برنامج فني الصناعات الغذائية (تعليم وتدريب مزدوج)

٣

سنوات الدراسة

٣١٥٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج فني الصناعات الغذائية في المدارس الثانوية الزراعية يكون قادر على تجهيز وتصنيع وحفظ وتخزين وتداول وعرض وتسويق المنتجات الغذائية الآمنة بما يتماشى مع احتياجات ومتطلبات المستهلكين للأغذية.

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تصنيع العصائر والمركزات
- صناعة المنتجات الدهنية.
- تطبيق الجداول الحسابية .
- تصنيع البسكويت.
- إدارة مشروع زراعي صغير
- تنفيذ الدوال.

الصف الدراسي الثاني

- تصنيع الألبان المتخمرة
- تجهيز الأدوات والمعدات والأجهزة تصنيع .
- نظم المعلومات والخطط التسويقية.
- تنفيذ برامج معالجة الكلمات.
- تجهيز الأدوات والمعدات لتصنيع البسكويت.
- صناعة الجبن.
- الصيانة البسيطة للمعدات والآلات.

الصف الدراسي الأول

- الممارسات الصحية
- استلام اللبن
- السلامة والصحة المهنية
- تطبيق نظم الحاسب الآلي
- الممارسات التصنيعية الجيدة
- تجهيز الأدوات والمعدات والأجهزة البن
- صناعة الألبان السائلة والمجففة.
- استخدام الشبكة العنكبوتية

- يتصف فني الصناعات الغذائية بالالتزام والدقة والتركيز في العمل وتحمل المسؤولية والعمل تحت الضغوط المختلفة ولديه القدرة على اكتساب المهارات وتطويرها (التواصل - حل المشكلات - العمل ضمن فريق - إدارة الوقت).

السياق المهني

- يعمل خريجو البرنامج في مصانع ومعامل الصناعات الغذائية — معامل ومصانع الألبان — مشروعات خاصة للتصنيع الغذائي وللتصنيع الألبان

أماكن العمل

- تطبيق سلامة الغذاء.
- صناعة العصائر والمركزات.
- تصنيع البسكويت.
- تصنيع الألبان ومنتجاتها .
- إدارة مشروع صغير وتسويق منتجاته.
- الصيانة البسيطة للمعدات والآلات لمعامل ومصانع الأغذية.
- تطبيقات الحاسب الآلي.

المهارات الفنية المطلوبة



برنامج فني الزراعة المصرية

٣

سنوات الدراسة

٣١٥٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج هذه المهنة يعمل في المناطق ذات الطبيعة الصحراوية التي تعتمد علي مياه الامطار وينفذ كل العمليات الزراعية المطلوبة من استخدام الات زراعية ورعاية حيوانات الرعى وصيانة المرعى وتطبيق سلسلة القيمة خلال مراحل الانتاج بدءا من اعداد الارض للزراعة وصولا للمنتج النهائي.

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- استخدام الري التكميلي
- تطبيق الزراعة المحمية
- انتاج محاصيل الحبوب
- حاسب الي
- تحديد صلاحية المياه
- للاستخدامات المختلفة
- اجراء عملية الحصاد وجمع المحاصيل
- ادارة مشروع زراعي صغير
- تطبيق معاملات ما بعد الحصاد

الصف الدراسي الثاني

- تطبيق النظم المساحية الحديثة في استصلاح الاراضي
- تصنيع المربات والزيوت من محاصيل الزراعة المطرية
- تطبيق نظم المعلومات التسويقية
- حاسب آلي
- تقنيات حصاد مياه الامطار
- انتاج المحاصيل البستانية
- الرعاية الصحية لحيوانات المراعي.

الصف الدراسي الاول

- تطبيق نظم السلامة والصحة المهنية
- استغلال عناصر المناخ في الزراعة المطرية
- رعاية وتربية حيوانات المراعي
- حاسب آلي
- استغلال الموارد الارضية في المناطق الصحراوية
- خدمة الارض للزراعة

- إعداد فني الزراعة المطرية للعمل في المناطق الصحراوية الجافة وشبه الجافة التي تعتمد علي مياه الامطار ورعاية حيوانات المراعي وتطبيق سلسلة القيمة خلال مراحل الانتاج .

السياق المهني

- يعمل خريجو البرنامج في مصانع ومعامل الصناعات الغذائية — معامل ومصانع الألبان — مشروعات خاصة للتصنيع الغذائي وللتصنيع الألبان

أماكن العمل

- الخبرة في مجال المناطق الصحراوية .
- العمل تحت ضغط.
- ان يكون قادرا علي العمل والمشاركة مع المجتمعات البدوية و الامام بالعادات والتقاليد البدوية .

المهارات الفنية

المطلوبة



برنامج فني زراعة حيوية

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- العمل بالمزارع التي تطبق الزراعة الحيوية وتنفيذ كل العمليات الزراعية المطلوبة تحت اشراف المدير المباشر له كما أنه يكون قادر على استخدام الآلات الزراعية في الحقل الزراعي ورعاية الحيوانات بالمزرعة في المزارع الحيوية بالإضافة الى المحافظة على البيئة الحيوية ويراعى تطبيق سلسلة القيمة خلال مراحل الانتاج بدأً من اعداد الأرض للزراعة وصولاً للمنتج النهائي

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج الحاصلات البستانية (فاكهة) (أ)
- رعاية حيوانات اللبن
- استخدام الأسمدة الحيوية
- يطبق الجداول الحسابية باستخدام برنامج EXCEL
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج الحاصلات البستانية (فاكهة) (ب)
- رعاية حيوانات اللحم

