

EDUKACINĖS VEIKLOS UŽSIĖMIMAS

„PASIMATUOK MAISTO TECHNOLOGO PROFESIJĄ: PURIAUSIOS BANDELĖS RECEPTAS“

RAKTINIAI ŽODŽIAI

Maisto technologija, mielės, cukraus koncentracija, fermentacija, anglies dioksidas, eksperimentas.

ANOTACIJA

Kas lemia, kad mielinė tešla gerai iškyla ir bandelės tampa purios? Užsiėmimo metu mokiniai susipažins su maisto technologo profesija ir eksperimentiškai tirs, kaip cukraus koncentracija bei mielių kiekis veikia mielių aktyvumą. Mielių veiklą mokiniai vertins pagal susidariusių putų aukštį, analizuos gautus rezultatus ir, remdamiesi jais, parinks tinkamiausią cukraus ir mielių kiekio derinį puriai mielinei tešlai.

TIKSLAS

Ištirti cukraus koncentracijos ir mielių kiekio poveikį mielių aktyvumui bei parinkti tinkamiausią jų derinį puriai mielinei tešlai.

UŽDAVINIAI

1. Susipažins su maisto technologo profesija ir mielių reikšme maisto gamyboje.
2. Ištirs skirtingų cukraus koncentracijų poveikį mielių aktyvumui.
3. Suplanuos ir atliks mielių kiekio tyrimą, išlaikant vienodas tyrimo sąlygas.
4. Išanalizuos tyrimo rezultatus ir pateiks pagrįstą rekomendaciją dėl tinkamiausio cukraus ir mielių kiekio derinio.

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. Mokiniai mokosi paaiškinti, kaip vienaląsčiai grybai – mielės – naudojami klasikinėse biotechnologijose ir fermentuotų produktų, tarp jų duonos, gamyboje.
- Chemija, 7–8 kl. Tyrinėjant nagrinėjami cheminių reakcijų požymiai ir reakcijos greitį lemiantys veiksniai, tarp jų medžiagų koncentracija ir temperatūra.
- Chemija, 9–10 kl. Nagrinėjama tirpalų koncentracija, praktiškai ruošiami procentinės koncentracijos tirpalai ir tiriamos jų savybės.

