

Opakování - změny skupenství

Změny skupenství

1. Tání je změna z

~~a. kapalné látky na pevnou~~

b. z pevné látky na kapalnou

~~c. z plynné na pevnou~~

2. Tuhnutí je změna z

~~a. plynné látky na kapalnou~~

b. Z kapalné na pevnou

~~c. z plynné na pevnou~~

3. Teplotu tání mají pouze

a. krystalické látky

~~b. amorfnní látky~~

~~c. pevné látky~~

4. Tání u pevných látek je, když:

a. dodávám energii

~~b. odebírám energii~~

~~c. dívám se na to pod mikroskopem~~

5. Teplota tání je závislá na

~~a. druhu látky~~

~~b. kvalitě ovzduší~~

c. druhu látky a tlaku

6. Když porovnávám vodu + LED o stejné teplotě, pak větší vnitřní energii má:

a. Jednoznačně voda

b. jednoznačně led

c. obojí má stejnou vnitřní energii

7. Doba železná byla před dobou bronzovou.

Pravda

Nepravda

8. Teplota tání a teplota tuhnutí je pro krystalické látky stejná.

Pravda

Nepravda

9. Teplota tání amorfních látek (sklo, vosk) neexistuje

Pravda

Nepravda

TAVÍ V URČITÉM ROZMEZÍ

10. Stejná může být teplota vody i ledu

Pravda

LED 0°C VODA 0°C

11. Vypařování je přeměna

- a. ~~plynu na pevnou látku~~
- b. ~~kapaliny na pevnou látku~~
- c. kapaliny na plyn

12. Vypařování se děje za

- a. každé teploty (NAD 0°C...)
- b. ~~pouze při teplotě vypařování~~
- c. ~~pouze v tlakovém hrnci~~

13. Vypařování se děje

- a. pouze na povrchu kapaliny
- b. ~~pouze u dna kapaliny~~

C. po celém objemu kapaliny

14. Vypařování má v přírodě vliv na.....*LOLOBĚH VODY V PŘÍRODĚ*

a.

15. Když vezmeš láhev s nápojem, obalíš ji mokrým ručníkem a dáš ji na sluníčko, bude nápoj v láhvi ochlazován. Dokážeš to vysvětlit?

a. *POULU JE Z POUZRAHU ODPARUJE KAPALINA, DOCHAZÍ K OCHLAZOVÁNÍ TĚLESA*

16. TĚKAVÉ LÁTKY, co to je?

a. *LÁTKY, KTERÉ SE RYCHLE ODPARUJÍ
(JENŽIN, ÉTER, ACETON)*

17. Vypařování kapaliny se děje

~~a. po celém objemu~~

~~b. nad kapalinou~~

c. pouze na povrchu kapaliny

18. Teplota VARU je závislá na

- a. ~~druhu látky~~
- b. druhu látky a tlaku
- c. ~~na teplotě kapaliny~~

19. TZV. PAPIŇÁK uvaří jídlo rychleji, protože

- a. je tam velký tlak a tedy vyšší teplota varu
- b. ~~není tam vidět, a tak se jídlo vaří bez kontroly~~
- c. ~~vaří se s vodou, tedy rychleji~~

20. Proč je vaření s pokličkou na HRNCI VÝHodnější?

- a. Protože dojde ke zvýšení tlaku a tedy k rychlejšímu a ekonomičtějším vaření
- b. ~~Protože to lépe vypadá~~
- c. ~~Protože jídlo je skryté a tak se vaří podle libosti~~

21. K čemu je možné využít var?

a. Ke sterilizaci, např. roušek

b. ~~K vaření, jinak na nic~~

c. ~~K přípravě pokrmů z asijských zemí~~

POCHVALA VĚTY JAPOVĚNÝM !

M. I.