

این فایل از کانال معلم یار چهارم دانلود شده است.
برای حمایت از ما و دریافت نمونه سوالات یا پاسخنامه بیشتر
در تلگرام آی دی زیر را جست و جو کنید

معلم یار چهارم

نمونه سوال با پاسخنامه

درستنامه

فیلم های آموزشی

فیلم حل تعارین کتاب درسی

گام به گام

جزوه

برای دریافت مطالب کافی عضو کانال معلم یار چهارم

به آدرس: ▼▼

➤ @MoallemYariR4

بشید

ورود به کانال اصلی لمس کنید

در صورت قطع کله اینترنت کشور!

دوباره برمیگردم به سایت معلم یار و مطالب جدید و پایه به پایه تو سایت میفرستم



➔ WwW.MoallemYar.iR



➔ WwW.6Paye.iR





درس پنجم



تاریخ کلاس ۱ صفحه ۶۴

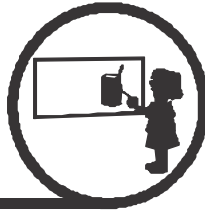
۱. دماسنج

۲. نقطه‌ی ۲

۳. در تابستان بیشتر و در زمستان کمتر است زیرا در تابستان خورشید عمود می‌تابد و روزها طولانی‌تر است اما در زمستان خورشید به صورت مایل می‌تابد و روزها کوتاه‌تر است.

۴. به ترتیب از راست به چپ: دیجیتالی - نواری - پزشکی - دیواری

۵. یخ در لیوان فلزی در زمان ۱ بعد از ظهر سریعتر ذوب می‌شود. لیوان فلزی رسانای خوبی برای گرما است و ساعت ۱ بعد از ظهر گرمترین دما در روز را دارد. - لیوان شیشه‌ای ۱ بعد از ظهر - لیوان شیشه‌ای ۱۱ صبح - لیوان پلاستیکی ۵ بعد از ظهر - لیوان سرامیکی ۸ شب



کار در کلاس ۲ صفحه ۶۵

۱. قاشق فلزی گرم - قابلمه گرم - کاسه پلاستیکی سرد - در قابلمه گرم
گرما از قابلمه به در قابلمه انتقال می‌یابد و از غذای گرم داخل قابلمه به
قاشق فلزی منتقل می‌شود.

۲. دماسنج اول دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد و دماسنج دوم دمای ۷۰ درجه
سانتی‌گراد را نشان می‌دهد پس دمای ۷۰ درجه بیشتر و دمای ۳۰ درجه
کمتر می‌باشد.



تمرین صفحه ۶۶

۱. تغییر حالت مواد - افزایش دما - افزایش حجم - افزایش طول

(ب) تغییر

۲. الف) ذوب

(ت) حجم

پ) تبخیر

۳. الف) به طرف پایین حرکت می‌کند (ب) درست (پ) دماسنج

۴. ذوب شدن

۵. انرژی گرمایی

۶. درجه‌ی سانتی‌گراد یا سلسیوس است.

۷. خشک شدن لباس (تبخیر) - کره در دمای محیط (ذوب) - درست کردن بستنی (انجماد)
۸. تغییر حالت مانند بخارشدن آب - تغییر حجم مانند سررفتن شیر
۹. انتقال گرما از طریق ماده را رسانایی گرما می‌نامند.
۱۰. نقره
۱۱. انرژی گرمایی باعث به وجود آمدن حباب‌های هوا در شیر می‌شود هنگامی که شیر به نقطه‌ی جوش می‌رسد تعداد حباب‌ها افزایش یافته و باعث سررفتن شیر می‌شود.
۱۲. بالای ۳۶/۵ درجه
۱۳. قاشق چوبی نارسانا است بنابراین در برابر حرارت داغ نمی‌شود و به دست آسیب نمی‌رساند.
۱۴. ظرف‌هایی که رسانای گرمایی بهتری هستند زیرا غذا گرمای بیشتری دریافت کرده و زودتر آماده می‌شود مانند ظروف فلزی
۱۵. پلاستیک - زیرا نارسانا بوده و گرما را از خود عبور نمی‌دهد.
۱۶. گزینه ۴
۱۷. گزینه ۳
۱۸. گزینه ۱
۱۹. گزینه ۴