

**01#01**

1. Что определяет исполнительный механизм

- А) назначение и наименование машин.
- В) наименование машин.
- С) осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов
- Д) осуществляются контроль за работой машины
- Е) осуществляются пуск, останов и контроль за работой машины

**01#01**

2. Какой механизм определяет назначение и наименование машин

- А) двигательными механизмами
- В) передаточный механизм
- С) исполнительный механизм
- Д) механизм управления
- Е) механизм обработки

**01#01**

3. От чего зависит конструкция исполнительного механизма

- А) структуры рабочего цикла и характера технологического процесса
- В) взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов
- С) настройки машины
- Д) степени механизации
- Е) степени автоматизации

**01#01**

4. Что входят исполнительного механизма

- А) электродвигатели постоянного тока, рабочая камера
- В) электродвигатели асинхронного тока

С) привод машин , привод тока

Д) привод тока, регулятор

Е)) рабочая камера, инструменты для механической обработки продуктов

**01#01**

5. В состав какого механизма входят рабочая камера и инструменты для механической обработки продуктов

А) двигательного механизма

В) передаточного механизма

С)) исполнительного механизма

Д) механизм управления

Е) механизм обработки

**01#01**

6. Что осуществляются с помощью механизмов управления

А) настройки машин

В) степени механизации и автоматизации

С) обработка, загрузка, выгрузка

Д)) пуск, остановка и контроль за работой машины

Е) структуры рабочего цикла

**01#02**

7. Как называется действия, когда процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно

а) периодические действия

в)) непрерывные действия

С) неавтоматические действия

Д)полуавтоматические действия

Е)автоматические действия

**01#02**

8. Как называется действия, когда продукт обрабатывается в течение определенного времени

А)) периодические действия

в) непрерывные действия

С) неавтоматические действия

Д)полуавтоматические действия

Е)автоматические действия

**01#02**

9. Как по степени механизации и автоматизации различают машины

А) по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку

В) периодического и непрерывного действия

С)) неавтоматические, полуавтоматические и автоматические

Д) для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением

Е) конструктивные, кинематические и гидравлические параметры

**01#02**

10.Как выполняются технологические операции в машинах неавтоматического действия

А))оператором

В) ручными

С) машиной

Д) перемешивания продуктов

Е) непрерывного

**01#02**

11. Как выполняются транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы в машинах неавтоматического действия

- А) оператором
- В)) ручным
- С) машиной
- Д) перемешивания продуктов
- Е) непрерывного

**01#02**

12. Как выполняются основные технологические операции в машинах полуавтоматического действия

- А) оператором
- В) ручными
- С)) машиной
- Д) перемешивания продуктов
- Е) непрерывного

**01#03**

13. Какие виды производительности различают

- А) конструктивные, кинематические и гидравлические
- В)) теоретическую, техническую и эксплуатационную
- С) неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- Д) периодические и непрерывные
- Е) пуск, остановка и контроль

**01#03**

14. По какой формуле определяет теоретическую производительность

a)  $Q_n = mZ = \frac{m}{T_i} = \frac{E}{T_i}$

b)  $T_i = t_y + t_e + t_b$

c)  $E = V_0 \varphi \rho h$

d)  $V_0 = Fl$

e)  $T_u = \frac{l}{\vartheta_0}$

**01#03**

15. По какой формуле определяет техническую производительность

a)  $Q_n = mZ = \frac{m}{T_i} = \frac{E}{T_i}$

b)  $T_i = t_y + t_e + t_b$

c)  $Q_{tex} = K_{T.i.} Q_n$

d)  $V_0 = Fl$

e)  $T_u = \frac{l}{\vartheta_0}$

**01#03**

16. По какой формуле определяет эксплуатационную производительность

a)  $Q_n = mZ = \frac{m}{T_i} = \frac{E}{T_i}$

b)  $T_i = t_y + t_e + t_b$

c)  $Q_{tex} = K_{T.i.} Q_n$

d)  $Q_{is} = Q_n K_{\dot{u}.i.}$

e)  $T_u = \frac{l}{\vartheta_0}$

**01#03**

17. Из чего состоит кухонная машина

- А) двухскоростного двигателя, картера
- В) двухступенчатого зубчатого редуктора
- С)) из универсального привода и сменного исполнительного механизма
- Д) кожуха, пульта управления и вал
- Е) рамы, плиты и электродвигателя

**02#01**

18.Какой из ниже показанных относится к универсальным приводам

- а) РЖ -0,6
- б)) ПУ-0,6
- с) Р<sub>1</sub>-0,6-1,1
- д) Р-П
- е)УММ

**02#01**

19. На судах и железнодорожном транспорте какие малогабаритные приводы используются

- А))УММ-ПР ; УММ-ПС и ПУВР-0,4.
- В) РЖ -0,6 и ПУ-0,6
- с) Р<sub>1</sub>-0,6-1,1
- д) ПУ-0,6 и ПМ-1,1
- е)УММ

**02#01**

20. Из каких частей состоит привод П-П

- А)) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя

С) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера

Д) кожуха, пульта управления и вал

Е) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

### **02#01**

21. Из каких частей состоит привод ПУВР-0,4

А) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал

В)) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя

С) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера

Д) кожуха, пульта управления и вал

Е) ) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

### **02#01**

22. Какой из привод состоит из редуктора, рамы, плиты и электродвигателя

А)УММ-ПР

В) РЖ -0,6

с) Р<sub>1</sub>-0,6-1,1

d) ПУ-0,6

е)) ПУВР-0,4

### **02#02**

23. Для закрепления механизма в горловине привода из какого устройство используют

А)) зажимы

В) рамы

С) плиты

Д) электродвигатель

Е) пульт

**02#02**

24. В приводном вале для чего имеется паз

А) для закрепления механизма в горловине привода

В) для перемешивания продуктов

С) для процессы загрузки

Д) поочередно присоединяются сменные механизмы

Е) для процессы обработки и выгрузки продукта

**02#02**

25. На какие части под разделяются универсальные кухонные машины

А) общего и специализированного назначения.

В) неавтоматические и автоматические

С) кинематические и гидравлические

Д) периодические и непрерывные

Е) кинематические и специализированные

**02#02**

26. Какие машины относятся к универсальным кухонным машинами общего назначения

А) ОМ-ПР

В) РЖ -0,6

с) Р<sub>1</sub>-0,6-1,1

д) РА-0,6

е) ПУВР-0,4

**02#02**

27. Какие машины относятся к универсальным кухонным машинам специализированного назначения

- А) ПМ-1,1
- В) РЖ -0,6
- с) Р<sub>1</sub>-0,6-1,1
- d) РА-0,6
- е) ПУВР-0,4

**02#02**

28. К каким универсальным кухонным машинам относится машина П-П

- А) специализированного назначения
- В) котлетоформовочные
- С) фаршемешалки
- Д) тестораскаточной
- Е) общего назначения

**02#03**

29. Из каких комплекта сменных исполнительных механизмов состоит машина специализированного назначения ПМ-1,1

- А) из взбивального и перемешивающего механизма; механизма для размолва кофе
- В) из механизма для переработки мясных и рыбных продуктов
- С) из мясорубки; фаршемешалки; размолочного механизма и мясорыхлителя
- Д) из механизма для взбивания и перемешивания
- Е) из механизма для протирания супов

**02#03**

30. Какие машины входит в моечное оборудование

- а) машины для сортировки, калибровки, просеивания
- в)) машины мытья для овощей и посуды
- с) машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы
- д) машины для размалывания, дробления, протираия
- е) машины для замеса теста, перемешивания, дробления

**02#03**

31. Какие машины входит в сортировочно-калибровочное оборудование

- а)) машины для сортировки, калибровки, просеивания
- в) машины мытья для овощей и посуды
- с) машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы
- д) машины для размалывания, дробления, протираия
- е) машины для замеса теста, перемешивания, дробления

**02#03**

32. Какие машины входит в очистительное оборудование

- а) машины для сортировки, калибровки, просеивания
- в) машины мытья для овощей и посуды
- с)) машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы
- д) машины для размалывания, дробления, протираия
- е) машины для замеса теста, перемешивания, дробления

**02#03**

33. Какие машины входит в измельчительно-режущее оборудование

- а) машины для сортировки, калибровки, просеивания
- в) машины мытья для овощей и посуды
- с) машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы

