

**Тема работы:** Контрольная работа по дисциплине "Физиология питания"  
для студентов по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**ФИО автора, должность:** Большова Александра Федоровна – преподаватель химии и биологии,  
кандидат педагогических наук.

**Название учебного заведения:** Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии  
питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской  
Республики (ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии), г.Чебоксары

**Направление фестиваля:** Разработка контрольно-оценочных средств по дисциплинам и  
профессиональным модулям.

### **Содержание:**

- I. Задания для контрольной работы: 2 варианта ;
- II. Пакет педагога:
  - а) критерии оценки знаний и умений;
  - б) критерии оценки сформированности общих и профессиональных компетенций.
  - в) приложение

Контрольная работа по дисциплине "Физиология питания"  
для студентов по специальности: "Технология продукции общественного питания"

### Вариант 1

#### **Инструкция**

Задание состоит из двух частей. Первая часть – тест. Тест включает 30 вопросов, для каждого из которых представлено несколько вариантов ответов. Вам необходимо внимательно прочитать вопрос, выбрать правильный с Вашей точки зрения ответ, в тестовой форме указать номер правильного ответа напротив соответствующего вопроса. Общее время выполнения теста – 45 минут.

Вторая часть – практическая, содержит три задания:

1. Проведение органолептической оценки предложенного образца продукта.
2. Расчёт энергетическую ценность заданного продукта.
3. Составление рациона питания.

Время выполнения практических заданий – 45 минут.

