KARTA OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ

**Ocena wyrobów wędliniarskich metodą pięciopunktową**

Według przygotowanej karty oceny punktowej porównaj ze sobą wykonane wędliny. W tym celu oceń poszczególne wyróżniki jakościowe produktu: wygląd, zapach, konsystencja, smak itp.

Każdy wyróżnik oceń w skali od 1 do 5

5 – jakość bardzo dobra,

4 - jakość dobra

3 – jakość dostateczna

2 – jakość niedostateczna

1 – jakość zła

Oblicz średnią ocenę punktową dla każdego wyróżnika.

Szynka z piersi indyka

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Szynka drobiowo-wołowa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Szynka wołowa

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Szynka drobiowa mielona

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Kiełbasa z peklosolą i naturalnymi przyprawami

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Kiełbasa z peklosolą i gotową mieszanką przypraw

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Kiełbasa z solanką i naturalnymi przyprawami

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |

Kiełbasa z solanką i gotową mieszanką przypraw

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Wyróżnik jakości** | Numer oceniającego | **Ocena średnia wyróżnika** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Barwa |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Kruchość  |  |  |  |  |  |
| Konsystencja |  |  |  |  |  |
| Zapach |  |  |  |  |  |