**11.05.20 Chemia VII**

Temat: **Rozpuszczalność substancji w wodzie**

1.Co to jest rozpuszczalność substancji

2.Krzywe rozpuszczalności

3.Rozpuszczalnośc a szybkość rozpuszczania

4.Wykorzystanie krzywych rozpuszczalności do przygotowywania roztworów

*Zapoznaj się z treścią podręcznikastr.177-181 i wykonaj krótką notatkę na każdy punkt.*

Ad.1.)

**Rozpuszczalność -** to maksymalna liczba gramów substancji jaka można rozpuścić w 100g rozpuszczalnika w danej temperaturze i pod stałym ciśnieniem.

Rozpuszczalność (**R**) wyrażamy zawsze w gramach na 100g wody

Ad.2.)

Krzywe rozpuszczalności (rys. str. 178, 179) to wykresy przedstawiające zależność rozpuszczalności od temperatury.

*Przeanalizuj wykresy na str. 178, 179 i odpowiedz na pytania:*

*- Jak zmienia się rozpuszczalność substancji stałych w zależności od temperatury?*

*- Jak zmienia się rozpuszczalność gazów w zależności od temperatury?*

*Odpowiedzi na te pytania zapisz w zeszycie*

Ad.3.)

*Przeanalizuj informacje zawarte w tabeli na str. 177 - porównanie rozpuszczalności i szybkości rozpuszczania. Nie trzeba z tego robić notatki.*

Ad.4.)

**Jak przygotować roztwór nasycony cukru - w 4 krokach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| W naczyniu przygotowujemy 100g wody (ponieważ gęstość wody wynosi 1g/cm3, 100g to 100ml) o określonej temperaturze np. temp. 20°C  Zlewki woda zdjęcie stock. Obraz złożonej z glassblower - 21425050 | Krzywa na poniższym wykresie przedstawia zależność ...Z wykresu odczytujemy rozpuszczalność cukru w temperaturze 20°C= 203g | Co to jest GDA (ZDS)? I czy 5 g cukru to dużo? – Zmień coś na lepsze!Odmierzamy 203g cukru | Kosmetyki naturalne i mineralne: października 2010Wsypujemy cukier do wody i mieszamy |

**Jak otrzymać roztwór nasycony z nienasyconego i odwrotnie?**

Przeanalizuj informacje zawarte na str. 172-173 i rozwiąż poniższe ćwiczenia.