Общая норма времени: 90 минут

#### **Тестирование.**

| № п/п | Вопросы   | Варианты ответов                     |
|-------|---|--------------------------------------|
| 1     | Какие из перечисленных минеральных веществ необходимы для построения костной ткани? | 1. Кальций<br>2. Магний<br>3. Железо |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | 4. Йод  |
| 2  | Какое минеральное вещество регулирует функцию щитовидной железы?       | 1- Кальций<br>2 – Калий<br>3 – Йод<br>4 - Фосфор  |
| 3  | Какая из перечисленных характеристик является свойством витаминов?     | 1- Обладают пластическими свойствами.<br>2-Оказывают регулирующее влияние на обмен веществ.<br>3- Необходимы организму в больших дозах.<br>4 – Вызывают пищевое отравление. |
| 4  | Как называется недостаток витаминов в организме человека?              | 1- Гипервитаминоз<br>2 – Авитаминоз<br>3 – Дисвитаминоз<br>4 – Отравление организма   |
| 5  | Что способствует лучшему усвоению железа в организме человека?         | 1- Кальций<br>2 – Фосфор<br>3 – Витамин С<br>4 – Минеральные соли   |
| 6  | Какие из перечисленных пищевых веществ являются незаменимыми?          | 1-Минеральные вещества<br>2-Моносахара<br>3-Вода<br>4-Ароматические вещества  |
| 7  | Какие из перечисленных пищевых веществ являются энергетическими?       | 1-Зольные вещества<br>2-Белки<br>3-Витамины<br>4-Дубильные вещества   |
| 8  | Какова суточная потребность человека в воде?                           | 1 – 2 г на 1 кг массы тела<br>2- 100 -150 г<br>3- 257 – 586 г<br>4 – 2000 – 2500 г  |
| 9  | Какой из перечисленных продуктов имеет более высокую пищевую ценность? | 1 – Сахарный песок<br>2 – Морковь<br>3 – Сгущённое молоко   |
| 10 | Какова основная функция жиров в организме человека?                    | 1 – Строительная<br>2 – Энергетическая<br>3 – Регуляторная<br>4 – Секреторная   |
| 11 | Чем обуславливается высокая пищевая ценность мясных продуктов?         | 1 - Содержанием воды<br>2 - Содержанием гликогена<br>3 - Содержанием полноценного белка<br>4 – Содержанием экстрактивных веществ  |
| 12 | Какие блюда Вы включите в меню завтрака?                               | 1-Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока.<br>2 – Легкоперевариваемые молочно – растительные блюда.<br>3 – Супы на концентрированных бульонах.              |
| 13 | Какие простые вещества образуются при расщеплении крахмала?            | 1- Витамины<br>2 – Моносахариды<br>3- Аминокислоты<br>4-Остатки жирных кислот   |
| 14 | Какие продукты должны преобладать в рационе питания человека?          | 1 – Злаки: каши, хлеб; картофель.<br>2 – Жиры<br>3 – Овощи и фрукты<br>4 – Белковые продукты: молоко, мясо, яйцо  |
| 15 | Чем обуславливается высокая усвояемость сыров?                         | 1 – Содержанием солей кальция<br>2 – Содержанием витаминов<br>3 – Низкой температурой плавления молочного жира<br>4 – Содержанием молочной кислоты                          |
| 16 | Какой из перечисленных продуктов имеет                                 | 1 - Масло коровье   |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | более высокую усвояемость?  | 2- Капуста белокочанная<br>3 - Картофель<br>4 - Редис   |
| 17 | Какие пищеварительные соки осуществляют наиболее активное переваривание углеводов?  | 1 – Пищеварительные соки желудка.<br>2- Пищеварительные соки кишечника<br>3 - Пищеварительные соки толстого кишечника<br>4 - Слюна  |
| 18 | В каком виде жиры всасываются в пищеварительном тракте?   | 1 – Жирных кислот и глицерина.<br>2- Аминокислот<br>3 - Ксилозы<br>4 - Нуклеотидов  |
| 19 | Какие показатели качества определяют органолептическим методом?   | 1 – Масса продукта<br>2 - Влажность<br>3 – Содержание кишечной палочки<br>4 – Вкус  |
| 20 | Каково качество домашней птицы имеющей при оценке качества следующие показатели: цвет кожи серовато-жёлтый, с ослизнением, мышечная ткань на разрезе влажная и липкая, ямка, образующаяся при надавливании пальцем, не выравнивается? | 1- Свежее мясо<br>2- Мясо сомнительной свежести<br>3- Несвежее мясо   |
| 21 | Какое соотношение белков, жиров и углеводов должно быть в рационе питания у подростков и младших школьников?  | 1 – 1 : 2 : 4 и 1 : 1 : 5.<br>2 – 1 : 1 : 4 и 1 : 1 : 6.<br>3 – 2 : 1 : 3 и 1 : 2 : 3.  |
| 22 | Какова основная цель лечебно-профилактического питания?   | 1 – Повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий.<br>2 – Способствовать выведению из организма вредных веществ<br>3 – Повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий и способствовать выведению из организма вредных веществ. |
| 23 | Какую диету (лечебный стол) Вы предложили бы больному с сахарным диабетом?  | 1- 9 лечебный стол<br>2 – 15 лечебный стол<br>3 – 3 лечебный стол<br>4 – 1 лечебный стол  |
| 24 | Какой из принципов является принципом рационального сбалансированного питания?  | 1 – Соответствие энергетической ценности пищи энергетическим затратам организма.<br>2 – Обязательное голодание<br>3 – Употребление продуктов обязательно прошедших тепловую обработку   |
| 25 | Что такое пищеварение?  | 1 - Измельчение пищи<br>2- Расщепление пищевых веществ под действием слюны<br>3- Физическое изменение пищи и химическое расщепление сложных пищевых веществ.  |
| 26 | К какой трудовой группе в зависимости от энергозатрат относятся работники пищевой промышленности?   | 1- I группа<br>2 -II группа<br>3 – III группа<br>4 – IV группа<br>5 -V группа   |
| 27 | Усвояемость каких веществ зависит от температуры плавления?   | 1 – Зольные вещества<br>2 – Жиры<br>3 – Азотистые вещества<br>4 - Витамины  |

|    |   |   |
|----|---|---|
| 28 | Как называется процесс накопления питательных веществ и энергии в организме человека?             | 1 – Диссимиляцией<br>2 – Основной обмен<br>3 – Ассимиляцией<br>4 – Пищевой термогенез   |
| 29 | На какие процессы расходуется энергия поступившая с пищей?  | 1 – Основной обмен.<br>2 – Рост + Дыхание<br>3 – Физическую работу<br>4 – Основной обмен + Физическая работа + Поддержание температуры тела |
| 30 | Какова энергетическая ценность 100 г молока, содержащего жира 2,5%, белка 2,8%, углеводов – 4,7%? | 1- 5,25 ккал<br>2 – 25,5 ккал<br>3 - 52,5 ккал<br>4 – 525 ккал  |

### Практические задания:

1. Провести органолептическую оценку качества макаронных изделий.

