

Radionica: „Zašto netko voli čokoladu, a netko ne?“

Tvrdnje	Da	Nisam siguran/sigurna	Ne
Razlikujem bijelu, mliječnu i tamnu čokoladu prema opaženim svojstvima.			
Objašnjavam zašto se čokolada tali blizu temperature u ustima.			
Povezujem udio kakaa s doživljajem okusa.			
Povezujem taljenje s doživljajem okusa.			
Povezujem miris s doživljajem okusa.			
Povezujem osjet masnoće s doživljajem okusa.			
Prikazujem točne podatke o temperaturi i vremenu taljenja.			
Objašnjavam podatke o temperaturi i vremenu taljenja.			
Obrazlažem slojeve u epruveti.			
Sudjelujem u raspravi i prezentaciji rezultata.			

Svidjelo mi se:	
Nije mi se svidjelo:	
Promijenio/la bih:	