逸阳梅江湾国际学校科学素质拓展课程教学设计

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 时间 | 2学时 | 课题 | 所谓分子料理 |
| 活动目的 | 介绍简单的分子料理技巧—“球化技术”及背后的科学原理向学生传达“使用科学思维烹饪才是分子料理的本质” |
| 活动准备 | 1、实验材料的准备2、PPT制作，讲义撰写 |
| 活动过程 | 1、演示黄桃鸡蛋的制作2、讲解球化技术的适用条件和方法3、制作爆爆珠饮料。4、介绍其背后的科学原理以及在高科技领域的应用。5、设计节能煮蛋法，学习控制变量的研究方法。 |
| 活动效果 | 使学生发现制作食物和进行科学实验的共同点，从而激发学生学以致用，用科学指导生活的热情。 |