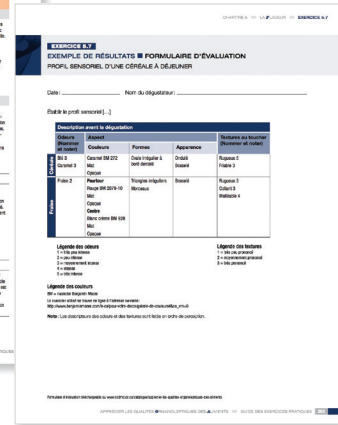
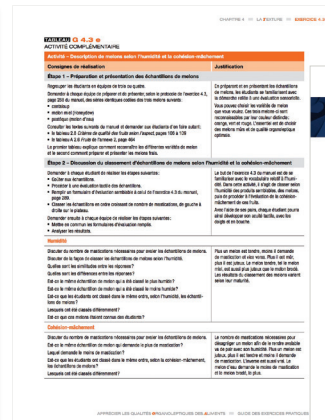


APPRÉCIER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS

GUIDE DES EXERCICES PRATIQUES

Auteure
Suzanne Léger

Établissement
Collège Montmorency



Manuel numérique | [Logiciel à télécharger](#) | [Site Web](#) | [PDF](#) | [Album](#) | [Autres](#)

Description

Le *Guide des exercices pratiques* complète le manuel *Apprécier les qualités organoleptiques des aliments*. Il fournit aux enseignants les outils pédagogiques nécessaires à l'acquisition, par les étudiants, des compétences inhérentes à l'analyse sensorielle : planification et élaboration de jurys de dégustation; évaluation d'échantillons en utilisant le vocabulaire juste et en développant l'acuité sensorielle. Ce guide s'adresse aussi à toute personne qui assure la formation dans ce domaine.

Le guide reprend les exercices pratiques des cinq chapitres du manuel en ajoutant des pistes d'intégration pédagogique favorisant l'apprentissage et des précisions relatives à la planification des laboratoires. Il est divisé selon les thèmes des protocoles des exercices du manuel. Ces thèmes sont présentés en tableaux afin de répartir les rôles de chacun : celui de l'étudiant et celui de l'enseignant. De plus, des activités complémentaires permettent un approfondissement des exercices. À la suite des tableaux se trouvent la liste de l'équipement et des aliments requis pour réaliser l'exercice ainsi que le formulaire d'évaluation avec les réponses. Les exercices pratiques ont été testés auprès d'étudiants inscrits à une première session de l'ordre collégial.

Consignes de réalisation des exercices pratiques ■ L'odeur et l'arôme ■ L'aspect ■ La saveur
■ La texture ■ La flaveur

Gestion d'un établissement de restauration (430.Bo) | Techniques de diététique (120.AO)
ISBN : Version numérique : 978-2-89470-349-6
296 pages | CCDMD 2015

