

## 2954\_Ru\_Æyani\_Yekun imtahan testinin sualları

### Фənn : 2954 İaşə məhsullarının istehsal texnologiyası-2

1 какой механизм предназначена для взбивания кремов

- МВ-35М
- МКР-25
- ИН-40
- КВ
- МВ-6

2 какой механизм предназначена замешивания теста для блинов

- МКР-25
- МВ-35М
- МВ-6
- ИН-40
- КВ

3 какой механизм предназначена замешивания теста для тортов

- МВ-6
- МКР-25
- КВ
- МВ-35М
- ИН-40

4 какая машина предназначена для приготовления молочных коктейлей

- ИН-40
- МВ-35М
- МВ-6
- МВД-60
- КВ

5 какой механизм предназначена для взбивания яиц

- ИН-40
- МВ-35М
- МВ-6
- МКР-25
- КВ

6 Из каких частей состоит механизм для натирания сыра МкТ-150

- из корпуса, терочного стакана и толкателя
- привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
- состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

7 Для чего служит верхняя часть корпуса механизм для натирания сыра МкТ-150

- загрузочной воронкой
- для нарезки продукта под углом 90°
- для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
- для нарезки колбасных изделий
- для натирания сыра

8 Для чего служит лоток прямого реза

- для осуществления безопасной работы
- для нарезки продукта под углом 90°
- для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
- для нарезки колбасных изделий
- для натирания сыра

9 какая машина предназначена для укладки нарезанных гастрономических продуктов в стопы

- МРОВ-160
- МКТ-150
- МРГ-300А
- МРХ-200
- МРГУ-370

10 какие приспособление используются для нарезки хлеба

- костерезки
- рыхлители
- механизм для нарезки мяса на бефстроганов
- мясорыхлитель
- хлеборезки

11 какие приспособление используются для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

- костерезки
- рыхлители
- механизм для нарезки мяса на бефстроганов
- мясорыхлитель
- хлеборезки

12 Для чего используются механизм хлеборезки

- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для нарезания мяса кусочками определенной формы
- для разрезания костей на части

13 какая машина предназначена для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

- МРОВ-160
- МРЗП
- МС10-160
- МРХ-200
- МРМ-15

14 Из каких основных узлов состоит хлеборезательная машина МхР-200

- из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек
- состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков

15 какой из цифр написано правильно для определение диаметрического шпиколого стектоля ВССШ-20Д

- 450
- 400
- 600
- 634
- 550

16 Для чего предназначена шпеквый при входящей в состав комплекс оборудовани параметр В в производительность белых сталовых вин

- мойки виноград
- измельчение виноград
- взвешивание виноград
- отдельное гребной виноград
- отборе сусле прессовых фракции из виноградной мезгы

17 какой из цифр написано правильно для определение производительность шпиколого стектоля ВССШ-20Д

- 20
- 15
- 10
- 25
- 16

18 Для чего предназначение шпековый пресс к1-ВПС-20 входящий в состав комплекс оборудование параметров В в производстве белых сталовых вин

- взвешивание виноград
- мойки виноград
- отборе сусле прессовых фракции из виноградной мезгы
- измельчение виноград
- отдельное гребной виноград

19 какой из цифр написано правильно для определение производительность шпиколого пресса ВССШ-20Д

- 20
- 15
- 18
- 25
- 30

20 какой из цифр написано правильно для определение частоты вращения транспортировки шнеке, шнекового пресс к1-ВПС-20

- 6,8

- 4,5
- 4
- 6,5
- 5

21 к каким универсальном кухонные машинам относится машина ПМ-1,1

- тестораскаточной
- котлетоформовочные
- специализированного назначения
- общего назначения
- фаршемешалки

22 какой механизм используются для нарезания сырых овощей

- МДП-П-1
- МС28-100
- МИП-П-1
- МБП-П-1
- МС18-160

23 Для чего используются механизм МС28-100

- для нарезания сырых овощей
- для нарезки мяса
- для нарезания вареных овощей
- для измельчения специй
- для измельчения сухарей и специй

24 Для чего используются механизм МС18-160

- для нарезания сырых овощей
- для нарезки мяса
- для нарезания вареных овощей
- для измельчения специй
- для измельчения сухарей и специй

25 какой из цифр написано правильно для определение шага пресующего шнеке, шнекового пресс к1-ВПС-20

- 300
- 250
- 200
- 400
- 350

26 какой из цифр написано правильно для определение производительности пастеризованный-охладительный установке А1-ОкЛ-10

- 30000
- 40000
- 50000
- 20000
- 10000

27 Для чего предназначена сепаратор-молокоочистителя входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризовенного молока

- нагревание воды
- нагревание молока
- охлаждение молока
- для очистки молока от механической примеси и слизи
- охлаждение воды

28 Для чего предназначена уравнильный бойлер входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризовенного молока

- хранение молока
- нагревание молока
- смешивание молока
- охлаждение молока
- взвешивание молока

29 какой из цифр написано правильно для определение шага шнеке, шнекового пресс k1-ВПС-20

- 350
- 200
- 400
- 300
- 250

30 какой из цифр написани правильно для определение геометрического вместимости бойлера применяемых в пастеризации молока

- 100
- 60
- 50
- 90
- 70

31 Для чего предназначена сепаратор-молокоочистителя А1-ОЦМ-10 входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризовенного молока

- нагревание воды
- нагревание молока
- охлаждение молока
- для очистки молока от механической примеси и слизи
- охлаждение воды

32 какой механизм используются для дробления орехов и растирания орехов и мака

- МДП-П-1
- ММП-П-1
- МИП-П-1
- МБП-П-1
- МОП-М-1

33 какой механизм используются для взбивания и перемешивания

- МБП-П-1
- МОП-М-1
- МВП-П-1
- МИП-П-1
- МДП-П-1

34 какой механизм используются для измельчения сухарей и специй

- МДП-П-1
- МВП-П-1
- МИП-П-1
- МБП-П-1
- МОП-М-1

35 какой механизм используются для нарезки мяса для бефстроганова

- МДП-П-1
- МВП-П-1
- МИП-П-1
- МБП-П-1
- МОП-М-1

36 какой механизм используются для нарезания вареных овощей на ломтики

- МДП-П-1
- МВП-П-1
- МИП-П-1
- МБП-П-1
- МС18-160

37 Для чего используются механизм МБП-П-1

- для нарезания сырых овощей
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для нарезания вареных овощей
- для измельчения специй
- для измельчения сухарей и специй

38 Для чего используются механизм МИП-П-1

- для нарезания сырых овощей
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для нарезания вареных овощей
- для измельчения специй
- для измельчения сухарей и специй

39 Для чего используются механизм МВП-П-1

- для измельчения специй
- для измельчения сухарей и специй
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для нарезания вареных овощей
- для взбивания и перемешивания

40 Для чего используются механизм МДП-П-1

- для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для дробления орехов
- для измельчения специй
- для измельчения сухарей и специй

41 Для чего используются механизм МКВ-250

- для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для дробления орехов
- для измельчения специй
- для нарезания колбасных изделий и хлеба

42 Для чего используются механизм МКЗ-20

- для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для дробления орехов
- для протираия супов
- для нарезания колбасных изделий и хлеба

43 Для чего используются механизм Мкк-120

- для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для размола кофе
- для протираия супов
- для нарезания колбасных изделий и хлеба

44 Для чего используются механизм МККФ-270

- для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для размола кофе
- для протираия супов
- для нарезания картофеля

45 Для чего используются механизм МКТ-150

- для взбивания и перемешивания
- для натирания сыра
- для размола кофе
- для протираия супов
- для нарезания картофеля

46 какой механизм используются для натирания сыра

- МДП-П-1
- МС28-100
- МКТ-150
- МБП-П-1
- МС18-160

47 какой механизм используются для нарезания картофеля

- МДП-П-1
- МС28-100
- МКТ-150
- МБП-П-1
- МККФ-2700

48 какой механизм используются для размола кофе

- МКК-120
- МС28-100
- МКТ-150
- МБП-П-1
- МККФ-2700

49 какой механизм используются для протираия супов

- МКК-120
- МС28-100
- МКZ-20
- МБП-П-1
- МККФ-2700

50 какой из цифр написано правильно для определение производительности сеператор-молокоочистителя А1-ОЦМ-10 входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного молока

- 15500
- 10000
- 15000
- 16500
- 16000

51 какой из цифр написано правильно для определение частоты вращение барабаного сеператор-молокоочистителя А1-ОЦМ-10

- 5500
- 4000
- 5000
- 6500
- 6000

52 какой механизм используются для нарезания колбасных изделий

- МКZ-20
- МКК-120
- МККФ-2700
- МКW-250
- МБП-П-1

53 какой механизм используются для нарезания хлеба

- МКК-120
- МКW-250
- МКZ-20
- МБП-П-1

МККФ-2700

54 Для чего предназначена машина специализированного назначения ПМ-1,1.

- для протирания супов
- для нарезания картофеля
- для переработки мясных и рыбных продуктов
- для размола кофе
- для взбивания и перемешивания

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

- из механизма для взбивания и перемешивания
- из мясорубки; фаршемешалки; размолочного механизма и мясорыхлителя
- [yeni cavab]
- из взбивального и перемешивающего механизма; механизма для размола кофе
- из механизма для протирания супов
- из механизма для переработки мясных и рыбных продуктов

56 какие машины входит в моечное оборудование

- машины для размалывания, дробления, протирания
- машины мытья для овощей и посуды
- машины для сортировки, калибровки, просеивания
- машины для замеса теста, перемешивания, дробления
- машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы

57 какие машины входит в сортировочно-калибровочное оборудование

- машины для размалывания, дробления, протирания
- машины мытья для овощей и посуды
- машины для сортировки, калибровки, просеивания
- машины для замеса теста, перемешивания, дробления
- машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы

58 какие машины входит в очистительное оборудование

- машины для размалывания, дробления, протирания
- машины мытья для овощей и посуды
- машины для сортировки, калибровки, просеивания
- машины для замеса теста, перемешивания, дробления
- машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы

59 какие машины входит в измельчительно-режущее оборудование

- машины для сортировки, калибровки, просеивания
- машины для размалывания, дробления, протирания
- машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы
- машины мытья для овощей и посуды
- машины для замеса теста, перемешивания, дробления

60 какой из цифр написано правильно для определение геометрического вместимость уравнительного бака применяемых в производстве пастеризованного молока

160

- 140
- 150
- 165
- 155

61 Для чего предназначена уравнильный бах входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного молока

- хранение молока
- нагревание молока
- обеспечения постоянного гидростатического потока
- охлаждение молока
- взвешивание молока

62 Для чего предназначена пастеризованный-охладительный установке А1-ОкЛ-10 в производительного молока

- только для охлаждения молока
- для быстрого нагрева молока в тонком слое закрытом потоке пастеризации и охлаждение
- смешивание молока
- хранение молока
- транспортировки молока

63 Для чего предназначена пастеризационно охлаждающее установке входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного солока

- хранение молока
- нагревание молока
- для быстрого нагрева молока в тонком слое закрытом потоке пастеризации и охлаждение
- только для охлаждения молока
- транспортировки молока

64 С помощью какого механизмов осуществляются пуск, остановка и контроль за работой машины

- механизм управления
- передаточного механизма
- исполнительного механизма
- двигательного механизма
- механизм обработки

65 Для чего предназначены механизмы регулирования

- степени механизации и автоматизации
- обработка, загрузка, выгрузка
- контроль за работой машины
- структуры рабочего цикла
- настройки машин

66 какой механизм предназначены для настройки машины

- механизм управления
- исполнительный механизм
- передаточный механизм
- механизм обработки

- механизм регулирования

67 Для чего предназначены механизмы защиты и блокировки

- для настройки машин  
 для степени механизации и автоматизации  
 для предохранения машины от поломки и аварийного ее отключения  
 для контроль за работой машины  
 для структуры рабочего цикла

68 какие механизмы предназначены для предохранения машины от поломки и аварийного ее отключения

- механизмы защиты и блокировки  
 механизм управления  
 исполнительный механизм  
 передаточный механизм  
 механизм обработки

69 По каким признакам можно классифицировать машины, применяемые на предприятиях общественного питания

- для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением  
 неавтоматические, полуавтоматические и автоматические  
 периодического и непрерывного действия  
 по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку  
 конструктивные, кинематические и гидравлические параметры

70 По каким действиям рабочего цикла различают машины

- конструктивные, кинематические и гидравлические действия  
 периодического и непрерывного действия  
 по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов действия  
 неавтоматические, полуавтоматические и автоматические  
 для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты действиям давлением

71 В машинах и механизмах периодического действия как обрабатывается продукт

- загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются оператором  
 основные технологические операции выполняются машиной  
 технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной  
 процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно  
 в течение определенного времени

72 В машинах и механизмах непрерывного действия как обрабатывается продукт

- загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются оператором  
 в течение определенного времени  
 основные технологические операции выполняются машиной  
 процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно  
 технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной

73 как называется действия, когда процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта

происходят одновременно

- неавтоматические действия
- непрерывные действия
- автоматические действия
- полуавтоматические действия
- периодические действия

74 как называется действия, когда продукт обрабатывается в течение определенного времени

- периодические действия
- непрерывные действия
- полуавтоматические действия
- автоматические действия
- неавтоматические действия

75 как по степени механизации и автоматизации различают машины

- для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением
- неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
- конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
- периодического и непрерывного действия

76 как выполняются технологические операции в машинах неавтоматического действия

- непрерывного
- перемешивания продуктов
- машиной
- ручными
- оператором

77 как выполняются транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы в машинах неавтоматического действия

- перемешивания продуктов
- машиной
- ручным
- оператором
- непрерывного

78 как выполняются основные технологические операции в машинах полуавтоматического действия

- непрерывного
- перемешивания продуктов
- машиной
- ручными
- оператором

79 какой дозатор предназначен для наполнения кремом трубочек

- РДМ-5
- МФК-2240

- ДК
- ИН-40
- МКР-25

80 Для чего применяют машина МРТ-60М

- для формовки котлет
- для раскатки теста
- для деления охлажденного сливочного масла
- для наполнения кремом трубочек
- для взбивания жидких смесей

81 какая машина предназначен для раскатки теста

- МФК-2240
- МРТ-60М
- РДМ-5
- МКР-25
- ДК

82 Из каких частей состоит машина МРТ-60М

- из корпуса, терочного стакана и толкателя
- из каркаса, привода, двух раскатывающих вальцов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, мукосея и наклонной неподвижной направляющей плоскости
- из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

83 какая машина состоит из каркаса, привода, двух раскатывающих вальцов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, мукосея и наклонной неподвижной направляющей плоскости

- МКР-25
- ДК
- РДМ-5
- МРТ-60М
- МФК-2240

84 Из каких частей состоит дозатор РДМ-5

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

85 какая машина состоит из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций

- МКР-25
- ДК
- РДМ-5
- МРТ-60М

МФК-2240

86 Для чего предназначена резервуар для хранения молока

- для нагревания и смешивания
- для смешивания молока
- для хранения охлажденного молока
- для охлаждения молока
- для нагревания молока

87 какие цифры написаны правильно для определения расходов воздуха привозного устройства входящий в состав подсистемы С

- 9÷10
- 6÷7
- 5÷6
- 10÷12
- 7÷9

88 Сколько подсистем С входит в состав комплекс оборудования для производства хлеба из пшеничной муки

- 6
- 4
- 3
- 7
- 5

89 какие устройства являются рабочими органами дозировочно-формовочных машин

- штампы, поршни, муфта
- бачка, вал, шайбы
- штампы, поршни, валки
- муфта, колесо, манжет
- бачка, вал, поршни

90 В зависимости от характера процесса дозировочно-формовочные машины классифицируются.....

