

العلامة:

الاسم واللقب: القسم: 2 م

التعريف الأول: (06 نقاط)

يقطع يونس و زملائه ممر الراجلين عند مغادرتهم المدرسة نحو المنزل. لاحظ الوثيقة -01- جينا علما أن الإشارة حمراء للسيارات.

العرجع	إشارة المرور	ممر الراجلين
إشارة المرور		
ممر الراجلين		
السيارة		
يونس		



الوثيقة -01-

كح إملأ الجدول المقابل بالحالة الحركية المناسبة (متحرك أم ساكن):

التعريف الثاني: (06 نقاط)

قرر لوي إعادة التحقق من مبدأ انحفاظ الكتلة الذي درسه سابقا. ولأجل ذلك اختار تجربة حرق شمعة مع مراقبة كتلتها باستعمال ميزان دقيق. حيث قام بوضع شمعة في كفة وحقق التوازن بدقة بوضع كمية من الرمل في الكفة الأخرى. ولكن عند إشعال الشمعة انصهر الشمع واحترق الفتيل وانطلق دخان عنها فلاحظ اختلال توازن الميزان (الوثيقة -02-).



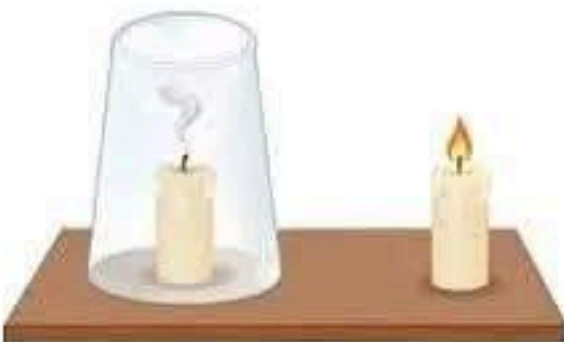
الوثيقة -02-

استغرب لوي لعدم تحقق مبدأ انحفاظ الكتلة في هذه التجربة والتي أجراها في نظام مفتوح!

- فسر سبب اختلال توازن الميزان.
- اذكر و صنف في الجدول الآتي التحولات الحادثة في هذه التجربة:

تحولات كيميائية	تحولات فيزيائية
.....

- أعاد لوي تحقيق التجربة في معزل عن الوسط الخارجي و غطى كليا الشمعة بإناء زجاجي (الوثيقة -03-).



الوثيقة -03-

- أ- وضع ماذا يحدث للشمعة بعد مدة زمنية.

ب- فسر لماذا ؟

الوضعية الإدماجية: (8 نقاط)

تُعدّ القهوة أكثر المشروبات استهلاكاً في العالم، ويعود أصلها الأول كنبته إلى منطقة Kaffa في إثيوبيا.

ويجري تحضيرها عبر عدة مراحل متتابعة:

يُسخّن أولاً فرن التحميص باستعمال لهب ناتج عن احتراق غاز قابل للاشتعال، ثم تُوضَع فيه حبوب القهوة الخضراء لتخضع لعملية التحميص التي يتغيّر خلالها لون الحبوب ورائحتها وطعمها، فتتحول إلى قهوة محمّصة. بعد ذلك تُترك الحبوب لتبرد ثم تُطحن للحصول على مسحوق البن. يُخلط هذا المسحوق مع الماء ويوضع على نار هادئة حتى يغلي الماء ويتبخر جزء منه، فتتكوّن القهوة المطهية. لتقدّم القهوة أخيراً كمشروب ساخن.



السندات:

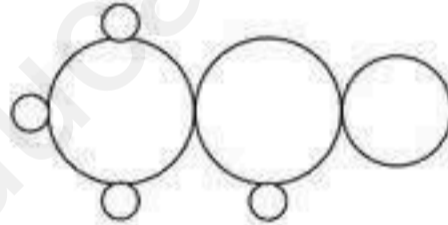
تحتوي القهوة على أكثر من 800 مركب كيميائي، أهمها الكافيين (Caffeine)، وهو مركب عضوي يحتوي في جزيئه على: 8 ذرات كربون، 10 ذرات هيدروجين، 4 ذرات آزوت (نيتروجين)، 2 ذرات أكسجين.

