

## **Дифференцированный зачет**

**Каждому свой вариант**

**Сдать до 20 часов 27.05.2020**

### **Оформление:**

**Дифференцированный зачет по физике**

**Обучающегося 1 курса группы № 27**

**Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер**

**ФИО**

**№ варианта**

**Дата 27.05.2020**

### **Пояснения:**

**Ответы давать развернутые, с подробным пояснением**

**Дифференцированный зачет сдавать всем!!!**

*Оценку поставлю только после того, как будут сданы все долги.*

*У нас осталась одна пара, как раз для сдачи долгов.*

***Желаю удачи!***



1 вариант **Прокудина В А**

1. Чем отличается тонкая алюминиевая сковорода от чугунной?
2. Почему острым ножом легче резать, чем тупым?
3. Ожог, полученный водяным паром при кипении воды опаснее, чем кипятком. Почему?

2 вариант **Анисимов С А**

1. Что произойдет, если в стеклянный стакан налить кипяток? Почему этого не происходит с фарфоровой чашкой?
2. Что заставляет чай вливаться в наш рот, когда мы пьем из полного стакана?
3. Как устроен электрический чайник и почему?

3 вариант **Архипушкина АН**

1. Какой чай остынет быстрее: который помешиваем ложечкой или который не помешиваем? Почему?
2. Чем отличается яйцо резка от помидора резки? Почему?
3. Почему чайник расплавляется, когда его начинают разогревать, забыв предварительно налить в него воды?

4 вариант **Барашков М А**

1. Что остынет быстрее: стакан компота или такой же стакан киселя? Почему?
2. Каких пакеты подходят для хранения овощей в холодильнике лучше бумажные или полиэтиленовые? Почему?
3. Чем отличаются электрические свойства водопроводной и дистиллированной воды? Почему?

5 вариант **Белова Т В**

1. Как быстрее охладить кофе: влить сначала холодные сливки и подождать, или сначала подождать, а затем влить холодные сливки?
2. Почему на стенках банки с холодной водой, внесенной в теплую комнату, появляется роса?
3. На чем основан принцип работы консервного ножа?

6 вариант **Васькив Е А**

1. Для кипячения молока используют кастрюлю с двойным дном. На каком явлении основан принцип ее действия?
2. Какая вода, сырая или кипяченая, скорее закипит, если перед нагреванием температура их была одинаковой?
3. Какое отношение имеет Архимед к мясорубке?

7 вариант **Грязнова А С**

1. В какой кастрюле быстрее закипит одно и то же количество воды: открытой или закрытой?
2. Почему булькает выливаемая из бутылки вода?
3. Почему электрические чайники делают блестящими и светлыми?

8 вариант **Гуляева В В**

1. Зачем в стакан кладут ложечку, когда наливают горячий чай или кипяток?
2. Какой процесс идет при заваривании чая?
3. Можно ли включить электрический чайник, микроволновую печь, миксер в одну розетку одновременно? Почему?

9 вариант **Калужских Т А**

1. Когда наливать молоко в чай: сразу или подождать?
2. Свежеиспеченный хлеб весит больше, чем тот же остывший. Почему?
3. Почему после встряхивания неполного ведра с картофелем наиболее крупные плоды оказываются сверху?

10 вариант **Кисличко Т А**

1. Почему в холодильнике овощи и фрукты надо хранить в пакетах?
2. Почему, чтобы остудить горячий чай, на него дуют?
3. Молоко продают в разных упаковках: в бутылках; в полиэтиленовых пакетах; в пюр - паках. Назовите по два преимущества и два недостатка каждого вида упаковки.

11 вариант **Краснова С П**

1. Почему при консервировании банки закрывают горячими?
2. Как проверяют готовностьпельменей при варке? Объясните почему?
3. Как сохранить приготовленный обед горячим как можно дольше?

12 вариант **Трапезникова Е И**

1. Как определяют белизну муки? Какое физическое явление лежит в основе работы пробора?
2. Почему чайник «поет», перед тем как закипеть?
3. Какой вид теплопередачи играет основную роль в нагреве воды в чайнике?

13 Вариант **Кудрявцева Д А**

1. Почему неполный чайник перед закипанием воды «шумит» сильнее, чем полный?
2. Объясните действие челюсти как рычага.
3. Почему при кипении не изменяется температура жидкости, хотя ей сообщается тепло?

