

1. К какому виду оборудования (деление по функциональному признаку) относятся центрифуги?
  - Машины с воздействием силового поля
  - Теплоиспользующее оборудование
  - ✓ Машины, использующее действие центробежного поля
  - Машины, использующие действие гравитационного поля
  - Мешалки и смесители
2. Какой рабочий орган используется в распылительных сушилках для очистки отработанного воздуха от частичек высушенного продукта?
  - вращающийся барабан
  - вращающиеся тарелки
  - быстровращающийся диск
  - ✓ циклон
  - поршни
3. Для осуществления, каких из перечисленных целей прибегают к опалке поверхности мясопродуктов (свиных голов, туш и конечностей)?
  - дезинфекции поверхности
  - нет правильного ответа, т.е. все вышеприведенные ответы не верны
  - ✓ все выше приведенные цели
  - удаления остатков щетины и волоса;
  - придания специфического запаха, цвета и вкуса
4. Укажите к какой группе относятся грузоподъемные машины
  - по рабочей
  - ✓ по функциональному назначению
  - по степени механизации
  - монтаж на рабочем месте
  - по направлению размещения товара
5. какие элементы есть в составе фреона?
  - ✓ Ж, Жл, Бр, Ф
  - Жл, Бр, Ф
  - Бр, Ф
  - Ф, Жл
  - Жл. Бр
6. Из каких частей состоит механизм для измельчения специй
  - зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
  - корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
  - ✓ размещенных в корпусе терочного диска и барабана
  - редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
  - редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
7. какой цифр написано правильно для определения производительности тестокругольной машины А2хТН
  - 63
  - ✓ 55
  - 58
  - 60
  - 50

8. какой механизм предназначены для настройки машины
- исполнительный механизм
  - механизм обработки
  - ✓ механизм регулирования
  - передаточный механизм
  - механизм управления
9. Для чего предназначены механизмы регулирования
- структуры рабочего цикла
  - ✓ настройки машин
  - контроль за работой машины
  - обработка, загрузка, выгрузка
  - степени механизации и автоматизации
10. По каким действиям рабочего цикла различают машины
- конструктивные, кинематические и гидравлические действия
  - для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты действиям давлением
  - неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
  - ✓ периодического и непрерывного действия
  - по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов действия
11. какие механизмы предназначены для предохранения машины от поломки и аварийного ее отключения
- исполнительный механизм
  - механизм управления
  - ✓ механизмы защиты и блокировки
  - механизм обработки
  - передаточный механизм
12. Для чего предназначены механизмы защиты и блокировки
- для структуры рабочего цикла
  - для контроль за работой машины
  - ✓ для предохранения машины от поломки и аварийного ее отключения
  - для степени механизации и автоматизации
  - для настройки машин
13. С помощью каких механизмов осуществляются пуск, остановка и контроль за работой машины
- механизм обработки
  - ✓ механизм управления
  - исполнительного механизма
  - передаточного механизма
  - двигательного механизма
14. как выполняются основные технологические операции в машинах полуавтоматического действия
- оператором
  - непрерывного
  - перемешивания продуктов
  - ✓ машиной
  - ручными

15. как выполняются транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы в машинах неавтоматического действия
- непрерывного
  - перемешивания продуктов
  - машиной
  - √ ручным
  - оператором
16. как выполняются технологические операции в машинах неавтоматического действия
- непрерывного
  - перемешивания продуктов
  - машиной
  - ручными
  - √ оператором
17. как по степени механизации и автоматизации различают машины
- конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
  - для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением
  - √ неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
  - периодического и непрерывного действия
  - по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
18. По каким признакам можно классифицировать машины, применяемые на предприятиях общественного питания
- конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
  - для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением
  - неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
  - периодического и непрерывного действия
  - √ по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
19. С каким приводом приводится в действие механизм для размола кофе Мкк120
- √ МКН11
  - НМТ1
  - МПП
  - ПМ1,1
  - ПП
20. Для чего используются машина МИк60
- для дробления орехов и растирания мака
  - для протиранья мягких продуктов
  - √ для размола кофе
  - для измельчения сухарей и специй
  - для нарезки продуктов
21. Для чего используются механизм МИПП1
- для измельчения специй
  - для нарезания вареных овощей
  - для нарезания сырых овощей
  - √ для измельчения сухарей и специй
  - для нарезки мяса для бефстроганова

22. Для чего используются механизм МБПП1
- для измельчения сухарей и специй
  - для нарезания сырых овощей
  - для измельчения специй
  - для нарезания вареных овощей
  - ✓ для нарезки мяса для бефстроганова
23. Укажите соотношение масла к количеству в фритюр аппаратах?
- 3:1
  - 1:2,5
  - ✓ 4:1
  - 1:1
  - 2:1
24. Из каких частей состоит протирочно-резательная машина МУ1000
- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
  - каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
  - редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
  - зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
  - ✓ из привода и исполнительного механизма
25. какой механизм овощерезательно-протирочный
- МИВП
  - МДПП1
  - ✓ МОПИ1
  - МУ1000
  - МОППf
26. Из каких частей состоит привод машины МУ1000
- из привода и исполнительного механизма
  - ✓ редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
  - зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
  - каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
  - редуктора, электродвигателя и станины
27. Сколько видов различают производительности
- пять
  - четыре
  - восемь
  - два
  - ✓ три
28. Детали корпусов входящие в состав машин как выполняются
- охлаждением
  - давлением
  - замораживанием
  - ✓ литыми
  - варенным
29. Из чего состоит кухонная машина
- рамы, плиты и электродвигателя

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

30. какие вида производительности различают

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

31. как выполняются в машинах автоматического действия все вспомогательные процессы

- оператором
- √ машиной
- перемешивания продуктов
- ручными
- непрерывного

32. как выполняются в машинах автоматического действия все технологические процессы

- √ машиной
- перемешивания продуктов
- непрерывного
- оператором
- ручными

33. характеризует параметр  $\omega$  в формуле  $N_1 = \rho \omega R \cdot 10^3$  написанной для определения мощности рабочих органов который совершает вращательные движения

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

34. Чего характеризует параметр  $P$  в формуле  $N_1 = \rho \omega R \cdot 10^3$  написанной для определения мощности рабочих органов который совершает вращательные движения

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

35. Чего характеризует параметр  $\zeta$  в формуле  $N_1 = N_2 / \zeta$  написанной для определения мощности на ведущей вале привод

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

36. Чего характеризует параметр  $P$  в формуле для определения мощности рабочих органов который совершает поступательные движения

- масса
- момент инструмента

- ✓ радиус приложенная сила
- целевой скорость
- окружная сила

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

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

38. какая цифра написано правильно дляопределение производительность крупосортировочной машины А1БкГ1

- 6
- 7
- ✓ 5
- 3
- 4

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

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

40. какие цифры написаны правильно для предела производительность дозирование дозаторе 6.142 AD503Э

- 10÷15
- 10÷12
- ✓ 6÷15
- 6÷10
- 8÷12

41. какие цифры написаны правильно для предела дозирование дозаторе 6.142 AD503Э

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

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

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

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

- ✓  $=p\omega R \cdot 10^3$
- $p^2 \omega^2 R \cdot 10^3$
- $p^2 \omega R \cdot 10^3$

- $\rho\omega^2 R \cdot 10^3$
- $\rho\omega R^2 \cdot 10^3$

44. Чего характеризует параметр  $N_2$  в формуле  $N_1 = N_2 / \zeta$  написанной для определения мощности на ведущей вале привод

- мощность на ведущем вале
- мощность на выходной валу
- мощность электродвигателя
- мощность потребителя вала
- ✓ мощность потребителя рабочий органов

45. По какими порциями загружают в бункер машины МП800 косточковые плоды

- ✓ 1,52кг
- 100200г
- 810кг
- 1020кг
- 56кг

46. какая часть часть бункера протирочный машины МП800 для загрузки сырья

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

47. какие операции выполняются при монтаже оборудование

- Собирают элементы конструкции
- ✓ Все выше указанные
- Установленные оборудование на фундаментов
- Крепят оборудование к фундаментом
- Проверяют правильность распределение оборудование

48. Машина МУ1000 для чего предназначена

- протирания овощей
- нарезки продуктов
- ✓ протирочнонарезательная
- овощерезательнопротирочно
- сменный многоцелевой

49. какая машина протирочнонарезательная

- ✓ МУ1000
- МДПП
- МИВП
- МП800
- МОППf

50. При компоновке конструкции какие данные учитывают

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

51. куда крепятся сменные роторы протирочный машины МП800

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

52. Из каких частей состоит протирочная машина МП800

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

53. какая машина используются для протирания овощей

- МДПП1
- МДПП1
- МИК60
- √ МП800
- МОК12GO

54. какой часть ротора машины МП800 служит для удаления отходов

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

55. Что крепятся на приводном валу протирочный машины МП800

- бункер
- сменные роторы
- √ каркасе
- решетка
- редуктор

56. Что крепятся на приводном валу протирочный машины МП800

- редуктор
- сменные роторы
- решетка
- бункер
- √ каркасе

57. Для чего используются машину МП800

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

58. Покажите причины вибрации оборудование

- Неточность изготовленных деталей

- Износ узлов машины
- Неуравновешенность отдельных деталей
- ✓ Все выше указанные
- Неуравновешенность механизмов

59. какие виды ниже следующих передач существуют?

