



Fermentacja drożdży

doświadczenie · próba kontrolna · własny wniosek

opracowanie: **Mateusz Będkowski** · niekazmuliczyc.pl

WYPEŁNIA NAUCZYCIEL

Punkty / 10

Ocena

Imię i nazwisko Klasa Data

Karta **A**

4 zadania · 10 punktów · 30 minut + obserwacja · Pracuj pod opieką dorosłego. Zapisz rzeczywisty wynik, także brak zmiany.

Zadanie 1. (0–3)

OTWARTE

Przeczytaj plan doświadczenia. Wskaż próbę badawczą, kontrolną i badany czynnik.

Przygotuj dwie jednakowe małe butelki A i B. Do obu wlej po 100 ml letniej wody i dodaj po łyżeczkę drożdży. Do butelki A dodaj dodatkowo łyżeczkę cukru; do B nie dodawaj cukru. Na szyjki załóż jednakowe baloniki. Pracuj pod opieką dorosłego; nie używaj gorącej wody i nie próbuj mieszanin.

- a) Próba badawcza: _____
- b) Próba kontrolna: _____
- c) Badany czynnik: _____

1. 0 1 2 3

Zadanie 2. (0–2)

OTWARTE

Zapisz przewidywanie: w której butelce balonik może napętnić się bardziej? Uzasadnij.

ODPOWIEDŹ

2. 0 1 2

Zadanie 3. (0–2)

OTWARTE

Przeprowadź doświadczenie. Zapisz własne obserwacje po 10 i 20 minutach; wpisz także brak zmiany, jeśli tak było.

chwila obserwacji	butelka A (z cukrem)	butelka B (bez cukru)
pierwszy pomiar	_____	_____
drugi pomiar	_____	_____

3. 0 1 2

Zadanie 4. (0–3)

OTWARTE

Napisz wniosek oparty na Twoich obserwacjach. Wyjaśnij, jak można sprawdzić, jaki gaz powstał, i wskaż jedną przyczynę wyniku niejednoznacznego.

ODPOWIEDŹ

4. 0 1 2 3