

## **ABSTRAKT**

Tato bakalářská práce se věnuje využití senzorické analýzy ve výuce chemie. V rámci v teoretické části je nejprve popsána senzorická analýza: její historie, základní metody, principy, zásady a postupy při analýze roztoků. V této práci byla pozornost věnována třem základním chutím: slané, kyselé a hořké. Senzorické zkoumání vzorků daných chutí je dále spojeno se základními analytickými metodami, jejichž využití lze nalézt v praktické výuce chemie, zejména pak na přiblížení principů konduktometrie, spektrofotometrie a potenciometrie. Následně se zabývá problematikou výuky přírodních věd: jazykovou obtížností a náročností učení se přírodním vědám. Cílem této bakalářské práce byl pokus o zvýšení transparentnosti analytických metod při praktické výuce chemie prostřednictvím metod senzorické analýzy. V návaznosti na předchozí práce, jež se touto problematikou zabývaly, byly navrženy a pilotovány tři aktivity kombinující senzorickou analýzu s prací se školními senzory. Tento postup dává možnosti zvýšit především zájem a motivaci žáků o chemii, následně vést žáky k vlastnímu přemýšlení, nalézání nových řešení, ke schopnosti práce s přístroji v rámci analytických metod a k ověření a srovnání výsledků měření. Aktivity byly ověřeny na studentech studijního oboru učitelství chemie. Na základě jejich podnětů byly upraveny pracovní listy, které jsou součástí této práce. Do budoucna je plánováno ověření těchto námětů na větším vzorku a rozšířením počtu aktivit.

## **KLÍČOVÁ SLOVA**

senzorická analýza, laboratorní aktivita, konduktometrie, spektrofotometrie, potenciometrie