

## التوجيه المركزي : تربية النحل وديدان الحرير

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	جميع المجالات	تربية نحل وديدان حرير	التطريد والهجرة إنتاج بيض فراشة دودة الحرير التوتية (مراحل إنتاج البيض - التفقيس الصناعي للبيض - محطات إنتاج البيض) تربية ديدان الحرير ومواصفات مكان التربية - التربية التقليدية والأدوات المستخدمة الطريقة الحديثة لتربية ديدان الحرير والأدوات المستخدمة تربية الأعمار الصغيرة والكبيرة ونموذج بيت التربية الأمراض التي تصيب ديدان الحرير التشرق السياسة العامة للنهوض بتربية ديدان الحرير
٢	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص تربية النحل ووقاية المزروعات	تربية النحل	إنتاج سم النحل إنتاج صمغ النحل أنتاج العسل والقطاعات العسلية إنتاج شمع النحل تسمم النحل بالمبيدات أسباب ضعف الطوائف - طرق علاجها تقويم العمليات النحلية على مدار العام السياسة العامة للنهوض بالنحالة والنحل في مصر

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / أحمد سليمان علي)

**التوجيه المركزي: محاصيل الحقل**

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	جميع المجالات مجال استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	محاصيل الحقل	(التجارب الحقلية)
٢			استزراع الأراضي الصحراوية	- أهم معالم التركيب المحصولي - أفضل النظم المحصولية المطبقة بالأراضي الجديدة - أهم الدورات الزراعية في الأراضي الجديدة - بعض المحاصيل الحديثة الواجب إدخالها في الأراضي الجديدة
٣	٥ سنوات	تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	إنتاج المحاصيل	- دورات الاستزراع والتنمية في الأراضي المختلفة -أساليب الخدمة في الأراضي المختلفة -صيانة الأراضي والمحاصيل في المناطق المختلفة
				-التجارب الزراعية
٤		شعبة الإنتاج الحيواني	إنتاج محاصيل العلف	- المتخلفات النباتية للمصانع - موسمية إنتاج العلف الأخضر - تداول وتجهيز محصول العلف الناتج
٥	٣ سنوات (إعداد مهني)	جميع التخصصات	إنتاج نباتي	- التجارب الزراعية

**ملحوظة :**

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي

(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية

(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي

(م / محمد أحمد سيد أحمد)

## التوجيه المركزي: الألبان

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	جميع المجالات	ألبان	<ul style="list-style-type: none"> <li>المثلجات اللبنية – الريع في المثلجات اللبنية</li> <li>بدائل الألبان – بدائل الجبن – بدائل المنتجات الدهنية</li> <li>المنتجات الثانوية التي تنتج من صناعة الألبان</li> <li>دراسة جدوى لإنشاء مشروع صغير ( جبن – منفحة )</li> </ul>
٢	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص ألبان وصناعات زراعية	ألبان	<ul style="list-style-type: none"> <li>القشدة – تعريفها – أنواعها – طرق الحصول عليها – طرق حساب كمية القشدة</li> <li>الزبد – الريع في الزبد- السمن – المثلجات اللبنية</li> <li>إنشاء وتجهيز معمل اللبن صغير – إقامة مشروع اقتصادي لتصنيع الألبان</li> </ul>
٣		تخصص صحة بيطرية	الألبان	<ul style="list-style-type: none"> <li>السمن</li> <li>الجبن</li> </ul>
٤	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	فني صناعات غذائية (تخصص تصنيع الألبان ومنتجاتها)	تصنيع الألبان ومنتجاتها	<ul style="list-style-type: none"> <li>الزبد – غش الزبد – حسابات الزبد</li> <li>الريع في الزبد</li> <li>السمن – تعريفها – تركيب السمن – الاساس في الصناعة</li> <li>صفات وعيوب السمن – تصافى السمن</li> <li>غش السمن</li> <li>المورثة – القيمة الغذائية – استعمالاتها</li> </ul>
٥	٥ سنوات	تخصص تصنيع غذائي	تكنولوجيا الألبان ومنتجاتها	<ul style="list-style-type: none"> <li>صناعة الجبن الدمياطي</li> <li>صناعة الجبن الدمياطي بالقشدة</li> <li>صناعة الجبن نصف جاف</li> <li>صناعة الجبن الجاف</li> <li>الشرش واستخداماته</li> <li>المواصفات القياسية للجبن – العيوب</li> <li>الطرق الحديثة لصناعة الجبن</li> </ul>
٦		شعبة الإنتاج الحيواني	اختبارات مراقبة جودة (ألبان)	<ul style="list-style-type: none"> <li>الزبد تعريفها – أنواعها – عيوب الطعم – القوام – اللون</li> <li>السمن</li> <li>الألبان المتخمرة</li> <li>المثلجات اللبنية</li> <li>الألبان المكثفة و المجففة</li> </ul>

ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي

مدير عام تنمية المواد الزراعية

الموجه العام المركزي

(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

(م / مصطفى جلال الدكتوروري)

**التوجيه المركزي: حاسب آلي**

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية  
للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	جميع المجالات	حاسب آلي	مجموعة الدوال MEDIAN - GEGOMEAN - - RANK- INT – TRU - HARMEAN – VARP INTERCEPT - PEARSON - STDEVP - OR - AND – IF أو QUARTILE SLOPE
٢	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	جميع المهن		
٣	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	تخصص تكنولوجيا تربية وإنتاج الأسماك		
٤	٥ سنوات	شعبة الإنتاج الحيواني	حاسب آلي	التقارير الماكرو

**ملحوظة :**

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغى ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(ع / هشام عطية سليمان)

