

Диагностический материал
по оценке результатов образовательной деятельности объединения
«Фантазия»

**Промежуточная аттестация
обучающихся объединения «Фантазия»**

1. Искусство приготовления пищи?
 - а) технология;
 - б) кулинария;
 - в) поварское дело.

2. Как называется перечень блюд и напитков к завтраку, обеду и ужину?
 - а) распределение;
 - б) перечисление;
 - в) меню.

3. Какое тесто прослаивают маслом и раскатывают в несколько приемов?
 - а) дрожжевое;
 - б) пресное;
 - в) слоеное;
 - г) песочное.

4. Как называется расстановка на столе посуды?
 - а) раскладка;
 - б) оформление;
 - в) сервировка.

5. Мягкий платочек для вытирания рук и губ после еды
 - а) полотенце;
 - б) салфетка;
 - в) блин.

5. Наибольшее количество витамина А содержится в овощах:
 - а) свекла;
 - б) морковь;
 - в) помидоры.

6. Прибор для взбивания и смешивания продуктов:

- а) миксер;
- б) мясорубка;
- в) тостер.

7. Механическое или электромеханическое приспособление для измельчения мяса и других видов продуктов:

- а) миксер;
- б) терка;
- в) мясорубка;

8. К бутербродам не относится:

- а) сэндвичи;
- б) пирожные;
- в) канапе.

9. Какую из круп перед варкой не надо промывать водой:

- а) манную;
- б) гречневую;
- в) рисовую.

10. Основной компонент рассольника:

- а) капуста;
- б) свекла;
- в) соленые огурцы и огуречный рассол;
- г) картофель.

11. Человеку нужно питаться для того, чтобы: (выбери верное утверждение)

- а) поддержать жизнь, здоровье, работоспособность;
- б) утолить голод или поправиться;
- в) вырасти.

12. Выбери признак недоброкачества рыбы:

- а) глаза прозрачные;
- б) жабры с серым налётом;
- в) консистенция мяса рыбы плотная;
- г) чешуя плотно прилегает к коже и блестит.

Ответы

1. Искусство приготовления пищи?

- а) технология;
- б) кулинария;
- в) поварское дело.

2. Как называется перечень блюд и напитков к завтраку, обеду и ужину?

- а) распределение;
- б) перечисление;
- в) меню.

3. Какое тесто прослаивают маслом и раскатывают в несколько приемов?

- а) дрожжевое;
- б) пресное;
- в) слоеное;
- г) песочное.

4. Как называется расстановка на столе посуды?

- а) раскладка;
- б) оформление;
- в) сервировка.

5. Мягкий платочек для вытирания рук и губ после еды

- а) полотенце;
- б) салфетка;
- в) блин.

5. Наибольшее количество витамина А содержится в овощах:

- а) свекла;
- б) морковь;
- в) помидоры.

6. Прибор для взбивания и смешивания продуктов:

- а) миксер;
- б) мясорубка;
- в) тостер.

7. Механическое или электромеханическое приспособление для измельчения мяса и других видов продуктов:

- а) миксер;
- б) терка;
- в) мясорубка;

8. К бутербродам не относится:

- а) сэндвичи;
- б) пирожные;
- в) канапе.

9. Какую из круп перед варкой не надо промывать водой:

- а) манную;
- б) гречневую;
- в) рисовую.

10. Основной компонент рассольника:

- а) капуста;
- б) свекла;
- в) соленые огурцы и огуречный рассол;
- г) картофель.

11. Человеку нужно питаться для того, чтобы: (выбери верное утверждение)

- а) поддержать жизнь, здоровье, работоспособность;
- б) утолить голод или поправиться;
- в) вырасти.

12. Выбери признак недоброкачества рыбы:

- а) глаза прозрачные;
- б) жабры с серым налётом;
- в) консистенция мяса рыбы плотная;
- г) чешуя плотно прилегает к коже и блестит.