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

60. Из каких частей состоит привод шлюзового роторного питания подсистемы С

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

61. какие цифры написаны правильно для определение производительность пластиковый охладителя 001У10

- 30000
- 25000
- 20000
- 15000
- ✓ 10000

62. какой цель при процессе прессование

- 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

63. Для чего предназначена воздушный сетевой сепаратор входящий в состав комплексов оборудование подсистемой Вв производстве овсяной курпи

- охлаждение овес
- ✓ для разделение зерна после гидро термического • обработки
- шелушивание овес
- нагревание овес
- измельчение овес

64. какой из цифр написан правильно для определение число секции вертикальной сушилка ВС1049М

- 9
- ✓ 8
- 7
- 6
- 5

65. Для чего предназначена вертикального сушилка входящий в состав комплексов оборудование подсистемой Вв производстве овсяной курпи

- очищение овсяной курпи от различных материалов
- измельчение овес

- √ сушка овес
- шелушенная овес
- охлаждение овес

66. В каком разделе проектирование указывает требования к безотказности линии

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

67. В каком разделе проектирование указывает требования к долговечности линии

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

68. В каком разделе проектирование указывает конструктивные требования к линии

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

69. Для чего предназначен шпекый стекотель входящий в состав комплексов оборудование подсаваом Впроизводительство белых столовых вин

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

70. В каком разделе проектирование указывает основные технические свойства линии

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

71. В каком разделе проектирование указывает основные технические параметры линии

- Эскизное проектирование
- √ Техническое задание
- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование

72. В каком разделе проектирование указывает требования к составных частей линии

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

73. Для чего предназначены шнековый стексель ВССШ20Д производство белых сталовых вин
- промывание винограда
  - ✓ отборе самотечного сушка первой фракции из виноградных мезин
  - измельчивание виноград
  - взвешивание виноград
  - для очистки виноградных от грибной
74. Для чего предназначена телутильный постов входящей в состав комплекс оборудовани подествиями Вв производительности овсяной курпи
- уравливанияматериальной металлов
  - прошеивание овес
  - ✓ разрушение оболочки зерна и отделение её от ядра
  - охлаждение овес
  - нагревание овес
75. какой из цифр написан правильно для определение частоты вращение шнекс вертикальной сушилка ВС1049М
- 16
  - 15
  - 14
  - ✓ 18
  - 17
76. С каким приводом приводится в действие механизм МДППШ для растирания мака
- МППШ
  - МО06
  - ✓ ПН
  - НМТ1
  - МПП1
77. В зависимости от чего машины и механизмы для измельчения продуктов питания могут быть классифицированы
- от температуры
  - от размеры
  - от фигуры
  - ✓ от способа
  - от давления
78. Для чего применяется процесс измельчения на предприятиях общественного
- для мытья овощей
  - для очистки рыбы от чешуи
  - для очистки картофеля
  - ✓ для приготовления сахарной пудры
  - для мытья посуды
79. какая машина предназначена для протирания вареных ягод какая машина предназначена для шинкования капусты
- ✓ МУ1000
  - МР050200
  - МКJ250
  - МДППШ
  - МС10160

80. Для чего устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с ножами-ребенками

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

81. Для чего устанавливают на вертикальный рабочий вал опорный диск и колодку с ножами-ребенками

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

82. Для чего используют стальной диск с круглыми отверстиями

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

83. к каким групп машин относится МС2740

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

84. к каким групп машин относится МС28100

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

85. к каким групп машин относится МР04001000

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

86. Из каких частей состоит сменный исполнительный механизм МС28100

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

87. к каким групп машин относится МУ1000

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательная машина

- пуансонные овощерезательные машины
- роторные овощерезательные машины
- ✓ овощерезательные машины с комбинированными • рабочими органами

88. k каким групп машин относится МС18160

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

89. k каким групп машин относится МР0В160

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

90. k каким групп машин относится МР050200

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

91. k каким групп машин относится МРМ15

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

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

- МФК2240
- ДК
- МРТ60М
- ✓ РДМ5
- ДК

93. Из каких частей состоит дозатор РДМ5

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

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

- ✓ МРТ60М
- МКР25

- МФК2240
- ДК
- РДМ5

95. Из каких частей состоит машина МРТ60М

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

96. какая машина предназначен для раскатки теста

- МФК2240
- МКР25
- ✓ МРТ60М
- РДМ5
- ДК

97. какой дозатор предназначен для наполнения кремом трубочек

- ✓ ДК
- МФК2240
- ИН40
- МКР25
- РДМ5

98. Для чего применяют машина МРТ60М

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

99. какими машинами осуществляется сортировка по качеству

- МБПП1
- МКZ20
- МКК120и JPK5
- ✓ МКП2и JPK7
- МКW250 и МКК120

100. какой из цифр написано правильно для определение производительность шпиколого стектоля ВССШ20Д

- 25
- ✓ 20
- 16
- 15
- 10

101. Для чего предназначена машина специализированного назначения ПМ1,1.

- для протираания супов
- для взбивания и перемешивания
- для нарезания картофеля
- ✓ для переработки мясных и рыбных продуктов

- для размолы кофе
102. Для чего предназначена шпеквый при входящей в состав комплекс оборудовани параметр В производительность белых сталовых вин
- ✓ отборе сусле прессовых фракции из • виноградной мезгы
  - измельчение виноград
  - взвешивание виноград
  - отделное гребной виноград
  - мойки виноград
103. какой из цифр написано правильно для определение производительность шпиколого пресса ВССШ20Д
- 25
  - 15
  - 30
  - 18
  - ✓ 20
104. какой из цифр написано правильно для определение шага шнеке, шнекового пресс k1ВПС20
- 400
  - 200
  - ✓ 300
  - 350
  - 250
105. какой из цифр написано правильно для определение частоты вращения транспортировки шнеке, шнекового пресс k1ВПС20
- 5
  - ✓ 6,8
  - 6,5
  - 4
  - 4,5
106. какой из цифр написано правильно для определение шага пресующего шнеке, шнекового пресс k1ВПС20
- 200
  - 350
  - 300
  - ✓ 250
  - 400
107. Для чего предназначена пастерированныйохладительный установке А1ОкЛ10 в производительномо молока
- только для охлаждение молока
  - транспортировки молока
  - смешивание молока
  - ✓ для быстрого нагрева молока в тонком слое закрытом потоке постеризации и охлаждение
  - хранение молока
108. какой из цифр написано правильно для определение производительности пастерированныйохладительный установке А1ОкЛ10
- 20000
  - 50000
  - 30000

- 10000
- ✓ 40000

109. Для чего используются машина типа МРГ300А

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

110. какие устройства расположены в заготовительном отделении линия ЛМО600/200

- из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
- ✓ 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
- из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма

111. Из каких основных отделений состоит линия ЛМО600/200

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

112. Для чего предназначена линия ЛМО600/200

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

113. какие технологические операции выполняются на линии ПЛСк

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

114. Для чего предназначена линия ПЛСк

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

115. Из какого картофелео чистительной машины состоит линия ЛСк800

- ✓ машины МОК1200

- машины МРТ60М
- машины МФК2240
- машины ММКВ2
- машины МКР25

116. Из какой овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСк800

- машины РДМ5
- машины МРТ60М
- машины МФК2240
- ✓ машины ММКВ2
- машины МКР25

117. какой продукт отсеивается сменными ситами с №1,4

- картофель
- песок
- ✓ мука
- крупа
- соль

118. какой продукт отсеивается сменными ситами с №2,8

- картофель
- крупа
- крахмаль
- мука
- ✓ песок

119. какой продукт отсеивается сменными ситами с №4

- картофель
- песок
- мука
- крахмаль
- ✓ дробленая крупа

120. какими сменными ситами используются для просеивания соли

- №3
- №4
- №1,4
- №2,5
- ✓ №2,8

121. какими сменными ситами используются для просеивания муки

- №3
- №2,1
- №2
- ✓ №1,4
- №2,8

122. какой механизм приводится в действие универсальным приводом ПМ1,1

- МОК12ГО
- ✓ МС1215
- МДПП3
- МДПП1
- НМТ1

123. какой механизм приводится в действие универсальным приводом МКН11

- МДППШ
- НМТ1
- МС1215
- МОК12GO
- ✓ МКК120

124. Для чего предназначена машина универсальная МУ1000

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

125. На какие части под разделяются универсальные кухонные машины

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

126. к каким универсальном кухонные машинам относится машина ПП

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

127. какие машины отнесется к универсальным кухонным машины специализированного назначения

- Р10,61,1
- РА0,6
- ПУВР0,4
- ✓ ПМ1,1
- РЖ 0,6

128. какие машины отнесется к универсальным кухонным машины общего назначения

- ✓ ПУВР0,4
- РА0,6
- Р10,61,1
- РЖ 0,6
- ОМПП

129. По каким из нижеследующих методов проводится инфракрасное нагревание?