- для раскатки теста, для формовки котлет, для порционирования сливочного масла, дозаторы крема
- хлеборезка, фаршемшалки, мясорубки
- мясорыхлители, косторезка, для формовки котлет
- фаршемшалки, мясорубки, для формовки котлет
- для раскатки теста, для формовки котлет, фаршемшалки

91 какая машина предназначена для формовки рыбного фарша

- МВ-6
- МФК-2240
- МВ-35М
- ИН-40
- МКР-25

92 какая машина предназначена для формовки картофельного фарша

- ИН-40

- МВ-35М
- МВ-6
- МКР-25
- МФК-2240

93 какая машина предназначена для формовки манных биточков

- МВ-6
- МФК-2240
- МВ-35М
- ИН-40
- МКР-25

94 Из каких частей состоит привод шлюзового роторного питания подсистемы С

- электродвигателя и червячного двигателя
- из двух шкиве и ценной передачи
- червячного редуктора и двух шкиве
- все выше указанные
- электродвигателя и ценной передачи

95 На сколько групп классифицируется торговое оборудование?

- 2
- 1
- 5
- 4

96 На сколько групп разделяется торговое оборудование по характеру оказания воздействие на обрабатываемый продукт?

- 3
- 2
- 4
- 6
- 5

97 На сколько групп разделяются машины по назначению?

- 2
- 4
- 6
- 3
- 5

98 Укажите к каким группам относятся технологические и транспортные машины?

- энергетические
- )информационные
- рабочие
- непрерывные
- оборотные

99 Из скольких механизмов в основном состоят машины?

- 4
- 3
- 5
- 6
- 2

100 На сколько групп по функциональным показателям разделяется торговое оборудование?

- 5
- 7
- 6
- 9
- 8

101 какие виды ниже следующих передач существуют?

- тепловые, механические, электрические
- электрические, механические, пневматические, гидравлические
- холодильные, тепловые, гидравлические, механические
- давление, гидравлические, механические, температурные
- пневматические, температурные, скользящие

102 На сколько групп классифицируются подъемное – транспортное оборудование?

- 2
- 3
- 4
- 6
- 5

103 Для чего применяют машина МФк-2240

- для замеса высоковязких смесей
- для взбивания кремов
- для формовки котлет
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

104 какая машина предназначена для формовки котлет

- МВ-6
- МФК-2240
- МВ-35М
- ИН-40
- МКР-25

105 какая цифра написано правильно дляопределение производительность частота колебания крупосортировочной машины А1-БкГ-1

- 350
- 370
- 380
- 390
- 360

106 какие цифры написан правильно для определение производительности бункера-питания Т1-ВБШ

- 10
- 20
- 15
- 30
- 25

107 Из каких частей состоит бункер-питатель применяемых впроизводитель белых столовых вин

- железобетонного бункера
- мотор-редуктора
- снекдан
- все выше указанные
- железобетонного бункера и снекдан

108 какие цифры написан правильно для определение производительности дробилки ВДГ-20

- 10
- 20
- 15
- 30
- 25

109 Дозировочный процесс это...

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

110 Формовочный процесс это...

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

111 Сдвоенный процесс это...

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

112 Отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или объема – какой процесс

- сдвоенный процесс
- дозировочный процесс
- формовочный процесс
- перемешивающий процесс
- взбивальный процесс

113 Придание порции продукта определенной формы – какой процесс

- сдвоенный процесс
- дозировочный процесс
- формовочный процесс
- перемешивающий процесс
- взбивальный процесс

114 Одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму – какой процесс

- сдвоенный процесс
- дозировочный процесс
- формовочный процесс
- перемешивающий процесс
- взбивальный процесс

115 какие оборудование входит в состав комплекс оборудование подсистемы С предназначенных для получения белых столовых вин

- приёмный бункер питания
- сульфито дозированную установку
- валковая дробилка гребнеотделитель
- все выше указанные
- бункеры и гребнеотделитель

116 какие оборудование входит в состав комплексного оборудование подсистемы С для получение охладительного молока

- пластиковый охладитель
- система для транспортировки молока
- резервировать для хранения молока
- все выше указанные
- пластиковый охладитель и резервировать для хранения молока

117 какие цифры написаны правильно для определение производительность пластиковый охладителя 001-У10

- 10000
- 15000
- 20000
- 30000
- 25000

118 какая цифра написаны правильно для температуры молоко поступающего в аппарат

- 10
- 20
- 15

- 30
- 25

119 Из каких основных узлов состоит хлеборезательная машина АхМ-300Т

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

120 какая хлеборезательная машина состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства

- МС10-160
- АХМ-300Т
- МРЗП
- МРХ-200
- МРОВ-160

121 какая хлеборезательная машина состоит привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов

- МС10-160
- АХМ-300Т
- МРЗП
- МРХ-200
- МРОВ-160

122 Для осуществления безопасной работы на хлеборзке МРх-200 что установлен на загрузочном лотка

- защитная решетка
- тормоз
- ограждение
- паз
- диск

123 Для осуществления безопасной работы на хлеборзке МРх-200 что установлен на разгрузочном лотка

- защитная решетка
- тормоз
- ограждение
- паз
- диск

124 каким сменными ситами используются для просеивание крахмала

- №2,8
- №1,4
- №4
- №3
- №2

125 каким сменными ситами используются для просеивание мелкой соли

- №2,8
- №1,4
- №4
- №3
- №2

126 По какой формуле можно определить мощность электродвигателя просеивателя с вращающимся ситом

$Q_n = m \cdot Z \cdot \frac{m}{T_1} = \frac{E}{T_1}$

$Q = V_0 \cdot \varphi \cdot \rho \cdot h$

$Q_0 = \frac{N_1 - N_2}{u_1}$

$Q = \frac{f}{v_n}$

$Q_H = F_0 \cdot V_0 \cdot \varphi \cdot \rho \cdot h$

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

- ПМ-1,1
- ПУ-0,6
- П-П
- ПУ-0,6-1,1
- УММ-ПР

128 какой механизм для взбивания продуктов входит в комплект универсального привода П-П

- МС25-200
- МС8-150
- МВП-Н-1
- МРОВ-160
- МС4-7-8-20

129 Из каких частей состоит механизм МВП-Н-1

- смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- камеры для обработки продукта и рабочих органов
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, терочного стакана и толкателя

130 Что являются рабочими органами механизма для взбивания продуктов

- дисковые лопасти
- конусные лопасти
- взбивальные или перемешивающие лопасти
- конусные и дисковые лопасти
- роторная лопасти

131 Что являются рабочими органами механизма для перемешивания продуктов

- дисковые лопасти

- конусные лопасти
- взбивальные или перемешивающие лопасти
- конусные и дисковые лопасти
- роторная лопасти

132 какой многоцелевой механизм входит в комплект универсального привода ПУ-0,6

- МС8-150
- МРОВ-160
- МС25-200
- МС4-7-8-20
- МВП-Н-1

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

- УММ-ПР
- П-П
- ПМ-1,1
- ПУ-0,6-1,1
- ПУ-0,6

134 какая фаршемешалка входит в комплект универсального привода ПМ-1,1

- МС4-7-8-20
- МВП-Н-1
- МС25-200
- МРОВ-160
- МС8-150

135 В комплект к какому универсального привода входит фаршемешалка МС8-150

- П-П
- ПУ-0,6-1,1
- УММ-ПР
- ПУ-0,6
- ПМ-1,1

136 какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из пшеничной муки

- фаршемешалку МС8-150
- машину ТММ-1М
- машину МТИ-100
- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
- машину МТМ-15

137 какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из ржаной муки

- машину ТММ-1М
- машину МТМ-15
- машину МТИ-100
- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
- фаршемешалку МС8-150

138 какую тестомесильную машину используют для замеса дрожжевого теста

- машину ТММ-1М
- машину МТМ-15
- машину МТИ-100
- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
- фаршемешалку МС8-150

139 какую тестомесильную машину используют для замеса пресного теста

- машину ТММ-1М
- машину МТМ-15
- машину МТИ-100
- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
- фаршемешалку МС8-150

140 Для чего используют тестомесильную машину ТММ-1М

- для замеса крутого теста
- для замеса дрожжевого теста
- замеса теста из пшеничной и ржаной муки
- для перемешивание салатов
- для пресного и слоеного теста

141 Для чего используют тестомесильную машину МТИ-100

- замеса теста из пшеничной
- для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста
- для замеса ржаной муки
- для замеса крутого теста
- для перемешивание салатов

142 Для чего используют тестомесильную машину МТМ-15

- для замеса крутого теста
- для замеса ржаной муки
- замеса теста из пшеничной
- для перемешивание салатов
- для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста

143 какую тестомесильную машину используют для замеса слоеного теста

- машину ТММ-1М
- машину МТМ-15
- машину МТИ-100
- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
- фаршемешалку МС8-150

144 какую тестомесильную машину используют для замеса крутого теста

- машину ТММ-1М
- машину МТМ-15
- машину МТИ-100
- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
- фаршемешалку МС8-150

145 к каким групп машин относится МС18-160

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательная машина
- роторные овощерезательные машины
- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами
- пуансонные овощерезательные машины

146 к каким групп машин относится МУ-1000

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательная машина
- роторные овощерезательные машины
- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами
- пуансонные овощерезательные машины

147 к каким групп машин относится МР050-200

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательная машина
- роторные овощерезательные машины
- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами
- пуансонные овощерезательные машины

148 к каким групп машин относится МР0400-1000

- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами
- роторные овощерезательные машины
- дисковые овощерезательные машины
- пуансонные овощерезательные машины
- овощерезательная машина

149 Из каких частей состоит овощерезательно-протирочный механизм МОП-Н-1

- из конического редуктора, сменных приспособлений, набора сменных рабочих инструментов
- из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал
- из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка

150 какой овощерезательно-протирочный механизм состоит из конического редуктора, сменных приспособлений, набора сменных рабочих инструментов

- МКJ-250
- МУ-1000
- МОП-Н-1
- МДП-II-1
- МР050-200

151 каким универсальным приводом приводится в действие сменный механизм МС10-160

- Р1-0,6-1,1
- УММ
- ПМ-1,1
- МДП-II-1

ПУ-0,6

152 какой сменный механизм приводится в действие универсальным приводом ПУ-0,6

- МС10-160
- МУ-1000
- МОП-Н-1
- МДП-П-1
- МР050-200

153 каким универсальным приводом приводится в действие механизм для нарезания сырых овощей МКJ-250

- Р1-0,6-1,1
- МKN-11
- ПМ-1,1
- МДП-П-1
- ПУ-0,6

154 какой механизм для нарезания сырых овощей приводится в действие универсальным приводом МKN-11

- МУ-1000
- МДП-П-1
- МКJ-250
- МОП-Н-1
- МС10-160

155 Для чего используются механизм МКJ-250

- для нарезания сырых овощей
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для шинкования капусты
- для измельчения крупяных продуктов
- для нарезание хлеба

156 Из каких частей состоит овощерезательная машина МР0400-1000

- из привода и рабочей камеры
- из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал
- из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков
- из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка

157 какой механизм назначен для нарезания картофеля

- МС10-160
- МУ-1000
- МОП-Н-1
- МКKF-270
- МКJ-250

158 Для чего назначен механизм МКKF-270

- для нарезания сырых овощей

- для нарезания картофеля
- для шинкования капусты
- для измельчения крупяных продуктов
- для нарезание хлеба

159 к каким групп машин относится МР0В-160

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательная машина
- роторные овощерезательные машины
- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами
- пуансонные овощерезательные машины

160 как может работать овощерезательная машина МР0400-1000 В зависимости от набора рабочих органов

- только как дисковая с ручным приспособлением
- как конусные с ручным приспособлением
- роторная и как дисковая с ручным приспособлением
- как конусные и дисковая с ручным приспособлением
- только как роторная с ручным приспособлением

161 какая овощерезательная машина может работать как роторная -или как дисковая с ручным приспособлением

- МС10-160
- МР0400-1000
- МОР-Н-1
- МДП-П-1
- МКЖ-250

162 какой сменный исполнительный пуансонный овощерезательный механизм приводится в действие универсальным приводом ПУ-0,6

- МС10-160
- МУ-1000
- МС28-100
- МДП-П-1
- МКЖ-250

163 каким универсальным приводом приводится в действие пуансонный овощерезательный механизм МС28-100

- Р1-0,6-1,1
- МКН-11
- ПМ-1,1
- МДП-П-1
- ПУ-0,6

164 Из каких частей состоит сменный исполнительный механизм МС28-100

- из привода и рабочей камеры
- из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек
- из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка

165 какие машины относятся к группе овощерезательных машин с комбинированными рабочими органами

- МС10-160 и МС28-100  
 МУ-1000 и МС18-160  
 МУ-1000 и МРОВ-160  
 МС18-160 и МДП-II-1  
 МРОВ-160 и МС18-160

166 к каким групп машин относится МС28-100

- дисковые овощерезательные машины  
 овощерезательная машина  
 роторные овощерезательные машины  
 овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами  
 пуансонные овощерезательные машины

167 Для чего предназначен сменный механизм МС27-40

- для нарезание хлеба  
 для нарезания сырых овощей  
 для нарезки свежих овощей ломтиками  
 для нарезания картофеля  
 для шинкования капусты

168 какой механизм предназначен для нарезки свежих овощей ломтиками

- МС10-160  
 МУ-1000  
 МС28-100  
 МС27-40  
 МКJ-250

169 к каким групп машин относится МС27-40

- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами  
 пуансонные овощерезательные машины  
 овощерезательная машина  
 овощерезательные машины с дисковыми ножами  
 дисковые овощерезательные машины

170 какие машины относятся к группе овощерезательные машины с дисковыми ножами

- МС10-160  
 МС18-160  
 МС27-40  
 МДП-II-1  
 МРОВ-160

171 От какого универсального привода работает мясорубка МС2-70

- ПМ-1,1  
 ПУ-0,6  
 ПУВР-0,4

- ПУ-0,6-1,1
- УММ-ПР

172 какая машина предназначена для шинкования капусты

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-II-1
- МР050-200

173 какая машина предназначена для протираания вареных ягод

- МС10-160
- МР050-200
- МУ-1000
- МКJ-250
- МДП-II-1

174 какая машина предназначена для протираания вареных ягод

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-II-1
- МР050-200

175 какая машина предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-II-1
- МР050-200

