$3639y_RU_Q2017_Yekun\ imtahan\ testinin\ sualları$

Fənn: 3639Y Sahə müəssisələrinin (qida sənayesi və xidmət müəssisələrinin) avadanlıqları

1 К какому виду оборудования (деление по функциональному признаку) относятся центрифуги?
 Машины с воздействием силового поля Машины, использующие действие гравитационного поля Машины, использующее действие центробежного поля Теплоиспользующее оборудование Мешалки и смесители
2 Какие натяжные устройства применяют при длине конвейера свыше 50 м?
 □ гравитационные □ грузовые. □ пневматические □ подвесные; □ винтовые
3 Какое наиболее простое устройство используют, чтобы исключить смещение стальной ленты вдолоси барабана?
 плоский ремень звездочку клиновой ремень шкив втулку
4 Какие по конструкции барабаны изготавливают для прорезиненных лент?
Ободовые Составные Сварные Втулочные сплошные
5 Как называются пластинчатые конвейеры с подвижными бортами?
○ грузовыми.○ скребковыми;○ бортовыми○ втулочными○ лотковыми
6 Какой разгрузчик применяют при плоской ленте и штучных грузах? при желобчатой ленте и сыпучих грузах?
 барабанный разгрузчик Плужковый сбрасыватель направляющий лоток пластина; винтовой разгрузчик
7 Какой элемент в конвейерах служит опорой при движении груза по заданной траектории

подвеска

Õ	каркас
	рельсы
\circ	привод
\circ	швеллера
	рельсы обеспечивают возможность применения внутреннего или внешнего расположения ущего органа
	трубчатые
Ō	швеллера
Q	уголков
Õ	полосовой стали
\circ	двутавра
	из машин соответствует производственная цель: «Они служат для вытеснения ри заполнении кишечных оболочек»?
\circ	волчки
	шприцы
\bigcirc	фаршевые насосы
Q	куттера
\circ	шпигорезки
10 Что м	онтируют в промежуточных точках ленточных транспортеров?
\bigcirc	барабаны
Ō	валы
Õ	оси
<u> </u>	ролики
\circ	звездочки
	і рабочий орган используется в распылительных сушилках для очистки отработанного от частичек высушенного продукта?
\bigcirc	вращающиеся тарелки
$\tilde{\bigcirc}$	быстровращающийся диск
Ŏ	поршни
Ō	вращающийся барабан
	циклон
	существления, каких из перечисленных целей прибегают к опалке поверхности дуктов (свиных голов, туш и конечностей)?
\bigcirc	нет правильного ответа, т.е. все вышеприведенные ответы не верны
Ŏ	удаления остатков щетины и волоса;
Ŏ	придания специфического запаха, цвета и вкуса
\bigcirc	дезинфекции поверхности
	все выше приведенные цели
13 Какая	из этих машин предназначена для измельчения и вытопки жира?
	центробежная машина АВЖ.
Ŏ	дисковая пила
Ŏ	ленточная пила;
Ō	волчок
\circ	коллоидная мельница

14 Пневматическим перемешиванием называется:

Ŏ	перемешивание импульсное.
	перемешивание при помощи сжатого воздуха или пара
\circ	перемешивание при помощи быстровращающихся органов
	перемешивание при помощи электрогидравлического эффекта;
\bigcirc	перемешивание при помощи звука;
15 Какие	е из ниже перечисленных методов отделения шкур к. р. с. получили наибольшее
	гранение?
•	
\circ	пневматические
\circ	комбинированные
\circ	химические
\bigcirc	тепловые
	механические
швеллер	ой из машин можно отнести следующее описание: «Состоит из рамы, составленной из ных балок, электродвигателя, предохранительно-тормозной муфты, червячного редуктора, желобчатого барабана, посадочного механизма маятникового типа»
	фаршемешалка
Ŏ	агрегат для опалки свиных голов
Ŏ	волчок непрерывного действия
Ŏ	куттер периодического действия
Ŏ	электролебедка для подъема туш
17 Ha ck	олько групп разделяют весы по монтажу на месте эксплуатации?
	3
\circ	4
\circ	2
9 000C	2 6
\circ	5
18 Сколі	ько типов оборудования имеются в торговле и на общественно пищевых учреждениях?
\bigcirc	2
$\widetilde{\frown}$	4
	5
$\tilde{\bigcirc}$	1
Ŏ	3
19 Укаж	ите k kakoй группе относятся грузоподъемные машины
\bigcirc	по степени механизации
Ŏ	монтаж на рабочем месте
Ŏ	по рабочей
$\tilde{\bigcirc}$	по направлению размещения товара
Ŏ	по функциональному назначению
20 В при	водном вале для чего имеется паз
	поочередно присоединяются сменные механизмы
\sim	для перемешивания продуктов
$\widetilde{\Diamond}$	для закрепления механизма в горловине привода
\sim	для процессы обработки и выгрузки продукта
\cup	для процессы загрузки

21 Для закрепления механизма в горловине привода из какого устройство используют

	электродвигатель	
	рамы	
	3ажимы	
	О пульт	
	О плиты	
22 B	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	
23 k	акие элементы есть в составе фреона?	
	11	
	○ Жл, Бр, Ф	
	О Ф, Жл	
	○ Жл. Бр	
	● Ж, Жл, Бр, Ф	
	○ Бр, Ф	
24 3	кажите имя устройств, участвующих в процессе охлаждения	
24 y	кажите имя устроиств, участвующих в процессе охлаждения	
	рабочее вещество	
	охладительная, охладитель (рабочее вещество)	
	охладительная жидкость	
	нейтральное	
	О охладитель	
25 11		
25 H	а сколько этапов проводится процесс приготовления?	
	\bigcirc 1	
	O 4	
	\bigcirc 3	
	\bigcirc 2	
	5	
26 Д	ля чего используется сканер?	
,		
	рисунок	
	О штрихкод	
	штрих	
	линии	
	О код	
27 Д	исксито какого механизма состоит из корпуса и крепящегося к нему сита	
	овощерезательнопротирочный механизм	
	Протирания овощей механизм	
	протирочнорезательная механизм	
	механизм нарезки продуктов	
	сменный многоцелевой механизм	
28 V	з kakих частей состоит дисксито механизма МОПИ1	
из редуктора, электродвигателя и станины.		
	каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса	
	из корпуса и крепящегося к нему сита	

	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей из привода и исполнительного механизма
	протирочный механизм состоит из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих и принадлежностей
\circ	МУ1000
\bigcirc	МИВП
	МОПИ1
\circ	МДПШ
\circ	MOΠIIf
30 Для ч	его служит верхняя часть корпуса механизм для натирания сыра MkT150
	загрузочной воронкой
\circ	для нарезки продукта под углом 90°
\circ	для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
\sim	для нарезки колбасных изделий
\cup	для натирания сыра
31 Из ка	ких частей состоит механизм для натирания сыра MkT150
	из корпуса, терочного стакана и толкателя
\circ	привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
\bigcirc	состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
\sim	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
$\tilde{\circ}$	из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
32 kakaя	машина предназначена для укладки нарезанных гастрономических продуктов в стопы
\bigcirc	MPOB160
$\tilde{\bigcirc}$	MKT150
Ŏ	МРГ300А
Ŏ	MPX200
	МРГУ370
33 Для ч	его служит лоток прямого реза
\circ	для осуществления безопасной работы
\bigcirc	для нарезки колбасных изделий
Ō	для нарезки продукта под углом от 30 до 90°
<u> </u>	для нарезки продукта под углом 90°
\circ	для натирания сыра
34 kakoй	механизм используются для измельчения сухарей
\circ	MOK12GO
\bigcirc	МДПП1
\bigcirc	мдпш
	МИПН1
\circ	HMT1
35 kakoй	механизм используются для измельчения специй
\circ	MOK12GO
\bigcirc	HMT1
	МИПН1
\circ	МДПП1

МДПШ
36 C каким приводом приводится в действие механизм МИПН1 для измельчения специй
 □ ΠΗ ● ΠΠ ○ ΜΠΠΙ ○ ΜΠΠ1 ○ ΗΜΤ1
37 Из kakux частей состоит механизм для измельчения сухарей
размещенных в корпусе терочного диска и барабана редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и электродвигателя корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
38 Из kakux частей состоит механизм МИПН1 для измельчения специй
 двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
39 Из kakux частей состоит механизм для измельчения специй
 Зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
40 C каким приводом приводится в действие размолочный механизм MC1215
 ► HMT1 ● IIM1,1 ► MIIII ► IIII ► IIH
41 kakue механизмы относятся k группе для перемешивания продуктов
 МРЗП и МРГУЗ70 МРХ200и МРОВ160 МВПН1и МС47820 МРМ15и МРГУЗ70 МРГЗ00Аи МРГУЗ70
42 Прессование это механический процесс
одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму придание порции продукта определенной формы расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка обрабатываемое сырье подвергается давлению

43 kakoй A2xTH	цифр написано правильно для определения производительности тестокругольной машины
\bigcirc	60
	55
	50
Ξ.	63
Ŏ	58
44 kakoй	механизм предназначены для настройки машины
\circ	механизм управления
	передаточный механизм
	механизм регулирования
	механизм обработки
\circ	исполнительный механизм
45 Для ч	его предназначены механизмы регулирования
\bigcirc	контроль за работой машины
\circ	степени механизации и автоматизации
	настройки машин
\circ	структуры рабочего цикла
\circ	обработка, загрузка, выгрузка
46 По ka	ким действам рабочего цикла различают машины
\bigcirc	для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты действиям
	давлением
	периодического и непрерывного действия
\bigcirc	по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов действия
\sim	конструктивные, кинематические и гидравлические действия неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
\cup	неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
47 kakие отключе	механизмы предназначены для предохранения машины от поломки и аварийного ее ния
\circ	механизм управления
\bigcirc	передаточный механизм
\bigcirc	механизм обработки
	механизмы защиты и блокировки
\circ	исполнительный механизм
48 Для ч	его предназначены механизмы защиты и блокировки
\bigcirc	для контроль за работой машины
\bigcirc	для степени механизации и автоматизации
\circ	для настройки машин
\bigcirc	для структуры рабочего цикла
	для предохранения машины от поломки и аварийного ее отключения
49 С пом	ющью kakoro механизмов осуществляются пуск, остановка и контроль за работой машины
	механизм управления
Ō	передаточного механизма
Ō	двигательного механизма
\bigcirc	механизм обработки
	исполнительного механизма

50 kak вы	ыполняются основные технологические операции в машинах полуавтоматического действия
\circ	перемешивания продуктов
Ŏ	ручными
Ŏ	оператором
	непрерывного
	машиной
	ыполняются транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы в машинах тического действия
\circ	перемешивания продуктов
	ручным
\bigcirc	оператором
\bigcirc	непрерывного
\circ	машиной
52 kak вн	ыполняются технологические операции в машинах неавтоматического действия
\bigcirc	перемешивания продуктов
Q	ручными
<u> </u>	оператором
\circ	непрерывного
\circ	машиной
53 kak по	о степени механизации и автоматизации различают машины
\circ	по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
\circ	для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением
	неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
Q	периодического и непрерывного действия
\circ	конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
	kим признаkам можно kлассифицировать машины, применяемые на предприятиях енного питания
\bigcirc	неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
left	по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному
	признаку конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
\sim	для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением
$\tilde{\circ}$	периодического и непрерывного действия
55 C kak	им приводом приводится в действие механизм для размола koфe Mkk120
\circ	HMT1
Ŏ	ПП
	Π M1,1
	MIIII
	MKN11
56 Для ч	его используются машина МИк60
\circ	для нарезки продуктов
	для размола кофе
\bigcirc	для измельчения сухарей и специй
\bigcirc	для дробления орехов и растирания мака
	для протирания мягких продуктов

57 Для ч	его используются механизм МИПП1
\bigcirc	для нарезания сырых овощей
\circ	для нарезки мяса для бефстроганова
\bigcirc	для нарезания вареных овощей
Q	для измельчения специй
	для измельчения сухарей и специй
58 Для ч	его используются механизм МБПП1
O	для нарезания вареных овощей
	для нарезки мяса для бефстроганова
	для измельчения сухарей и специй
\bigcirc	для нарезания сырых овощей
\circ	для измельчения специй
59 Укаж	ите соотношение масла k количеству в фритюр аппаратах?
_	4:1
	2:1
	3:1
\sim	1:2,5
\circ	1:1
60 Из ка	ких частей состоит протирочнорезательная машина МУ1000
\bigcirc	корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
\bigcirc	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
Ō	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
Q	каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
	из привода и исполнительного механизма
61 kakoй	механизм овощерезательнопротирочный
	МОПИ1
	мдпш
\bigcirc	MY1000
Ō	MOΠIIf
\circ	МИВП
62 Из kal	ких частей состоит привод машина МУ1000
\circ	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
\bigcirc	редуктора, электродвигателя и станины
\circ	из привода и исполнительного механизма
\circ	каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
63 Сколь	ько вида различают производительности
\circ	четыре
\bigcirc	ТЯТЬ
\bigcirc	два
\bigcirc	восемь
	три
CATT 1 1	

64 Из kakoro марок стали выполняют детали корпусов

CT3, CT5

0000	K1,K2 A00, AO M1, M2 P1, P2,P3
о 65 Детал	и корпусов входящие в состав машин как выполняются
00000	давлением литыми варенным охлаждением замораживанием
66 Из че	го состоит кухонная машина
0.000	кожуха, пульта управления и вал двухступенчатого зубчатого редуктора двухскоростного двигателя, картера рамы, плиты и электродвигателя из универсального привода и сменного исполнительного механизма
67 kakиe	вида производительности различают
0.000	периодические и непрерывные теоретическую, техническую и эксплуатационную конструктивные, кинематические и гидравлические пуск, остановка и контроль неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
68 kak ві	ыполняются в машинах автоматического действия все вспомогательные процессы
69 kak bi	перемешивания продуктов ручными оператором непрерывного машиной ыполняются в машинах автоматического действия все технологические процессы
O) Kuk bi	перемешивания продуктов
0000	ручными оператором непрерывного машиной
	теризирует периметр ω в формуле $N_1 = p\omega R \cdot [[10]] / (3)$ написанной для определения ги рабочий органов который совершает вращательные движения
0.000	момент инструмента целевой скорость окружная сила масса радиус приложенная сила
	карактеризирует периметр P в формуле $N_1 = p\omega R \cdot \ [\ 10 \] \ ^(3)$ написанной для определения рабочий органов который совершает вращательные движения
00	момент инструмента целевой скорость

	окружная сила		
\circ	масса		
	радиус приложенная сила		
	карактеризирует периметр ζ в формуле $N_1=N_2/\zeta$ написанной для определения мощности на		
ведущей	вале привод		
_			
Q	мощность на выходной валу		
Ō	мощность потребительной рабочий органов		
<u> </u>	мощность на ведущем вале		
Ō	мощность электродвигателя		
\circ	мощность потребительного вала		
72 Hara :			
	карактеризирует периметр Р в формуле для определения мощности рабочий органов который		
оверша	ет поступательные движения		
$\overline{}$	MOMARIT HUOTINIMARITO		
\simeq	момент инструмента целевой скорость		
\simeq	окружная сила		
\simeq	масса		
	радиус приложенная сила		
74 Чего з	карактеризирует периметр R в формуле для определения мощности рабочий органов который		
	ет вращательные движения		
оверши	от вращательные дытменти		
\bigcirc	момент инструмента		
$\tilde{\bigcirc}$	целевой скорость		
$\widetilde{\bigcirc}$	окружная сила		
$\tilde{\bigcirc}$	масса		
	радиус приложенная сила		
<u> </u>			
75 kakaя	цифра написано правильно дляопределение производительность крупосортировочной		
	$A1\overline{b}k\Gamma 1$		
\bigcirc	6		
\bigcirc	4		
	5		
\bigcirc	7		
\bigcirc	3		
	цифры написаны правильно для частоты колебания сетевого корзины зерно очистительного		
епарато	pa		
	330÷340		
_	335÷340		
Ŏ	330÷335		
\circ	310÷330		
\circ	340÷350		
77 1.01			
	цифры написаны правильно для предела производительность дозирование дозаторе 6.142		
AD503Э			
$\overline{}$	10÷15		
\sim			
	6÷10		
	6÷15		
\sim	10÷12 8÷12		

78 kakue цифры написаны правильно для предела дозирование дозаторе 6.142 AD503Э

 35÷40 25÷30 20÷25 20÷50 30÷35
79 kakue оборудование входит в состав kомплекс оборудование систем с предназначением для получения очищение зерно овца
 все выше указанные система пневматического транспортировка зерна и примесей крупа сортированные машины, триер весовой дозатор и сепаратор бункер для хранение зерне
80 kakoй из формул написан правильно для определения мощности, рабочий органов который совершает вращательные движения
$ = p\omega R \cdot [10] ^{(3)} $ $ p\omega R^{2} \cdot [10] ^{(3)} $ $ p\omega^{2} R \cdot [10] ^{(3)} $ $ p^{2} \omega R \cdot [10] ^{(3)} $ $ p^{2} \omega R \cdot [10] ^{(3)} $ $ p^{2} \omega^{2} R \cdot [10] ^{(3)} $
81 Чего характеризирует периметр N2 в формуле $N_1=N_2/\zeta$ написанной для определения мощности на ведущей вале привод
мощность электродвигателя мощность на выходной валу мощность потребительного вала мощность потребительной рабочий органов мощность на ведущем вале
82 По какими порциями загружают в бункер машины МП800 косточковые плоды
 810кг 1,52кг 1020кг 56кг 100200т
83 какая часть часть бункера протирочный машины МП800 для загрузки сырья
 сменные решетки верхняя конусная часть часть двигателя часть редуктора нижняя часть
84 kakue операции выполняются при монтаже оборудование
Установленные оборудование на фундаментов Собирают элементы конструкции Крепят оборудование к фундаментом Проверяют правильность распределение оборудование Все выше указанные

