

Зоологии беспозвоночных, 9 класс.
Рекомендации для организаторов и жюри

Объекты

Мидии – замороженные, варёно-мороженные, маринованные – любые «пищевые» варианты. Замороженных необходимо заранее разморозить. Нужно заранее убедиться, что моллюски хорошей сохранности, не фрагментированы. Выбирать мидий без раковины; если купили с раковиной – отделить от неё. Раковины участникам не демонстрируются. В качестве объекта выдаётся только мягкое тело в подходящей ёмкости – например, в чашке Петри.

Перед началом работы предупредите участников, что употреблять объекты в пищу нельзя. Спросите участников о наличии аллергии на морепродукты, проинструктируйте о порядке действий, если возникнут проявления аллергии. Обеспечьте дежурство медицинского работника по месту проведения тура.

Выдайте участникам влажные салфетки для рук.

В перерывах между потоками моллюсков и пенополистироловые лотки следует заменять.