176 какая машина предназначена для нарезки сырых овощей брусочками

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-II-1
- МР050-200

177 какая машина предназначена для нарезки сырых овощей стружкой

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-II-1
- МР050-200

178 какая машина предназначена для протираания вареных овощей

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160

- МДП-II-1
- МР050-200

179 какая машина предназначена для протирания вареных фруктов

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-II-1
- МР050-200

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

- для измельчения сырых овощей
- шинкования капусты и нарезки сырых овощей
- для измельчения крупяных продуктов
- для нарезание хлеба
- для тонкого измельчения вареных продуктов

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

- для измельчения крупяных продуктов
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для шинкования капусты и нарезки сырых овощей
- для измельчения сырых овощей
- для нарезание хлеба

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

- для измельчения крупяных продуктов
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для шинкования капусты и нарезки сырых овощей
- для нарезки овощей брусочками
- для нарезание хлеба

183 Для чего используют стальной диск с круглыми отверстиями

- нарезки овощей стружкой
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для шинкования капусты и нарезки сырых овощей
- для нарезки овощей брусочками
- для нарезание хлеба

184 какой механизм овощерезательно-протирочный

- МКJ-250
- МУ-1000
- МОР-II-1
- МДП-II-1
- МР050-200

185 какие посудомоечные машины, машины непрерывного действия

- ММУ-250
- ММП-4000
- ММУ-2000
- ММУ-500
- МПР

186 Из чего изготавливаются сита

- из мрамора
- из ткани
- из дерева
- из стекла
- из металлических сеток

187 как называется процесс разделения сыпучих продуктов на фракции для получения продуктов определенных сортов и размеров

- сортировка
- просеивание
- выделение
- протираия
- взбивания

188 как называется процесс выделения примесей из продуктов

- сортировка
- просеивание
- выделение
- протираия
- взбивания

189 какой процесс называется просеиванием

- выделения примесей из продуктов
- взбивания и перемешивания
- разделения сыпучих продуктов на фракции
- нарезания картофеля
- размол кофе

190 какой процесс называется сортировкой

- выделения примесей из продуктов
- взбивания и перемешивания
- разделения сыпучих продуктов на фракции
- нарезания картофеля
- размол кофе

191 какими машинами осуществляется сортировка по качеству

- МКZ-20
- МКП-2 и ЛРК-7
- МКW-250 и МКК-120
- МБП-П-1
- МКК-120 и ЛРК-5

192 какими машинами осуществляется калибровка по размерам

- МКЗ-20
- МКП-2
- МКВ-250
- МБП-П-1
- ЛРК-5

193 Из каких частей состоит машина МкП-2 для переборки картофеля

- из движущегося рабочего стола, привода, загрузочного бункера и станины
- из загрузочного бункера, шнека, просеивающей головки, привода и платформы
- привода и платформы
- просеивающего барабана и бункера с прикрепленным к нему рассекателем.
- из корпуса, конического редуктора с хвостовиком

194 Что являются основным рабочим органом просеивателей

- загрузочный бункер
- станины
- сменные вращающиеся сита
- двигатель
- привод

195 как называется часть продукта, которая прошла через отверстия сита

- просеивание
- сходом
- проходом
- протираия
- взбивания

196 как называется часть оставшаяся продукта в сите

- просеивание
- сходом
- проходом
- протираия
- взбивания

197 Из чего состоит кухонная машина

- двухскоростного двигателя, картера
- из универсального привода и сменного исполнительного механизма
- двухступенчатого зубчатого редуктора
- рамы, плиты и электродвигателя
- кожуха, пульта управления и вал

198 как выполняются в машинах автоматического действия все технологические процессы

- оператором
- машиной
- ручными
- непрерывного
- перемешивания продуктов

199 как выполняются в машинах автоматического действия все вспомогательные процессы

- перемешивания продуктов
- оператором
- непрерывного
- машиной
- ручными

200 какие из ниже показанные группы по функциональному признаку машины и механизмы предприятий общественного питания

- машины для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, машины, обрабатывающие продукты давлением
- по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов
- неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- машины периодического и непрерывного действия
- конструктивные, кинематические и гидравлические машины
- машины

201 Детали корпусов входящие в состав машин как выполняются

- варенным
- замораживанием
- литыми
- охлаждением
- давлением

202 Из какого марок стали выполняют детали корпусов

- P1, P2, P3
- K1, K2
- CT3, CT5
- M1, M2
- A00, A0

203 Сколько вида различают производительности

- два
- три
- пять
- восемь
- четыре

204 какие вида производительности различают

- конструктивные, кинематические и гидравлические
- неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- теоретическую, техническую и эксплуатационную
- пуск, остановка и контроль
- периодические и непрерывные

205 По какой формуле определяет теоретическую производительность

- $$Q_n = mZ \frac{n_1}{T_1} = \frac{E}{T_1}$$
-

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

$$T_i = t_y + t_e + t_b$$

$$T_u = \frac{l}{v_n}$$

$$V_0 = Fl$$

206 По какой формуле определяет техническую производительность

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

$Q_{\text{tex}} = K_{T.i.} \cdot Q_n$

$$T_i = t_y + t_e + t_b$$

$$T_u = \frac{l}{v_0}$$

$$Q_0 = Fl$$

207 По какой формуле определяет эксплуатационную производительность

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

$$Q_{\text{ex}} = K_{T.i.} \cdot Q_n$$

[yeni cavab]

$$T_i = t_y + t_e + t_b$$

$$T_u = \frac{l}{v_0}$$

$Q_{\text{ex}} = Q_n K_{T.i.}$

208 Для чего установлен защитная решетка на хлебозки МРх-200

- для разгрузки
- для на загрузки
- для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для нарезки хлеба
- для осуществления безопасной работы

209 Для чего установлен ограждение на хлебозки МРх-200

- для осуществления безопасной работы
- для нарезки хлеба
- для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для разгрузки
- для на загрузки

210 Для осуществления безопасной работы где установлен ограждение на хлебозки МРх-200

- на микровыключатель
- на приводе
- на блокировочных механизмов
- на загрузочном лотка

на разгрузочном лотка

211 Для осуществления безопасной работы где установлен защитная решетка на хлебозки МРх-200

- на приводе
- на загрузочном лотка
- на разгрузочном лотка
- на микровыключатель
- на блокировочных механизмов

212 какая машина предназначена для резки замороженного мяса

- МРЗП
- МРОВ-160
- МДП-II-1
- МРМ-15
- МС10-160

213 Из каких частей состоит мясорыхлитель МРМ-15

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

214 Для чего предназначена машина МРЗП

- для шинкования капусты
- для нарезания сырых овощей
- для нарезания картофеля
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для нарезки свежих овощей ломтиками

215 какая машина предназначена для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

- МС10-160
- МДП-II-1
- МРОВ-160
- МРЗП
- МРМ-15

216 какая машина предназначена для резки замороженных субпродуктов

- МДП-II-1
- МРОВ-160
- МРМ-15
- МРЗП
- МС10-160

217 Из каких частей состоит приспособление РО-1М1

- редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера

- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления
- из корпуса, крышки, рабочего инструмента, гибкого вала и электродвигателя

218 Из каких следующих частей состоит машина картофелеочистительная МОК-12ГО

- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
- редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления

219 Из каких следующих частей состоит машина картофелеочистительная кНА-600М

- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
- прямоугольной камеры для обработки, загрузочного и разгрузочного лотков и приводного устройства
- собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления

220 камера картофелеочистительной машины кНА-600М на сколько секции разделена

- на три
- на четыре
- на восемь
- на семь
- на пять

221 На предприятиях общественного питания для очистки рыбы от чешуи какие приспособления применяются

- ММУ-2000К
- НМТ-1
- ММУ-500
- РО-1М1
- МОК-125

222 На предприятиях общественного питания для очистки рыбы от чешуи какие приспособления применяются

- ММУ-2000К
- МОК-125
- РО-1М1
- ММУ-500
- НМТ-1

223 На предприятиях общественного питания для чего применяют приспособления типа РО-1М1

- для очистки рыбы от чешуи
- для мытья посуды
- для размола кофе
- для очистки картофеля

для мытья овощей

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

- для очистки рыбы от чешуи
- для мытья овощей
- для очистки картофеля
- для мытья посуды
- для размола кофе

225 какой тип приспособление состоит из корпуса, крышки, рабочего инструмента, гибкого вала и электродвигателя

- РО-1М1
- МОК-125
- ММУ-2000К
- НМТ-1
- ММУ-500

226 какой тип машины состоит из прямоугольной камеры для обработки, загрузочного и разгрузочного лотков и приводного устройства

- ММУ-2000К
- РО-1М1
- КНА-600М
- ММУ-500
- НМТ-1

227 какой тип машины состоит из собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления

- ММУ-2000К
- КНА-600М
- МОК-12GO
- ММУ-500
- НМТ-1

228 какой следующий тип машины для очистки картофеля:

- ММУ-2000К
- МОК-125
- ММУ-2000
- НМТ-1
- ММУ-500

229 По устройству рабочих органов машины для очистки картофеля подразделяются .....

- круглые, конусные
- дисковые, конусные и роликовые
- непрерывные и периодические
- круглые, роликовые
- роликовые, непрерывные и периодические

230 какими бывают машины для очистки картофеля непрерывного действия

- непрерывные и периодические
- круглые, конусные рабочие органы
- дисковые, конусные рабочие органы
- конусные рабочие органы
- роликовые рабочие органы

231 По структуре рабочего цикла какому действию относятся машины роликовым рабочим органом для очистки картофеля

- непрерывного действия
- автоматического действия
- периодического действия
- полуавтоматического действия
- механизированный

232 По структуре рабочего цикла какому действию относятся машины дисковым рабочим органом для очистки картофеля

- непрерывного действия
- автоматического действия
- периодического действия
- полуавтоматического действия
- механизированный

233 По структуре рабочего цикла какому действию относятся машины конусным рабочим органом для очистки картофеля

- непрерывного действия
- автоматического действия
- периодического действия
- полуавтоматического действия
- механизированный

234 По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк-125 машина для очистки картофеля

- непрерывного действия
- автоматического действия
- периодического действия
- полуавтоматического действия
- механизированный

235 По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк-400 машина для очистки картофеля

- непрерывного действия
- автоматического действия
- периодического действия
- полуавтоматического действия
- механизированный

236 По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк-250 машина для очистки картофеля

- периодического действия

- непрерывного действия
- полуавтоматического действия
- механизированный
- автоматического действия

237 По структуре рабочего цикла какому действию относится МОк-1200 машина для очистки картофеля

- автоматического действия
- периодического действия
- непрерывного действия
- механизированный
- полуавтоматического действия

238 По структуре рабочего цикла какому действию относится кНА-600М машина для очистки картофеля

- полуавтоматического действия
- непрерывного действия
- периодического действия
- автоматического действия
- механизированный

239 какие рабочие органы бывают в машине МОк-125 для очистки картофеля периодического действия

- квадратные
- конусные рабочие органы
- дисковые рабочие органы
- круглые рабочие органы
- роликовые рабочие органы

240 какие рабочие органы бывают в машине МОк-250 для очистки картофеля периодического действия

- конусные рабочие органы
- дисковые рабочие органы
- круглые рабочие органы
- роликовые рабочие органы
- квадратные

241 какие рабочие органы бывают в машине МОк-400 для очистки картофеля периодического действия

- круглые рабочие органы
- роликовые рабочие органы
- квадратные
- конусные рабочие органы
- дисковые рабочие органы

242 какие рабочие органы бывают в машине МОк-1200 для очистки картофеля периодического действия

- роликовые рабочие органы
- круглые рабочие органы

- дисковые рабочие органы
- конусные рабочие органы
- квадратные

243 какие рабочие органы бывают в машине УММ-ПР-5 для очистки картофеля периодического действия

- квадратные
- дисковые рабочие органы
- конусные рабочие органы
- роликовые рабочие органы
- круглые рабочие органы

244 какие рабочие органы бывают в машине УММ-ПС-5 для очистки картофеля периодического действия

- квадратные
- дисковые рабочие органы
- конусные рабочие органы
- роликовые рабочие органы
- круглые рабочие органы

245 какие рабочие органы бывают в машине кНА-600М для очистки картофеля периодического действия

- квадратные
- дисковые рабочие органы
- конусные рабочие органы
- роликовые рабочие органы
- круглые рабочие органы

246 Сколько способов существует очистки корне- и клубнеплодов

- 5
- 7
- 4
- 2
- 3

247 какие способы существует очистки корне- и клубнеплодов

- мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- механический, термический, паровой и химический
- непрерывные и периодические
- механический, термический
- ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром

248 В основном какие способа очистки применяются на предприятиях общественного питания

- механический и термический
- непрерывные и периодические
- паровой и химический
- стерилизации и обсушивания
- ополаскивания, стерилизации

249 В чем заключается сущность очистительного процесса при механическом способе

- удалением обгоревшей кожуры в моечно-очистительных машинах.
- в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
- обработке раствором щелочи
- подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры

250 В чем заключается сущность очистительного процесса при термическом способе

- на обжиге наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечно-очистительных машинах
- в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
- обработке раствором щелочи
- подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры

251 В чем заключается сущность очистительного процесса при паровом способе

- на обжиге наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах
- в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
- обработке раствором щелочи
- подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры

252 В чем заключается сущность очистительного процесса при химическом способе

- на обжиге наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечно-очистительных машинах
- в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
- обработке раствором щелочи
- подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры

253 как называется способ очистительного процесса обработка картофеля раствором щелочи

- механический способ
- химический способ
- паровой способ
- способ обсушивания
- термический способ

254 как называется способ очистительного процесса который картофель подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры

- паровой способ
- термический способ
- химический способ
- механический способ
- способ обсушивания

255 как называется способ очистительного процесса - обжиг наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечно-

## очистительных машинах

- механический способ
- химический способ
- паровой способ
- способ обсушивания
- термический способ

256 как называется способ очистительного процесса - трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой

- механический способ
- химический способ
- паровой способ
- способ обсушивания
- термический способ

257 Сколько достигает температура на термическом способе очистительного процесса в специальных гермокамерах

- 100°C
- 200°C
- 1200 °C
- 90°C
- 1000°C

258 какой из ниже показанных относятся к универсальным приводам

- РЖ -0,6
- Р1-0,6-1,1
- ПУ-0,6
- УММ
- Р-П

259 На судах и железнодорожном транспорте какие малогабаритные приводы используются

- УММ-ПР ; УММ-ПС и ПУВР-0,4.
- Р1-0,6-1,1
- РЖ -0,6 и ПУ-0,6
- УММ
- ПУ-0,6 и ПМ-1,1

260 Из каких частей состоит привод П-П

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

261 Из каких частей состоит привод ПУВР-0,4

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

- редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- кожуха, пульта управления и вал

262 какой из привод состоит из редуктора, рамы, плиты и электродвигателя

- УММ-ПР
- Р1-0,6-1,1
- РЖ -0,6
- ПУВР-0,4
- ПУ-0,6

263 Машина состоит из трех основных механизмов:

- рамы, плиты и электродвигателя
- двигательного, передаточного и исполнительного
- редуктора, манжета и магнитный пускатель
- двигательного, передаточного и плиты
- редуктора, рамы и плиты

264 к какому классу относится механическое оборудование

- технологических машин
- электрических машин
- грузоподъемные машины
- грузоподъемные машины
- лабораторные оборудование

265 Для чего предназначено механическое оборудование

- для первичной обработки продуктов
- для транспорта
- для вторичной обработки продуктов
- для исключения просачивания масла
- для переработка небольших количеств разнородной продукции

266 Машина состоит из ..... основных механизмов

- трех
- двух
- четверех
- петерех
- шестерех

267 Что состоит из трех основных механизмов

- машина
- редуктор
- двигатель
- пускатель
- передаточный

268 Что главным образом являются двигательными механизмами

- настройки машины
- для осуществления взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов

- электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым
- осуществляются пуск, остановка и контроль за работой
- определяет назначение и наименование машин

269 каким механизмам является электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым ротором

- двигательными механизмами
- исполнительный механизм
- передаточный механизм
- механизм обработки
- механизм управления

270 Для работы в вагонах-ресторанах и на судах используются какой вид двигательного механизм ?