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

130. как воздействует на продукт метод поверхностной нагревания?

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

131. Укажите сколько основных узлов в сверхвысокочастотных печах?

- 7
- 5
- ✓ 9
- 6
- 4

132. Для чего служит лопастный ротор механизма МОПИ1

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

133. 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

134. В какой сфере жарится продукт в фритюр аппаратах?

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

135. какие из нижеуказанных являются носителями тепла?

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

136. Сколько основных частей имеется в тепловых аппаратах?

- 5
- 4
- 3
- 6
- ✓ 7

137. Для чего применяют машина МФк2240

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

- для замеса высоковязких смесей

138. Из скольких механизмов в основном состоят машины?

- 6
- ✓ 4
- 2
- 3
- 5

139. Укажите к каким группам относятся технологические и транспортные машины?

- информационные
- оборотные
- непрерывные
- энергетические
- ✓ рабочие

140. Для чего используются механизм МИПН1

- для размола кофе
- для дробления орехов и растирания мака
- для нарезки продуктов
- для протиранья мягких продуктов
- ✓ для измельчения сухарей и специй

141. Для чего используются механизм МИПН1

- для нарезки продуктов
- для протиранья мягких продуктов
- для размола кофе
- для дробления орехов и растирания мака
- ✓ для измельчения сухарей и специй

142. Из каких частей состоит механизм для растирания мака

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

143. Для чего используются механизм МДПП3

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

144. Для чего используются механизм Mkk120

- для нарезки продуктов
- для протиранья мягких продуктов
- ✓ для размола кофе
- для мытья посуды
- для очистки картофеля

145. какой механизм используются для размола кофе

- МДПП1
- √ МКК120
- НМТ
- МОК12GO
- ММУ500

146. какие машины относятся к размолочным механизмам

- МОК12GO
- КНА600М
- ММУ500
- НМТ1
- √ МДПП1

147. какие машины используются для дробления сухарей

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

148. Для чего используются размолочные машины и механизмы

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

149. какие машины используются для дробления кофе

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

150. какие машины используются для дробления сахара

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

151. Для чего используются протирочные машины и механизмы

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

152. В каком разделе проектирование указывает требования к сохраняемости линии

- Техническое проектирование
- Технологическом проектирование
- Эскизное проектирование
- √ Техническое задание

- Техническое предложение
153. В каком разделе проектирование указывает требования к безотказности линии
- Эскизное проектирование
  - Технологическом проектирование
  - Техническое проектирование
  - Техническое предложение
  - ✓ Техническое задание
154. В каком разделе проектирование указывает требования к долговечности линии
- Технологическом проектирование
  - Техническое предложение
  - ✓ Техническое задание
  - Эскизное проектирование
  - Техническое проектирование
155. От какого универсального привода работает мясорубка МС270
- ПУ0,61,1
  - ПУВР0,4
  - ✓ ПУ0,6
  - УММПР
  - ПМ1,1
156. какой сменный исполнительный пуансонный овощерезательный механизм приводится в действие универсальным приводом ПУ0,6
- МДППШ
  - МУ1000
  - ✓ МС28100
  - МС10160
  - МКJ250
157. Для чего назначен механизм МККФ270
- для измельчения крупяных продуктов
  - для нарезания сырых овощей
  - для нарезание хлеба
  - ✓ для нарезания картофеля
  - для шинкования капусты
158. какой сменный механизм приводится в действие универсальным приводом ПУ0,6
- МУ1000
  - МР050200
  - МДППШ
  - ✓ МС10160
  - МОПН1
159. каким универсальным приводом приводится в действие сменный механизм МС10160
- МДППШ
  - ✓ ПУ0,6
  - УММ
  - ПМ1,1
  - Р10,61,1
160. какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУ0,6

- MC2740
- МКJ250
- √ MC270
- MC28100
- MC10160

**161.** какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПМ1,1

- MC270
- МКJ250
- MC2740
- √ MC2150
- MC28100

**162.** какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММПР

- MC270
- √ УММ2
- MC2740
- MC2150
- MC28100

**163.** какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод УММПС

- MC28100
- MC270
- MC2740
- √ УММ2
- MC2150

**164.** какие машины относятся к группе мясорыхлительей

- МДППШ
- МРОВ160
- √ МРМ15
- MC2740
- MC10160

**165.** От какого универсального привода работает мясорубка УММ2

- ПУ0,61,1
- ПМ1,1
- √ УММПР
- ПУ0,6
- ПУ0,4

**166.** От какого универсального привода работает мясорубка MC2150

- ПУ0,61,1
- УММПР
- ПУ0,6
- ПУВР0,4
- √ ПМ1,1

**167.** какую групп мясорубку приводит к работе универсальный привод ПУВР0,4

- MC2740
- √ УММ2
- MC270

- МС28100
- МС2150

168. к каким универсальным кухонным машинам относится машина ПМ1,1

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

169. Для чего предназначаются посудомоечные машины непрерывного действия

- для стерилизации
- для мытья плодов
- для обсушивания
- для мытья картофеля
- √ для санитарной обработки тарелок

170. Из каких секций состоит машина ММУ2000

- √ загрузки, • мытья и выгрузки
- корпуса, рабочей камеры
- разгрузочной дверцей, вращающегося рабочего органа
- мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки

171. Из сколько секций состоит посудомоечная машина ММУ2000

- из четырех
- из шести
- из семи
- из восьми
- √ из трех

172. какая ниже показанная линия товарной обработки и фасовки лука в сетки

- ЛСК
- ЛРК1000Ви ЛРК2000
- √ ЛРЛС600
- ЛМО600/200
- ЛСК800и ПЛСК

173. какой из ниже показанных относятся к универсальным приводам

- УММ
- РЖ 0,6
- √ ПУ0,6
- РП
- Р10,61,1

174. Из каких частей состоит привод ПУВР0,4

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

175. Из каких частей состоит привод ПП
- двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
  - кожуха, пульта управления и вал
  - редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
  - ✓ двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
  - редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
176. каким сменными ситами используются для просеивание сахарного песка
- ✓ №2,8
  - №4
  - №3
  - №2,1
  - №2,5
177. каким сменными ситами используются для просеивание дробленых круп
- №3
  - №2
  - №1,4
  - ✓ №4
  - №2,8
178. какая машина состоит из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток
- МРТ60М
  - ✓ МС340
  - МФК2240
  - РДМ5
  - МКР25
179. Из каких частей состоит машина МС340
- из алюминиевого корпуса, сменных стальных загрузочных цилиндров, реечной передачи, поршня, храпового и механизма дозирования порций
  - из смешанного редуктора, бачка и сменных рабочих инструментов
  - из корпуса, терочного стакана и толкателя
  - из двух червячных редукторов и шарнирного четырехзвенного механизма
  - ✓ из рабочей камеры, хвостовика, конического шнека, загрузочной воронки и сменных сеток
180. Для чего применяют машина МС340
- ✓ для получении сока из плодов
  - для раскатки теста
  - для взбивания жидких смесей
  - для наполнения кремом трубочек
  - для формовки котлет
181. Из каких отделений состоит машина ММУ500
- загрузки, мытья и выгрузки
  - корпуса, рабочей камеры
  - ✓ верхнего (моечного) и нижнего(машинного)
  - мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
  - привода, загрузочного отверстия с крышкой, стоек и облицовки
182. Из каких отделений состоит машина ММУ250

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

183. Из каких последовательно состоит процесс мытья в машине ММП4000

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

184. какие посудомоечные машины, машины периодического действия

- ММУ1000
- НМТ1
- ММУ2000К
- ✓ ММУ500
- ММУ2000

185. Из скольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ250

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

186. На сколько групп классифицируются подъемное – транспортное оборудование?

