

# 臺北市立大同高級中學 103 學年度第 1 學期

## 高中部化學科社群活動研習會議紀錄

【高中化學科第二次】

|   |  |      |        |
|---|--|------|--------|
| 會議時間  | 103 年 10 月 23 日(四)<br>上午 11:10 至 13:00 | 會議地點 | 二樓家政教室 |
| 會議主席  | 施怡君                                    | 會議記錄 | 黃婉珮    |
| 列席人員  | (詳見簽到表)                                |      |        |
| <b>課程與教學主題分享</b>  |  |      |        |
| <b>高二領先課程「食尚玩假」觀課及議課</b>  |  |      |        |
| <b>一、學生回饋：</b>  |  |      |        |
| 1. 藉由這次的活動，給了我們機會嘗試平常不會做的甜品，以為果凍不會有什麼差別，口感大同小異，實驗過後才發現原來可以有很多種不同的變化，就連色澤香氣都會因而改變，對於實驗結果感到很新鮮。                             |  |      |        |
| 2. 透過這次的活動我發現不同的食品添加物會讓同一種食品產生不同的口感，洋菜粉，果凍粉越多會越脆，所有試吃品中愛玉脆度最小，洋菜粉最多那組脆度最大，在其中我最喜歡適中那組的作品，保有果凍滑 Q 的口感卻不失嚼勁，希望下次能有機會再做。     |  |      |        |
| 3. 我喜歡吃果凍，以前會買已經配好的粉用水攪拌就完成了。但這次從頭做起，是很特別的體驗。意料之外的是少少的果凍粉，竟可以使冬瓜茶完全凝固，而吉利丁的不同，會影響食物軟硬和美味程度。藉試做食品，我開使瞭解食品形成過程以及過量是否為害身體健康。 |  |      |        |
| <b>二、觀課後討論：</b>   |  |      |        |
| 討論一：授課內容的時間安排，是否得當。   |  |      |        |
| 結論一：授課教師賴亭伶認為，雖然上週學生已經利用現打果汁進行果凍課程，且資料已事先發放，但本次活動過程中學生仍頻繁問老師，下個步驟為何，容易造成課程延誤。   |  |      |        |
| 討論二：果凍課程是否會使學生誤認為家政課，而失去化學課的特色。   |  |      |        |
| 結論二：授課教師賴亭伶認為，本活動精神在於比較不同凝結劑產生的凝結效果，並鼓勵學生自行嘗試各種比例所得，而非僅是一般食譜既定的步驟。並鼓勵學生記錄與觀察，期末前可以彙整成小論文                                  |  |      |        |
| 討論三：授課場地為家政教室，在場地使用上的困難點。   |  |      |        |
| 結論三：家政教室排水管有些故障，地板汗水不易處理。   |  |      |        |

## 社群活動花絮



在老師的指示下，各組將材料加熱到 80°C



觀課教師到各組觀看學生活動進行。  
學生將熱果凍倒入模型並進行冷卻。



各組進行試吃



討論不同比例與添加物之產品，  
其口感的喜好程度

### 會辦單位

教學組長

教務主任

校長