- электродвигатели не постоянного тока
- электродвигатели асинхронного тока
- электродвигатели постоянного тока
- электродвигатели однофазного тока
- электродвигатели трехфазного тока

271 какую функцию исполняет передаточный механизм?

- определяет назначение и наименование машин.
- осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного
- осуществляются пуск, останов и контроль за работой машины
- осуществляются контроль за работой машины
- определяет наименование машин

272 какой механизм осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов.

- механизм управления
- передаточный механизм
- двигательными механизмами
- механизм обработки
- исполнительный механизм

273 В совокупности как называют двигательный и передаточный механизмы

- приводом машин
- электродвигатели постоянного тока
- электродвигатели не постоянного тока
- приводом тока
- электродвигатели асинхронного тока

274 Что называют приводом машин

- осуществляются контроль за работой машины
- определяет наименование машин
- определяет назначение и наименование машин.
- в совокупности двигательный и передаточный механизмы
- осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного

275 Что определяет исполнительный механизм

- осуществляются контроль за работой машины
- наименование машин.
- назначение и наименование машин
- осуществляются пуск, останов и контроль за работой машины
- осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного

276 От чего зависит конструкция исполнительного механизма

- структуры рабочего цикла и характера технологического процесса
- настройки машины
- взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов
- степени автоматизации
- степени механизации

277 Что входят исполнительного механизма

- привод тока, регулятор
- электродвигатели постоянного тока, рабочая камера
- рабочая камера, инструменты для механической обработки продуктов
- ) привод машин , привод тока
- электродвигатели асинхронного тока

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

- двигательного механизма
- исполнительного механизма
- передаточного механизма
- механизм обработки
- механизм управления

279 Что осуществляются с помощью механизмов управления

- структуры рабочего цикла
- пуск, остановка и контроль за работой машины
- обработка, загрузка, выгрузка
- степени механизации и автоматизации
- настройки машин

280 какой механизм определяет назначение и наименование

- механизм управления
- передаточный механизм
- двигательными механизмами
- механизм обработки
- исполнительный механизм

281 какой из цифр написано правильно для определение максимального диаметр барабана сеператор-молокоочистителя А1-ОЦМ-10

- 405
- 310
- 300
- 415
- 410

282 какой из цифр написано правильно для определение производительности гомогенизатор k5-ОГА-10 применяемых в производив пастеризовенного молока

- 11500
- 10000
- 950
- 11000
- 10500

283 Для чего предназначена гомогенизатор входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного молока

- нагревание воды
- нагревание молока
- охлаждение молока
- для измельчение жирового фазы молока
- охлаждение воды

284 Для чего предназначена гомогенизатор k5-ОГА-10 применяемых в производив пастеризовенного молока

- нагревание воды
- охлаждение молока
- охлаждение воды
- нагревание молока
- для измельчение жирового фазы молока

285 какой из цифр написано правильно для определение частоты вращения гомогенизатор k5-ОГА-10 применяемых в производив пастеризовенного молока

- 5000
- 6000
- 4000
- 6500
- 5500

286 Для чего предназначена агрегат И8-хГА-12 в производстве хлеба

- просеивание муки
- транспортировки муки
- измельчение муки
- для захватаметаллических материалов
- для приготовление пшеничного тесто песперерывным способом

287 Для дозирование каких компонентов предназначена дозированы стенциз

- воды
- растворы соли
- растворимый жир
- все выше указаны
- жидких дрожжей

288 В каких процессах изменяется температуры продукции поступающей гомогенизатор k5-ОГА-10 применяемых в производив пастеризовенного молока

- 35/45
- 45/85
- 40/85
- 55/75
- 45/95

289 Для чего предназначена подсистема В в комплексе оборудование в производстве подового хлеба из пшеничной муки

- просеивание муки
- транспортировки муки
- измельчение муки
- для захвата металлических материалов
- для получение тестовых заготовок круглого подового хлеба массой 0,7/10 кг

290 Для чего предназначена тесто приготовление агрегат входящий в состав комплексного оборудование подсистем производство подового хлебе из пшеничного муки

- транспортировки муки
- просеивание муки
- для захвата металлических материалов
- для приготовление пшеничного тесто песперерывным способом
- измельчение муки

291 Для чего предназначены тесто мишенная машина применяемых в производстве хлеба

- для практикование смесь из соли воды и сахара
- для смешивание муки
- для приготовление опоры
- для смешивание воды с мукой
- для замены опары и тесты

292 какие работы выполняется машины И8-хТА/1 в производстве хлеба

- для практикование смесь из соли воды и сахара
- для приготовление опоры
- для смешивание муки
- для смешивание воды с мукой
- для замены опры и тесты

293 какие из цифры написан правильно для определение производительности тестомешанных машин И8-хТА/1

- 1400
- 1300
- 1200
- 1310
- 1250

294 какие из цифры написан правильно для определение массы заметпаемого тестотестомешанных машин И8-хТА/1

- 180
- 160
- 150

- 100
- 170

295 какие из цифры написан правильно для определение частоты вращения лопатных видов машин И8-хТА/1

- 60
- 56,3
- 55
- 65
- 50

296 Для чего предназначена тестодельное машины входящий в состав комплексного оборудование подсистем в производстве хлеба

- для приготовления опоры
- для добавление воды
- для теста на заготовок
- для приготовления теста
- Для добавление муки

297 Для чего предназначена тестодельное машины А2-хТН в производстве хлеба

- для теста на заготовок
- Для добавление муки
- для добавление воды
- для приготовления теста
- для приготовления опоры

298 В каких пределах изменяется производительности тестодельное машины А2-хТН в производстве хлеба

- 10-20
- 20-30
- 30-50
- 20-80
- 60-70

299 В каких пределах измеряется массе вырабатываемые заготовке тестодельное машины А2-хТН в производстве хлеба

- 0,35/0,25
- 0,25/1,12
- 0,3/0,2
- 0,4/0,45
- 0,2/1,1

300 Для чего предназначена тестокрутящая машина входящий в состав комплекс оборудование подсистем В в производстве хлеба

- скотивание тесте
- для выделение соли
- для окружного тестовых заготовок
- добавление муки
- для тесто на заготовке

301 Для чего предназначена тестокруглительная машины А2-хТН применяемых в производстве хлеба

- скотивание тесте
- для выделение соли
- для окружного тестовых заготовок
- добавление муки
- для тесто на заготовке

302 какой цифр написано правильно для определения производительности тестокругольной машины А2-хТН

- 63
- 50
- 55
- 58
- 60

303 какие цифры написаны правильно для определение производительности шлюзного питание входенный в состав С1производительности хлеба.

- 5/10
- 2/3
- 4/8
- 1,5/7
- 1/2

304 какие цифры написаны правильно для определение производительности просветание муки входенный в состав С1производительности хлеба.

- 2000
- 4000
- 3000
- 1000
- 5000

305 Для чего предназначен процветание муки

- смешивание и транспортировки муки
- транспортировки муки
- контрольного прошеивание муки и очистки её от механики чистых примесей
- очистка от механических примесей
- смешивание муки

306 Прессование это механический процесс ...

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

307 какой цель при процессе прессование

- придание порции продукта определенной формы

- тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- отделение жидкости от твердого тела
- одновременно делят продукт на порции заданной массы
- расстояние между раскаточными валками уменьшают

308 Для получения сока из плодов что применяют

- мясорубки
- дозаторы крема
- фаршемшалки
- хлебoreзка
- соковыжималка

309 Что применяют для получения сока из овощей

- мясорубки
- дозаторы крема
- фаршемшалки
- хлебoreзка
- соковыжималка

310 Обрабатываемое сырье подвергается давлению – какой процесс

- формовочный процесс
- сдвоенный процесс
- процесс прессование
- взбивальный процесс
- перемешивающий процесс

311 какая машина предназначен для получения сока из овощей

- МРТ-60М
- МСЗ-40
- МФК-2240
- МКР-25
- РДМ-5

312 какая машина предназначен для получения сока из плодов

- МРТ-60М
- МКР-25
- РДМ-5
- МСЗ-40
- МФК-2240

313 какой механизм используются для перемешивания винегретов

- МРОВ-160
- МС4-7-8-20
- МС25-200
- МВП-Н-1
- МС8-150

314 какой механизм используются для перемешивания салатов

- МС8-150

- МРОВ-160
- МС4-7-8-20
- МС25-200
- МВП-Н-1

315 к какому типу механизмы относятся МС4-7-8-20

- фаршемешалка
- механизм для взбивания продуктов
- механизм для перемешивания продуктов
- многоцелевой механизм
- для нарезки колбасных изделий

316 какой ниже показанный, многоцелевой механизм

- МВП-Н-1
- МС8-150
- МС25-200
- МС4-7-8-20
- МРОВ-160

317 Для чего используются мясорубки

- для нарезания картофеля
- для нарезки свежих овощей ломтиками
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для измельчения мяса
- для шинкования капусты

318 какие приспособление используются для измельчения мяса

- овощерезательные машины с дисковыми ножами
- пуансонные овощерезательные машины
- мясорыхлитель
- дисковые овощерезательные машины
- мясорубки

319 какие приспособление используются для измельчения рыбы

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательные машины с дисковыми ножами
- мясорубки
- мясорыхлитель
- пуансонные овощерезательные машины

320 какие приспособление используются для измельчения мясopодуктов

- пуансонные овощерезательные машины
- овощерезательные машины с дисковыми ножами
- мясорубки
- мясорыхлитель
- дисковые овощерезательные машины

321 По какому производительностью мясорубки промышленные

- производительностью свыше 400 кг/ч

- производительностью до 20 кг/ч
- производительностью от 70 до 400 кг/ч
- производительностью свыше 500 кг/ч
- производительностью до 15 кг/ч

322 какие приспособление используются для измельчения разрыхления порционных кусков мяса

- пуансонные овощерезательные машины
- мясорубки
- рыхлители
- мясорыхлитель
- дисковые овощерезательные машины

323 какие приспособление используются для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы

- мясорубки
- дисковые овощерезательные машины
- рыхлители
- мясорыхлитель
- пуансонные овощерезательные машины

324 Для чего используются рыхлители

- для нарезания картофеля
- для измельчения мяса
- для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- для нарезки свежих овощей ломтиками
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

325 Для чего используются костерезки

- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- для разрезания костей на части
- для нарезки свежих овощей ломтиками
- для измельчения мяса

326 какие приспособление используются для разрезания костей на части

- костерезки
- рыхлители
- дисковые овощерезательные машины
- мясорыхлитель
- мясорубки

327 какие приспособление используются для нарезания мяса кусочками определенной формы

- мясорубки
- мясорыхлитель
- механизм для нарезки мяса на бефстроганов
- рыхлители
- костерезки

328 В зависимости от какой характеристики мясорубки можно подразделить на группы

- от мощности
- от скорость машины
- от производительности
- от принцип работы
- от площадь помещение

329 В зависимости от производительности на какие группы можно подразделить мясорубки

- бытовые , промышленные, механизированные
- бытовые, для предприятия общественного питания, промышленные
- бытовые, промышленные
- бытовые , промышленные , автоматизированные
- для предприятия общественного питания, промышленные

330 По какому производительностью мясорубки бытовые

- производительностью свыше 400 кг/ч
- производительностью до 20 кг/ч
- производительностью до 15 кг/ч
- производительностью свыше 500 кг/ч
- производительностью от 70 до 400 кг/ч

331 Если производительность свыше 400 кг/ч тогда к какому группу относятся мясорубки

- для предприятие общественного питания
- на промышленные
- на автоматизированные
- на бытовые
- на механизированные

332 Для чего используются механизм для нарезки мяса на бефстроганов

- для измельчения мяса
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для разрезания костей на части
- для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- для нарезания мяса кусочками определенной формы

333 В зависимости от производительности на сколько группы можно подразделить мясорубки

- на пять
- не подразделяется
- на четыре
- на двух
- на три

334 По какому производительностью мясорубки для предприятия общественного питания

- производительностью до 20 кг/ч
- производительностью от 70 до 400 кг/ч
- производительностью свыше 500 кг/ч
- производительностью до 15 кг/ч
- производительностью свыше 400 кг/ч

335 Если производительность до 20 кг/ч тогда к какому группе относятся мясорубки

- на промышленные
- на бытовые
- на автоматизированные
- на механизированные
- для предприятий общественного питания

336 Если производительность от 70 до 400 кг/ч тогда к какому группе относятся мясорубки

- на бытовые
- на механизированные
- для предприятие общественного питания
- на промышленные
- на автоматизированные

337 В зависимости от формы и характера движения овощерезательные машины на какие рабочие органам делятся

- роликовые, непрерывные и периодические
- круглые, роликовые рабочие органы
- епрерывные и периодические
- дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированными
- дисковые, конусные рабочие органы

338 Для чего используются овощерезательные машины

- для нарезки сырых и вареных овощей ломтиками различной толщины
- для протирания продуктов
- для приготовления картофельного пюре
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для удаления отходов

339 какая машина предназначена для для нарезки сырых овощей ломтиками различной толщины

- механизм нарезки продуктов
- механизм для протирания супов
- овощерезательно-протирочный механизм
- овощерезательные машины
- протирочно-резательная механизм

340 какая машина предназначена для для нарезки вареных овощей ломтиками различной толщины

- механизм нарезки продуктов
- механизм для протирания супов
- протирочно-резательная механизм
- овощерезательные машины
- овощерезательно-протирочный механизм

