

Промежуточное тестирование  
по программе «Азбука кулинарии»

1. Способы нарезки картофеля (выберите три варианта ответа):
  - а) Соломкой
  - б) Брусочком
  - в) Кубиками
  - г) Зигзагом
  
2. Виды тепловой обработки овощей (выберите три варианта ответа):
  - а) Варка
  - б) Тушение
  - в) Выжимание
  - г) Запекание
  
3. Основные признаки пищевого отравления – это (выберите три варианта ответа):
  - а) Боль в области живота
  - б) Головокружение
  - в) Тошнота
  - г) Насморк
  
4. Когда яйцо сварено "в мешочек", у него (выберите один вариант ответа):
  - а) Крутые желток и белок
  - б) Жидкие желток и белок
  - в) Жидкий желток, крутой белок
  
5. К бутербродам не относится (выберите один вариант ответа):
  - а) Канапе
  - б) Сандвичи
  - в) Пирожное
  
6. К горячим напиткам относятся (выберите два варианта ответа):
  - а) Чай
  - б) Квас
  - в) Морс
  - г) Кофе
  
7. Какие из овощей не употребляют в сыром виде (выберите один вариант ответа):
  - а) Картофель
  - б) Огурец
  - в) Морковь
  - г) Капуста

За выполнение тестового задания обучающемуся выставяются баллы.

Номинальная шкала предполагает, что за правильный ответ к каждому заданию выставяется один балл, за не правильный — ноль.

Правила оценки всего теста. Общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл (7 баллов). Также устанавливается диапазон баллов, которые необходимо

набрать для того, чтобы получить высокий, средний или ниже среднего уровень освоения программы.

«ниже среднего» - менее 30% (менее 2 баллов)

«средний» - 70% - 31 % (3-5 баллов)

«высокий» - 100% - 71 % (6-7 баллов)

№ задания	1	2	3	4	5	6	7
Кол-во баллов	1	1	1	1	1	1	1