### التوجيه المركزي: الصحة البيطرية

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال الإنتاج الحيواني والداخلي	صحة الحيوان والدواجن	<p>الوحدة الخامسة :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الباب الثالث : الإلتهابات والخراريج.</li> <li>▪ الباب الرابع: إصابة المفاصل والأربطة - إصابات العظام - العرج.</li> <li>▪ الباب الخامس: العمليات الجراحية .</li> <li>▪ الباب السادس: مشاكل الحافر والظلف -</li> </ul> <p>الوحدة السادسة : (بالكامل)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ الباب الأول : تشريح الضرع والتحكم في الإدرار.</li> <li>▪ الباب الثاني: التشوهات في الضروع - شواذ الإدرار ووقفها- أوديميا الضرع والإلتهابات .</li> <li>▪ الباب الثالث: أمراض الضرع.</li> <li>▪ الباب الرابع: عيوب اللبن وشوائبه .</li> <li>▪ الباب الخامس: أساسيات علاج إلتهاب الضرع - مشاكل الضرع واللبن الناتج من المحالب الآلية - صيانة معدات الحلب الآلى - أنظمة تبريد اللبن.</li> </ul>
٢	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص صحة بيطرية	صحة بيطرية	<p>الباب الثالث ( بداية من صفحة ٣٣٨ ) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ أمراض الطيور المانية</li> <li>▪ أمراض الأرانب</li> <li>▪ الشروط في مجازر الدواجن.</li> <li>▪ الباب الرابع (كاملا):</li> <li>▪ أعمال الرقابة الصحية على الألبان واللحوم.</li> <li>▪ الباب الخامس (كاملا):</li> <li>▪ التمريض البيطري.</li> </ul>

#### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجاتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(د / رأفت فوزي عبد السيد)

### التوجيه المركزي: الورش والصيانة

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية  
للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج		
١	٣ سنوات زراعي	مجال استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	صيانة وإصلاح ( عملي )	سجلات الصيانة التدريب علي الطرق الفنية لتخزين العدد والخامات المستخدمة في عمليات الصيانة التعرف علي بعض الاسعافات الأولية البسيطة التعرف علي استخدام طفاية الحريق داخل الورشة		
٢				مجال فني معامل	ورش عملية ( عملي ) وصل قطعتين من المعدن بالبرشام ( برادة ) صيانة وتشغيل جهاز العرض الضوئي ( الداتا شو ) ( كهرباء ) عمل ماتوميتر وهو جهاز هير ( زجاج )	
٣	٥ سنوات	تخصص التصنيع الغذائي	صيانة وإصلاح آلات ( عملي )	اصلاح آلات مصنع العجانن خطوات صيانة لوحات التوزيع ومفاتيح الوقاية والتشغيل للآلات بالمصنع خطوات صيانة وإصلاح الأعطال لأجهزة مراقبة الجودة		
٤				تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	صيانة وإصلاح الجرارات ( عملي )	استخدام أجهزة قياس أقطار الأسطوانات نزع جلب الأسطوانات بالزراجين تغيير شنابر المكبس والبنز
٥				شعبة الإنتاج الحيواني	صيانة وإصلاح ( عملي )	اختبار عملي في أعمال التوصيلات الكهربائية طرق صيانة وإصلاح المجرشة ذات المطارق صيانة وإصلاح ماكينة نثر السماد البلدي
٦	٣ سنوات (إعداد مهني)	جميع التخصصات	صيانة وإصلاح ( عملي )	ترتيب أعمال الصيانة عند التخزين الموسمي للمعدات تطبيق عملي علي كيفية استخدام العدد في أعمال الصيانة الوقائية		
٧	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن ( ميكنة زراعية - فني بساتين - فني إنتاج بساتين )	صيانة وإصلاح ( تحريري )	صيانة آلة العزيق معايير الرشاشة الآلية بالطريقة الحجمية صيانة آلة الدراس والتذرية		
٨				مهنة ( ميكنة زراعية )	أساسيات ميكانيكية ( تحريري )	كيفية حساب ثمن الخامات لإصلاح جرار حساب زمن دورة التشغيل حساب تكاليف الإنتاج حساب الأرباح
٩				مهنة ( فني إنتاج بساتين )	جرارات زراعية ( عملي )	فك العجلة المطلوب إصلاحها إخراج الإطارات الداخلية الكشف علي مكان القطع لحام الإطارات الداخلية وإعادة تركيبها

ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / مدحت إبراهيم محمد)

## التوجيه المركزي: اقتصاد وإدارة مشروعات

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	جميع المجالات	إدارة مشروعات زراعية صغيرة	دراسة جدوي المشروعات الحيوانية. الكفاءة الادارية للمشروعات الزراعية مؤشرات الكفاءة التسويقية. الوحدة التاسعة إلي رابعا دعم المشروعات . التجربة الايطالية - التجربة المغربية . التجربة السعودية - الوحدة التاسعة .
٢			التسويق الزراعي	تحليل النوافذ التسويقية. التسويق عبر الانترنت - أهمية الحكومة الالكترونية التجارة الالكترونية - فوائدها . السوق الالكترونية الافتراضية إلي طرق التسويق الالكتروني . خطوات التسويق الالكتروني - الترويج من خلال البريد الالكتروني مزايا استخدام البريد الالكتروني - التداول في البورصة المصرية . نظام التداول عبر الانترنت.
٣	٣ سنوات (إعداد مهني)	جميع التخصصات	إدارة مزارع	اهم معايير الكفاءة في المشروعات الزراعية . أولا : معايير الكفاءة الانتاجية . ثانيا : معايير الكفاءة الاقتصادية . السمات الرئيسية للعامل الكفاء . العوامل المؤثرة علي كفاءة العامل . مؤشرات كفاءة العامل . أساليب تحسين كفاءة العامل . أثر تحسين كفاءة العامل علي نجاح المشروعات المزرعية .
٤	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	تخصص تكنولوجيا تربية وإنتاج الأسماك	اقتصاديات وإدارة مشروعات سمكية	مدخلات ومخرجات المشروع - معدل العائد المحاسبي علي الاستثمار . الطرق المعدلة بالوقت - دليل الربحية . إهلاك الآلات والمعدات بالمشروع - طريقة جمع السنوات . طريقة ساعات التشغيل - الشروط الواجب مراعاتها عند إنشاء مزرعة سمكية . تكنولوجيا نظم الاستزراع السمكي - السيطرة علي نمو الحشائش المائية في المزارع السمكية . إعداد دراسة جدوي مبسطة لمشروع صغير لا نتاج الأسماك . استخدام معايير ومؤشرات بالتقييم المالي . بعض المعلومات الواجب أخذها في الاعتبار عند دراسة مشروع استزراع سمكي .
٥	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن ( ميكنة زراعية - فني بساتين - فني إنتاج بساتين)	إدارة مزرعية	العوامل التي تؤثر علي الهامش التسويقي مفهوم التكاليف - التكاليف الظاهرة والتكاليف الضمنية دوال التكاليف استكمال دوال التكاليف حساب متوسطات التكاليف اهم عناصر تكاليف استخدام الآلات والمعدات - التكاليف المباشرة