85 Машина МУ1000 для чего предназначена

	\sim	протирания овощей
	_	нарезки продуктов
	_	протирочнорезательная
	\sim	овощерезательнопротирочно
	\bigcirc	сменный многоцелевой
86	какая	машина протирочнорезательная
		МУ1000
	\bigcirc	мдпш
	\bigcirc	МИВП
	\bigcirc	МП800
	\circ	МОПШf
87	При k	сомпоновке конструкции какие данные учитывают
	\bigcirc	Доставки сырья
	\bigcirc	Производительность
	\bigcirc	Размеры
	\bigcirc	Энергопотребление
		Все выше указанные
88	куда l	крепятся сменные роторы протирочный машины МП800
		на приводном валу
	Ŏ	на каркасе
		на раме
	\bigcirc	на редукторе
	\circ	на стенке бункера
89	Из ka	ких частей состоит протирочная машина МП800
89	Из ka	
89	O	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
89	O	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
89	O	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
89	O	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
	00000	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана
	00000	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей
	00000	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO
	00000	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60
	00000	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800
	00000	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60
90	OOO ® kakaя	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1
90	OOO ® kakaя	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПП1 МДПП1 МДПП1
90	OOO ® kakaя	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПП1 МДПП1 часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов часть двигателя
90	OOO ® kakaя	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПШ1 И часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов часть двигателя сменные решетки
90	OOO ® kakaя	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПП1 МДПП1 часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов часть двигателя
90	OOO ® kakaя	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПП1 МДПП1 МДПП1 С часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов часть двигателя сменные решетки верхняя конусная часть
90	kakası OOOO kakoŭ	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПП1 МДПП1 МДПП1 мДПП1 к часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов
90	kakası OOOO kakoŭ	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПП1 МДПП1 И часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов часть двигателя сменные решетки верхняя конусная часть нижняя часть верхняя конусная часть верхняя часть верхняя часть репятся на приводном валу протирочный машины МП800
90	kakası OOOO kakoŭ	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков размещенных в корпусе терочного диска и барабана каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса машина используются для протирания овощей МОК12GO МИК60 МП800 МДПП1 МДПШ 4 часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов часть двигателя сменные решетки верхняя конусная часть нижняя часть верхняя конусная часть верхняя часть верхняя часть верхняя часть верхняя часть верхняя часть

		решетка каркасе
93 1	Что кр	репятся на приводном валу протирочный машины МП800
	00000	каркасе решетка редуктор бункер сменные роторы
94 ,	Для ч	его используются машину МП800
	00000	для дробления орехов и растирания мака для измельчения сухарей и специй для нарезки продуктов для протирания овощей для размола кофе
95]	Покая	ките причины вибрации оборудование
	00	Неточность изготовленных деталей Неуравновешенность отдельных деталей Все выше указанные Неуравновешенность механизмов Износ узлов машины
96 1	какие	виды ниже следующих передач существуют?
	00000	давление, гидравлические, механические, температурные тепловые, механические, электрические пневматические, температурные, скользящие электрические, механические, пневматические, гидравлические холодильные, тепловые, гидравлические, механические
97]	Из kal	ких частей состоит привод шлюзового роторного питания подсистемы С
	0000	электродвигателя и ценной передачи все выше указанные электродвигателя и червячного двигателя червячного редуктора и двух шкиве из двух шкиве и ценной передачи
	kakиe У10	цифры написаны правильно для определение производительность пластиковый охладителя
	00	25000 30000 10000 20000 15000
99 1	kakой	цель при процессе прессование
	00	одновременно делят продукт на порции заданной массы придание порции продукта определенной формы отделение жидкости от твердого тела тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка расстояние между раскаточными валками уменьшают
	\sim	± · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

100 Для чего предназначена воздушный сетевой сеператор входящий в состав комплексов оборудование подсоставом Вв производстве овсяной курпи
 охлаждение овес шелучивание овес для разделение зерна после гидро термического • обработки нагревание овес измельчение овес
101 kakoй из цифр написан правильно для определение число секции вертикальной сушилка BC1049M
 7 ● 8 ○ 9 ○ 5 ○ 6
102 Для чего предназначена вертикального сушилка входящий в состав комплексов оборудование поддействием Впроизводствие овсяной курпи
 сушка овес измельчение овес охлаждение овес очишениеовсянойкурпи от различных материалов шелушеная овес
103 В каком разделе проектирование указывает требования к безотказности линии
 Техническое задание Технологическом проектирование Техническое проектирование Эскизное проектирование Техническое предложение
104 B kakoм разделе проектирование указывает требования k долговечности линии
 Техническое проектирование Техническое задание Техническое предложение Эскизное проектирование Технологическом проектирование
105 В каком разделе проектирование указывает конструктивные требования к линии
 Технологическом проектирование Техническое задание Техническое предложение Эскизное проектирование Техническое проектирование
106 Для чего предназначен шпековыйстекотель входящий в состав комплексов оборудование подсаставом Впроизводительство белых столовых вин
 взвешивание виноград промывание винограда промывание винограда отборе самотечного сушка первой фракции из виноградных мезин измельчивание виноград

Для очистки виноградных от грибной
107 В каком разделе проектирование указывает основные технические свойства линии
 Техническое проектирование Технологическом проектирование Техническое задание Техническое предложение Эскизное проектирование
108 В каком разделе проектирование указывает основные технические параметры линии
 Техническое задание Техническое проектирование Технологическом проектирование Эскизное проектирование
109 В каком разделе проектирование указывает требования ксоставных частей линии
 Техническое проектирование Технологическом проектирование Техническое предложение Техническое задание Эскизное проектирование
110 Для чего предназначены шнековый стекстель ВССШ20Д производительство белых сталовых вин
 отборе самотечного сушка первой фракции из виноградных мезин взвешивание виноград для очистки виноградных от грибной промывание винограда измельчивание виноград
111 Для чего предназначена телутильный постов входящей в состав комплекс оборудование подествиями Вв производительности овсяной курпи
уравливанияматериальной металлов нагревание овес разрушение оболочки зерна и отделение её от ядра охлаждение овес прошеивание овес
112 kakoй из цифр написан правильно для определение частоты вращение шнекс вертикальной сушилка BC1049M
16 14 18 17 15
113 С каким приводом приводится в действие механизм МДПIII для растирания мака
 → HMT1 → M006 → MПП1 → MПШ ● ПН

классифици	ированы
О от	г размеры г фигуры г способа г температуры г давления
115 Для чег	го применяется процесс измельчения на предприятиях общественного
	ля мытья посуды ля очистки рыбы от чешуи ля очистки картофеля ля приготовлении сахарной пудры ля мытья овощей
116 kakaя м шинковани	машина предназначена для протирания вареных ягод kakaя машина предназначена для и kanycты
M M M M	IKJ250 IДПШ IP050200 IV1000 IC10160
117 Для чет ножамигре	го устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с бенками
© дл О дл О дл	пя нарезание хлеба пя шинкования капусты и нарезки • сырых овощей пя измельчения крупяных продуктов пя измельчения сырых овощей пя тонкого измельчения вареных продуктов
118 Для чег ножамигре	го устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с бенками
© дл О дл О дл	ля измельчения крупяных продуктов ля нарезки овощей брусочками ля нарезание хлеба ля тонкого измельчения вареных продуктов ля шинкования капусты и нарезки сырых овощей
119 Для чег	го используют стальной диск с круглыми отверстиями
О дл О дл О дл	арезки овощей стружкой пя нарезки овощей брусочками пя нарезание хлеба пя тонкого измельчения вареных продуктов пя шинкования капусты и нарезки сырых овощей
120 k kakим	м групп машин относится МС2740
О ов О пу О ов	исковые овощерезательные машины вощерезательные машины с комбинированными рабочими органами уансонные овощерезательные машины вощерезательная машина вощерезательные машины • с дисковыми ножами

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

121 k kakим групп машин относится MC28100		
 дисковые овощерезательные машины овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами пуансонные овощерезательные машины овощерезательная машина роторные овощерезательные машины 		
122 k kakим групп машин относится MP04001000		
 ○ овощерезательная машина ○ пуансонные овощерезательные машины ○ овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами ○ дисковые овощерезательные машины ○ роторные овощерезательные машины 123 Из каких частей состоит сменный исполнительный механизм МС28100 		
 из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей из привода и рабочей камеры из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек 		
124 k каким групп машин относится МУ1000		
 □ пуансонные овощерезательные машины □ овощерезательные машины с комбинированными • рабочими органами □ дисковые овощерезательные машины □ роторные овощерезательные машины □ овощерезательная машина 		
125 k каким групп машин относится MC18160		
 дисковые овощерезательные машины овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами пуансонные овощерезательные машины овощерезательная машина роторные овощерезательные машины 		
126 k каким групп машин относится MPOB160		
 дисковые овощерезательные машины овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами пуансонные овощерезательные машины овощерезательная машина роторные овощерезательные машины 		
127 k kakим групп машин относится MP050200		
 □ пуансонные овощерезательные машины □ овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами □ дисковые овощерезательные машины □ роторные овощерезательные машины □ овощерезательная машина 		
128 k каким групп машин относится MPM15		

О пуансонные овощерезательные машины

ОВ,
ового
οй

Q	для деления охлажденного сливочного масла
Ō	для взбивания жидких смесей
Ō	для наполнения кремом трубочек
	для раскатки теста
\circ	для формовки котлет
136 каки	ими машинами осуществляется сортировка по качеству
	МКП2и Ј1РК7
Ō	МБПП1
Q	MKZ20
\circ	МКW250 и МКК120 МКК120и ЛРК5
\cup	WKK 1200 JIPK3
137 kako BCCIII20	й из цифр написано правильно для определение производительность шпиколого стектоля ОД
	20
\bigcirc	25
Õ	10
Õ	15
\circ	16
138 Для	чего предназначена машина специализированного назначения ПМ1,1.
\bigcirc	для взбивания и перемешивания
\bigcirc	для протирания супов
	для размола кофе
	для переработки мясных и рыбных продуктов
\circ	для нарезания картофеля
	чего предназначена шпеквый при входящей в состав комплекс оборудовани параметр В цительность белых сталовых вин
\bigcirc	взвешивание виноград
Ŏ	мойки виноград
	отборе сусле прессовых фракции из • виноградной мезгы
Ō	отделное гребной виноград
\circ	измельчение виноград
140 kako BCCIII20	й из цифр написано правильно для определение производительность шпиколого пресса ОД
	20
Ŏ	30
Ŏ	25
\bigcirc	18
\circ	15
141 kako	й из цифр написано правильно для определение шага шнеке, шнекового пресс k1BПС20
\circ	200
Ŏ	400
	300
\bigcirc	350
\circ	250

142 kakoй из цифр написано правильно для определение частоты врашения транспортировки шнеке, шнекового пресс k1BПС20

 5 4 6,5 4,5 6,8
143 kakoй из цифр написано правильно для определение шага пресующего шнеке, шнекового пресс k1BПС20
300 200 250 350 400
144 Для чего предназначена пастерирозованный охладительный установке A1OkЛ10 в производительнного молока
хранение молока транспартировки молока только для охлаждение молока для быстрого нагрева молока в тонком слое закрытом потоке постеризации и охлаждение смешивание молока
145 kakoй из цифр написано правильно для определение производительности пастерирозованный охладительный установке A1OkЛ10
5000020000100003000040000
146 Для чего используются машина типа МРГ300А
 Для нарезания мяса кусочками определенной формы нарезки хлебобулочных изделий ломтиками для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы для нарезки сыра резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
147 kakue устройства расположены в заготовительном отделении линия ЛМО600/ 200
 ∪ из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента ∪ из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма ⊙ бункердозатор, под бункерный конвейер, наклонный транспортер и валковая моечная машина ○ состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства ○ привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
148 Из kakux основных отделений состоит линия ЛМО600/ 200
 заготовительного, огневой очистки и доочистки привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
С состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства

00000	для механизации очистки моркови, свеклы и лука для производства очищенного сульфитированного картофеля для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля для товарной обработки и фасовки лука в сетки механизации очистки капусты
150 каки	е технологические операции выполняются на линии ПЛСк
00000	перемещения гиревой подвески на противовесе загрузочного устройства вручную, сульфитация (обработка 1 %ным раствором бисульфита натрия) и фасовка масса картофеля, подаваемого для очистки, может изменяться за счет мытье картофеля, очистка его механическим способом, дочистка очищенный в машине картофель поступает на инспекционный конвейер, где происходит его ручная доочистка
151 Для	чего предназначена линия ПЛСк
00000	для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля механизации очистки лука для механизации очистки моркови, свеклы для производства очищенного сульфитированного • картофеля для товарной обработки и фасовки лука в сетки
152 Из k	акого картофелео чистительной машины состоит линия ЛСк800
00000	машины МФК2240 машины МОК1200 машины МРТ60М машины МКР25 машины ММКВ2
153 Из ка	akoro овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСk800
© 0000	машины MMKB2 машины MФК2240 машины MKP25 машиныРДМ5 машины MPT60M
154 kako	й продукт присевается сменными ситами с №1,4
00000	мука крупа песок картофель соль
155 kako	й продукт присевается сменными ситами с №2,8
00000	картофель крахмаль мука крупа песок
156 kako	й продукт присевается сменными ситами с №4

дробленная крупа песок

картофель		
мука		
крахмаль		
157 kakим сменными ситами используются для просеивание соли		
O 162		
Nº2,8		
Nº 4		
№1,4		
№2,5		
158 kakим сменными ситами используются для просеивание муки		
№2,1		
○ No.2 8		
№2,8№1,4		
Nº2		
<u> </u>		
159 kakoй механизм приводится в действие универсальным приводом ПМ1,1		
○ мдпп1		
мдпш		
MC1215		
→ HMT1		
MOK12GO		
160 kakoй механизм приводится в действие универсальным приводом MKN11		
○ MC1215		
○ HMT1		
мдпш		
MOK12GO		
161 Для чего предназначена машина универсальная МУ1000		
🔘 для измельчения крупяных продуктов		
Для нарезание хлеба		
Для тонкого измельчения вареных продуктов		
🔘 для шинкования капусты		
для измельчения сырых овощей		
C 4-1 -1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-		
162 Ha kakue части под разделяются универсальные кухонные машины		
С кинематические и гидравлические		
С кинематические и специализированные		
общего и специализированного назначения		
неавтоматические и автоматические		
периодические и непрерывные		
163 k kakим универсальном кухонные машинам относиться машина ПП		
фаршемешалки		
специализированного назначения		
 общего назначения 		
котлетоформовочные		
тестораскаточной		

164 какие машины отнесется к универсальным кухонным машины специализированного назначени	1Я
ПУВР0,4РА0,6	
О РЖ 0,6	
O P10,61,1	
ПМ1,1	
165 kakue машины отнесется k универсальным kyxoнным машины общего назначения	
OMITP	
PA0,6	
№ P10,61,1№ 0,6	
ПУВР0,4	
166 По kakим из нижеследующих методов проводится инфракрасное нагревание?	
инфракрасное нагревание	
<u> </u>	
посредством индукции	
 по электромагнитной поверхности высокого давления по внешней поверхности 	
167 kak воздействует на продукт метод поверхностной нагревания?	
по внешней поверхности	
с комбинацией	
индукционными средствами	
в электромагнитной области высокого давленияинфракрасными лучами	
168 Укажите сколько основных узлов в сверхвысокочастотных печах?	
\bigcirc 5	
\circ 6	
\bigcirc 4	
169 Для чего служит лопастный ротор механизма МОПИ1	
Для удаления отходов	
для загрузки сырья	
для протирания • продуктов	
для мытья овощей	
Для взбивания продуктов	
170 Из каких частей состоит механизм МОПИ1	
🔘 из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей	
из редуктора, электродвигателя и станины	
 из привода и исполнительного механизма каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса 	
зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал	
171 В какой сфере жарится продукт в фритюр аппаратах?	
нагретый жир	

	горячая вода
	излучение
	уголь
Ô	в пару
Ū	
172 kakи	ие из нижеуkазанных являются носителями тепла?
	пар
\bigcirc	искусственный газ
\bigcirc	уголь
\circ	природный газ
Ŏ	электричество
173 Cko	лько основных частей имеется в тепловых аппаратах?
	4
\circ	6
\circ	3
0000	5
174 Для	чего применяют машина МФk2240
	,
_	для формовки котлет
_	для взбивания кремов
Ŏ	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
\circ	для замеса высоковязких смесей
\circ	для взбивания жидких смесей
175 Из с	кольких механизмов в основном состоят машины?
\bigcirc	6
\sim	2
	1
	5
\sim	2
\bigcirc	3
176 Ykaz	жите k kakим группам относятся технологические и транспортные машины?
\circ	непрерывные
Ô	энергетические
	рабочие
$\widetilde{\bigcirc}$	информационные
$\tilde{\bigcirc}$	оборотные
) 177 Для	чего используются механизм МИПН1
\bigcirc	для нарезки продуктов
$\widetilde{\bigcirc}$	для протирания мягких продуктов
	для измельчения сухарей и специй
\sim	для дробления орехов и растирания мака
\bigcirc	для размола кофе
178 Для	чего используются механизм МИПН1
\bigcirc	для протирания мягких продуктов
\bigcirc	для нарезки продуктов
	для измельчения сухарей и специй
Ŏ	для дробления орехов и растирания мака
_	

179 Из kakих частей состоит механизм для растирания мака		
	корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков	
\circ	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта	
	редуктора, рамы, плиты и электродвигателя	
\bigcirc	зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал	
\circ	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера	
180 Для	чего используются механизм МДППП	
\bigcirc	для размола кофе	
	для протирания мягких продуктов	
\sim	для нарезки продуктов	
	для очистки картофеля	
	для дробления орехов и растирания мака	
181 Для	чего используются механизм Mkk120	
\bigcirc	для очистки картофеля	
Q	для нарезки продуктов	
\circ	для протирания мягких продуктов	
<u> </u>	для размола кофе	
\circ	для мытья посуды	
182 kako	й механизм используются для размола кофе	
\circ	НМТ	
Ŏ	мдпп1	
	MOK12GO	
	MKK120	
\circ	MMY500	
183 kaku	е машины относятся k размолочным механизмам	
\circ	HMT1	
Ŏ	KHA600M	
	MMY500	
	мдпп1	
\circ	MOK12GO	
184 kaku	е машины используются для дробления сухарей	
	размолочные машины	
Ŏ	механизмы для нарезки	
\circ	машины для очистки	
	машины для нарезки	
\bigcirc	протирочные машины	
185 Для	чего используются рзмолочные машины и механизмы	
\cap	для протирания мягких продуктов	
Ŏ	для нарезки продуктов	
Ŏ	для мытья посуды	
Ŏ	для очистки картофеля	
	для дробления хрупких продуктов	