Результаты оформить в виде таблицы №1.

Дать заключение о сорте макаронных изделий и их использовании.

Таблица №1 «Результаты органолептической оценки качества макаронных изделий».

| Наименование образца | Цвет | Состояние поверхности | Форма | Запах | Вкус | Вид на изломе |
|----------------------|------|-----------------------|-------|-------|------|---------------|
|                      |      |                       |       |       |      |               |

Заключение: по органолептическим показателям макаронные изделия соответствуют \_\_\_\_\_ сорту.

Рекомендуется для приготовления \_\_\_\_\_

2. Рассчитать энергетическую ценность одной порции гуляша с картофелем.

### Химический состав одной порции гуляша с картофелем

| Наименование продукта      | Вес в блюде (в г) | Химический состав в 100 г продукта |  |      |  |          |  |
|----------------------------|-------------------|------------------------------------|--|------|--|----------|--|
|                            |                   | белки                              |  | жиры |  | углеводы |  |
| Мясо (средней упитанности) | 150               | 18,9                               |  | 12,4 |  | -        |  |
| Картофель                  | 300               | 2,0                                |  | 0,1  |  | 19,7     |  |
| Лук репчатый               | 12                | 1,7                                |  | -    |  | 9,5      |  |
| Жиры (маргарин)            | 8                 | 0,5                                |  | 82   |  | 1,2      |  |
| Мука пшеничная             | 5                 | 10,3                               |  | 0,9  |  | 74,2     |  |
| Томат-пюре                 | 12                | 0,372                              |  |      |  | 1,392    |  |
| Итого:                     |                   |                                    |  |      |  |          |  |

3. Составить лёгкий рацион питания.

## Вариант 2

### Инструкция

Задание состоит из двух частей. Первая часть – тест. Тест включает 30 вопросов, для каждого из которых представлено несколько вариантов ответов. Вам необходимо внимательно прочитать вопрос, выбрать правильный с Вашей точки зрения ответ, в тестовой форме указать номер правильного ответа напротив соответствующего вопроса. Общее время выполнения теста – 45 минут.

Вторая часть – практическая, содержит три задания:

1. Проведение органолептической оценки предложенного образца продукта.
2. Расчёт энергетическую ценность заданного продукта.
3. Составление рациона питания.

Время выполнения практических заданий – 45 минут.

Общая норма времени: 90 минут

### Тестирование.

| № п/п | Вопросы  | Ответы   |
|-------|--|--|
| 1     | Какие из перечисленных минеральных веществ входят в состав крови?                              | 1-Кальций<br>2-Магний<br>3 –Железо<br>4 – Йод  |
| 2     | Какой из перечисленных витаминов может выработаться нормальной микрофлорой кишечника человека? | 1- Витамин А<br>2- Витамин Д<br>3- Витамин В 12<br>4 – Витамин К   |
| 3     | Какому заболеванию приводит избыточное потребление витаминов А и Д?                            | 1-Гипервитаминоз<br>2 – Авитаминоз<br>3 – Гиповитаминоз<br>4 – Пищевое отравление  |
| 4     | Какими свойствами обладает крахмал?  | 1 – При нагревании карамелизуется<br>2 – Растворяется в воде<br>3 – При нагревании образует клейстер<br>4 – Имеет сладкий вкус                                 |
| 5     | Как называется документ, подтверждающий соответствие качества продукта требованиям стандарта?  | 1-Заборный лист<br>2-Накладная<br>3-Сертификат<br>4-Стандарт   |
| 6     | Какова суточная потребность человека в белках?   | 1 – 2 г на 1 кг массы тела<br>2- 100 -150 г<br>3- 257 – 586 г<br>4 – 2000 – 2500 г   |
| 7     | Какой из перечисленных продуктов имеет более высокую пищевую ценность?                         | 1 – Сахарный песок<br>2 – Газированная вода<br>3 – Сгущённое молоко<br>4 – Растительное масло  |
| 8     | Чем обуславливается высокая пищевая ценность молочных продуктов?                               | 1 – Содержанием воды<br>2 – Содержанием гликогена<br>3 – Содержанием полноценного белка<br>4 – Содержанием насыщенных жирных кислот                            |
| 9     | Какие блюда Вы включите в меню обеда?  | 1-Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока.<br>2 – Легкоперевариваемые молочно – растительные блюда.<br>3 – Супы на концентрированных бульонах. |
| 10    | Какие простые вещества образуются при расщеплении жира?  | 1- Моносахариды<br>2 – Витамины<br>3- Аминокислоты<br>4-Остатки жирных кислот  |

