



PRACOVNÝ LIST pre žiakov 5. ročníka **Správne odpovede**
TECHNIK KONTROLY V POTRAVINÁRSKEJ VÝROBE

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

Mliekarstvo, pekárstvo, mäsiarstvo, hydinarstvo, lahôdkárstvo ...

.....
.....

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

Pri vysokej teplote sa ničia škodlivé mikróby.

.....
.....

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

.....

--	--

Chlieb popraskaný, plesnivý, nedopečený, tmavý – zhorený.

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

Pri práci sa môžu napríklad naše ruky kontaminovať šodlivými látkami, ktoré sa následne môžu dostať do potravín a spôsobiť zdravotné problémy konzumentom potravín.

.....

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

ÁNO

NIE

NIE, z dôvodu, že neobsahuje rýchlo kaziace sa látky.

.....