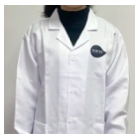


實驗一【認識感覺接受器】				
品項	器材照片	數量	前置 / 用途 / 注意事項	準備進度 / 備註
實驗衣		一人一件	事前確認乾淨程度以及尺寸	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售

實驗二【各式各樣的糖】				
品項	器材照片	數量	前置 / 用途 / 注意事項	準備進度
2.5oz 試飲杯		一人一個	1. 大約 30cc 2. 與實驗三、四共用	總數： ☐ 完成
方糖		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成
二級砂糖		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成
特級砂糖		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成
果糖		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成
蜂蜜		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成
黑糖粉		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成
電子秤 含電池		全班兩台	1. 教師與助教協助配置糖水使用 2. 與實驗三共用	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
小茶匙		全班六支	1. 挖取砂糖與攪拌糖水使用 2. 與實驗三共用	總數： ☐ 完成
300ml 紙杯		全班六個	裝 6 種測試糖使用	總數： ☐ 完成

1000ml 食用塑膠量杯		全班 六個	1. 配置糖水使用 2. 可使用其他食用容器代替，但需要確認是否盛裝 60 度熱水 3. 與實驗三共用	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
飲用水		全班 1000ml	使用教室的飲水機	總數： ☐ 完成

實驗三【糖的替代品】				
品項	器材照片	數量	前置 / 用途 / 注意事項	準備進度
2.5oz 試飲杯		一人 一個	1. 大約 30cc 2. 與實驗二、四共用	總數： ☐ 完成
赤藻醣醇		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
阿斯巴甜		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
甜菊糖		全班 1 克	事前確認是否過期	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
電子秤 含電池		全班 兩台	1. 教師與助教協助配置糖水使用 2. 與實驗三共用	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
小茶匙		全班 六支	1. 挖取砂糖與攪拌糖水使用 2. 與實驗三共用	總數： ☐ 完成
1000ml 食用塑膠量杯		全班 六個	1. 配置糖水使用 2. 可使用其他食用容器代替，但需要確認是否盛裝 60 度熱水 3. 與實驗三共用	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
飲用水		全班 1000 ml	使用教室的飲水機	總數： ☐ 完成

實驗四【糖度測試】				
品項	器材照片	數量	前置 / 用途 / 注意事項	準備進度
甜度計		四人 一支	甜度計檢測範圍：0~32%	總數： ☐ 完成
滴管		全班 四支	事前確認是否乾淨	總數： ☐ 完成 ☒ 黑洞有販售
75%酒精		全班 一瓶	清潔甜度計使用	總數： ☐ 完成
2.5oz 試飲杯		一人 一個	1. 大約 30cc 2. 與實驗二、三共用	總數： ☐ 完成