الصف الدراسي الثاني

- تطبيق الممارسات الزراعية في البيوت المحمية
- تطبيق الممارسات الزراعية في النباتات الطبية والعطرية
- تنفيذ عمليات تربية النحل
- تنفيذ نظم المعلومات والخطط التسويقية
- يستخدم الشبكة العنكبوتية
- تطبيق قواعد أمن وسلامة الغذاء
- تطبيق الممارسات الزراعية

الصف الدراسي الاول

- تطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل الحقل (قمح - برسيم)
- يطبق الري في المزارع الحيوية
- رعاية الأغنام والماعز
- تشغيل الحاسب الآلي
- مكافحة الأمراض
- مكافحة الحشرات

- إعداد فني يعمل تحت ضغوط العمل المختلفة - قادر على حل المشكلات - الإلتزام بأخلاقيات المهنة.

- يعمل خريجو هذا البرنامج في المزارع التي تطبق الزراعة الحيوية.

- ينفذ العمليات الزراعية بالمزارع الحيوية.
- يستخدم نظم الري الحديث في المزارع الحيوية.
- يطبق العمليات الزراعية في البيوت المحمية في الزراعة الحيوية.
- يخدم أشجار الفاكهة في المزارع الحيوية.
- يخدم النباتات الطبية في الزراعة الحيوية.
- يستفيد من نحل العسل والملقحات في الزراعة الحيوية.
- يرعى الحيوانات والدواجن في المزارع الحيوية.
- يكافح الآفات والأمراض للنباتات في الزراعة الحيوية.
- يستخدم مخلفات المزرعة في المزارع الحيوية.

السياق المهني

أماكن العمل

المهارات الفنية

المطلوبة

برنامج فني فني زراعة نخيل التمر وتصنيع منتجاته

٣

سنوات الدراسة

٣١٥٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- العمل في المزارع التي تقوم بزراعة نخيل التمر والمصانع التي تصنع التمر ومنتجاته - القيام بكل العمليات الزراعية التي تجرى على نخيل التمر من إنشاء مشتل وزراعة وخدمة وإكثار نخيل التمر- العمليات التصنيعية لمنتجات التمر بما يتماشى مع احتياجات ومتطلبات المستهلكين للتمر.

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- خدمة رأس النخلة وجمع المحصول
- فرز وتعبئة التمور حقليا
- ممارسات التخزين
- تجفيف التمور
- يطبق الجداول الحسابية باستخدام برنامج EXCEL
- الممارسات التصنيعية الجيدة
- تصنيع منتجات التمور
- إدارة مشروع زراعي صغير
- ينفذ الدوال

الصف الدراسي الثاني

- مكافحة حشرات نخيل التمر
- تحميل المحاصيل الحقلية
- تنفيذ نظم المعلومات والخطط التسويقية
- حاسب آلي
- تحميل المحاصيل البستانية
- مكافحة حشرات الحاصلات الزراعية
- مكافحة أمراض الحاصلات الزراعية

الصف الدراسي الأول

- تجهيز أرض المشتل لزراعة الفسائل
- زراعة الفسائل أو بنت الجورة
- الممارسات الصحية الجيدة
- السلامة والصحة المهنية
- تشغيل الحاسب الآلي
- إكثار نخيل التمر
- الخدمة الأرضية لبستان نخيل التمر
- مكافحة أمراض نخيل التمر
- ينفذ برنامج معالجة

- إعداد فني قادر علي العمل بالمزارع التي تقوم بزراعة نخيل التمر والمصانع التي تصنع التمر ومنتجاته يعمل تحت ضغوط العمل المختلفة - قادر علي حل المشكلات - الإلتزام بأخلاقيات المهنة.

السياق المهني



- العمل في المزارع التي تقوم بزراعة نخيل التمر والمصانع التي تصنع التمر ومنتجاته.

أماكن العمل



- إنشاء مشتل نخيل التمر .
- زراعة وخدمة نخيل التمر.
- تحميل الحاصلات الزراعية على نخيل التمر
- تنفيذ معاملات ما بعد الحصاد للتمور
- تطبيق سلامة الغذاء.
- تصنيع التمور ومنتجاتها.
- ادارة مشروع زراعي صغير وتسويق منتجاته.

المهارات الفنية

المطلوبة



برنامج فني إنتاج الألبان وتصنيع ومنتجاتها

٣

سنوات الدراسة

٣١٥٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج هذه المهنة فني إنتاج الألبان وتصنيع ومنتجاتها في المدارس الثانوية الفنية للتعليم والتدريب المزدوج يكون قادراً على تجهيز وتصنيع والعمل علي خطوط الانتاج وحفظ وتخزين وتداول وعرض وتسويق (الألبان ومنتجاتها) بطريقة آمنة بما يتماشى مع احتياجات ومتطلبات المستهلكين للألبان ومنتجاتها.

