

8. තාප ගතිකය මැනීමේ හා සංක්‍රමණය කිරීමේ ක්‍රම

01. (i). තාපය සම්ප්‍රේෂණය වන ක්‍රම මොනවාද?

.....

(ii). උණු වතුර බෝතලයක ඉහත සඳහන් ආකාර වලින් තාපය පිටතට යාම වැළැක්වෙන ආකාරය වෙනවෙනම සඳහන් කරන්න.

.....

.....

.....

02. (i). උෂ්ණත්වමාන ද්‍රව වශයෙන් භාවිත කරන ද්‍රව දෙකක් සඳහන් කරන්න.

.....

(ii). සාමාන්‍ය උෂ්ණත්ව මානයක් හා වෛද්‍ය උෂ්ණත්වමානයක් අතර ඇති වෙනස්කම් දෙකක් ලියා දක්වන්න.

.....

.....

03. (i). උෂ්ණත්වය මැනීමේ අන්තර්ජාතික ඒකකය කුමක්ද?

.....

(ii). 27°C උෂ්ණත්වය K වලින් දක්වන්න.

.....

04. (i). වස්තුවක උෂ්ණත්වය වැඩිවීම කෙරෙහි බලපාන සාධක දෙකක් දක්වන්න.

.....

(ii). වස්තුවක් ලබාගන්නා හා පිටකරන තාප ප්‍රමාණය කෙරෙහි බලපාන සාධක තුනක දක්වන්න.

.....

05. (i). විශිෂ්ට තාප ධාරිතාව අර්ථ දක්වන්න.

.....

.....

(ii). විශිෂ්ට තාප ධාරිතාව මැනීමේ එකකය කුමක්ද?

.....

06. (i). වස්තුවක තාප ධාරිතාව ප්‍රකාශ කරනවාට වඩා එම වස්තුව තනා ඇති ද්‍රව්‍යයේ විශිෂ්ට තාප ධාරිතාව ප්‍රකාශ කිරීම අන් අයට ප්‍රයෝජනවත් වේ. මෙම ප්‍රකාශය පැහැදිලි කරන්න.

.....

(ii). විශිෂ්ට තාප ධාරිතාව ඇසුරින් පහදා දිය හැකි සංසිද්ධි දෙකක් ලියන්න.

.....

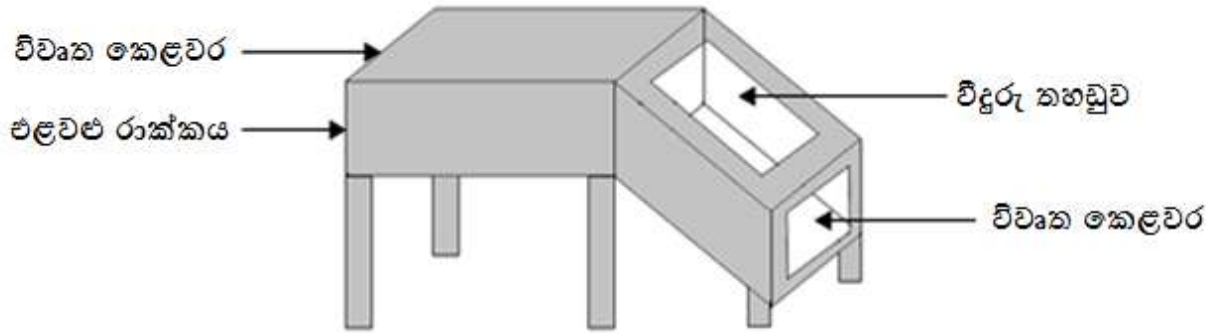
07. (i). 200 ස්කන්ධයෙන් යුතු ඇලුමිනියම් බදුනක අඩංගු 500g ජල ප්‍රමාණයක් $30^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$ දක්වා රත්කිරීමට අවශ්‍ය තාප ප්‍රමාණය ගණනය කරන්න. (ජලයේ වි.තා.ධා. $4200\text{Jkg}^{-1}\text{K}^{-1}$ ඇලුමිනියම්වල වි.තා.ධා. $900\text{Jkg}^{-1}\text{K}^{-1}$)

.....

(ii). ඉහත ක්‍රියාකාරකම ප්‍රායෝගිකව සිදුකිරීමේ දී සත්‍ය වශයෙන් අවශ්‍යවන තාපය ඔබට ලැබුණු පිළිතුරේ අගයට වඩා වැඩි අගයක් ගනී. මෙයට හේතුව පහදා දෙන්න.

.....

08. වියළීම ආහාර කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රමයකි. සූර්යය තාපයෙන් එළවළු වියළීම සඳහා සකස් කළ ඇටවුමක් පහත දැක්වේ.



(i). මෙම ඇටවුමේ එළවළු වියළෙන ආකාරය කෙටියෙන් පහදන්න.

.....

.....

(ii). සූර්යයාට සෘජුවම විවෘතව තබා ආහාර වියළනවාට වඩා මෙම ඇටවුමෙන් ලැබෙන වාසි දෙකක් සඳහන් කරන්න.

.....

.....

ප්‍රතිපත්ති