186 какие машины используются для дробления кофе

О для размола кофе

<u></u> м	веханизмы для нарезки
Оп	ротирочные машины
<u></u> м	ашины для нарезки
	ашины для очистки
	азмолочные машины
<u> </u>	
187 какие	машины используются для дробления сахара
Оп	ротирочные машины
<u></u> м	ашины для очистки
О м	ашины для нарезки
О м	веханизмы для нарезки
p	азмолочные машины
188 Для че	его используются протирочные машины и механизмы
Од	ля очистки картофеля
Од	ля мытья посуды
	ля протирания мягких продуктов
	ля дробления хрупких продуктов
	ля нарезки продуктов
189 B kako	ом разделе проектирование указывает требования k сохраняемость линии
От	ехнологическом проектирование
=	ехническое предложение
= =	ехническое задание
Ξ	ехническое проектирование
=	Оскизное проектирование
190 B kako	ом разделе проектирование указывает требования k безотказности линии
T	ехническое задание
○ 3	оскизное проектирование
_ T	ехническое предложение
Т	ехнологическом проектирование
_ T	ехническое проектирование
191 B kako	ом разделе проектирование указывает требования k долговечности линии
ОТ	ехническое предложение
_ T	ехнологическом проектирование
_ T	ехническое проектирование
O 3	Оскизное проектирование
O T	ехническое задание
192 От kak	кого универсального привода работает мясорубка МС270
\bigcirc y	УММПР
-	IVBP0,4
_	IM1,1
Ξ	IV0,61,1
Ξ	IY0,6
	сменный исполнительный пуансонный овощерезательный механизм приводится в действие ьным приводом ПУ0,6
\cap ι	идпш
	MK 1250

MY1000MC28100MC10160	
194 Для чего назн	начен механизм MKKF270
Для нарез для нарез для шинк	ания сырых овощей ание хлеба ания картофеля ования капусты ьчения крупяных продуктов
195 какой сменны	ый механизм приводится в действие универсальным приводом ПУ0,6
МР05020МДПШМС10160МОПН1МУ1000	
196 каким универ	осальным приводом приводится в действие сменный механизм МС10160
УМММДПШР10,61,1ПМ1,1ПУ0,6	
197 какую групп	мясорубку приводит k работе универсальный привод ПУ0,6
MC10160 MC2740 MKJ250 MC270 MC28100	
198 какую групп	мясорубку приводит k работе универсальный привод ПМ1,1
MKJ250 MC2740 MC2150 MC28100 MC270	
199 какую групп	мясорубку приводит k работе универсальный привод УММПР
MC2740MC270MMM2MC28100MC2150	
200 какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММПС	
YMM2MC2740MC2150MC28100MC270	

201	kakи	е машины относятся k группе мясорыхлительей
	\bigcirc	МДПІІІ
	_	MC10160
	\bigcirc	MC2740
		MPM15
	\circ	MPOB160
202	От k	акого универсального привода работает мясорубка УММ2
	\bigcirc	ПУ0,6
		УММПР
		ПУ0,61,1
	\sim	ПМ1,1
	\circ	ПУ0,4
203	От k	акого универсального привода работает мясорубка МС2150
	=	ПМ1,1
	=	ПУ0,61,1
	_	YMMIIP TIVO C
	\sim	ПУ0,6 ПУВР0,4
	\cup	113 Dt 0,4
204	kaky	ю групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУВР0,4
	\bigcirc	MC2150
	_	УММ2
	_	MC270
	\circ	MC28100
	\circ	MC2740
205	k kal	ким универсальным кухонным машинам относиться машина ПМ1,1
		специализированного назначения
		общего назначения
	Ō	тестораскаточной
	Õ	фаршемешалки
	\circ	котлетоформовочные
206	Для	чего предназначаются посудомоечные машины непрерывного действия
	\bigcirc	для обсушивания
	Ó	для санитарной обработки тарелок
	\bigcirc	для мытья плодов
	\bigcirc	для стерилизации
	\circ	для мытья картофеля
207	Из k	аких секций состоит машина ММУ2000
	\bigcirc	корпуса, рабочей камеры
	Ŏ	разгрузочной дверцей, вращающегося рабочего органа
	Ŏ	привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки
		загрузки, • мытья и выгрузки
	\bigcirc	мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
208	Из с	колько секций состоит посудомоечная машина ММУ2000
	\circ	из четырех

\bigcirc	из шести
\bigcirc	из восьми
Õ	из семи
	из трех
209 kaka	я ниже показанная линия товарной обработки и фасовки лука в сетки
\bigcirc	ЛСК800и ПЛСК
	ЛРЛС600
Q	J1PK1000Ви ЛРК2000
\circ	ЛМО600/200
\circ	ЛСК
210 kako	й из ниже показанных относятся k универсальным приводам
	ПУ0,6
Ξ.	УММ
Q	РЖ 0,6
\circ	P10,61,1
\circ	PII
211 Из k	аких частей состоит привод ПУВР0,4
\circ	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
Ō	кожуха, пульта управления и вал
\circ	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
Õ	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
	редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
212 Из k	аких частей состоит привод ПП
\circ	кожуха, пульта управления и вал
	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
Ŏ	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
\bigcirc	редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
\circ	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
213 kakи	м сменными ситами используются для просеивание сахарного песка
	№ 2,8
$\tilde{\bigcirc}$	Nº4
Ŏ	Nº3
\circ	№ 2,1
\bigcirc	№ 2,5
214 kakи	м сменными ситами используются для просеивание дробленных круп
\bigcirc	No2
$\tilde{\bigcirc}$	Nº3
Ŏ	№ 2,8
	Nº4
\circ	<i>№</i> 1,4
	е цифры написаны правильно дляпроизводительность зерно очистительного сепаратора
А1БСМ6	,
\bigcirc	4
Ŏ	5
	6

216	kakи	е работы выполняются при подготовке оборудование к монтажу
		Все выше указанные
		Ознакомление с техническим документацией
		Проверку номенклатуры
		Промежуточные ревизию
	\circ	Соответствия оборудования монтажнотехническим требованиям
217	kakи	е машины применяют для взбивания жидких смесей
	\sim	ТММ1М и МТИ100
	Q	MB6, и МТИ100 MC47820 и MC8150
		MTM15 и MC8150
		MB6, MB35M,
218	Для	чего применяют машины МВ60
	\bigcirc	для шинкования капусты
		для взбивания жидких смесей
	\circ	для измельчения мяса для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	\odot	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	\bigcirc	для нарезания картофеля
219	Для	чего применяют машины МВ35М
	\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
		для взбивания • жидких смесей
		для измельчения мяса
		для шинкования капусты
	\circ	для нарезания картофеля
220	Для	чего применяют машины МВ6
	\bigcirc	для нарезания картофеля
	\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	$\bigcirc\bigcirc\bigcirc$	для взбивания жидких смесей
	Q	для измельчения мяса
	\circ	для шинкования капусты
221	Степ	нень отжатия coka из продукта показатель kakoro типа машины
	\bigcirc	фаршмешалки
	\bigcirc	мясорубки
	Q	хлеборезка
		соковыжималка
	\circ	дозаторы крема
222	Чист	тота coka пokaзатель kakoro типа машины
	\bigcirc	хлеборезка
	\bigcirc	фаршмешалки
	\bigcirc	мясорубки
	Ō	дозаторы крема
		соковыжималка

223 Что является основным показателем качество работы соковыжималок

🔘 чистота сока
деление продукта на порции одинакового
одновременно делят продукт на порции заданной массы
придание порции продукта определенной формы
отмеривание заданной порции продукта по весу
224 каким приводом приводится в действия соковыжималка
O HMT1
$lacktriangle$ $\Pi X 0, 6$
225 Что является рабочим инструментом сокрвыжималки
O
сменный сеток
опоршня поршня
шнек
С камеры для обработки
толкатель
226 Где расположен прямоугольное отверстие для удаления из камеры жома
в конце камеры • для обработки
на конце камеры - для образотки
ă
В толкателя
в реечной передачи
в сменных стальных загрузочных цилиндров
227 kak называется часть оставшаяся продукта в сите
просеивание
протирания
© сходом
взбивания
проходом
228 Что являются основным рабочим органом просеивателей
станины
О привод
Двигатель
загрузочный бункер
Сменные вращающиеся сита
229 какими машинами осуществляется калибровка по размерам
○ МКП2
листлрк5
○ MKZ20
○ MKW250
230 kak называется процесс разделения сыпучих продуктов на фракции для получения продуктов
определенных сортов и размеров
O possupovug
взбивания
RNHERONTOOL

	сортировка
\circ	выделение
Ô	просеивание
•	
231 kakи	е машины входит в сортировочнокалибровочное оборудование
	машины для сортировки, калибровки, просеивания
	машины для размалывания, дробления, протирания
$\tilde{\bigcirc}$	машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы
\sim	машины мытья для овощей и посуды
\sim	машины для замеса теста, перемешивания, дробления
\cup	машины для замеса теста, перемешивания, дрооления
	чеого предназначение шпековый пресс k1BПС20 входящий в состав комплекс оборудование об В в производстве белых сталовых вин
_	
\circ	взвешивание виноград
	измельчение виноград
	отборе сусле прессовых фракции из виноградной мезгы
$\tilde{\bigcirc}$	мойки виноград
$\tilde{\bigcirc}$	отделное гребной виноград
\cup	
	я линия предназначена для выпуска очищенного сульфитированного и расфасованного в ую тару картофеля
	HOMOOO
_	ЛСК800
\circ	J1PK1000B
Ō	ЛРЛС600
\circ	ЛМО600/200
\circ	ЛСК
234 kaka	я ниже показанная линии по переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля
\bigcirc	ЛСК800 и ПЛСК
	J1PK1000В и ЛРК2000
\sim	ЛРЛС600
\bigcirc	ЛМО600/ 200
\circ	ЛСК
	я линия комплекс машин, аппаратов, транспортных средств, вспомогательного оборудования в управления, блокировки и сигнализации
\bigcirc	сдвоенный процесс
\simeq	перемешивающие линии
	поточномеханизированные линии
\sim	прессованные линии
\bigcirc	формовочные линии
236 kako	й из привод состоит из редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
	УММПР
	ПУВРО,4
Ŏ	ПУ0,6
Ō	P10,61,1
\circ	РЖ 0,6
	я машина состоит из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки ых сеток
_	
\circ	MKP25

	MPT60M
	РДМ5
	MC340
$\widetilde{\bigcirc}$	МФК2240
238 Из k	аких частей состоит машина МСЗ40
\bigcirc	из корпуса, терочного стакана и толкателя
\circ	из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового
_	и механизма дозирования порций
\circ	из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
	из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток
\bigcirc	из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
239 Для	чего применяют машина МСЗ40
\sim	
\sim	для взбивания жидких смесей
\sim	для формовки котлет
\bigcirc	для наполнения кремом трубочек
	для получении сока из плодов
\circ	для раскатки теста
240 Из k	аких отделений состоит машина ММУ500
\bigcirc	загрузки, мытья и выгрузки
	верхнего (моечного) и нижнего(машинного)
Ō	корпуса, рабочей камеры
\circ	привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки
\circ	мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
241 Из k	аких отделений состоит машина ММУ250
\bigcirc	привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки
$\tilde{\bigcirc}$	мытья, ополаскивания, стерилизации и обсущивания
	верхнего (моечного) и нижнего(машинного)
\sim	корпуса, рабочей камеры
\simeq	загрузки, мытья и выгрузки
\cup	эмгрузки, мытыл и выгрузки
242 Из k	аких последовательно состоит процесс мытья в машине ММП4000
\bigcirc	воздействию острого водяного пара
\circ	обработка щелочным раствором и промываются от щелочи
	основан на обжиге наружных покровов корнеплодов
$\tilde{\bigcirc}$	освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
Ŏ	мытья приборов теплым раствором, ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим воздухом
243 kakи	е посудомоечные машины, машины периодического действия
\bigcirc	HMT1
$\widetilde{\bigcirc}$	MMY500
\sim	ММУ2000К
\simeq	
\sim	ММУ2000 ММУ1000
\circ	
244 Из с	кольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ250
\bigcirc	из трех
\bigcirc	из восьми
	из двух

\circ	из семи из шести
245 Ha c	колько групп классифицируются подъемное – транспортное оборудование?
\sim	5
\sim	2 3
\sim	3
	4 6
	труктуре рабочего цикла какому действию относятся машины конусным рабочим органом тки картофеля
\bigcirc	автоматического действия
$\tilde{\bigcirc}$	механизированный
	полуавтоматического действия
$\widetilde{\bigcirc}$	непрерывного действия
	периодического • действия
	труктуре рабочего цикла какому действию относятся машины дисковым рабочим органом тки картофеля
\circ	полуавтоматического действия
Ŏ	механизированный
	автоматического действия
	периодического действия
Ŏ	непрерывного действия
	труктуре рабочего цикла какому действию относятся машины роликовым рабочим органом тки картофеля
\circ	полуавтоматического действия
	механизированный
Ŏ	автоматического действия
Ŏ	периодического действия
	непрерывного действия
249 По у	стройству рабочих органов машины для очистки картофеля подразделяются
\bigcirc	роликовые, непрерывные и периодические
Ō	круглые, роликовые
	дисковые, конусные и роликовые
Ō	круглые, конусные
\circ	непрерывные и периодические
250 kakи входящи	е цифры написаны правильно для определение производительность шелушельного поставе й в состав комплексов оборудование подсоставом Вв производстве овсяной курпи
\bigcirc	1000
$\widetilde{\subset}$	1300
\sim	1400
\sim	1200
Ö	1100
251 изме	ельчение овес
$\overline{}$	шелучивание овес
$\widetilde{\mathcal{C}}$	измельчение овес
\sim	

\bigcirc	нагревание овес
Õ	охлаждение овес
	для разделение зерна после гидро термического обработки
252 kakı	не операции выполняет зерно очистительныйсеперат А1БМС6 в производстве овсяной курпе
\circ	измельчение овес
Ŏ	шелучивание овес
	для разделение зерна после гидро термического обработки
	нагревание овес
\bigcirc	охлаждение овес
	чего предназначена воздушный сетевой сеператор входящий в состав комплексов вание подсоставом Вв производстве овсяной курпи
	для разделение зерна после гидро термического • обработки
\sim	шелучивание овес
\sim	измельчение овес
$\widetilde{\bigcirc}$	охлаждение овес
Ŏ	нагревание овес
J	
254 kako BC1049N	ой из цифр написан правильно для определение число секции вертикальной сушилка М
\bigcirc	9
$\tilde{\bigcirc}$	7
$ \widetilde{\bigcirc} $	8
Ŏ	6
00000	5
	чего предназначена вертикального сушилка входящий в состав комплексов оборудование гвием Впроизводствие овсяной курпи
	измельчение овес
\sim	охлаждение овес
$\widetilde{\sim}$	очишениеовсянойкурпи от различных материалов
$\widetilde{\sim}$	шелушеная овес
	сушка овес
O	
256 Из k	akoго овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСk800
Q	машиныРДМ5
Õ	машины МРТ60М
Õ	машины МФК2240
<u> </u>	машины ММКВ2
\circ	машины МКР25
257 Для	получении coka из плодов что применяют
	соковыжималка
Ō	хлеборезка
Ō	дозаторы крема
Ō	фаршмешалки
\bigcirc	мясорубки
258 По у	остройству рабочих органов машины для очистки картофеля подразделяются
	дисковые, конусные и роликовые
$\widetilde{\bigcirc}$	роликовые, непрерывные и периодические
_	-

Õ	непрерывные и периодические
\circ	круглые, конусные
\bigcirc	круглые, роликовые
	е цифры написаны правильно для определение производительность шелушельного поставе й в состав комплексов оборудование подсоставом Вв производстве овсяной курпи
_	
\circ	1300
\circ	1400
\bigcirc	1100
	1200
Ŏ	1000
260 kakи	ве операции выполняет зерно очистительный сеперат А1БМС6 в производстве овсяной курпе
\bigcirc	нагревание овес
$\tilde{\bigcirc}$	шелучивание овес
	для разделение зерна после гидро термического обработки
\sim	измельчение овес
\sim	охлаждение овес
\circ	oxidandeline obec
261 kakи цействия	е рабочие органы бывают в машине MOk125для очистки картофеля периодического
	конусные рабочие органы
\sim	роликовые рабочие органы
\sim	квадратные
\sim	круглые рабочие органы
\simeq	дисковые рабочие органы
\cup	дисковые расочие органы
262 По с картофел	труктуре рабочего цикла какому действию относятся kHA600M машина для очистки ия
$\overline{}$	полуавтоматического действия
\sim	
\sim	автоматического действия
\sim	механизированный
	периодического действия
	непрерывного действия
263 kakи цействия	ве рабочие органы бывают в машине УММПС5 для очистки картофеля периодического и
\bigcirc	круглые рабочие органы
\simeq	роликовые рабочие органы
\sim	
\sim	квадратные
	конусные рабочие органы
	дисковые рабочие органы
264 kakи цействия	те рабочие органы бывают в машине MOk1200 для очистки картофеля периодического
\frown	круглые рабочие органы
\simeq	роликовые рабочие органы
\simeq	
	квадратные
	конусные рабочие органы
\bigcirc	дисковые рабочие органы

265 По структуре рабочего цикла какому действию относятся MOk1200 машина для очистки картофеля

	периодического действия
Õ	автоматического действия
Õ	механизированный
Ŏ	полуавтоматического действия
\circ	непрерывного действия
266 kakи действия	ие рабочие органы бывают в машине kHA600M для очистки картофеля периодического
	роликовые рабочие органы
\bigcirc	конусные рабочие органы
\bigcirc	дисковые рабочие органы
Õ	круглые рабочие органы
\circ	квадратные
267 kakи действия	не рабочие органы бывают в машине УММПР5 для очистки картофеля периодического
	квадратные
$\widetilde{\mathcal{C}}$	круглые рабочие органы
	дисковые рабочие органы
Ŏ	роликовые рабочие органы
\circ	конусные рабочие органы
268 kakи действия	пе рабочие органы бывают в машине MOk400 для очистки картофеля периодического
	конусные рабочие органы
\sim	дисковые рабочие органы
\sim	роликовые рабочие органы
\sim	круглые рабочие органы квадратные
269 kakи действия	ие рабочие органы бывают в машине MOk250 для очистки картофеля периодического
\sim	круглые рабочие органы роликовые рабочие органы
	конусные • рабочие органы
\sim	квадратные
Ŏ	дисковые рабочие органы
270 По с картофел	труктуре рабочего цикла какому действию относятся MOk250 машина для очистки пя
	периодического действия
\sim	непрерывного действия
\sim	автоматического действия
$\widetilde{\mathcal{C}}$	механизированный
$\tilde{\circ}$	полуавтоматического действия
271 По с картофел	труктуре рабочего цикла какому действию относятся MOk125 машина для очистки пя
\circ	непрерывного действия
Ŏ	полуавтоматического действия
Ō	механизированный
Ō	автоматического действия
	периодического действия