## التوجيه المركزي: اقتصاد وإدارة مشروعات

تابع : كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

٦	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهنة فني صناعات غذائية	إدارة مشروعات	التخطيط لإحدى مشروعات التصنيع الغذائي إدارة مشروع غذائي صغيرة القيود (التسجيل في الدفاتر المالية) اعداد ميزانية المشروعات عمل دراسة جدوى لمخبز بلدي / افرنجي عمل دراسة جدوى لمعمل ألبان
٧		تخصص تصنيع غذائي	إدارة مشروعات صغيرة	السجلات والقوائم المالية - القيد المركب دفتر الاستاذ - الترحيل ميزان المراجعة - سجلات وقوائم التكاليف الميزانية العمومية - أنشطة الرقابة نظام الرقابة علي العنصر البشري - مراجعة الارصدة تحليل النشاط التسويقي ومدى فاعليته
٨		تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	إدارة مزرعية	مستوي ميكنة أي عملية زراعية أمثلة توضيحية استراتيجية الميكنة الزراعية في مصر - مرحلة انتشار الحيازات الكبيرة مرحلة هيمنة الجمعيات التعاونية علي القطاع الزراعي مرحلة الاتجاه نحو تقييم الخدمات الآلية في الزراعة تخطيط مرحلي لتحقيق هذا التطور استراتيجية مقدمة للميكنة الزراعية في مصر
٩	٥ سنوات		تكاليف	حساب مراقبة التكاليف الزراعية غير المباشر حساب مراقبة إنتاج الزراعات القائمة حساب مراقبة التكاليف التسويقية - حساب مراقبة المحاصيل المباعة حساب الأرباح والخسائر - نظام انفصال حسابات التكاليف تسوية الفروق بين نتائج المحاسبة المالية ومحاسبة التكاليف تقدير التكاليف للآلات الزراعية - تكلفة تشغيل الآلات التكاليف الثابتة وحساب تكاليف استخدام أهم الآلات الزراعية
١٠		شعبة الإنتاج الحيواني	تسويق	تطور التسويق التعاوني حتي التسويق التعاوني والتصدير المشاكل والعقبات التي تواجه التسويق التعاوني وكيفية حلها تسويق ماشية اللحم تسويق ماشية اللبن - تسويق الأغنام والماعز تسويق الألبان ومنتجاتها والمسار التصنيعي للألبان تسويق الدواجن والبيض

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجاتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي

(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية

(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي

(م / عصام سعيد صقر)



## التوجيه المركزي: وقاية النبات والأسماك

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات	جميع المجالات	آفات زراعية	آفات الحلويات – حشرات الزيتون والرمان – أنواع الجعال – حشرات العائلة ( القرعية – الباذنجانية – الصليبية – البقولية – الخبازية ) حشرات نباتات الزينة والأشجار الخشبية – الحشرات الضارة بالإنسان وصحة الحيوان – الآفات الغير حشرية
٢	زراعي	مجال تكنولوجيا إنتاج وتصنيع الأسماك	أساسيات تربية الاسماك	التفريخ النصف طبيعي – الاصطناعي – جهاز التفريخ – تطور الجنين داخل البيضة وتطور اليرقات- العلاقة بين النمو والعمر في الأسماك – مرشد المزارع السمكية
٣	٣ سنوات	مجال تكنولوجيا إنتاج وتصنيع الأسماك	مزارع سمكية	الزراعة السمكية في الأقفاص – تغذية الأسماك بالأقفاص العائمة – أساليب الاستزراع السمكي - إدارة المزارع السمكية – تطهير الأحواض – حساب معدل كثافة الأحواض وعلاقته بنمو الأسماك
٤	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص تربية النحل ووقاية المزروعات	وقاية مزروعات	آفات الحلويات و الزيتون ( آفات القرعيات – آفات العائلة (الباذنجانية –الصليبية – البقولية –الخبازية ) آفات الحبوب المخزونة ومنتجاتها - آفات نباتات الزينة والأشجار الخشبية والأخشاب المصنعة - الحشرات الضارة بالإنسان- آفات حيوانات المزرعة – الآفات الحشرية في الزراعات الصحراوية – المشكلات الحشرية في الزراعة المحمية
٥	٣ سنوات (تعليم)	مهن (فني بساتين – فني إنتاج بساتين)	مكافحة آفات	آفات (الخوخ – التفاح – المشمش – الموز – العنب) آفات العائلة (القرعية – الباذنجانية) – آفات العائلة الوردية – آفات نباتات الزينة وآفات الأشجار الخشبية – آفات الزراعات الصحراوية ومشاكلها – آفات البرسيم الحجازي والشعير
٦	وتدريب (مزدوج)	مهنة ميكنة زراعية	مكافحة آفات	آفات (الخوخ – التفاح – المشمش ) آفات العائلة (القرعية – الباذنجانية) آفات العائلة الوردية - آفات نباتات الزينة وآفات الأشجار الخشبية – آفات الزراعات الصحراوية ومشاكلها – آفات البرسيم الحجازي والشعير
٧	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	تخصص تكنولوجيا إنتاج وتربية الأسماك	مصائد وطرق صيد الأسماك	الأوضاع الراهنة لإنتاج الأسماك في الوطن العربي – الإنتاج من المصايد البحرية والداخلية – الإنتاج من الاستزراع السمكي – مشاكل الصيد في الوطن العربي – وسائل النهوض بوسائل الصيد – دراسة المركز الإنتاجي للأسماك – الإدارة البيولوجية للمصايد – التوصيات الخاصة بتحسين أدوات الصيد للنهوض بمهنة الصيد

