

# Pomen čutil pri senzorični analizi živil.

Vlahovic Maja küldte be Tor, 03/29/2022 - 22:39 time időpontban

## **Terv típusa**

Óraterv

## **Szektor**

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo in veterina

## **Témakör, tanulási terület**

Senzorična analiza živil

## **Szakmai tantárgy(ak)**

Kontrola kakovosti živil - KKŽ

## **Évfolyam**

14. razred

## **Tanulási, fejlesztési célok**

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

## **Fogalmak**

Senzorična analiza, čutila.

## **Szükséges eszközök**

Pametni telefon.

## **Óra előtt vagy projekthez kiadott anyagok**

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.



Dijaki imajo ob koncu izpolnjen učni list z zapisanimi komentarji, zapisane imajo odgovore na vprašanja iz spletne učilnice, aplikacija Plickers pa mi omogoča, da dobim takoj povratno informacijo o razumevanju snovi.

## **Differenciálás**

Dijaki, ki so hitrejši dobijo nalogo, da razmislijo in zapišejo kakšen primer situacije v kateri so v vsakdanjem življenju že zaznavali te okuse, vonje, uporabljali čutila - na kaj jih določena vonjava spominja, kako povezujejo vonje s situacijami, okoliščinami. Opazujejo kako je z zaznavami povezan naš spomin.

## **Házi feladat, projektfeladat**

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,...