341 какая машина предназначена для для нарезки фруктов ломтиками различной толщины

- механизм нарезки продуктов
- механизм для протирания супов

- овощерезательно-протирачный механизм
- овощерезательные машины
- протирачно-резательная механизм

342 В каких цехах устанавливают машины для нарезки сырых овощей

- в складской помещении
- в безтарном помещении
- в овощных и горячих цехах
- в холодных цехах
- в торговом центре

343 В каких цехах устанавливают машины для нарезки вареных овощей

- в складской помещении
- в безтарном помещении
- в торговом центре
- в холодных цехах
- в овощных и горячих цехах

344 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в овощном цехе

- для сырых овощей
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для творогов
- для крупяных продуктов
- для хлеба

345 какие овощерезательные машины могут быть с приводами МУ-1000

- комбинированными рабочие органы
- дисковые рабочие органы
- роторные рабочие органы
- конусные рабочие органы
- пуансонные рабочие органы

346 какие овощерезательные машины могут быть с приводами МР050-200

- комбинированными рабочие органы
- конусные рабочие органы
- роторные рабочие органы
- дисковые рабочие органы
- пуансонные рабочие органы

347 Для чего предназначена машина универсальная МУ-1000

- для измельчения крупяных продуктов
- для нарезание хлеба
- для измельчения сырых овощей
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для шинкования капусты

348 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в горячих цехах

- для творогов
- для тонкого измельчения вареных продуктов

- для крупяных продуктов
- для хлеба
- для сырых овощей

349 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в холодных цехах

- вареных овощей
- для крупяных продуктов
- для сырых овощей
- для хлеба
- для творогов

350 какими с индивидуальными приводами могут быть дисковые овощерезательные машины

- МУ-1000
- МОП-И-1
- МС4-7-8-20
- МДП-И-1
- МИВП

351 Из каких основных частей состоит дисковые овощерезательные машины

- из корпуса и крепящегося к нему сита
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- камера для обработки и рабочие органы
- из корпуса, статора и конического ротора

352 какие комплекты является рабочим органом у дисковых овощерезок

- комплект ножей с лезвиями прямолинейной или криволинейной формы
- комплект корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- набора рабочих органов и принадлежностей
- камера для обработки и рабочие органы
- комплект корпуса, статора и конического ротора

353 Из каких основных частей состоит овощерезательная машина МР050-200

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

354 какая овощерезательная машина состоит из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал

- МКJ-250
- МУ-1000
- МС10-160
- МДП-И-1
- МР050-200

355 Овощерезательная машина МР050-200 в каких исполнениях выпускается

- с конусные рабочие органы
- с однофазным и двухфазным электродвигателем
- пуансонные рабочие органы
- с однофазным и трехфазным электродвигателем
- с однофазным и восьмифазным электродвигателем

356 Из каких частей состоит рабочие органы овощерезательная машина МР050-200

- из корпуса и крепящегося к нему сита
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал
- из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков

357 какие установки больше всего применяются в электронных весах, используемых в торговле?

- электромеханический, циферблатный
- электромеханический, тензометрический и электронно-тензометрический
- циферблатный, платформенный
- тензометрический, электромеханический, платформенный
- электронно-тензометрический, циферблатный

358 На сколько групп разделяют весы по монтажу на месте эксплуатации?

- 2
- 4
- 5
- 6
- 3

359 На сколько групп разделяются оборудование весы по функциональным показателям? Укажите какие являются требования, относящиеся к весам

- санитарно-гигиенические, торговые эксплуатационные
- санитарно- гигиенические, монтированные, метрологические
- метрологические, торговые – эксплуатационные, санитарно- гигиенические
- метрологические, санитарно – гигиенические
- метрологические, торговые эксплуатационные, монтированные

360 к каким требованиям, предъявляемым к весам, относятся чувствительность весов?

- санитарно – гигиеническими
- эксплуатационные
- санитарные
- метрологические
- торговые

361 какие метрологические требования предъявляются к весам?

- максимальная скорость взвешивания
- удобство обслуживания весов
- точность взвешивания
- прочность весов
- нейтральность материалов, из которых изготавливают весы

362 какие электронные весы общего назначения, произведенные в России?

- ПВ-6; ПВ-15; ПВ-30; ВМ - 2/3
- ВЕ – 15Т; ПВ-6; ВП-15Т.2
- ПВ-15; ВП-15Т.2; ВУ 3/30
- ВП-15 Т 2; ВП-15Ф. 2; ПВ-30
- ПВ-6; ВЕ-15Т2; ВУ 3/30

363 Сколько видов весовых гирей существует?

- 7
- 5
- 6
- 3
- 4

364 какова продуктивность бытовых мясорубок?

- до 50 кг/час
- до 100 кг/час
- до 150 кг/час
- до 510 кг/час
- до 500 кг/час

365 На сколько групп разделяются тарное и расфасовочное оборудование?

- 4
- 2
- 0
- 1
- 3

366 В какой вид посуды расфасовываются жидкие пищевые продукты?

- железо
- бумага
- материя
- стекло
- бутылки-ПЭТ

367 По скольким показателям классифицируются упаковочное и расфасовочное оборудование?

- 5
- 7
- 6
- 3
- 4

368 Укажите к какой группе относятся телеги

- грузоподъемные
- разгрузочные
- нагромождающие
- переносные

загрузочные

369 Укажите продуктивность на 200 гр. взвешивающего упаковочного и расфасовочного автомата марки Makiz-Компакт U-03M , производства России.

- 1200
- 800
- 700
- 900
- 1000

370 какой метод расфасовки распространен в мире в последние годы?

- стекольный
- холодный
- вакуумный
- готовая тара
- стаканый

371 какие из нижеследующих товаров можно продавать автоматами для жидких товаров?

- печенье
- чипсы
- сигареты
- конфеты
- газированная вода

372 какой дозатор предназначен для деления охлажденного сливочного масла

- МКР-25
- МВ-35М
- РДМ-5
- ИН-40
- МФК-2240

373 Для чего применяют дозатор РДМ-5

- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для формовки котлет
- для замеса высоковязких смесей
- для взбивания жидких смесей
- для деления охлажденного сливочного масла

374 На какие массы дозатор предназначен делить охлажденные сливочное масло

- 10; 19г
- 20; 25; 30 г
- 5; 10; 15 г
- 5; 10; 20 г
- 15; 35 г

375 какие формы придают дозатор при деление охлажденные сливочное масло

- квадрат. ромб
- квадрат, цилиндр
- призмочки, треугольник

- треугольник, ромб
- прямоугольник, цилиндр

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

- 15-18 градус
- 22 градус
- 20-30 градус
- 15-20 градус
- 22-32 градус

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

- 20-30 градус
- 15-18 градус
- 15-20 градус
- 22-32 градус
- 8-10 градус

378 Для чего применяют дозатор Дк

- для наполнения кремом трубочек
- для деления охлажденного сливочного масла
- для формовки котлет
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

379 как классифицируются торговые автоматы?

- на 3 группы
- на 2 класса и 1 группу
- на 2 группы
- на 3 класса
- на 2 класса

380 Укажите продуктивность (в 1 час) хлеборезок марки МКР-11 Польской фирмы.

- 100
- 200
- 150
- 70
- 50

381 На сколько групп разделяются режущие машины по типам воздействия на продукты?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

382 Скольким требованиям должны отвечать режущие нарезающие машины?

- 1
- 3
- 2

- 5
- 4

383 Укажите продуктивность (в 1 час) хлеборезок марки АхМ-300Т Болгарской фирмы.

- 100-200
- 90-200
- 200-300
- 100-250
- 85-340

384 На сколько групп разделяются контрольные кассовые аппараты по области применения?

- 6
- 2
- 1
- 4
- 3

385 По каким конструктивным характеристикам отличаются электронные контрольные кассовые аппараты?

- для торговых предприятий
- автономный
- для пищевых предприятий
- для отелей и ресторанов
- для торговли нефтяных продуктов

386 какие из нижеследующих товаров можно продавать автоматами для штучных товаров?

- бульон
- кофе
- чай
- сигареты
- газированная вода

387 Для продажи каких товаров используются постфиксы?

- чай
- сигареты
- газированная вода
- конфеты
- чипсы

388 Для продажи каких товаров используются премиксы?

- газированной воды
- кофе
- чая
- бульона
- пива и вина

389 Для чего используются миксеры и блендеры?

- для перемалывания мяса
- для молочных и фруктовых коктейлей

- для перемалывания рыбы
- для нарезания мяса
- для перемалывания кофе

390 Укажите к какой группе относятся конвейеры?

- грузоподъемным
- нагромождающим
- разгрузочным
- загрузочным
- переносным

391 какой группе торгового оборудования соответствуют весы?

- тепловое оборудование
- измерительное оборудование
- автоматы
- транспортное оборудование
- подъемное - транспортное оборудование

392 Укажите к какой группе относятся

- разгрузочным
- грузоподъемным
- нагромождающим
- загрузочным
- переносным

393 Укажите к какой группе относятся грузоподъемные машины А) по рабочей

- по рабочей
- по функциональному назначению
- монтаж на рабочем месте
- по направлению размещения товара
- по степени механизации

394 Сколько типов оборудования имеются в торговле и на общественно пищевых учреждениях?

- 5
- 3
- 4
- 1
- 2

395 какие торговые – эксплуатационные требования предъявляются к весам?

- максимальная скорость взвешивания
- точность взвешивания
- чувствительность весов
- стабильность показателей веса
- удобство обслуживания весов

396 Для чего используются машина типа МРГУ-370

- нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

- для нарезки гастрономических продуктов
- для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- для нарезания мяса кусочками определенной формы
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

397 как подается к ножу продукт в машине МРГУ-370

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

398 как подается к ножу продукт в машине МРГ-300А

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

399 какая машина предназначена для нарезки колбасы

- МРГ-300А
- МРМ-15
- МРЗП
- МРОВ-160
- МРХ-200

400 какая машина предназначена для нарезки сыра

- МРХ-200
- МРОВ-160
- МРГ-300А
- МРЗП
- МРМ-15

401 какая машина предназначена для нарезки ветчины

- МРЗП
- МРХ-200
- МРМ-15
- МРГ-300А
- МРОВ-160

402 какие машины предназначены для нарезки гастрономических продуктов

- МРОВ-160 и МКВ-250
- МРЗП и МРГУ-370
- МРГ-300А и МРГУ-370
- МРХ-200 и МРОВ-160
- МРМ-15 и МРГУ-370

403 Для чего используются машина типа МРГ-300А

- резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
- нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для нарезания мяса кусочками определенной формы
- для нарезки сыра

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

- способом нарезания мяса кусочками определенной формы
- способом резки рыбного филе
- способом подачи продукта к ножу
- способом разгрузкой
- способом нарезки хлебобулочных изделий ломтиками

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

- МРОВ-160
- МРЗП
- МРГ-300А
- МРХ-200
- МРМ-15

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

- МРОВ-160
- МРГУ-370
- МРГ-300А
- МРХ-200
- МРМ-15

407 Для чего используется машину МП-800

- для протирания овощей
- для дробления орехов и растирания мака
- для измельчения сухарей и специй
- для нарезки продуктов
- для размола кофе

408 какая машина используется для протирания овощей

- МИК-60
- МОК-12GO
- МДП-П-1
- МДП-П-1
- МП-800

409 какая машина используется для протирания творога

- МИК-60
- МОК-12GO
- МДП-П-1
- МДП-П-1

МП-800

410 какой овощерезательно-протирочный механизм используют для протирания овощей

- НМТ-1
- МОК-12GO
- МКК-120
- МДП-II-1
- МОП-II-f

411 какой протирочный механизм используют для протирания овощей

- МС4-7-8-20
- МОК-12GO
- МКК-120
- МДП-II-1
- МОП-II-f

412 какая машина применяются для тонкого измельчения вареных овощей

- МС4-7-8-20
- МОК-12GO
- МИВП
- МДП-II-1
- МОП-II-f

413 Из каких частей состоит протирочная машина МП-800

- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- размещенных в корпусе терочного диска и барабана

414 какая машина состоит из каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса

- МП-800
- МДП-II-1
- МС4-7-8-20
- МОП-II-f
- МИВП

415 Где установлен загрузочный бункер протирочный машины МП-800

- установлен на корпусе
- установлен на каркасе
- установлен на редукторе
- установлен на раме
- установлен на барабане

416 Где расположен люк для выброса отходов протирочный машины МП-800

- на корпусе
- на каркасе
- на редукторе

- на раме
- на стенке бункера

417 куда крепятся сменные роторы протирочный машины МП-800

- на приводном валу
- на каркасе
- на редукторе
- на раме
- на стенке бункера

418 Что крепятся на приводном валу протирочный машины МП-800

- каркасе
- решетка
- бункер
- редуктор
- сменные роторы

419 какой часть ротора машины МП-800 служит для удаления отходов

- часть двигателя
- нижняя часть
- верхняя конусная часть
- сменные решетки
- верхняя часть

420 Ротор для протирания косточковых плодов из сколько частей состоит

- семерых
- трех
- шести
- восьми
- двух

421 Из каких частей состоит ротор для протирания косточковых плодов

- двигателя и люка
- нижняя и верхняя часть
- бункере и каркаса
- сменные решетки и люка
- редуктора и кнопки

422 Чему служит верхняя конусная часть бункера протирочный машины МП-800

- для костерезки
- для мытья овощей
- для мытья посуды
- для загрузки сырья
- для взбивания продуктов

423 какая часть часть бункера протирочный машины МП-800 для загрузки сырья

- сменные решетки
- часть редуктора
- нижняя часть

- верхняя конусная часть
- часть двигателя

424 Для чего служит нижняя часть ротор для протирания машины МП-800

- для костерезки
- для мытья овощей
- для протирания продуктов
- для загрузки сырья
- для взбивания продуктов

425 Для чего служит верхняя часть ротор для протирания машины МП-800

- для удаления отходов
- для мытья овощей
- для протирания продуктов
- для загрузки сырья
- для взбивания продуктов

426 какой часть ротора машины МП-800 служит для протирания продуктов

- часть двигателя
- нижняя часть
- верхняя конусная часть
- сменные решетки
- часть редуктора

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

- 10-20 кг
- 8-10 кг
- 100-200г
- 1,5-2 кг
- 5-6 кг

428 какая машина протирочно-резательная

- МУ-1000
- МП-800
- МИВП
- МДП-II-1
- МОР-II-f

429 Машина МУ-1000 для чего предназначена

- протирания овощей
- овощерезательно- протирочно
- протирочно-резательная
- нарезки продуктов
- сменный многоцелевой

430 Чего характеризует периметр  $N_2$  в формуле  $N_1 = N_2 / \zeta$  написанной для определения мощности на ведущей вале привод

- мощность на выходной валу
- мощность потребительной рабочий органов

- мощность на ведущем валу
- мощность электродвигателя
- мощность потребительного вала