- 2
- 4
- ✓ 6
- 5
- 3

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

- полуавтоматического действия
- непрерывного действия
- механизированный
- автоматического действия
- ✓ периодического • действия

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

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

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

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

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

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

191. какие цифры написаны правильно для определение производительность шелушительного поставе входящий в состав комплексов оборудование подсиставом Вв производстве овсяной курпи

- 1000
- 1300
- 1400
- ✓ 1200
- 1100

192. измельчение овес

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

193. какие операции выполняет зерно очистительный сеперат А1БМС6 в производстве овсяной курпе

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

194. Для чего предназначена воздушный сетевой сеператор входящий в состав комплексов оборудование подсиставом Вв производстве овсяной курпи

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

195. какой из цифр написан правильно для определение число секции вертикальной сушилка ВС1049М

- 9
- 5
- ✓ 8
- 7
- 6

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

- охлаждение овес
- измельчение овес
- ✓ сушка овес
- шелушенная овес
- очищение овсяной курпи от различных материалов

197. Из какого овощемоечной вибрационной машины состоит линия ЛСк800

- машины МФК2240
- машины МРТ60М
- машины РДМ5
- машины МКР25
- ✓ машины ММКВ2

198. Для получения сока из плодов что применяют

- фаршмешалки
- хлеборезка
- ✓ соковыжималка
- дозаторы крема
- мясорубки

199. По устройству рабочих органов машины для очистки картофеля подразделяются

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

200. какие цифры написаны правильно для определение производительность шелушального поставе входящий в состав комплексов оборудование подсиставом Вв производстве овсяной курпи

- 1400
- 1300
- 1000
- 1100
- ✓ 1200

201. какие операции выполняет зерно очистительный сеперат А1БМС6 в производстве овсяной курпе

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

202. какие рабочие органы бывают в машине МОк125 для очистки картофеля периодического действия

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

203. По структуре рабочего цикла какому действию относятся кНА600М машина для очистки картофеля

- полуавтоматического действия

- механизированный
- автоматического действия
- периодического действия
- ✓ непрерывного действия

204. какие рабочие органы бывают в машине УММПС5 для очистки картофеля периодического действия

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

205. какие рабочие органы бывают в машине МОк1200 для очистки картофеля периодического действия

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

206. По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк1200 машина для очистки картофеля

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

207. какие рабочие органы бывают в машине кНА600М для очистки картофеля периодического действия

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

208. какие рабочие органы бывают в машине УММПР5 для очистки картофеля периодического действия

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

209. какие рабочие органы бывают в машине МОк400 для очистки картофеля периодического действия

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

210. какие рабочие органы бывают в машине МОк250 для очистки картофеля периодического действия

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

211. По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк250 машина для очистки картофеля

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

212. По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк125 машина для очистки картофеля

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

213. какой следующий тип машины для очистки картофеля:

- ММУ2000
- НМТ1
- ✓ МОК125
- ММУ500
- ММУ2000К

214. какими бывают машины для очистки картофеля непрерывного действия

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

215. По структуре рабочего цикла какому действию относятся МОк400 машина для очистки картофеля

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

216. какие цифры написаны правильно для определение диаметр дисков шелушительного поставе входящий в состав комплексов оборудование подсоставом Вв производстве овсяной курпи

- 1050
- 1100
- ✓ 1000
- 900
- 800

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

- 250
- 290
- 270
- ✓ 280
- 260

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

- ремень, бесконечная винт передача
- ✓ редуктормотор, цепная передача
- комозубья зубчатой и ремень передачи
- цепная передача, ременная передача
- бесконечная винт, цепная передача

219. Для чего предназначены шпеховый пропариватель входящий в состав оборудование поддействием В производств овсяной курпи

- прошевание
- измельчение
- охлаждение
- сушка
- ✓ гидротехнической обработки

220. какое оборудование входит в состав комплексов оборудование поденствены В для производстве овсяной крупы

- воздушносетевой сеператор
- пропариватель
- охладительная колонке
- сушилка
- ✓ все выше указаны

221. какой из цифры написан правильно для определение вместимости бокс жирорастворителей x15 в комплексов оборудование С5

- ✓ 0,19
- 1,1
- 0,15
- 1,2
- 1

222. Для чего предназначен установка жирорастворитель x15в комплексов оборудование С5

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

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

- 4000
- 3000
- ✓ 5000
- 6000
- 7000

224. Для чего предназначена комплект оборудование подшестве Вв производстве овсяной курпи

- очищение овсяной крупы от различных материалов
- измельчение овес
- шелушения овса
- нагревание овес
- ✓ улучшение потребительных свойств зерна

225. Из чего изготавливаются сита

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

226. какой из цифр написаны правильно для определение геометрического вместимости бойлера применяемых в пастеризации молока

- ✓ 100
- 50
- 60
- 70
- 80

227. какой из цифр написано правильно для определение частоты вращения барабанного сепараторомолокоочистителя А1ОЦМ10

- ✓ 6500
- 5500
- 6000
- 4000
- 5000

228. какой из цифр написано правильно для определение диаметрического шпиколого стеклоля ВССШ20Д

- ✓ 634
- 450
- 550
- 400
- 600

229. какие машины входит в измельчительнорезущее оборудование

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

230. какие машины входит в очистительное оборудование

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

231. какие машины входит в моечное оборудование

- машины для замеса теста, перемешивания, дробления
- машины для сортировки, калибровки, просеивания

- машины для размалывания, дробления, протирания
- машины для очистки корнеклубнеплодов, рыбы
- ✓ машины мытья для овощей и посуды

232. Для чего предназначена пастеризационно охладительная установка входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного солока

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

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

- ✓ 1200 °С
- 100°С
- 90°С
- 1000°С
- 200°С

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

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

235. как называется способ очистительного процесса обработка картофеля раствором щелочи

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

236. Сколько способов существует очистки корней клубнеплодов

- 5
- 7
- 3
- ✓ 4
- 2

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

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

238. В чем заключается сущность очистительного процесса при химическом способе

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

239. В чем заключается сущность очистительного процесса при паровом способе

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

240. В чем заключается сущность очистительного процесса при термическом способе

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

241. В чем заключается сущность очистительного процесса при механическом способе

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

242. В основном какие способы очистки применяются на предприятиях общественного питания

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

243. какие способы существует очистки корней клубнеплодов

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

244. как называется способ очистительного процесса обжиг наружных покровов корнеплодов в специальных гермокамерах, с последующим удалением обгоревшей кожуры в моечноочистительных машинах

- ✓ термический способ
- способ обсушивания

- механический способ
- паровой способ
- химический способ

**245.**       каких предприятиях применяется, посудомоечная машина ММУ2000

- в общественном питании
- √ на предприятиях имеющих горячее водоснабжение
- на поточномеханизированных линиях
- крупных предприятиях в специализированных цехах
- на ресторанах

**246.**       Из скольких отделений состоит посудомоечная машина ММУ500

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

**247.**       Чем определяется время мытья

- √ скоростью движения посуды и длиной рабочей камеры
- составом машины
- паровой способ и ополаскивания
- время мытья и жесткость воды
- химический способ и жесткость воды

**248.**       Что является завершающей операцией мытья

- паровой способ
- освобождения посуды от остатков пищи
- ополаскивания
- √ обсушивание посуды
- удалении частиц кожуры водой

**249.**       каким раствором моется посуда

- кипятком
- спиртом
- раствор фейри
- √ оклцедезинфицирующим раствором
- горячей водой

**250.**       какая линия предназначена для производства очищенного сульфитированного картофеля

- линия J1PK1000B
- линия ЛСК800
- √ линия ПЛСК
- линия ЛМО600/200
- линия ЛРЛС600

**251.**       какие устройства расположены в отделении огневой очистки 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
- √ два наклонных транспортера, обжиговая печь, моечноочистительная машина • и шкаф управления
- привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных

**252.** Поточно механизированные линии — это.....

- расстояние между раскаточными валками уменьшают и вновь подают тесто на загрузочный лоток
- 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
- тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка

**253.** Для чего предназначена линия ЛСк800

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

**254.** какая ниже показанная линия механизации очистки лука

- ЛСК
- ЛСК800 и ПЛСК
- ЛРК1000В и ЛРК2000
- ЛРЛС600
- √ ЛМО600/200

**255.** какая ниже показанная линия механизации очистки свеклы

- ЛРК1000В и ЛРК2000
- ЛСК
- √ ЛМО600/200
- ЛРЛС600
- ЛСК ПЛСК

**256.** какая ниже показанная линия механизации очистки моркови

- ЛРК1000В и ЛРК2000
- ЛРЛС600
- ЛСК800 и ПЛСК
- ЛСК
- √ ЛМО600/200

**257.** какая ниже показанная линии по выпуску очищенного сульфитированного картофеля

- ЛСК
- √ ЛСК800 и ПЛСК
- ЛРК1000В и ЛРК2000
- ЛРЛС600
- ЛМО600/200

**258.** Для чего предназначена резервуар для хранения молока

- для охлаждения молока
- для нагревания молока

- для смешивания молока
- ✓ для хранения охлаждаемого молока
- для нагрева и смешивания