|    |   |  |
|----|---|--|
| 11 | Какие продукты должны преобладать в рационе питания человека?   | 1 – Белковые продукты: молоко, мясо, яйцо.<br>2 – Овощи и плоды.<br>3 – Злаки: каши, хлеб; картофель.<br>4 – Жиры.   |
| 12 | Какой из перечисленных продуктов имеет низкую усвояемость?  | 1 – Масло коровье<br>2- Капуста белокочанная<br>3 – Растительное масло<br>4 – Сыр  |
| 13 | Какой показатель качества определяют измерительным методом?   | 1 – Зольность<br>2 - Вкус<br>3 – Запах<br>4 – Цвет   |
| 14 | Каково качество квашеной капусты имеющей при оценке качества следующие показатели: цвет соломенно-жёлтый, консистенция слабо хрустящая, сок мутноватый, вкус острый кислый? | 1- Первый сорт<br>2- Второй сорт<br>3-Капуста не пригодна к употреблению   |
| 15 | На сколько % в среднем усваивается в организме человека пища растительного происхождения?   | 1 – 65%<br>2 – 85%<br>3 – 90%<br>4 – 50%   |
| 16 | На какие группы делятся аминокислоты по биологической ценности?   | 1 – Полноценные и неполноценные<br>2 – Растворимые и нерастворимые<br>3 – Заменяемые и незаменимые   |
| 17 | Какой продукт является гигроскопичным?  | 1-Куриное яйцо<br>2-Мясо<br>3-Картофель<br>4- Крупа  |
| 18 | Как называется питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания?  | 1 – Профилактическим<br>2 – Лечебным<br>3 – Поддерживающим<br>4- Питательным   |
| 19 | Сколько основных диет (лечебных столов) включает лечебное питание?  | 1- 15<br>2 - 12<br>3 – 10<br>4 - 8   |
| 20 | Какую диету (лечебный стол) Вы предложили бы больному с язвой желудка?  | 1- 7 лечебный стол<br>2 – 15 лечебный стол<br>3 – 3 лечебный стол<br>4 – 1 лечебный стол   |
| 21 | Какой из принципов является принципом рационального сбалансированного питания?  | 1 – Употребление измельчённых продуктов<br>2 – Обязательное голодание<br>3 – Употребление продуктов с высокой энергетической ценностью<br>4 – Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины должны находиться в строго определённом соотношении |
| 22 | Как называется основной фермент кишечника, осуществляющий переваривание жиров?  | 1 – Пепсин.<br>2- Липаза<br>3 - Амилаза<br>4 – Мальтаза  |
| 23 | В каком виде белки всасываются в пищеварительном тракте?  | 1 – Жирных кислот и глицерина.<br>2- Ксилозы<br>3 - Аминокислот<br>4 - Нуклеотидов   |
| 24 | В каком органе происходит расщепление белков, жиров, углеводов под действием ферментов сока поджелудочной железы?   | 1- В кишечнике<br>2- В желудке<br>3 – В пищеводе   |
| 25 | Что такое «основной обмен»?   | 1 – Расход энергии в состоянии полного покоя   |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | 2- Энергия, затрачиваемая на переваривание пищи<br>3 – Энергия, затрачиваемая на физическую работу;   |
| 26 | У какой группы населения выше суточный расход энергии?  | 1- Занимающихся умственным трудом<br>2 –Занимающихся лёгким физическим трудом<br>3 – Занимающихся тяжёлым физическим трудом<br>4 – Занимающихся трудом средней тяжести  |
| 27 | Что называется коэффициентом физической активности?   | А – соотношение общих энергозатрат на все виды жизнедеятельности человека<br><br>Б – энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен<br><br>В – протекающие одновременно процессы ассимиляции и диссимиляции |
| 28 | Чем обуславливается высокая усвояемость коровьего масла?  | 1 – Содержанием солей кальция<br>2 – Содержанием витаминов<br>3 - Низкой температурой плавления молочного жира<br>4 – Содержанием молочной кислоты  |
| 29 | Что такое обмен веществ?  | 1 – Поступление веществ в организм<br>2 – Удаление из организма не переваренных остатков<br>3 – Удаление жидких продуктов распада<br>4 – Потребление, превращение, использование, накопление и потери веществ и энергии.      |
| 30 | Какова энергетическая ценность 100 г творожного сырка, содержащего жира 20,8%, белка 7,3 %, углеводов – 31,1% . | 1 – 3,408 ккал<br>2 – 34,08 ккал<br>3 – 340,8 ккал<br>4 – 3408 ккал   |