431 Чего характеризует периметр  $\zeta$  в формуле  $N_1 = N_2 / \zeta$  написанной для определения мощности на ведущей вале привод

- мощность на выходной валу
- мощность потребительной рабочий органов
- мощность на ведущем валу
- мощность электродвигателя
- мощность потребительного вала

432 Чего характеризует периметр  $P$  в формуле  $N_1 = p \omega R \cdot [10]^{-3}$  написанной для определения мощности рабочий органов который совершает вращательные движения

- момент инструмента
- целевой скорость
- окружная сила
- масса
- радиус приложенная сила

433 Чего характеризует периметр  $\omega$  в формуле  $N_1 = p \omega R \cdot [10]^{-3}$  написанной для определения мощности рабочий органов который совершает вращательные движения

- момент инструмента
- целевой скорость
- окружная сила
- масса
- радиус приложенная сила

434 При компоновке конструкции какие данные учитывают

- Доставки сырья
- Размеры
- Производительность
- Все выше указанные
- Энергопотребление

435 какие особенности имеет конструкция линии

- Многообразия видов и номенклатуры материалов
- Различия сложности составных частей
- Большое число машин
- Все выше указанные
- Разнообразии функциональное назначение

436 какие операции выполняются при монтаже оборудование

- Установленные оборудование на фундаментах
- Собирают элементы конструкции
- Крепят оборудование к фундаментам
- Проверяют правильность распределение оборудование
- Все выше указанные

437 Покажите причины вибрации оборудование

- Износ узлов машины
- Неуравновешенность механизмов
- Неуравновешенность отдельных деталей
- Все выше указанные
- Неточность изготовленных деталей

438 какие оборудование входит в состав комплекс оборудование систем с предназначением для получения очищение зерно овца

- система пневматического транспортировка зерна и примесей
- весовой дозатор и сепаратор
- бункер для хранение зерне
- все выше указанные
- крупа сортированные машины, триер

439 Чего характеризует периметр R в формуле для определения мощности рабочий органов который совершает вращательные движения

- момент инструмента
- целевой скорость
- окружная сила
- масса
- радиус приложенная сила

440 Чего характеризует периметр P в формуле для определения мощности рабочий органов который совершает поступательные движения

- момент инструмента
- целевой скорость
- окружная сила
- масса
- радиус приложенная сила

441 какие цифры написаны правильно для предела дозирование дозаторе 6.142 AD-50-3Э

- 35÷40
- 25÷30
- 20÷25
- 20÷50
- 30÷35

442 какие цифры написаны правильно для предела производительность дозирование дозаторе 6.142 AD-50-3Э

- 10÷15
- 6÷10
- 6÷15
- 10÷12
- 8÷12

443 какие работы выполняются при подготовке оборудование к монтажу

- Соответствия оборудования монтажно-техническим требованиям

- Проверку номенклатуры
- Ознакомление с технической документацией
- Все выше указанные
- Промежуточные ревизию

444 какие цифры написаны правильно для производительность зерно очистительного сепаратора А1-БСМ-6

- 4
- 6
- 3
- 7
- 5

445 какие цифры написаны правильно для частоты колебания сетевого корзины зерно очистительного сепаратора

- 330÷340
- 335÷340
- 330÷335
- 310÷330
- 340÷350

446 какая цифра написано правильно для определение производительность крупосортировочной машины А1-БкГ-1

- 6
- 4
- 5
- 7
- 3

447 какой из формул написан правильно для определения мощности, рабочий органов который совершает вращательные движения

- $p\omega R^2 \cdot [10]^{-3}$
- $p^2 \omega R \cdot [10]^{-3}$
- $=p\omega R \cdot [10]^{-3}$
- $p^2 \omega^2 R \cdot [10]^{-3}$
- $p\omega^2 R \cdot [10]^{-3}$

448 какой механизм используются для измельчения специй

- НМТ-1
- МОК-12GO
- МДП-П-1
- МДП-П-1
- МИП-Н-1

449 какой механизм используются для измельчения сухарей

- МОК-12GO
- МДП-П-1
- НМТ-1
- МИП-Н-1

МДП-П-1

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

- НМТ-1
- П-П
- МП-П-1
- МП-П-1
- П-Н

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

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

452 Из каких частей состоит механизм для измельчения специй

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

453 Из каких частей состоит механизм для измельчения сухарей

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

454 С каким приводом приводится в действие размолочный механизм МС12-15

- НМТ-1
- П-П
- ПМ-1,1
- МП-П-1
- П-Н

455 В приводном вале для чего имеется паз

- поочередно присоединяются сменные механизмы
- для перемешивания продуктов
- для закрепления механизма в горловине привода
- для процессы обработки и выгрузки продукта
- для процессы загрузки

456 Для закрепления механизма в горловине привода из какого устройство используют

- электродвигатель
- рамы
- зажимы
- пульт

плиты

457 к каким универсальным кухонным машинам относится машина П-П

- тестораскаточной
- котлетоформовочные
- специализированного назначения
- общего назначения
- фаршемешалки

458 какие машины относятся к универсальным кухонным машинам специализированного назначения

- РА-0,6
- РЖ -0,6
- ПМ-1,1
- ПУВР-0,4
- Р1-0,6-1,1

459 какие машины относятся к универсальным кухонным машинам общего назначения

- РА-0,6
- РЖ -0,6
- ОМ-ПР
- ПУВР-0,4
- Р1-0,6-1,1

460 На какие части подразделяются универсальные кухонные машины

- периодические и непрерывные
- неавтоматические и автоматические
- общего и специализированного назначения
- кинематические и специализированные
- кинематические и гидравлические

461 В приводном вале для чего имеется паз

- поочередно присоединяются сменные механизмы
- для перемешивания продуктов
- для закрепления механизма в горловине привода
- для процессы обработки и выгрузки продукта
- для процессы загрузки

462 Основным фактором, влияющим на выход жатого сока....

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

463 Поточно-механизированные линии — это.....

- тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
- комплекс машин, аппаратов, транспортных средств, вспомогательного оборудования, приборов управления, блокировки и сигнализации

- обрабатываемое сырье подвергается давлению
- расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток
- одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму

464 какая линия комплекс машин, аппаратов, транспортных средств, вспомогательного оборудования, приборов управления, блокировки и сигнализации

- сдвоенный процесс
- пресованные линии
- формовочные линии
- перемешивающие линии
- поточно-механизированные линии

465 какой ниже показанный поточно-механизированных линии

- линии по выпуску очищенного сульфитированного картофеля
- линии из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- линии из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток
- линии из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, ременной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций
- линии из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов

466 какая ниже показанная линии по выпуску очищенного сульфитированного картофеля

- ЛРЛС-600
- ЛСК
- ЛМО-600/200
- ЛРК-1000В и ЛРК-2000
- ЛСК-800 и ПЛСК

467 какая ниже показанная линии по переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля

- ЛРЛС-600
- ЛСК
- ЛМО-600/200
- ЛРК-1000В и ЛРК-2000
- ЛСК-800 и ПЛСК

468 какая ниже показанная линия товарной обработки и фасовки лука в сетки

- ЛРЛС-600
- ЛСК
- ЛМО-600/200
- ЛРК-1000В и ЛРК-2000
- ЛСК-800 и ПЛСК

469 какая ниже показанная линия механизации очистки моркови

- ЛРЛС-600
- ЛСК
- ЛМО-600/200
- ЛРК-1000В и ЛРК-2000
- ЛСК-800 и ПЛСК

470 какая ниже показанная линия механизации очистки свеклы

- ЛСК ПЛСК
- ЛРЛС-600
- ЛРК-1000В и ЛРК-2000
- ЛСК
- ЛМО-600/200

471 какая ниже показанная линия механизации очистки лука

- ЛРЛС-600
- ЛСК
- ЛМО-600/200
- ЛРК-1000В и ЛРК-2000
- ЛСК-800 и ПЛСК

472 какая линия предназначена для выпуска очищенного сульфитированного и расфасованного в оборотную тару картофеля

- ЛРЛС-600
- ЛСК
- ЛМО-600/200
- ЛРК-1000В
- ЛСК-800

473 Для чего предназначена линия ЛСК-800

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

474 Из какого овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСК-800

- машины ММКВ-2
- машины РДМ-5
- машины МКР-25
- машины МФК-2240
- машины МРТ-60М

475 Из какого овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСК-800

- машины ММКВ-2
- машины РДМ-5
- машины МКР-25
- машины МФК-2240
- машины МРТ-60М

476 Из какого картофелео чистительной машины состоит линия ЛСК-800

- машины ММКВ-2
- машины МОК-1200
- машины МКР-25
- машины МФК-2240
- машины МРТ-60М

477 Для чего предназначена линия ПЛСК

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

478 какая линия предназначена для производства очищенного сульфитированного картофеля

- линия ЛСК-800
- линия ЛРЛС-600
- линия J1PK-1000B
- линия ПЛСК
- линия ЛМО-600/200

479 какие технологические операции выполняются на линии ПЛСК

- масса картофеля, подаваемого для очистки, может изменяться за счет
- мытье картофеля, очистка его механическим способом, доочистка
- перемещения гиревой подвески на противовесе загрузочного устройства
- очищенный в машине картофель поступает на инспекционный конвейер, где происходит его ручная доочистка
- вручную, сульфитация (обработка 1 %-ным раствором бисульфита натрия) и фасовка

480 Для чего предназначена линия ЛМО-600/200

- для производства очищенного сульфитированного картофеля
- для товарной обработки и фасовки лука в сетки
- для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля
- механизации очистки капусты
- для механизации очистки моркови, свеклы и лука

481 Из каких основных отделений состоит линия ЛМО-600/200

- заготовительного, огневой очистки и доочистки
- привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
- состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

482 какая линия состоит из заготовительного, огневой очистки и доочистки отделений

- линия ЛРЛС-600
- линия ПЛСК
- линия ЛМО-600/200
- линия J1PK-1000B
- линия ЛСК-800

483 какие устройства расположены в заготовительном отделении линия ЛМО-600/200

- из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов

- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
- бункер-дозатор, под бункерный конвейер, наклонный транспортер и валковая моечная машина

484 какие устройства расположены в отделении огневой очистки линия ЛМО-600/200

- привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных
- бункер-дозатор, под бункерный конвейер, наклонный транспортер и валковая моечная машина
- два наклонных транспортера, обжиговая печь, моечно-очисти-тельная машина и шкаф управления
- из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

485 Для чего применяют машины ИН-40

- для измельчения мяса
- для нарезания картофеля
- для шинкования капусты
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

486 Для чего применяют машины ИН-60

- для измельчения мяса
- для нарезания картофеля
- для шинкования капусты
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

487 Для чего применяют машины МВД-60

- для замеса высоковязких смесей
- для нарезания картофеля
- для шинкования капусты
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

488 Для чего применяют машины кВ

- для замеса высоковязких смесей
- для нарезания картофеля
- для приготовления молочных коктейлей
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

489 Для чего применяют механизм для взбивания МкР-25

- для замеса высоковязких смесей
- для взбивания кремов
- для приготовления молочных коктейлей
- для взбивания жидких смесей
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

490 какой взбивальный механизм применяют для взбивания жидких смесей

- МС25-200
- МС8-150

- МВП
- МРОВ-160
- МКР-25

491 какая взбивальная машина предназначен для замеса высоковязких смесей

- МВД-60
- МВ-35М
- МВ-6
- ИН-40
- МВ-60

492 От какого универсального привода работает мясорубка МС2-150

- ПМ-1,1
- ПУ-0,6
- ПУВР-0,4
- ПУ-0,6-1,1
- УММ-ПР

493 От какого универсального привода работает мясорубка УММ-2

- ПМ-1,1
- ПУ-0,6
- ПУ-0,4
- ПУ-0,6-1,1
- УММ-ПР

494 какие машины относятся к группе мясорыхлительей

- МС10-160
- МРМ-15
- МС27-40
- МДП-П-1
- МРОВ-160

495 к каким групп машин относится МРМ-15

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательная машина
- овощерезательные машины с дисковыми ножами
- мясорыхлитель
- пуансонные овощерезательные машины

496 какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУ-0,6

- МС10-160
- МС2-70
- МС28-100
- МС27-40
- МКJ-250

497 какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПМ-1,1

- МС2-150
- МС2-70

- MC28-100
- MC27-40
- МКJ-250

498 какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММ-ПР

- MC2-150
- MC2-70
- MC28-100
- MC27-40
- УММ-2

499 какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММ-ПС

- MC2-150
- MC2-70
- MC28-100
- MC27-40
- УММ-2

500 какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУВР-0,4

- MC2-150
- MC2-70
- MC28-100
- MC27-40
- УММ-2

501 какая машина предназначена для тонкого измельчения овощей

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-П-1
- MC4-7-8-20

502 какая машина предназначена для тонкого измельчения печени

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-П-1
- MC4-7-8-20

503 какой многоцелевой механизм используется для протирания продуктов

- МОП-И-1
- МОП-П-f
- МИВП
- МДП-П-1
- MC4-7-8-20

504 Для чего применяется многоцелевой механизм MC4-7-8-20

- для протирания продуктов
- для взбивания продуктов

- для мытья овощей
- для загрузки сырья
- для удаления отходов

505 какой механизм предназначен для протирания супов

- МДП-II-1
- МС4-7-8-20
- МОП-И-1
- МИВП
- МКZ-20

506 какой механизм предназначен для приготовления картофельного пюре

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-II-1
- МС4-7-8-20

507 какой механизм предназначен для протирания вареных овощей

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-II-1
- МС4-7-8-20

508 Из каких частей состоит механизм для протирания супов МКZ-20

- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- из привода и исполнительного механизма
- из корпуса и крепящегося к нему сита
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

509 Для чего применяется многоцелевой механизм МКZ-20

- для протирания продуктов
- для взбивания продуктов
- для приготовления картофельного пюре
- для загрузки сырья
- для удаления отходов

510 какой механизм состоит из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка

- механизм для протирания супов
- сменный многоцелевой механизм
- протирочно-резательная механизм
- механизм нарезки продуктов
- овощерезательно-протирочный механизм

511 Для чего назначена машина МИВП

- для протирания продуктов
- для тонкого измельчения вареных продуктов

- для приготовления картофельного пюре
- для загрузки сырья
- для удаления отходов

512 какая машина предназначена для тонкого измельчения мяса

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-И-1
- МС4-7-8-20

513 какая машина предназначена для тонкого измельчения рыбы

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-И-1
- МС4-7-8-20

514 какая машина состоит из корпуса, статора и конического ротора

- машина МОП-И-1
- машина МКZ-20
- машина МИВП
- машина МДП-И-1
- механизм МС4-7-8-20

515 Из каких частей состоит машина МИВП для тонкого измельчения вареных продуктов

- из корпуса и крепящегося к нему сита
- из корпуса, статора и конического ротора
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, представляющего собой редуктора

516 какая машина предназначена для тонкого измельчения творога

- МИВП
- МС4-7-8-20
- МКZ-20
- МОП-И-1
- МДП-И-1

517 какая машина предназначена для тонкого измельчения круп

- МОП-И-1
- МКZ-20
- МИВП
- МДП-И-1
- МС4-7-8-20

518 Сколько видов испарения используются в холодильниках?