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تصنيع الجبن .
- استلام الخامات وتخزينها
- التحليل الكيميائي لمنتجات الألبان
- تطبيق الجداول الحسابية
- تصنيع المنتجات الدهنية
- تسويق منتجات الألبان
- الصيانة البسيطة لمعدات تصنيع الألبان
- تنفيذ الدوال

الصف الدراسي الثاني

- استلام اللبن
- التحليل الكيميائي للبن
- ميكروبيولوجي تصنيع الألبان
- تنفيذ برامج معالجة الكلمات
- تطبيق الممارسات التصنيعية الجيدة
- تصنيع الألبان السائلة والمجففة
- التحكيم الحسي للألبان ومنتجاتها
- استخدام العروض التقديمية

الصف الدراسي الأول

- تطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية
- تطبيق الممارسات الصحية الجيدة
- إنتاج اللبن الآمن
- تطبيق نظم الحاسب الآلي المطرية
- حاسب آلي
- تغذية الأبقار الحلوب
- العناية بضرع الأبقار
- تجهيز أدوات ومعدات

- يتصف فني إنتاج الألبان وتصنيع ومنتجاتها بالالتزام والدقة والتركيز في العمل وتحمل المسؤولية والعمل تحت الضغوط المختلفة ولديه القدرة على اكتساب المهارات وتطويرها (التواصل - حل المشكلات - العمل ضمن فريق - إدارة الوقت)

السياق المهني



- معامل الألبان - مصانع الألبان - مشروعات خاصة للتصنيع الغذائي مشروعات خاصة لتصنيع الألبان - خطوط الانتاج للألبان والتصنيع الغذائي

أماكن العمل



- سلامة الغذاء.
- ٢ - الخواص الحسية للألبان ومنتجاتها.
- ٣ - تصنيع الألبان ومنتجاتها.
- ٤ - التعبئة والتغليف للألبان ومنتجاتها.
- ٥ - القوانين والتشريعات التي تحكم صناعة الألبان.
- ٦ - مراقبة جودة الألبان ومنتجاتها.
- ٧ - ادارة مشروع صغير وتسويق منتجاته.

المهارات الفنية

المطلوبة



برنامج فني تكنولوجيا إنتاج وتصنيع الألبان (لمدارس التكنولوجيا التطبيقية)

٣

سنوات الدراسة

٢١٦٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج فني تكنولوجيا إنتاج و تصنيع الألبان (لمدارس التكنولوجيا التطبيقية) في المدارس الثانوية الزراعية يكون قادر على تجهيز وتصنيع وحفظ وتخزين وتداول وعرض وتسويق المنتجات الغذائية الآمنة بما يتماشى مع احتياجات ومتطلبات المستهلكين للأغذية.

وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- الجبن الشامي
- الجبن النصف جاف
- الجبن الجاف
- الجبن المطبوخ
- فحص منتجات الألبان
- تعبأ وتغليف منتجات الألبان
- الصيانة البسيطة لمعدات الألبان
- تسويق منتجات الألبان

الصف الدراسي الثاني

- الكشف عن غش اللبن
- الممارسات الصحية لإنتاج الغذاء
- مكافحة الآفات داخل مصانع الألبان
- الاستلام والتخزين
- الآلات والمعدات والأجهزة
- تجهيز خامات التصنيع
- المنتجات الدهنية
- الجبن الطري

الصف الدراسي الأول

- السلامة والصحة المهنية
- الممارسات الصحية للمنتشة والعاملين
- تغذية حيوانات اللبن
- العناية بضرع حيوانات اللبن المطرية
- حاسب آلي
- الحلب والعناية باللبن
- تجميع الألبان
- النظافة والتطهير
- استلام اللبن

- يتصف فني تكنولوجيا إنتاج و تصنيع الألبان (لمدارس التكنولوجيا التطبيقية) بالالتزام والدقة والتركيز في العمل وتحمل المسؤولية والعمل تحت الضغوط المختلفة ولديه القدرة على اكتساب المهارات وتطويرها (التواصل - حل المشكلات - العمل ضمن فريق - إدارة الوقت)

السياق المهني



- معامل الألبان - مصانع الألبان - مشروعات خاصة للتصنيع الغذائي- مشروعات خاصة لتصنيع الألبان خطوط الانتاج للألبان والتصنيع الغذائي)

أماكن العمل



- السلامة الصحية المهنية
- الممارسات الصحية الجيدة
- إنتاج اللبن الآمن - تداول الألبان
- الممارسات التصنيعية الجيدة (تصنيع منتجات الألبان)
- تصنيع منتجات الألبان (تصنيع الجبن الطري - الشامي - النصف جاف - الجاف المطبوخ - يصنع المنتجات الدهنية - يعبأ ويغلف منتجات الألبان)

المهارات الفنية



المطلوبة



برنامج فني معامل

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج هذه المهنة يعمل في المعامل المختلفة (كيمياء - فيزياء - احياء) حيث يقوم بسحب العينات وتجهيزها للتحليل واجراء بعض التحاليل البسيطة وتجهيز ادوات التحاليل والمحاليل اللازمة لها ويحفظ ويخزن مواد التحاليل والأجهزة.



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تركيب بعض المركبات الكيميائية البسيطة (١)
- تركيب بعض المركبات الكيميائية البسيطة (٢)
- الصوت والمغناطيسية
- فحص النماذج والشرائح الحشرية
- حاسب آلي
- الكشف عن نوع العناصر المعدنية في العينة الغذائية .
- القياسات الحرارية
- فحص العينات والشرائح والنماذج النباتية

الصف الدراسي الثاني

- قياس العناصر المناخية
- تنفيذ القياسات الكهربائية
- قياس الضوء
- تطبيق نظم المعلومات التسويقية
- حاسب آلي
- تنفيذ بعض التحاليل البسيطة
- علي عينة المياه
- تنفيذ بعض التحاليل البسيطة
- علي عينة التربة
- قياس بعض الكميات الفيزيائية
- تشكيل بعض الأدوات الزجاجية المعملية

الصف الدراسي الاول

- إعداد معمل الكيمياء
- سحب العينات الكيميائية وتجهيزها للتحليل
- إعداد معمل الأحياء
- تطبيق نظم السلامة والصحة المهنية
- حاسب آلي
- تنفيذ بعض التحاليل البسيطة
- علي عينات النبات
- تخزين الأدوات والأجهزة والخامات بالمخزن
- إعداد معمل الفيزياء

- إعداد فني معامل قادر علي العمل بمعامل المدارس والجامعات بكافة أنواعها أو تابعة للمصالح الحكومية أو الهيئات البحثية ومصانع الأغذية ومحطات تحلية المياه والمزارع.