д) машины для размалывания, дробления, протираия

е) машины для замеса теста, перемешивания, дробления

**03#01**

34. Что являются основным рабочим органом просеивателей

А) загрузочный бункер

В) сменные вращающиеся сита

С) станины

Д) привод

Е) двигатель

**03#01**

35. Как называется часть продукта, которая прошла через отверстия сита,

А) просеивание

В) проходом

С) сходом

Д) взбивания

Е) протираия

**03#01**

36. Как называется часть оставшаяся продукта в сите

А) просеивание

В) проходом

С) сходом

Д) взбивания

Е) протираия

**03#01**

37. Из чего изготавливаются сита

А) из металлических сеток

- В)из стекла
- С)из мрамора
- Д)из дерево
- Е) из ткани

**03#01**

38.Какой процесс называется сортировкой

- А) выделения примесей из продуктов
- В)) разделения сыпучих продуктов на фракции
- С) взбивания и перемешивания
- Д) размол кофе
- Е) нарезания картофеля

**03#02**

39. Какой продукт отсеивается сменными ситами с №4

- А)песок
- В)мука
- С)крахмаль
- Д))дробленая крупа
- Е)картофель

**03#02**

40. Каким сменными ситами используются для просеивание дробленных круп

- А) №2,8
- В)) №4
- С) №1,4
- Д) №2

Е) №3

**03#02**

41. Каким сменными ситами используются для просеивание соли

А)) №2,8

В) №4

С) №1,4

Д) №2

Е) №3

**03#02**

42. Каким сменными ситами используются для просеивание сахарного песка

А)) №2,8

В) №4

С) №1,4

Д) №2

Е) №3

**03#02**

43. Каким сменными ситами используются для просеивание муки

А) №2,8

В) №4

С)) №1,4

Д) №2

Е) №3

**03#03**

44. Каким сменными ситами используются для просеивание крахмала

А) №2,8

- В) №4
- С)) №1,4
- Д) №2
- Е) №3

**03#03**

45. Каким сменными ситами используются для просеивание мелкой соли

- А) №2,8
- В) №4
- С)) №1,4
- Д) №2
- Е) №3

**03#03**

46. По какой формуле можно определить мощность электродвигателя просеивателя с вращающимся ситом

a)  $Q_n = mZ = \frac{m}{T_i} = \frac{E}{T_i}$

b))  $N_0 = \frac{N_1 + N_2}{\mu_1}$

c)  $N = V_0 \varphi \rho_h$

d)  $Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho_h$

e)  $N = \frac{l}{\vartheta_a}$

**04#01**

47. Каких предприятиях применяется, посудомоечная машина ММУ-2000

- а) на ресторанах
- в) крупных предприятиях в специализированных цехах
- с)) на предприятиях имеющих горячее водоснабжение
- д) на поточно-механизированных линиях

е) в общественном питании

**04#01**

48. Из сколько секций состоит посудомоечная машина ММУ-2000

- а) из семи
- в)) из трех
- с) из четырех
- Д) из шести
- е) из восьми

**04#01**

49. Из каких секций состоит машина ММУ-2000

- а)) загрузки, мытья и выгрузки.
- в) мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- с) корпуса, рабочей камеры
- д) разгрузочной дверцей, вращающегося рабочего органа
- е) привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки

**04#01**

50. Из скольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ-500

- а) из восьми
- в)) из двух
- с) из семи
- д) из шести
- е) из трех

**04#02**

51. Из каких отделений состоит машина ММУ-500

- а) загрузки, мытья и выгрузки.
- в) мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- с) корпуса, рабочей камеры

- д)) верхнего (моечного) и нижнего(машинного)
- е) привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки

**04#02**

52. Из каких отделений состоит машина ММУ-250

- а)загрузки, мытья и выгрузки.
- в) мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- с) корпуса, рабочей камеры
- д)) верхнего (моечного) и нижнего(машинного)
- е) привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки

**04#02**

53. Из скольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ-250

- а) из восьми
- в)) из двух
- с) из семи
- д) из шести
- е) из трех

**04#02**

54. Из каких последовательно состоит процесс мытья в машине ММП-4000

- а) основан на обжиге наружных покровов корнеплодов
- в) освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- с)) мытья приборов теплым раствором, ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим воздухом.
- д)воздействию острого водяного пара
- е)обработка щелочным раствором и промываются от щелочи

**04#02**

55. Какие посудомоечные машины, машины периодического действия

- а) ММУ-2000К
- в) ММУ-2000
- с) ММУ-1000
- д) НМТ-1
- е) ММУ-500

**04#03**

56. Какие посудомоечные машины, машины непрерывного действия

- а) ММУ-250
- в) ММУ-2000
- с) ММП-4000
- д) МПР
- е) ММУ-500

**04#03**

57. Сколько способов существует очистки корне- и клубнеплодов

- а) 5
- в) 4
- с) 7
- д) 3
- е) 2

**04#03**

58. Какие способы существует очистки корне- и клубнеплодов:

- а) мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания

в) непрерывные и периодические

с))механический, термический, паровой и химический

д) ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром

е) механический, термический

#### **04#03**

59. В основном какие способа очистки применяются на предприятиях общественного питания

а))механический и термический

в) паровой и химический

с) непрерывные и периодические

д) ополаскивания, стерилизации

е) стерилизации и обсушивания

#### **05#01**

60.Как называется способ очистительного процесса который картофель подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры

а)механический способ

в)) паровой способ

с) химический способ

д) термический способ

е) способ обсушивания

#### **05#01**

61.Как называется способ очистительного процесса - обжиг наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечно-очистительных машинах

а)механический способ

- в) паровой способ
- с) химический способ
- д)) термический способ
- е) способ обсушивания

**05#01**

62. Как называется способ очистительного процесса - трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой

- а)) механический способ
- в) паровой способ
- с) химический способ
- д) термический способ
- е) способ обсушивания

**05#02**

63. Какие рабочие органы бывают в машине МОК-1200 для очистки картофеля периодического действия

- а) квадратные
- в)) конусные рабочие органы
- с) дисковые рабочие органы
- д) круглые рабочие органы
- е) роликовые рабочие органы

**05#02**

64. Сколько достигает температура на термическом способе очистительного процесса в специальных гермокамерах

- а) 100°C
- в)) 1200 °C
- с) 200°C

д)1000°C

е)90°C

**05#02**

65. Какие рабочие органы бывают в машине УММ-ПР-5 для очистки картофеля периодического действия

а) квадратные

в) конусные рабочие органы

с) дисковые рабочие органы

д) круглые рабочие органы

е) роликовые рабочие органы

**05#02**

66. Какие рабочие органы бывают в машине УММ-ПС-5 для очистки картофеля периодического действия

а) квадратные

в) конусные рабочие органы

с) дисковые рабочие органы

д) круглые рабочие органы

е) роликовые рабочие органы

**05#02**

67. Какие рабочие органы бывают в машине КНА-600М для очистки картофеля периодического действия

а) квадратные

в) конусные рабочие органы

с) дисковые рабочие органы

д) круглые рабочие органы

е) роликовые рабочие органы

**05#03**

68. На предприятиях общественного питания для чего применяют приспособления типа МС17-40

- а)) для очистки рыбы от чешуи
- в) для очистки картофеля
- с) для мытья овощей
- д) для мытья посуды
- е) для размола кофе

**05#03**

69. Из каких частей состоит приспособление РО-1М1

- А) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- С) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
- д) собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления
- е))из корпуса, крышки, рабочего инструмента, гибкого вала и электродвигателя

**05#03**

70. Какой тип приспособление состоит из корпуса, крышки, рабочего инструмента, гибкого вала и электродвигателя

- а) ММУ-2000К
- в)) РО-1М1
- с)МОК-125
- д)НМТ-1
- е) ММУ-500

**05#03**

71. Какой тип машины состоит из прямоугольной камеры для обработки, загрузочного и разгрузочного лотков и приводного устройства

- а) ММУ-2000К
- в) РО-1М1
- с)) КНА-600М
- д)НМТ-1
- е) ММУ-500

**05#03**

72. Какой тип машины состоит из собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления

- а) ММУ-2000К
- в)) МОК-12GO
- с) КНА-600М
- д)НМТ-1
- е) ММУ-500

**06#01**

73. С каким приводом приводится в действие механизм МДП-II-I для растирания мака

- а) МП-II-1
- в) МО-06
- с)) П-Н
- д)НМТ-1
- е) МП-II-I

**06#01**

74. Из каких частей состоит механизм МДП-II-I для дробления орехов

- А) зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- С) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
- Д)) корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- Е) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

**06#01**

75. Какой механизм состоит из корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков

- а) МП-П-1
- в)) МДП-П-1
- с) П-Н
- д)НМТ-1
- е) МП-В

**06#01**

76. Из каких частей состоит механизм для растирания мака

- А) зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- С) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
- Д)) корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- Е) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

## **06#01**

77. Для чего используются механизм МИП-Н-1

- а)) для измельчения сухарей и специй
- б) для дробления орехов и растирания мака
- в) для размола кофе
- д) для протираания мягких продуктов
- е) для нарезки продуктов

## **06#02**

78. С каким приводом приводится в действие механизм МИП-Н-1 для измельчения специй

- а) МП-П-1
- в)) П-П
- с) П-Н
- д) НМТ-1
- е) МП-П-1

## **06#02**

79. Из каких частей состоит механизм МИП-Н-1 для измельчения специй

- А)) размещенных в корпусе терочного диска и барабана
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- С) двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
- Д) корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- Е) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

## **06#02**

80. Из каких частей состоит механизм для измельчения специй

- А) зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- С)) размещенных в корпусе терочного диска и барабана
- Д) корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- Е) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

**06#02**

81. Из каких частей состоит механизм для измельчения сухарей

- А) зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- С)) размещенных в корпусе терочного диска и барабана
- Д) корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- Е) редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта

**06#02**

82. С каким приводом приводится в действие размолочный механизм МС12-15

- а)) ПМ-1,1
- в) П-П
- с) П-Н
- д)НМТ-1
- е) МП-П-1

**06#03**

83. Какой механизм приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1

- а) МДП-П-1
- в) МОК-12GO
- с)) МС12-15
- д)НМТ-1
- е) МДП-П-1

**06#03**

84. Какая машина используется для размол кофе

- а) МДП-П-1
- в) МОК-12GO
- с) МИП-Н-1
- д))МИК-60
- е) МДП-П-1

**06#03**

85. Для чего используется машина МИК-60

- а) для измельчения сухарей и специй
- б) для дробления орехов и растирания мака
- в))для размол кофе
- д) для протираания мягких продуктов
- е)для нарезки продуктов

**06#03**

86. С каким приводом приводится в действие механизм для размол кофе МКК-120

- а) ПМ-1,1
- в) П-П

с) МКН-11

д) НМТ-1

е) МП-II-I

**06#03**

87. Какой механизм приводится в действие универсальным приводом МКН-11

а) МКК-120

в) МОК-12GO

с) МС12-15

д) НМТ-1

е) МДП-II-I

**07#01**

88. Какой часть ротора машины МП-800 служит для протираания продуктов

а) верхняя конусная часть

в)) нижняя часть

с) часть редуктора

д) часть двигателя

е) сменные решетки

**07#01**

89. Какой часть ротора машины МП-800 служит для удаления отходов

а) верхняя конусная часть

в) нижняя часть

- с)) верхняя часть
- д) часть двигателя
- е) сменные решетки

**07#01**

90. По какими порциями загружают в бункер машины МП-800 косточковые плоды

- а) 8-10 кг
- в) 5-6 кг
- с) 10-20 кг
- д)) 1,5-2 кг
- е) 100-200т

**07#01**

91. Какая машина протирочно-резательная

- а) МИВП
- в) МП-800
- с) МОП-II-f
- д)) МУ-1000
- е) МДП-II-I

**07#01**

92. Машина МУ-1000 для чего предназначена

- а)) протирочно-резательная
- б) овощерезательно- протирочно
- в)сменный многоцелевой

- д) протираания овощей
- е) нарезки продуктов

**07#02**

93. Из каких частей состоит механизм МОП-И-1

- А) зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- В) каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- С)из привода и исполнительного механизма
- Д) из редуктора, электродвигателя и станины.
- Е)) из редуктора, протираочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**07#02**

94. Какой протираочный механизм состоит из редуктора, протираочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

- а))МОП-И-1
- в) МИВП
- с) МОП-И-f
- д) МУ-1000
- е) МДП-И-1

**07#02**

95. Для чего служит лопастный ротор механизма МОП-И-1

- а)) для протираания продуктов

- в) для мытья овощей
- с) для взбивания продуктов
- д) для удаления отходов
- е) для загрузки сырья

### **07#02**

96. Из каких частей состоит диск-сито механизма МОР-И-1

- А)) из корпуса и крепящегося к нему сита
- В) каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- С)из привода и исполнительного механизма
- Д) из редуктора, электродвигателя и станины.
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

### **07#02**

97. Диск-сито какого механизма состоит из корпуса и крепящегося к нему сита

- а) протирачно-резательная механизм
- в) протираания овощей механизм
- с)сменный многоцелевой механизм
- д))овощерезательно-протирачный механизм
- е) механизм нарезки продуктов

### **07#03**

98. Какая машина предназначена для тонкого измельчения круп

а)МОП-И-1

в)) МИВП

с) МКZ-20

д) МС4-7-8-20

е) МДП-И-1

**07#03**

99. Какая машина предназначена для тонкого измельчения творога

а)МОП-И-1

в)) МИВП

с) МКZ-20

д) МС4-7-8-20

е) МДП-И-1

**07#03**

100. Из каких частей состоит машина МИВП для тонкого измельчения вареных продуктов

А) из корпуса и крепящегося к нему сита

В) каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса

С)) из корпуса, статора и конического ротора

Д) из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка

Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**07#03**

101. Какая машина состоит из корпуса, статора и конического ротора

- а) машина МОП-И-1
- в)) машина МИВП
- с) машина МКЗ-20
- д) механизм МС4-7-8-20
- е) машина МДП-И-1

**08#01**

102. Из каких основных частей состоит овощерезательная машина МР050-200

- А) из корпуса и крепящегося к нему сита
- В) камера для обработки и рабочие органы
- С)) из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал
- Д) из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**08#01**

103. Какая овощерезательная машина состоит из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал

- а) МКЖ-250
- в) МС10-160
- с) МУ-1000

д))MP050-200

е) МДП-II-1

**08#01**

104. Овощерезательная машина MP050-200 в каких исполнениях выпускается

а) с однофазным и восьмифазным электродвигателем

в)) с однофазным и трехфазным электродвигателем

с) с конусные рабочие органы

д) с пуансонные рабочие органы

е) с однофазным и двухфазным электродвигателем

**08#01**

105. Из каких частей состоит рабочие органы овощерезательная машина MP050-200

А) из корпуса и крепящегося к нему сита

В)) из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков

С) из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал

Д) из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка

Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**08#01**

106. Для чего предназначена машина универсальная МУ-1000

а) для измельчения крупяных продуктов

в)) для шинкования капусты

с) для тонкого измельчения вареных продуктов

д) для нарезание хлеба

е) для измельчения сырых овощей

## **08#02**

107. Для чего устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с плоскими серповидными ножами

а) для измельчения крупяных продуктов

в)) для шинкования капусты и нарезки сырых овощей

с) для тонкого измельчения вареных продуктов

д) для нарезание хлеба

е) для измельчения сырых овощей

## **08#02**

108. Для чего устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с ножами-гребенками

а) для измельчения крупяных продуктов

в) для шинкования капусты и нарезки сырых овощей

с) для тонкого измельчения вареных продуктов

д) для нарезание хлеба

е)) для нарезки овощей брусочками**08#02**

109. Для чего устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с ножами-гребенками

а) для измельчения крупяных продуктов

в) для шинкования капусты и нарезки сырых овощей

с) для тонкого измельчения вареных продуктов

д) для нарезание хлеба

е)) для нарезки овощей брусочками

**08#02**

110. Для чего используют стальной диск с круглыми отверстиями

а)) нарезки овощей стружкой

в) для шинкования капусты и нарезки сырых овощей

с) для тонкого измельчения вареных продуктов

д) для нарезание хлеба

е) для нарезки овощей брусочками

**08#02**

111. Какой механизм овощерезательно-протирачный

а) МКJ-250

в)) МОП-Н-1

с) МУ-1000

д)МР050-200

е) МДП-II-1

**08#03**

112. Какой сменный исполнительный пуансонный овощерезательный механизм приводится в действие универсальным приводом ПУ-0,6