- 3
- 5

- 1
- 4
- 2

519 Наибольшее число камер в бытовых холодильниках.

- без камер
- 2
- 1
- 4
- 3

520 Укажите двухкамерный бытовой холодильник типа шкафа

- Ш
- КШУ
- ДКШ
- КШ
- БКШ

521 В каком блоке проводится выдача чеков в контрольных кассовых Аппаратах?

- блок автоматической памяти
- печатный блок
- ключ и замок
- Блок индикации
- клавиатурный блок

522 какие из нижеуказанных являются носителями тепла?

- природный газ
- искусственный газ
- уголь
- электричество
- пар

523 На сколько этапов проводится процесс приготовления?

- 3
- 5
- 4
- 2
- 1

524 По каким показателям тепловое оборудование относится к жарочные тепловым аппаратам?

- теплоносители
- нагревательный метод
- технологического назначения
- по конструктивному решению
- по принципу работы

525 какой источник тепла более выгоден в тепловом оборудовании?

- уголь

- электричество
- дерево
- каменный уголь
- газ

526 какое количество основных функциональных сетей контрольных кассовых Аппаратов?

- 5
- 4
- 6
- 2
- 3

527 По каким показателям классифицируется тепловое оборудование, используемое в торговле?

- 1
- 3
- 2
- 5
- 4

528 какие носители тепла?

- уголь
- природный газ
- электричество
- горячая вода
- искусственный газ

529 Чем определяется информация о товарах?

- штрихами
- штрих -кодами
- кодами
- линиями
- цифрами

530 Для чего используется сканер?

- штрих
- код
- штрих-код
- линии
- рисунок

531 По каким из нижеследующих методов проводится инфракрасное нагревание?

- по внешней поверхности
- ) посредством индукции
- по электромагнитной поверхности высокого давления
- инфракрасное нагревание
- комбинации

532 По каким из нижеследующих методов проводится индукционное нагревание?

- инфракрасными лучами
- посредством индукции
- по электромагнитной поверхности высокого давления
- по внешней поверхности
- комбинацией

533 какие контейнеры используются для долгого хранения товара?

- простые контейнеры
- специальные контейнеры
- универсальные контейнеры
- тара оборудования-контейнеры
- авторефрижераторы

534 На сколько групп разделяются генераторы инфракрасного излучения?

- 3
- 2
- 5
- 4
- 6

535 По каким показателям газовые тепловые аппараты относятся к тепловым аппаратам?

- методом нагрева
- по энергоносителям
- технологическому назначению
- по принципу работы
- по конструктивному решению

536 На сколько групп разделяются электрические нагреватели в тепловых аппаратах?

- 0
- 2
- 1
- несколько
- 3

537 Укажите максимальную температуру генераторов высоко температурного инфракрасного излучения?

- т □ 1200
- т □ 1500
- т □ 1000
- т □ 1400
- 1300

538 Сколько существует моделей аппарата гриль, используемых в торговле?

- 7
- 4
- 6
- 3
- 5

539 каким газом пользуются в газовых грилях?

- магистральный
- баллонный
- жидкий
- смешанный
- искусственный

540 В какой сфере жарится продукт в фритюр аппаратах?

- )в пару
- горячая вода
- нагретый жир
- уголь
- излучение

541 Сколько основных частей имеется в тепловых аппаратах?

- 6
- 5
- 7
- 3
- 4

542 Сколько видов сканеров имеется?

- 5
- 4
- 6
- 2
- 3

543 какие источники тепла, используемые в потребительских аппаратах, имеются?

- электрическая энергия, природный и сжиженный газ
- природный газ, сжиженный газ
- электрическая энергия, природный газ
- электрическая энергия
- сжиженный газ, электрическая энергия

544 как воздействует на продукт метод поверхностной нагревания?

- инфракрасными лучами
- индукционными средствами
- в электромагнитной области высокого давления
- по внешней поверхности
- комбинацией

545 По каким из нижеследующих методов проводится нагревание высокого давления?

- инфракрасными лучами
- посредством индукции
- по электромагнитной поверхности высокого давления
- по внешней поверхности
- комбинацией

546 В каком интервале бывает температура в центре мяса и рыбы в печах сверхвысокочастотный

- 70-73
- 83-75
- 85-90
- 65-70
- 75-60

547 Укажите соотношение масла к количеству в фритюр аппаратах?

- 3:1
- 1:1
- 1:2,5
- 2:1
- 4:1

548 Укажите количество основных узлов в аппаратах высокого давления.

- 4
- 8
- 7
- 5
- 9

549 Укажите интервал температуры в центре овощей в печах сверхвысокочастотный?

- 70-75
- 70-80
- 75-85
- 80-85
- 90-98

550 Укажите имя устройств, участвующих в процессе охлаждения

- охладитель
- охладительная жидкость
- охладительная, охладитель (рабочее вещество)
- рабочее вещество
- нейтральное

551 Укажите основной элемент холодильных машин

- компрессор, уставный вентиль
- пропускатель, уставный винт, конденсатор
- компрессор, конденсатор
- компрессор, пропускатель, конденсатор, уставный винт
- пропускатель, уставный винт

552 какова сила компрессоров малой продуктивности?

- 5
- 8
- 12
- 6

10

553 Укажите количество холодильных агентов использующихся в холодильниках

20

15

10

8

17

554 До какой максимальной температуры охлаждается аммоньяк, используемый в холодильниках?

-35 °C

-20 °C

-40 °C

-30 °C

-10 °C

555 какие элементы есть в составе фреона?

Ж, Жл, Бр, Ф

Жл, Бр, Ф

Бр, Ф

Ф, Жл

Жл, Бр

556 Укажите интервал температуры высокотемпературного компрессора по температуре кипения

+5 °C -10 °C

-40 °C +5 °C

-30 °C -10 °C

(-10) °C (+10) °C

-10 °C +5 °C

557 Укажите сколько основных узлов в сверхвысокочастотных печах?

6

7

5

9

4

558 Укажите интервал температуры низкотемпературного компрессора по температуре кипения?

-100 °C -15 °C

-80 °C -15 °C

-100 °C -25 °C

-70 °C -100 °C

-60 °C -15 °C

559 Укажите интервал температур окружающей среды, в которых используются холодильники в торговле Южных стран?

- 12-20□с
- 10-30□с
- 12-40□с
- 20-30
- 8-25□с

560 Укажите холодильное оборудование, используемое в торговых залах

- холодильный шкаф
- камера
- холодильная камера
- охладительная
- витрина холодильная

561 Укажите, к какому торговому оборудованию относятся торговые полки.

- измерительное оборудование
- автоматы и полуавтоматы
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование
- оборудование для показа товаров

562 к какой группе относится ЭККА марки Ока 5001-10Ф ?

- фискальный регистратор
- автономной
- активной системе
- системный
- пассивной системе

563 к какому тепловому оборудованию относятся электро варки и кофе варки?

- по принципу работы
- переноске
- технологического назначения
- по конструктивному решению
- методом нагревания

564 По каким приметам изменяются пищевые продукты под воздействием температуры?

- химические, механические, структурные
- структурные механические, физические
- структурные, механические, физические- химические, органолептические
- органолептические, физические, химические
- структурные, физические

565 Из каких частей состоит протирочно-резательная машина МУ-1000

- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- из привода и исполнительного механизма

566 какая машина состоит из привода и исполнительного механизма для нарезания сырых

овощей

- МДП-II-1
- МОП-II-f
- МП-800
- МИВП
- МУ-1000

567 какая машина предназначена для нарезания сырых овощей

- МУ-1000
- МП-800
- МИВП
- МДП-II-1
- МОП-II-f

568 какая машина предназначена для протираания вареных овощей

- МУ-1000
- МП-800
- МИВП
- МДП-II-1
- МОП-II-f

569 какая машина предназначена для протираания вареных фруктов

- МУ-1000
- МП-800
- МИВП
- МДП-II-1
- МОП-II-f

570 какая машина предназначена для протираания творога

- МУ-1000
- МП-800
- МИВП
- МДП-II-1
- МОП-II-f

571 какая машина предназначена для протираания крупяных продуктов

- МУ-1000
- МП-800
- МИВП
- МДП-II-1
- МОП-II-f

572 Из каких частей состоит привод машина МУ-1000

- редуктора, электродвигателя и станины.
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- из привода и исполнительного механизма

573 какой механизм овощерезательно-протирочный

- МУ-1000
- МИВП
- МОП-И-1
- МДП-И-1
- МОП-И-f

574 МОП-И-1 какому механизму относится

- овощерезательно-протирочный
- протирания овощей
- протирочно-резательная
- нарезки продуктов
- сменный многоцелевой

575 Из каких частей состоит механизм МОП-И-1

- из редуктора, электродвигателя и станины.
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из привода и исполнительного механизма

576 Укажите, к какому торговому оборудованию относятся изометрические автомашины

- автоматы и полуавтоматы
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование
- торговое оборудование для торговли
- подъемное транспортное оборудование

577 Укажите виды кондиционеров

- не автономные, сплит, моноблочные
- автономные, бытовые, моноблочные;
- бытовые, местные, моноблочные, сплит
- автономные, бытовые, моноблочные, местные, сплит, мульти сплит, инвертор
- не автономные, местные, сплит

578 какой протирочный механизм состоит из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

- МУ-1000
- МИВП
- МОП-И-1
- МДП-И-1
- МОП-И-f

579 Для чего служит лопастный ротор механизма МОП-И-1

- для протирания продуктов
- для удаления отходов
- для взбивания продуктов
- для мытья овощей

для загрузки сырья

580 Из каких частей состоит диск-сито механизма МОП-И-1

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

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

- овощерезательно-протирачный механизм
- протираания овощей механизм
- протирачно-резательная механизм
- механизм нарезки продуктов
- сменный многоцелевой механизм

582 На сколько групп подразделяется торговый транспорт по конструктивным показателям?

- 2
- 4
- не разделяется
- 1
- 3

583 к какой группе относится ЭккА марки АМС-10Ф ?

- фискальный регистратор
- пассивной системе
- автономной
- системный
- активной системе

584 какие операции выполняет зерно очистительный сеперат А1-БМС-6 в производстве овсяной курпе

- шелучивание овес
- нагревание овес
- охлаждение овес
- измельчение овес
- для разделение зерна после гидро термического обработки

585 Для чего предназначены установке Т1-хСП применяемых в производстве хлеба

- охлаждение воды
- для проготовление раствора соли
- производство раствора сахара и соли
- прошивание муки
- нагревание воды

586 какой из цифры написан правильно для определение производительности установки Т1-хСП применяемые в производстве хлеба

- 500
- 800

- 700
- 600
- 900

587 Для чего предназначен дрожжерстворитель х-14 в производстве хлеба входит в состав комплексов оборудования С4

- измельчение сухих дрожжей
- растворение масла
- растворение сухих дрожжей
- охлаждение сухих дрожжей
- транспортировки сухих дрожжей

588 какой из цифры написан правильно для определение вместимости бокс дрожжерстворителей х-14 применяемые в комплексов оборудование С4

- 0,6
- 0,4
- 0,34
- 1
- 0,5

589 Для чего предназначен установка жирорастворитель х-15 в комплексов оборудование С5

- дозирование жира
- сливка жира
- замораживание жира
- приготовление расплавление жира перед заливке его в тесто
- кипение жира и ремень

590 какой из цифры написан правильно для определение вместимости бокс жирорастворителей х-15 в комплексов оборудование С5

- 0,15
- 1,2
- 1
- 0,19
- 1,1

591 В каком разделе проектирование указывает требования к долговечности линии

- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Техническое предложение

592 Для чего предназначена комплект оборудование подшествие Вв производстве овсяной курпи

- шелушения овса
- нагревание овес
- улучшение потребительных свойств зерна
- измельчение овес
- очищениеовсянойкурпе от различных материалов

593 какое оборудование входит в состав комплексов оборудование поденствены В для производстве овсенойкрупы

- воздушно-сетевой сеператор
- сушилка
- пропариватель
- все выше указаны
- охладительная колонке

594 Для чего предназначены шпеховыйпронаривствель входящий в состав оборудование поддействием В производств овсяной курпи

- прошевание
- сушка
- гидро-технической обработки
- измельчение
- охлаждение

595 Из каких передач состоит привод приготовителя входящий в состав комплекс оборудование Вв производстве явленной курпи

- ремень, бесконечная винт передача
- цепная передача, ременная передача
- редуктор-мотор, цепняя передача
- комозубья зубчатой и ремень передачи
- бесконечная винт, цепная передача

596 какой из цифры написан правильно для определение производительности шнекового преперивание входящий в состав комплексов оборудование поддействиями Вв производстве

- 7000
- 5000
- 4000
- 3000
- 6000

597 Для чего предназначена вертикального сушилка входящий в состав комплексов оборудование поддействием Впроизводстве овсяной курпи

- измельчение овес
- шелушенная овес
- очишениеовсянойкурпи от различных материалов
- охлаждение овес
- сушка овес

598 какой из цифр написан правильно для определение число секции вертикальной сушилка ВС-10-49М

- 8
- 6
- 5
- 9
- 7

599 В каких пределах измельчения производительности часть вертикальной сушки ВС-10-49М

- 700-800
- 500-600
- 600-700
- 600-800
- 400-500

600 какой из цифр написан правильно для определение частоты вращения шнекс вертикальной сушилка ВС-10-49М

- 15
- 17
- 18
- 14
- 16

601 какие цифры написаны правильно для определение частоты вращения шнеку шелушительного поставе входящий в состав комплексов оборудование подсиставом Вв производстве овсяной курпи

- 290
- 280
- 260
- 250
- 270

602 Для чего предназначены шнековый стекстель ВССШ-20Д производство белых сталовых вин

- измельчивание виноград
- для очистки виноградных от грибной
- промывание винограда
- отборе самотечного сушка первой фракции из виноградных мезин
- взвешивание виноград

603 В каком разделе проектирование указывает требования к составных частей линии

- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Техническое предложение

604 В каком разделе проектирование указывает основные технические параметры линии

- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Техническое предложение

605 Для чего используются механизм МИП-Н-1

- для размола кофе
- для измельчения сухарей и специй
- для нарезки продуктов

- для протирания мягких продуктов
- для дробления орехов и растирания мака

606 какие машины используются для дробления сухарей

- машины для очистки
- протирочные машины
- размолочные машины
- механизмы для нарезки
- машины для нарезки

607 какие машины используются для дробления кофе

- машины для очистки
- протирочные машины
- размолочные машины
- механизмы для нарезки
- машины для нарезки

608 какие машины относятся к размолочным механизмам

- НМТ-1
- МОК-12GO
- МДП-П-1
- ММУ-500
- КНА-600М

609 Для чего используются размолочные машины и механизмы

- для протирания мягких продуктов
- для мытья посуды
- для очистки картофеля
- для нарезки продуктов
- для дробления хрупких продуктов

