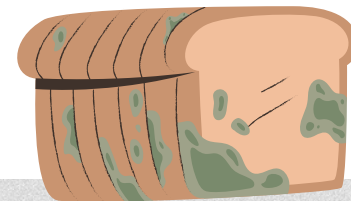


Bakteríur í brauði



Þetta verkefni byrjum við öll saman!

Við erum að kanna mismunandi örveruvöxt eftir því hvernig brauð er meðhöndlað.

Brauð 1 - Nemendur snerta brauðsneið með óhreinum höndum.

Brauð 2 - Nemendur snerta brauðsneið eftir að hafa þvegið hendur vel.

Brauð 3 - Nemendur snerta brauðið eftir að hafa þvegið og sprittað hendur.

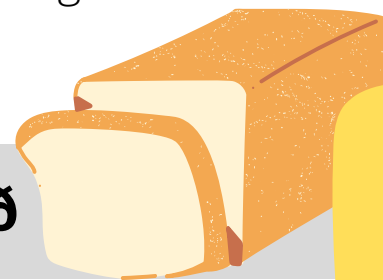
Amboð:
Glósurar
ykkar um
skýrslugerð

Efni og áhöld: Þrjár brauðsneiðar, þrír pokar sem hægt er að innsigla, aðstaða fyrir handþvott, sápa, spritt, penni til að merkja.

Tilgáta: Lestu framkvæmdina - Hvað heldur þú að komi fyrir brauðið í pokanum?

Framkvæmd: Setja skal **þrjár** brauðsneiðar sína í hvern pokann. Áður en þær eru settar í pokann skal **snerta eina** vel og vandlega **með skítugum** höndum. Sú næsta er **ekki snert** fyrr en hendur hafa verið **þvegnar** rækilega með sápu. Þriðja er snert eftir að hendur hafa einnig verið **sprittaðar**. Fylgstu með brauðsneiðunum í eina til tvær vikur og skoðaðu hvað gerist.

Niðurstöður: Hverjar voru niðurstöður ykkar?



KJARNI 2
Hópverkefni

Afurð: Skýrsla á Google Classroom um brauðið