



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

## ملخص مادة تكنولوجيا الزراعة للصف الأول الثانوى فصل دراسى أول

### أهمية التزيين الداخلى بنباتات الزينة (الظل):-

تساعد نباتات الظل على زيادة التركيز خلال القيام بالأعمال اليومية داخل المكان ، وتعتبر منقيا طبيعيا للهواء داخل المكان ، لأنها تمتص جميع الغازات الضارة ، كما أنها تنتج غاز الأكسجين و تقوم بتجميل المكان بمنظرها البديع .

### النباتات الطبيعية التى تنمو بداخلها نباتات التزيين الداخلى :-

**البيتموس** : و هو عبارة عن مواد ليفية متحللة من أوراق النباتات .

**البيرليت** : عبارة عن حبيبات صغيرة بيضاء رمادية خفيفة مصنوع من الزجاج البركاني ويتراوح قطر حبيباتها من ١,٥ - ٣ ملليمتر ولها القدرة على الاحتفاظ بالماء ، و يوضع من أجل تفكيك البيتموس .

**الرمل** : الرمل هو مادة حبيبية طبيعية تتكون من جزيئات الصخور المفتتة الناعمة وفتات المعادن .

**من أمثلة نباتات التزيين الداخلى** : ( نبات البوتس المتهدل \_ و نبات الدراسينا الذى يشبه النخيل \_ و نبات الديفمبخيا الذى يتميز بالأوراق المبرقشة الجميلة ، و تتكاثر هذه النباتات خضرياً بالعقلة الساقية .



مقص العقلة



الديفمبخيا



الدراسينا



البوتس

**التشجير** : هو عملية ملئ الفراغات التى بالمدن بين البنايات بالأشجار المزهرة و المظللة من أجل جمالها و إزلالها و تحسين ظروف البيئة و تطيف الجو و زيادة نسبة الأكسجين و إيجاد متنفس قريب للأسرة و الطفل .

