**موضوعات المطالعة الذاتية في كتاب الإنتاج النباتي للصف الثاني عشر الفصل الأول /المستوى الثالث لمساري الجامعات وكليات المجتمع**

**النظرية والتدريب العملي**

**الفرع : الزراعي**

**المبحث الإنتاج النباتي**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الأول/المستوى الثالث | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع/ الدرس / البند | الصفحات |
| الأولى |  الدرس السادس : نخيل البلح  | 122 -161 |
|  الدرس السابع : العنب  | 162 -181 |
|  الدرس الثامن : التين | 182 - 191 |
|  الدرس التاسع : الفراولة | 192 - 196 |
| ××× الاسماء العلمية اينما وردت |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الثاني/ المستوى الرابع | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع/ الدرس / البند | الصفحات |
| الأولى |  الدرس الثاني : الفصيلة البقولية | 41 -67 |
|  الدرس السادس : الآت الحصاد | 82 - 85 |
|  الدرس السابع : الآت جمع الاعلاف | 86 -96 |
|  الدرس الثامن : الآت جرش الاعلاف | 97- 105 |
| الثالثة | الدرس السادس: الآلات المستخدمة في مكافحة الآفات | 232 - 249 |
| ××× الاسماء العلمية اينما وردت  |  |

**موضوعات المطالعة الذاتية في كتاب الإنتاج النباتي للصف الثاني عشر الفصل الأول /المستوى الثالث لمساري الجامعات وكليات المجتمع**

**النظرية والتدريب العملي**

**الفرع : الزراعي**

**المبحث الإنتاج الحيواني**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الأول/المستوى الثالث | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين | الصفحات |
| الأولى | التلقيح البند(1) التلقيح الطبيعي والبند (2) التلقيح الاصطناعي | 25 |
| تمرين (1-2) تحديد عمر الاغنام عن طريق الاسنان  | 29 -31 |
| تمرين (1-3) تحضير ذكور الاغنام واناثها للتلقيح  | 32 -33 |
| الثانية  |  الحلابة الآلية بند ( ب) | 54 -55 |
| تمرين (2 -4) حلابة الاغنام يدويا | 64 65 |
| الثالثة  | الدرس الاول: غذاء الحيوان وعناصره | 68 - 82 |
| الدرس الثاني : الجهاز الهضمي وملحقاته في الحيوانات المجترة | 83 -87 |
| الدرس الثالث : تغذية الأبقار | 88 -93 |
| تمرين (3-1) تعليف الأبقار حسب احتياجاتها | 94 -95 |
| تمرين (3-3) تعليف الأغنام حسب احتياجاتها | 102 -103 |
| الرابعة | جدول (4-2) + جدول (4 – 3)  | 112 -113 |
| البند (3) التجهيزات واللوازم | 114 -115 |
| تمرين (4-1) انتخاب عجول وحملان التسمين | 119 - 120 |
| الخامسة | تمرين (5-3) تجهيز اناث الابقار للولادة  | 138 -139 |
| تمرين (5-4) تجهيز اناث الاغنام للولادة | 140 -141 |
| تمرين (5-6) ترقيم المواليد | 146 -147 |
| السادسة | الدودة الشريطية | 168 - 169 |

**موضوعات المطالعة الذاتية في كتاب الإنتاج النباتي للصف الثاني عشر الفصل الأول /المستوى الثالث لمساري الجامعات وكليات المجتمع**

**النظرية والتدريب العملي**

**الفرع : الزراعي**

**المبحث الإنتاج الحيواني**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الثاني / المستوى الرابع | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع / البند/ التمرين/جدول | الصفحات |
| الأولى | تطور صناعة الدواجن في الاردن | 12 -22 |
| الثانية  | جدول (2 -1) تحليل مكونات البيضة  | 30 |
| الرابعة | تمرين (4-2) تجهيز بيت الحضانة لاستقبال فراخ بعمر يوم واحد  | 60 -61 |
| الخامسة | جدول ( 5 -3) + ( 5 -4) | 78 |
| تمرين (5-3) نقل فراخ البيض إلى بيت الإنتاج  | 89 -90 |
| الدرس الرابع : العوامل المؤثرة في إنتاج البيض | 97 -98 |
| الدرس الخامس : جمع البيض وتدريجه وتخزينه وتسويقه | 99 -100 |
| تمرين (5-6) جمع البيض وتدريجه وتعبئة في أطباق  | 101 -103 |
| السادسة  | الدرس الثاني : احتياجات سرب دجاج اللحم في مرحلتي الإنتاج | 113 -118 |
| تمرين (6-1): الاعمال اليومية لإدارة سرب دجاج اللحم | 119 -121 |
| الدرس الرابع : العمليات اللازمة لتسويق دجاج اللحم | 125 -127 |
| السابعة  | الدواجن الأخرى  | 129 - 156 |
| الثامنة | تمرين (8-1) معالجة قطيع دجاج | 177 - 179 |

**موضوعات المطالعة الذاتية في كتاب الإنتاج النباتي للصف الثاني عشر الفصل الأول /المستوى الثالث لمساري الجامعات وكليات المجتمع**

**النظرية والتدريب العملي**

**الفرع : الزراعي**

**المبحث الصناعات الزراعية**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الأول/ المستوى الثالث | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين | الصفحات |
| الأولى | الدرس الثاني: الصناعات الغذائية في الاردن | 14 - 18 |
| الثانية  | تمرين (2 -5) تخليل ثمار الزيتون الأخضر | 59 - 61 |
| الثالثة  | صناعة الشراب الطبيعي والصناعي  | 105 - 111 |
| صناعة الجلي والمرملاد  | 117 - 129 |
| الفاكهة المسكرة  | 135 - 139 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الثاني/ المستوى الرابع | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين | الصفحات |
| الأولى | الدرس الثاني : واقع صناعة الالبان في الاردن  | 13 -14 |
| الثانية  | جودة الحليب البند (ثانيا )- الاحياء المجهرية في الحليب | 39 - 47 |
| العمليات التي تجرى على الحليب في المصانع البند (2) التصفية (3) التبريد (4) تعديل تركيب الحليب (5)التجنس  | 50 - 52 |
| الثالثة |  الموضوع :صناعة الحليب المجفف  | 79 - 85 |
| صناعة الاجبان / البند (ز) المعاملات الخاصة  | 132 - 137 |
| صناعة المثلجات اللبنية والايس كريم  | 143 - 153 |

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

**النظرية والتدريب العملي**

**الفرع : الزراعي**

**المبحث البيئة والموارد الزراعية**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الأول/ المستوى الاول | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين | الصفحات |
| الأولى | الوحدة الرابعة / المساحة  | 135 - 184 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| الفصل الدراسي الثاني/ المستوى الثاني | رقم الوحدة | الوحدة / الفصل / الموضوع / الدرس/ البند/ التمرين | الصفحات |
| الثانية  | الوحدة الثانية / المياه ( حالات الماء ، دورة الماء في الطبيعة ) | 70 -94  |
| التمرين (2 – 3 ) ري نباتات الحدائق باستخدام المرش بدلا من الخرطوم | 101 -102 |
| التمرين (2 – 4 )إعادة استخدام المياه الرمادية في الزراعة | 103 -106 |
| الثالثة  | العلاقات الأساسية بين النبات والتربة | 109 -112 |