259. какая цифра написана правильно для температуры молока поступающего в аппарат

- 30
- 10
- 25
- ✓ 20
- 15

260. как называется процесс выделения примесей из продуктов

- ✓ просеивание
- взбивания
- протирания
- сортировка
- выделение

261. Для чего используется механизм МИПП1

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

262. какой механизм используется для измельчения сухарей и специй

- МБПП1
- МДПП1
- МОПМ1
- МВПП1
- ✓ МИПП1

263. какой механизм используется для дробления орехов и растирания орехов и мака

- МОПМ1
- ✓ МДПП1
- МБПП1
- МИПП1
- ММПП1

264. какой из цифр написано правильно для определения производительности сепараторомолокоочистителя А1ОЦМ10 входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в производстве пастеризованного молока

- 16000
- 15500
- 16500
- 15000
- ✓ 10000

265. Для чего предназначена сепараторомолокоочистителя А1ОЦМ10 входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в производстве пастеризованного молока

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

- охлаждение молока
266. Для чего предназначена уравнильный бак входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного молока
- охлаждение молока
  - хранение молока
  - взвешивание молока
  - нагревание молока
  - ✓ обеспечения постоянного гидростатического потока
267. какой из цифр написано правильно для определение геометрического вместимость уравнильного бака применяемых в производстве пастеризованного молока
- 140
  - 150
  - 155
  - 165
  - ✓ 160
268. Для чего предназначена уравнильный бойлер входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризованного молока
- охлаждение молока
  - хранение молока
  - взвешивание молока
  - ✓ нагревание молока
  - смешивание молока
269. Основным фактором, влияющим на выход жатого сока....
- расстояние между раскаточными валками уменьшают
  - одновременно деления продукта на порции заданной массы
  - тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
  - ✓ давление, при котором происходит отжатие сока
  - придание порции продукта определенной формы
270. какие машины используются для дробления сухарей
- механизмы для нарезки
  - протирочные машины
  - машины для нарезки
  - ✓ размолочные машины
  - машины для очистки
271. Для чего используются механизм МДП-П-1
- для измельчения специй
  - ✓ для дробления орехов
  - для взбивания и перемешивания
  - для измельчения сухарей и специй
  - для нарезки мяса для бефстроганова
272. Для чего используются механизм МВП-П-1
- для измельчения сухарей и специй
  - ✓ для взбивания и перемешивания
  - для измельчения специй
  - для нарезания вареных овощей
  - для нарезки мяса для бефстроганова

273. какая машина применяются для тонкого измельчения вареных овощей
- √ МИВП
  - МОПШf
  - МС47820
  - МОК12GO
  - МДППШ
274. какой протирачный механизм используют для протираания овощей
- МОПШf
  - МКК120
  - МДППШ
  - √ МС47820
  - МОК12GO
275. какой овощерезательнопротирачный механизм используют для протираания овощей
- МДППШ
  - МКК120
  - НМТ1
  - √ МОПШf
  - МОК12GO
276. какая машина состоит из корпуса, статора и конического ротора
- машина МКZ20
  - механизм МС47820
  - машина МОПИ1
  - машина МДППШ
  - √ машина МИВП
277. Из каких частей состоит машина МИВП для тонкого измельчения вареных продуктов
- 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
  - из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
278. какая машина предназначена для тонкого измельчения творога
- МДППШ
  - МКZ20
  - √ МИВП
  - МОПИ1
  - МС47820
279. какая машина предназначена для тонкого измельчения круп
- МДППШ
  - √ МИВП
  - МС47820
  - МКZ20
  - МОПИ1
280. какие цифры написаны правильно для определение расходов воздуха превморазгрузного устройства входящий в состав подсистемы С

- $7 \div 9$
- $9 \div 10$
- $10 \div 12$
- ✓  $5 \div 6$
- $6 \div 7$

**281.** Из каких частей состоит овощерезательная машина МР04001000

- из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- 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

**282.** какой процесс называется сортировкой

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

**283.** как называется часть продукта, которая прошла через отверстия сита

- сходом
- взбивания
- протираания
- просеивание
- ✓ проходом

**284.** какой процесс называется просеиванием

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

**285.** Для чего используются механизм МКW250

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

**286.** Для чего используются механизм МДПП1

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

**287.** Для чего используются механизм МВПП1

- для измельчения специй
- для нарезания вареных овощей

- для измельчения сухарей и специй
- √ для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова

288. Для чего используются механизм МС18160

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

289. какой механизм используются для нарезания вареных овощей на ломтики

- МБПП1
- МДПП1
- √ МС18160
- МВПП1
- МИПП1

290. Укажите количество основных узлов в аппаратах высокого давления

- 5
- 8
- 4
- √ 9
- 7

291. Машина состоит из трех основных механизмов:

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

292. Что состоит из трех основных механизмов

- пускатель
- передаточный
- редуктор
- двигатель
- √ машина

293. Что главным образом являются двигательными механизмами

- осуществляются пуск, остановка и контроль за работой
- настройки машины
- определяет назначение и наименование машин
- для осуществления взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов
- √ электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым

294. каким механизмам является электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым ротором

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

295. Для работы в вагонахресторанах и на судах используются какой вид двигательного механизм ?

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

296. какую функцию исполняет передаточный механизм?

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

297. какой механизм осуществляет взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов.

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

298. В совокупности как называют двигательный и передаточный механизмы

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

299. Что называют приводом машин

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

300. Что определяет исполнительный механизм

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

301. какой механизм определяет назначение и наименование

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

302. От чего зависит конструкция исполнительного механизма

- степени автоматизации

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

303. Что осуществляются с помощью механизмов управления

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

304. какие овощерезательные машины могут быть с приводами МР050200

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

305. какие овощерезательные машины могут быть с приводами МУ1000

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

306. какая машина предназначена для для нарезки вареных овощей ломтиками различной толщины

- механизм для протираания супов
- протирачнорезательная механизм
- √ овощерезательные машины
- овощерезательнопротирачный механизм
- механизм нарезки продуктов

307. какая машина предназначена для для нарезки сырых овощей ломтиками различной толщины

- механизм нарезки продуктов
- протирачнорезательная механизм
- √ овощерезательные машины
- овощерезательнопротирачный механизм
- механизм для протираания супов

308. Для чего используются овощерезательные машины

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

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

- √ дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированными
- круглые, роликовые рабочие органы
- дисковые, конусные рабочие органы

- роликовые, непрерывные и периодические
- епрерывные и периодические

**310.** Из каких частей состоит рабочие органы овощерезательная машина МР050200

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

**311.** Овощерезательная машина МР050200 в каких исполнениях выпускается

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

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

- МДПП
- МС10160
- МУ1000
- ✓ МР050200
- МКJ250

**313.** Из каких основных частей состоит овощерезательная машина МР050200

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

**314.** какие комплекты является рабочим органом у дисковых овощерезок

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

**315.** Из каких основных частей состоит дисковые овощерезательные машины

- ✓ МУ1000
- из корпуса и крепящегося к нему сита
- из корпуса, статора и конического ротора
- ✓ камера для обработки и рабочие органы
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

**316.** Для каких овощей машины нарезки устанавливаются в в холодных цехах

- для сырых овощей
- для творогов
- ✓ вареных овощей

- для хлеба
- для крупяных продуктов

317. Для каких овощей машины нарезки устанавливают в горячих цехах

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

318. Для каких овощей машины нарезки устанавливают в овощном цехе

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

319. В каких цехах устанавливают машины для нарезки вареных овощей

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

320. В каких цехах устанавливают машины для нарезки сырых овощей

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

321. Сколько видов сканеров имеется?