السياق المهني



- العمل بمعامل المدارس والجامعات بكافة أنواعها أو تابعة للمصالح الحكومية أو الهيئات البحثية ومصانع الأغذية ومحطات تحلية المياه والمزارع.

أماكن العمل



- العمل بمعامل الكيمياء.
- العمل بمعامل الفيزياء.
- العمل بمعامل الأحياء.
- تخزين المواد المختلفة بالمعامل وتسويقها.
- التعامل مع الحاسب الآلي.
- الصيانة البسيطة لمعامل ومصانع الألبان.

المهارات الفنية



المطلوبة



برنامج فني محاصيل الحقل

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

- خريج هذه المهنة يقوم بإنتاج المحاصيل المختلفة ويقوم بعمليات الخدمة قبل وبعد الزراعة ويطبق الممارسات الزراعية المختلفة ويطبق معاملات ما بعد الحصاد.

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- مكافحة الحشرات
- مكافحة الأمراض
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل السكر (بنجر السكر)
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج المحاصيل (البصل)
- حاسب آلي
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل السكر (قصب)

الصف الدراسي الثاني

- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل البذور البقولية (عدس - فول بلدي)
- مقاومة الحشائش وضبط الكثافة النباتية
- تطبيق نظم الري
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل الألياف (الكتان)
- تنفيذ عمليات تربية النحل
- تطبيق نظم المعلومات والخطط التسويقية
- حاسب آلي ١
- الحصاد

الصف الدراسي الأول

- تسميد الأرض قبل الزراعة
- اعداد الأرض للزراعة
- الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل الأعلاف الخضراء (البرسيم المصري)
- الممارسات الزراعية في إنتاج محاصيل الحبوب (القمح)
- تطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية
- حاسب آلي
- الزراعة بالطريقة العفير
- الزراعة بالطريقة الحرثي

- برنامج فني محاصيل الحقل يعمل علي اكساب الطالب المهارات العملية والعلمية التي تؤهله للعمل بمزارع المحاصيل المختلفة ومهارات الخدمة قبل وبعد الزراعة والممارسات الزراعية المختلفة في زراعة وإنتاج المحاصيل ومعاملات ما بعد الحصاد.

- يعمل خريج هذه المهنة بمزارع المحاصيل الحقلية والشركات والهيئات الزراعية المزارع الحقلية والشركات العاملة في مجال الزراعة.

- تجهيز الأرض للزراعة.
- طرق الزراعة.
- عمليات الخدمة بعد الزراعة.
- الحصاد ومعاملات ما بعد الحصاد
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج المحاصيل.
- تنفيذ العمليات النحلية.

السياق المهني



أماكن العمل



المهارات الفنية المطلوبة



برنامج فني حاصلات بستانية

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

- خريج هذه المهنة فنى إنتاج الحاصلات البستانية يقوم بإعداد الأرض وزراعتها و خدمتها و حصاد المحصول والتعبئة و التغليف للتسويق مع القيام بأعمال صيانة الحدائق تحت إشراف الرئيس المباشر.

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تطبيق الممارسات الزراعية داخل البيوت المحمية لمحاصيل الخضر
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج الفاكهة المتساقطة الأوراق
- تطبيق الممارسات الزراعية لنباتات الزينة داخل البيوت المحمية
- فحص النماذج والشرايح الحشرية
- تطبيق عمليات التغليف
- حاسب آلي

الصف الدراسي الثاني

- تطبيق الممارسات الزراعية في محاصيل الخضر الورقية والزهرية والجذرية
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج نباتات الزينة المختلفة في المزارع والمشاتل المكشوفة
- تطبيق عمليات الفرز والتدريج للحاصلات البستانية
- تنفيذ عمليات تربية النحل
- تطبيق نظم المعلومات والخطط التسويقية
- حاسب آلي
- زراعة محاصيل الخضر ونباتات

الصف الدراسي الأول

- إعداد الأرض لزراعة محاصيل الخضر ونباتات الزينة في الحقل المكشوف والزراعات المحمية
- إنشاء مشاتل الحاصلات البستانية
- تنفيذ الأعمال المساحية
- حاسب آلي
- زراعة أشجار الفاكهة والزينة
- مكافحة آفات نباتات الزينة
- صيانة المنشآت

- إعداد فني قادر علي العمل بمزارع إنتاج بساتين الفاكهة والخضر ونباتات الزينة وصيانة الحدائق .

السياق المهني

- يعمل خريج هذه المهنة مزارع إنتاج شتلات ومحاصيل الفاكهة - مزارع إنتاج محاصيل الخضر في المزارع المكشوفة وتحت البيوت المحمية - مشاتل إنتاج وتربية نباتات الزينة - شركات صيانة الحدائق.

أماكن العمل

- إعداد الأرض لزراعة الحاصلات البستانية.
- تطبيق طرق الزراعة.
- تطبيق الممارسات الزراعية في محاصيل الخضر - الفاكهة - الزينة.
- مكافحة آفات الحاصلات البستانية - تطبيق معاملات ما بعد الحصاد.
- تنفيذ العمليات النحلية. - تنفيذ الاعمال المساحية والري.
- إدارة مشروع صغير وتسويق منتجاته. -صيانة المنشآت الخشبية
- إدارة مشروع زراعي صغير وتسويق المنتجات

المهارات الفنية المطلوبة



برنامج فني إنتاج الدجاج

٣

سنوات الدراسة

١٥٦٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- فني دواجن يعمل في تجهيز حظائر الدواجن ويستقبل الكتاكيت ويسكنها ويغذيها ويعتني بها ويجهز منتجاتها للتسويق ويستخدم السجلات في إدخال واستخراج البيانات منها وينمي مهاراته ويطبق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية لتوفير الأمن الحيوي.



