

食品加工教師專業學習社群成果

子計畫名稱：105-2 專業成長 教學精進

日 期	105.11.25 12:00-13:20	名 稱	科務討論
參 加 對 象	程蕙莉主任 林鈺翎老師 蔡惠利老師 李玉環老師 蕭雅滢主任 李素月老師 林淑妮老師	參與人數	7
內 容	三樓實驗室走廊設置置物櫃 食品化學及食品微生物需添加新實習器具 OPEN SCHOOL		
活動照片			

食品加工教師專業學習社群

一、食品化學及食品微生物三樓實驗教室置物櫃

1. 三樓實習教室沒有置物櫃上課學生常將書本、外套、飲料或水放在化學實習桌上相當危險，化學實驗常有加熱實驗所以相當危險，化學實習工廠內不可飲用水，因化學藥品是常透明無色無味，怕學生不小心喝錯後果不敢想像，基於此想請各位同仁思考購置置物櫃的必要性。
2. 經過一番討論後決定購買教室用的書包櫃，考量空間問題及整理清潔問題決定將櫃子上編碼兩位學生共用一格，以利於日後管理。
3. 食品化學實驗需購置新的安全吸球。
4. 食品微生物需購置顯微鏡的燈泡，OPEN SCHOOL 國中生會來體驗微生物相關課程故顯微鏡燈泡比較消耗。
5. OPEN SCHOOL 流程
每班五十人分兩組：
A 組直接上三樓化學實驗及微生物課程體驗。
B 組二流製作瑪德蓮(瑪德蓮是法國點心)，製作需等產品放涼再進行包裝故利用這段時間到視聽教室看學校及群科介紹影片。