Greek Orthodox Patriarchate School
National - Fuheis

مدرسة بَطريركيّة
الرّوم الأرثوذكس المقدسيّة
الوطني - الفحيص

ورقة عمل

الاسم:		المادة:	العلوم
الصف:	السابع (أ و ب).	التاريخ:	

خلال عملية صنع القطر للحلويات نقوم بإضافة السكر إلى الماء في إناء على النار:

- ما أهمية تحريك المزيج باستمرار؟

.....

- لما يعتبر هذا المحلول متجانساً؟

.....

- حدد المذاب والمذيب في المحلول.

.....

- متى يكون تركيز السكر أعلى، عند صنع القطر أم في شراب الشاي الذي نشربه؟

.....

ماذا نقصد بمصطلح الذائبية؟

.....

أحدد نوع المحلول في كل من الحالات الآتية:

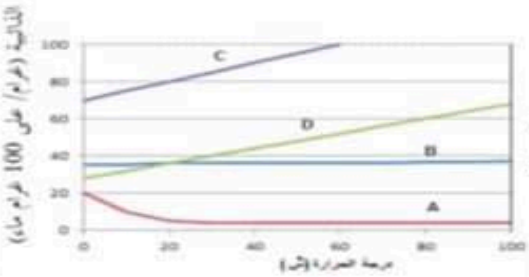
- .....: هو المحلول الذي يسمح بإذابة كميات إضافية من المذاب دون أن تترسب.
- .....: هو المحلول الذي لا يسمح بإذابة كميات إضافية من المذاب.
- .....: هو المحلول الذي تزيد فيه كمية المادة المذابة عن حد الإشباع برفع درجة حرارته ثم تبريده.

- إذا كانت ذائبية ملح الطعام في الماء في الماء تساوي ١٠ غم/ ١٠٠ غم ماء، احسب كتلة ملح الطعام اللازم إذابتها في ٥٠ غم ماء لتحضير محلول مشبع.

.....

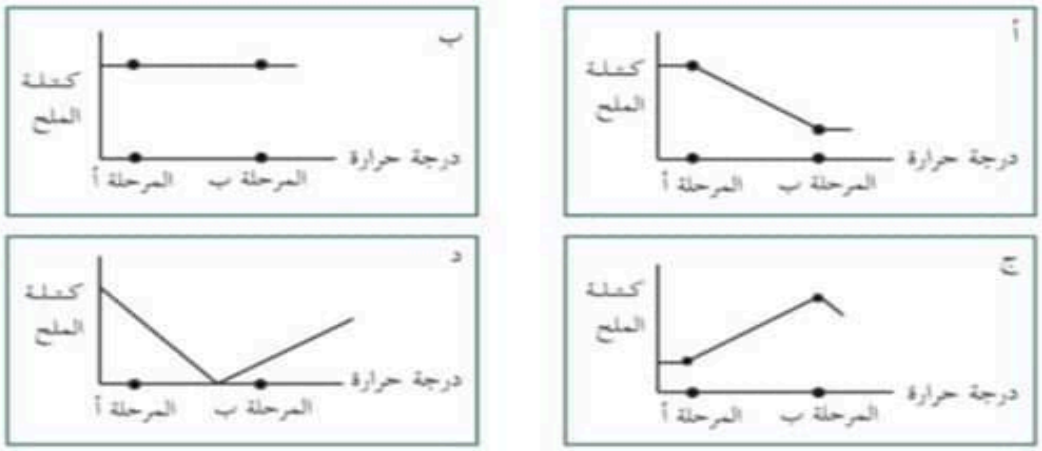
.....

- تأمّل الشكل البياني المجاور، والذي يمثل منحنى العلاقة بين ذائبية بعض الأملاح الافتراضية A,B,C,D، ودرجة حرارة المحلول، ثم أجب عن الأسئلة التي تليه:



١- رتّب الأملاح تصاعدياً حسب ذائبيتها عند درجة حرارة ٤٠°س.
٢- أيّ الأملاح لا تتأثر ذائبيته بالتسخين؟
٣- ما كتلة الملح A التي ستترسب عند رفع درجة حرارة المحلول من ٢٠°س إلى ١٠٠°س؟
٤- ما الأملاح التي تتساوى ذائبيتها عند درجة حرارة ٢٠°س؟

- أي الأشكال الآتية يشير إلى عدم تأثر كتلة المذاب الصلب بعد تبخير المذيب؟



معلمة المادة : جيسيكا خوري .
شكرا.