

Temat: **Szybkość rozpuszczania substancji w wodzie.**

Rodzaje roztworów.

1. Czynniki wpływające na szybkość rozpuszczania substancji stałej w wodzie
 - a) temperatura
 - b) mieszanie
 - c) rozdrobnienie substancji rozpuszczanej

Zobacz to tutaj:

<https://docwiczenia.pl/kod/C7E9TW>

2. Podział mieszanin ze względu na wielkość cząsteczek substancji rozpuszczonej
 - a) **roztwór właściwy** (np. sok malinowy) – to mieszanina jednorodna, czyli układ, w którym cząsteczki substancji rozpuszczonej mają rozmiary **mniejsze niż 1 nm** (1nanometr to 10^{-9} m i nie są rozpoznawalne optycznie)
 - b) **koloid** (np. mleko) – to mieszanina niejednorodna, w której cząsteczki substancji rozpuszczonej są w granicach **od 1nm do 500 nm**
 - c) **zawiesina** (np. zupa) – to mieszanina niejednorodna, w której substancję rozpuszczoną jesteśmy w stanie odróżnić gołym okiem bo jej drobiny są większe od **500nm**
3. Podział mieszanin ze względu na ilość substancji rozpuszczonej
 - a) **roztwór nasycony** – to roztwór, w którym w określonych warunkach nie jesteśmy już w stanie rozpuścić więcej substancji
 - b) **roztwór nienasycony** – to roztwór, w którym możemy rozpuszczać kolejne porcje substancji
Roztwór nienasycony może być **rozcieńczony** (w którym ilość substancji rozpuszczonej jest mała w stosunku do ilości rozpuszczalnika) bądź **stężony** (w którym ilość substancji rozpuszczonej jest duża w stosunku do ilości rozpuszczalnika).

Zadanie domowe – zeszyt ćwiczeń zad. od 12 do 17 str. 90 i 91