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / عزت عارف عبد الحميد)

## التوجيه المركزي: بيولوجي وأمراض نبات

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	جميع المجالات	أمراض نبات	الفيتوبلازما: اصفرار العنب الاسبيروبلازما: التحرن العنيد في الموالح الفيروس و الأمراض الفيروسية (قوباء الموالح) تورد القمة في الموز - التبرقش في الفول - تجعد أوراق البطاطس والطماطم الموزايك في البطاطس - التدهور السريع في الموالح - التخطيط في القصب النيماتودا و الأمراض التي تسببها: تجعد الجذور في الخضر والفاكهة - التدهور البطئ في الموالح النباتات الزهرية المتطفلة (الهالوك - الحامول - العدار) الطحالب و الأشنات (ريم الأرز-الأشنات ) الأمراض الفسيولوجية
٢		مجال فني معامل	ميكروبيولوجي	تابع فساد الاغذية (فساد الاسماك- فساد اللحوم- فساد الاغذية المعلبة) التسمم الغذائي مبادئ التخمرات الميكروبية - انواعها الاحتياجات اللازمة للصناعات التخمرية انتاج كحول الايثانول انتاج الخل انتاج حامض الستريك انتاج الخميرة
٣	٣ سنوات (إعداد مهني)	جميع التخصصات	ميكروبيولوجي	مصادر تلوث الأغذية بالميكروبات العوامل المؤثرة على نمو البكتيريا في الغذاء الطرق العامة لحفظ الأغذية انتاج خميرة الخباز - دور الخميرة في تخمير العجين فساد الغذاء - التسمم الغذائي مصادر تلوث الألبان و التغيرات التي تحدثها الميكروبات في الألبان - طرق حفظ الألبان الأمراض التي تنتقل عن طريق اللبن الخام ميكروبيولوجي الألبان ومنتجاته
٤		تخصص تربية النحل ووقاية المزروعات	أمراض نبات	أمراض اللفحات والندوات والتبقعات الامراض التي تسببها البكتريا الامراض التي تسببها الفيروسات الامراض النباتية المتسببة عن الطحالب والاشنات الأمراض النباتية المتسببة عن النيماتودا النباتات الزهرية المتطفلة أمراض النبات غير الطفيلية ( الأمراض الفسيولوجية ) أمراض اللفحات والندوات والتبقعات

## التوجيه المركزي: بيولوجي وأمراض نبات

تابع : كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

التغيرات الطبيعية والكيميائية التي تحدث أثناء تسوية الجبن	ميكروبيولوجي الألبان ومنتجاتها	مهنة فني صناعات غذائية (تخصص تصنيع الألبان ومنتجاتها)	٥
عيوب الجبن الناتجة من التلوث بالميكروبات			
أنواع القشدة والزبد			
البادئات المستخدمة في صناعة القشدة والزبد			
الميكروبات المسببة لعيوب الطعم والرائحة واللون في الزبد	مكافحة آفات	مهن (ميكنة زراعية – فني بساتين – فني إنتاج بساتين)	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)
الأمراض البكتيرية			
الأمراض الفيروسية			
الأمراض الناتجة عن النيماطودا			
الأضرار الناتجة عن سوء التخزين	أمراض نبات	مهن (فني بساتين – فني إنتاج بساتين)	٧
العفن الأخضر والازرق في الموالح			
العفن الرمادي في الفراولة			
الامراض المتسببة عن البكتريا			
الامراض الفيروسية			
الامراض النباتية المتسببة عن النيماطودا			
الأمراض الناتجة عن سوء التخزين- اضرار وأمراض ما بعد الحصاد			

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجاتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / هدى عبد الرازق البخ)

## التوجيه المركزي: الإنتاج الحيواني

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال الإنتاج الحيواني والداخلي	حيوانات اللحم	تجهيز الذبائح
				المعاملات المختلفة للذبائح
				مخلفات المجازر
				إنشاء مزارع التسمين
٢	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص صحة بيطرية	تربية الحيوان والدواجن	إرشادات عامة - تطبيقات عامة
				الأقلمة
				برنامج العمل اليومي في مزارع الإنتاج الحيواني
٣	٥ سنوات	شعبة الإنتاج الحيواني	الأغنام والماعز	تنمية الإنتاج الحيواني في مصر
				الإيواء - إنتاج السماد البلدي
				إنتاج الشعر والصوف (الموهير - الباشمينا)
				إنتاج اللبن من الأغنام والماعز
				حلب وتداول لبن الأغنام والماعز.
٤	٥ سنوات	شعبة الإنتاج الحيواني	حيوانات اللبن واللحم	تسمين الأغنام
				تسمين وحدة أو مجموعة حيوانات اللحم
				تصنيع الأعلاف
				التقييم الاقتصادي لمزارع الألبان والتسمين .
				نظم تحكم المعلومات بالحاسب الآلي .
				إنتاج السماد البلدي .