272 kako	й следующий тип машины для очистки картофеля:
\circ	ММУ2000К
Ŏ	MMY2000
\circ	HMT1
	MOK125
\circ	MMY500
273 kakи	ими бывают машины для очистки картофеля непрерывного действия
\bigcirc	конусные рабочие органы
Õ	дисковые, конусные рабочие органы
•	роликовые рабочие органы
Ŏ	круглые, конусные рабочие органы
\circ	непрерывные и периодические
274 По с картофел	труктуре рабочего цикла какому действию относятся MOk400 машина для очистки пя
\circ	непрерывного действия
Ō	полуавтоматического действия
\circ	механизированный
\circ	автоматического действия
	периодического действия
	не цифры написаны правильно для определение диаметр дисков шелушельного поставе й в состав комплексов оборудование подсоставом Вв производстве овсяной курпи
\circ	800
Ŏ	1050
	1100
	1000
\circ	900
	чего предназначена телутильный постов входящей в состав комплекс оборудование иями Вв производительности овсяной курпи
\circ	250
Ŏ	270
	290
	280
\circ	260
	akux передач состоит привод приготовителя входящий в состав komnлekc оборудование Вв дстве явленной kypпи
\circ	ремень, бесконечная винт передача
\circ	комозубья зубчатой и ремень передачи
	редуктормотор, цепняя передача
Õ	цепная передача, ременная передача
\circ	бесконечная винт, цепная передача
	чего предназначены шпеховыйпронаривстель входящий в состав оборудование поддействием водств овсяной курпи
\circ	прошевание
Ŏ	измельчение
Ŏ	гидротехнической обработки
	сушка

Охлаждение
279 kakoe оборудование входит в состав комплексов оборудование поденствены В для производст овсенойкрупи
 пропариватель все выше указаны воздушносетевой сеператор охладительная колонке сушилка
280 kakoй из цифры написан правильно для определение вместимости бокс жирорастворителей х комплексов оборудование C5
 ○ 0,15 ○ 0,19 ○ 1 ○ 1,2 ○ 1,1
281 Для чего предназначен установка жирорастворитель х15в комплексов оборудование С5
 приготовление расплавление жира перед • заливке его в тесто кипение жира и ремень дозирование жира сливка жира замораживание жира
282 kakoй из цифры написан правильно для определение производительности шнекового преперивание входящий в состав комплексов оборудование поддействиями Вв производстве
 7000 3000 4000 5000 6000
283 Для чего предназначена комплект оборудование подшествие Вв производстве овсяной курпи
улучшение потребительных свойств зерна нагревание овес очищениеовсянойкурпе от различных материалов шелушения овса измельчение овес
284 Из чего изготавливаются сита
 ∪ из дерево ∪ из стекла □ из металлических сеток ∪ из ткани ∪ из мрамора
285 kakoй из цифр написани правильно для определение геометрического вместимости бойлера применяемых в пастеризации молока
507080

В

	100 60
	й из цифр написано правильно для определение частоты вращение барабаного рмолокоочистителя А1ОЦМ10
00	5500 4000 5000 6500
C 287 kako BCCIII20	6000 й из цифр написано правильно для определение диамерического шпиколого стектоля
БССШ2(
Ŏ	600 634 450 550 400
288 каки	е машины входит в измельчительнорежущее оборудование
00•00	машины для замеса теста, перемешивания, дробления машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы машины для размалывания, дробления, протирания машины мытья для овощей и посуды машины для сортировки, калибровки, просеивания
289 каки	е машины входит в очистительное оборудование
	машины для сортировки, калибровки, просеивания машины для замеса теста, перемешивания, дробления машины для размалывания, дробления, протирания машины для очистки корнеклубнеплодов, • рыбы машины мытья для овощей и посуды
290 каки	е машины входит в моечное оборудование
00000	машины для сортировки, калибровки, просеивания машины для замеса теста, перемешивания, дробления машины для размалывания, дробления, протирания машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы машины мытья для овощей и посуды
	чего предназначена пастеризационно охладительное установке входящий в состав комплекс вания подсистем В в произведены пастеризовенного солока
00@00	хранение молока нагревание молока для быстрого нагрева молока в тонком слое закрытом потоке постеризации • и охлаждение только для охлаждение молока транспартировки молока
292 Скол гермокам	тько достигает температура на термическом способе очистительного процесса в специальных перах
00	90°C 1000°C

$\bigcirc \bullet \bigcirc$	200°C 1200 °C 100°C
	называется способ очистительного процесса трении клубней об абразивную поверхность частей машины и удалении частиц кожуры водой
\circ	способ обсушивания
Ō	термический способ
Õ	химический способ
	паровой способ механический способ
294 kak 1	называется способ очистительного процесса обработка картофеля раствором щелочи
\sim	механический способ
	термический способ химический способ
\sim	паровой способ
Ŏ	способ обсушивания
295 Cko	лько способов существует очистки корнеи клубнеплодов
\circ	3
Ŏ	7
00 0 00	4
Õ	5
\circ	2
	называется способ очистительного процесса который картофель подвергается воздействию водяного пара повышенных давления и температуры
\bigcirc	механический способ
	паровой способ
O O	химический способ
Ŏ	термический способ
\circ	способ обсушивания
297 В че	м заключается сущность очистительного процесса при химическом способе
	подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры на обжиге наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечноочистительных машинах
	обработке раствором щелочи
\bigcirc	ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
\circ	в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
298 В че	м заключается сущность очистительного процесса при паровом способе
\bigcirc	в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
	подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления • и температуры
Q	обработке раствором щелочи
$\widetilde{\circ}$	на обжиге наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах
\circ	ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
299 В че	м заключается сущность очистительного процесса при термическом способе
Ō	подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры
\circ	ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром

	на обжиге наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением
	обгоревшей кожуры в моечноочистительных машинах
\sim	обработке раствором щелочи в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
\cup	в грении клуоней оо аоразивную поверхность раоочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
300 В че	м заключается сущность очистительного процесса при механическом способе
\circ	подвергается воздействию острого водяного пара повышенных давления и температуры
	в трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
Ŏ	удалением обгоревшей кожуры в моечноочистительных машинах
Ŏ	ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
\circ	обработке раствором щелочи
301 B oc	новном kakue способа очистки применяются на предприятиях общественного питания
\sim	
\sim	стерилизации и обсушивания
\sim	непрерывные и периодические
\sim	ополаскивания, стерилизации
	паровой и химический
	механический и термический
302 kakи	е способы существует очистки корнеи клубнеплодов
	мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
$\widetilde{\bigcirc}$	ополаскивания горячей водой и принудительного подсушивания их горячим паром
	механический, термический, паровой и химический
\sim	непрерывные и периодические
\sim	механический, термический
\cup	механический, термический
специали	называется способ очистительного процесса обжиг наружных покровов корнеплодов в ьных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечноочистительных
машинах	
\bigcirc	способ обсушивания
\simeq	паровой способ
\simeq	химический способ
	термический способ
	механический способ
\cup	механический спосоо
304 kakи	х предприятиях применяется, посудомоечная машина ММУ2000
	на предприятиях имеющих горячее водоснабжение
\circ	на поточномеханизированных линиях
Ŏ	в общественном питании
Ŏ	на ресторанах
Ŏ	крупных предприятиях в специализированных цехах
305 Из с	кольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ500
•	
\circ	из шести
\circ	из трех
Ō	из восьми
	из двух
\bigcirc	из семи
306 Чем	определяется время мытья
$\overline{}$	
\sim	химический способ и жесткость воды
()	составом машины

	скоростью движения посуды и длиной рабочей камеры
Ō	паровой способ и ополаскивания
\circ	время мытья и жесткость воды
307 Что	является завершающей операцией мытья
	обсушивание посуды
Ŏ	паровой способ
Ŏ	освобождения посуды от остатков пищи
Ŏ	удалении частиц кожуры водой
Ŏ	ополаскивания
308 kakи	им раствором моется посуда
	1
	оклиедезинфицирующим раствором
\sim	раствор фейри
\sim	спиртом
\sim	кипятком
\bigcirc	горячей водой
309 kaka	я линия предназначена для производства очищенного сульфитированного картофеля
	линия ПЛСК
	линия ЛСК800
	линия J1PK1000B
	линия ЛРЛС600
\bigcirc	линия ЛМО600/ 200
310 kakи	ве устройства расположены в отделении огневой очистки линия ЛМО600/ 200
\circ	привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных
\bigcirc	из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
\sim	из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
\sim	бункердозатор, под бункерный конвейер, наклонный транспортер и валковая моечная машина
	два наклонных транспортера, обжиговая печь, моечноочистительная машина • и шкаф управления
	As musicinism spanenop topu, commission no is, no cinco most mesmo management is many superior in
311 Пото	очно механизированные линии — это
\bigcirc	тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
\bigcirc	одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму
•	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
312 Для	чего предназначена линия ЛСк800
	для выпуска очищенного сульфитированного и расфасованного в оборотную тару картофеля
$\widetilde{\frown}$	механизации очистки лука
$\widetilde{\bigcirc}$	для механизации очистки моркови, свеклы
\sim	для товарной обработки и фасовки лука в сетки
$\widetilde{\bigcirc}$	для переборке, калибровке и расфасовке свежего картофеля
313 kaka	я ниже показанная линия механизации очистки лука
JIJ Kaka	
$\widetilde{\Diamond}$	ЛСК800 и ПЛСК
Ŏ	J1PK1000Ви ЛРК2000
Ŏ	ЛРЛС600
	ЛМО600/200

О ЛСК
314 kakaя ниже показанная линия механизации очистки свеклы

315 kakaя ниже показанная линия механизации очистки моркови
 ЛСК ЛСК800и ПЛСК Ј1РК1000Ви ЛРК2000 ЛРЛС600 ЛМО600/200
316 kakaя ниже показанная линии по выпуску очищенного сульфитированного картофеля
 ЛСК ЛСК800 и ПЛСК Ј1РК1000В и ЛРК2000 ЛРЛС600 ЛМО600/200
317 Для чего предназначена резервуар для хранение молока
Для охлаждения молока Для хранение охладительного молока Длясмешивание молока Длянагревание молока Для нагревание и смешивание
318 какая цифра написаны правильно для температуры молоко поступающего в аппарат
 30 10 15 20 25
319 kak называется процесс выделения примесей из продуктов
 взбивания протирания сортировка выделение просеивание
320 Для чего используются механизм МИПП1
 для измельчения специй для нарезания вареных овощей для нарезки мяса для бефстроганова для измельчения сухарей и специй для нарезания сырых овощей

321 какой механизм используются для измельчения сухарей и специй

МБПП1МДПП1МОПМ1МВПП1МИПП1	
322 какой механи	изм используются для дробления орехов и растирания орехов и мaka
МИПП1МБПП1МОПМ1ММПП1МДПП1	
сеператормолоко	р написано правильно для определение производительности очистителя A1OЦM10 входящий в состав комплекс оборудования подсистем В стеризованного молока
15500 16500 15000 10000 16000	
	цназначена сеператормолокоочистителя A1OЦM10 входящий в состав комплекс дсистем В в произведены пастеризовенного молока
охлажден нагревани нагревани	ие воды
	цназначена уравнительный бах входящий в состав kомплеkc оборудования оизведены пастеризованного молоka
охлажден хранение	ние молока
	р написано правильно для определение геометрического вместимость aka применяемых в производстве пастеризованного молока
140 160 155 165 150	
	цназначена уравнительный бойлер входящий в состав комплекс оборудования оизведены пастеризовенного молока
е нагревани	ие молока ие молока

328 Основным фактором, влияющим на выход жатого coka	
 □ придание порции продукта определенной формы □ расстояние между раскаточными валками уменьшают □ одновременно деления продукта на порции заданной массы □ тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка □ давление, при которым происходит отжатие сока 	
329 kakue машины используются для дробления сухарей	
протирочные машины механизмы для нарезки машины для очистки машины для нарезки размолочные машины	
330 Для чего используются механизм МДП-П-1	
 Для измельчения сухарей и специй Для дробления орехов Для измельчения специй Для нарезки мяса для бефстроганова Для взбивания и перемешивания 	
331 Для чего используются механизм МВП-П-1	
 Для нарезания вареных овощей для измельчения специй для измельчения сухарей и специй для взбивания и перемешивания для нарезки мяса для бефстроганова 	
332 kakaя машина применяются для тонкого измельчения вареных овощей	
 МИВП МС47820 МОПШЕ МОК12GO МДПШ 	
333 kakoй протирочный механизм используют для протирания овощей	
МС47820МОПШЕМОК12GOМКК120МДПШ	
334 kakoй овощерезательнопротирочный механизм используют для протирания овощей	
 МКК120 НМТ1 МОППБ МОК12GO МДПП 	
335 какая машина состоит из корпуса, статора и конического ротора	
механизм MC47820	

0000	машина МДПШ машина МОПИ1 машина МИВП
О 336 Из ka	машинаМКZ20 аких частей состоит машина МИВП для тонкого измельчения вареных продуктов
00000	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей из корпуса, представляющего собой редуктора из корпуса, статора и конического ротора каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса из корпуса и крепящегося к нему сита
337 kaka	я машина предназначена для тонкого измельчения творога
Ŏ	МДПІІІ MKZ20 MC47820 МИВП МОПИ1
338 kaka	я машина предназначена для тонкого измельчения круп
Ŏ	МДПШ MC47820 MKZ20 МОПИ1 МИВП
	е цифры написаны правильно для определение расходов воздуха превморазгрузного ва входящий в состав подсистемы С
00000	10÷12 5÷6 6÷7 7÷9 9÷10
340 Из ka	аких частей состоит овощерезательная машина МР04001000
000	из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка из редуктора, протирочной 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 из привода и рабочей камеры
341 kako	й процесс называется сортировкой
Ō	нарезания картофеля разделения сыпучих продуктов • на фракции размол кофе выделения примесей из продуктов взбивания и перемешивания
342 kak 1	называется часть продукта, которая прошла через отверстия сита
00	протирания взбивания

	Ξ	сходом
		проходом
	\bigcirc	просеивание
343	kako	й процесс называется просеиванием
	_	
	Q	нарезания картофеля
	Ō	разделения сыпучих продуктов на фракции
	\bigcirc	размол кофе
		взбивания и перемешивания
		выделения примесей из продуктов
344	Для	чего используются механизм MKW250
		для взбивания и перемешивания
	_	для измельчения специй
	\simeq	для дробления орехов для нарезки мяса для бефстроганова
		для нарезания колбасных • изделий и хлеба
345	Для	чего используются механизм МДПП1
	\bigcirc	для взбивания и перемешивания
	=	для измельчения специй
		для дробления орехов
	$\widetilde{}$	для нарезки мяса для бефстроганова
	$\widetilde{}$	для измельчения сухарей и специй
	\circ	Assi issiosis ienist ey kupen n enegim
346	Для	чего используются механизм МВПП1
	\circ	для измельчения сухарей и специй
	Ξ	для измельчения специй
		для нарезания вареных овощей
	_	для нарезки мяса для бефстроганова
		для взбивания и перемешивания
		для взопрания и переменивания
347	Для	чего используются механизм МС18160
		для нарезания вареных овощей
	\bigcirc	для нарезания сырых овощей
	\bigcirc	для измельчения сухарей и специй
	Ŏ	для нарезки мяса
	Ŏ	для измельчения специй
348	kako	й механизм используются для нарезания вареных овощей на ломтики
	_	•
	Õ	МБПП1
		МДПП1
		MC18160
	\bigcirc	МВПП1
	\bigcirc	МИПП1
349	Уkaх	жите количество основных узлов в аппаратах высокого давления
	\bigcirc	7
	\sim	5
	\sim	9
	\sim	, ,
	0000	v 8
	$\overline{}$	· ·

350 Укаж	ките интервал температуры в центре овощей в печах сверхвысокочастотный?
\bigcirc	8085
$\tilde{\bigcirc}$	7585
Ŏ	7080
lacksquare	9098
Ö	7075
351 Маш	ина состоит из трех основных механизмов:
\bigcirc	двигательного, передаточного и плиты
\bigcirc	рамы, плиты и электродвигателя
	редуктора, рамы и плиты
O	двигательного, передаточного и исполнительного
\circ	редуктора, манжета и магнитный пускатель
352 Маш	ина состоит из основных механизмов
	шестерех
Q	петерех
	трех
\circ	четверех
\circ	двух
353 Что с	состоит из трех основных механизмов
	машина
Ō	передаточный
Q	редуктор
\circ	двигатель
\circ	пускатель
354 Что г	главным образом являются двигательными механизмами
\bigcirc	определяет назначение и наименование машин
Ō	осуществляются пуск, остановка и контроль за работой
Q	настройки машины
	электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым
\circ	для осуществления взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов
355 каки	м механизмам является электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым ротором
\bigcirc	механизм обработки
	двигательными механизмами
Q	передаточный механизм
Q	исполнительный механизм
\circ	механизм управления
356 Для ј	работы в вагонахресторанах и на судах используются какой вид двигательного механизм?
\bigcirc	электродвигатели трехфазного тока
\circ	электродвигатели однофазного тока
\bigcirc	электродвигатели не постоянного тока
	электродвигатели постоянного тока
\circ	электродвигатели асинхронного тока
357 kakyı	ю функцию исполняет передаточный механизм?
\bigcirc	осуществляются контроль за работой машины

	осуществляются пуск, останов и контроль за работой машины определяет назначение и наименование машин определяет наименование машин
	осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного
358 kak	ой механизм осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов.
	механизм обработки
\subseteq	механизм управления
\subseteq	исполнительный механизм
_	передаточный механизм
	двигательными механизмами
359 B c	овокупности kak называют двигательный и передаточный механизмы
	риводом тока
\subseteq	электродвигатели постоянного тока
	электродвигатели не постоянного тока
	электродвигатели асинхронного тока
	риводом машин
360 Что	о называют приводом машин
	в совокупности двигательный и передаточный механизмы
\subset	определяет назначение и наименование машин
\subset	определяет наименование машин
\subset	осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного
\subset	осуществляются контроль за работой машины
361 Что	о определяет исполнительный механизм
Ç	осуществляются контроль за работой машины
\subseteq	наименование машин
	назначение и наименование машин
	осуществляются пуск, останов и контроль за работой машины
	осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного
362 kak	ой механизм определяет назначение и наименование
	исполнительный механизм
\subseteq	механизм управления
	механизм обработки
\subseteq	двигательными механизмами
	передаточный механизм
363 От	чего зависит конструкция исполнительного механизма
\subset	степени автоматизации
Ć	настройки машины
Ć	степени механизации
\subseteq	взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов
	структуры рабочего цикла и характера технологического процесса
364 Что	о осуществляются с помощью механизмов управления
	пуск, остановка и контроль за работой машины
\subset	структуры рабочего цикла
) настройки машин

