



自然科學生活應用-熱傳導與熱輻射之自製烤箱課程

時間：2021-09-24

地點：新北市立忠山實驗小學

雖然已經過了秋分的節氣，驕陽曝曬下，仍是炙熱難當…… CC 劉婉琇老師的六甲自然科學基本素養課程正好來個吸熱、保溫等等的熱傳導與熱輻射生活應用體驗實作，介紹熱的傳播方式有三種：傳導、對流、輻射：1.傳導：固體的傳熱方式主要是傳導。2. 對流：液體和氣體的傳熱方式主要是對流。3. 輻射：不需任何物質當媒介，而直接由熱源傳播出去的方式叫輻射。；熱從高溫的物體傳到低溫的物體。理解科學原理後，分組利用影印紙箱，錫箔紙等來自製烤箱，並準備肉串、小雞翅等食材來進行加熱烤製？讓同學實際了解熱的傳播方式，烤製的完成的食材，拿來為午餐加菜囉……，感謝彭增龍校長及許瑞文主任蒞臨指導。



劉婉琇老師介紹熱傳播的方式



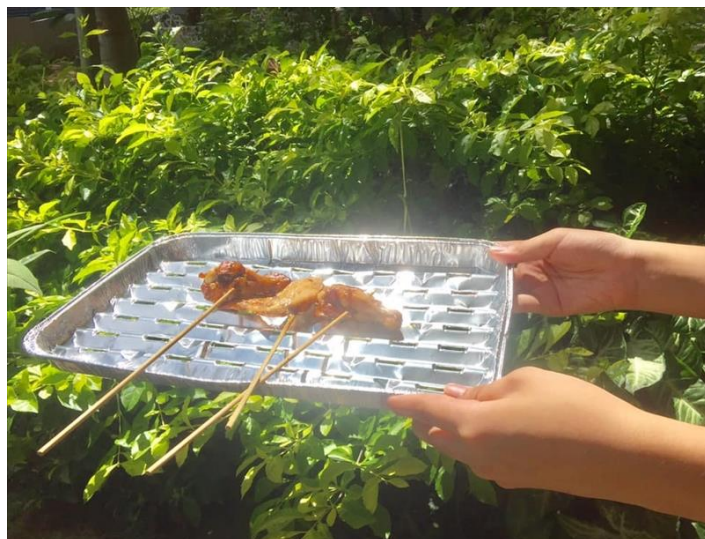
劉婉琇老師講課情形



學生自製烤箱



學生準備烤製食材



食材烤製成果