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجاتها على باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / عصام الدين محمد علي)

## التوجيه المركزي: الإنتاج الداجني

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
	٣ سنوات زراعي	مجال الإنتاج الحيواني والداجني	دواجن	<p><b>الوحدة الرابعة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ مساكن الرعاية والإنتاج لدجاج بيض إنتاج بيض المائدة .</li> <li>■ نظم مساكن الرعاية والإنتاج ( التربية الأرضية – الأقفاص والبطاريات) .</li> <li>■ العمليات المزرعية في مزارع إنتاج بيض المائدة .</li> <li>■ برنامج الإضاءة في البيوت المفتوحة والمقفولة .</li> <li>■ برنامج التغذية في ( فترة النمو – فترة الإنتاج ) .</li> <li>■ الإحتياجات الغذائية المختلفة لدجاج إنتاج بيض المائدة .</li> <li>■ تقييم الأداء الإنتاجي والسجلات .</li> <li>■ جمع البيض وتدريبه – درجات جودة البيض .</li> <li>■ القلش – العوامل التي تؤثر على القلش .</li> </ul> <p><b>الوحدة الخامسة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ( تكنولوجيا تصنيع علائق الدواجن – أنواع العلف – أجزاء مصنع العلف – أشكال العلف ) .</li> </ul>
	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص صحة بيطرية	تربية الحيوان والدواجن	<p><b>الوحدة الثالثة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ الأهمية الاقتصادية والإنتاجية لتربية الرومي</li> <li>■ رعاية قطيع الرومي لإنتاج بيض التفريخ</li> </ul> <p><b>الوحدة الرابعة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ الأهمية الاقتصادية والإنتاجية لتربية الطيور المائية</li> <li>■ رعاية وإنتاج قطع الطيور المائية</li> <li>■ تربية أمهات البط والأوز لإنتاج بيض التفريخ</li> <li>■ تفريخ بيض الرومي ( طبيعي - إصطناعي )</li> </ul> <p><b>الوحدة الخامسة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ أهمية ومميزات تربية الأرانب من الناحية الاقتصادية والإنتاجية</li> <li>■ تسمين الأرانب للذبح – ذبح الأرانب</li> </ul>
	٥ سنوات	شعبة الإنتاج الحيواني	الدواجن	<p><b>الوحدة الخامسة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ الإنتاج التجاري للبط</li> <li>■ الإنتاج التجاري للأرانب</li> </ul> <p><b>الوحدة السادسة :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ تسويق دجاج اللحم</li> <li>■ المجازر الآلية</li> <li>■ تسويق بيض المائدة</li> </ul>

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجاتها على باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / سهير مرسي أبو العباس)

## التوجيه المركزي: الصناعات الغذائية والعجائن

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال التصنيع الغذائي والعجائن	صناعات غذائية	- كشف الغش في زيت الزيتون/ تخزين وتعبئة زيت الزيتون/ تدهور زيت الزيتون(التحلل المائي -التحلل الميكروبي -التحلل الإنزيمي ) - العوامل التي تساعد على تدهور الزيت/ ما يجب مراعاته لإنتاج زيت زيتون عالي الجودة/الحكم على جودة زيت الزيتون - الوحدة السادسة :- (كاملة)
٢			عجائن ومخبوزات	- العيوب الشائعة في صناعة البسكويت وكيفية تلافيها. - الوحدة الخامسة :- (كاملة) - الوحدة السادسة :- (كاملة)
٣			حفظ وتصنيع اللحوم	- الشروط الواجب توافرها في الدهون الغذائية - صناعة الأعلاف الحيوانية ( مسحوق الدم - وشروطه وصناعته - مسحوق العظم وخطوات صناعته وشروطه - صناعة دباغة الجلود . - الوحدة الخامسة :- (كاملة) - الوحدة السادسة :- (كاملة)
٤	٣ سنوات (إعداد مهني)	مجال تكنولوجيا إنتاج وتصنيع الأسماك	تصنيع الأسماك	- كبيبة الأسماك - برجر الأسماك - سجق السمك - سمبوسة - سلاطة السمك - فطائر السمك - أصابع السمك - ناجيتس السمك. - الوحدة السابعة :- (كاملة)
٥		تخصص ألبان وصناعات زراعية	صناعات زراعية	- المواصفات الواجب توافرها في العبوات. - الوحدة العاشرة :- (كاملة) - الوحدة الحادية عشر :- (كاملة) - الوحدة الثانية عشر :- (كاملة)
٦	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	تخصص صناعة العجائن والمخبوزات	عجائن ومخبوزات	- الوحدة الخامسة :- (كاملة) - الوحدة السادسة :- (كاملة)
٧		تخصص تكنولوجيا تربية وإنتاج الأسماك	حفظ وتصنيع الأسماك	- كبيبة الأسماك - برجر الأسماك - سجق السمك - سمبوسة - سلاطة السمك - فطائر السمك - أصابع السمك - ناجيتس السمك. - الوحدة السابعة :- (كاملة)
٨	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	فني صناعات غذائية (تخصص عجائن ومخبوزات)	تصنيع العجائن والمخبوزات	- خطوات صناعة الكيك الإسفنجي - الشروط الواجب مراعاتها عند صناعة الكيك - عيوب الكيك وكيفية تلافيها. - الوحدة الرابعة :- (كاملة)
٩		عجائن ومخبوزات	الأغذية الخاصة	- الوحدة الرابعة :- (كاملة)
١٠	٥ سنوات	تخصص تصنيع غذائي	أسس حفظ وتصنيع الاغذية	- الوحدة الخامسة :- (كاملة) - الوحدة السادسة :- (كاملة)
١١			تكنولوجيا مستخلصات غذائية وعطرية	- كريمات ولسيونات العناية بالوجه - الشامبو - البودرة - طلاء الأظافر ومستحضرات التجميل . - الوحدة السابعة :- (كاملة) - الوحدة الثامنة :- (كاملة)
١٢			تكنولوجيا الحبوب ومنتجاتها	خطوات صناعة أطعمة الإفطار - شرح لبعض المصطلحات الدارجة. - الوحدة الخامسة :- (كاملة)

## التوجيه المركزي: الصناعات الغذائية والعجائن

تابع : كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

١٣	٥ سنوات	تخصص تصنيع غذائي	تكنولوجيا اللحوم والأسماك	- تصنيع البطارخ والكافيار. - الوحدة الخامسة :- (كاملة) - الوحدة السادسة :- (كاملة)
----	---------	------------------	---------------------------	--

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجاتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / مفرح محمد الشعراوي)

