

ใบงานที่ 1 เรื่อง จุดหลอมเหลวของสารบริสุทธิ์และสารผสม
หน่วยการเรียนรู้ที่ 1 เรื่อง สารในชีวิตประจำวัน
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ 9 เรื่อง จุดหลอมเหลวของสารบริสุทธิ์และสารผสม
รายวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รหัสวิชา ว21101 ภาคเรียนที่ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

คำชี้แจง ให้นักเรียนศึกษาข้อมูลที่กำหนดให้ แล้วตอบคำถามท้ายกิจกรรม

ตอนที่ 1

ตาราง ช่วงอุณหภูมิที่น้ำแข็งเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด

ครั้งที่	ช่วงอุณหภูมิที่หลอมเหลว (องศาเซลเซียส)
1	0.0 ถึง 0.5
2	0.5 ถึง 1.0
3	0.0 ถึง 0.5

คำถามท้ายกิจกรรม ตอนที่ 1

1. ผลต่างของอุณหภูมิที่น้ำแข็งเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมดของแต่ละครั้งมีค่าเท่าไร

ครั้งที่ 1 ผลต่างอุณหภูมิที่น้ำแข็งเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด =องศาเซลเซียส

ครั้งที่ 2 ผลต่างอุณหภูมิที่น้ำแข็งเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด =องศาเซลเซียส

ครั้งที่ 3 ผลต่างอุณหภูมิที่น้ำแข็งเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด =องศาเซลเซียส

2. ช่วงอุณหภูมิที่น้ำแข็งเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมดของทั้งสามครั้งเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

3. จุดหลอมเหลวของน้ำแข็งแต่ละครั้งมีค่าเท่าไร

ครั้งที่ 1 จุดหลอมเหลวของน้ำแข็ง =องศาเซลเซียส

ครั้งที่ 2 จุดหลอมเหลวของน้ำแข็ง =องศาเซลเซียส

ครั้งที่ 3 จุดหลอมเหลวของน้ำแข็ง =องศาเซลเซียส

4. เมื่อเปรียบเทียบจุดหลอมเหลวของน้ำแข็งทั้ง 3 ครั้งเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

5. จากข้อมูลตอนที่ 1 ค้นพบอะไรเกี่ยวกับจุดหลอมเหลวของน้ำแข็ง

.....
.....
.....

ตอนที่ 2

ตาราง ช่วงอุณหภูมิของช็อกโกแลตที่มีอัตราส่วนผสมต่างกันเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด

ชนิดของช็อกโกแลต	ปริมาณของโกโก้ (%)	ช่วงอุณหภูมิที่หลอมเหลว (องศาเซลเซียส)
Dark	85	46 - 48
Milk	20 - 50	40 - 45
White	20	37 - 43

คำถามท้ายกิจกรรม ตอนที่ 2

1. ผลต่างของอุณหภูมิของช็อกโกแลตที่มีอัตราส่วนผสมต่างกันเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมดมีค่าเท่าไร

ผลต่างของอุณหภูมิที่ Dark chocolate เริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด

=องศาเซลเซียส

ผลต่างของอุณหภูมิที่ Milk chocolate เริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด

=องศาเซลเซียส

ผลต่างของอุณหภูมิที่ White chocolate เริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมด

=องศาเซลเซียส

2. ช่วงอุณหภูมิของช็อกโกแลตที่มีอัตราส่วนผสมต่างกันเริ่มหลอมเหลวจนหลอมเหลวหมดเป็นอย่างไร

.....
.....
.....
.....

3. จุดหลอมเหลวของช็อกโกแลตที่มีอัตราส่วนผสมต่างกันมีค่าเท่าไร

จุดหลอมเหลวของ Dark chocolate =องศาเซลเซียส

จุดหลอมเหลวของ Milk chocolate =องศาเซลเซียส

จุดหลอมเหลวของ White chocolate =องศาเซลเซียส

4. เมื่อเปรียบเทียบจุดหลอมเหลวของซ็อกโกแลตที่มีอัตราส่วนผสมต่างกันเป็นอย่างไร

.....

.....

.....

5. จากข้อมูลตอนที่ 2 ค้นพบอะไรเกี่ยวกับจุดหลอมเหลวของซ็อกโกแลตที่มีอัตราส่วนผสมต่างกัน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. จากกิจกรรมทั้ง 2 ตอน สรุปได้ว่าอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....