Teori om lugtesansen

Forfattere: Marie Damsbo-Svendsen, Bat-El Menadeva Karpantschof, Michael Bom Frøst
Redaktør: Thomas Brahe

Introduktion:
I denne aktivitet introduceres eleverne til hvad lugtesansen bidrager med til den samlede oplevelse af mad ved at lytte til et oplæg.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Forberedelser

- Se evt. præsentationen inden undervisningen.
- Gør PowerPoint-fremviser klar, og sørg for, at der er lyd på, hvis du afspiller film og indtalte slideshows for eleverne.

Læringsmål

Fra Bekendtgørelsen for gastronuddannelsen arbejder eleverne i denne aktivitet med følgende læringsmål:

Kompetenceområder:

- Anvendelse af råvarer, tilberedningsmetoder, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave

Kompetencer:

- Eleven kan anvende de mest almindelige fagudtryk og viden om sensorik (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 5)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 11)
- Eleven kan dokumentere, vurdere og justere diætmadens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet (fra ernæringsassistentuddannelsen – pkt. 12).

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Uddybende

Læs mere om lugtesansen her.