## التوجيه المركزي: الكيمياء والفيزياء

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج				
١		مجال استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	كيمياء أراضي	الأراضي الرملية				
				معايير اختيار النباتات في الأراضي الرملية				
				مشاكل الخصوبة				
				تحسين الخصائص والخصوبة				
				تحسين خصوبة الأراضي الرملية				
٢	٣ سنوات زراعي	مجال فني معام	كيمياء	مصالحات التربة المخلفة صناعيا				
				صناعة الجلوسرين - العطور				
				الشاور - الشامبو - زيت وكريم الشعر				
				الجيل - مزيلات الشعر والرائحة				
				منظف الزجاج - منظف السجاد				
			٣			فيزياء	خدمة الأخشاب - ورنيش الأحذية	
							مذيبات الدهون والشموع	
							المطهرات	
							الكهربية الاستاتيكية (نوعا الشحنة الكهربائية)	
							قانون الجذب والتنافر والكشاف الكهربى	
٤	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصصات (ألبان وصناعات زراعية - صناعة العجائن والمخبوزات)	كيمياء زراعية	قانون حفظ الشحنة - قانون كولوم				
				الكهربية الجوية - أجهزة الكهرباء الاستاتيكية				
				الكهربية التيارية (الأعمدة - شدة التيار)				
				فرق الجهد - المقاومة				
				قانون أوم - الجلفانومتر ذو الملف المتحرك				
				٥	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	تخصص تكنولوجيا تربية وإنتاج الأسماك	تغذية الأسماك	المواد المضافة للأغذية - المواد الحافظة وأنواعها وأمثلة للمواد الحافظة (ملح الطعام - السكر) - حمض الفورميك
								حمض البنزويك - حمض السوربيك
								مضادات الأكسدة - المضادات الحيوية
								المواد الماونة - شروطها - مصادرها
								محسنات الدقيق
مكسبات الطعم والرائحة وأقسامها								
الراتنجات- التانينات - الإستيرولات								
المواد المكسبة للطعم والرائحة في العجائن المخبوزة								
تعريف الإنزيمات في الأسماك								
فحص الأسماك للحكم على الجودة والطازجة - تقدير رقم الحامض								
تقدير المواد المختزلة المتطايرة الكلية - الكشف عن الأندول								
العوامل المؤثرة على علاقة البروتين بمعدل نمو الأسماك								
مصادر الطاقة في الأسماك - الإضافات								
طرق إعداد وتكوين العلائق- تكوين علائق الأسماك بأقل تكلفة								
ضبط البروتين في العليقة								
ضبط كمية البروتين والطاقة في العليقة نماذج لعلف أسماك بلطي								
نماذج لعلف أسماك دنيس وقاروص								



## التوجيه المركزي: الكيمياء والفيزياء

تابع : كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

٥	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	تخصص تكنولوجيا تربية وإنتاج الأسماك	تغذية الأسماك	المصادر البروتينية في تغذية الأسماك ( مسحوق السمك - الدم - الريش - الجمبرى )
٦	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	فني صناعات غذائية (تخصص تصنيع الألبان ومنتجاتها)	كيمياء الألبان ومنتجاتها	تقدير نسبة الدهن
				جوامد اللبن
				طرق غش اللبن
٧	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	فني صناعات غذائية (تخصص عجائن ومخبوزات)	كيمياء العجائن والمخبوزات	التركيب الكيميائي للمنتجات اللبنية
				محسنات الخبز
				تبييض الدقيق
				تحسين العجائن المخبوزة
٨	٥ سنوات	تخصص تصنيع غذائي	كيمياء	تابع تحسين المواد الرافعة الكيميائية للعجائن المخبوزة
				محسنات الخبز
				غش الاغذية
				الوجبة الغذائية المتزنة
				عناصر الوجبة المتزنة
٩	٥ سنوات	تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	حصر وإصلاح أراضي	تغذية الفئات الخاصة
				اصلاح الاراضي الرملية
				صيانة الاراضي الرملية
				اصلاح الاراضي الملحية - الجيرية
				الاحتياجات الجبسية حتى آخر الوحدة
				الموارد المائية المتاحة
				تأثير الخواص الكيميائية لمياه الري على خواص الارض والنبات
				أثر الكربونات والبيكربونات الذائبة في الماء
				مواصفات مياه الري وتقدير مدى صلاحيتها
				استخدام الماء الملحي في الري
١٠	٥ سنوات	شعبة الإنتاج الحيواني	كيمياء تغذية	تغذية الدواجن
				انتاج السماد البلدى
				انتاج الغاز الحيوى البيوجاز
				دباغة الجلود

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغى ويتم توزيع درجتها على باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / أيمن رمضان بسيوني)

## التوجيه المركزي: بساتين الفاكهة

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية  
للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال إنتاج الحاصلات البستانية	خدمة الحاصلات البستانية	التقليم الاقتصادي- تساقط الإزهار والثمار في الموالح
				المعاملات التي تجري علي الثمار ما قبل وبعد الحصاد
				تعبنة الثمار
				عوامل تدهور ثمار الفاكهة بعد الحصاد
				صفات الجودة لثمار أصناف الفاكهة
				أساليب التسويق لثمار محاصيل الفاكهة
٢	٣ سنوات (إعداد مهني)	جميع التخصصات	إنتاج نباتي	محصول البيكان
				إنتاج الحاصلات البستانية (فاكهة) ورعايتها تحت الصوب
				الاستخدام الأمثل للصوب في المناطق الصحراوية
				محصول الكاكي
٣	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص بستنة	زراعات محمية	مشكلة التقليم والإخصاب في بعض محاصيل الفاكهة (النخيل - البرقوق - البيكان)
				الجمع والتعبنة لمحاصيل الفاكهة
٤	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص بستنة	محاصيل بستانية	المانجو
				معاملات ما قبل وبعد الحصاد
٥	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	مهنة ميكنة زراعية	تكنولوجيا البساتين	العقبات التي تعترض الحاصلات البستانية
				التقليم الاقتصادي- تساقط الإزهار والثمار في الموالح
				المعاملات التي تجري علي الثمار ما قبل وبعد الحصاد
				تعبنة الثمار
				عوامل تدهور ثمار الفاكهة بعد الحصاد
				صفات الجودة لثمار أصناف الفاكهة
٦	٣ سنوات (تعليم مزدوج)	مهن (فني) بساتين - فني إنتاج بساتين	خدمة الحاصلات البستانية	أساليب التسويق لثمار محاصيل الفاكهة
				كيفية تشجيع صادرات الفواكه المصرية
				محصول اللوز - محصول البيكان - محصول الكاكي - محصول الرمان - محصول التين الشوكي
				الجمع والاعداد والتجهيز والتعبنة لثمار الفاكهة
				الأسس المختلفة للتخزين والانضاج
				الأسس الفنية لتقدير قيمة البستان وتسويق الإنتاج
٧	٥ سنوات	تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	البساتين	المجهودات التي تقوم بها الدولة لنجاح التصدير
				محصول اللوز - محصول البيكان - محصول الكاكي - محصول الرمان - محصول التين الشوكي
				الجمع والاعداد والتجهيز والتعبنة لثمار الفاكهة
				الأسس المختلفة للتخزين والانضاج

