

# PRACOVNÝ LIST pre žiakov 6. ročníka **Správne odpovede** TECHNIK KONTROLY V POTRAVINÁRSKEJ VÝROBE

1. Napíš, akým spôsobom môžeme zisťovať kvalitu potravín:

**Vizuálne - senzoricky, chemickým rozborom, degustáciou – ochutnávaním**

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:

**Na etike, ktorá je súčasťou výrobku, najčastejšie nalepená.**

.....

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

**Aby sme zistili údaje o výrobku ako: dátum, výroby, dátum spotreby, zloženie výrobku, adresu výrobcu.**

.....

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

**Znamená, že sa potravinársky výrobok nemá konzumovať.**

.....

.....