المطلوب:

1. استخراج تحولين فيزيائيين و تحولين كيميائيين يظهران خلال مراحل تحضير القهوة:

تحولات كيميائية	تحولات فيزيائية
.....

2. استنتاج الصيغة الكيميائية لمركب الكافيين.
3. من بين المركبات المسؤولة عن رائحة القهوة مركب الأسييتالدهيد Acetaldehyde ذو الصيغة: C_2H_4O . اتمم واكمل تلوين النموذج الجزيئي له.



4. قُيسَت كتلة مسحوق البن قبل مزجه بالماء فكانت 20 g. وبعد إضافة مقدار مناسب من الماء كتلته 150 g وتسخينه وتبخّر جزء من الماء. قُيسَت كتلة محتوى الوعاء فوجدت 160 g.

أ- احسب كتلة الماء المتبخرة.

- ب- بعد تحضير مشروب القهوة يتبقّى دوما مقدار معتبر من بقايا البن المطهيو (الوثيقة -04-).
■ اقترح استعمالاً مفيداً واضحاً ومناسباً لهذه الرواسب بدل رميها.



الوثيقة -04-

والله ولي التوفيق

الإجابة النموذجية

التعريف الأول: (06 نقاط)

يقطع يونس و زملائه ممر الراجلين عند مغادرتهم المدرسة نحو المنزل. لاحظ الوثيقة -01- جيدا علما أن الإشارة حمراء للسيارات.

العرجع	إشارة المرور	ممر الراجلين
إشارة المرور		ساكنة / سكون
ممر الراجلين		ساكن / سكون
السيارة		ساكنة / سكون
يونس		متحرك / حركة



كح إملأ الجدول المقابل بالحالة الحركية المناسبة (متحرك أم ساكن):

التعريف الثاني: (06 نقاط)

قرر لؤي إعادة التحقق من مبدأ إنحفاظ الكتلة الذي درسه سابقا. ولأجل ذلك اختار تجربة حرق شمعة مع مراقبة كتلتها باستعمال ميزان دقيق. حيث قام بوضع شمعة في كفة وحقن التوازن بدقة بوضع كمية من الرمل في الكفة الأخرى. ولكن عند إشعال الشمعة انصهر الشمع واحترق الفتيل وانطلق دخان عنها فلاحظ اختلال توازن الميزان (الوثيقة -02-).



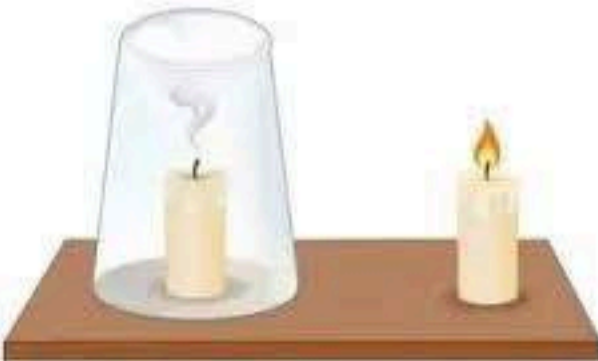
الوثيقة -02-

استغرب لؤي لعدم تحقق مبدأ انحفاظ الكتلة في هذه التجربة والتي أجراها في نظام مفتوح!

- فسر سبب اختلال توازن الميزان. عند الاحتراق تتحول جرعة من كتلة الشمعة (الشمع والفتيل) إلى غازات تخرج إلى الوسط الخارجي.
- اذكر و صنف في الجدول الآتي التحولات الحادثة في هذه التجربة:

تحولات كيميائية	تحولات فيزيائية
إحتراق الفتيل	انصهار الشمع

3. أعاد لؤي تحقيق التجربة في معزل عن الوسط الخارجي و غطى كليا الشمعة بإناء زجاجي (الوثيقة -03-).



الوثيقة -03-

أ- وضح ماذا يحدث للشمعة بعد مدة زمنية.