14 вариант **Ломакина Д В**

1. Зачем в крышке чайника делают дырочку?
2. Как проверить вареное яйцо, или сырое?
3. Почему чай в чашке, как правило, остывает быстрее, чем в стакане?

15 Вариант **Малахова М Л**

1. Всегда ли температура кипения данной жидкости одинакова (например, у воды)?
2. «А у вас молоко убежало!» Почему убежало молоко?
3. Какие законы лежат в основе действия скороварки?

16 вариант **Неманова АЕ**

1. Как ускоряют процесс засолки огурцов?
2. Почему в кастрюлях не образуется такой накипи, как в чайниках и самоварах?
3. Объясните метод проверки свежести куриных яиц.

17 Вариант **Малыгина Н С**

1. Какое явление лежит в основе консервирования?
2. Какие законы объясняют явления, происходящие в термосе?
3. В какой кастрюле быстрее закипит одно и то же количество воды: алюминиевой или эмалированной?

18 вариант **Орлова О А**

1. После мойки вилок — на внутренней поверхности между некоторыми зубьями наблюдаются полоски воды. Почему?
2. Что тяжелее пол- литра молока, или пол-литра меда?
3. Почему соду ставят в холодильник для удаления запаха?

19 Вариант **Хржчанович Д В**

1. Если сыпать в кастрюлю с водой крупу или горох, или добавлять круглые крупинки перца. Некоторые зерна останутся на поверхности воды, тогда как большинство под весом остальных опустятся на дно. Почему?
2. Где используют политетрафлуорэтилен и почему?
3. С помощью какого явления мы можем определить, что готовится на кухне?

20 вариант **Федосимова С А**

1. В стакане или в блюдце быстрее остынет чай? Почему?
2. Почему при замерзании воды в пластиковой бутылке ее распирает?
3. Поваренная соль в незакрытой емкости может стать влажной. Почему?

21 Вариант **Хвиюзова Д А**

1. Почему когда мы дуем на чай он быстрее остывает?
2. Почему при кипячении воды — со стенок кастрюли или чайника при нагревании отделяются пузырьки?
3. Как сохранить приготовленный ужин горячим как можно дольше?

22 Вариант **Переломов А А**

1. Чтобы сварить курицу, погружаем тушку в кастрюлю с водой. Мы замечаем, что вес курицы в воде заметно уменьшается, а вода поднимается к краям кастрюли. Как объяснить это явление?
2. Для индукционных плит посуда должна быть стальной или чугунной, обладающей ферромагнитными свойствами. Почему?
3. Как ускоряют процесс засолки капусты?

23 Вариант **Часовских М С**

1. На кухонной плите с жировой пленкой пролитая жидкость может образовать маленькие пятна, а на столе — одну лужицу. Почему?
2. Помешиваем ложкой суп или чай, открываем окно, включаем вентиляцию для проветривания кухни, примеры, какого вида теплообмена здесь приведены?
3. Микроволновку иногда называют сверхвысокочастотной печью, или СВЧ-печью. Почему?

24 Вариант **Юдин В О**

1. Когда на кухонном столе стоит прозрачная ваза с цветами, то стебли в воде как бы смещаются на границе поверхности воды относительно своего продолжения вне жидкости. Почему?
2. Почему в горной местности вода закипает быстрее?
3. Если с первого раза конфорка не загорелась, то мы можем почувствовать специфический запах. Благодаря какому явлению это происходит?

25 вариант **Рублевский К А**

1. Мы можем видеть искаженное и увеличенное изображение фасоли или крупы на дне глубокой кастрюли с прозрачной водой. Почему?
2. После мойки дуршлага в дырочках дна этой кухонной посуды остается вода. Почему?
3. Почему в посуде из нержавеющей стали медленно остывает пища?

26 Вариант **Желтов К Д**

1. Когда мы готовим пищу на плите, то жидкость из холодной превращается в теплую. Почему так происходит?
2. Чтобы без проблем очистить лук, его нужно предварительно подержать в горячей воде. Почему?
3. Средства уборки кухни: губчатые салфетки из целлюлозы и хлопка. На каком явлении основано их применение?