610 Для чего используются протирочные машины и механизмы

- для протирания мягких продуктов
- для мытья посуды
- для очистки картофеля
- для нарезки продуктов
- для дробления хрупких продуктов

611 какие машины используются для дробления сахара

- машины для очистки
- протирочные машины
- размолочные машины
- механизмы для нарезки
- машины для нарезки

612 какой механизм используется для размола кофе

- НМТ
- МОК-12GO
- МДП-П-1

- ММУ-500
- МКК-120

613 Для чего используются механизм Мкк-120

- для протирания мягких продуктов
- для мытья посуды
- для очистки картофеля
- для нарезки продуктов
- для размола кофе

614 Для чего используются механизм МДП-II-1

- для протирания мягких продуктов
- для дробления орехов и растирания мака
- для очистки картофеля
- для нарезки продуктов
- для размола кофе

615 какой механизм используются для дробления орехов

- МДП-II-1
- НМТ-1
- МКК-120
- МОК-12GO
- МДП-II-1

616 какой механизм используются для растирания мака

- НМТ-1
- МОК-12GO
- МДП-II-1
- МДП-II-1
- МКК-120

617 Из каких частей состоит механизм для растирания мака

- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера

618 Для чего применяется процесс измельчения на предприятиях общественного

- для очистки картофеля
- для приготовления сахарной пудры
- для мытья овощей
- для мытья посуды
- для очистки рыбы от чешуи

619 В зависимости от чего машины и механизмы для измельчения продуктов питания могут быть классифицированы

- от размеры
- от температуры

- от способа
- от фигуры
- от давления

620 С каким приводом приводится в действие механизм МДП-II-1 для растирания мака

- НМТ-1
- МО-06
- МП-II-1
- МП-II-1
- П-Н

621 Из каких частей состоит механизм МДП-II-1 для дробления орехов

- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
- зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера

622 какой механизм состоит из корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков

- НМТ-1
- МДП-II-1
- МП-II-1
- МП-В
- П-Н

623 В каком разделе проектирование указывает требования к сохраняемость линии

- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Техническое предложение

624 В каком разделе проектирование указывает основные технические свойства линии

- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Техническое предложение

625 какие цифры написаны правильно для определение диаметр дисков шелушительного поставе входящий в состав комплексов оборудование подсиставом Вв производстве овсяной курпи

- 1100
- 900
- 800
- 1050
- 1000

626 Для чего предназначен оборудование подсиставом В комплексов оборудование производство белых столовых вин

- ссмячивание винограда
- проивание винограда
- получения консервированного виноградных соке
- транспортировки винограда
- очищение гребной виноград

627 Для чего предназначен шпекový стекотель входящий в состав комплексов оборудование подсаством Впроизводительство белых столовых вин

- взвешивание виноград
- промывание винограда
- отборе самотечного сушка первой фракции из виноградных мезин
- измельчивание виноград
- для очистки виноградных от грибной

628 какие цифры написаны правильно для определение производительность шелушельного поставе входящий в состав комплексов оборудование подсаством Вв производстве овсяной курпи

- 1100
- 1400
- 1300
- 1000
- 1200

629 Для чего предназначена телутильный постов входящей в состав комплекс оборудование подествиями Вв производительности овсяной курпи

- прошеивание овес
- нагревание овес
- охлаждение овес
- разрушение оболочки зерна и отделение её от ядра
- уравливанияматериальной металлов

630 В каком разделе проектирование указывает конструктивные требования к линии

- Технологическом проектирование
- Техническое предложение
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Техническое задание

631 Для чего предназначена охладительное колонке входящей в состав комплекс оборудование подествиями Вв производительности овсяной курпи

- нагревание овса
- охлаждение овса
- уравливанияматериальной металлов
- увлажнение овса
- месутения овса

632 Для чего предназначена воздушный сетевой сеператор входящий в состав комплексов оборудование подсаством Вв производстве овсяной курпи

- шелучивание овес

- нагрвание овес
- охлаждение овес
- измельчение овес
- для разделение зерна после гидро термического обработки

633 В каком разделе проектирование указывает требования к безотказности линии

- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Техническое предложение

634 Для чего предназначен магнитные усилители

- для удаление из муки случайной поповых в неё механических ферромагнитных частей
- транспортировки муки
- смешивание муки
- очистка от механических примесей
- контрольного просеивание муки и очистки её от механики чистых примесей

635 Производстве хлеба в какой подшестеми комплексов оборудование входит установке Т1-хСП для приготовления растворов

- С4
- С2
- С1
- С2 и С3
- С3

636 Для чего предназначен производительной сила в производстве хлеба

- для накопление смешанной и просеянной муки
- транспортировки муки
- смешевание муки
- очистка от механических примесей
- контрольного просеивание муки и очистки её от механики чистых примесей

637 какие посудомоечные машины, машины периодического действия

- НМТ-1
- ММУ-2000
- ММУ-2000К
- ММУ-500
- ММУ-1000

638 Из каких последовательно состоит процесс мытья в машине ММП-4000

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

639 Из скольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ-250

- из шести
- из двух
- из восьми
- из трех
- из семи

640 Из каких отделений состоит машина ММУ-250

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

641 Из каких отделений состоит машина ММУ-500

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

642 Для чего применяют машина МСЗ-40

- для наполнения кремом трубочек
- для получении сока из плодов
- для формовки котлет
- для взбивания жидких смесей
- для раскатки теста

643 Из каких частей состоит машина МСЗ-40

- из корпуса, терочного стакана и толкателя
- из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток
- из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
- из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

644 какая машина состоит из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток

- МКР-25
- МСЗ-40
- РДМ-5
- МРТ-60М
- МФК-2240

645 Где расположен прямоугольное отверстие для удаления из камеры жома

- в толкателя
- в сменных стальных загрузочных цилиндров
- в конце камеры для обработки
- на коническом шнеке
- в реечной передачи

646 Что является рабочим инструментом соковыжималки

- сменный сеток
- камеры для обработки
- шнек
- поршня
- толкатель

647 каким приводом приводится в действия соковыжималка

- НМТ-1
- П-П
- ПМ-1,1
- МП-П-1
- ПХ-0,6

648 Что является основным показателем качество работы соковыжималок

- одновременно делят продукт на порции заданной массы
- отмеривание заданной порции продукта по весу
- чистота сока
- деление продукта на порции одинакового
- придание порции продукта определенной формы

649 Чистота сока показатель какого типа машины

- мясорубки
- дозаторы крема
- соковыжималка
- хлеборезка
- фаршемешалки

650 Степень отжатия сока из продукта показатель какого типа машины

- мясорубки
- дозаторы крема
- соковыжималка
- хлеборезка
- фаршемешалки

651 Для чего применяют машины МВ-60

- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для шинкования капусты
- для измельчения мяса
- для взбивания жидких смесей
- для нарезания картофеля

652 какие машины применяют для взбивания жидких смесей

- МВ-6, и МТИ-100
- МВ-6, МВ-35М,
- ТММ-1М и МТИ-100
- МС4-7-8-20 и МС8-150
- МТМ-15 и МС8-150

653 Для чего применяют машины МВ-6

- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
- для шинкования капусты
- для измельчения мяса
- для взбивания жидких смесей
- для нарезания картофеля

654 Для чего применяют машины МВ-35М

- для взбивания жидких смесей
- для нарезания картофеля
- для шинкования капусты
- для измельчения мяса
- для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе

655 какие механизмы относятся к группе для перемешивания продуктов

- МРХ-200 и МРОВ-160
- МРМ-15 и МРГУ-370
- МРЗП и МРГУ-370
- МРГ-300А и МРГУ-370
- МВП-Н-1 и МС4-7-8-20

656 какой ниже показанный механизм фаршемешалка

- МРХ-200
- МВП-Н-1
- МС4-7-8-20
- МРОВ-160
- МС8-150

657 к какому типу механизмы относятся МС8-150

- для натирания сыра
- механизм для взбивания продуктов
- фаршемешалка
- для нарезки колбасных изделий
- механизм для перемешивания продуктов

658 Из каких частей состоит фаршемешалка

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

659 Из каких частей состоит фаршемешалка

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

660 какой ниже показанный, многоцелевой механизм

- MC25-200
- MC8-150
- МВП-Н-1
- МРОВ-160
- MC4-7-8-20

661 к какому типу механизмы относятся MC4-7-8-20

- фаршемешалка
- механизм для перемешивания продуктов
- механизм для взбивания продуктов
- для нарезки колбасных изделий
- многоцелевой механизм

662 какой механизм используются для перемешивания салатов

- MC25-200
- MC8-150
- МВП-Н-1
- МРОВ-160
- MC4-7-8-20

663 какой механизм используются для перемешивания винегретов

- MC25-200
- MC8-150
- МВП-Н-1
- МРОВ-160
- MC4-7-8-20

664 Для чего используются механизм MC25-200

- для перемешивания винегретов
- механизм для перемешивания продуктов
- для взбивания продуктов
- для нарезки колбасных изделий
- для натирания сыра

665 к какому типу механизмы относятся МВП-Н-1

- механизм для перемешивания продуктов
- для нарезки колбасных изделий
- фаршемешалка
- многоцелевой механизм
- взбивально-перемешивающий механизм

666 какой ниже показанный, взбивально-перемешивающий механизм

- MC4-7-8-20
- МВП-Н-1
- MC25-200
- МРОВ-160
- MC8-150

667 Для чего используются механизмы МКТ-150 в общественном питании

- для осуществления безопасной работы
- для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для натирания сыра
- для на загрузки
- для нарезки колбасных изделий

668 Для чего используются механизмы МКВ-250 в общественном питании

- для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для осуществления безопасной работы
- для на загрузки
- для нарезки колбасных изделий
- для разгрузки

669 какие механизмы широко используются в общественном питании для нарезки хлеба

- МРГ-300А
- МКВ-250
- МРГУ-370
- МРХ-200
- МРОВ-160

670 какие механизмы широко используются в общественном питании для нарезки колбасных изделий

- МРГ-300А
- МКВ-250
- МРГУ-370
- МРХ-200
- МРОВ-160

671 какие механизмы широко используются в общественном питании для натирания сыра

- МРГ-300А
- МКВ-250
- МКТ-150
- МРХ-200
- МРОВ-160

672 Из каких частей состоит передаточный механизм Машина МРГ-300А

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

673 Машина МРГ-300А какие два сменных загрузочных устройства имеет

- защитная решетка
- лоток и паз
- универсальный лоток и лоток прямого реза
- четырехзвенный механизм и рычаг

- загрузочный и разгрузочный лотка

674 Для чего служит универсальный лоток

- для нарезки продукта под углом от 30 до 90°  
 для нарезки колбасных изделий  
 для осуществления безопасной работы  
 для натирания сыра  
 для нарезки продукта под углом 90°

675 какой механизм приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1

- МДП-П-1  
 МС12-15  
 МОК-12GO  
 МДП-П-1  
 НМТ-1

676 какая машина используются для размола кофе

- МДП-П-1  
 МИП-Н-1  
 МОК-12GO  
 МДП-П-1  
 МИК-60

677 Для чего используются машина МИК-60

- для измельчения сухарей и специй  
 для протирания мягких продуктов  
 для нарезки продуктов  
 для дробления орехов и растирания мака  
 для размола кофе

678 С каким приводом приводится в действие механизм для размола кофе Мкк-120

- ПМ-1,1  
 НМТ-1  
 МКН-11  
 П-П  
 МП-П-1

679 какой механизм приводится в действие универсальным приводом МКН-11

- МС12-15  
 МДП-П-1  
 НМТ-1  
 МКК-120  
 МОК-12GO

680 В поточно-механизированных линиях по обработке овощей какие вибрационные моечные машины применяются

- ЛРК-5  
 МКК-120  
 ММК-2

- ММКВ-2000
- ЛРК-7

681 В поточно-механизированных линиях по обработке овощей какие роликовые моечные машины применяются

- МКК-120
- ММКВ-2000
- ММК-2
- ЛРК-5
- ЛРК-7

682 Для чего предназначаются посудомоечные машины непрерывного действия

- для мытья картофеля
- для санитарной обработки тарелок
- для стерилизации
- для обсушивания
- для мытья плодов

683 Из скольких последовательно осуществляемых операций состоит технологический процесс машинной обработки посуды

- из двух
- из трех
- из шести
- из одной
- из пяти

684 Из каких последовательно осуществляемых операций состоит технологический процесс машинной обработки посуды

- воздействию острого водяного пара
- трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- основан на обжиге наружных покровов корнеплодов
- обработка щелочным раствором и промываются от щелочи

685 как производится освобождение посуды от остатков пищи

- трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- струями холодной воды, подаваемой под напором из водопроводной магистрали
- через специальный дозировочный загрузочной турникер подаются в рабочую камеру
- воздействию острого водяного пара
- подвергаются в течение нескольких секунд обжигу

686 каким раствором моется посуда

- горячей водой
- кипятком
- моющее-де-зинфицирующим раствором
- раствор феяри
- спиртом

687 Что является завершающей операцией мытья

- освобождения посуды от остатков пищи
- обсушивание посуды
- удалении частиц кожуры водой
- ополаскивания
- паровой способ

688 какие фактора большое влияние оказывают на качество мытья

- механический способ
- паровой способ и ополаскивания
- химический способ и жесткость воды
- время мытья и жесткость воды
- термический способ и стерилизации

689 Чем определяется время мытья

- составом машины
- время мытья и жесткость воды
- паровой способ и ополаскивания
- скоростью движения посуды и длиной рабочей камеры
- химический способ и жесткость воды

690 каких предприятиях применяется, посудомоечная машина ММУ-2000

- в общественном питании
- крупных предприятиях в специализированных цехах
- на ресторанах
- на предприятиях имеющих горячее водоснабжение
- на поточно-механизированных линиях

691 Из сколько секций состоит посудомоечная машина ММУ-2000

- из шести
- из семи
- из трех
- из четырех
- из восьми

692 Из каких секций состоит машина ММУ-2000

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

693 Из скольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ-500

- из семи
- из трех
- из шести
- из восьми
- из двух

694 какой продукт присевается сменными ситами с №4

- картофель
- дробленая крупа
- крахмаль
- мука
- песок

695 каким сменными ситами используются для просеивание соли

- №2
- №4
- №2,8
- №1,4
- №3

696 каким сменными ситами используются для просеивание муки

- №2
- №3
- №4
- №1,4
- №2,8

697 какой продукт присевается сменными ситами с №1,4

- картофель
- мука
- песок
- соль
- крупа

698 какой продукт присевается сменными ситами с №2,8

- песок
- крупа
- картофель
- крахмаль
- мука

699 каким сменными ситами используются для просеивание дробленных круп

- №2
- №4
- №2,8
- №1,4
- №3

700 каким сменными ситами используются для просеивание сахарного песка

- №2
- №1,4
- №3
- №2,8
- №4