

Moduł dydaktyczny projektu PROFILES - informacje ogólne
opracowane przez zespół projektu PROFILES z Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie



Opracowanie: Jarosław W. Dymara
Instytucja: Zakład Dydaktyki Chemii, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin
Kontakt: https://umcs.lublin.pl/zaklad_dydaktyki_chemii
poczta elektroniczna: dydchem@poczta.umcs.lublin.pl

Streszczenie

Moduł ten wskazuje rolę mleka i przetworów mlecznych jako źródło ważnych pokarmów. Uczniowie poznają skład mleka i jego rodzaje, istotę kwasowości, jak również wpływ różnych czynników na wzrost kwasowości mleka. Ponadto samodzielnie przygotowują w domu jogurt oraz poznają różnice pomiędzy zdrową żywnością i żywnością z dodatkami substancji konserwujących

Przedmiot: chemia, 3 klasa gimnazjum lub 1 klasa szkoły ponadgimnazjalnej.

Materiał nauczania: białka, węglowodany, fermentacja, emulsja.

Formy aktywności: poszukiwanie informacji źródłowych, uczenie się przez odkrywanie, wykonywanie doświadczeń, prezentacja efektów pracy, współpraca w grupach.

Przewidywany czas realizacji: 3 godziny lekcyjne.

Cele zajęć/Kompetencje: kształcenie umiejętności: przeprowadzania rozumowania zgodnie z zasadami eksperymentu naukowego, postępowania według podanej procedury, współpracy w grupie, przygotowania i zaprezentowania wyników pracy.

Pozostałe materiały dydaktyczne		
1.	Scenariusz zajęć	Przedstawia szczegółowy przebieg realizacji modułu oraz zadania do wykonania przez uczniów.
2.	Wskazówki metodyczne dla nauczycieli	Sugestie dotyczące sposobu realizacji zajęć

Podziękowania:

Moduł ten został opracowany przez zespół projektu PROFILES z Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej na podstawie "Teaching-Learning Materials Tool" będących efektem projektu PARSEL sfinansowanego przez Komisję Europejską w ramach 6 Programu Ramowego (SAS6-CT-2006-042922-PARSEL). Szczegółowe informacje na temat projektu PARCEL są dostępne pod adresem: www.parsel.eu.