### Практические задания:

1. Провести органолептическую оценку качества муки.

Результаты оформить в виде таблицы №1.

Дать заключение о сорте муки и её использовании.

Таблица №1 «Результаты органолептической оценки качества муки».

| Наименование образца | Цвет | Запах | Вкус | Консистенция | Влажность |
|----------------------|------|-------|------|--------------|-----------|
|                      |      |       |      |              |           |

Заключение: по органолептическим показателям мука соответствует \_\_\_\_\_ сорту.

Рекомендуется для приготовления \_\_\_\_\_

2. Рассчитать энергетическую ценность одной порции рыбы жареной с макаронами.

### Химический состав одной порции рыбы жаренной с макаронами

| Наименование продукта | Вес в блюде (в г) | Химический состав в 100 г продукта |  |      |  |          |  |
|-----------------------|-------------------|------------------------------------|--|------|--|----------|--|
|                       |                   | белки                              |  | жиры |  | углеводы |  |
| Рыба горбуша          | 150               | 21                                 |  | 7    |  |          |  |
| Макароны              | 300               | 10,40                              |  | 1,13 |  | 74,90    |  |
| Жиры (маргарин)       | 10                | 0,5                                |  | 82   |  | 1,2      |  |
| Мука пшеничная        | 5                 | 10,30                              |  | 1,08 |  | 69,00    |  |
| Итого:                |                   |                                    |  |      |  |          |  |

3. Составить усиленный рацион питания.



## ПАКЕТ ДЛЯ ПЕДАГОГА

### ➤ УСЛОВИЯ

Дифференцированный зачёт проводится в группе в количестве 25- 30 человек.

Количество вариантов задания для студентов – каждому 1/2

Время выполнения задания – 90 минут.

### ➤ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

$$K = (\text{количество верных ответов}) / (\text{общее количество ответов}) * 100$$

| Коэффициент | Количество верных ответов | Оценка в журнал |
|-------------|---------------------------|-----------------|
| 1-0,9       | 33-30                     | 5               |
| 0,71-0,89   | 24-29                     | 4               |
| 0,6-0,7     | 19-23                     | 3               |
| Менее 0,7   | Менее 19                  | 2               |

