2020-2021 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ 1.DÖNEM PASTACILIK 1. YAZILI SINAV SORULARI BÖLÜMÜ PASTANE ORGANİZASYONU DERSİ

1-Aşağıdaki araçlardan hangisi yiyecekleri üstten yakmak için kullanılır?

a)Çakmak

b)Pizza fırını

c)Pürmüz

d)Higrometre

2.Aşağıdakilerden hangisi ekmek ve mayalı hamur üretimi bölümünde

kullanılan araç ve gereçlerden değildir?

a)Oklava

b)Hamur bezeleme makinesi

c)Tartılar

d)Şeker hamuru merdanesi

3-Aşağıdakilerden hangisi makine ile bulaşık ile bulaşık yıkamanın yararlarından değildir?

a)Zamandan tasarruf sağlar

b)İş gücünden tasarruf sağlar

c)Elektrik kesintisinden etkilenmez.

d)Daha hijyenik ve iyi sonuç alınır.

4-Aşağıdakilerden hangisi ile en kısa zamanda en çok bulaşık yıkanabilir?

a)Giyotin tip bulaşık makinesi

b)Tezgah altı bulaşık makinesi

c)Konveyörlü bulaşık makinesi

d)Elde yıkama

5-Şeker,un,nişasta gibi gıda maddeleri aşağıdaki hangi depoda muhafaza

edilir?

a)Soğuk hava deposu

b)Kuru erzak deposu

 c)derin dondurucu

d)hepsi

6-Derin dondurucuların soğukluk derecesi en az kaç derece olmalıdır?

a)0 derece b)5 derece c)-18 derece d)-5 derece

7-Pastanede kullanılan aşağıdaki malzemelerden hangisi soğuk hava

deposuna konulmaz?

a)Yumurta

b)Süt

c)Krema

d)İrmik

8-Aşağıdakilerden işletmelerin depo planlamasında göz önüne alacağı

noktalardan biri değildir?

a)İşletmenin iş yoğunluğu

 b) İşletmenin fiziksel durumu

c) İşletmede çalışan personel sayısı

 d) Üretim için kullanılan ham madde çeşidi

9-"Konveyör Kelimesinin anlamı nedir?

a)Fırın ısısını her yere aynı derecede dağıtmak

b)Bir malzemeyi yıkamak

c)Bir şey kaldırmak yükseltmek

d)Bir şeyi bir yerden bir yere taşımak.

10-Aşağıdaki soğutucu tiplerinden hangisi pastanelerde kullanılmaz?

a)Tezgah tipi buzdolabı

b)Depo tipi buzdolabı

c)İçecek dolabı

 d)Şarküteri dolabı

NOT: Her soru 10 puandır. BAŞARILAR