

自我省思與改進

國中二年級的有機化學課程對於學生來說是一個全新且陌生的學習內容，學習此單元時，剛好遇到新冠疫情最嚴重的情形，全校學生都在家線上學習，課本抽象的分子結構讓學生十分困惑。剛好發現最近網路上流行分子料理可引導學生課程學習之興趣及理解力，於是以科工館和 LIS 情境科學教材影片，介紹分子料理爆漿珍珠形成的原理而帶入此活動課程及讓學生了解現代食物特色，並非多以原始材質面貌呈現，而是利用各種化學或物理的方式去處理製作，藉以理解食品科學的發展。