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- متابعة حالة الأمهات والديوك خلال مرحلة التربية
- متابعة حالة الأمهات والديوك خلال مرحلة الإنتاج
- تعريف التسجيل والسجلات
- يطبق الجداول الحسابية باستخدام برنامج EXEEL
- متابعة البيض خلال فترة التفريخ
- العمليات التي تُجرى على الكتاكيت بعد الفقس
- استخدام السجلات

الصف الدراسي الثاني

- رعاية الدجاج خلال مرحلة التربية
- رعاية دجاج إنتاج بيض المائدة خلال مرحلة الإنتاج
- إنتاج بيض المائدة
- العمليات اليومية والدورية بمزارع إنتاج البيض
- تنفيذ نظم المعلومات والخطط التسويقية
- يستخدم الشبكة العنكبوتية
- إعداد البيض للتفريخ
- إعداد ماكينة التفريخ وتوفير الظروف البيئية

الصف الدراسي الأول

- تطبيق قواعد السلامة والصحة المحنية
- ينفذ برنامج الأمن الحيوي
- إستلام ورعاية دجاج التسمين
- تشغيل الحاسب
- إنتاج الدجاج المذبوح
- الخامات الأولية المستخدمة في علائق الدواجن
- التميز بين أنواع العلف
- يفرق بين أشكال

- برنامج فني إنتاج الدجاج يحتوي على عدد من الوحدات المتخصصة في كل ما هو له علاقة بتربية ورعاية الدجاج بكل أنواعه ومراحله العمرية وباختلاف الأغراض الإنتاجية للدجاج ليتم تخريج طالب قادر على إختراق سوق العمل في هذا المجال .

السياق المهني



- يعمل خريجو برنامج فني الدجاج في جميع مزارع الدجاج والمجازر ومصانع الأعلاف ومعامل التفريخ سواء كانت تبع مؤسسات خاصة أو عامة أو عمل مشروع صغير خاص به.

أماكن العمل



- تنفيذ برامج السلامة والصحة المهنية والأمن الحيوي بمزارع الدواجن.
- رعاية قطعان الأمهات.
- رعاية قطعان دجاج إنتاج اللحم.
- رعاية قطعان دجاج إنتاج بيض المائدة.
- تفريخ بيض الدجاج.
- صناعة أعلاف الدجاج.
- التسجيل والسجلات بمزارع الدواجن.

المهارات الفنية



المطلوبة



برنامج فني ميكنة زراعية (تعليم وتدريب مزيج)

٣

سنوات الدراسة

٣٠٧٥

عدد الساعات

وصف المهنة

- خريج هذه المهنة يكون قادرا على استخدام الجرارات والالات الزراعية وتشغيل نظم الري المختلفة وتنفيذ تطبيقات الهندسة الزراعية .



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- استخدام آلات الحصاد
- تشغيل شبكات الري
- تطبيق الممارسات الزراعية في انتاج الحاصلات البستانية لمحاصيل الفاكهة
- تطبيق الممارسات الزراعية في انتاج محاصيل الاعلاف الخضراء
- تطبيق الجداول الحسابية باستخدام برنامج EXCEL
- اقتصاديات ميكنة زراعية
- الات ما بعد الحصاد
- إدارة مشروع صغير

الصف الدراسي الثاني

- استخدام آلات تجهيز زراعة التربة
- تركيب شبكات الري
- تطبيق الممارسات الزراعية في البيوت المحمية
- تطبيق الممارسات الزراعية في انتاج محاصيل الحبوب
- استخدام بالعروض التقديمية
- استخدام آلات خدمة المحصول النامي
- تركيب شبكات الري
- تطبيق الممارسات الزراعية في البيوت المحمية

الصف الدراسي الاول

- تطبيق قواعد الصحة والسلامة المهنية
- استخدام الجرار الزراعي
- تطبيق الممارسات الزراعية في انتاج النباتات الطبية والعطرية
- اعداد الارض للزراعة
- نظم تشغيل الحاسب الآلي
- صيانه الجرار
- تنفيذ الري السطحي
- قياس الأراضي
- تطبيق الممارسات

- يعمل خريج هذا البرنامج بالالتزام والدقة والسلوك المهني في مجال الهندسة والميكنة الزراعية تحت إشراف فني للمشرف المباشر له

السياق المهني

- يعمل خريج هذا البرنامج في الشركات والهيئات الزراعية والمزارع

أماكن العمل

- استخدام الجرارات الزراعية .
- استخدام الآلات الزراعية .
- استخدام نظم الري .
- تطبيقات الهندسة الزراعية .
- تطبيق الممارسات الزراعية في انتاج محاصيل الحقل .
- تكنولوجيا البساتين .
- استخدام برامج الحاسب الآلي - إدارة مشروع زراعي صغير وتسويق منتجاته

المهارات الفنية المطلوبة



فني ثروة سمكية وأحياء مائية

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

خريج هذه المهنة يكون قادرا علي فحص الاسماك والقشريات وكذلك إنشاء الأحواض الترابية والاقفاص العائمة ،و اختبارات جودة المياه ،و نقل الزريعة بالطرق المختلفة والتعامل مع الزريعة من حيث الاقلمة والتغذية والرعاية ،و عمليات الصيد وجمع المحصول والعمليات التي تجري علي الأسماك أثناء وبعد عمليات الصيد وعمليات النقل والتسويق.

