

Tuần: 27 – Bài 22 - Tiết: 28

DẪN NHIỆT

I. MỤC TIÊU:

1. Kiến thức:

- Tìm được ví dụ trong thực tế về sự dẫn nhiệt.
- So sánh tính dẫn nhiệt của chất rắn, chất lỏng, chất khí
- Thực hiện được thí nghiệm về sự dẫn nhiệt, các thí nghiệm chứng tỏ tính dẫn nhiệt kém của chất lỏng, chất khí.

2. Kỹ năng:

- Rèn kỹ năng phân tích, quan sát các hiện tượng Vật lý và thí nghiệm.
- Sử dụng đúng thuật ngữ như: nhiệt năng, nhiệt lượng, truyền nhiệt...

3. Thái độ:

- Cẩn thận, tỉ mỉ, yêu thích bộ môn.
- Có sự tương tác, hợp tác giữa các thành viên trong nhóm.
- Nghiêm túc trong học tập, yêu thích môn học, có ý thức vận dụng kiến thức vào giải thích một số hiện tượng trong thực tế.

4. Năng lực:

- Năng lực tự học: đọc tài liệu, ghi chép cá nhân.
- Năng lực hợp tác nhóm: Thảo luận và phản biện.
- Năng lực trình bày và trao đổi thông tin trước lớp.

III. TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC:

1. Tổ chức các hoạt động

I. Sự dẫn nhiệt

1. Thí nghiệm: (SGK)

2. Trả lời câu hỏi:

C1, 2, 3 (SGK).

3. Kết luận:

Sự truyền nhiệt năng từ phần này đến phần khác của cùng 1 vật, hay từ vật này sang vật khác gọi là sự dẫn nhiệt.

II. Tính dẫn nhiệt của các chất

1. TN 1:

(H22.2 – SGK)

* **Nhận xét:** Trong sự truyền nhiệt của chất rắn kim loại dẫn nhiệt tốt nhất.

2.TN 2:

(H22.3 – SGK)

* **Nhận xét:**

Chất lỏng dẫn nhiệt kém hơn chất rắn.

3.TN3:

(H22.4 SGK)

* **Nhận xét:**

Chất khí dẫn nhiệt còn kém hơn chất lỏng.

Kết luận: Trong các chất: rắn, lỏng, khí;

Chất rắn dẫn nhiệt tốt. Trong chất rắn, kim loại dẫn nhiệt tốt nhất. Chất lỏng và chất khí dẫn nhiệt kém.

Ví dụ: Khi đốt ở 01 đầu thanh kim loại, chạm tay vào đầu kia ta thấy nóng dần lên.

III. Vận dụng

Ví dụ 1: Thả một phần chiếc thìa kim loại vào một cốc nước nóng, sau một thời gian thì phần cán thìa ở trong không khí nóng lên. Tại sao?

Giải thích: Phần thìa ngập trong nước nhận được nhiệt năng của nước truyền cho, sau đó nó dẫn nhiệt đến cán thìa và làm cán thìa nóng lên.

Ví dụ 2: Tại sao nồi xoong thường làm bằng kim loại, còn bát đĩa thường làm bằng sứ?

Giải thích: Kim loại dẫn nhiệt tốt nên nồi hay xoong thường làm bằng kim loại để dễ dàng truyền nhiệt đến thức ăn cần đun nấu. Sứ dẫn nhiệt kém nên bát hay đĩa thường làm bằng sứ để giữ nhiệt cho thức ăn được lâu hơn.

Trả lời các câu hỏi:

C9: Không.

C10: Để tăng khả năng hấp thụ tia nhiệt.

C11: Để giảm khả năng hấp thụ tia nhiệt.

IV. RÚT KINH NGHIỆM:

.....
.....