

ЗАЛКОВІ ПИТАННЯ

1. Визначення показників, що характеризують стан готовності продуктів.
2. Традиційні (поверхневі) та обсягові (електрофізичні) способи теплової обробки.
3. Угласифікація устаткування підприємств харчування.
4. Вимоги до теплових апаратів.
5. Принципова будова теплових апаратів.
6. Техніко-економічні показники теплових апаратів.
7. Літера*урно-цифрова індексація теплових апаратів. Уявлення про універсальне, спеціалізоване, несекційне, секціоно-модульоване устаткування першого та другого покоління.
8. Основний закон теплопровідності, конвективного теплообміну та променевого.
9. Уявлення про матеріальні та енергетичні баланси.
10. Визначення статей витрат тепла, корисне тепло, що входять до рівняння теплового балансу.
11. Властивості твердого, рідкого та газоподібного палива.
12. Процеси горіння палива. Ефективність перетворення енергії в теплоюгенеруючих пристроях теплових апаратів.
13. Гідралічний розрахунок газових мереж.
14. Класифікація газових пальників та вимоги, що подаються до них.
15. Будова, особливості розрахунку односоплових інжекційних пальників з центральним поданням газу з частковим та повним попереднім змішуванням газу з повітрям. -,
16. Багатосоплові пальники з периферійним подаванням газу.
17. Автоматика регулювання та безпеки 2АРБ, АБ, АРП, електромагнітного типу.
18. Принципова схема таропостачання, будова і принцип роботи основних елементів схеми.
19. Перевірка працездатності конденсаційного горщика.
20. Електричні нагріваючі теплових апаратів, їх будова і призначення. Захист ТЕНів від сухого ходу. Регулювання потужності електротеплових апаратів.
21. Класифікація стравоварильних котлів і їх основні напрямки у розвитку конструкцій котлів.
22. Сутнісць процесу варіння і випарювання. Особливості варіння під тиском.
23. Арматура, контрольно-вимірювальні пристрої, автоматика безпеки і регулювання.
24. Будова, принцип роботи вакуумапарата, прямоочного конденсатора та вологоповітряного насоса.
25. Тепловий розрахунок пристрою на одне варіння. Визначення витрат охолоджуючої води.
26. Варшня продуктів "гострою парою". Перевага та недоліки варшня. Правила експлуатації і техніки безпеки, будова та принцип дії апаратів для варшня "гострою парою".
27. Кип'ятильники. Будова, принцип дії, правила експлуатації. Тепловий розрахунок. Рівняння теплового балансу для стаціонарного режиму. Визначення продуктивності.