

Залікові питання

1. Структура технологічної машини.
2. Класифікація технологічних машин.
3. Розрахунок продуктивності та потужності технологічної машини.
4. Призначення, класифікація та поняття про універсальну кухонну машину.
5. Універсальні приводи, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
6. Просіювачі, призначення, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки. Сутність і технологічні вимоги, що надаються до процесів сортування, калібрування та просіювання.
7. Характеристика устаткування для миття овочів.
8. Посудомийні машини періодичної дії, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
9. Посудомийні машини безперервної дії, будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки.
10. Картоплеочищувальні машини періодичної та безперервної дії.
11. Основні способи очищення овочів, їх переваги та недоліки, галузь застосування.
12. Конструктивні особливості, принцип дії, правила експлуатації пристрою для очищення риби.
13. Класифікація та характеристика машин і механізмів для подрібнення продуктів. Технологічні вимоги, які ставляться до подрібнених продуктів. Сутність подрібнення.
14. Сфера використання, будова, принцип дії, правила експлуатації протиральних машин.
15. Характеристика рублячого та ковзаючого різання. Коефіцієнт ковзання.
16. Овочерізальні машини, їх класифікація та характеристика робочих органів.

17. Дискові овочерізальні машини, будова, принцип дії, правила експлуатації.

18. Будова та принцип дії роторних овочерізальних машин та машин з комбінованими робочими органами.

19. Особливості конструкцій овочерізальних машин закордонного виробництва.

20. Класифікація машин та механізмів для подрібнення продуктів. Технологічні вимоги, що ставляться до подрібнених м'ясопродуктів.

21. Будова, принцип дії, правила експлуатації та техніки безпеки м'ясорубок. Розрахунок продуктивності та потужності.

22. Призначення, будова та принцип роботи м'ясорозпушувачів.

23. Хліборізальні машини: будова та принцип дії. Технологічні вимоги, що ставляться до нарізання хліба.

24. Машини для нарізання гастрономічних продуктів (слайсери). Сфера використання, будова, принцип дії.

25. Технологічні вимоги, що ставляться до перемішування продуктів. Класифікація перемішувальних машин. Характеристика фаршемішалок.

26. Машини для замісу тіста: конструктивні особливості, правила експлуатації, технологічні можливості.

27. Збивальні машини та механізми, класифікація, будова, правила експлуатації. Будова та призначення робочих органів, характер їх руху.

28. Міксери, блендери, бликсери закордонного виробництва, їх конструктивні особливості.

29. Технологічні вимоги, що ставляться до штучних виробів, та основні способи поділу продуктів на порції. Котлетоформувальна машина, будова, принцип дії, циклограма руху поршня формувального стола.

30. Машини для формування вареників та пельменів. Будова, принцип дії, правила експлуатації.

31. Тісторозкатувальні машини, будова, правила експлуатації.

32. Будова, принцип дії ручного поділювача масла, дозаторів крему машини для відсадки заготовок з тіста.

33. Дозувально-формувальне устаткування іноземного походження.