О степени механизации и автоматизации

О обработка, загрузка, выгрузка	
365 kakue овощерезательные машины могут быть с приводами MP050200	
пуансонные рабочие органы	
роторные рабочие органы	
комбинированными рабочие органы	
дисковые • рабочие органы	
о конусные рабочие органы	
366 kakue овощерезательные машины могут быть с приводами МУ1000	
пуансонные рабочие органы	
роторные рабочие органы	
с комбинированными рабочие органы	
дисковые рабочие органы	
с конусные рабочие органы	
367 kakaя машина предназначена для для нарезки вареных овощей ломтиками различной толщ	цины
овощерезательнопротирочный механизм	
протирочнорезательная механизм	
механизм нарезки продуктов	
механизм для протирания супов	
овощерезательные машины	
368 какая машина предназначена для для нарезки сырых овощей ломтиками различной толщи	ны
овощерезательнопротирочный механизм	
протирочнорезательная механизм	
механизм для протирания супов	
механизм нарезки продуктов	
овощерезательные машины	
369 Для чего используются овощерезательные машины	
 для нарезки сырых и вареных овощей ломтиками различной толщины 	
🔘 для протирания продуктов	
Для удаления отходов	
Для тонкого измельчения вареных продуктов	
Для приготовления картофельного пюре	
370 В зависимости от формы и характера движения овощерезательные машины на какие рабоч органам делятся	ние
роликовые, непрерывные и периодические	
круглые, роликовые рабочие органы	
епрерывные и периодические	
🔘 дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированными	
Дисковые, конусные рабочие органы	
371 Из каких частей состоит рабочие органы овощерезательная машина МР050200	
из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка	
из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков	
О из корпуса и крепящегося к нему сита	
из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей	
из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал	

00000	пуансонные рабочие органы с днофазным и трехфазным • электродвигателем с однофазным и восьмифазным электродвигателем с однофазным и двухфазным электродвигателем с конусные рабочие органы	
	я овощерезательная машина состоит из kopnyca, внутри koтoporo установлены вигатель, kлиноременная передача и вертикальный приводной вал	
00000	MP050200 MC10160 MKJ250 МДПШ MУ1000	
374 Из k	аких основных частей состоит овощерезательная машина МР050200	
00000	из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка камера для обработки и рабочие органы из корпуса и крепящегося к нему сита из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный приводной вал	
375 каки	е комплекты является рабочим органом у дисковых овощерезок	
00000	комплект корпуса, представляющего собой редуктора и бачка камера для обработки и рабочие органы комплект ножей с лезвиями прямолинейной или криволинейной формы набора рабочих органов и принадлежностей комплект корпуса, статора и конического ротора	
376 Из k	аких основных частей состоит дисковые овощерезательные машины	
0.000.00	из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка камера для обработки и рабочие органы из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей из корпуса и крепящегося к нему сита МУ1000 из корпуса, статора и конического ротора	
377 каки	ми с индивидуальными приводами могут быть дисковые овощереэвтельные машины	
0000	МС47820 МИВП МОПИ1 МДПIII	
378 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в в холодных цехах		
00000	вареных овощей для хлеба для сырых овощей для крупяных продуктов для творогов	

379 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в горячих цехах

372 Овощерезательная машина МР050200 в каких исполнениях выпускается

\bigcirc	для хлеоа
	для сырых овощей
\bigcirc	для крупяных продуктов
\bigcirc	для творогов
\circ	для тонкого измельчения вареных продуктов
380 Для	kakux овощей машины нарезки устанавливают в овощном цехе
\bigcirc	для хлеба
Ō	для крупяных продуктов
Ō	для творогов
Q	для тонкого измельчения вареных продуктов
	для сырых овощей
381 B ka	ких цехах устанавливают машины для нарезки вареных овощей
\bigcirc	в торговом центре
\bigcirc	в овощных и горячих цехах
<u> </u>	в холодных цехах
\sim	в безтарном помещение
\circ	в складской помещение
382 B ka	ких цехах устанавливают машины для нарезки сырых овощей
	в овощных и горячих цехах
\circ	в складской помещение
\circ	в безтарном помещение
Ō	в торговом центре
\circ	в холодных цехах
383 Cko.	лько видов сканеров имеется?
\circ	3
	6
\circ	4
\bigcirc	2
\circ	5
384 kaka	я машина предназначена для протирания вареных фруктов
\bigcirc	МП800
$\tilde{\bigcirc}$	МДПШ
Ŏ	МИВП
$leve{igoriant}$	МУ1000
Ŏ	MOIIIIf
385 kaka	я машина предназначена для протирания вареных овощей
\bigcirc	мдпш
$\widecheck{\odot}$	МУ1000
$\tilde{\cap}$	МП800
Ŏ	MOIIIIf
Ŏ	МИВП
386 kaka	я машина состоит из привода и исполнительного механизма для нарезания сырых овощей
\bigcirc	МОПШ
$\widetilde{\bigcirc}$	МДПШ
Ŏ	МИВП

	МП800 МУ1000
387 kaka	я машина предназначена для нарезания сырых овощей
<u></u>	МУ1000 МП800
\sim	МИВП
=	МДПШ
\circ	MOIIIIf
388 kako	й часть ротора машины МП800 служит для протирания продуктов
\bigcirc	часть двигателя
<u> </u>	нижняя часть
\circ	верхняя конусная часть
\sim	сменные решетки часть редуктора
<u> </u>	
389 Для	чего служит верхняя часть ротор для протирания машины МП800
	для удаления отходов
=	для мытья овощей для протирания продуктов
_	для загрузки сырья
$\tilde{\circ}$	для взбивания продуктов
390 Для	чего служит нижняя часть ротор для протирания машины МП800
\bigcirc	для костерезки
Ŏ	для мытья овощей
	для протирания продуктов
\circ	для загрузки сырья
\circ	для взбивания продуктов
391 Чем	у служит верхняя конусная часть бункера протирочный машины МП800
Ō	для костерезки
Õ	для мытья овощей
\bigcirc	для мытья посуды
	для загрузки сырья для взбивания продуктов
392 Из k	аких частей состоит ротор для протирания косточковых плодов
_	
\bigcirc	двигателя и люка
	нижняя и верхняя часть бункере и каркаса
\sim	сменные решетки и люка
$\tilde{\bigcirc}$	редуктора и кнопки
393 Ротс	р для протирания косточковых плодов из сколько частей состоит
Ö	семерых
\sim	трех
\sim	шести восьми
\widetilde{igo}	двух
_	•

394 Где расположен люк для выброса отходов протирочный машины МП800		
 на стенке бункера на редукторе на раме на корпусе на каркасе 		
395 Где установлен загрузочный бункер протирочный машины МП800		
установлен на корпусе установлен на каркасе установлен на редукторе установлен на раме установлен на барабане		
396 kakaя машина состоит из kapkaca, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного kopпyca		
МС47820МП800МИВПМДПШМОПШ 		
397 kakaя машина предназначена для тонкого измельчения овощей		
МС47820МИВПМОПИ1МДПШМКZ20		
398 kakoй механизм предназначен для протирания вареных овощей		
МС47820МИВПМОПИ1МДПШМКZ20		
399 Для чего назначена машина МИВП		
 для удаления отходов для приготовления картофельного пюре для протирания продуктов для загрузки сырья для тонкого измельчения • вареных продуктов 		
400 Для чего применяется многоцелевой механизм MKZ20		
 Для удаления отходов Для приготовления картофельного пюре Для протирания продуктов Для загрузки сырья Для взбивания продуктов 		

401 Из kakux частей состоит механизм для протирания супов MKZ20

	из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
	каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
	из корпуса и крепящегося к нему сита
$\tilde{\bigcirc}$	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
$\widetilde{\frown}$	из привода и исполнительного механизма
\cup	ns up upodu u nenosum ospinoro menumismu
402 kako	й механизм предназначен для приготовления картофельного пюре
	Tarrest of the second of the s
\bigcirc	MC47820
$\tilde{\bigcirc}$	МИВП
_	МОПИ1
Ξ.	мдпш
	MKZ20
103 kako	й механизм предназначен для протирания супов
tus kaku	и механизм предназначен для протирания супов
	МОПИ1
\simeq	MIDI
	MYZZZ
	MKZ20
\circ	MC47820
\circ	МИВП МКZ20 MC47820 МДПШ
40.4 H	V
404 Для	чего применяется многоцелевой механизм МС47820
_	для протирания продуктов
_	для загрузки сырья
\circ	для удаления отходов
000	для взбивания продуктов
\bigcirc	для мытья овощей
405 kako	й многоцелевой механизм используется для протирания продуктов
	МОПИ1
$\tilde{\bigcirc}$	МДПШ
	MC47820
\sim	МОПШf
\sim	МИВП
	WINDII
406 kako	й ниже показанный, взбивальноперемешивающий механизм
$\overline{}$	MC47820
_	
_	MPOB160
_	МВПН1
<u> </u>	МВПН1
\circ	MC8150
407 Лля	чего используются механизм МС25200
, ,	
\circ	для взбивания продуктов
$\tilde{\bigcirc}$	для нарезки колбасных изделий
$ \widetilde{\bigcirc} $	для перемешивания винегретов
\simeq	механизм для перемешивания продуктов
\simeq	
\mathcal{O}	для натирания сыра
408 kako	й механизм используются для перемешивания винегретов
$\overline{}$	MC47820
\simeq	MPOB160
	MC25200

_	МВПН1 MC8150
409 kakoй	механизм используются для перемешивания салатов
	МРОВ160 MC25200 МВПН1 MC8150 MC47820
410 k kako	ому типу механизмы относятся МС47820
	для нарезки колбасных изделий многоцелевой механизм механизм для перемешивания продуктов механизм для взбивания продуктов фаршемешалка
411 kakoй	ниже показанный, многоцелевой механизм
	MC47820 MC25200 МВПН1 MC8150 MPOB160
412 k kako	ому типу механизмы относятся МС8150
	для нарезки колбасных изделий механизм для перемешивания продуктов механизм для взбивания продуктов фаршемешалка для натирания сыра
413 Ha ck	олько групп разделяются машины по назначению?
	5 2 3
	олько групп разделяется торговое оборудование по характеру оказания воздействие на заемый продукт?
	3 4
	оборудование входит в состав комплексного оборудование подсистемы С для получение выного молока
I	резервировать дляхранение молока все выше указанные пластиковый охладитель и резервировать дляхранение молока система для транспортировки молока

\circ	пластиковый охладитель
416 каки	е цифры написан правильно для определение производительности дробилки ВДГ20
	20
Ξ.	10
_	30 15
	15 25
417 Из k	аких частей состоит бункерпитатель применяемых впроизводитель белых столовых вин
\circ	железобетонного бункера
	все выше указанные
\bigcirc	моторредуктора
Q	железобетонного бункера и снекдан
\circ	снекдан
418 каки	е цифры написан правильно для определение производительности бункерапитания Т1ВБШ
	25
=	30
\sim	10
	15 20
	е оборудование входит в состав комплекс оборудование подсистемы С предназначенных для ия белых столовых вин
\bigcirc	все выше указанные
	бункеры • и гребнеотделитель
Ŏ	сулфито дозированную установку
	валковая дробилка гребнеотделитель
\circ	приёмный бункер питания
	я цифра написано правильно дляопределение производительность частота колебания отировочной машины A1БkГ1
\circ	360
lacksquare	390
\bigcirc	350
Q	380
\circ	370
421 kaka	я машина предназначен для получении coka из плодов
\bigcirc	MKP25
	MC340
Ξ.	РДМ5
\circ	MPT60M
\circ	МФК2240
422 kaka	я машина предназначен для получении coka из овощей
Ō	РДМ5
Ō	MPT60M
Ŏ	MKP25
	MΦK2240 MC240
	MC340

423 Что применяют для получении coka из овощей		
\circ	хлеборезка	
Ŏ	фаршмешалки	
Ŏ	мясорубки	
	дозаторы крема	
	соковыжималка	
424 Обра	абатываемое сырье подвергается давлению – kakoй процесс	
	сдвоенный процесс	
\sim	перемешивающий процесс	
\simeq	взбивальный процесс	
\bigcirc	процесс прессование	
\sim	формовочный процесс	
\cup	формово ними процесс	
425 kakи	м сменными ситами используются для просеивание мелкой соли	
Õ	№ 3	
	№1,4	
Q	№2	
Q	№ 4	
\circ	№ 2,8	
426 каки	м сменными ситами используются для просеивание крахмала	
\circ	№ 2,8	
	№3	
	№ 2	
	№ 1,4	
\bigcirc	<i>№</i> 4	
427 тран	спортировки винограда	
\bigcirc	ссмячивание винограда	
$\tilde{\bigcirc}$	транспортировки винограда	
	получения консервированного виноградных соке	
$\tilde{\bigcirc}$	проивание винограда	
Ŏ	очищение гребной виноград	
428 Для чего предназначена охладительное колонке входящей в состав комплекс оборудование подествиями Вв производительности овсяной курпи		
\circ	нагревание овса	
	охлаждение овса	
Ŏ	уравливанияматериальной металлов	
Ŏ	увлажнение овса	
Ŏ	месутения овса	
429 Для	чего предназначен магнитные усилители	
	для удаление из муки случайной поповых в неё механических ферримагнитных частей	
$\widetilde{\subset}$	очистка от механических примесей	
$\widetilde{\subset}$	смешивание муки	
\sim	транспортировки муки	
$\widetilde{\mathcal{C}}$	контрольного просеивание муки и очистки её от механики чистых примесей	
_	<u> </u>	

430 какой механизм используются для растирания мака

	НМТ1 МДПШ МДПП1 MOK12GO MKK120
431 kakož	і механизм используются для дробления орехов
	НМТ1 МОК12GO МДПП1 МДПШ МКК120
432 kakaя	машина предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками
	MC10160 МДПШ MP050200 MУ1000 MKJ250
433 kakaя	машина предназначена для нарезки сырых овощей брусочками
	МУ1000 МКJ250 МДПШ МС10160 МР050200
434 kakaя	машина предназначена для нарезки сырых овощей стружкой
	МКJ250 МДПШ МУ1000 MP050200 MC10160
435 kakaя	машина предназначена для протирания вареных овощей
	MP050200 MC10160 MKJ250 МДПШ МУ1000
436 kakoñ	й механизм овощерезательнопротирочный
	МР050200 МОПН1 МКJ250 МДПШ МУ1000
437 какие	е машины относятся k группе овощерезательные машины с дисковыми ножами
	MC2740 МДПШ MPOB160

MC18160MC10160
438 какой механизм предназначен для нарезки свежих овощей ломтиками
 MУ1000 MC10160 MC2740 MC28100 MKJ250
439 Для чего предназначен сменный механизм МС2740
 Для нарезания сырых овощей для нарезки свежих овощей ломтиками для нарезания картофеля для нарезание хлеба для шинкования капусты
440 kakue машины относятся k группе овощерезательных машин с kомбинированными рабочими органами
 МРОВ160 и МС18160 МУ1000 и МРОВ160 МС10160 и МС28100 МС18160 и МДПШ МУ1000 и МС18160
441 kakum универсальным приводом приводится в действие пуансонный овощерезательный механизм MC28100
 № P10,61,1 № ПУ0,6 № MKN11 № ПМ1,1 МДПШ
442 kakaя овощерезательная машина может работать kak роторная или kak дисковая с ручным приспособлением
 МКJ250 МР04001000 МДПШ МС10160 МОПН1
443 kak может работать овощерезательная машина MP04001000 В зависимости от набора рабочих органов
 только как роторная с ручным приспособлением как конусные и дисковая с ручным приспособлением только как дисковая с ручным приспособлением роторная и как дисковая с ручным • приспособлением как конусные с ручным приспособлением
444 kakoй механизм для нарезания сырых овощей приводится в действие универсальным приводом MKN11

\circ	МДПШ
	MKJ250
	MУ1000
Ŏ	МОПН1
	й овощерезательнопротирочный механизм состоит из конического редуктора, сменных облений, набора сменных рабочих инструментов
\bigcirc	MP050200
Ŏ	МДПШ
Ŏ	MKJ250
Ξ.	МОПН1
Ŏ	MY1000
446 Для ч	него используются механизм МКЈ250
\bigcirc	для нарезание хлеба
$\tilde{\bigcirc}$	для измельчения крупяных продуктов
	для нарезания сырых овощей
	для шинкования капусты
Ŏ	для тонкого измельчения вареных продуктов
447 Из ka	аких частей состоит овощерезательнопротирочный механизм МОПН1
$\overline{}$	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
	из конического редуктора, сменных приспособлений, набора сменных рабочих инструментов
\sim	из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков
\simeq	из корпуса, внутри которого установлены электродвигатель, клиноременная передача и вертикальный
	приводной вал
\bigcirc	из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
448 Из ka	аких частей состоит машина МкП2 для переборки картофеля
	UN MODELLIAGO DO MANAGERO DO PORTUGICADO A A VIDA CERCITADA DA VIDA CERCITADA DE VID
	из корпуса, конического редуктора с хвостовиком привода и платформы
	из движущегося рабочего стола, привода, загрузочного бункера и станины
\sim	просеивающего барабана и бункера с прикрепленным к нему рассекателем
\circ	из загрузочного бункера, шнека, просеивающей головки, привода и платформы
449 Для ч	него используются механизм МС28100
	для нарезания сырых овощей
Q	для нарезки мяса
Ō	для нарезания вареных овощей
Ō	для измельчения специй
\circ	для измельчения сухарей и специй
450 kakoi	й механизм используются для нарезания сырых овощей
\bigcirc	мдпп1
$\widecheck{\bigcirc}$	MC28100
$\widetilde{\frown}$	МИПП1
$\widetilde{\subset}$	МБПП1
$\widetilde{\frown}$	MC18160
451 Из kа назначен	аких комплекта сменных исполнительных механизмов состоит машина специализированного ия ПМ1,1
\bigcirc	из механизма для взбивания и перемешивания