а) МС10-160

в)) МС28-100

с) МУ-1000

д)МКJ-250

е) МДП-II-1

**08#03**

113. Какой механизм предназначен для нарезки свежих овощей ломтиками

а) МС10-160

в) МС28-100

с) МУ-1000

д) МКЖ-250

е) МС27-40

**08#03**

114. К каким групп машин относится МС27-40

а) дисковые овощерезательные машины

в) овощерезательные машины с дисковыми ножами

с) овощерезательная машина

д) пуансонные овощерезательные машины

е) овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами

**08#03**

115. Какие машины относятся к группе овощерезательные машины с дисковыми ножами

а) МС10-160

в) МС27-40

с) МС18-160

д) МРОВ-160

е) МДП-II-1

**08#03**

116. От какого универсального привода работает мясорубка МС2-70

- а) ПМ-1,1
- в) ПУВР-0,4
- с) ПУ-0,6
- д) УММ-ПР
- е) ПУ-0,6-1,1

**09#01**

117. От какого универсального привода работает мясорубка МС2-150

- а) ПМ-1,1
- в) ПУВР-0,4
- с) ПУ-0,6
- д) УММ-ПР
- е) ПУ-0,6-1,1

**09#01**

118. От какого универсального привода работает мясорубка УММ-2

- а) ПМ-1,1
- в) ПУ-0,4
- с) ПУ-0,6
- д) УММ-ПР
- е) ПУ-0,6-1,1

**09#01**

119. Какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУ-0,6

a) MC10-160

в) MC28-100

с) MC2-70

д) МКЖ-250

е) MC27-40

**09#01**

120. Какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПМ-1,1

a) MC2-150

в) MC28-100

с) MC2-70

д) МКЖ-250

е) MC27-40

**09#01**

121. Какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММ-ПР

a) MC2-150

в) MC28-100

с) MC2-70

д) УММ-2

е) MC27-40

**09#01**

122. Какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММ-ПС

- a) MC2-150
- в) MC28-100
- с) MC2-70
- д)) УММ-2
- е) MC27-40

**09#01**

123. Какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУВР-0,4

- a) MC2-150
- в) MC28-100
- с) MC2-70
- д)) УММ-2
- е) MC27-40

**09#01**

124. Какие машины относятся к группе мясорыхлительей

- a) MC10-160
- в) MC27-40
- с)) МРМ-15
- д)МРОВ-160
- е) МДП-II-1

**09#01**

125. К каким групп машин относится МРМ-15

- a) дисковые овощерезательные машины
- в) овощерезательные машины с дисковыми ножами

- с) овощерезательная машина
- д) пуансонные овощерезательные машины
- е)) мясорыхлитель

**09#02**

126. Из каких частей состоит мясорыхлитель МРМ-15

- А) из привода и рабочей камеры
- В) из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков
- С) из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек
- Д)) из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**09#02**

127. Для чего предназначена машина МРЗП

- а) для нарезания сырых овощей
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д)) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для нарезки свежих овощей ломтиками

**09#02**

128. Какая машина предназначена для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

- а) МС10-160
- в)) МРЗП

- с) МРМ-15
- д) МРОВ-160
- е) МДП-II-1

**09#02**

129. Какая машина предназначена для резки замороженных субпродуктов

- а) МС10-160
- в)) МРЗП
- с) МРМ-15
- д) МРОВ-160
- е) МДП-II-1

**09#02**

130. Какая машина предназначена для резки замороженного мяса

- а) МС10-160
- в)) МРЗП
- с) МРМ-15
- д) МРОВ-160
- е) МДП-II-1

**09#03**

131. Для чего используются мясорубки

- а)) для измельчения мяса
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для нарезки свежих овощей ломтиками

**09#03**

132. Какие приспособление используются для измельчения мяса

- а) дисковые овощерезательные машины
- в) овощерезательные машины с дисковыми ножами
- с)) мясорубки
- д) пуансонные овощерезательные машины
- е) мясорыхлитель

**09#03**

133. Какие приспособление используются для измельчения рыбы

- а) дисковые овощерезательные машины
- в) овощерезательные машины с дисковыми ножами
- с)) мясорубки
- д) пуансонные овощерезательные машины
- е) мясорыхлитель

**09#03**

134. Какие приспособление используются для измельчения мясopодуKтоB

- а) дисковые овощерезательные машины
- в) овощерезательные машины с дисковыми ножами
- с)) мясорубки
- д) пуансонные овощерезательные машины
- е) мясорыхлитель

**09#03**

135. Какие приспособление используются для измельчения разрыхления порционных кусков мяса

- а) дисковые овощерезательные машины
- в)) рыхлители
- с) мясорубки
- д) пуансонные овощерезательные машины
- е) мясорыхлитель

**09#03**

136. Какие приспособление используются для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы

- а) дисковые овощерезательные машины
- в)) рыхлители
- с) мясорубки
- д) пуансонные овощерезательные машины
- е) мясорыхлитель

**09#03**

137. Для чего используются рыхлители

- а) для измельчения мяса
- в)) для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для нарезки свежих овощей ломтиками

**09#03**

138. Для чего используются костерезки

- а) для измельчения мяса
- в) для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- с)) для разрезания костей на части
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для нарезки свежих овощей ломтиками

**09#03**

139. Какие приспособление используются для разрезания костей на части

- а) дисковые овощерезательные машины
- в) рыхлители
- с) мясорубки
- д)) костерезки
- е) мясорыхлитель

**09#03**

140. Какие приспособление используются для нарезания мяса кусочками определенной формы

- а)) механизм для нарезки мяса на бефстроганов
- в) рыхлители
- с) мясорубки
- д) костерезки
- е) мясорыхлитель

**09#03**

141. Для чего используются механизм для нарезки мяса на бефстроганов

- а) для измельчения мяса
- в) для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- с) для разрезания костей на части
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е)) для нарезания мяса кусочками определенной формы

**09#03**

142. В зависимости от производительности на сколько группы можно подразделить мясорубки

- а) не подразделяется
- в)) на три
- с) на четыре
- д)на пять
- е) на двух

**09#03**

143. В зависимости от какой характеристики мясорубки можно подразделить на группы

- а)) от производительности
- в)от скорость машины
- с) от площадь помещение
- д)от мощности
- е) от принцип работы

**09#03**

144. В зависимости от производительности на какие группы можно подразделить мясорубки

- а)) бытовые, для предприятия общественного питания, промышленные
- в) бытовые, промышленные
- с) бытовые , промышленные, механизированные
- д) бытовые , промышленные , автоматизированные
- Е) для предприятия общественного питания, промышленные

**09#03**

145. По какому производительностью мясорубки бытовые

- а) производительностью до 15 кг/ч
- в)) производительностью до 20 кг/ч
- с) производительностью от 70 до 400 кг/ч
- д) производительностью свыше 400 кг/ч
- е) производительностью свыше 500 кг/ч

**09#03**

146. По какому производительностью мясорубки для предприятия общественного питания

- а) производительностью до 15 кг/ч
- в) производительностью до 20 кг/ч
- с)) производительностью от 70 до 400 кг/ч
- д) производительностью свыше 400 кг/ч
- е) производительностью свыше 500 кг/ч

**09#03**

147. По какому производительностью мясорубки промышленные

- а) производительностью до 15 кг/ч
- в) производительностью до 20 кг/ч
- с) производительностью от 70 до 400 кг/ч

д)) производительностью свыше 400 кг/ч

е) производительностью свыше 500 кг/ч

**09#03**

148. Если производительность до 20 кг/ч тогда к какой группе относятся мясорубки

а) для предприятий общественного питания

в)) на бытовые

с) на механизированные

д) на автоматизированные

Е) на промышленные

**09#03**

149. Если производительность от 70 до 400 кг/ч тогда к какой группе относятся мясорубки

а)) для предприятия общественного питания

в) на бытовые

с) на механизированные

д) на автоматизированные

Е) на промышленные

**09#03**

150. Если производительность свыше 400 кг/ч тогда к какой группе относятся мясорубки

а) для предприятия общественного питания

в) на бытовые

с) на механизированные

д) на автоматизированные

Е)) на промышленные

**10#01**

151. Какие приспособление используются для нарезки хлеба

а) механизм для нарезки мяса на бефстроганов

в) рыхлители

с)) хлеборезки

д) костерезки

е) мясорыхлитель

**10#01**

152. Какие приспособление используются для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