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / سامي حامد يونس)

**التوجيه المركزي: بساتين الخضر**

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال إنتاج الحاصلات البستانية	خدمة الحاصلات البستانية	البطيخ - الكوسة - الخيار - الشمام
			الزراعة المحمية	الفراولة
٣	٣ سنوات (إعداد مهني)	جميع التخصصات	إنتاج نباتي	الفلفل - الباذنجان
			محاصيل بستانية	الطماطم
٤	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص بستنة	محاصيل بستانية	إنتاج محاصيل خضر غير تقليدية (عيش الغراب - الإسبرجس)
			زراعات محمية	إنتاج محاصيل الخضر في الأراضي الجديدة
٥	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهنة ميكنة زراعية	زراعات محمية	إنتاج الحاصلات البستانية (خضر وزينة وفاكهة) ورعايتها تحت الصوب
			تكنولوجيا البساتين	الاستخدام الأمثل للصوب في المناطق الصحراوية
٦	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن (فني بساتين - فني إنتاج بساتين)	تكنولوجيا البساتين	الكتالوج
			الزراعة المحمية	معاملات ما قبل وبعد الحصاد
٧	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن (فني بساتين - فني إنتاج بساتين)	الزراعة المحمية	العقبات التي تعترض الحاصلات البستانية
			خدمة الحاصلات البستانية	الفراولة
٨	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن (فني بساتين - فني إنتاج بساتين)	خدمة الحاصلات البستانية	البطيخ - الكوسة - الخيار - الشمام
			الزراعة المحمية	الفراولة
٩	٥ سنوات	تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	البساتين	محصول البطيخ
			البساتين	الكثافة
٩	٥ سنوات	تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	البساتين	الكتالوج
			البساتين	دراسة مبسطة عن إقامة مشروع استثماري

**ملحوظة :**

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي

(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية

(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي

(م / هشام دسوقي زكي)

### التوجيه المركزي: بساتين الزينة

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال إنتاج الحاصلات البستانية	خدمة الحاصلات البستانية	دراسة أنواع الحدائق ( العامة – المنزلية – حدائق الأطفال – الميادين – الشرفات والنوافذ – الأسطح )
				صيانة الحدائق ( قص وتشكيل الأشجار – تقليم الأشجار – قص الأسيجة )
				الاحتياجات البيئية للنباتات المنزلية
				العناية بالنباتات المنزلية ( الري – التسميد – تلميع الأوراق )
٢	٣ سنوات زراعي	مجال إنتاج الحاصلات البستانية	الزراعة المحمية	أمثلة النباتات المنزلية المزهرة والورقية المقررة وكيفية اختيار النباتات ووضعها في الأماكن المناسبة بالمنزل
				إنتاج بعض نباتات الصوب الورقية المقررة
				إنتاج بعض نباتات الصوب المزهرة المقررة
				الجيبسوفيللا
٣	٣ سنوات زراعي	مجال إنتاج الحاصلات البستانية	النباتات الطبية والعطرية	الدااتورا – السيسال – حلفا بر
				مراحل ومواعيد وطرق جمع الأجزاء النباتية
				أعداد وتجهيز تداول النباتات الطبية والعطرية
				طرق استخلاص الزيوت بالبخار والمذيبات والادمصاص
				طرق استخلاص زيت العتر وتعبئته للتصدير
				دراسة استخلاص زيت البابونج و تعبئته للتصدير
				تحضير عجينة الياسمين
				المواصفات القياسية للأجزاء النباتية وطرق كشف عش المنتج
٤	٣ سنوات زراعي	جميع التخصصات	إنتاج نباتي	معارض الزهور
				إعداد الأزهار وتجهيزها للتسويق الخارجي
٥	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص بستنة	محاصيل بستانية	العقبات التي تعترض تصدير الأزهار
				الأزهار المقطوفة للتصدير
				إنتاج الحاصلات البستانية (خضر وزينة وفاكهة) ورعايتها تحت الصوب
٦	٣ سنوات زراعي	تخصص بستنة	زراعات محمية	الاستخدام الأمثل للصوب في المناطق الصحراوية
				إنتاج وتربية نباتات الزينة تحت الصوب
٧	٣ سنوات زراعي	مهنة ميكنة زراعية	تكنولوجيا البساتين	الجيبسوفيللا
				دراسة أنواع الحدائق ( العامة – المنزلية – حدائق الأطفال – الميادين – الشرفات والنوافذ – الأسطح )
٨	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن (فني بساتين – فني إنتاج بساتين)	خدمة الحاصلات البستانية	صيانة الحدائق ( قص وتشكيل الأشجار – تقليم الأشجار – قص الأسيجة )
				الاحتياجات البيئية للنباتات المنزلية
				العناية بالنباتات المنزلية ( الري – التسميد – تلميع الأوراق )
				أمثلة النباتات المنزلية المزهرة والورقية المقررة وكيفية اختيار النباتات ووضعها في الأماكن المناسبة بالمنزل