### ➤ Критерии оценки ОК

| Результаты (освоенные общие компетенции)  | Основные показатели оценки результата  |
|---|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес         | Демонстрирует интерес к будущей профессии, умение концентрироваться на задании;<br>Правильно выполняет практические задания, связанные с профессиональной деятельностью  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | – Демонстрирует умение организовать рабочее место для выполнения письменной работы<br>– Выбирает и применяет методы и способы решения практических задач в соответствии с правилами составления плана меню, с технологией выполнения расчётов и оформления документации.<br>– Рационально расходует время, отведенное на выполнение заданий.<br>– Письменную работу выполнил в установленный срок. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                     | Продемонстрировал решение стандартных и нестандартных профессиональных задач.  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                 | Продемонстрировал умение осуществлять поиск необходимой информации для решения практических задач,   |
| ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                     | использовать нормативно – технологическую документацию по профессии (сборник рецептов).  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                 | Демонстрирует вежливое, тактичное взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе выполнения заданий.   |

|  |  |
|--|--|
| <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>   | <p>Демонстрирует способность к групповой деятельности и сотрудничеству с другими работниками, готовность к принятию на себя ответственности за результаты своего труда, окружающую среду и другие истинные ценности, владение приемами профессионального обучения;</p>   |
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>Продемонстрировал умение ставить познавательные задачи и выдвигать гипотезы; выбирать условия проведения наблюдения или опыта; выбирать необходимые приборы и оборудование, владеть измерительными навыками, работать с инструкциями; описывать результаты, формулировать выводы; решение задач творческого и поискового характера.</p> |
| <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>   |  |
| <p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>  | <p>Демонстрирует дисциплинированность, выдержку.</p>   |

**Контрольная работа по ОП.02.  
Вариант 1.**

Фамилия И.О. студента \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

Дата заполнения формы \_\_\_\_\_

➤ **Тестирование**

| Номер вопроса | Номер ответа | Номер вопроса | Номер ответа |
|---------------|--------------|---------------|--------------|
| 1             |              | 16            |              |
| 2             |              | 17            |              |
| 3             |              | 18            |              |
| 4             |              | 19            |              |
| 5             |              | 20            |              |
| 6             |              | 21            |              |
| 7             |              | 22            |              |
| 8             |              | 23            |              |
| 9             |              | 24            |              |
| 10            |              | 25            |              |
| 11            |              | 26            |              |
| 12            |              | 27            |              |
| 13            |              | 28            |              |
| 14            |              | 29            |              |
| 15            |              | 30            |              |

➤ **Лист оформления практических заданий**

**1. Результаты органолептической оценки качества макаронных изделий**

| Наименование образца | Цвет | Состояние поверхности | Форма | Запах | Вкус | Вид на изломе |
|----------------------|------|-----------------------|-------|-------|------|---------------|
|                      |      |                       |       |       |      |               |

Заключение: по органолептическим показателям макаронные изделия соответствуют \_\_\_\_\_ сорту.

Рекомендуется для приготовления

\_\_\_\_\_

**2. Результаты расчёта энергетической ценности продуктов**



**Контрольная работа  
Вариант 2.**

Фамилия И.О. студента \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

Дата заполнения формы \_\_\_\_\_

**Тестирование**

| Номер вопроса | Номер ответа | Номер вопроса | Номер ответа |
|---------------|--------------|---------------|--------------|
| 1             |              | 16            |              |
| 2             |              | 17            |              |
| 3             |              | 18            |              |
| 4             |              | 19            |              |
| 5             |              | 20            |              |
| 6             |              | 21            |              |
| 7             |              | 22            |              |
| 8             |              | 23            |              |
| 9             |              | 24            |              |
| 10            |              | 25            |              |
| 11            |              | 26            |              |
| 12            |              | 27            |              |
| 13            |              | 28            |              |
| 14            |              | 29            |              |
| 15            |              | 30            |              |

**1. Результаты органолептической оценки качества муки**

| Наименование образца | Цвет | Запах | Вкус | Консистенция | Влажность |
|----------------------|------|-------|------|--------------|-----------|
|                      |      |       |      |              |           |

Заключение: по органолептическим показателям мука соответствует \_\_\_\_\_ сорту.

Рекомендуется для приготовления \_\_\_\_\_

**2. Результаты расчёта энергетической ценности продуктов**