а) механизм для нарезки мяса на бефстроганов

в) рыхлители

с)) хлеборезки

д) костерезки

е) мясорыхлитель

**10#01**

153. Для чего используются механизм хлеборезки

а)) нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

в) для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы

с) для разрезания костей на части

д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

е) для нарезания мяса кусочками определенной формы

### **10#01**

154. Какая машина предназначена для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

а) МС10-160

в) МРЗП

с) МРМ-15

д) МРОВ-160

е) МРХ-200

### **10#01**

155. Из каких основных узлов состоит хлеборезательная машина МХР-200

А)) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства

В) из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков

С) из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек

Д) из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента

Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

### **10#02**

156. Какая хлеборезательная машина состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства

а) МС10-160

в) МРЗП

с) АХМ-300Т

д) МРОВ-160

е) МРХ-200

## 10#02

157. Из каких основных узлов состоит хлеборезательная машина АХМ-300Т

- А) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- В)) привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
- С) из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек
- Д) из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

## 10#02

158. Какая хлеборезательная машина состоит привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов

- а) МС10-160
- в) МРЗП
- с)) АХМ-300Т
- д)МРОВ-160
- е)МРХ-200

## 10#02

159. Для осуществления безопасной работы на хлеборезки МРХ-200 что установлен на загрузочном лотка

- а))защитная решетка
- в)ограждение
- с)тормоз

д)диск

е)паз

**10#02**

160. Для осуществления безопасной работы на хлеборзки МРХ-200 что установлен на разгрузочном лотка

а)защитная решетка

в))ограждение

с)тормоз

д)диск

е)паз

**10#03**

161. Для осуществления безопасной работы где установлен ограждение на хлеборзки МРХ-200

а)на приводе

в) на загрузочном лотка

с)) на разгрузочном лотка

д)на блокировочных механизмов

е)на микровыключатель

**10#03**

162. Для осуществления безопасной работы где установлен защитная решетка на хлеборзки МРХ-200

а)на приводе

в)) на загрузочном лотка

с) на разгрузочном лотка

д)на блокировочных механизмов

е) на микровыключатель

### **10#03**

163. Для чего установлена защитная решетка на хлеборезки МРХ-200

- а) для осуществления безопасной работы
- в) для на загрузки
- с) для разгрузки
- д) для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- е) для нарезки хлеба

### **10#03**

164. Для чего установлено ограждение на хлеборезки МРХ-200

- а) для осуществления безопасной работы
- в) для на загрузки
- с) для разгрузки
- д) для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- е) для нарезки хлеба

### **11#01**

165. Какие машины предназначены для нарезки гастрономических продуктов

- а) МРГ-300А и МРГУ-370
- в) МРЗП и МРГУ-370
- с) МРМ-15 и МРГУ-370
- д) МРОВ-160 и МКВ-250
- е) МРХ-200 и МРОВ-160

**11#01**

166. Для чего используются машина типа МРГ-300А

- а) нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- в) для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- с)) для нарезки сыра
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для нарезания мяса кусочками определенной формы

**11#01**

167. Для чего используются машина типа МРГУ-370

- а) нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- в) для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- с)) для нарезки гастрономических продуктов
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для нарезания мяса кусочками определенной формы

**11#01**

168. Чем отличаются машины типов МРГ-300А и МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов

- а)) способом подачи продукта к ножу
- в) способом резки рыбного филе
- с) способом нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- д) способом нарезания мяса кусочками определенной формы
- е) способом разгрузкой

## **11#01**

169. Как подается к ножу продукт в машине МРГУ-370

- а) подается на блокировочных механизмов
- в)) подается к ножу специальным механизмом подачи на определенную величину, равную толщине отрезаемого ломтика
- с) подается к ножу под действием собственной массы
- д) подается на загрузочном лотка
- е) подается на разгрузочном лотка

## **11#01**

170. Как подается к ножу продукт в машине МРГ-300А

- а) подается на блокировочных механизмов
- в) подается к ножу специальным механизмом подачи на определенную величину, равную толщине отрезаемого ломтика
- с)) подается к ножу под действием собственной массы
- д) подается на загрузочном лотка
- е) подается на разгрузочном лотка

## **11#01**

171. В каком типе машине для нарезки гастрономических товаров продукт подается к ножу под действием собственной массы

- а)) МРГ-300А
- в) МРЗП
- с) МРМ-15
- д) МРОВ-160
- е) МРХ-200

### **11#01**

172. В каком типе машине для нарезки гастрономических товаров продукт подается к ножу специальным механизмом подачи на определенную величину

- а) МРГ-300А
- в)) МРГУ-370
- с) МРМ-15
- д)МРОВ-160
- е)МРХ-200

### **11#02**

173. Какие механизмы широко используются в общественном питании для нарезки хлеба

- а) МРГ-300А
- в) МРГУ-370
- с)) МКВ-250
- д)МРОВ-160
- е)МРХ-200

### **11#02**

174. Какие механизмы широко используются в общественном питании для нарезки колбасных изделий

- а) МРГ-300А
- в) МРГУ-370
- с)) МКВ-250
- д)МРОВ-160

е)МРХ-200

**11#02**

175. Для чего используются механизмы МКВ-250 в общественном питании

- а) для осуществления безопасной работы
- в) для на загрузки
- с) для разгрузки
- д) для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- е)) для нарезки колбасных изделий

**11#02**

176. Для чего используются механизмы МКТ-150 в общественном питании

- а) для осуществления безопасной работы
- в) для на загрузки
- с)) для натирания сыра
- д) для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- е) для нарезки колбасных изделий

**11#02**

177. Какие механизмы широко используются в общественном питании для натирания сыра

- а) МРГ-300А
- в)) МКТ-150
- с) МКВ-250
- д)МРОВ-160
- е)МРХ-200

## 11#02

178. Из каких частей состоит передаточный механизм Машина МРГ-300А

- А) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- В) привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
- С)) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- Д) из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

## 11#02

179. Машина МРГ-300А какие два сменных загрузочных устройства имеет

- а) защитная решетка
- в)) универсальный лоток и лоток прямого реза
- с) лоток и паз
- д) загрузочный и разгрузочный лотка
- е) четырехзвенный механизм и рычаг

## 11#02

180. Для чего служит универсальный лоток

- а)) для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
- в) для нарезки продукта под углом 90°
- с) для натирания сыра
- д) для осуществления безопасной работы
- е) для нарезки колбасных изделий

### **11#03**

181. Для чего служит лоток прямого реза

- а) для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
- в)) для нарезки продукта под углом 90°
- с) для натирания сыра
- д) для осуществления безопасной работы
- е) для нарезки колбасных изделий

### **11#03**

182. Какая машина предназначена для укладки нарезанных гастрономических продуктов в стопы

- а) МРГ-300А
- в) МКТ-150
- с)) МРГУ-370
- д)МРОВ-160
- е)МРХ-200

### **11#03**

183. Из каких частей состоит механизм для натирания сыра МКТ-150

- А) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- В) привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
- С) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- Д)) из корпуса, терочного стакана и толкателя
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**11#03**

184. Для чего служит верхняя часть корпуса механизм для натирания сыра МКТ-150

- а) для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
- в) для нарезки продукта под углом 90°
- с) для натирания сыра
- д)) загрузочной воронкой
- е) для нарезки колбасных изделий

**12#01**

185. Какие механизмы относятся к группе для перемешивания продуктов

- а) МРГ-300А и МРГУ-370
- в) МРЗП и МРГУ-370
- с) МРМ-15 и МРГУ-370
- д)) МВП-Н-1 и МС4-7-8-20
- е) МРХ-200 и МРОВ-160

**12#01**

186. Какой ниже показанный механизм фаршемешалка

- а) МС4-7-8-20
- в) МВП-Н-1
- с)) МС8-150
- д) МРХ-200
- е) МРОВ-160

**12#01**

187. К какому типу механизмы относятся МС8-150

- а)) фаршемешалка
- в) механизм для взбивания продуктов
- с) механизм для перемешивания продуктов
- д) для натирания сыра
- е) для нарезки колбасных изделий

**01#01**

**188.** Для чего предназначено механическое оборудование

- а)) для первичной обработки продуктов
- в) для вторичной обработки продуктов
- с) для транспорта
- д) для переработки небольших количеств разнородной продукции
- е) для исключения просачивания масла

