**Самостоятельная работа**

***«Кулинария. Интерьер жилого помещения»***

1. *час*
2. **Найдите соответствие минеральных веществ и продуктов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Минеральные вещества | Продукты |
| 1. Натрий
2. Йод
3. Фосфор
4. Кальций
5. Фтор
6. Железо
 | А. Поваренная сольБ. ГранатыВ. МорепродуктыГ. Молочные продуктыД. РыбаЕ. Морская капуста |

1. **Выберите из перечисленных, блюда из молока и молочных продуктов:**

А) манная каша

Б) бутерброды

В) винегрет

Г) котлеты

Д) блины

Е) запеканка творожная

1. **Обозначьте цифрами последовательность первичной обработки рыбы:**

А) промывание,

Б) очистка,

В) удаление внутренностей,

Г) пластование,

Д) нарезание.

1. **Соотнесите вид крупы с консистенцией каши:**

|  |  |
| --- | --- |
|  вид крупы |  консистенция каши |
| 1. Пшенная
2. Манная
3. Гречневая
4. Овсяная
5. Рисовая
6. Ячневая
 | А) рассыпчатаяБ) жидкаяВ) вязкая |

1. **Вставьте пропущенную часть фразы:**
2. Желирующим веществом для киселей является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Компот готовят из \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ плодов и ягод.
4. Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. **Стол к ужину рекомендуют накрывать:**
а) белой скатертью;
б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
в) цветной клеенкой;
г) цветной скатертью.
6. **При выборе и оформлении жилища особое внимание уделяют трем основным качествам интерьера:**
7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
10. **Совмещение общего и местного освещения отдельных зон помещений небольшой площади это:**

А) общее освещение;

Б) комбинированное;

В) декоративное.

1. **Занавеси на окне из ткани, которые разнообразно и свободно драпируются, называются:**

А) портьеры;

Б) гардины;

В) жалюзи.

**10. Перечислите виды уборки.**

**Правильные ответы:**

1. 1-а; 2-е; 3-д; 4-г; 5-в; 6-б.
2. а, д, е.
3. б, в, а, г, д.
4. 1-а, в; 2-б,в; 3-а; 4-б,в; 5-а,б; 6-а.
5. Желатин;
6. г;
7. функциональные, гигиенические, эстетические.
8. б;
9. б;
10. ежедневная, еженедельная, генеральная.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится: 1 недочет;

Оценка «4» - 1-2 ошибки;

Оценка «3» - 3-5 ошибок;

Оценка «2» - 6 и более ошибок.