

EDUKACINĖS VEIKLOS UŽSIĖMIMAS

„PASIMATUOK MIKROBIOLOGO PROFESIJĄ: KUR SLEPIASI BAKTERIJOS?“

RAKTINIAI ŽODŽIAI

Bakterijos, mikroorganizmai, fermentacija, rauginti produktai, mikroskopavimas, preparatas.

ANOTACIJA

Ar raugintuose maisto produktuose iš tiesų yra bakterijų? Užsiėmimo metu mokiniai susipažins su mikrobiologo darbu ir mikroorganizmų reikšme maisto fermentacijos procesuose. Jie paruoš skirtingų raugintų produktų mėginius mikroskopiniam tyrimui, nudažys preparatus ir stebės juos mikroskopu. Palyginę skirtingų produktų mėginius, mokiniai nustatys, kuriuose jų aptinkama bakterijų, ir įvertins mikroorganizmų reikšmę fermentuojant maisto produktus.

TIKSLAS

Mikroskopuojant ištirti skirtingus raugintus maisto produktus ir nustatyti, kuriuose jų aptinkama bakterijų.

UŽDAVINIAI

1. Susipažins su mikrobiologo profesija ir bakterijų reikšme fermentacijos procesuose.
2. Paruoš raugintų maisto produktų mėginius mikroskopiniam tyrimui.
3. Nudažys preparatus ir ištirs juos mikroskopu.
4. Palygins tirtus mėginius ir nustatys, kuriuose jų aptinkama bakterijų.

Klasė – 7-10 kl.

Mokinių skaičius – iki 15 asmenų

Trukmė – 2 akad. val.

Vieta – MRU Marijampolės regioninis STEAM atviros prieigos centras,
J. Basanavičiaus a. 7, Marijampolė.

UGDOMOS KOMPETENCIJOS

- Pažinimo
- Komunikavimo
- Kūrybiškumo

INTEGRUOJAMI DALYKAI

Chemija, biologija.

KONTAKTAI

steam@mruni.eu
+37065871692

RYŠYS SU BUP MOKYMOSI TURINIU

- Biologija, 7 kl. Nuo ląstelės iki organizmo: bakterijų ląstelių atpažinimas, mikroskopo naudojimas ir preparatų tyrinėjimas.
- Biologija. Mikroorganizmai ir jų reikšmė: bakterijų įvairovė, jų paplitimas ir reikšmė žmogui bei maisto produktų gamyboje.
- Chemija. Tirpalai ir reagentai: reagentų naudojimas mikroorganizmų preparatams paruošti ir dažyti.

