

موضوعات المطالعة الذاتية للصف الثاني عشر للفروع الاكاديمية والمهنية

النظرية والتدريب العملي

شبكة مناهجي التعليمية



الفرع : الزراعي

المبحث الإنتاج النباتي

الصفحات	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس / البند	رقم الوحدة	الفصل الدراسي الأول / المستوى الثالث
١٢٢ - ١٦١	الدرس السادس : نخيل البلح	الأولى	
١٦٢ - ١٨١	الدرس السابع : العنب		
١٨٢ - ١٩١	الدرس الثامن : التين		
١٩٢ - ١٩٦	الدرس التاسع : الفراولة		
	xxx الاسماء العلمية اينما وردت		

الصفحات	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس / البند	رقم الوحدة	الفصل الدراسي الثاني / المستوى الرابع
٤١ - ٦٧	الدرس الثاني : الفصيلة البقولية	الأولى	
٨٢ - ٨٥	الدرس السادس : الآت الحصاد		
٨٦ - ٩٦	الدرس السابع : الآت جمع الاعلاف		
٩٧ - ١٠٥	الدرس الثامن : الآت جرش الاعلاف		
٢٣٢ - ٢٤٩	الدرس السادس: الآلات المستخدمة في مكافحة الآفات	الثالثة	
	xxx الاسماء العلمية اينما وردت		

الفرع : الزراعي

المبحث الإنتاج الحيواني

شبكة منهاجي التعليمية



رقم الوحدة	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس / البند/ التمرين	الصفحات
الأولى	التلقيح البند(١) التلقيح الطبيعي والبند (٢) التلقيح الاصطناعي	٢٥
	تمرين (٢-١) تحديد عمر الاغنام عن طريق الاسنان	٢٩- ٣١
	تمرين (٣-١) تحضير ذكور الاغنام واناثها للتلقيح	٣٢- ٣٣
الثانية	الحلابة الآلية بند (ب)	٥٤- ٥٥
	تمرين (٢- ٤) حلابة الاغنام يدويا	٦٤- ٦٥
الثالثة	الدرس الاول: غذاء الحيوان وعناصره	٦٨- ٨٢
	الدرس الثاني : الجهاز الهضمي وملحقاته في الحيوانات المجترة	٨٣- ٨٧
	الدرس الثالث : تغذية الأبقار	٨٨- ٩٣
	تمرين (٣-١) تغذية الأبقار حسب احتياجاتها	٩٤- ٩٥
	تمرين (٣-٢) تغذية الأغنام حسب احتياجاتها	١٠٢- ١٠٣
الرابعة	جدول (٢-٤) + جدول (٤- ٣)	١١٢- ١١٣
	البند (٣) التجهيزات واللوازم	١١٤- ١١٥
	تمرين (٤-١) انتخاب عجول وحملان التسمين	١١٩- ١٢٠
الخامسة	تمرين (٥-٣) تجهيز اناث الابقار للولادة	١٣٨- ١٣٩
	تمرين (٥-٤) تجهيز اناث الاغنام للولادة	١٤٠- ١٤١
	تمرين (٥-٦) ترقيم المواليد	١٤٦- ١٤٧
السادسة	الدودة الشريطية	١٦٨- ١٦٩

الفصل الدراسي الأول/المستوى الثالث

رقم الوحدة	الوحدة / الفصل / الموضوع / البند/ التمرين/جدول	الصفحات
الأولى	تطور صناعة الدواجن في الاردن	١٢- ٢٢
الثانية	جدول (٢- ١) تحليل مكونات البيضة	٣٠
الرابعة	تمرين (٤-٢) تجهيز بيت الحضانة لاستقبال فراخ بعمر يوم واحد	٦٠- ٦١
الخامسة	جدول (٥-٣) + (٥-٤)	٧٨
	تمرين (٥-٣) نقل فراخ البيض إلى بيت الإنتاج	٨٩- ٩٠
	الدرس الرابع : العوامل المؤثرة في إنتاج البيض	٩٧- ٩٨
	الدرس الخامس : جمع البيض وتدرجه وتخزينه وتسويقه	٩٩- ١٠٠
	تمرين (٥-٦) جمع البيض وتدرجه وتعبئة في أطباق	١٠١- ١٠٣
السادسة	الدرس الثاني : احتياجات سرب دجاج اللحم في مرحلتي الإنتاج	١١٣- ١١٨
	تمرين (٦-١): الأعمال اليومية لإدارة سرب دجاج اللحم	١١٩- ١٢١
السابعة	الدرس الرابع : العمليات اللازمة لتسويق دجاج اللحم	١٢٥- ١٢٧
	الدواجن الأخرى	١٢٩- ١٥٦
الثامنة	تمرين (٨-١) معالجة قطيع دجاج	١٧٧- ١٧٩

الصفحات	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين	رقم الوحدة	الفصل الدراسي الأول / المستوى الثالث
١٨ - ١٤	الدرس الثاني: الصناعات الغذائية في الاردن	الأولى	
٦١ - ٥٩	تمرين (٢ - ٥) تخليل ثمار الزيتون الأخضر	الثانية	
١١١ - ١٠٥	صناعة الشراب الطبيعي والصناعي	الثالثة	
١٢٩ - ١١٧	صناعة الجلي والمرملاذ		
١٣٩ - ١٣٥	الفاكهة المسكرة		

الصفحات	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين	رقم الوحدة	الفصل الدراسي الثاني / المستوى الرابع
١٤ - ١٣	الدرس الثاني : واقع صناعة الالبان في الاردن	الأولى	
٤٧ - ٣٩	جودة الحليب البند (ثانيا) - الاحياء المجهرية في الحليب	الثانية	
٥٢ - ٥٠	العمليات التي تجرى على الحليب في المصانع البند (٢) التصفية (٣) التبريد (٤) تعديل تركيب الحليب (٥)التجنس	الثالثة	
٨٥ - ٧٩	الموضوع :صناعة الحليب المجفف		
١٣٧ - ١٣٢	صناعة الاجبان / البند (ز) المعاملات الخاصة		
١٥٣ - ١٤٣	صناعة المثلجات اللبنية والاييس كريم		

موضوعات المطالعة الذاتية في كتاب البيئة والموارد الزراعية للصف الحادي عشر الفصل الاول

النظرية والتدريب العملي

شبكة منهاجي التعليمية



الفرع : الزراعي

المبحث البيئة والموارد الزراعية

الصفحات	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس / البند/ التمرين	رقم الوحدة	الفصل الدراسي الأول / المستوى الأول
١٣٥ - ١٨٤	الوحدة الرابعة / المساحة	الأولى	

الصفحات	الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس / البند/ التمرين	رقم الوحدة	الفصل الدراسي الثاني / المستوى الثاني
٧٠-٩٤	الوحدة الثانية / المياه (حالات الماء ، دورة الماء في الطبيعة)	الثانية	
١٠١-١٠٢	التمرين (٢ - ٣) ري نباتات الحدائق باستخدام المرش بدلاً من الخرطوم		
١٠٣-١٠٦	التمرين (٢ - ٤) إعادة استخدام المياه الرمادية في الزراعة	الثالثة	
١٠٩-١١٢	العلاقات الأساسية بين النبات والتربة		