**Sprawozdanie ze szkolenia chemików „Chemia na talerzu” – Toruń 2016r.**

7-października 2016r. chemicy powiatu wrzesińskiego wzięli udział w Październikowej Szkole Chemii, organizowanej przez Centrum Chemii w Małej Skali, partnera Dydaktyki Chemii Wydziału Chemii UMK w Toruniu. W ramach szkolenia, którego hasłem przewodnim była „Chemia na talerzu”, zrealizowano 3 zakresy tematyczne:

1. Rola doświadczeń w kształceniu przyrodniczym (wstęp i informacje o reformie) – interaktywny wykład:

* Rola eksperymentu laboratoryjnego w kształceniu przyrodniczym
* Rola eksperymentu w kształceniu pozaformalnym (aspekt chemiczny i biologiczny)
* Bezpieczeństwo i poprawne praktyki laboratoryjne
* Informacje o nowej reformie edukacji w kontekście kształcenia przyrodniczego (głównie chemicznego)
* Kształcenie metodyczne (chemiczne) w zakładach doskonalenia

2. Chemia w kuchni, reakcje oczami chemika, biologa i przyrodnika – warsztaty z zastosowaniem innowacyjnej techniki małej skali (Small – Scale Chemistry):

* Badanie wzrostu ciasta mokrego z różnymi emulgatorami
* Ogrzewanie wodorowęglanu sodu i identyfikacja produktu gazowego
* Ogrzewania „amoniaczku” (wodorowęglanu amonu) i identyfikacja produktów gazowych
* Ogrzewanie drożdży (badanie składu pierwiastkowego)
* Działanie drożdżami na roztwór nadlenku wodoru
* Mechanizm działania enzymów (modelowy)

3. Biochemia w probówce – reakcje problematyczne, doświadczenia enzymatyczne – warsztaty z zastosowaniem innowacyjnej techniki małej skali (Small – Scale Chemistry):

* Odniesienie zadań rachunkowych do preparatyki laboratoryjnej
* Zwrócenie uwagi na błędy pomiarów wynikające z metod laboratoryjnych
* Poprawny opis doświadczenia, ustalanie metodologii obliczeń i zapisów w kontekście egzaminu gimnazjalnego i ponadgimnazjalnego
* Manufaktura lizaków – produkcja domowych i „przemysłowych” słodyczy.

