

LPE 4 Lebensmittelbearbeitung und Sensorik: Unterrichtsverlauf

Zeit	Inhalt	Methoden – Medien
1. Stunde	Einstieg Begriff Sensorik klären Kurze Einführung zu Geschmack über Video	z. B. www.achtsame-wirtschaft.de/tl_files/netzwerk_achtsame_wirtschaft/pdf/Apfelmeditation.pdf aufgerufen am 09.02.2015 AB 4.2 Definition – Kriterien – Prüfer www.myvideo.de/watch/7785256/Geschmacksknospen_und_ihre_Funktion_Planet_Schule_SWR aufgerufen am 02.11.2014 DVD: Geruch & Geschmack – Die chemischen Sinne
2. Stunde	Einführung zum Lernzirkel Sensorik (4.3)	Vorgehensweise, Einteilung der Gruppen, Zuteilung der Aufgaben
3. + 4. Stunde	Durchführung Lernzirkel	Blindverkostung einbauen!
5. + 6. Stunde	Fertigstellen und Besprechung Lernzirkel	
7. + 8. Stunde	Diskussion zum Thema: Beeinflussung/Veränderung unseres Geschmacks Beispiel: Akustikforschung Werbung	Moderationsmethode (Ergebnis z. B. frühkindliche Prägung, Alter, Nikotin, Industrie durch Einsatz von Aromen, Akustikforschung, Werbung) Radiosendung (br2) www.br.de/radio/bayern2/sendungen/radiowissen/akustikforschung-lebensmitteln-keks-100.html aufgerufen am 02.11.2014 Radiosendung www.br.de/themen/wissen/inhalt/bildung/verkaufspsychologie-werbung100.html aufgerufen am 02.11.2014
9. Stunde	Geschmackstest	Vergleich eines Fruchtjoghurts mit einem Naturjoghurt + Frucht Geschmacksvergleich in Abhängigkeit von der Optik: 2x gleicher Joghurt (Naturjoghurt + Erdbeermarmelade) mit und ohne zugesetzte Lebensmittelfarbe
10. Stunde	Abschluss mit Schokoladenmeditation	z. B. www.fitvonkleinauf.de/fileadmin/user_upload/PDF/Grundschule/Eltern_als_Partner/Entspannung/ENTMarkt_GespraechsimpulsElternabend_ElternPortal_.pdf aufgerufen am 09.02.2015