\circ	из механизма для протирания супов
Q	из взбивального и перемешивающего механизма; механизма для размола кофе
<u> </u>	из механизма для переработки мясных и рыбных продуктов
\circ	из мясорубки; фаршемешалки; размолочного механизма и мясорыхлителя
452 kako	й механизм используются для нарезания хлеба
\bigcirc	MKZ20
	MKK120
Q	MKKF2700
<u> </u>	МККF2700 МКW250 МБПП1
\circ	МБПП1
453 kako	й механизм используются для нарезания колбасных изделий
\bigcirc	MKZ20
	МБПП1
\bigcirc	MKK120
Ō	MKK120 MKKF2700
	MKW250
454 kako	й механизм используются для протирания супов
\bigcirc	МБПП1
_	MKKF2700
Ŏ	MKK120
\bigcirc	MC28100
	MKZ20
455 kako	й механизм используются для размола кофе
\bigcirc	МБПП1
$leve{\odot}$	MKK120
Ŏ	MKKF2700
	MC28100
\bigcirc	MKT150
456 kako	й механизм используются для нарезания картофеля
\bigcirc	МДПП1
$\tilde{\bigcirc}$	МБПП1
$\widecheck{\odot}$	MKKF2700
	MC28100
Ŏ	MKT150
457 kako	й механизм используются для натирания сыра
	MKT150
Ŏ	МБПП1
	MC28100
Ō	MC18160
\bigcirc	МДПП1
458 Для	чего используются механизм МКТ150
\bigcirc	для протирания супов
$\widetilde{\bigcirc}$	для размола кофе
$\tilde{\bigcirc}$	для взбивания и перемешивания
Ŏ	для нарезания картофеля

459 Для	чего используются механизм МККF270
\bigcirc	для протирания супов
	для нарезания картофеля
Ŏ	для взбивания и перемешивания
Ŏ	для нарезки мяса для бефстроганова
\circ	для размола кофе
460 Для	чего используются механизм Mkk120
	для размола кофе
Ŏ	для протирания супов
Ŏ	для взбивания и перемешивания
\bigcirc	для нарезания колбасных изделий и хлеба
\bigcirc	для нарезки мяса для бефстроганова
	akих последовательно осуществляемых операций состоит технологический машинной обработки посуды
\bigcirc	основан на обжиге наружных покровов корнеплодов
\bigcirc	обработка щелочным раствором и промываются от щелочи
\circ	воздействию острого водяного пара
Ō	трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
	освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
	оточномеханизированных линиях по обработке овощей kakиe вибрационные моечные применяются
	MMKB2000
Ō	ЛРК5
\bigcirc	J1PK7
\bigcirc	MKK120
\circ	MMK2
463 kako	й механизм используются для перемешивания винегретов
\circ	MC47820
Ŏ	MPOB160
	MC25200
\bigcirc	МВПН1
\circ	MC8150
464 kako	й механизм используются для перемешивания салатов
	MC25200
Ŏ	MPOB160
\bigcirc	MC47820
\bigcirc	MC8150
\circ	МВПН1
465 k kal	кому типу механизмы относятся МС47820
	многоцелевой механизм
Ŏ	для нарезки колбасных изделий
Ŏ	фаршемешалка
Ō	механизм для взбивания продуктов
	механизм для перемешивания продуктов

🔵 для натирания сыра

\circ	MC25200
\bigcirc	MPOB160
	MC47820
O O	MC8150
\circ	МВПН1
67 Каки	не требования предъявляются к шприцам для шприцевания колбас?
	Все перечисленные требования
	Исключение возможности попадания посторонних частиц
\bigcirc	Сохранение формы кусочков свиного шпига
Ō	Сохранение исходных свойств мясных фаршей
\circ	Возможность вакуумирования фарша
68 К ка	кой из машин относится эта конструкция рабочего органа?
	Шпигорезка
	Машина для резки сыра
	Измельчитель ФИЛ.
\bigcirc	Салорезка;
\circ	Машина для распиловки кускового мяса
69 В мя	сорезательных машинах ножам сообщают
\circ	Планетарное движение
Ŏ	Поступательное движение
	Вращательное движение
	Возвратно-поступательное движение
\circ	Вибрирующее движение.
	естны следующие технологические процессы: Какой из этих процессов относятся к каническим?
0	Сушка крови
Ŏ	Закол скота
\bigcirc	Выпаривание бульона;
	Перемешивание жидких тел
\circ	Измельчение мяса
71 kaka	я машина предназначена для для нарезки фруктов ломтиками различной толщины
\circ	овощерезательнопротирочный механизм
Ŏ	протирочнорезательная механизм
Ŏ	механизм для протирания супов
\circ	механизм нарезки продуктов
	овощерезательные машины
72 Если	производительность свыше 400 kг/ч тогда k kakoму группу относятся мясорубки
	на промышленные
Ŏ	на автоматизированные
Ŏ	на механизированные
Ō	на бытовые
\circ	для предприятие общественного питания

466 какой ниже показанный, многоцелевой механизм

473 Если производительность от 70 до 400 kг/ч тогда k kakoму группу относятся мясорубки

Q	на автоматизированные
Q	на промышленные
•	для предприятие общественного • питания
Q	на бытовые
\circ	на механизированные
474 Если	производительность от 70 до 400 kг/ч тогда k kakoму группу относятся мясорубки
	для предприятие общественного • питания
Q	на автоматизированные
Ŏ	на механизированные
\circ	на бытовые
\circ	на промышленные
475 Если	производительность до 20 kг/ч тогда k kakoму группу относятся мясорубки
\circ	для предприятиев общественного питания
\circ	на промышленные
\sim	на автоматизированные
	на механизированные
	на бытовые
476 По k	akoму производительностью мясорубки для предприятия общественного питания
\bigcirc	производительностью свыше 500 кг/ч
	производительностью от 70 до 400 кг/ч
Õ	производительностью свыше 400 кг/ч
Õ	производительностью до 20 кг/ч
\circ	производительностью до 15 кг/ч
477 В за	висимости от производительности на kakue группы можно подразделить мясорубки
\bigcirc	бытовые, промышленные, автоматизированные
\circ	для предприятия общественного питания, промышленные
	бытовые, для предприятия общественного питания, промышленные
Ŏ	бытовые, промышленные
\circ	бытовые, промышленные, механизированные
478 В за	висимости от kakoro характеристики мясорубки можно подразделить на группы
\circ	от скорость машины
\bigcirc	от площадь помещение
\bigcirc	от мощности
Õ	от принцип работы
	от производительности
479 B за	висимости от производительности на сколько группы можно подразделить мясорубки
\bigcirc	на четыре
Õ	на пять
Q	не подразделяется
Ō	на двух
	на три
480 Для	чего используются механизм для нарезки мяса на бефстроганов
\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
Ō	для измельчения мяса
\bigcirc	для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы

		для нарезания мяса кусочками определенной формы
	\bigcirc	для разрезания костей на части
481	По k	akому производительностью мясорубки бытовые
	\odot	производительностью свыше 400 кг/ч
	Ŏ	производительностью от 70 до 400 кг/ч
	Q	производительностью свыше 500 кг/ч
	\bigcirc	производительностью от 70 до 400 кг/ч производительностью свыше 500 кг/ч производительностью до 15 кг/ч
		производительностью до 20 кг/ч
482	Для	чего используются костерезки
	\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	Ŏ	для нарезки свежих овощей ломтиками
	$\tilde{\bigcirc}$	для измельчения мяса
	=	для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
	\odot	для разрезания костей на части
402	п	
483	Для	чего используются рыхлители
	\bigcirc	для измельчения мяса
	\bigcirc	для нарезки свежих овощей ломтиками
	\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	_	для нарезания картофеля
	left	для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
484	kakи	е приспособление используются для измельчения рыбы
	\bigcirc	дисковые овощерезательные машины
	$\widetilde{\bigcirc}$	мясорыхлитель
	=	пуансонные овощерезательные машины
		мясорубки
	$\tilde{\circ}$	овощерезательные машины с дисковыми ножами
485	kakи	е приспособление используются для измельчения мяса
	\sim	
	\sim	мясорыхлитель
	\sim	дисковые овощерезательные машины
	\bigcirc	пуансонные овощерезательные машины
		мясорубки
	\bigcirc	овощерезательные машины с дисковыми ножами
486	Для	чего используются мясорубки
	<u> </u>	для измельчения мяса
	\bigcirc	для шинкования капусты
	\bigcirc	для нарезания картофеля
	\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	\bigcirc	для нарезки свежих овощей ломтиками
487	По k	акому производительностью мясорубки промышленные
	\bigcirc	производительностью до 20 кг/ч
	$\widetilde{}$	производительностью до 15 кг/ч
	$\widetilde{\bullet}$	производительностью свыше 400 кг/ч
	\sim	производительностью свыше 500 кг/ч
	\sim	производительностью свыше 300 кг/ч
	()	IIPOIISBOGIII VIIDIIO VI IVO AU TUU MI I

488 каки	е приспособление используются для нарезания мяса кусочками определенной формы
\bigcirc	костерезки
Ō	мясорубки
	мясорыхлитель
_	механизм для нарезки мяса на бефстроганов
\circ	рыхлители
489 каки	е приспособление используются для разрезания костей на части
	дисковые овощерезательные машины
	рыхлители
	мясорубки
	костерезки
\bigcirc	мясорыхлитель
490 каки	е приспособление используются для измельчения разрыхления порционных kyckoв рыбы
	пуансонные овощерезательные машины
	мясорыхлитель
_	дисковые овощерезательные машины
	рыхлители мясорубки
491 каки	е приспособление используются для измельчения разрыхления порционных kyckoв мяса
\circ	пуансонные овощерезательные машины
	мясорыхлитель
	дисковые овощерезательные машины
	рыхлители мясорубки
	млеоруоки е приспособление используются для измельчения мясопродуктов
492 Kakin	приспосооление используются для измельчения мясопродуктов
\bigcirc	пуансонные овощерезательные машины
Õ	мясорыхлитель
_	дисковые овощерезательные машины
	овощерезательные машины с дисковыми ножами
	мясорубки
493 B kak	ком интервале бывает температура в центре мяса им рыбы в печах сверхвысокочастотный
Ξ	7560
Ξ	6570
Ξ.	7073
Ξ.	8590
\bigcirc	8375
494 kakas	и машина предназначена для тонкого измельчения печени
_	МОПИ1
	МДПШ
_	MC47820
	MKZ20
	МИВП
495 kakas	машина предназначена для тонкого измельчения рыбы
\bigcirc	MC47820

\circ	МОПИ1
	МИВП
$\tilde{\bigcirc}$	MKZ20
$\tilde{\bigcirc}$	МДПШ
496 kako	й механизм состоит из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
\bigcirc	овощерезательнопротирочный механизм
\circ	сменный многоцелевой механизм
\circ	механизм нарезки продуктов
	механизм для протирания супов
\circ	протирочнорезательная механизм
497 kaka	я машина предназначена для тонкого измельчения мяса
	МИВП
_	МДПШ
	MC47820
\sim	MKZ20
\sim	МОПИ1
\circ	WOILIT
498 kaka	я машина предназначена для резки замороженного мяса
	МДПІІІ
	MC10160
	МРЗП
	MPM15
Ŏ	MPOB160
499 Для	чего предназначена машина МРЗП
	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
\sim	Для чего предназначена машина МРЗП
\sim	для нарезания сырых овощей
\sim	для шинкования капусты
\sim	для нарезания картофеля
\bigcirc	And the property
500 Из k	аких частей состоит мясорыхлитель МРМ15
	из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
	из привода и рабочей камеры
	из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков
\bigcirc	из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек
501 kaka	я машина предназначена для резки замороженных субпродуктов
\bigcirc	MC10160
\sim	МДПШ
\sim	MPOB160
\simeq	MPM15
\sim	MP3II
502 kaka	я машина предназначена для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	MC10160
\simeq	мстотью МДПШ
\sim	
\simeq	MPOB160
\bigcirc	MPM15

МРЗП	
503 какой механизм используются для нарезки мяса для бефстроганова	
МДПП1МВПП1МИПП1МБПП1МОПМ1	
504 Укажите продуктивность (в 1 час) хлеборезок марки АхМ300Т Болгарской фирмы	I.
100-200 100-250 85-340 90-200 200-300	
505 Укажите продуктивность (в 1 час) хлеборезок марки МкР11 Польской фирмы.	
 ☐ 100 ☐ 70 ☐ 150 ☐ 200 ☐ 50 	
506 Для чего предназначена тесто приготовление агрегат входящий в состав комплекс оборудование подсистем производство подового хлебе из пщеничного муки	ного
 для захватаметаллических материалов транспортировки муки для приготовление пщеничнего тесто песперерывным способом измельчение муки просеивание муки 	
507 Для дозирование kakux компонентов предназначена дозированы стенциз	
 все выше указаны воды растворы соли жидких дрожжей растворимый жир 	
508 Для чего предназначена агрегат И8хГА12 в производстве хлеба	
 для приготовление пщеничнего тесто песперерывным способом просеивание муки для захватаметаллических материалов измельчение муки транспортировки муки 	
509 Для чего предназначены тесто мишенная машина применяемых в производстве хл	еба
 для приготовление опоры для смешивание муки для замены опары и тесты для смешивание воды с мукой для практикование смесь из соли воды и сахара 	

510 kakue работы выполняется машины И8хТА/ 1 в производстве хлеба
 для практикование смесь из соли воды и сахара для приготовление опоры для смешивание муки для замены опры и тесты для смешивание воды с мукой
511 kakue из цифры написан правильно для определение частоты врашения лопатных видов машин $\rm M8xTA/~1$
 65 50 56,3 55 60
512 Для чего предназначена тестодельное машины входящий в состав комплексного оборудование подсистем в производстве хлеба
Для приготовление теста Для приготовления опоры Для теста на заготовок Для добавление воды Для добавление муки
513 Для чего предназначена тестодельное машины А2хТН в производстве хлеба
 Для добавление муки для приготовление теста для приготовления опоры для теста на заготовок для добавление воды
514 В каких пределах изменяется производительности тестодельное машины A2xTH в производстве хлеба
1020 2080 6070 3050 2030
515 Для чего предназначен процветание муки
 транспортировки муки контрольного прошеивание муки и очистки её от механики чистых примесей смешивание и транспортировки муки смешивание муки очистка от механических примесей
516 kakue цифры написаны правильно для определение производительности просветание муки входенный в состав С1производительности хлеба.
3000 2000 1000 5000 4000

	е цифры написаны правильно для определение производительности шлюзного питание ый в состав С1производительности хлеба.
\circ	5/10
	1,5/7
\circ	1/2
\bigcirc	2/3
\circ	4/8
518 Для	чего предназначена тестокруглительная машины A2xTH применяемых в производстве хлеба
O	для тесто на загатовке
<u> </u>	добавление муки
\sim	скотивание тесте
\sim	для окружного тестовых заготовок
	для выделение соли
	чего предназначена тестокрутящая машина входящий в состав комплекс оборудование м В в производстве хлеба
O	для выделение соли
	добавление муки
\circ	скотивание тесте
\sim	для окружного тестовых заготовок
0	для тесто на заготовке
	ких пределах измеряется массе вырабатываемые заготовке тестодельное машины A2xTH в дстве хлеба
\bigcirc	0,25/1,12
_	0,35/0,25
_	0,4/0,45
	0,3/0,2
	0,2/1,1
521 kakи	е механизмы широко используются в общественном питании для нарезки хлеба
\bigcirc	МРГ300А
Ŏ	MPX200
	MKW250
\bigcirc	MPOB160
\circ	МРГУ370
	й из цифры написан правильно для определение вместимости боксдрожжерастворителей х1- емые в комплексов оборудование С4
\circ	0,6
Ŏ	0,4
\bigcirc	0,34
	1
\circ	0,5
	й из цифры написан правильно для определение производительности установки Т1хСП емые в производстве хлеба
\circ	500
lefoon	600
\bigcirc	700
	800

\circ	900
524 Проі	изводстве хлеба в kakoй подшестеми комплексов оборудование входит установке Т1хСП для
приготов	вление растворов
	C4
	C2 u C3
	C1
Ξ.	C2
$\tilde{\circ}$	C3
525 Для	чего предназначен производительной сила в производстве хлеба
	смешевание муки
\sim	для накопление смешанной и просеянной муки
\sim	контрольного проссеивание муки и очистки её от механики чистых примесей
\sim	транспортировки муки
$\tilde{\circ}$	очистка от механических примесей
526 Для оборудон	чего предназначен дрожжерестворител x14 в производстве хлеба входит в состав комплексов вание C4
\circ	транспортировки сухих дрожжей
=	измелчение сухих дрожжей
\bigcirc	охлождение сухих дрожжей
	растворение сухих дрожжей
\circ	растворение масло
527 Для	чего предназначены установке T1xCП применяемых в производстве хлеба
	производство раствора сахара и соли
Ō	прошвание муки
Ō	охлаждение воды
Ō	нагревание воды
\circ	для проготовление раствора соли
528 Для лотка	осуществления безопасной работы на хлеборзки МРх200 что установлен на разгрузочном
\bigcirc	тормоз
$\tilde{\bigcirc}$	диск
$\tilde{\bigcirc}$	паз
	ограждение
Ŏ	защитная решетка
	я хлеборезательная машина состоит привода, механизма резания, механизма подачи, го и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
	AXM300T
Ŏ	MPOB160
Ŏ	MC10160
Ŏ	MPX200
Ŏ	МРЗП
530 Из k	аких основных узлов состоит хлеборезательная машина АхМ300Т
$\overline{}$	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
$\widecheck{\otimes}$	привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и
J	блокировочных механизмов

	из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек		
\circ	состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства		
	531 kakaя хлеборезательная машина состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства		
000000	МРЗП МРОВ160 АХМ300Т МРХ200 МС10160		
	кольких последовательно осуществляемых операций состоит технологический процесс ой обработки посуды		
00@00	из одной из трех из пяти из шести из двух		
533 kakи	е приспособление используются для нарезки хлеба		
00000	хлеборезки рыхлители мясорыхлитель механизм для нарезки мяса на бефстроганов костерезки		
534 kak 1	производится освобождение посуды от остатков пищи		
000000	через специальный дозировочный загрузочной турникер подаются в рабочую трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц подвергаются в течение нескольких секунд обжигу струями холодной воды, подаваемой под напором из водопроводной магистрали воздействию острого водяного пара		
535 kakи	ве фактора большое влияние оказывают на качество мытья		
000000	паровой способ и ополаскивания химический способ и жесткость воды термический способ и стерилизации время мытья и жесткость воды механический способ		
536 Для	чего используются механизм хлеборезки		
00000	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы для разрезания костей на части для нарезания мяса кусочками определенной формы нарезки хлебобулочных • изделий ломтиками		
537 kakaя машина предназначена для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками			
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	MPX200 MP3Π MPM15		

