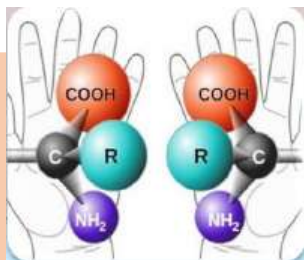


المستوى 2 تقني رياضي  
السنة الدراسية 2023/2022



ثانوية بداوي محمد برج أخريص  
الأستاذ رهواني سفيان

## التوزيع السنوي للسنة الثانية الجزء النظري و العملي

المدة الزمنية	الوحدة التعليمية	مجريات الحصة	النشاطات العملية
<b>المجال الأول الماء</b>			
6سا	مدخل الى هندسة الطرائق	1. المراحل الثلاث لطريقة صناعية. 2. مفهوم العملية الأحادية	انجاز رسم مبسط عام لطريقة صناعية
12سا	عمليات الفصل	1. فصل مزيج صلب - سائل التركيد - الطرد المركزي - الترشيح 2. فصل مزيج سائل-سائل الإبانة - التقطير - الإستخلاص	فصل مزيج صلب - سائل ( رمل + ماء...) فصل مزيج سائل-سائل. غير ممتزجين (زيت+ماء) ممتزجين ( كحول+ماء)
12سا	تعريف مختلف وحدات التراكيز	1. التركيز المولي والتركيز الكتلي لمحلول مائي. 2. النظامية والمكافئ الغرامي.	1. يحضر المحاليل القياسية انطلاقا من جسم نقي: - صلب: ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ; $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ ; $(\text{NH}_4)\text{C}_2\text{O}_4$ ) - سائل $\text{CH}_3\text{COOH}$ . 2. يحضر محاليل انطلاقا من جسم غير نقي: - صلب: ( $\text{NaOH}$ ; $\text{KMnO}_4$ ) - سائل ( $\text{HCl}$ ; $\text{H}_2\text{SO}_4$ ) . 3. تحضير محاليل قياسية بإستعمال برمجية Prépasol .

<p>1. تحديد TA و TAC لماء الحنفية</p> <p>2. تحديد القساوة المؤقتة والقساوة الدائمة للماء</p> <p>3. معايرة الكلور الباقي في الماء الشروب</p> <p>4. بحث توثيقي حول طريقة عمل محطة تحلية ماء البحر</p>	<p>1. مبدا التحليل الحجي</p> <p>2. طرق التحليل الحجي</p> <p>1.2. المعايرة بالتعديل</p> <p>2.2. المعايرة بالإكسدة والإرجاع</p> <p>3.2. المعايرة عن طريق تشكّل معقد</p>	<p><b>التحليل الحجي</b></p>	<p>20 سا</p>
<p><b>تقويم المجلد الأول</b></p>			<p>4 سا</p>
<p><b>المجلد الثاني البدور</b></p>			
<p>التقطير التجزيئي للبتروول بالمحاكات (Chemlabe)</p>	<p>1. تعريف البتروول</p> <p>2. تكرير البتروول</p> <p>3. التقطير التجزيئي للبتروول</p>	<p><b>التقطير التجزيئي للبتروول</b></p>	<p>8 سا</p>
<p>دراسة فعالية البروم على الهكسان والهكسن الحلقيين بالمحاكاة Chemlab</p>	<p>1. الفحوم الهيدروجينية الأليفاتية</p> <p>2. الفحوم الهيدروجينية الأروماتية</p>	<p><b>الفحوم الهيدروجينية</b></p>	<p>22 سا</p>
<p>تحضير الأسيتيلين في المخبر وتنقيته</p>	<p>1. الخواص الفيزيائية</p> <p>2. تحضير الاسيتيلين</p> <p>3. أهمية الأسيتيلين</p>	<p><b>تحضير الأسيتيلين في الصناعة</b></p>	<p>4 سا</p>
<p>- الكشف عن المجموعة الكربونيلية</p> <p>- الكشف عن الخواص المرجعة للألددهيدات</p>	<p>1. الكحولات</p> <p>2. الألددهيدات والسيتونات</p> <p>3. الأحماض الكربوكسيلية</p>	<p><b>الوظائف الأوكسجينية</b></p>	<p>22 سا</p>
<p>بحث توثيقي حول المنتجات الصناعية لتقطير البتروول</p>	<p>1. تعريف التماكب</p> <p>2. التماكب المستوي</p> <p>3. التماكب الفراغي</p>	<p><b>التماكب</b></p>	<p>10 سا</p>

تقويم المبرمج <b>ال الثاني</b>			4 سا
المبرمج <b>ال الثالث</b> الفلاحى الغذائى			
1. تقدير الحموضة للحليب ( معايرة الحليب بجهاز pH- ( metre	1. النشاط الضوئى 2. علاقة بيوت Biot	النشاط الضوئى	2 سا
2. الكشف عن السكريات المرجعة	1. تعريف السكريات	السكريات	26 سا
3. التمييز بين السكريات بتحديد القدرة الدورانية $[\alpha]$	2. الأقسام الرئيسية للسكريات		
4. تقدير تركيز السكروز في محلول بطريقة الإستقطابية	3. بنية السكريات الأحادية		
	4. الخواص الفيزيائية للسكريات الأحادية		
	5. الخواص الكيميائية للسكريات الأحادية		
	6. السكريات المركبة		
	7. السكريات المتعددة		
بحث توثيقي حول طريقة صناعية	1. تعريفها	الأحماض الدهنية	12 سا
1. تحضير الحليب	2. أنواعها		
2. تحضير مربى الفاكهة	3. خواصها الفيزيائية		
3. تحضير عصير الفاكهة	4. خواصها الكيميائية		
تقويم المبرمج <b>ال الثالث</b>			4 سا

