

Konu Testleri

Isının Yayılma Yolları Konu Değerlendirme Testi

1 - Isıyı çok iyi yalıtın bir kutu tasarlanmaz istendiğinde aşağıdaki maddelerden hangisini kullanmanız yanlış olur?

- A) Strafor
- B) Plastik
- C) Tahta
- D) Metal

2- Isının iletimiyle ilgili aşağıda verilenlerden hangisi yanlıştır?

- A) Isı katılarda konveksiyonla yayılır.
- B) Demir iyi bir ısı iletkenidir.
- C) Isı boşlukta ışıma yoluyla yayılır.
- D) Sıvı ve gazların yoğunlukları farkıyla yer değiştirmesiyle ısının yayılmasına konveksiyon denir.

3- Maddeler ısındıkça atomların veya moleküllerin hareket hızları artar. Buna göre aşağıdakilerden hangisinin atomlarının hızı artmaz?

- A) Güneşte bırakılan buzun
- B) Kaynayan sütün
- C) Derin dondurucuya konulan dondurmanın
- D) Eriyen dondurmanın

4- I. Sıcaklığı 25 oC olan demir çubuk

II. Sıcaklığı 0 oC olan demir çubuk

III. Sıcaklığı 40 oC olan demir çubuk

Yukarıdaki demir bloklarının moleküllerinin titreşim hızları arasındaki ilişki hangi seçenekte doğru olarak verilmiştir?

- A) I > II > III
- B) III > I > II
- C) III > II > I
- D) II > III > I

5- Aşağıdaki yakıtlar fiziksel hallerine göre gruplandırılacak olursa, hangisi grup dışında kalır?

- A) Lpg
- B) İspirto
- C) Fuel-oil
- D) Motorin

6- Aşağıda verilenler hangisi ısının yayılma yollarından biri değildir?

- A) iletim yolu ile
- B) konveksiyon yolu ile
- C) parıldama yolu ile
- D) ışıma yolu ile

7- Bir çay bardağının yarısına kadar sıcak su üstüne bir miktar soğuk su konuyor. Bu bardaktaki sıcak ve soğuk sular için aşağıdaki ifadelerden kaç tanesi doğrudur?

- I. Sular arasında ısı alış verişleri olur.
- II. Sular arasında konveksiyon gerçekleşir.
- III. Sular arasında sadece iletimle ısı aktarımı olur.
- IV. Suları karıştırmak ısı alışverişini yavaşlatır.

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- D) 4

8- Tencere, çaydanlık gibi mutfak araçlarının kulplarının bakalit ile yapılmasının nedeni nedir?

- A) Isıya dayanıklı olması
- B) İyi bir ısı yalıtkanı olması
- C) Ucuz olması
- D) Kolay şekil alabilmesi

9- Aşağıdakilerden hangisinde ısıların iletilmesi konveksiyon yolu ile olur?

- A) Sıcak çorbanın içindeki metal kaşığın ısınması
- B) Güneş'in Dünya'yı ısıtması
- C) Fırındaki kekin iç kısmının pişmesi
- D) Yanan sobanın üstüne konan çaydanlıktaki suyun ısınması

10- Aşağıdaki maddelerden hangisinin tanecikleri başlangıçta göre daha yavaş hareket eder?

- A) Buharlaştıran kolonya
- B) Buzdolabının buzlukuna konulan su
- C) Mum alevine tutularak ısıtılan demir kaşık
- D) Cezvede ısıtılan süt