الشمعة تنطفئ بعد مدة قصيرة.

ب- فسر لماذا؟

لأن مستوى غاز الأكسجين إنخفض وتلاشى إلى حد لا يكفي للحفاظ على عملية الاحتراق.

الوضعية الإدماجية: (8 نقاط)

تعدّ القهوة أكثر المشروبات استهلاكاً في العالم، ويعود أصلها الأول كنبته إلى منطقة Kaffa في إثيوبيا.

ويجري تحضيرها عبر عدة مراحل متتابعة:

يُسخّن أولاً فرن التحميص باستعمال لهب ناتج عن احتراق غاز قابل للاشتعال، ثم تُوضَع فيه حبوب القهوة الخضراء لتخضع لعملية التحميص التي يتغيّر خلالها لون الحبوب ورائحتها وطعمها، فتتحول إلى قهوة محمصة. بعد ذلك تُترك الحبوب لتبرد ثم تُطحن للحصول على مسحوق البن. يُخلط هذا المسحوق مع الماء ويوضع على نار هادئة حتى يغلي الماء ويتبخر جزء منه، فتتكون القهوة المطهية. تُقدّم القهوة أخيراً كمشروب ساخن.



السندات:

تحتوي القهوة على أكثر من 800 مركب كيميائي، أهمها الكافيين (Caffeine)، وهو مركب عضوي يحتوي في جزيئه على: 8 ذرات كربون، 10 ذرات هيدروجين، 4 ذرات آزوت (نيتروجين)، 2 ذرات أكسجين.

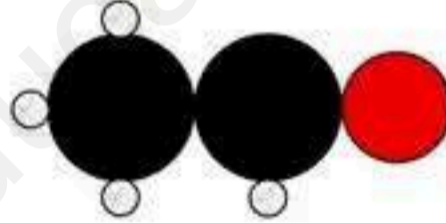
المطلوب:

1. استخراج تحولين فيزيائيين و تحولين كيميائيين يظهران خلال مراحل تحضير القهوة:

تحولات فيزيائية	تحولات كيميائية
طحن الحبوب إلى مسحوق - تبخر الماء	تحميص الحبوب - احتراق غاز الفرن

2. استنتاج الصيغة الكيميائية لمركب الكافيين. $C_8H_{10}N_4O_2$.

3. من بين المركبات المسؤولة عن رائحة القهوة مركب الأسيئالدهيد Acetaldehyde ذو الصيغة: C_2H_4O . اتمم تلوين النموذج الجزيئي له.



4. قُيسَت كتلة مسحوق البن قبل مزجه بالماء فكانت 20 g. وبعد إضافة مقدار مناسب من الماء كتلته 150 g وتسخينه وتبخر جزء من الماء، قُيسَت كتلة محتوى الوعاء فوجدت 160 g.

أ- احسب كتلة الماء المتبخرة.

لدينا: الكتلة المبدئية للمحتوى = 20 g (بن) + 150 g (ماء) = 170 g. الكتلة النهائية للمحتوى بعد الغليان = 160 g. ونعلم أن الكتلة محفوظة خلال التحول الفيزيائي، إذن كتلة ما تبخر من الماء = 170 - 160 = 10 g. الجواب: 10 g ماء تبخرت.

ب- بعد تحضير مشروب القهوة يتبقى دوما مقدار معتبر من بقايا البن المطهيو (الوثيقة -04-).

■ اقترح استعمالا مفيدا واضح ومناسب لهذه الرواسب بدل رميها.

- استخدام رواسب القهوة كسماد للتربة لأنها غنية جدا بالمواد العضوية والمعادن.
- استخدامها كي تقوم بامتصاص الروائح داخل الثلاجة، تحت مفصلة المطبخ....
- كقشر للجسم، أو كمادة للتنظيف الخشن....
- كأغلاف للدواجن أو الأسماك بعد معالجتها جيّدا....
- كطارد طبيعي للئمل، البعوض، والرخويات، بسبب رائحتها القوية....



الوثيقة -04-