

Предмет: Техническое оснащение и организация рабочего места

Группа №4

Задание на 12 мая- 2 часа

Преподаватель Рябова Е.Ю.

**1. На основании конспекта и презентации от 8 мая ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:**

**Тест по теме «Аппараты для жаренья»**

**1. Указать, цифровое обозначение, маркировки сковороды электрической СЭСМ-0,2:**

1. Производительность сковороды.
2. Площадь пода чаши.
3. Номинальная мощность.

**2. Продолжить предложение**

*Нагрев чаши сковороды электрической СЭСМ-0,2 осуществляется...*

1. ТЭНами.
2. Электрическими спиралями.
3. Специальными плитами.

**3. Перечислить правильные варианты ответов:**

*Для чего предназначена сковорода электрическая секционная - модулированная СЭСМ-0.2?*

1. Для жаренья продуктов основным способом.
2. Для варки овощей.
3. Для жарки продуктов во фритюре.
4. Для фламбирования продуктов.
5. Для пассерования овощей.
6. Для маринования продуктов.
7. Для тушения овощей.
8. Для тушения овощей.
9. Для припускания различных изделий.

**4. Указать, под каким углом механизм опрокидывания, может удерживать сковороду, при эксплуатации электрической сковороды СЭСМ-0,2:**

1. От 100-180градусов.
2. От 0-50градусов.
3. От 0-90градусов.
4. От 90-160градусов.
5. От 90-270градусов.

**5. Перечислить, что служит основанием фритюрницы электрической секционной модулированной СПЭСМ-20:**

1. Рабочая камера, на регулируемых ножках.
2. Стол с жарочной ванной на регулируемых ножках.
3. Жарочная ванна, встроенная в станину.

**6. Выбрать правильный ответ**

*При расшифровке маркировки фритюрницы электрической секционной модулированной ФЭСМ-20, что обозначает цифровое значение?*

1. Производительность.
2. Вес жарочной ёмкости.
3. Объём заливаемого масла.

**7. Выбрать, правильное количество времени, в течении которого жир во фритюрнице можно использовать:**

1. 20часов.
2. 30часов.
3. 10часов.
4. 40часов.

**8. Указать, предназначение жаровни вращающаяся электрическая ЖВЭ-720?**

1.Для выпекания оладий.

2.Для выпекания блинчиков.

3.Для выпекания блинов.

**9. Выбрать, верный технологический процесс, который осуществляется в сковороде электрической СЭ-2:**

1.Жаренья вторых блюд.

2.Для приготовления гарниров.

3.Приготовление пирожков, пончиков.

**10.Указать, отличия между сковородами электрическими секционными модулированными СЭСМ-0,5 и СЭСМ-0,2:**

1.Конструкция.

2.Размер.

3.Масса.

4.Потребляемая мощность.

**2. Задание: Посмотреть презентацию по теме «Жарочные, пекарские и СВЧ шкафы», сделать краткий конспект.**

**Если появились вопросы, ищите в интернете: Золин В. П.. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 2014**

### **3. Практическая часть**

СВЧ шкаф есть у всех дома - это микроволновка. Поэтому изучите дома устройство своей СВЧ – печи.

Ознакомьтесь руководством по безопасной эксплуатации. Дайте письменно характеристику своей микроволновки по плану:

1. Марка (фирма)

2.Максимальная и минимальная мощность

3. Внешнее и внутреннее оформление( на ваш взгляд), в чем плюсы и минусы.

4. Правила эксплуатации и техники безопасности ( из руководства к вашей микроволновке)

**Работы присылать по адресу [vitalya.gyabov04@mail.ru](mailto:vitalya.gyabov04@mail.ru) с пометкой для Рябовой Е.Ю.**