**1:** 3 fasen: vaste stof(ijs), vloeistof(water), en gas(waterdamp). Sommige woorden in de nask betekenen anders dan in het dagelijkse leven. Een watermolecuul bestaat uit kleinere deeltjes: Atomen – bouwstenen van molecule. Een water molecuul – 2 waterstofatomen & 1 zuurstofatoom. Molecuulformule van water is : H2O. Als het koud is zie je nevelwolkjes tijdens het uitademen, je zie het waterdamp dan condenseren – veranderen van damp in vloeistof. In de Nask word veel gemaakt van deeltjesmodel – model van stof. Moleculen van dezelfde stof trekken elkaar aan, dat heet cohesie. Er kan ook aantrekkingskracht bestaan tussen molecule van verschillende stoffen, dat heet adhesie. Kristalstructuur – structuur van een kristal, en veel vaste stoffen hebben dat. Stoffen die uit kristallen bestaan heten kristallijne stoffen. Een kristalrooster is wanneer elke molecuul een vaste plaats heeft.

**2:** Het meetinstrument heet de thermometer, werd al honderden jaren geleden gebruikt (vloeistofthermometer). Ze hebben een reservoir – rode stipje onderaan de thermometer, een stijgbuis – rode lijntje wat omhoog gaat als het warmer/kouder wordt. De schaalverdeling is een liniaal op de thermometer waarmee je de graden Celsius kunt aflezen. Het verschil tussen de hoogste en laagste temperatuur die je kunt meten noem je meetbereik. ijken – het maken/controleren van een schaalverdeling. Een digitale thermometer werkt met een sensor, dat is een klein stukje elektronica dat een grootheid bijv. tempratuur omzet in een elektrisch signaal. De elektronica maakt van dat signaal een getal, en je kunt het aflezen. Een infrarood thermometer is gemaakt voor moeilijk bijkomende voorwerpen. De thermometer zoekt warmtestralen op, die infrarode stralingen worden genoemd.

**3**: Faseovergang = een stof gaat van de ene naar de andere fase: Er zijn 6 faseovergangen:

-smelten (vast – vloeibaar)

-verdampen (vloeibaar – gasvorming)

-condenseren (gasvorming – vloeibaar)

-rijpen (gasvorming – vast)

-vervluchtigen (vast – gasvormig)

-stollen/bevriezen (vloeibaar -vast) Alleen bij water gebruik je bevriezen, stollen bij andere vloeibare stoffen.

**4**: als de vloeistof 100 graden is, bereiken de dampbellen het wateroppervlak, ze barsten dan uit elkaar, dat heet KOKEN. 100 graden is ook het *Kookpunt* van water – maximale graden om te koken. Blijf je koken, dan verdwijnt het water, het verdampt dus. Water kan alleen bevriezen als het nul graden is, als het is bevroren kan het onder de nul zijn. Het moet dan weer boven 0 graden zijn om te smelten. 0 graden Celsius = smeltpunt van ijs, en vriespunt van water. Bij water heet het stolpunt en vriespunt. Smeltdiagram = grafiek van tempratuur tegen de tijd. Stoldiagram = grafiek waarin de tempratuur is uitgezet tegen de tijd. Mengsels hebben een *kooktraject*, dus geen kookpunt, zoals wijn. Het kooktraject van wijn loopt van 80 graden tot 100 graden.