**12#01**

189. Из каких частей состоит фаршемешалка

- А) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- В)) из камеры для обработки продукта и рабочих органов
- С) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- Д) из корпуса, терочного стакана и толкателя
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**12#01**

190. Какой ниже показанный, многоцелевой механизм

- а) МС25-200

- в) МВП-Н-1
- с) МС8-150
- д)) МС4-7-8-20
- е) МРОВ-160

**12#01**

191. К какому типу механизмы относятся МС4-7-8-20

- а) фаршемешалка
- в) механизм для взбивания продуктов
- с) механизм для перемешивания продуктов
- д)) многоцелевой механизм
- е) для нарезки колбасных изделий

**12#01**

192. Какой механизм используются для перемешивания салатов

- а)) МС25-200
- в) МВП-Н-1
- с) МС8-150
- д) МС4-7-8-20
- е) МРОВ-160

**12#01**

193. Какой механизм используются для перемешивания винегретов

- а)) МС25-200
- в) МВП-Н-1
- с) МС8-150

д) МС4-7-8-20

е) МРОВ-160

**12#01**

194. Для чего используются механизм МС25-200

а)) для перемешивания винегретов

в) для взбивания продуктов

с) механизм для перемешивания продуктов

д) для натирания сыра

е) для нарезки колбасных изделий

**12#01**

195. Какой ниже показанный, взбивально-перемешивающий механизм

а) МС25-200

в)) МВП-Н-1

с) МС8-150

д) МС4-7-8-20

е) МРОВ-160

**12#01**

196. К какому типу механизмы относятся МВП-Н-1

а) фаршемешалка

в)) взбивально-перемешивающий механизм

с) механизм для перемешивания продуктов

д) многоцелевой механизм

е) для нарезки колбасных изделий

### 12#03

197. В комплект к какому универсального привода входит механизм МВП-Н-1

- а) ПМ-1,1
- в)) П-П
- с) ПУ-0,6
- д) УММ-ПР
- е) ПУ-0,6-1,1

### 12#03

198. Какой механизм для взбивания продуктов входит в комплект универсального привода П-П

- а) МС25-200
- в)) МВП-Н-1
- с) МС8-150
- д) МС4-7-8-20
- е) МРОВ-160

### 12#03

199. Из каких частей состоит механизм МВП-Н-1

- А)) из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
- В) из камеры для обработки продукта и рабочих органов
- С) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- Д) из корпуса, терочного стакана и толкателя
- Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

### 12#03

200. Что являются рабочими органами механизма для взбивания продуктов

- а) дисковые лопасти
- в)) взбивальные или перемешивающие лопасти
- с) конусные лопасти
- д) роторная лопасти
- е) конусные и дисковые лопасти

**12#03**

201. Что являются рабочими органами механизма для перемешивания продуктов

- а) дисковые лопасти
- в)) взбивальные или перемешивающие лопасти
- с) конусные лопасти
- д) роторная лопасти
- е) конусные и дисковые лопасти

**12#03**

202. Какой многоцелевой механизм входит в комплект универсального привода ПУ-0,6

- а) МС25-200
- в) МВП-Н-1
- с) МС8-150
- д)) МС4-7-8-20
- е) МРОВ-160

**12#03**

203. В комплект к какому универсального привода входит многоцелевой механизм МС4-7-8-20

- а) ПМ-1,1
- в) П-П

- с)) ПУ-0,6
- д) УММ-ПР
- е) ПУ-0,6-1,1

**12#03**

204. Какая фаршемешалка входит в комплект универсального привода ПМ-1,1

- а) МС25-200
- в) МВП-Н-1
- с)) МС8-150
- д) МС4-7-8-20
- е) МРОВ-160

**12#03**

205. В комплект к какому универсального привода входит фаршемешалка МС8-150

- а)) ПМ-1,1
- в) П-П
- с) ПУ-0,6
- д) УММ-ПР
- е) ПУ-0,6-1,1

**12#03**

206. Какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из пшеничной муки

- а)) машину ТММ-1М
- в) машину МТИ-100
- с) машину МТМ-15

д) фаршемешалку МС8-150

е) многоцелевой механизм МС4-7-8-20

**12#03**

207. Какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из ржаной муки

а)) машину ТММ-1М

в) машину МТИ-100

с) машину МТМ-15

д) фаршемешалку МС8-150

е) многоцелевой механизм МС4-7-8-20

**12#03**

208. Какую тестомесильную машину используют для замеса дрожжевого теста

а) машину ТММ-1М

в)) машину МТИ-100

с) машину МТМ-15

д) фаршемешалку МС8-150

е) многоцелевой механизм МС4-7-8-20

**12#03**

209. Какую тестомесильную машину используют для замеса пресного теста

а) машину ТММ-1М

в)) машину МТИ-100

с) машину МТМ-15

д) фаршемешалку МС8-150

е) многоцелевой механизм МС4-7-8-20

**12#03**

210. Какую тестомесильную машину используют для замеса слоеного теста

- а) машину ТММ-1М
- в)) машину МТИ-100
- с) машину МТМ-15
- д) фаршемешалку МС8-150
- е) многоцелевой механизм МС4-7-8-20

**12#03**

211. Какую тестомесильную машину используют для замеса крутого теста

- а) машину ТММ-1М
- в) машину МТИ-100
- с)) машину МТМ-15
- д) фаршемешалку МС8-150
- е) многоцелевой механизм МС4-7-8-20

**12#03**

212. Для чего используют тестомесильную машину ТММ-1М

- а) для замеса крутого теста
- в)) замеса теста из пшеничной и ржаной муки
- с) для замеса дрожжевого теста
- д) для пресного и слоеного теста
- е) для перемешивание салатов

**12#03**

213. Для чего используют тестомесильную машину МТИ-100

- а) для замеса крутого теста

- в) замеса теста из пшеничной
- с) для замеса ржаной муки
- д) для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста
- е) для перемешивания салатов

**12#03**

214. Для чего используют тестомесильную машину МТМ-15

- а) для замеса крутого теста
- в) замеса теста из пшеничной
- с) для замеса ржаной муки
- д) для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста
- е) для перемешивания салатов

**13#01**

215. Какие машины применяют для взбивания жидких смесей

- а) ТММ-1М и МТИ-100
- в) МВ-6, МВ-35М,
- с) МТМ-15 и МС8-150
- д) МВ-6, и МТИ-100
- е) МС4-7-8-20 и МС8-150

**13#01**

216. Для чего применяют машины МВ-6

- а) для измельчения мяса
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для взбивания жидких смесей

### **13#01**

217. Для чего применяют машины МВ-35М

- а) для измельчения мяса
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е)) для взбивания жидких смесей

### **13#01**

218. Для чего применяют машины МВ-60

- а) для измельчения мяса
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е)) для взбивания жидких смесей

### **13#02**

219. Для чего применяют машины ИН-40

- а) для измельчения мяса
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е)) для взбивания жидких смесей

**13#02**

220. Для чего применяют машины ИН-60

- а) для измельчения мяса
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е)) для взбивания жидких смесей

**13#02**

221. Какой взбивальный механизм применяют для взбивания жидких смесей

- а) МС25-200
- в) МВП
- с) МС8-150
- д)) МКР-25
- е) МРОВ-160

**13#02**

222. Какая взбивальная машина предназначен для замеса высоковязких смесей

- а)МВ-6
- в)МВ-35М
- с)МВ-60
- д)ИН-40
- е))МВД-60

**13#02**

223. Для чего применяют машины МВД-60

- а)) для замеса высоковязких смесей
- в) для шинкования капусты
- с) для нарезания картофеля
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для взбивания жидких смесей

**13#03**

224. Какая машина предназначена для приготовления молочных коктейлей

- а)МВ-6
- в)МВ-35М
- с))КВ
- д)ИН-40
- е)МВД-60

**13#03**

225. Какой механизм предназначена для взбивания кремов

- а)МВ-6
- в)МВ-35М
- с)КВ
- д)ИН-40
- е)) МКР-25

**13#03**

226. Какой механизм предназначена для взбивания яиц

- а)МВ-6
- в)МВ-35М
- с)КВ

д) ИН-40

е) МКР-25

**13#03**

227. Какой механизм предназначена замешивания теста для блинов

а) МВ-6

в) МВ-35М

с) КВ

д) МКР-25

е) ИН-40

**13#03**

228. Какой механизм предназначена замешивания теста для тортов

а) МВ-6

в) МВ-35М

с) КВ

д) МКР-25

е) ИН-40

**14#01**

229. Дозировочный процесс это...

а) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка

в) отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или объема

с) придание порции продукта определенной формы

д) одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму

е) расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток

## 14#01

230. Формовочный процесс это...

- а) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- в) отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или объема
- с)) придание порции продукта определенной формы
- д) одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму
- е) расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток

## 14#01

231. Сдвоенный процесс это...

- а) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- в) отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или объема
- с) придание порции продукта определенной формы
- д)) одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму
- е) расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток

## 14#01

232. «Отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или объема» – какой процесс

- а) сдвоенный процесс
- в) формовочный процесс
- с)) дозировочный процесс
- д) взбивальный процесс

е) перемешивающий процесс

**14#01**

233. «Придание порции продукта определенной формы» – какой процесс

а) сдвоенный процесс

в))формовочный процесс

с)дозировочный процесс

д)взбивальный процесс

е) перемешивающий процесс

**14#01**

234. «Одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму» – какой процесс

а)) сдвоенный процесс

в)формовочный процесс

с)дозировочный процесс

д)взбивальный процесс

е) перемешивающий процесс

**14#01**

235. Какие устройства является рабочими органы дозировочно-формировочных машин

а))штампы, поршни, валки

в)бачка, вал, шайбы

с) бачка, вал, поршни

д) штампы, поршни, муфта

е) муфта, колесо, манжет

**14#01**

236. В зависимости от характера процесса дозирочно-формовочные машины классифицируются.....

- а) хлеборезка, фаршемшалки, мясорубки
- в) мясорыхлители, косторезка, для формовки котлет
- с) для раскатки теста, для формовки котлет, фаршемшалки
- д)) для раскатки теста, для формовки котлет, для порционирования сливочного масла, дозаторы крема
- е) фаршемшалки, мясорубки, для формовки котлет

**14#01**

237. Какая машина предназначена для формовки котлет

- а) МВ-6
- в) МВ-35М
- с)) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) ИН-40

**14#01**

238. Для чего применяют машина МФК-2240

- а) для замеса высоковязких смесей
- в)) для формовки котлет
- с) для взбивания кремов
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для взбивания жидких смесей

**14#01**

239. Какая машина предназначена для формовки рыбного фарша

- а) МВ-6

- в)МВ-35М
- с)) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) ИН-40

**14#01**

240. Какая машина предназначена для формовки картофельного фарша

- а)МВ-6
- в)МВ-35М
- с)) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) ИН-40

**14#01**

241. Какая машина предназначена для формовки манных биточков

- а)МВ-6
- в)МВ-35М
- с)) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) ИН-40

**14#02**

242. Какой дозатор предназначен для деления охлажденного сливочного масла

- а)) РДМ-5
- в)МВ-35М
- с) МФК-2240
- д) МКР-25

е) ИН-40

**14#02**

243. Для чего применяют дозатор РДМ-5

- а) для замеса высоковязких смесей
- в) для формовки котлет
- с)) для деления охлажденного сливочного масла
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для взбивания жидких смесей

**14#02**

244. На какие массы дозатор предназначен делить охлажденные сливочное масло

- а)) 5; 10; 15 г
- в)20; 25; 30 г
- с)15; 35 г
- д)10; 19г
- е) 5; 10; 20 г

**14#02**

245. Какие формы придают дозатор при деление охлажденные сливочное масло

- а))призмочки, треугольник
- в) квадрат, цилиндр
- с)прямоугольник, цилиндр
- д) квадрат. ромб
- е) треугольник, ромб

**14#02**

246. Температура масла при заполнении рабочей камеры должна быть...

- а))15-18 градус
- в)20-30 градус
- с)22 градус
- д)22-32 градус
- е)15-20 градус

**14#02**

247. После заполнения камеры должна ее помещают в холодильник и охлаждают масло до...

- а)15-18 градус
- в)20-30 градус
- с))8-10 градус
- д)22-32 градус
- е)15-20 градус

**14#02**

248. Для чего применяют дозатор ДК

- а)) для наполнения кремом трубочек
- в) для формовки котлет
- с) для деления охлажденного сливочного масла
- д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- е) для взбивания жидких смесей

**14#03**

249. Какой дозатор предназначен для наполнения кремом трубочек

- а)РДМ-5
- в)) ДК
- с) МФК-2240

д) МКР-25

е) ИН-40

**14#03**

250. Для чего применяют машина МРТ-60М

а) для наполнения кремом трубочек

в) для формовки котлет

с) для деления охлажденного сливочного масла

д)) для раскатки теста

е) для взбивания жидких смесей

**14#03**

251. Какая машина предназначен для раскатки теста

а)РДМ-5

в) ДК

с) МФК-2240

д) МКР-25

е)) МРТ-60М

**14#03**

252. Из каких частей состоит машина МРТ-60М

А) из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов

В)) из каркаса, привода, двух раскатывающих вальцов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, мукосея и наклонной неподвижной направляющей плоскости

С) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

Д) из корпуса, терочного стакана и толкателя

Е) из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

### 14#03

253. Какая машина состоит из каркаса, привода, двух раскатывающих вальцов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, мукося и наклонной неподвижной направляющей плоскости

- а) РДМ-5
- в) ДК
- с) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) МРТ-60М

### 14#03

254. Из каких частей состоит дозатор РДМ-5

- А) из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
- В) из каркаса, привода, двух раскатывающих вальцов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, мукося и наклонной неподвижной направляющей плоскости
- С) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- Д) из корпуса, терочного стакана и толкателя
- Е) из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций

### 14#03

255. Какая машина состоит из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций

- а) РДМ-5
- в) ДК
- с) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) МРТ-60М

**15#01**

256. Прессование это механический процесс ...

- а) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- в)) обрабатываемое сырье подвергается давлению
- с) придание порции продукта определенной формы
- д) одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму
- е) расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток

**15#01**

257. «Обрабатываемое сырье подвергается давлению» – какой процесс

- а) сдвоенный процесс
- в) формовочный процесс
- с)) процесс прессование
- д) взбивальный процесс
- е) перемешивающий процесс

**15#01**

258. Какой цель при процессе прессование

- а) расстояние между раскаточными валками уменьшают
- в) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- с)) отделение жидкости от твердого тела
- д) придание порции продукта определенной формы
- е) одновременно делят продукт на порции заданной массы

**15#01**

259. Для получения сока из плодов что применяют

- а))соковыжималка
- в) дозаторы крема
- с) фаршемешалки
- д) мясорубки
- е) хлеборезка

**15#01**

260. Что применяют для получения сока из овощей

- а))соковыжималка
- в) дозаторы крема
- с) фаршемешалки
- д) мясорубки
- е) хлеборезка

**15#01**

261. Какая машина предназначен для получения сока из овощей

- а)РДМ-5
- в)) МСЗ-40
- с) МФК-2240
- д) МКР-25
- е) МРТ-60М

**15#01**

262. Какая машина предназначен для получения сока из плодов

- а)РДМ-5
- в)) МСЗ-40
- с) МФК-2240
- д) МКР-25

е) МРТ-60М

**15#02**

263. Для чего применяют машина МСЗ-40

а) для наполнения кремом трубочек

в) для формовки котлет

с)) для получения сока из плодов

д) для раскатки теста

е) для взбивания жидких смесей

**15#02**

264. Из каких частей состоит машина МСЗ-40

А) из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов

В)) из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток

С) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

Д) из корпуса, терочного стакана и толкателя

Е) из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций

**15#02**

265. Какая машина состоит из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток

а)РДМ-5

в)) МСЗ-40

с) МФК-2240

д) МКР-25

е) МРТ-60М

**15#02**

266. Где расположено прямоугольное отверстие для удаления из камеры жома

- а) в конце камеры для обработки
- б) в сменных стальных загрузочных цилиндрах
- с) в ременной передаче
- д) в толкателя
- е) на коническом шнеке

**15#02**

267. Что является рабочим инструментом соковыжималки

- а) шнек
- в) камеры для обработки
- с) толкатель
- д) сменный сеток
- е) поршня

**15#02**

268. Каким приводом приводится в действие соковыжималка

- а) ПМ-1,1
- в) П-П
- с) ПХ-0,6
- д) НМТ-1
- е) МП-П-1

**15#02**

269. Что является основным показателем качества работы соковыжималок

- а) чистота сока
- в) отмеривание заданной порции продукта по весу

- с) придание порции продукта определенной формы
- д) одновременно делят продукт на порции заданной массы
- е) деление продукта на порции одинакового

**15#02**

270. «Чистота сока» показатель какого типа машины

- а))соковыжималка
- в) дозаторы крема
- с) фаршемешалки
- д) мясорубки
- е) хлеборезка

**15#02**

271. «Степень отжатия сока из продукта» показатель какого типа машины

- а))соковыжималка
- в) дозаторы крема
- с) фаршемешалки
- д) мясорубки
- е) хлеборезка

**15#03**

272. Основным фактором, влияющим на выход сжатого сока....

