203班化學-探究B 補考—實驗設計

班級: 座號: 姓名:

1. **請先觀看與閱讀葡萄酒(紅酒)自家釀製方法的短片與文章**
2. [**https://www.youtube.com/watch?v=Mn3SEQ5Vgss**](https://www.youtube.com/watch?v=Mn3SEQ5Vgss)
3. [**https://blog.wonderfulfood.com.tw/2015/10/21/%E8%91%A1%E8%90%84%E7%BE%8E%E9%85%92%E8%87%AA%E5%B7%B1%E9%87%80/**](https://blog.wonderfulfood.com.tw/2015/10/21/%E8%91%A1%E8%90%84%E7%BE%8E%E9%85%92%E8%87%AA%E5%B7%B1%E9%87%80/)
4. **由影片與文章內容發現問題，依照問題規劃一個探究實驗, 完成下方實驗設計表單。**
5. **請務必看清楚每個欄位的提示，依照課堂教授的方法完成實驗設計。(表格欄位大小可以行調整)**
6. **勿抄襲、勿使用任何AI 輔助，否則零分計算。**
7. **可打字繳交，自可自行列印並手寫後拍照繳交，字體與照片務必清楚，否則後果自負。**

114.7.14(一) 下午16:00前，繳交至yhlee01@mail.tnssh.tn.edu.tw逾期不候。

**研究主題:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **實驗目的:** 觀察到的現象→所探討的問題 |
|   |
| **實驗假說**: 對問題結果的初步推測、假說背後的原理(說明推測的背後原理) |
|  |

|  |
| --- |
| **實驗設計**:1. 這個實驗的實驗組與對照組的設計中,**操縱與控制變因各是哪些?**
2. **應變變因是什麼?如何測量?**
3. 在測量應變變因時,在測量技術上可能有哪些因素使得數據的可信度降低? 可能可以如何提高可信度?
4. **預計重複幾次實驗?** 使用哪些統計值來評估數據所呈現的趨勢?
 |
|  |
| **實驗材料:**詳列實驗進行所需要使用的材料器材與數量 |
|  |

|  |
| --- |
| **實驗步驟:**依照實驗進行的步驟(繪圖)表示，並註記實驗進行時務必注意的重點、需有實驗裝置示意圖 |
|  |

|  |
| --- |
| 規劃記錄實驗數據用的表格 |
|  |