

EDUKACINĖS VEIKLOS UŽSIĖMIMAS

„PASIMATUOK MIKROBIOLOGO PROFESIJĄ: KUR SLEPIASI BAKTERIJOS?“

Bakterijos – tai mikroskopiniai organizmai, gyvenantys visur aplink mus: ore, vandenyje, dirvožemyje ir net mūsų organizme. Kai kurios bakterijos yra naudingos – jos padeda mums virškinti maistą, gaminti vitaminus ar net apsaugoti nuo ligų sukėlėjų. Tačiau yra ir tokių, kurios gali sukelti maisto gedimą ar net apsinuodijimus.

Raugintos daržovės – tai ne tik skanus, bet ir sveikatai naudingas produktas, kuriame vyksta natūralūs fermentacijos procesai. Bet ar kada susimąstėte, kas vyksta šių procesų metu? Ar raugintuose produktuose slypi bakterijos? O gal kaip tik jos ir yra pagrindinės fermentacijos varomosios jėgos?

Šios veiklos metu mokiniai praktiškai susipažins su mikrobiologo profesija. Edukacinio užsiėmimo metu jie tyrinės, kur aplink mus gali slėptis bakterijos, ir atliks eksperimentą, padėsiantį atskleisti, kokiose aplinkose gyvena mikroorganizmai. Pasiruoškite įdomiai ir interaktyviai kelionei po nematomą mikropasaulį!

Klasė – 7-10 kl.

Mokinių skaičius – iki 15 asmenų

Trukmė – 2 ak.val.

Kaina – 120 Eur*

Vieta – MRU Sūduvos akademija,
P.Armino g., 92-4, Marijampolė.

UGDOMOS KOMPETENCIJOS

- Pažinimo
- Komunikavimo
- Kūrybiškumo
- Socialinė, emocinė ir sveikos gyvensenos

INTEGRUOJAMI DALYKAI

Mikrobiologija, biologija,
matematika.

KONTAKTAI

steam@mruni.eu

+37065871692

TIKSLAS

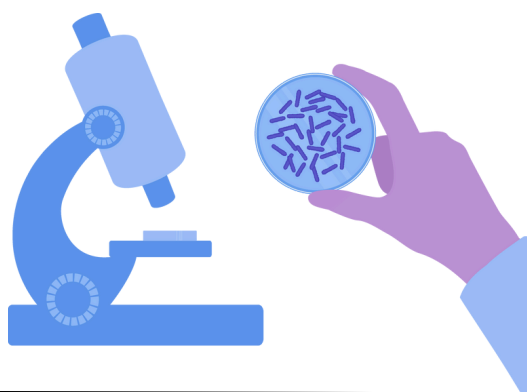
Ištirti ir nustatyti, ar maiste yra mikroorganizmų, atliekant praktinį tyrimą bei susipažįstant su mikrobiologo profesijos ypatumais.

PRIEMONĖS

Šviesinis mikroskopas, objektinis stiklelis, spiritinė lemputė, pincetas, Pastero pipetė, imersinis aliejus.

MEDŽIAGOS

Skirtingas raugintas maistas, safraninas, kristalvioletas.



*kaina gali kisti priklausomai nuo užsiėmimo trukmės.