- а) придание порции продукта определенной формы
- в)) давление, при котором происходит отжатие сока
- с) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- д) одновременно деления продукта на порции заданной массы
- е) расстояние между раскаточными валками уменьшают

**15#03**

273. Поточно-механизированные линии — это.....

- а) тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- в) обрабатываемое сырье подвергается давлению
- с)) комплекс машин, аппаратов, транспортных средств, вспомогательного оборудования, приборов управления, блокировки и сигнализации
- д) одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму
- е) расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток

**15#03**

274. Какая линия «комплекс машин, аппаратов, транспортных средств, вспомогательного оборудования, приборов управления, блокировки и сигнализации»

- а) сдвоенный процесс
- в) формовочные линии
- с) прессованные линии
- д)) поточно-механизированные линии
- е) перемешивающие линии

**15#03**

275. Какой ниже показанный поточно-механизированных линии

- а) линии из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
- в) линии из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, ременной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций
- с)) линии по выпуску очищенного сульфитированного картофеля

д) линии из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток

е) линии из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

### **15#03**

276. Какая ниже показанная линии по выпуску очищенного сульфитированного картофеля

а) ЛРЛС-600

в) ЛМО-600/200

с) ЛСК

д)) ЛСК-800 и ПЛСК

е) ЛРК-1000В и ЛРК-2000

### **15#03**

277. Какая ниже показанная линии по переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля

а) ЛРЛС-600

в) ЛМО-600/200

с) ЛСК

д) ЛСК-800 и ПЛСК

е)) ЛРК-1000В и ЛРК-2000

### **15#03**

278. Какая ниже показанная линия товарной обработки и фасовки лука в сетки

- а) ЛРЛС-600
- в) ЛМО-600/200
- с) ЛСК
- д) ЛСК-800 и ПЛСК
- е) ЛРК-1000В и ЛРК-2000

**15#03**

279. Какая ниже показанная линия механизации очистки моркови

- а) ЛРЛС-600
- в) ЛМО-600/200
- с) ЛСК
- д) ЛСК-800 и ПЛСК
- е) ЛРК-1000В и ЛРК-2000

**15#03**

280. Какая ниже показанная линия механизации очистки свеклы

- а) ЛРЛС-600
- в) ЛМО-600/200
- с) ЛСК
- д) ЛСК-800 и ПЛСК
- е) ЛРК-1000В и ЛРК-2000

**15#03**

281. Какая ниже показанная линия механизации очистки лука

- а) ЛРЛС-600
- в)) ЛМО-600/200
- с) ЛСК
- д) ЛСК-800 и ПЛСК
- е) ЛРК-1000В и ЛРК-2000

**15#03**

282. Какая линия предназначена для выпуска очищенного сульфитированного и расфасованного в оборотную тару картофеля

- а) ЛРЛС-600
- в) ЛМО-600/200
- с) ЛСК
- д)) ЛСК-800
- е) ЛРК-1000В

**15#03**

283. Для чего предназначена линия ЛСК-800

- а)) для выпуска очищенного сульфитированного и расфасованного в оборотную тару картофеля
- в) для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля
- с) для товарной обработки и фасовки лука в сетки
- д) для механизации очистки моркови, свеклы

е) механизации очистки лука

**15#03**

284. Из какого овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСК-800

а)) машины ММКВ-2

в) машины МКР-25

с) машины РДМ-5

д) машины МРТ-60М

е) машины МФК-2240

**15#03**

285. Из какого овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСК-800

а)) машины ММКВ-2

в) машины МКР-25

с) машины РДМ-5

д) машины МРТ-60М

е) машины МФК-2240

**15#03**

286. Из какого картофелео чистительной машины состоит линия ЛСК-800

а) машины ММКВ-2

в) машины МКР-25

с)) машины МОК-1200

д) машины МРТ-60М

е) машины МФК-2240

### **15#03**

287. Для чего предназначена линия ПЛСК

- а)) для производства очищенного сульфитированного картофеля
- в) для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля
- с) для товарной обработки и фасовки лука в сетки
- д) для механизации очистки моркови, свеклы
- е) механизации очистки лука

### **15#03**

288. Какая линия предназначена для производства очищенного сульфитированного картофеля

- а) линия ЛРЛС-600
- в) линия ЛМО-600/200
- с)) линия ПЛСК
- д) линия ЛСК-800
- е) линия J1PK-1000B

### **15#03**

289. Какие технологические операции выполняются на линии ПЛСК

- а) масса картофеля, подаваемого для очистки, может изменяться за счет перемещения гиревой подвески на противовесе загрузочного устройства
- в)) мытье картофеля, очистка его механическим способом, дочистка вручную, сульфитация (обработка 1 %-ным раствором бисульфита натрия) и фасовка

с) очищенный в машине картофель поступает на инспекционный конвейер, где происходит его ручная доочистка

д) картофель попадает в приемный лоток весового автоматического дозатора, транспортеры которого перемещают клубни в бункер весового устройства

е) картофель высылается в бункер, дно которого совершает колебательные движения, в результате чего происходит отделение от клубней земли и других примесей

### **15#03**

290. Для чего предназначена линия ЛМО-600/200

а) для производства очищенного сульфитированного картофеля

в) для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля

с) для товарной обработки и фасовки лука в сетки

д) для механизации очистки моркови, свеклы и лука

е) механизации очистки капусты

### **15#03**

291. Из каких основных отделений состоит линия ЛМО-600/200

а) заготовительного, огневой очистки и доочистки

в) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства

с) привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов

д) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

е) из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента

### **15#03**

292. Какая линия состоит из заготовительного, огневой очистки и доочистки отделений

а) линия ЛРЛС-600

в)) линия ЛМО-600/200

с) линия ПЛСК

д) линия ЛСК-800

е) линия Л1РК-1000В

### 15#03

293. Какие устройства расположены в заготовительном отделении линия ЛМО-600/200

а) привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов

в) состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства

с)) бункер-дозатор, под бункерный конвейер, наклонный транспортер и валковая моечная машина

д) из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

е) из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента

294. Какой ниже показанный, многоцелевой механизм

а) МС25-200

б) МВП-Н-1

с) МС8-150

д)) МС4-7-8-20

е) МРОВ-160

295. К какому типу механизмы относятся МС4-7-8-20

- a) фаршемешалка
- b) механизм для взбивания продуктов
- c) механизм для перемешивания продуктов
- d) многоцелевой механизм
- e) для нарезки колбасных изделий

296. Какой механизм используются для перемешивания салатов

- a) МС25-200
- b) МВП-Н-1
- c) МС8-150
- d) МС4-7-8-20
- e) МРОВ-160

297. Какой механизм используются для перемешивания винегретов

- a) МС25-200
- b) МВП-Н-1
- c) МС8-150
- d) МС4-7-8-20
- e) МРОВ-160

298. Для чего применяют машины КВ

- a) для замеса высоковязких смесей
- b) для приготовления молочных коктейлей
- c) для нарезания картофеля
- d) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

е) для взбивания жидких смесей

299. Для чего применяют механизм для взбивания МКР-25

а) для замеса высоковязких смесей

б) для приготовления молочных коктейлей

с)) для взбивания кремов

д) для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

е) для взбивания жидких смесей

300. Машина состоит из трех основных механизмов:

а) редуктора, манжета и магнитный пускатель

в)) двигательного, передаточного и исполнительного

с) редуктора, рамы и плиты

д) рамы, плиты и электродвигателя

е) двигательного, передаточного и плиты