

Диагностический материал
по оценке результатов образовательной деятельности объединения
«Фантазия»

ТЕСТ «Яйца, блюда из яиц»

- 1. Сколько времени нужно варить яйцо «вкрутую»?**
1) 4-5 минут; 2) 7-8 минут; 3) 3 минуты.
- 2. Составьте правильный порядок по возрастанию размеров яиц (от самого маленького до самого большого).**
___ перепелиное яйцо; ___ страусиное яйцо; ___ куриное яйцо.
- 3. Укажите верное соответствие между видами яиц и сроками их хранения**
1) срок хранения 7-15 суток; 2) срок хранения 1-6 суток.
___ диетические ___ столовые
- 4. Выберите название прибора, с помощью которого можно определить свежесть яиц.**
1) тонометр; 2) овоскоп; 3) термометр.
- 5. Сколько минут нужно варить яйцо «в мешочек»?**
1) 7-8 минут; 2) 4-5 минут; 3) 3 минуты
- 6. Сколько минут нужно варить яйцо «всмятку»?**
1) 3 минуты; 2) 4-5 минут; 3) 7-8 минут.
- 7. Цвет оперения курицы влияет на цвет яйца?**
1) Да; 2) Нет.
- 8. Что обозначает маркировка «С» на яйцах, которые продаются в магазине?**
1) страусиные; 2) столовые; 3) свойские.

Ответы:

- 1) 2;
- 2) 2; 4; 3; 1;
- 3) 2; 1;
- 4) 2;
- 5) 2;
- 6) 1;
- 7) 1;
- 8) 2.