

Temat : **OCENA JAKOŚCI POTRAW I NAPOJÓW**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. **zapoznanie się z materiałem**
2. **wykonanie notatki w zeszyte**

Zdjęcie notatki proszę przesać do dnia 21.04.2020r. na adres dyrektorradymno@onet.pl

Jakość potraw oferowanych klientom w zakładzie gastronomicznym powinna być regularnie kontrolowana i oceniana.

Ocena wyrobów gotowych może być dokonywana za pomocą metod:

- organoleptycznych (ocena organoleptyczna i ocena sensoryczna)
- laboratoryjnych (mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne)
- konsumenckich (opinie, preferencje)

Ocena organoleptyczna wykonywana jest przez jedną osobę i wówczas uzyskany wynik jest ostateczny, a ocena sensoryczna przeprowadzana jest przez kilka osób (8-12) a wynik oceniany jest na podstawie średniej z wyników osób biorących udział w ocenie. Są to oceny subiektywne gdyż oceniający mają indywidualne wrażenia zmysłowe.

W ocenie sensorycznej jakości potraw i napojów stosuje się następujące metody:

a) **różnicowe** (dyskryminacyjne)- polegające na wskazaniu odmiennej próbki od pozostałych, wyróżnia się tu metody:

- **duo- trio** gdzie mamy 3 próbki, jedna opisana jako standard i dwie próbki nieopisane.

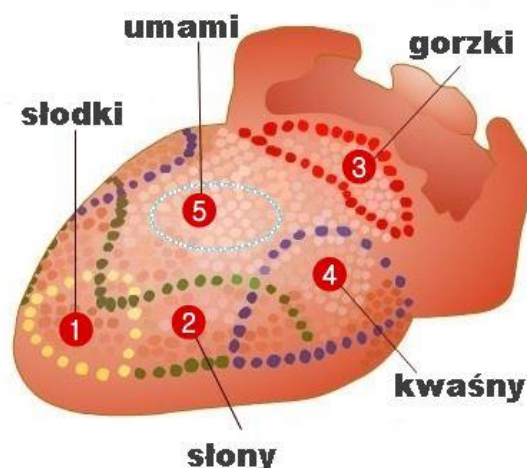
Oceniający z tych dwóch musi wybrać próbkę identyczną ze standardem

- **parzysta** gdzie są dwie próbki i należy wybrać próbkę o wyższym natężeniu cechy

- **trójkątowa** gdzie wśród 3 próbek dwie są identyczne a jedna inna i ją właśnie należy wskazać

- **dwa z pięciu** gdzie wśród prezentowanych 5 próbek dwie są identyczne a trzy są różne , należy wskazać te dwie identyczne

b) **szeregowania** gdzie prezentowane próbki należy ułożyć w kolejności wzrastającej badanej cechy (np. badając kolor czerwony od najjaśniejszego do najciemniejszego)



c) **skalowania** gdzie produkt oceniany jest za pomocą:

- skali pomiaru która może być w formie skali kategorii lub skali liczbowo- słownej

Przykład skali kategorii słodczy
potrawy

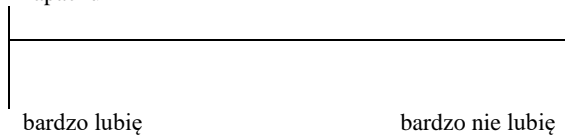
<input type="checkbox"/>	zupełnie niesłodki
<input type="checkbox"/>	słabo słodki
<input type="checkbox"/>	dość słodki
<input type="checkbox"/>	wyraźnie słodki
<input type="checkbox"/>	bardzo niesłodki

Przykład skali liczbowo- słownej smakowości

5	bardzo dobra
4	dobra
3	dostateczna
2	niedostateczna
1	zła

-skali odpowiedzi, która może mieć formę graficzną(liniową) lub formę liczbową

Przykład skali liniowej
zapachu



Przykład skali liczbowej na przykładzie

