

Дифференцированный зачет

Каждому свой вариант

Сдать до 20 часов 29.05.2020

Оформление:

Дифференцированный зачет по физике

Обучающегося 1 курса группы № 26

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

ФИО

№ варианта

Дата 29.05.2020

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* **Березюк Я Р**

1. Почему возле хлебозаводов ощущается запах хлеба?
2. Как изменяет структуру теста сахар?
3. Какое физическое явление применяется для удаления ферропримесей из муки?

2. Вариант* **Муравьева Н И**

1. Какие вещества используются в кондитерской промышленности для придания изделию аромата?
2. Как изменяют структуру теста жиры?
3. Как изменится количество теплоты, выделяемое ТЭНом, если его сопротивление увеличить?

3. Вариант* **Пунашева С М**

1. Почему продукты с сильным специфическим запахом надо хранить отдельно от других продуктов?
2. Как изменяет структуру теста крахмал?
3. В процессе пневматического транспортирования муки по трубопроводам может возникнуть взрыв и пожар. Почему?

4. Вариант* **Русанова Л В**

1. Почему, если в коробку вместе с тортом положить разрезанное яблоко, он не будет сохнуть?
2. Как изменяют структуру теста молочные продукты?
3. Часто во время тепловой обработки продукта необходимо поддерживать высокую температуру, поэтому на кухне используют металлы. Почему?

5. Вариант* **Смирнова С И**

1. Что такое влажность воздуха?
2. Почему масляные крема используют наиболее широко?
3. Средства уборки кухни: губчатые салфетки из целлюлозы и хлопка. На каком явлении основано их применение?

6. Вариант* **Тарасова Л С**

1. Каким прибором определяют влажность воздуха в помещении?
2. В чем заключается главная причина усушки, т.е. уменьшения массы выпеченного хлеба в процессе хранения?
3. Почему в посуде из нержавеющей стали медленно остывает пища?

7. Вариант* **Позняк Е В**

1. Почему при хранении сырья и продукции необходимо знать относительную влажность воздуха?
2. Чему равна температура мякиша готового хлеба?
3. Какие меры принимают, чтобы тесто не прилипло к ленточным транспортерам, формочкам, разделочному столу, рукам?

8. Вариант* **Новикова Е В**

1. При какой влажности хранят муку для выпечки хлеба?
2. Что характеризует температура?
3. Микроволновку иногда называют сверхвысокочастотной печью, или СВЧ-печью. Почему?

9. Вариант* **Митина Д К**

1. При какой влажности хранят сахар для выпечки хлеба?
2. Что может вызвать деформацию хлеба?
3. Для индукционные плиты посуда должна быть стальной или чугунной, обладающей ферромагнитными свойствами. Почему?

10. Вариант* **Мартынова ВГ**

1. Почему тесто не будет пригорать, если на лист под форму насыпать соли или налить воды?
2. Какие приборы используют для контроля температуры?
3. Какие виды деформации можно наблюдать при разделке теста?

11. Вариант* **Котельникова СК**

1. Почему масса хлеба при сдаче в магазины меньше массы хлеба после выпечки?
2. Почему скорость движения муки в трубах, сделанных из органического стекла не должна превышать 20 м/с?
3. Какой вид теплопередачи играет основную роль в нагреве воды в чайнике?

12. Вариант* **Кириллова В С**

1. Поваренная соль в незакрытой емкости может стать влажной. Почему?
2. Что остынет быстрее: стакан компота или такой же стакан киселя? Почему?
3. Почему в горной местности вода закипает быстрее?

13. Вариант* **Иванникова П Э**

1. Ожог, полученный водяным паром при кипении воды опаснее, чем кипятком. Почему?
2. Как определяют белизну муки? Какое физическое явление лежит в основе работы пробора?
3. Если с первого раза конфорка не загорелась, то мы можем чувствовать специфический запах. Благодаря какому явлению это происходит?

14. Вариант* **Зеброва Н В**

1. Почему чайник расплавляется, когда его начинают разогревать, забыв предварительно налить в него воды?
2. В какой кастрюле быстрее закипит одно и то же количество воды: открытой или закрытой?
3. Где используют политетрафлуорэтилен и почему?

15. Вариант* **Дорожинская ЕД**

1. Почему чайник «поет», перед тем как закипеть?
2. 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?
3. Почему булькает выливаемая из бутылки вода?

16. Вариант* **Долгова А С**

1. Почему электрические чайники делают блестящими и светлыми?
2. С помощью какого явления мы можем определить, что готовится на кухне?
3. Какое явление лежит в основе консервирования?

17. Вариант* **Головач Я А**

1. Почему, когда мы дуем на чай, он быстрее остывает?
2. Что тяжелее пол-литра молока, или пол-литра меда?
3. Какие законы объясняют явления, происходящие в термосе?

18. Вариант* **Борисов И А**

1. Почему соду ставят в холодильник для удаления запаха?
2. В какой кастрюле быстрее закипит одно и то же количество воды: алюминиевой или эмалированной?
3. «А у вас молоко убежало!» Почему убегает молоко?

19. Вариант* **Хямяляйнен М А**

1. Какие законы лежат в основе действия скороварки?
2. Почему при добавлении в воду соли температура воды понижается?
3. Почему альпинисты, идя в горы не берут с собой для приготовления пищи сырое мясо?

20. Вариант* **Порохина К П**

1. Объясните действие челюсти как рычага.
2. В какой посуде пища подгорает легче: в медной или чугунной?
3. Вес курицы в кастрюле с водой заметно уменьшается, а вода поднимается к краям кастрюли. Как объяснить это явление?

21. Вариант* **Черноусова К А**

1. Почему при кипении не изменяется температура жидкости, хотя ей сообщается тепло?
2. Почему после встряхивания неполного ведра с картофелем наиболее крупные плоды оказываются сверху?
3. Какой должна быть посуда для индукционные плиты. Почему?

22. Вариант* **Шехурдина К В**

1. Зачем в крышке чайника делают дырочку?
2. Когда наливать молоко в чай: сразу или подождать?
3. На кухонной плите с жировой пленкой пролитая жидкость может образовать маленькие пятна, а на столе — одну лужицу. Почему?

23. Вариант* **Шаньгина Д В**

1. Какое отношение имеет Архимед к мясорубке?
2. Почему хлебная мякоть вся в дырочках?
3. Зачем в стакан кладут ложечку, когда наливают горячий чай или кипяток?

24. Вариант* **Игудина М И**

1. Как проверить вареное яйцо, или сырое?
2. Когда мы готовим пищу на плите, то жидкость из холодной превращается в теплую. Почему так происходит?
3. Как ускоряют процесс засолки капусты?

25. Вариант* **Костин Кирилл**

1. Почему чай в чашке, как правило, остывает быстрее, чем в стакане?
2. Какой процесс идет при заваривании чая?
3. Чтобы без проблем очистить лук, его нужно предварительно подержать в горячей воде. Почему?