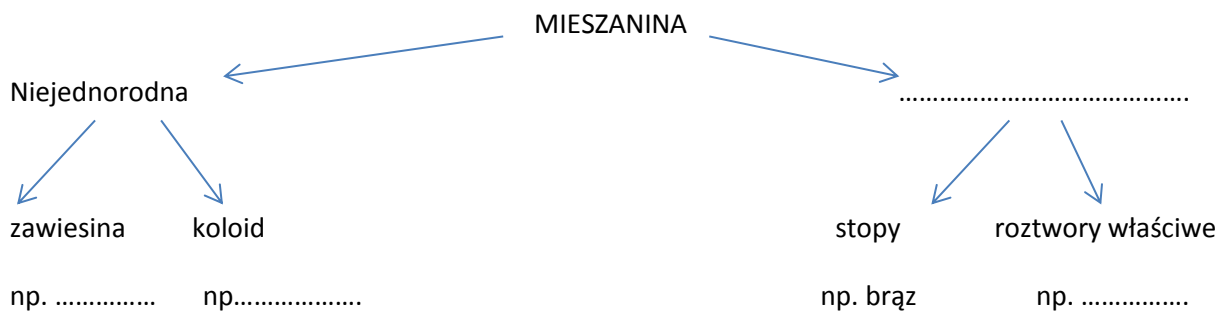


Temat: Rodzaje roztworów.

😊 Zapoznaj się z treścią w podręczniku na str.170-176 / Uzupełnij.



Dośw. 1 (wykonaj dośw., w nawiasach skreśl błędne określenia)

Przygotuj: 3 szklanki z wodą, pół łyżeczki soli kuchennej, białko jajka, łyżeczka mąki

Instrukcja: Do 1 szklanki wsyp sól, do drugiej dodaj białko jaja, do trzeciej – wsyp mąkę. W każdej szklance wymieszaj składniki.

Obserwacje:.....

Wniosek: W pierwszej szklance otrzymano (*koloid/roztwór właściwy/zawiesinę*), czyli układ w którym cząsteczki substancji rozpuszczonej mają rozmiary mniejsze niż 1nm (nanometr).

ROZTWÓR SKŁADA SIĘ Z SUBSTANCJI ROZPUSZCZONEJ ORAZ ROZPUSZCZALNIKA

Roztwór soli = +

W drugiej szklance otrzymano (*roztwór właściwy/koloid/zawiesinę*), czyli mieszaninę, w której rozdrobnienie substancji rozpuszczonej waha się w granicach 1-500 nm. Nie można składników rozdzielić metodą sączenia.

W trzeciej szklance uzyskano (*roztwór właściwy/koloid/zawiesinę*), czyli mieszaninę (*jednorodną/niejednorodną*), w której (*substancję rozpuszczoną/rozpuszczalnik*) można odróżnić gołym okiem (drobiny większe niż 500nm oraz składniki rozdzielić np. metodą (*sedymentacji/destylacji*)).

Dośw.2

Przygotuj 3 szklanki z wodą (woda do połowy szklanki); łyżeczka, sól lub cukier

Do pierwszej szklanki nasyp 1 łyżeczkę substancji i bardzo dobrze wymieszaj; do drugiej dosypuj powoli sól lub cukier tak, aby uzyskać roztwór klarowny (przejrzysty) – do momentu, aż sól/cukier nie będą się chciały rozpuścić; do trzeciej szklanki dodaj o jedną łyżkę więcej soli/cukru niż do szklanki nr 2.

Otrzymałeś/aś 2 rodzaje roztworów:

1.roztwór nienasycony

2.roztwór nasycony

możemy jeszcze rozpuszczać

w określonych warunkach nie można

kolejne porcje substancji

rozpuścić więcej substancji

Zadanie 1 (sprawdzimy je na lekcji online)

Na czerwono podkreśl roztwory właściwe, na niebiesko – koloidy; na zielono – zawiesiny

herbata z cukrem, farba, nawóz w płynie, bita śmietana, zupa jarzynowa, galaretka pomarańczowa,

mydło w płynie, mleko