

Контрольні питання

1. Переваги і недоліки самохідних авто- і електронавантажувачів.
2. Будова та принцип роботи об'ємного та вагового дозаторів.
3. Вимоги до транспортування, прийому та зберігання сировини, харчових продуктів.
4. В якій галузі використовують подрібнення сировини?
5. Які є види подрібнення сировини?
6. Класифікація подрібнюючих машин.
7. Описати основні типи механічних мішалок.
8. Описати технологічний процес, що відбувається в шнековому змішувачі.
9. Будова і принцип роботи змішувачів безперервної дії.
10. Класифікація методів формування харчових продуктів.
11. Класифікація обладнання для проведення процесів формування.
12. Будова і принцип роботи обладнання для формування харчових продуктів шляхом пресування.
13. Що таке масообмінні процеси?
14. Що таке екстрагування?
15. Класифікація екстракторів.
16. Будова і принцип роботи ротаційних установок.
17. Як проводять класифікацію закатоchnих машин?
18. Як проводять герметизацію металевих та скляних банок?
19. Яка будова та принцип роботи автоматичної закатоchnої машини?
20. Описати машинно-апаратурну схему лінії виробництва пива.
21. Описати машинно-апаратурну схему лінії виробництва вина.
22. Описати машинно-апаратурну схему лінії виробництва вин.
23. Які основні технологічні вимоги до конструкції обладнання?
24. Яким технологічним вимогам повинні відповідати миючі машини?
25. Класифікація машин і обладнання для транспортування сировини, тари і продукції.
26. Які машини належать до транспортуючих?
27. Чим характеризується робота транспортуючих машин?
28. Яка будова і принцип роботи стрічкового, ланцюгового та стрічкового транспортерів?
29. Які стрічки використовують для транспортування вантажів у скребкового транспортера?
30. Для чого призначені елеватори, їх класифікація? Який принцип роботи пневматичних транспортувальних машин?
31. Як проводять розрахунок продуктивності транспортерів?
32. Який принцип роботи гравітаційного конвеєра?
33. Яке призначення мають м'ясорізальні машини?
34. Призначення, будова і принцип дії вовчків
35. Які типи різальних механізмів у вовчків ?
36. Призначення, будова і принцип дії кутерів.
37. Опишіть будову і принцип дії гомогенізатора.
38. Призначення, будова і принцип дії дезінтегратора.
39. Яким чином здійснюється розрахунок основних параметрів вовчка?

40. Окреслити методи подрібнення.
41. Які існують подрібнюючі машини?
42. В чому особливість силових подрібнювачів безперервної дії?
43. Які біохімічні процеси проходять у шкірці?
44. Що забезпечує колір шкірки?
45. Які параметри враховують при випіканні?
46. Яка температура поду печі при загрузці виробів?
47. До чого призводить неакуратна і різка пересадка тістових заготовок на под печі?
48. Які дефекти виникають у результаті щільної посадки на черені печі?
49. Особливості випікання житнього подового хліба.

50. По яких показниках визначають готовність виробу?
- 51.