00	MPOB160 MC10160		
538 каки	е приспособление используются для нарезки хлебобулочных		
	костерезки хлеборезки рыхлители мясорыхлитель механизм для нарезки мяса на бефстроганов		
539 Из ка	аких основных узлов состоит хлеборезательная машина МхР200		
	из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства из дискового ножа, двух комбинированных ножей и двух терочных дисков из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента		
540 kakor	ва сила компрессоров малой продуктивности?		
	6 10 5 12 8		
541 kakor	ва продуктивность бытовых мясорубок?		
0000	до 510 кг/час до 500 кг/час до 100 кг/час до 150 кг/час до 50 кг/час		
542 Ha ck	колько групп разделяются режущие машины по типам воздействия на продукты?		
	4 5 1 2 3 3		
543 Темп	ература масла при заполнении рабочий камеры должна быть		
000	20-30 градус 15-20градус 22-32 градус 22 градус 15-18 градус		
544 По ка	544 По kakим приметам изменяются пищевые продукты под воздействием температуры?		
	органолептические, физические, химические структурные, физические структурные механические, физические химические, механические, структурные структурные механические физические органолептические		

545 kak называется действия, когда продукт обрабатывается в течение определенного времени		
\bigcirc	неавтоматические действия	
Ξ	полуавтоматические действия	
	периодические действия	
_	автоматические действия	
	непрерывные действия	
546 kak н одноврем	азывается действия, когда процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят венно	
•		
	автоматические действия	
	полуавтоматические действия	
_	непрерывные действия	
	неавтоматические действия	
\circ	периодические действия	
547 В маг	шинах и механизмах непрерывного действия kak обрабатывается продукт	
	загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются оператором	
_	технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной	
	основные технологические операции выполняются машиной	
	процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно	
_	в течение определенного времени	
548 В маг	шинах и механизмах периодического действия как обрабатывается продукт	
\bigcirc	процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно	
	в течение определенного • времени	
	технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной	
	загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются оператором	
	основные технологические операции выполняются машиной	
549 MOΠ	IИ1 kakoму механизму относятся	
\bigcirc	нарезки продуктов	
	протирочнорезательная	
_	протирания овощей	
_	сменный многоцелевой	
=	овощерезательнопротирочный	
550 kakas	и машина предназначена для протирания крупяных продуктов	
	МУ1000	
Ξ.	мдііі	
Ξ.	МИВП	
Ξ.	MΠ800	
_	MOIIIIf	
551 kakas	и машина предназначена для протирания творога	
	МУ1000	
_		
	МДПШ МИРИ	
Ξ.	МИВП	
_	MIT800	
\bigcirc	MOIIIIf	

552 kakaя машина используются для протирания овощей

Õ	МДПП	
\circ	МДПШ	
	МИК60	
	МП800 MOK12GO	
\cup	WOK1200	
553 Для	чего используются механизмы MKW250 в общественном питании	
\bigcirc	для осуществления безопасной работы	
	для нарезки колбасных изделий	
\circ	для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками	
\sim	для разгрузки	
\cup	для на загрузки	
554 kakи изделий	е механизмы широко используются в общественном питании для нарезки колбасных	
\circ	MPOB160	
\bigcirc	MPX200	
Q	МРГ300А	
\bigcirc	МРГУ370 2 мура 20	
	MKW250	
555 Для	чего служит универсальный лотоk	
\circ	для нарезки колбасных изделий	
\bigcirc	для осуществления безопасной работы	
Ō	для натирания сыра	
Õ	для нарезки продукта под углом 90°	
	для нарезки продукта под углом от 30 до 90°	
556 Маш	ина MPГ300A kakue два сменных загрузочных устройства имеет	
\circ	четырехзвенный механизм и рычаг	
	лоток и паз	
Õ	загрузочный и разгрузочный лотка	
<u> </u>	универсальный лоток и лоток прямого реза	
\circ	защитная решетка	
557 каки	е механизмы относятся к группе для перемешивания продуктов	
O	МРГ300A и МРГУ370	
Q	MPX200	
	MPM15 и MPГУ370	
\sim	МРЗП и МРГУ370 MPX200 и MPOB160	
558 Unu		
558 Придание порции продукта определенной формы – какой процесс		
Ō	дозировочный процесс	
\circ	перемешивающий процесс	
$\widetilde{\mathcal{C}}$	взбивальный процесс	
	сдвоенный процесс	
	формовочный процесс	
559 Отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции		
одинаков	вого веса или объема – kakoй процесс	
\bigcirc	формовочный процесс	

	дозировочный процесс
	взбивальный процесс
	перемешивающий процесс
○ c	едвоенный процесс
560 Сдвое	енный процесс это
O 0	одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму
_	тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
	расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток
_	придание порции продукта определенной формы
Ō 0	отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса
И	или объема
561 Сколь пшеничног	ko подсистем С входит в состав koмплекс оборудование для производительность хлеба из й муки
6 5	
\bigcirc 7	
$\bigcup_{j=1}^{n}$	}
\bigcirc 4	<u> </u>
7 0 3 0 4 0 6	ó Í
	ких частей состоит механизм МДПIII для дробления орехов
_ x	юрпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
	кубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
_	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
= -	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
О Д	двухступенчатого зуочатого редуктора, двухокоростного двигателя, картера
563 kakaя	машина предназначена для протирания вареных ягод
O N	мдпш
N	MY1000
\bigcirc N	MP050200
\bigcirc N	MC10160
\bigcirc N	MKJ250
564 kakaя	машина предназначена для протирания вареных фруктов
\bigcirc N	MC10160
_	МДПІІ
Ξ	MKJ250
O M	MP050200
	МУ1000
565 kakaя	машина предназначена для протирания вареных ягод
\cap N	мдпш
	MP050200
_	МУ1000
Ξ.	MC10160
Ξ.	MKJ250
· ·	
	его устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с плоскими ными ножами
Од	для измельчения сырых овощей

\subseteq	для измельчения крупяных продуктов
Q	для нарезание хлеба
\circ	для тонкого измельчения вареных продуктов
	шинкования капусты и нарезки сырых овощей
567 kakи МКJ250	м универсальным приводом приводится в действие механизм для нарезания сырых овощей
	MKN11
Ŏ	ПУ0,6
Ŏ	Π M1,1
$\tilde{\bigcirc}$	P10,61,1
$\widetilde{\bigcirc}$	МДПШ
568 kako	й механизм назначен для нарезания картофеля
\circ	MKJ250
	МОПН1
$\tilde{\bigcirc}$	MC10160
	MKKF270
$\tilde{\bigcirc}$	MY1000
\circ	
	чего предназначена сеператормолокоочистителя входящий в состав комплекс оборудования в и В в произведены пастеризовенного молока
\circ	охлаждение молока
Ŏ	нагревание воды
$\tilde{\bigcirc}$	охлаждение воды
\sim	нагревание молока
	для очистки молока от механической примеси и слизи
570 Для	чего используются механизм МБПП1
\bigcirc	для измельчения специй
\circ	для измельчения сухарей и специй
	для нарезки мяса для бефстроганова
	для нарезания вареных овощей
Ŏ	для нарезания сырых овощей
571 В по применя	точномеханизированных линиях по обработке овощей kakиe роликовые моечные машины ются
г	
\bigcirc	J1PK7
	ЛРК5
$\tilde{\bigcirc}$	MMKB2000
$ \widetilde{\bigcirc} $	MMK2
$\tilde{\bigcirc}$	MKK120
O	
572 kaka	я машина предназначена для нарезки ветчины
\bigcirc	MPOB160
\bigcirc	MPX200
	МРГ300А
Ŏ	МРЗП
Ŏ	MPM15
573 kaka	я машина предназначена для нарезки сыра
$\overline{}$	MDV200
\bigcirc	MPX200

	MPOB160
	МРЗП
	МРГ300А
$\tilde{\bigcirc}$	MPM15
5741 1	
5/4 Kaka	я машина предназначена для нарезки колбасы
Ō	MPX200
	MPOB160
\bigcirc	MPM15
	МРГ300А
\circ	МРЗП
575 kak 1	подается к ножу продукт в машине МРГ300А
\circ	подается к ножу специальным механизмом подачи на определенную величину, равную толщине отрезаемого
	ломтика
\simeq	подается на загрузочном лотка
\sim	подается на блокировочных механизмов
\bigcirc	подается на разгрузочном лотка
	подается к ножу под действием собственной массы
576 kak 1	подается к ножу продукт в машине МРГУ370
	подается к ножу специальным механизмом подачи на определенную величину, равную толщине отрезаемого ломтика
\bigcirc	подается на загрузочном лотка
$\widetilde{\bigcirc}$	подается к ножу под действием собственной массы
\sim	подается на разгрузочном лотка
$\widetilde{\bigcirc}$	подается на блокировочных механизмов
577 Для	чего используются машина типа МРГУ370
_	
\bigcirc	для нарезания мяса кусочками определенной формы
\bigcirc	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
\bigcirc	нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
	для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
\bigcirc	для нарезки гастрономических продуктов
578 kakи	е машины предназначены для нарезки гастрономических продуктов
	МРГ300A и МРГУ370
\sim	MPX200 и MPOB160
\circ	МРЗП и МРГУЗ70
Q	МРМ15 и МРГУ370
\circ	MPOB160 и MKW250
	koм типе машине для нарезки гастрономических товаров продукт подается к ножу вным механизмом подачи на определенную величину
1	The state of the s
\circ	MPM15
Ŏ	MPX200
$\tilde{\cap}$	МРГ300A
$\widecheck{\odot}$	МРГУ370
$\widetilde{\subset}$	MPOB160
\bigcirc	
	ком типе машине для нарезки гастрономических товаров продукт подается к ножу под
деиствие	м собственной массы
$\overline{}$	MPOB160
$\overline{}$	

	MPΓ300A
	MPM15
Ŏ	МРЗП
Ŏ	MPX200
581 Чем	отличается машины типов МРГ300А и МРГУ370 для нарезки гастрономических продуктов
\bigcirc	способом резки рыбного филе
Ō	способом разгрузкой
	способом подачи продукта к ножу
\circ	способом нарезания мяса кусочками определенной формы способом нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
582 k kal	ким требованиям, предъявляемым k весам, относятся чувствительность весов?
302 K Ka	ким треоованиям, предвявляемым к весам, относятся чувствительность весов:
\circ	санитарно – гигиеническими
\circ	эксплуатационные
\circ	торговые
	метрологические
\circ	санитарные
583 kaku	ие торговые – эксплуатационные требования предъявляются k весам?
\circ	стабильность показателей веса
\circ	точность взвешивания
\bigcirc	удобство обслуживания весов
\bigcirc	чувствительность весов
	максимальная скорость взвешивания
584 kaku	ве установки больше всего применяются в электронных весах, используемых в торговле?
\circ	тензометрический, электромеханический, платформенный
Ō	электроннотензометрический, циферблатный
Ō	циферблатный, платформенный
Ŏ	электромеханический, циферблатный
	электромеханический, тензометрический и электроннотензометрический
585 kakı	ве электронные весы общего назначения, произведенные в России?
\circ	ВЕ – 15Т; ПВ6;ВП15Т.2
Ŏ	ПВ15;ВП15Т.2; ВУ 3/30
	ПВ6;ПВ15;ПВ30;ВМ 2/3
Ŏ	ВП15Т 2; ВП15Ф.2; ПВ30
Ŏ	ПВ6;ВЕ15Т2;ВУ 3/30
586 Cko	пько видов весовых гирей существует?
\bigcirc	4
Ŏ	3
	3 7
$\widetilde{\bigcirc}$	6
00@00	5
	колько групп разделяются оборудование весы по функциональным показателям? Укажите ляются требования, относящиеся к весам
\bigcirc	санитарногигиенические, монтированные, метрологические
$\widetilde{\bullet}$	метрологические, торговые – эксплуатационные, санитарногигиенические
\sim	санитарногитеские, торговые – эксплуатационные, санитарногитиснические
\sim	r,,,,

=	метрологические, санитарно – гигиенические метрологические, торговые эксплуатационные, монтированные
588 Что я	вляются рабочими органами механизма для перемешивания продуктов
0000	взбивальные или перемешивающие лопасти роторная лопасти дисковые лопасти конусные и дисковые лопасти конусные лопасти
589 Что я	вляются рабочими органами механизма для взбивания продуктов
$\bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc$	конусные лопасти роторная лопасти взбивальные или перемешивающие лопасти дисковые лопасти конусные и дисковые лопасти
590 kakoù	й механизм для взбивания продуктов входит в комплект универсального привода П-П
000	MC-4-7-8-20 МВП-H-1 MC25200 MPOB160 MC8150
591 Для ч	него установлен защитная решетка на хлеборзки МРх200
	для нарезки хлеба для осуществления безопасной работы для на загрузки для разгрузки для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
592 kakyı	о тестомесильную машину используют для замеса крутого теста
	машину ТММ1М фаршемешалку MC8150 машину MTM15 машину MTИ100 многоцелевой механизм MC47820
593 kakyı	о тестомесильную машину используют для замеса слоеного теста
	машину МТМ15 машину ТММ1М машину МТИ100 многоцелевой механизм МС47820 фаршемешалку МС8150
594 kakyı	о тестомесильную машину используют для замеса пресного теста
000	машину МТМ15 фаршемешалку МС8150 многоцелевой механизм МС47820 машину ТММ1М машину МТИ100

00000	машину ТММ1М многоцелевой механизм MC47820 фаршемешалку MC8150 машину MTM15 машину MTИ100
596 kaky муки	ю тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из ржаной
000	многоцелевой механизм MC47820 машину MTИ100 фаршемешалку MC8150 машину MTM15 машину TMM1M
597 kaky муки	ю тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из пшеничной
	фаршемешалку MC8150 машину TMM1M машину MTИ100 машину MTM15 многоцелевой механизм MC47820
598 kaka	я фаршемешалка входит в комплект универсального привода ПМ1,1
	MC47820 MC8150 MPOB160 MC25200 MBПН1
599 B ko	мплект к какому универсального привода входит фаршемешалка МС8150
00000	ПМ1,1 ПУ0,61,1 УММ-ПР ПУ0,6 П-П
600 Из ка	аких частей состоит передаточный механизм Машина МРГ300А
000 00	из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
601 каки	е механизмы широко используются в общественном питании для натирания сыра
00000	MPOB160 MPX200 MPΓ300A MKT150 MKW250

595 какую тестомесильную машину используют для замеса дрожжевого теста

602 Для чего используются механизмы МКТ150 в общественном питании		
О О Д	для натирания сыра для осуществления безопасной работы для нарезки колбасных изделий для на загрузки для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками	
603 k kako	ому типу механизмы относятся МВПН1	
О д О ф В в	иногоцелевой механизм для нарезки колбасных изделий раршемешалка взбивальноперемешивающий механизм иеханизм для перемешивания продуктов	
604 Из как	ких частей состоит фаршемешалка	
○ и ○ с ○ и	из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма и принадлежностей востоит из привода, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей востоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства из камеры для обработки продукта и рабочих органов из корпуса, терочного стакана и толкателя	
605 Из kak	ких частей состоит фаршемешалка	
_ с _ и _ и	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства из камеры для обработки продукта и рабочих органов из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма из корпуса, терочного стакана и толкателя	
606 kakoй	механизм используются для взбивания и перемешивания	
	мбПП1 МОПМ1 МВПП1 МИПП1 МДПП1	
607 kakoй	метод расфасовки распространен в мире в последние годы?	
	солодный отовая тара стекольный стаканный закуумный	
	ите продуктивность на 200 гр. взвешивающего упаковочного и расфасовочного автомата kizKompakt U03M, производства России.	
0 7 0 9 0 8	000 700 000 800	

609 На сколько групп разделяются тарное и расфасовочное оборудование?