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- استزراع القشريات
- رعاية الاسماك والقشريات في احواض التربية
- ممارسات تكوين الأعلاف
- حصاد الأسماك والقشريات
- رعاية زريعة الأسماك والقشريات في مرحلة التحضين
- تداول الأسماك والقشريات وتصنيع منتجاتها
- حاسب آلي
- إدارة مشروع زراعي صغير

الصف الدراسي الثاني

- تعبئة زريعة الأسماك والقشريات
- تجهيز احواض التفريخ للأسماك والقشريات
- انتخاب ورعاية أمهات الأسماك والقشريات
- الرعاية الصحية للأسماك والقشريات
- رعاية اليرقات حديثة الفقس
- وحدة إنتاج الغذاء الحي
- حاسب آلي ١
- تطبيق نظم المعلومات والخطط التسويقية
- صيانة الآلات والمعدات

الصف الدراسي الاول

- فحص الاسماك والقشريات
- تجهيز أحواض وأقفاص التربية
- الممارسات الصحية الجيدة
- استزراع الأسماك والقشريات
- جودة المياه
- الممارسات التصنيعية الجيدة
- حاسب آلي

برنامج فني ثروة سمكية وأحياء مائية يقدم مجموعة من الوحدات القائمة علي منهجية الجدارات والتي تعد الطالب إعداد علميا وعمليا مما يجعله مؤهلا للاندماج في سوق العمل في مجال إنتاج ورعاية الأسماك والقشريات وكذلك الصناعات المكملة في هذا المجال مثل تصنيع الأعلاف وتركيبها وكذلك تصنيع الأسماك وتصنيع مخلفات الأسماك

السياق المهني

- مفرخات الأسماك - مفرخات القشريات - مزارع تربية الأسماك - مزارع تربية القشريات - مصانع تبريد وحفظ الأسماك - مصانع الأسماك المملحة - مصانع مخلفات أسماك والقشريات - مصانع ومدشات أعلاف الأسماك - مصانع الشباك

أماكن العمل

- الخبرة في مجال تفريخ الأسماك والقشريات - نقل الزريعة
- تربية الأسماك والقشريات في الأحواض الترابية والأسمنتية - تربية الأسماك والقشريات في الأقفاص العائمة
- التعامل مع : زريعة الأسماك والقشريات - التعامل مع الأسماك والقشريات
- التعامل مع معدات نقل الزريعة والأسماك

المهارات الفنية

المطلوبة



فني إنتاج حيواني وداجني

٣

سنوات الدراسة

٢٣٤٠

عدد الساعات

يتصف خريجو هذه المهنة بالالتزام والدقة والسلوك المهني المتعارف عليه في مجال الإنتاج الحيواني والداجني

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- رعاية دجاج التسمين
- رعاية حيوانات اللحم
- - رعاية الجدود والأمهات
- إعداد البيض للتخزين والتفريخ
- تنفيذ عملية التفريخ
- عمليات ما بعد الفقس
- إدارة مشروع زراعي صغير
- حاسب آلي

الصف الدراسي الثاني

- رعاية حيوانات اللبن
- تنفيذ الممارسات الصحية للدواجن
- رعاية الحمام
- تنفيذ نظم المعلومات والخطط التسويقية
- - حاسب آلي
- - رعاية الطيور المائية
- رعاية الدجاج البياض
- صيانة الآت ومعدات الانتاج الحيواني والداجني

الصف الدراسي الاول

- تطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية
- تطبيق قواعد الأمن الحيوي
- - رعاية الأرانب
- - رعاية الرومي والسمان
- حاسب آلي
- فحص الخامات واستلامها
- متابعة عملية الجرش والخلط والتخزين
- رعاية الأغنام والماعز
- التمريض البيطري

خريجو هذه المهنة يقومون بإعداد وإنتاج (الألبان - اللحوم (حمرء - بيضاء) - البيض) به يتماشى مع احتياجات ومتطلبات المستهلكين للأغذية.

السياق المهني

يعمل خريجو هذه المهنة بشركات ومزارع الإنتاج الحيواني والداجني والمفرخات ومصانع الاعلاف بكافة أنواعها شبك ومعدات صيد الأسماك

أماكن العمل

- الخبرة في مجال : الإنتاج الحيواني والداجني بحيث يطبق اجراءات الصحة والسلامة المهنية والأمن الحيوي وتربية ورعاية الحيوانات والدواجن وتكوين وخط الأعلاف .
- التعامل مع ماكينات جرش وخط الأعلاف وتشغيل ماكينات الحلاية وماكينات التفريخ وصيانتها .
- تطبيق السلامة الوقائية بمزارع الإنتاج الحيواني والداجني
- إدارة مشروع زراعي صغير وتسويق منتجاته

المهارات الفنية المطلوبة



فني إنتاج محاصيل الخضر

٣

سنوات الدراسة

٢١٣٠

عدد الساعات

وصف المهنة



خريج فني إنتاج محاصيل الخضر يقومون بإعداد الأرض وزراعتها وخدماتها و حصاد المحصول وتداوله، وتسويق المنتجات، وإنشاء وتركيب البيوت المحمية وتشغيل شبكات الري بالتنقيط.



