

Pomen čutil pri senzorični analizi živil.

Vlahovic

Maja

Inviato da Vlahovic Maja il Tor, 03/29/2022 - 22:39

Tipologia di piano

Piano di lezione

Settore

Mezőgazdaság és erdészet

Argomento / Materia

Senzorična analiza živil

Materie tecniche/professionali

Food quality control - KKŽ

Destinatari

14. évfolyam

Obiettivi di apprendimento

Na koncu učne ure bodo dijaki poznali pomen in delovanje čutil pri senzorični analizi vzorca.

Concetti

Senzorična analiza, čutila.

Strumenti necessari

Pametni telefon.

Materiali da condividere prima della lezione

Senzorični list kamor dijaki vnašajo odgovore o zaznavanju okusa, vonja, tipa, vida,...

Priprava vzorcev za izvedbo senzorične analize - raztopine za okušanje osnovnih okusov (sladko, slano, kislo, grenko), arome za testiranje vohalnih čutnih celic, vrečka z različno velikimi semeni za testiranje prstnih čutnih celic, barvna lestvica raztopin za testiranje barvne zaznave in vzorci čokolade za degustacijo.

Introduzione e preparazione della lezione / project task

V uvodnem delu učne ure naredim uvod v naša čutila, katera čutila imamo in kako so vsa bolj ali manj pomembna za izvedbo senzoričnega ocenjevanja vzorcev živil. Predstavitev jim pripravim v programu Canva. Ob razlagi jih spodbujam k sodelovanju z vprašanji, ogledamo si kratek posnetek o čutilih.

na kaj jih določena vonjava spominja, kako povezujejo vonje s situacijami, okolijami. Opazujejo kako je z zaznavami povezan naš spomin.

Compiti a casa, project task

V tednu ki je pred njimi so pozorni na zaznave s svojimi čutili, opazujejo katera čutila uporabljajo v vsakdanjem življenju, katera se jim zdijo pomembnejša, s senzorično zaznavo okusov ocenjujejo zaužito hrano,...