00000	4 0 2 1 3
610 B ka	кой вид посуды расфасовываются жидкие пищевые продукты?
00000	стекло материя бумага бутылки-ПЭТ железо
611 По с	кольким показателям классифицируются упаковочное и расфасовочное оборудование?
	5 3 6 7 4
612 kaka	я машина предназначена для формовки манных биточков
00000	МВ6 МФК2240 МКР25 ИН40 МВ35М
613 kaka	я машина предназначена для формовки картофельного фарша
00000	МФК2240 ИН40 MB6 MB35M ИН40
614 В за	висимости от характера процесса дозировочноформовочные машины классифицируются
00@00	хлеборезка, фаршмешалки, мясорубки для раскатки теста, для формовки котлет, фаршмешалки для раскатки теста, для формовки котлет, для порционирования сливочного масла, дозаторы крема мясорыхлители, косторезка, для формовки котлет фаршмешалки, мясорубки, для формовки котлет
615 kakи	е устройства является рабочими органы дозировочноформировочных машин
00000	штампы, поршни, муфта муфта, колесо, манжет бачка, вал, шайбы штампы, поршни, валки бачка, вал, поршни
616 kaka	я машина предназначена для формовки рыбного фарша
000	МВ6 ИН40 МКР25

O	MΦK2240 MB35M
617 kaka	я машина предназначена для формовки котлет
00000	МКР25 ИН40 MB6 MB35M МФК2240
618 Одн kakoй пр	овременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму – роцесс
(10 Can	взбивальный процесс сдвоенный процесс перемешивающий процесс формовочный процесс дозировочный процесс
619 Фор	мовочный процесс это
0000	одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или обема придание порции продукта • определенной формы
620 Дозі	ировочный процесс это
00000	тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток одновременно делят продукт на порции заданной массы и придают им определенную форму придание порции продукта определенной формы отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или обема
621 Ha c	колько групп по функциональным показателям разделяется торговое оборудование?
00000	5 9 8 7 6
622 B ka	ких пределах измельчения производительности часть вертикальной сушки ВС1049М
0000	600700 600800 700800 400500 500600
623 kako	ой дозатор предназначен для деления охлажденного сливочного масла
0000	ИН40 МКР25 МФК2240 MB35M

624 Для	чего применяют дозатор РДМ5
\circ	для замеса высоковязких смесей
Ŏ	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
	для деления охлажденного сливочного масла
\bigcirc	для формовки котлет
\bigcirc	для взбивания жидких смесей
625 Ykaz	ките k kakoй группе относятся конвейеры?
\circ	загрузочным
Ŏ	переносным
_	нагромождающим
_	разгрузочным
\bigcirc	грузоподъемным
626 kaku	е из нижеследующих товаров можно продавать автоматами для жидких товаров?
	газированная вода
\circ	конфеты
\circ	сигареты
\circ	чипсы
\circ	печенье
627 kak l	классифицируются торговые автоматы?
	на 2 класса и 1 группу
	на 2 группы
Ō	на 3 группы
\circ	на 3 класса
\bigcirc	на 2 класса
628 Для	продажи каких товаров используются премиксы?
	пива и вина
Ŏ	бульона
Ŏ	газированной воды
Ŏ	чая
\circ	кофе
629 Для	продажи каких товаров используются постфиксы?
\bigcirc	сигареты
$\widetilde{\bigcirc}$	чипсы
	газированная вода
$\tilde{\bigcirc}$	чай
Ŏ	конфеты
630 каки	е из нижеследующих товаров можно продавать автоматами для штучных товаров?
$\overline{}$	газированная вода
	сигареты
\sim	бульон
\sim	чай vo ha
	кофе

РДМ5

631 kakue формы придают дозатор при деление охлажденные сливочное масло

	\bigcirc	треугольник, ромб
	\bigcirc	квадрат. ромб
	Õ	прямоугольник, цилиндр
	\odot	квадрат, цилиндр
		призмочки, треугольник
632	Ha k	akue массы дозатор предназначен делить охлажденные сливочное масло
	\bigcirc	10; 19г
	_	15; 35 г
	Õ	20; 25; 30 г
		5; 10; 20 г
		5; 10; 15 r
633	Уkaz	ките k kakoй группе относятся телеги
	\bigcirc	загрузочные
		переносные
	Ō	грузоподъемные
	\odot	нагромождающие
	\circ	разгрузочные
634	Уkaх	ките k kakoй группе относятся
	\bigcirc	разгрузочным
		грузоподъемным
	\bigcirc	переносным
	Ō	загрузочным
	\circ	нагромождающим
635	Для	чего применяют дозатор Дк
635	Для	чего применяют дозатор Дk для взбивания жидких смесей
635	Для	
635	Для	для взбивания жидких смесей
635	Для	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
635	Для	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла
	00000	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет
	00000	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек
	ОООО kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек ве метрологические требования предъявляются k весам?
	0000 kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек те метрологические требования предъявляются k весам?
	0000 kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек точность взвешивания прочность весов
	0000 kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек не метрологические требования предъявляются k весам? точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы
636	0000© kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек те метрологические требования предъявляются k весам? точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов
636	0000© kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания
636	0000© kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек не метрологические требования предъявляются к весам? точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудования соответствуют весы?
636	0000© kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудования соответствуют весы? транспортное оборудование
636	0000© kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек ве метрологические требования предъявляются к весам? точность взвешивания прочность ватериалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудования соответствуют весы? транспортное оборудование измерительное оборудование подъемное транспортное оборудование автоматы
636	0000© kakи	для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудования соответствуют весы? транспортное оборудование измерительное оборудование подъемное транспортное оборудование
636		для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек ве метрологические требования предъявляются к весам? точность взвешивания прочность ватериалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудования соответствуют весы? транспортное оборудование измерительное оборудование подъемное транспортное оборудование автоматы
636		для взбивания жидких смесей для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек ве метрологические требования предъявляются к весам? точность взвешивания прочность весов нейтральность материалов, из которых изготавливают весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудование измерительное оборудование измерительное оборудование подъемное транспортное оборудование автоматы тепловое оборудование
636		для разки замороженных бескостных блоков рыбного филе для деления охлажденного сливочного масла для формовки котлет для наполнения кремом трубочек не метрологические требования предъявляются к весам? точность взвешивания предъявляются к весам? точность вазвешивания предъявляются весы удобство обслуживания весов максимальная скорость взвешивания й группе торгового оборудование измерительное оборудование измерительное оборудование подъемное транспортное оборудование автоматы тепловое оборудование мплект к какому универсального привода входит механизм МВПН1

639 Из каких частей состоит механизм МВПН1		
	смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов	
Õ	из корпуса, терочного стакана и толкателя	
Ŏ	из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма	
\sim	камеры для обработки продукта и рабочих органов	
\circ	из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей	
640 kako	й многоцелевой механизм входит в комплект универсального привода ПУ0,6	
	MC-4-7-8-20	
\circ	MPOB160	
\sim	MC25200	
\sim	МВПН1 MC8150	
	1400130	
641 B ko	мплект k kakoму универсального привода входит многоцелевой механизм MC47820	
Ō	УММПР	
Õ	ПУ0,61,1	
\circ	ПМ1,1	
	ПП ПУ0,6	
	1130,0	
642 Для	чего используют тестомесильную машину МТМ15	
\bigcirc	замеса теста из пшеничной	
Q	для перемешивание салатов	
Õ	для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста	
	для замеса ржаной муки	
	для замеса крутого теста	
643 Для	чего используют тестомесильную машину МТИ100	
\bigcirc	для замеса ржаной муки	
\bigcirc	для замеса крутого теста	
Q	для перемешивание салатов	
Õ	замеса теста из пшеничной	
	для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста	
644 Для	чего используют тестомесильную машину ТММ1М	
\bigcirc	для замеса крутого теста	
\bigcirc	для перемешивание салатов	
Q	для замеса дрожжевого теста	
\bigcirc	для пресного и слоеного теста	
	замеса теста из пшеничной и ржаной муки	
645 Для	чего применяют механизм для взбивания MkP25	
\bigcirc	для замеса высоковязких смесей	
$\overline{\bigcirc}$	для приготовлении молочных коктейлей	
Ō	для взбивания жидких смесей	
Õ	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе	
	для взбивания кремов	

П-ППM-1,1

646 Для чего применяют машины kB		
\circ	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе	
\bigcirc	для нарезания картофеля	
	для приготовлении молочных коктейлей	
\bigcirc	для замеса высоковязких смесей	
\circ	для взбивания жидких смесей	
647 Для	чего применяют машины МВД60	
\circ	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе	
\circ	для нарезания картофеля	
Ō	для взбивания жидких смесей	
	для замеса высоковязких смесей	
\circ	для шинкования капусты	
648 kaka	я взбивальная машина предназначен для замеса высоковязких смесей	
	МВД60	
\bigcirc	ИН40	
\bigcirc	MB60	
Ō	MB35M	
\circ	MB6	
649 kako	й взбивальный механизм применяют для взбивания жидких смесей	
\bigcirc	MC8150	
	MKP25	
Ŏ	МВП	
Ŏ	MC25200	
Ŏ	MPOB160	
650 Для	чего применяют машины ИН60	
\circ	null	
	для взбивания жидких смесей	
Ŏ	для измельчения мяса	
Ŏ	для шинкования капусты	
\bigcirc	для нарезания картофеля	
651 Для	чего применяют машины ИН40	
\circ	для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе	
	для взбивания жидких смесей	
\bigcirc	для измельчения мяса	
\bigcirc	для нарезания картофеля	
\bigcirc	для шинкования капусты	
652 Ппа	чего предназначена подсистема В в комплексе оборудование в производстве подового хлеба	
	чего предназначена поделетема в в комплексе оборудование в производетье подового хлеба ичной муки	
	для получение тестовых заготовок круглого подового хлеба массой 0,7/10 кг	
$\tilde{\bigcirc}$	для захватаметаллических материалов	
Ŏ	просеивание муки	
Ŏ	измельчение муки	
Ō	транспортировки муки	

653 В каких процессах изменяется температуры продукции поступающеий гомогенизатор k5OГA10 применяемых в производив пастеризовенного молока

	45/85
	55/75
$\tilde{\frown}$	35/45
\sim	
\subseteq	40/85
\circ	45/95
	ой из цифр написано правильно для определение частоты вращение гомогенизатор k5OГA10 емых в производив пастеризовенного молока
_	•
\circ	5000
	6500
	4000
$\tilde{\frown}$	6000
$\tilde{\bigcirc}$	5500
	ой из цифр написано правильно для определение производительности гомогенизатор k5OГA10 емых в производив пастеризовенного молока
\bigcirc	11000
\sim	11500
\simeq	
	950
	10000
\circ	10500
656 Для молока	чего предназначена гомогенизатор k5OГA10 применяемых в производив пастеризовенного
$\overline{}$	нагревание воды
	для измельчение жирового фазы молока
\circ	охлаждение молока
\circ	нагревание молока
\circ	охлаждение воды
	чего предназначена гомогенизатор входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в дены пастеризованного молока
\bigcirc	нагревание молока
\sim	охлаждение молока
	для измельчение жирового фазы молока
\sim	
\sim	охлаждение воды нагревание воды
$\overline{}$	нагревание воды
	ой из цифр написано правильно для определение максимального диаметр барабана рмолокоочистителя A1OЦM10
\bigcirc	310
\simeq	415
\simeq	300
	405
\circ	410
550 P ao	став kakoro механизма входят рабочая kaмера и инструменты для механической обработки
продукт	
-p 043 KI	-
\bigcirc	механизм управления
$\tilde{\bigcirc}$	передаточного механизма
$\widetilde{\bigcirc}$	исполнительного механизма
\sim	механизм обработки
\simeq	
\bigcirc	двигательного механизма

660 k kal	кому классу относится механическое оборудование
\circ	грузоподъемные машины
\bigcirc	электрических машин
\bigcirc	лабораторные оборудование
	технологических машин
\circ	нет верного ответа
661 Для	чего предназначено механическое оборудование
\bigcirc	для исключения просачивания масла
\bigcirc	для вторичной обработки продуктов
Ō	для переработка небольших количеств разнородной продукции
Q	для транспорта
	для первичной обработки продуктов
662 Для	осуществления безопасной работы где установлен ограждение на хлеборзки MPx200
\circ	на загрузочном лотка
_	на приводе
Q	на микровыключателье
Ō	на блокировочных механизмов
	на разгрузочном лотка
663 Для	осуществления безопасной работы где установлен защитная решетка на хлеборзки MPx200
\circ	на блокировочных механизмов
Ŏ	на разгрузочном лотка
Ō	на микровыключателье
	на загрузочном лотка
\circ	на приводе
664 каме	ра картофелеочистительный машины кНА600М на сколько секции разделена
\circ	на три
\bigcirc	на восемь
	на четыре
Ō	на пять
\circ	на семь
665 На п	редприятиях общественного питания для очистки рыбы от чешуи kakue приспособления ются
	PO1M1
Ŏ	MOK125
Ŏ	HMT1
Ŏ	MMY500
Ŏ	ММУ2000К
666 На п	редприятиях общественного питания для очистки рыбы от чешуи kakue приспособления ются
	PO1M1
	MMY500
\simeq	HMT1
\simeq	MOK125
\widetilde{C}	ММУ2000К

667 На предприятиях общественного питания для чего применяют приспособления типа РО1М1

\bigcirc	для мытья посуды
\bigcirc	для размола кофе
	для очистки рыбы от чешуи
Ŏ	для очистки картофеля
\circ	для мытья овощей
668 На п	редприятиях общественного питания для чего применяют приспособления типа МС1740
\bigcirc	для мытья посуды
\circ	для размола кофе
	для очистки рыбы от чешуи
\circ	для очистки картофеля
\circ	для мытья овощей
669 kako электрод	й тип приспособление состоит из kopnyca, kрышku, рабочего инструмента, гибкого вала и вигателя
\bigcirc	ММУ2000К
$\tilde{\bigcirc}$	MMY500
Ŏ	HMT1
Ō	MOK125
	PO1M1
	й тип машины состоит из собственно картофелеочистительной машины, загрузочного ва и шкафа управления
	KHA600M
$\widetilde{\bigcirc}$	MMY2000K
Ŏ	MMY500
	MOK12GO
Ō	HMT1
671 Из k	аких следующих частей состоит машина картофелеочистительная kHA600M
\circ	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
\bigcirc	прямоугольной камеры для обработки, загрузочного и разгрузочного лотков и приводного устройства
Ō	собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления
	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
\bigcirc	редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
672 Из k	аких следующих частей состоит машина картофелеочистительная MOK12GO
	собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления
Ŏ	редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
\bigcirc	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
\bigcirc	редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
\bigcirc	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
673 Из k	аких частей состоит приспособление РО1М1
\circ	собственно картофелеочистительной машины, загрузочного устройства и шкафа управления
Ŏ	из корпуса, крышки, рабочего инструмента, гибкого вала и электродвигателя
\bigcirc	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
\bigcirc	редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
\bigcirc	двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера

674 kakoй тип машины состоит из прямоугольной камеры для обработки, загрузочного и разгрузочного лотков и приводного устройства

0000	HMT1 MMY500 PO1M1 MMY2000K
	KHA600M
675 По k	аким показателям газовые тепловые аппараты относятся к тепловым аппаратам?
00000	технологическому назначению по конструктивному решению по принципу работы методом нагрева по энергоносителям
676 По k	аким показателям тепловое оборудование относится к жарочные тепловым аппаратам?
00000	теплоносители нагревательный метод по принципу работы технологического назначения по конструктивному решению
677 k kal	кому тепловому оборудованию относятся электро варки и кофе варки?
00000	по конструктивному решению по принципу работы переноске методом нагревания технологического назначения
678 По k	аким из нижеследующих методов проводится индукционное нагревание?
000000	комбинацией инфракрасными лучами по внешней поверхности посредством индукции по электромагнитной поверхности высокого давления
679 Уka	ките двухкамерный бытовой холодильник типа шкафа
00000	КШ КШУ БКШ ДКШ ЦІ
680 Наи	большее число kaмep в бытовых холодильниkax
00000	4 2 3 без камер 5
681 Cko	тько видов испарения используются в холодильниках?
000	2 3 4

O	5 1
682 Cko	лько видов испарения используются в холодильниках?
00000	6 3 2 4 5
683 kakı	ие посудомоечные машины, машины непрерывного действия
	МПР ММП4000 ММУ2000 ММУ500 ММУ250
684 Уka	жите количество холодильных агентов использующихся в холодильниках
00000	15 8 10 17 20
685 kakı	ие особенности имеет конструкция линии
00000	Многообразия видов и номенклатуры материалов Все выше указанные Большое число машин Различия сложности составных частей Разнообразие функциональное назначение
686 Чем	определяется информация о товарах?
00000	штрихами кодами штрих кодами цифрами линиями
687 kako	ре количество основных функциональных сетей контрольных кассовых Аппаратов?
00000	4 6 2 3 5
688 k ka	кой группе относится ЭкkA марки Oka 500110Ф?
00000	фискальный регистратор системный активной системе автономной пассивной системе

689 k какой группе относится ЭккА марки АМС10Ф?		
С системный		
фискальный регистратор		
активной системе		
пассивной системеавтономной		
690 По каким из нижеследующих методов проводится нагревание высокого давления?		
инфракрасными лучами		
посредством индукции		
опо внешней поверхности комбинацией		
по электромагнитной поверхности высокого давления		
691 kakue источники тепла, используемые в потребительских аппаратах, имеются?		
электрическая энергия, природный газ		
 □ природный газ, сжиженный газ □ сжиженный газ, электрическая энергия		
электрическая энергия		
электрическая энергия, природный и сжиженный газ		
692 В каком блоке проводится выдача чеков в контрольных кассовых Аппаратах?		
С ключ и замок		
блок автоматической памяти		
Блок индикации		
клавиатурный блокпечатный блок		
693 Укажите основной элемент холодильных машин		
с компрессор, уставный вентиль		
пропускатель, уставный винт, конденсатор		
пропускатель, уставный винт		
с компрессор, конденсатор		
694 kakим газом пользуются в газовых грилях?		
о искусственный		
Смешанный		
магистральный		
жидкийбаллонный		
695 Сколько существует моделей аппарата гриль, используемых в торговле?		
\bigcirc 6		
○ 3○ 5○ 4○ 7		
○ 5○ 4		
7		
696 На сколько групп разделяются генераторы инфракрасного излучения?		
\bigcirc 2		
\cup 2		

$\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc$	4 5 6 3	
697 Ha c	колько групп разделяются электрические нагреватели в тепловых аппаратах?	
0.000	0 3 2 1 несколько	
698 kakue koнтейнеры используются для долгого хранения товара?		
\circ	простые контейнеры тара оборудования-контейнеры авторефрижераторы специальные контейнеры универсальные контейнеры	
699 kakue носители тепла?		
_	горячая вода природный газ искусственный газ электричество уголь	
700 kako	й источник тепла более выгоден в тепловом оборудовании?	
701 Ho k	дерево газ электричество каменный уголь уголь аким показателям классифицируется тепловое оборудование, используемое в торговле?	
00000	5 1 3 4 2	
702 Уka	ките, k kakoму торговому оборудованию относятся торговые полки	
00000	оборудование для показа товаров тепловое оборудование холодильное оборудование измерительное оборудование автоматы и полуавтоматы	
703 Укажите, к какому торговому оборудованию относятся изометрические автомашины		
0000	холодильное оборудование автоматы и полуавтоматы подъемное транспортное оборудование торговое оборудование для торговли	

\circ	тепловое оборудование
704 Ha c	колько групп подразделяется торговый транспорт по конструктивным показателям?
00000	1 не разделяется 2 3 4
705 Уkax	ките виды кондиционеров
00000	бытовые, местные, моноблочные, сплит автономные, бытовые, моноблочные; не автономные, местные, сплит не автономные, сплит, моноблочные автономные, бытовые, моноблочные, местные, сплит, мульти сплит, инвертор
706 Уkax	ките холодильное оборудование, используемое в торговых залах
0000	охладительная витрина холодильная холодильный шкаф камера холодильная камера
707 kako	й механизм состоит из корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
0.000	НМТ1 МДПIII МПП1 МПВ
708 kako	й ниже показанный поточномеханизированных линии
00000	линии из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов линии из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма линии из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток линии по выпуску очищенного сульфитированного • картофеля линии из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня храпового и механизма дозирования порций
709 Ha c	удах и железнодорожном транспорте kakue малогабаритные приводы используются
=	УММПР; УММПС и ПУВР0,4. УММ ПУ0,6 и ПМ1,1 Р10,61,1 РЖ 0,6 и ПУ0,6
710 kaka	я линия состоит из заготовительного, огневой очистки и доочистки отделений
00000	линия ЛСК800 линия ПЛСК линия J1PK1000B линия ЛРЛС600 линия ЛМО600/ 200