

화학2

■ 원본

화학에서 용액의 농도를 다양하게 표현하는 방법을 배운 후, 다양한 제형의 식품 첨가물도 용액으로 만들어 농도를 측정할 수 있다는 사실을 알고 흥미를 갖는 모습을 보였으며, 관심 분야와 화학이 연계된 부분은 심도 있게 탐구하려는 의지가 돋보임. 화학과 관련된 심화 주제를 탐구하는 시간에 식품, 음료, 약 등 많은 제품의 제조 과정에서 중요한 역할을 하는 발효에 대한 관심을 바탕으로 '발효 과정에서의 분자 간 상호작용'에 대해 논문을 참조하여 조사해 활동지를 작성함. 발효 과정에서 생성되는 여러 화합물들이 음식의 맛과 향 등에 영향을 미침을 설명하고, 식품 향료 여섯 가지, 멘톨과 제빵 효모와 같은 향신료에 대해 발표함. 흥미로운 발표 주제로 다양한 정보를 제공한 부분에서 친구들에게 좋은 반응을 얻음. '이상 기체 방정식을 활용하여 분자량 구하기' 실험에서 필요한 준비물과 실험 과정을 올바르게 이해한 후 예비 활동지를 작성하였으며, 이상 기체 방정식과 실험의 결과를 이용하여 아이소프로판올의 분자량을 구하고 가능한 오차의 원인을 다양하게 서술함. '여러 가지 염 수용액의 액성' 확인 실험에서 염의 액성을 pH 시험지와 미터기로 측정하여 판단하고 완충 용액의 원리를 과학적으로 분석함.

■ 피드백

화학에서 용액의 농도를 다양하게 표현하는 방법을 배움. 다양한 제형의 식품 첨가물도 용액으로 만들어 농도를 측정할 수 있다는 사실에 큰 흥미를 느끼며 관심 분야와 화학이 연계된 부분은 심도 있게 탐구하려는 의지가 돋보이는 학생임. 화학과 관련된 심화 주제를 탐구하는 시간에 식품, 음료, 약 등 많은 제품의 제조 과정에서 중요한 역할을 하는 발효에 대한 관심을 바탕으로 '발효 과정에서의 분자 간 상호작용'에 대해 조사 후 활동지를 작성함. 발효 과정에서 생성되는 여러 화합물들이 음식의 맛과 향 등에 영향을 미침을 설명하고, 식품 향료 여섯 가지, 멘톨과 제빵효모와 같은 향신료에 대해 발표함. 다양한 정보 제공과 흥미로운 발표 주제로 친구들에게 좋은 반응을 이끌어낸 점이 인상적임. '이상 기체 방정식을 활용한 분자량 구하기' 실험에서 필요한 준비물과 실험 과정을 정확히 이해하고 예비 활동지를 작성함. 이상 기체 방정식과 실험의 결과로 아이소프로판올의 분자량을 구하고 오차의 원인을 다양하게 제시함. '여러 가지 염 수용액의 액성' 확인 실험에서 염의 액성을 pH 시험지와 미터기로 측정하여 판단하고 완충 용액의 원리를 과학적으로 분석함.

공백 제외 441자, 공백 포함 584자, 1450바이트