**أهمية التشجير** : ( تقليل ظاهرة الإحتباس الحرارى - إضفاء الخضرة بين البنايات - مصدر للأخشاب الطبيعية ) .

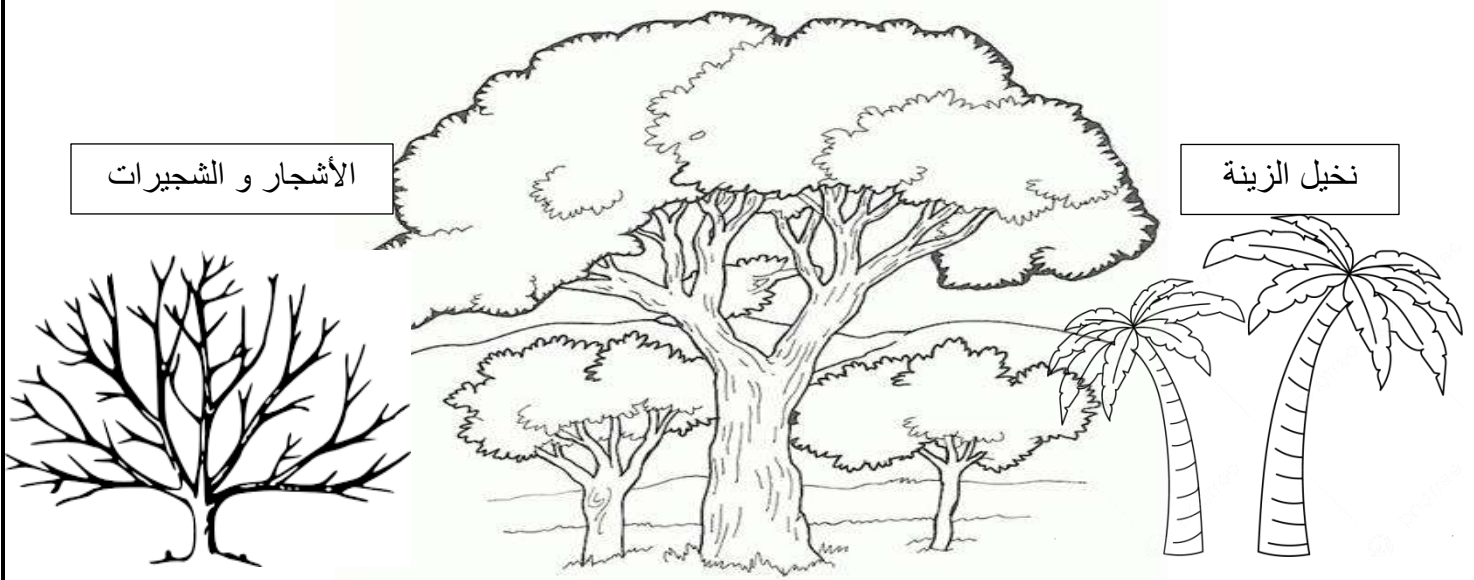
التشجير



**أنواع أشجار الزينة** :- تسمى الشجرة بهذا الإسم إذا كانت تتفرع بعد ١,٥ متر فوق سطح التربة ثم تعطي التاج المظلل و المزهر مثل أشجار البوانسيانا و الجكرندا و خف الجمل و التي تتكاثر جميعها بالبذرة .

**أنواع شجيرات الزينة** : و تسمى الشجيرة بهذا الإسم إذا كانت تتفرع قرب الأرض مباشرة و تزرع فى الأماكن الضيقة بديل عن الأشجار و تقص و تشكل مثل شجيرات الهيسكس و الديورنتا و التفتيا و التي تتكاثر جميعها بالعقلة .

**نخيل الزينة** : و هو نخيل يشبه نخيل البلح فى الشكل إلا أنه يزرع لجمال أوراقه ليعطى عراقة للحديقة و يتكاثر بالبذور و الخلفات و منها النخيل المروحي و نخيل السيكاس و النخيل الرخامى .



**حفظ الأغذية** : يعتبر حفظ الأغذية من أهم الصناعات التي تعمل على بقاء المنتج الزراعى سليماً إلى حين الحاجة إليه .

**أولاً : الحفظ بالتجفيف** : و التجفيف إما يكون طبيعياً بالشمس مثل تجفيف الخضروات الورقية كالملوخية و الثمار كالباميا و إما صناعياً بالهواء الساخن كالبطح و العنب ( و ذلك فى صناعة التمر المجفف و الزبيب ) .



**ثانياً : الحفظ بالبسترة** : و فيها يتم رفع درجة حرارة المنتج الزراعى إلى درجة حرارة عالية تقترب من ١٠٠° ثم يتم تعريض المنتج لدرجة حرارة منخفضة مثل 0° ليتم تعقيمه و حفظه معلباً مثل اللبن .



**ثالثاً : الحفظ بالتسكير** : مثل صناعة المربى و العصائر بزيادة نسبة السكر فى المنتج

من أجل حفظه مثل مربى التين و الفراولة و عصير المانجو و البرتقال .



**رابعاً : الحفظ بالتعليق :** و يتم حفظ المنتج الزراعي داخل محلول ملحي و خل مثل المخلات .

**خامساً : الحفظ بالتجميد :** وفيه يحفظ المنتج الزراعي مجمداً كاللحوم و الأسماك و بعض الخضروات و الفاكهة مجمدة .



**سادساً : الحفظ بالتبريد :** وفيه يحفظ المنتج الزراعي مبرداً مثل العصائر و المستخلصات ( مثل الكركديه ) .

**الألبان : تعريف اللبن :** هو الإفراز الناتج من حلب الحيوانات الثديية .

**منتجات الألبان :** و تعد منتجات الألبان من أهم الصناعات الغذائية للصغار و الكبار .

**صناعة الزبادي :** يتم صناعة الزبادي ( بالبادئ ) من زبادي سابق و يتم عن طريق تعقيم اللبن ثم توزيعه في أكواب ثم إضافة ملعقة صغيرة من ( البادئ ) البكتيري إليه في كل كوب على حدا ثم يحضن في درجة حرارة ٥٠° لمدة ٦ ساعات ثم يحفظ مباشرة في الثلاجة و يتم تناوله خلال إسبوع من الصناعة و ما يتبقى يصير ( بادئ ) للزبادي التالي .

**صفات البادئ الجيد :** ( أن تكون خثرة البادئ ناعمة متجانسة خالية من الثقوب الغازية وليس علي سطحه شرش ) .

**صفات الزبادي الجيد :**



- أن يكون متماسك القوام ومتجانساً ولا تظهر به ثقوب أو فجوات.

- ألا يكون محبباً بل يكون ناعم التركيب.

