



الوثيقة ①



الوثيقة ②

أستاذ المادة : بوهلاة عاشور

الصفحة 1/1

انتهى

## تصحيح المراقبة المستمرة للثلاثي الأول في مادة العلوم الفيزيائية والتكنولوجيا

- 1- تغير لون لهب المقد يعود إلى نقص كمية غاز ثانئ الأكسجين اللازمة لاحتراق غاز الميثان .  
 - اقتراح الحل : إزالة الانسداد الحادث لفتحة دخول الهواء خاصة وكذا فتحات الغاز ويكون ذلك باستعمال مواد منظفة مذيبة للدهون .  
 2- نوع احتراق الغاز : احتراق غير تام .  
 - العامل المؤثر في حدوث وتوجيه هذا التفاعل : عامل تركيب المزيج الابتدائي .

-3

مكونات الجملة الكيميائية	قبل التحول الكيميائي	بعد التحول الكيميائي
غاز ثانئ الأكسجين + بخار الماء	غاز ثانئ الأكسجين + غاز الميثان	غاز ثانئ أكسيد الكربون + بخار الماء
$CO_2 + H_2O$	$CH_4 + O_2$	

4- معادلة التفاعل في حالة الاحتراق التام ( بعد إزالة الانسداد ) :



5- بعض أخطار الاحتراق :

- ✓ الاختناق : التهوية ضرورية حيث يمكن أن تستهلك كمية غاز ثانئ الأكسجين كليا في غرفة مغلقة أثناء الاحتراق .
- ✓ الحرائق : يمكن أن ينتشر حريق إذا كان بجوار المقد مواد ملتهبة .
- ✓ الانفجار : لا يجب ترك صنبور الغاز مفتوحا حتى تتفادي الانفجار .

✓ - التسمم بغاز أحادي أكسيد الكربون  $CO$  : إذا كان احتراق الغاز غير تام ، وهناك انبعاث لأحادي أكسيد الكربون .

الحلول : التهوية المناسبة للمكان ، مراقبة من حين لآخر سلامة أجهزة الاحتراق ، صرف غازات الاحتراق خارجا ...

- 2- يقوم القدر الضاغط برفع درجة حرارة غليان الطعام. مثلاً رفع درجة غليان الماء من  $100^{\circ}C$  إلى  $120^{\circ}C$  بسبب الضغط المرتفع داخل القدر مما يزيد من فرص تسريع عملية الطهي .

2- العوامل المؤثرة في عملية الطهي هي عامل : درجة الحرارة والضغط