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- إنتاج محاصيل الخضر الورقية والجذرية .
- إنتاج شتلات الخضر داخل البيوت المحمية.
- مكافحة أمراض محاصيل الخضر
- مكافحة حشرات محاصيل الخضر.
- تشغيل شبكات الري
- إدارة مشروع زراعي صغير
- تنفيذ برنامج معالج الكلمات
- استخدام العروض التقديمية

الصف الدراسي الثاني

- أمن وسلامة الغذاء
- إنتاج محاصيل الخضر الثمرية والدرنية.
- تطبيق معاملات ما بعد الحصاد
- إنتاج محاصيل الخضر داخل البيوت المحمية.
- تسويق منتجات محاصيل الخضر
- تطبيق الجداول الحسابية باستخدام برنامج EXCEL
- تنفيذ الدوال

الصف الدراسي الأول

- تطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية
- تجهيز الأرض لزراعة محاصيل الخضر
- زراعة محاصيل الخضر.
- إنشاء البيوت المحمية
- ميكنة محاصيل الخضر
- نظم تشغيل الحاسب الآلي
- استخدام الشبكة العنكبوتية

يعمل خريجو فني إنتاج محاصيل الخضر في مزارع إنتاج الخضر في الحقول المكشوفة وتحت البيوت المحمية.

السياق المهني

خريج هذا البرنامج يعمل في مزارع إنتاج الخضر في الحقول المكشوفة والزراعات المحمية ، ومحطات تعبئة وتغليف وتسويق حاصلات الخضر .

أماكن العمل

- يعمل بدقة تحت ضغوط العمل المختلفة وبيئة العمل
- قادر علي حل المشكلات وإدارة الأزمات
- ملتزم بأخلاقيات المهنة – يقدر قيمة الوقت
- وأن يكون قادراً على العمل والمشاركة مع المجتمعات البدوية والإمام بالعادات والتقاليد البدوية.

المهارات الفنية

المطلوبة



فني هندسة زراعية

٣

سنوات الدراسة

٢١٣٠

عدد الساعات

خريج هذه المهنة يكون قادرا على استخدام الأجهزة والأدوات المساحية والمنشآت الزراعية وآلات ومعدات استصلاح الأراضي وصيانتها وتركيب وتشغيل نظم الري المختلفة واستزراع الأراضي المستصلحة

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- الميزانيات المختلفة
- صيانة الآلات الزراعية
- العمليات الكيميائية
- اللازمة لاستصلاح الأراضي
- حاسب آلي
- تشغيل وصيانة شبكات الري
- أعمال الصرف الزراعي
- استزراع الأراضي
- إدارة مشروع زراعي صغير
- حاسب آلي

الصف الدراسي الثاني

- المنشآت الزراعية
- استخدام آلات خدمة المحصول النامي
- تنفيذ نظم المعلومات والخطط التسويقية
- تركيب شبكات الري
- آلات الحصاد
- الات ما بعد الحصاد
- حاسب آلي

الصف الدراسي الأول

- الرفع المساحي
- الري السطحي
- استخدام الجرار الزراعي
- حساب مساحات الأراضي
- استخدام آلات تجهيز وزراعة التربة
- صيانته الجرار
- حاسب آلي

يعمل خريج هذا البرنامج بالالتزام والدقة والسلوك المهني في مجال الهندسة الزراعية تحت إشراف فني للمشرف المباشر له

السياق المهني



يعمل خريج هذا البرنامج في الشركات والهيئات الزراعية والمزارع

أماكن العمل



- تنفيذ الأعمال المساحية والمنشآت الزراعية .
- تنفيذ نظم الري .
- استخدام الجرار الزراعي .
- استخدام الآلات الزراعية .
- استصلاح واستزراع الأراضي .
- إدارة مشروع زراعي صغير وتسويق منتجاته .

المهارات الفنية

المطلوبة



فني المراعي

٣

سنوات الدراسة

٢١٣٠

عدد الساعات

وصف المهنة



خريجي هذا البرنامج يعمل في المناطق ذات الطبيعة الصحراوية الرعوية التي تعتمد على مياه الأمطار وينفذ كل العمليات الزراعية المطلوبة لإنتاج المحاصيل العلفية والبساتين البيئية ورعاية حيوانات المراعي وتطبيق سلاسل القيمة .



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- تجديد صلاحية الأراضي والمياه
- تطبيق نظم الري الحديثة
- صيانة المراعي
- إنتاج المحاصيل الحقلية
- إنتاج الشجيرات الرعوية
- حفظ الأعلاف
- إنتاج محاصيل الخضر
- إدارة مشروع المراعي
- تطبيق الجداول الحسابية

الصف الدراسي الثاني

- تقدير إنتاجية المراعي
- خدمة الزراعات المطرية
- إنتاج العشب البقولية
- إنتاج النجيليات
- إنتاج محاصيل الفاكهة
- إنتاج المحاصيل الطبية والعطرية
- الرعاية البيطرية لحيوانات المراعي
- تصنيع المريات واستخلاص زيت الزيتون
- تسويق منتجات المراعي

الصف الدراسي الأول

- تطبيق نظم الصحة والسلامة المهنية
- تطبيق النظم المساحية
- تطبيق حصاد ومياه الأمطار
- رعاية حيوانات المراعي
- التغذية التكميلية لحيوانات المراعي
- التغذية التكميلية لحيوانات المراعي
- قواعد أمن وسلامة الغذاء
- تطبيق برامج الحاسب الآلي

يعمل فني المراعي في المناطق الرعوية التي تعتمد على مياه الأمطار والاستخدام الأمثل للمياه .