- ألا يكون الشرش فوق سطحه أو ملتصقاً بجوانبه.

- أن يكون لونه متجانساً مقبولاً.

- أن يكون دسماً مقبول الطعم والرائحة وغير زائد الحموضة.

- أن يعبأ في عبوات مقبولة الشكل وعليها غطاء يمنع تلوثها من الجو.

**عيوب الزبادي :** قد تظهر عيوب للزبادي نتيجة خطأ في الصناعة مثل ( وجود شرش بالزبادي نتيجة طول فترة

التحضين و ترك الزبادي بعد الصناعة فترة قبل التبريد – وجود الطعم اللاذع نتيجة كثرة بكتريا ( البادئ ) .

**صناعة الجبن :** من أهم أنواع الجبن ( الجبن الإستنبولي ) .

**صناعة الجبنة الإستنبولي :** يتم تعقيم اللبن ثم تملیحه و إضافة ملعقة صغيرة من بكتريا ( المنفحة ) إليه و يترك ٢٤

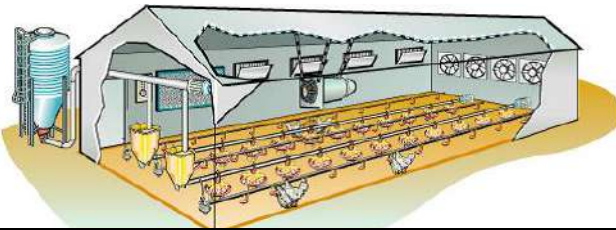
ساعة مدقناً ليتم عصره بعد ذلك في شاش معقم ثم يقطع و يحفظ داخل الشرش المملح مبرداً في الثلاجة .



**مزارع الدواجن :**

هي مجموعة من الحظائر التي يتم فيها تربية الدجاج بطريقة معينة تساعد علي زيادة الانتاج ومحاوله تقليل حالات النفوق وذلك عن طريق توفير الإمكانيات في مزارع الدواجن ، وتوفير الظروف المناسبه التي تمكن القائم علي إدارة

مزرعة الدواجن من زيادة الإنتاج وتحقيق أهدافه .



**نحل العسل** : نحل العسل من الحشرات الاجتماعية التي تعيش في طوائف تتألف أفرادها من ملكة واحدة و عدة عشرات من (الذكور) و عدد كبير من العاملات (الشغالات) يتراوح عددها بين (٥٠٠٠٠-١٠٠٠٠٠) نحلة حسب قوة الطائفة وقد يزيد عددها أحيانا عن ١٠٠ ألف عاملة ، وجميعها تعيش في مسكن واحد يسمى خلية تحتوي على عدد من الأقراص الشمعية يتناسب وقوة الخلية .



**الشغالة**



**الملكة**



**الذكر**

### الأهمية الاقتصادية من إنشاء المناحل :

- عسل النحل مكمل غذائي فيه شفاء للناس .
- و يعتبر منتج ثانوى فى الحقل .
- يفيد المزارع فى تلقيح الأزهار و زيادة الإنتاج .
- يعتبر مصدر للسيولة المالية فى يد الفلاح .
- لا يشغل سوى مساحة صغيرة من الحقل .
- و تتعدد منتجات النحل منها غالبية الثمن كغذاء الملكات .

### شروط اختيار مكان المنحل :

- أن يكون فى منطقة زراعية متعددة الزراعات الرحيقية .
- أن يكون بعيداً عن المساكن و متنزهات الأطفال .
- أن يكون قريباً من مصادر المياه النظيفة .
- بناء غرفة خاصة للنحال و مخزن لأدوات النحل و العسل .

### طرق تكوين خلية النحل :

- **طريقة النواة** : وهى طريقة جلب مجموعة من الشغالات مع الملكة و يتم تسكينهم فى خلية خشبية جديدة .
- **طريقة النحل المرزوم** : وهى طريقة فصل عدد ٣ برواز من خلية كبيرة ثم وضعهم فى خلية جديدة مع جلب ملكة جديدة لهم مع وضع محلول سكرى داخل الخلية ليتم التآلف بين الشغالات و الملكة الجديدة .

**أدوات النحال** : (خلية النحل الخشبية - سكين الشمع - لبس النحال - المدخن - رافعة البراويز - البراويز الخشبية - شمع الأساس - السلك المجلفن - الغذائية - مصيدة الدبابير ) .

