



PRACOVNÝ LIST pre žiakov 5. ročníka

TECHNIK KONTROLY V POTRAVINÁRSKEJ VÝROBE

1. Určite vieš, že potravinársky priemysel sa člení na rôzne odbory. Uveď čo najviac odborov potravinárskeho priemyslu, ktoré poznáš:

.....

.....

.....

2. Prečo je potrebné pred konzumáciou mlieko ohriať na vyššiu teplotu?

.....

.....

.....

3. Napíš dva znaky nekvalitného chleba. Odfot' ich a nalep do rámčeka:

.....

.....

4. Napíš, prečo je potrebné pri práci s potravinami dodržiavať hygienu:

.....

.....

.....

5. Musí sa sušené mlieko skladovať v chladničke? Správnu odpoveď zakrúžkuj a vysvetli prečo:

ÁNO

NIE

.....

.....