

Vak: NS		Klas: M2 + IG2 MAVO	
Algemene informatie:	Wat moet je kennen:	Wat moet je kunnen:	Toetsing:
<p>Lesperiode: 1</p> <p>Aantal lessen per week: 2</p> <p>Methode: Nova 1&amp;2 MAVO/HAVO</p> <p>Hoofdstuk: 3 (3.1 t/m 3.5)</p> <p>Bladzijde: 52 t/m 87</p> <p>Extra materiaal: H 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 practicumboek</p> <p>Extra materiaal: Praktische opdracht Verslag (Blz. 281+297)</p> <p>Extra websites:</p> <p><a href="https://www.youtube.com/playlist?list=PLRgJieiq9XbcIUOME8JbgInW1wUjb-5Pq">https://www.youtube.com/playlist?list=PLRgJieiq9XbcIUOME8JbgInW1wUjb-5Pq</a></p> <p><a href="http://www.naskpastoor.nl/index.php/2013-02-10-08-40-40/2013-02-10-08-40-43/235-1-stoffen/556-1-2-wat-zijn-geen-chemischereacties">http://www.naskpastoor.nl/index.php/2013-02-10-08-40-40/2013-02-10-08-40-43/235-1-stoffen/556-1-2-wat-zijn-geen-chemischereacties</a></p> <p><a href="http://www.youtube.com/watch?v=XLs419332eE">http://www.youtube.com/watch?v=XLs419332eE</a></p> <p><a href="http://www.youtube.com/watch?v=XvxTUKceXrM">http://www.youtube.com/watch?v=XvxTUKceXrM</a></p> <p><a href="http://www.youtube.com/watch?v=h4VKIDBixVA">http://www.youtube.com/watch?v=h4VKIDBixVA</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=YWyB6EPOhVo">https://www.youtube.com/watch?v=YWyB6EPOhVo</a></p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=74VfEa_mGiqo">https://www.youtube.com/watch?v=74VfEa_mGiqo</a></p> <p>Overig: zoek op YouTube fasen en faseovergangen, thermometers en thermometer ijken, destilleren</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 fasen van water</li> <li>• Fase overgangen</li> <li>• Onderdelen van een thermometer</li> <li>• Soorten neerslag</li> <li>• Meetbereik</li> <li>• Celsius schaal</li> <li>• Soorten thermometers</li> <li>• Kookpunt, Smeltpunt, Vriespunt en Stolpunt</li> <li>• Oplossing, oplosmiddel en opgeloste stof</li> <li>• Suiker, zuren, geur- en smaakstoffen en koolstofdioxide</li> <li>• Destilleren</li> <li>• Lucht en luchtdruk (meter)</li> <li>• Dampkring/atmosfeer, vacuüm</li> <li>• Luchtdruk en tegendruk</li> <li>• Werking van een koelkast (koelsysteem)</li> </ul> <p><b>Je moet alle blauw gedrukte woordjes kennen, schema's, tekeningen kunnen benoemen/uitleggen en formules en berekeningen kunnen toepassen. Grafieken kunnen maken en aflezen.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermometer ijken</li> <li>• Thermometer aflezen</li> <li>• Grafiek tekenen en aflezen</li> <li>• Een vloeistof (mengsel) destilleren</li> <li>• Luchtdrukmeter (barometer)</li> </ul>	<p>Schriftelijke overhoring 1: Ja (Metrisch stelsel en basis vaardigheden (281 t/m 297) Weging: 2x</p> <p>Repetitie: ja Weging: 4x Herkansbaar : Ja</p>