- 2
- 3
- 4
- √ 6
- 5

322. какая машина предназначена для протиравания вареных фруктов

- МДППШ
- √ МУ1000
- МОППf
- МП800
- МИВП

323. какая машина предназначена для протиравания вареных овощей

- МОППf
- √ МУ1000
- МДППШ
- МИВП
- МП800

324. Какая машина состоит из привода и исполнительного механизма для нарезания сырых овощей

- МОППf
- √ МУ1000
- МДППШ
- МИВП
- МП800

325. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей

- МДППШ
- МП800
- МОППf
- √ МУ1000
- МИВП

326. Какой частью ротора машины МП800 служит для протираания продуктов

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

327. Для чего служит верхняя часть ротора для протираания машины МП800

- для загрузки сырья
- √ для удаления отходов
- для взбивания продуктов
- для мытья овощей
- для протираания продуктов

328. Для чего служит нижняя часть ротора для протираания машины МП800

- для взбивания продуктов
- для костерезки
- для загрузки сырья
- √ для протираания продуктов
- для мытья овощей

329. Чему служит верхняя конусная часть бункера протираочной машины МП800

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

330. Из каких частей состоит ротор для протираания косточковых плодов

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

331. Ротор для протираания косточковых плодов из сколько частей состоит

- восьми

- трех
- √ двух
- семерых
- шести

332. Где расположен люк для выброса отходов протирочной машины МП800

- на раме
- на каркасе
- √ на стенке бункера
- на корпусе
- на редукторе

333. Где установлен загрузочный бункер протирочной машины МП800

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

334. Какая машина состоит из каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса

- МДПП
- √ МП800
- МОППf
- МС47820
- МИВП

335. Какая машина предназначена для тонкого измельчения овощей

- МДПП
- √ МИВП
- МКZ20
- МС47820
- МОПИ1

336. Какой механизм предназначен для протирания вареных овощей

- МДПП
- МИВП
- √ МКZ20
- МС47820
- МОПИ1

337. Для чего назначена машина МИВП

- для загрузки сырья
- для приготовления картофельного пюре
- √ для тонкого измельчения • вареных продуктов
- для удаления отходов
- для протирания продуктов

338. Для чего применяется многоцелевой механизм МКZ20

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

- для протирания продуктов

**339.** Из каких частей состоит механизм для протирания супов МКZ20

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

**340.** какой механизм предназначен для приготовления картофельного пюре

- МДППШ
- МИВП
- √ МКZ20
- МС47820
- МОПИ1

**341.** какой механизм предназначен для протирания супов

- МДППШ
- МИВП
- √ МКZ20
- МС47820
- МОПИ1

**342.** Для чего применяется многоцелевой механизм МС47820

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

**343.** какой многоцелевой механизм используется для протирания продуктов

- МДППШ
- МИВП
- МОППf
- √ МС47820
- МОПИ1

**344.** какой ниже показанный, взбивальноперемешивающий механизм

- √ МВПН1
- МС47820
- МРОВ160
- МВПН1
- МС8150

**345.** Для чего используются механизм МС25200

- √ для перемешивания винегретов
- механизм для перемешивания продуктов
- для натирания сыра
- для взбивания продуктов
- для нарезки колбасных изделий

**346.** какой механизм используются для перемешивания винегретов

- MC8150
- MC47820
- √ MC25200
- MPOB160
- MBPH1

347. какой механизм используются для перемешивания салатов

- MPOB160
- MC47820
- MC8150
- MBPH1
- √ MC25200

348. к какому типу механизмы относятся MC47820

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

349. какой ниже показанный, многоцелевой механизм

- MPOB160
- √ MC47820
- MC8150
- MBPH1
- MC25200

350. к какому типу механизмы относятся MC8150

- √ фаршемешалка
- механизм для перемешивания продуктов
- для натирания сыра
- механизм для взбивания продуктов
- для нарезки колбасных изделий

351. На сколько групп разделяются машины по назначению?

- √ 3
- 5
- 4
- 6
- 2

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

- 3
- 5
- √ 2
- 4
- 6

353. какие оборудование входит в состав комплексного оборудование подсистемы С для получение охлаждающего молока

- пластиковый охладитель
- √ все выше указанные

- пластиковый охладитель и резервировать для хранения молока
- система для транспортировки молока
- резервировать для хранения молока

354. какие цифры написаны правильно для определения производительности дробилки ВДГ20

- 25
- 30
- 10
- 15
- ✓ 20

355. Из каких частей состоит бункер-питатель применяемых в производстве белых столовых вин

- моторредуктора
- ✓ все выше указанные
- железобетонного бункера и снекдан
- железобетонного бункера
- снекдан

356. какие цифры написаны правильно для определения производительности бункер-питания Т1ВБШ

- 25
- 30
- 10
- 15
- ✓ 20

357. какие оборудование входит в состав комплекс оборудования подсистемы С предназначенных для получения белых столовых вин

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

358. какая цифра написана правильно для определения производительности частота колебания крупосортировочной машины А1БкГ1

- 370
- 360
- ✓ 390
- 350
- 380

359. какая машина предназначена для получения сока из плодов

- МКР25
- РДМ5
- МРТ60М
- ✓ МС340
- МФК2240

360. какая машина предназначена для получения сока из овощей

- ✓ МС340
- МРТ60М
- РДМ5

- МКР25
- МФК2240

361. Что применяют для получения сока из овощей

- мясорубки
- хлеборезка
- дозаторы крема
- ✓ соковыжималка
- фаршмешалки

362. Обрабатываемое сырье подвергается давлению – какой процесс

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

363. каким сменными ситами используются для просеивание мелкой соли

- №2
- №3
- №4
- №2,8
- ✓ №1,4

364. каким сменными ситами используются для просеивание крахмала

- №4
- №2,8
- №3
- ✓ №1,4
- №2

365. транспортировки винограда

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

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

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

367. Для чего предназначен магнитные усилители

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

368. какой механизм используются для растирания мака

- МКК120
- МОК12GO
- √ МДППИ
- НМТ1
- МДПП1

369. какой механизм используются для дробления орехов

- √ МДППИ
- НМТ1
- МКК120
- МОК12GO
- МДПП1

370. какая машина предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками

- МДППИ
- МКJ250
- МР050200
- √ МУ1000
- МС10160

371. какая машина предназначена для нарезки сырых овощей брусочками

- МДППИ
- МР050200
- √ МУ1000
- МС10160
- МКJ250

372. какая машина предназначена для нарезки сырых овощей стружкой

- МДППИ
- МР050200
- √ МУ1000
- МС10160
- МКJ250

373. какая машина предназначена для протираания вареных овощей

- МКJ250
- √ МУ1000
- МР050200
- МС10160
- МДППИ

374. какой механизм овощерезательнопротирочный

- √ МОПН1
- МУ1000
- МДППИ
- МР050200
- МКJ250

375. какие машины относятся к группе овощерезательные машины с дисковыми ножами

- МДППИ
- МРОВ160

- MC18160
- ✓ MC2740
- MC10160

376. какой механизм предназначен для нарезки свежих овощей ломтиками

- ✓ MC2740
- MC10160
- МКJ250
- МУ1000
- MC28100

377. Для чего предназначен сменный механизм MC2740

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

378. какие машины относятся к группе овощерезательных машин с комбинированными рабочими органами

- MC10160 и MC28100
- ✓ МРОВ160 и MC18160
- МУ1000 и MC18160
- МУ1000 и МРОВ160
- MC18160 и МДПП

379. каким универсальным приводом приводится в действие пуансонный овощерезательный механизм MC28100

- Р10,61,1
- МДПП
- ✓ ПУ0,6
- МKN11
- ПМ1,1

380. какая овощерезательная машина может работать как роторная или как дисковая с ручным приспособлением

- МДПП
- МКJ250
- ✓ МР04001000
- МОПН1
- MC10160

381. как может работать овощерезательная машина МР04001000 В зависимости от набора рабочих органов

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

382. какой механизм для нарезания сырых овощей приводится в действие универсальным приводом МKN11

- МУ1000
- ✓ МКJ250

- МДПП1
- МС10160
- МОПН1

383. какой овощерезательнопротирочный механизм состоит из конического редуктора, сменных приспособлений, набора сменных рабочих инструментов

- МУ1000
- МР050200
- МДПП1
- МКJ250
- ✓ МОПН1

384. Для чего используются механизм МКJ250

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

385. Из каких частей состоит овощерезательнопротирочный механизм МОПН1

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

386. Из каких частей состоит машина МкП2 для переборки картофеля

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

387. Для чего используются механизм МС28100

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

388. какой механизм используются для нарезания сырых овощей

- МБПП1
- ✓ МС28100
- МС18160
- МДПП1
- МИПП1

389. Из каких комплекта сменных исполнительных механизмов состоит машина специализированного назначения ПМ1,1

- из механизма для протирания супов
- из механизма для взбивания и перемешивания
- ✓ из механизма для переработки мясных и рыбных продуктов

- из мясорубки; фаршемешалки; размолочного механизма и мясорыхлителя
- из взбивального и перемешивающего механизма; механизма для размола кофе

