



TP AVEC OU SANS SUCRE ?

COMPETENCES	OBSERVABLES	A	B	C	D
S'approprier	Organiser l'information en lien avec la problématique étudiée				
Analyser/raisonner	- Formuler des hypothèses				
Réaliser	- Mettre en œuvre un protocole expérimental en respectant les règles de sécurité - Effectuer des procédures courantes (observations)				
Valider	- Confronter un modèle à des résultats expérimentaux - Faire preuve d'esprit critique, de déduction				
Être autonome, faire preuve d'initiative	Effectuer le plus d'actions et de réflexions possibles sans intervention de l'enseignant (gestion matérielle et démarche mentale)				



POURQUOI LE SUCRE
SE DISSOUT-IL SI BIEN
DANS LE CAFÉ ?

Répondre à cette question en utilisant les documents suivants.

On supposera que le café se comporte comme l'eau.

Dissolutions à réaliser (penser à bien agiter !)		Solvants	
		Eau (≈ 2 mL)	Cyclohexane (≈ 2 mL)
Solutés	<u>Un</u> cristal de sulfate de cuivre solide	Tube n°1	Tube n°2
	<u>Une</u> bille de diiode solide	Tube n°3	Tube n°4
	<u>0,5 mL d'éthanol</u>	Tube n°5	Tube n°6

DOCUMENT 2 : Quelques informations sur les produits utilisés

Ethanol C ₂ H ₆ O	Sulfate de cuivre solide CuSO ₄	Cyclohexane C ₆ H ₁₂
	Solide ionique donc composé de deux ions : Cu ²⁺ et SO ₄ ²⁻	

DOCUMENT 3 : Données

Numéros atomiques : Z(H) = 1 ; Z(C) = 6 ; Z(O) = 8
 Electronégativités : EN(H) = 2,1 ; EN(C) = 2,5 ; EN(O) = 3,5
 d_{cyclohexane} = 0,78



Qu'est ce qu'il fait ici celui-là ?

