

PRACOVNÝ LIST pre žiakov 6. ročníka

TECHNIK KONTROLY V POTRAVINÁRSKEJ VÝROBE

1. Napíš, akým spôsobom môžeme zisťovať kvalitu potravín:

.....

.....

2. Podčiarkni, čo znižuje kvalitu pečiva:

skladovanie v suchom prostredí

skladovanie v mokrom prostredí

nesprávne kvasenie

výber kvalitných surovín na výrobu

3. Napíš, kde sú uvedené údaje o zložení výrobku:

.....

.....

4. Napíš, prečo je potrebné si pozrieť etiketu výrobku:

.....

.....

5. Napíš, čo znamená, ak je výrobok po záručnej dobe:

.....

.....

