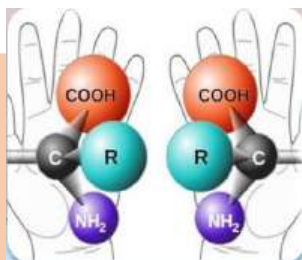


المستوى 2 تقني رياضي
السنة الدراسية 2023/2022



ثانوية بداوي محمد برج أخريص
الأستاذ رهواني سفيان

التوزيع السنوي للسنة الثانية الجزء النظري و العملي

المدة الزمنية	الوحدة التعليمية	مجريات الحصة	النشاطات العملية
المجلد الأول المـاء			
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: $(Na_2CO_3; Na_2C_2O_4; (NH_4)C_2O_4)$ - سائل CH_3COOH . 2. يحضر محاليل انطلاقا من جسم غير نقي: - صلب: $(NaOH; KMnO_4)$ - سائل $(HCl; H_2SO_4)$. 3. تحضير محاليل قياسية بإستعمال برمجية Prépasol.

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

	تقويم المجلد الثاني	4 سا
	المجلد الثالث الفلاحى الغذائى	
1. تقدير الحموضة للحليب (معايرة الحليب بجهاز pH- (metre 2. الكشف عن السكريات المرجعة 3. التمييز بين السكريات بتحديد القدرة الدورانية $[\alpha]_D^{25}$ 4. تقدير تركيز السكر في محلول بطريقة الإستقطابية	1. النشاط الضوئي 2. علاقة بيوٲ Biot 1. تعريف السكريات 2. الأقسام الرئيسية للسكريات 3. بنية السكريات الأحادية 4. الخواص الفيزيائية للسكريات الأحادية 5. الخواص الكيميائية للسكريات الأحادية 6. السكريات المركبة 7. السكريات المتعددة	2 سا النشاط الضوئي 26 سا السكريات
بحث توثيقي حول طريقة صناعية 1. تحضير الحليب 2. تحضير مربى الفاكهة 3. تحضير عصير الفاكهة	1. تعريفها 2. أنواعها 3. خواصها الفيزيائية 4. خواصها الكيميائية	12 سا الأحماض الدهنية
	تقويم المجلد الثالث	4 سا