## التوجيه المركزي: بساتين الزينة

تابع : كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

إنتاج بعض نباتات الصوب الورفيه المقررة	الزراعة المحمية			٩
إنتاج بعض نباتات الصوب المزهرة المقررة				
الجيسو فيلا				
اللا فندر				
الدا تورا - السيسال - حلقا بر	النباتات الطبية والعطرية	مهن (فني بساتين - فني إنتاج بساتين)	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	١٠
مراحل ومواعيد وطرق جمع الأجزاء النباتية				
أعداد وتجهيز تداول النباتات الطبية والعطرية				
طرق استخلاص الزيوت بالبخار والمذيبات والادمصاص				
طرق استخلاص زيت العتر وتعبئته للتصدير				
دراسة استخلاص زيت البابونج و تعبئته للتصدير				
تحضير عجينة الياسمين				
المواصفات القياسية للأجزاء النباتية وطرق كشف غش المنتج				

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغي ويتم توزيع درجتها علي باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي

(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية

(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي

(م / خالد محمد العمري)

## التوجيه المركزي: الهندسة والميكنة الزراعية

كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

م	نظام الدراسة	المجال / التخصص	المادة	الأجزاء المحذوفة من المنهج
١	٣ سنوات زراعي	مجال استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	هندسة وميكنة زراعية	<ul style="list-style-type: none"> <li>مظلات الآلات والجرارات الزراعية</li> <li>الاعتبارات الواجب مراعاتها قبل اجراء عمليات استصلاح الاراضى</li> <li>الشروط الواجب مراعاتها عند اختيار معدات الاستصلاح</li> <li>الآلات المستخدمة فى الاستصلاح</li> <li>التسوية الدقيقة بالليزر</li> <li>احتياطات الامان والسلامة عند استخدام معدات استصلاح الاراضى</li> </ul>
٢	٣ سنوات (إعداد مهني)	تخصص العجان والمخبوزات	تشغيل آلات	<ul style="list-style-type: none"> <li>العوازل الحرارية</li> <li>معدات القطع والتشكيل والخلط</li> <li>الحرائق</li> <li>الاسعافات الاولية</li> <li>احتياطات الامان الواجب مراعاة عند وضع المعدات والآلات داخل معمل العجان</li> </ul>
٣		بستنه	تشغيل آلات (بستنه)	<ul style="list-style-type: none"> <li>آلات حصاد المحاصيل البستانية</li> <li>آلات تداول وتدرج الفواكه والخضر</li> <li>معدات الصوب الزراعية</li> </ul>
٤		مهنة ميكنة زراعية	رسم هندسي	<ul style="list-style-type: none"> <li>القطاعات</li> <li>انفراد الاجسام الهندسية المنتظمة</li> <li>مبادئ الرسم الكهربى</li> <li>تطبيقات على تنفيذ رسم كهربى لوحدة سكنية</li> </ul>
٥		مهن (ميكنة زراعية - فني بساتين	رياضيات فنية	<ul style="list-style-type: none"> <li>حساب سعة نظام الري بالتنقيط</li> <li>تطبيقات رياضية على تصميم الري بالرش والتنقيط</li> <li>حساب معدل أداء آلات الحصاد</li> </ul>
٦	٣ سنوات (تعليم وتدريب مزدوج)	مهن (ميكنة زراعية - فني بساتين - إنتاج بساتين	نظم الري	<ul style="list-style-type: none"> <li>تصميم نظم الري بالرش</li> <li>الري بالتنقيط ، مميزاته وعيوبه ، مكونات الشبكة ، تصميم الشبكة</li> <li>الاحتياجات المائية للري بالتنقيط</li> </ul>
٧			آلات زراعية	<ul style="list-style-type: none"> <li>الكومباين - آلات الضم والدراس</li> <li>آلات الكبس والتبيل</li> <li>آلات النقل والرفع - المقطورات - السيور</li> </ul>
٨		مهنة فني صناعات غذائية (تخصص تصنيع الألبان ومنتجاتها)	أساسيات هندسة التصنيع الغذائي	<ul style="list-style-type: none"> <li>أجهزة قياس نسبة الحموضة</li> <li>أجهزة قياس نسبة الدهن</li> <li>المضخات (طاردة مركزية - دوارة - ترددية)</li> <li>وحدة توليد البخار والديناميكا الحرارية والتبريد</li> </ul>

## التوجيه المركزي: الهندسة والميكنة الزراعية

تابع : كشف بالأجزاء التي تم حذفها من المنهج بعد تاريخ ٢٠٢٠/٣/١٥ في الامتحانات للدبلومات الفنية

للعام الدراسي ٢٠١٩ / ٢٠٢٠

■ الصرف المغطى ■ تخطيط وتصميم شبكات الري والصرف	نظم ري	تخصص استصلاح الأراضي والميكنة الزراعية	٥ سنوات	٩
■ عدادات الضغط ■ عدادات السريان ■ الرموز المستخدمة في الدوائر الكهربائية	هيدروليكا			١٠
■ آلات (الفول السوداني) - تقطيع الاعلاف الخضراء - السماد العضوى - كبس القش ) ■ آلات النقل ■ آلات الاستصلاح (القصابيات - البلدوزر - آلة شق القنوات )	تشغيل آلات مزرعية			١١
■ المجففات أنواعها، أجهزة التحكم وتشغيلها ■ التجفيف باستخدام الطاقة الشمسية	هندسة مصانع الأغذية			١٢
■ عمليات النقل داخل وخارج المزرعة ■ الميكنة المتكاملة في حظائر الأغنام	ميكنة زراعية			١٣

### ملحوظة :

في حالة وجود أي أسئلة من الأجزاء المحذوفة في أي مادة في امتحانات الدبلومات الفنية الزراعية سوف تلغى ويتم توزيع درجاتها على باقي الأسئلة

مدير عام الإدارة العامة للتعليم الزراعي  
(مهندس / صبحي محمود عبد العدل)

مدير عام تنمية المواد الزراعية  
(مهندس / أحمد أمين إبراهيم)

الموجه العام المركزي  
(م / صالح محمد عبد العال)