السياق المهني

خريج هذا البرنامج يعمل في المناطق ذات الطبيعة الصحراوية التي تعتمد على مياه الأمطار

أماكن العمل

- إدارة الأراضي والمياه
- إدارة المراعي وصيانتها
- تطبيق الممارسات الزراعية في المناطق الرعوية
- إنتاج محاصيل الأعلاف الرعوية
- إنتاج المحاصيل الاقتصادية في المناطق الرعوية
- تتمية حيوانات المراعي
- تصنيع منتجات الزراعة المطرية
- إدارة مشروع المراعي وتسويق المنتجات
- تنفيذ برامج الحاسب الآلي

المهارات الفنية المطلوبة





فني تربية النحل وديدان الحرير

- خريج فني تربية النحل وديدان الحرير يقوم بتربية يرقات ديدان الحرير بأعمارها المختلفة وإنتاج الشرائق وحل الحرير، وتنفيذ عمليات .
- تربية النحل ووقاية النحل وديدان الحرير من الأمراض
- والآفات، وإدارة مشروع إنتاج الحرير وتربية النحل وتسويق منتجاته، وتطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية..

٣

سنوات الدراسة

٢١٣٠

عدد الساعات

وصف المهنة



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- العمليات المساحية
- مكافحة آفات وأمراض المحاصيل الحقلية
- إنتاج المحاصيل الحقلية
- الظواهر السلوكية للنحل
- الجدول الحسابية
- منتجات النحل
- تسويق منتجات النحل وديدان الحرير
- أمن وسلامة الغذاء
- تنفيذ مكتبة الدوال

الصف الدراسي الثاني

- إنتاج الحرير
- آفات النحل وديدان الحرير
- إدارة مشروع منحل وديدان الحرير.
- إنتاج النباتات الطبية والعطرية
- برنامج معالج الكلمات
- إعداد المنحل لإنتاج الطرود
- تشغيل شبكات الري
- أمراض النحل وديدان الحرير
- العروض التقديمية

الصف الدراسي الأول

- إعداد الأرض للزراعة
- السلامة والصحة المهنية.
- إنشاء منحل
- برامج الحاسب الآلي
- إنتاج محاصيل الفاكهة
- تركيب شبكات الري
- تربية اليرقات
- استخدام الشبكة العنكبوتية.

السياق المهني



- يعمل خريجو هذه المهنة في مجال تربية النحل وتسويق منتجاته، وتربية ديدان الحرير وإنتاج الشرائق وحل الحرير.

أماكن العمل



- خريج هذا البرنامج يعمل في: مراكز بحوث النحل ومراكز بحوث الحرير، الشركات، المناحل الخاصة برجال الأعمال، كما يمكن للخريج عمل منحل خاص به.

المهارات الفنية



المطلوبة

- تطبيق قواعد سلامة الغذاء.
- تطبيق الممارسات الزراعية في إنتاج الحاصلات الاقتصادية.
- رعاية ديدان الحرير.
- الرعاية الصحية للنحل وديدان الحرير.
- تطبيق نظم الري والعمليات المساحية.
- إدارة مشروع زراعي صغير وتسويق منتجاته.
- تنفيذ برامج الحاسب الآلي.





برنامج فني تسمين حيوانات اللحم

٣

سنوات الدراسة

٢١٣٠

عدد الساعات

وصف المهنة



- خريج فني تسمين حيوانات اللحم والدجاج يقوم بتجهيز وتطهير حظائر العجول وعناير دجاج التسمين واستقبالها وتسكينها ورعايتها، وتجهيز وإعداد العلائق الخاصة بها، وتجهيز منتجاتها للتسويق وحفظ اللحوم وحمايتها من التلوث واستخدام السجلات وتطبيق إجراءات وتعليمات السلامة والصحة المهنية لتوفير الأمن الحيوي.



وحدات البرنامج الزراعي

الصف الدراسي الثالث

- مجازر دجاج التسمين
- تسمين العجول
- سجلات الدواجن
- الجداول الحسابية
- حفظ لحوم الحيوانات والدجاج
- مجازر الحيوانات
- سجلات حيوانات اللحم
- الدوال

الصف الدراسي الثاني

- تكوين أعلاف الحيوانات
- الرعاية البيطرية لحيوانات التسمين
- جرش وخلط الأعلاف
- برنامج معالج الكلمات
- تغذية حيوانات اللحم
- أمن وسلامة الغذاء
- صيانة آلات ومعدات الإنتاج
- الحيواني والداجني
- العروض التقديمية

الصف الدراسي الأول

- تطبيق قواعد السلامة والصحة المهنية
- فحص الخامات
- تكوين علائق دجاج التسمين
- برامج الحاسب الآلي
- تطبيق قواعد الأمن الحيوي
- تسمين الدجاج
- الرعاية البيطرية لدجاج التسمين
- الشبكة العنكبوتية

- يعمل خريجو هذه المهنة في مجال تسمين العجول وتسمين الدجاج وصناعة الأعلاف وحفظ منتجات اللحوم.

السياق المهني



- خريج هذا البرنامج يعمل في: مزارع تسمين العجول وتسمين الدجاج ومصانع حفظ منتجات اللحوم والدواجن والمجازر الآلية ومصانع الأعلاف بكافة أنواعها.

أماكن العمل



- تطبيق السلامة الوقائية بمزارع تسمين حيوانات اللحم والدجاج.
- رعاية قطعان دجاج إنتاج اللحم.
- رعاية حيوانات اللحم.
- الرعاية البيطرية.
- تطبيق قواعد سلامة الغذاء.
- تكوين الأعلاف.
- التسجيل والسجلات بمزارع حيوانات اللحم ودجاج التسمين.
- نظم تشغيل الحاسب الآلي.

المهارات الفنية المطلوبة