**390.** какой механизм используются для нарезания хлеба

- МБПП1
- МКК120
- МККФ2700
- √ МКW250
- МКZ20

**391.** какой механизм используются для нарезания колбасных изделий

- МКZ20
- МККФ2700
- МКК120
- √ МКW250
- МБПП1

**392.** какой механизм используются для протираания супов

- МБПП1
- МКК120
- МККФ2700
- МС28100
- √ МКZ20

**393.** какой механизм используются для размола кофе

- МКТ150
- √ МКК120
- МККФ2700
- МС28100
- МБПП1

**394.** какой механизм используются для нарезания картофеля

- МБПП1
- МДПП1
- МС28100
- √ МККФ2700
- МКТ150

**395.** какой механизм используются для натирания сыра

- МБПП1
- МДПП1
- МС18160
- МС28100
- √ МКТ150

**396.** Для чего используются механизм МКТ150

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

**397.** Для чего используются механизм МККФ270

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

**398.** Для чего используются механизм Mkk120

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

**399.** Из каких последовательно осуществляемых операций состоит технологический процесс машинной обработки посуды

- трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- воздействию острого водяного пара
- обработка щелочным раствором и промываются от щелочи
- основан на обжиге наружных покровов корнеплодов
- √ освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания

**400.** В поточно-механизированных линиях по обработке овощей какие вибрационные моечные машины применяются

- МКК120
- J1PK7
- ЛРК5
- √ ММКВ2000
- ММК2

**401.** какой механизм используются для перемешивания винегретов

- МРОВ160
- МС47820
- МС8150
- МВПН1
- √ МС25200

**402.** какой механизм используются для перемешивания салатов

- МРОВ160
- МС47820
- МС8150
- МВПН1
- √ МС25200

**403.** к какому типу механизмы относятся МС47820

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

**404.** какой ниже показанный, многоцелевой механизм

- МС8150

- ✓ MC47820
- MPOB160
- MC25200
- MBПН1

405. Укажите продуктивность (в 1 час) хлеборезок марки АхМ300Т Болгарской фирмы.

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

406. Укажите продуктивность (в 1 час) хлеборезок марки МкР11 Польской фирмы.

- 50
- 100
- 70
- ✓ 150
- 200

407. Для чего предназначена тесто приготвление агрегат входящий в состав комплексного оборудование подсистем производство подового хлебе из пшеничного муки

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

408. Для дозирование каких компонентов предназначена дозированы стенциз

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

409. Для чего предназначена агрегат И8хГА12 в производстве хлеба

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

410. Для чего предназначены тесто мишенная машина применяемых в производстве хлеба

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

411. какие работы выполняется машины И8хТА/ 1 в производстве хлеба

- для смешивание воды с мукой
- для смешивание муки
- ✓ для практикование смесь из соли воды и сахара
- для приготвление опоры

- для замены опоры и тесты
412. какие из цифры написан правильно для определение частоты вращения лопатных видов машин И8хТА/1
- 65
  - 60
  - 55
  - ✓ 56,3
  - 50
413. Для чего предназначена тестодельное машины входящий в состав комплексного оборудование подсистем в производстве хлеба
- Для добавление муки
  - для приготовления опоры
  - ✓ для теста на заготовок
  - для добавление воды
  - для приготовления теста
414. Для чего предназначена тестодельное машины А2хТН в производстве хлеба
- Для добавление муки
  - для приготовления опоры
  - ✓ для теста на заготовок
  - для приготовления теста
  - для добавление воды
415. В каких пределах изменяется производительности тестодельное машины А2хТН в производстве хлеба
- 2030
  - ✓ 2080
  - 1020
  - 6070
  - 3050
416. Для чего предназначен процветание муки
- очистка от механических примесей
  - смешивание муки
  - смешивание и транспортировки муки
  - ✓ контрольного прошеивание муки и очистки её от механики чистых примесей
  - транспортировки муки
417. какие цифры написаны правильно для определение производительности просветание муки входенный в состав С1производительности хлеба.
- 2000
  - 4000
  - ✓ 5000
  - 1000
  - 3000
418. какие цифры написаны правильно для определение производительности шлюзного питание входенный в состав С1производительности хлеба.
- 1/2
  - 5/10
  - 4/8
  - ✓ 1,5/7
  - 2/3

419. Для чего предназначена тестокруглительная машины А2хТН применяемых в производстве хлеба

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

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

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

421. В каких пределах измеряется массе вырабатываемые заготовке тестодельное машины А2хТН в производстве хлеба

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

422. какие механизмы широко используются в общественном питании для нарезки хлеба

- √ МКW250
- МРОВ160
- МРХ200
- МРГ300А
- МРГУ370

423. какой из цифры написан правильно для определение вместимости боксдрожжерастворителей х14 применяемые в комплексов оборудование С4

- 0,5
- 0,6
- 0,4
- √ 1
- 0,34

424. какой из цифры написан правильно для определение производительности установки Т1хСП применяемые в производстве хлеба

- 500
- √ 600
- 700
- 900
- 800

425. Производстве хлеба в какой подшестеми комплексов оборудование входит установке Т1хСП для приготовление растворов

- С3
- √ С2 и С3
- С1
- С2
- С4

426. Для чего предназначен производительной сила в производстве хлеба
- очистка от механических примесей
  - √ для накопление смешанной и просеянной муки
  - смешивание муки
  - контрольного просеивание муки и очистки её от механики чистых примесей
  - транспортировки муки
427. Для чего предназначен дрожжерестворител x14 в производстве хлеба входит в состав комплексов оборудование С4
- измельчение сухих дрожжей
  - охлаждение сухих дрожжей
  - √ растворение сухих дрожжей
  - растворение масло
  - транспортировки сухих дрожжей
428. Для чего предназначены установке Т1хСП применяемых в производстве хлеба
- охлаждение воды
  - нагревание воды
  - для проготовление раствора соли
  - √ производство раствора сахара и соли
  - прошивание муки
429. Для осуществления безопасной работы на хлеборзки МРх200 что установлен на разгрузочном лотка
- диск
  - √ ограждение
  - защитная решетка
  - паз
  - тормоз
430. какая хлеборезательная машина состоит привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
- МРХ200
  - МС10160
  - МРОВ160
  - √ АХМ300Т
  - МРЗП
431. Из каких основных узлов состоит хлеборезательная машина АхМ300Т
- из корпуса, редуктора, загрузочной воронки, сменных ножевых рамок и стоек
  - из корпуса, электродвигателя, передаточных устройств, каретки и рабочего инструмента
  - из редуктора, протирачной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
  - состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
  - √ привода, механизма резания, механизма подачи, приемного и разгрузочного устройств, электропусковых и блокировочных механизмов
432. какая хлеборезательная машина состоит из привода, механизма резания, механизма подачи и разгрузочного устройства
- √ МРХ200
  - МРОВ160
  - АХМ300Т
  - МРЗП
  - МС10160

433. Из скольких последовательно осуществляемых операций состоит технологический процесс машинной обработки посуды
- из одной
  - из трех
  - ✓ из пяти
  - из двух
  - из шести
434. какие приспособление используются для нарезки хлеба
- ✓ хлебoreзки
  - костерезки
  - мясорыхлитель
  - механизм для нарезки мяса на бефстроганов
  - рыхлители
435. как производится освобождение посуды от остатков пищи
- подвергаются в течение нескольких секунд обжигу
  - ✓ струями холодной воды, подаваемой под напором из водопроводной магистрали
  - через специальный дозировочный загрузочной турникер подаются в рабочую
  - воздействию острого водяного пара
  - трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц
436. какие фактора большое влияние оказывают на качество мытья
- механический способ
  - паровой способ и ополаскивания
  - химический способ и жесткость воды
  - ✓ время мытья и жесткость воды
  - термический способ и стерилизации
437. Для чего используются механизм хлебoreзки
- для нарезания мяса кусочками определенной формы
  - для резки замороженных бескостных блоков рыбного филе
  - для разрезания костей на части
  - для измельчения разрыхления порционных кусков рыбы
  - ✓ нарезки хлебобулочных • изделий ломтиками
438. какая машина предназначена для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- ✓ МРХ200
  - МС10160
  - МРОВ160
  - МРМ15
  - МРЗП
439. какие приспособление используются для нарезки хлебобулочных
- мясорыхлитель
  - костерезки
  - рыхлители
  - ✓ хлебoreзки
  - механизм для нарезки мяса на бефстроганов
440. Из каких основных узлов состоит хлебoreзательная машина МхР200
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей

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

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

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

442. По каким приметам изменяются пищевые продукты под воздействием температуры?

