Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Письменно ответить на вопросы по теме занятия **«**Конвекционные печи, пароконвектоматы. Назначение, устройство, принцип работы, отличительные особенности, правила безопасной эксплуатации**».**  Ответы на вопросы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80299968690 преподавателю; Ганжуровой Д.Ю. с указанием (Ф.И.О. и № группы).

1. *В кондитерской печи КЭП-400 имеется:*

а) 2 половины;

б) 1 печь;

в) 3 половины.

1. *В верхнем отсеке имеется:*

а) ванна;

б) опрокидывающий механизм;

в) сетка-фильтр;

г) регулятор мощности;

д) вентилятор.

1. *В среднем отсеке имеется:*

а) реле времени;

б) выключатели;

г) вентилятор.

1. *В нижнем отсеке имеется:*

а) вентилятор;

б) кнопки управления подачи воды;

в) патрубок отвода конденсата.

1. *Хлеб выпекается на:*

а) листах;

б) противнях;

в) сковородах;

г) формах.

1. *В пекарной камере печи находится:*

а) электрогриль;

б) устройство электрическое;

в) стеллажная тележка.

1. *Для вращения тележки имеется:*

а) карусель;

б) диск;

в) механизм.

1. *Где образуется пар:*

а) питательном бачке;

б) парогенераторе;

в) терморегуляторе.

1. *Работа печи возможна при:*

а) открытой двери;

б) закрытой двери;

в) приоткрытой.

1. *В пекарной камере имеются:*

а) лампы освещения;

б) кварцевые излучатели;

в) тены.