- ✓ структурные, механические, физическыехимические, органолептические
- органолептические, физические, химические
- химические, механические, структурные
- структурные, физические
- структурные механические, физические

443. как называется действия, когда продукт обрабатывается в течение определенного времени

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

444. как называется действия, когда процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно

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

445. В машинах и механизмах непрерывного действия как обрабатывается продукт

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

446. В машинах и механизмах периодического действия как обрабатывается продукт

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

447. МОПИ1 какому механизму относятся

- протирающие овощей
- ✓ овощерезательнопротирающий
- нарезки продуктов
- протирающе-нарезательная

- сменный многоцелевой

448. какая машина предназначена для протирания крупяных продуктов

- МИВП
- МОПШf
- √ МУ1000
- МП800
- МДППШ

449. какая машина предназначена для протирания творога

- МОПШf
- √ МУ1000
- МИВП
- МДППШ
- МП800

450. какая машина используются для протирания овощей

- МДППШ
- МОК12GO
- √ МП800
- МИК60
- МДПП1

451. Для чего используются механизмы МКW250 в общественном питании

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

452. какие механизмы широко используются в общественном питании для нарезки колбасных изделий

- МРХ200
- МРОВ160
- √ МКW250
- МРГУ370
- МРГ300А

453. Для чего служит универсальный лоток

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

454. Машина МРГ300А  
какие два сменных загрузочных устройства имеет

- лоток и паз
- загрузочный и разгрузочный лотка
- четырехзвенный механизм и рычаг
- защитная решетка
- √ универсальный лоток и лоток прямого реза

455. какие механизмы относятся к группе для перемешивания продуктов
- МРГ300А и МРГУ370
  - √ МРМ15 и МРГУ370
  - МРХ200
  - МРЗП и МРГУ370
  - МРХ200 и МРОВ160
456. Придание порции продукта определенной формы – какой процесс
- дозировочный процесс
  - взбивальный процесс
  - перемешивающий процесс
  - сдвоенный процесс
  - √ формовочный процесс
457. Отмеривание заданной порции продукта по весу или объему, деление продукта на порции одинакового веса или объема – какой процесс
- перемешивающий процесс
  - взбивальный процесс
  - √ дозировочный процесс
  - формовочный процесс
  - сдвоенный процесс
458. Сдвоенный процесс это...
- 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 объема
  - тесто вручную подается на поверхность загрузочного лотка
459. Сколько подсистем С входит в состав комплекс оборудование для производительность хлеба из пшеничной муки
- √ 5
  - 6
  - 3
  - 7
  - 4
460. Из каких частей состоит механизм МДППІ для дробления орехов
- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
  - редуктора, рамы, плиты и электродвигателя
  - двухступенчатого зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера
  - √ корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
  - зубчатого редуктора, двухскоростного двигателя, картера, кожуха, пульта управления и вал
461. какая машина предназначена для протираия вареных ягод
- МДППІ
  - МР050200
  - √ МУ1000
  - МС10160
  - МКJ250
462. какая машина предназначена для протираия вареных фруктов

- МС10160
- МР050200
- МДППИ
- МКJ250
- ✓ МУ1000

463. какая машина предназначена для протираания вареных ягод

- МКJ250
- ✓ МУ1000
- МР050200
- МС10160
- МДППИ

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

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

465. каким универсальным приводом приводится в действие механизм для нарезания сырых овощей МКJ250

- ПМ1,1
- ✓ МKN11
- ПУ0,6
- МДППИ
- Р10,61,1

466. какой механизм назначен для нарезания картофеля

- МКJ250
- МУ1000
- ✓ МКKF270
- МС10160
- МОПН1

467. Для чего предназначена сеператормолокоочистителя входящий в состав комплекс оборудования подсистем В в произведены пастеризовенного молока

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

468. Для чего используются механизм МБПП1

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

469. В поточномеханизированных линиях по обработке овощей какие роликовые моечные машины применяются

- J1PK7
- ЛРК5
- ММКВ2000
- МКК120
- √ ММК2

470. какая машина предназначена для нарезки ветчины

- МРЗП
- МРОВ160
- МРМ15
- МРХ200
- √ МРГ300А

471. какая машина предназначена для нарезки сыра

- МРОВ160
- МРХ200
- √ МРГ300А
- МРЗП
- МРМ15

472. какая машина предназначена для нарезки колбасы

- МРОВ160
- МРХ200
- √ МРГ300А
- МРЗП
- МРМ15

473. как подается к ножу продукт в машине МРГ300А

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

474. как подается к ножу продукт в машине МРГУ370

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

475. Для чего используются машина типа МРГУ370

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

476. какие машины предназначены для нарезки гастрономических продуктов

- МРХ200  
и МРОВ160
- МРОВ160  
и МКW250
- МРМ15  
и МРГУ370
- МР3П и МРГУ370
- √ МРГ300А  
и МРГУ370

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

- МРГ300А
- МРМ15
- МРОВ160
- √ МРГУ370
- МРХ200

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

- МРХ200
- МРОВ160
- МРМ15
- МР3П
- √ МРГ300А

479. Чем отличаются машины типов МРГ300А и МРГУ370 для нарезки гастрономических продуктов

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

480. какие электронные весы общего назначения, произведенные в России?

- ВП15Т 2; ВП15Ф.2; ПВ30
- √ ПВ6;ПВ15;ПВ30;ВМ 2/3
- ПВ15;ВП15Т.2; ВУ 3/30
- ВЕ – 15Т; ПВ6;ВП15Т.2
- ПВ6;ВЕ15Т2;ВУ 3/30

481. Сколько видов весовых гирей существует?

- 5
- 4
- 3
- √ 7
- 6

482. Что являются рабочими органами механизма для перемешивания продуктов

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

483. Что являются рабочими органами механизма для взбивания продуктов
- конусные и дисковые лопасти
  - дисковые лопасти
  - роторная лопасти
  - конусные лопасти
  - ✓ взбивальные или перемешивающие лопасти
484. какой механизм для взбивания продуктов входит в комплект универсального привода П-П
- МРОВ160
  - МС-4-7-8-20
  - МС8150
  - ✓ МВП-Н-1
  - МС25200
485. Для чего установлен защитная решетка на хлеборзки МРх200
- для разгрузки
  - для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
  - для нарезки хлеба
  - ✓ для осуществления безопасной работы
  - для на загрузки
486. какую тестомесильную машину используют для замеса крутого теста
- машину ТММ1М
  - фаршемешалку МС8150
  - ✓ машину МТМ15
  - машину МТИ100
  - многоцелевой механизм МС47820
487. какую тестомесильную машину используют для замеса слоеного теста
- многоцелевой механизм МС47820
  - фаршемешалку МС8150
  - машину МТМ15
  - ✓ машину МТИ100
  - машину ТММ1М
488. какую тестомесильную машину используют для замеса пресного теста
- фаршемешалку МС8150
  - машину МТМ15
  - ✓ машину МТИ100
  - машину ТММ1М
  - многоцелевой механизм МС47820
489. какую тестомесильную машину используют для замеса дрожжевого теста
- многоцелевой механизм МС47820
  - машину МТМ15
  - ✓ машину МТИ100
  - машину ТММ1М
  - фаршемешалку МС8150
490. какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из ржаной муки
- многоцелевой механизм МС47820

- ✓ машину ТММ1М
- фаршемешалку МС8150
- машину МТМ15
- машину МТИ100

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

- машину МТМ15
- фаршемешалку МС8150
- многоцелевой механизм МС47820
- ✓ машину ТММ1М
- машину МТИ100

492. какая фаршемешалка входит в комплект универсального привода ПМ1,1

- МРОВ160
- МС47820
- ✓ МС8150
- МВПН1
- МС25200

493. В комплект к какому универсального привода входит фаршемешалка МС8150

- ПУ0,61,1
- УММ-ПР
- ПУ0,6
- П-П
- ✓ ПМ1,1

494. Из каких частей состоит передаточный механизм Машина МРГ300А

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

495. какие механизмы широко используются в общественном питании для натирания сыра

- МКW250
- МРОВ160
- МРХ200
- МРГ300А
- ✓ МКТ150

496. Для чего используются механизмы МКТ150 в общественном питании

- для на загрузки
- ✓ для натирания сыра
- для нарезки колбасных изделий
- для нарезки хлебобулочных изделий ломтиками
- для осуществления безопасной работы

497. к какому типу механизмы относятся МВПН1

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

- √ взбивальноперемешивающий механизм
- фаршемешалка

**498.** Из каких частей состоит фаршемешалка

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

**499.** Из каких частей состоит фаршемешалка

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

**500.** какой механизм используются для взбивания и перемешивания

- МИПП1
- √ МВПП1
- МОПМ1
- МДПП1
- МБПП1