



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ  
ДНПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ  
ДПТНЗ «КРИВОРІЗЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РОБІТНИЧИХ КАДРІВ  
ТОРГІВЛІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ»

# З Б І Р Н И К

## ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

з предмета

**„Устаткування підприємств ресторанного  
господарства”  
(МЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ)**



Автор: Орел О.Б.

м. Кривий Ріг, 2023

## Тема : Загальні відомості про машини

### **1. Технологічна машина - це ...**

А. пристрій призначений для здійснення певної технічної операції при заданій технології.

Б. пристрій призначений для приведення в рух робочих органів виконуючого механізму технологічної машини

В. пристрій призначений для передавання руху від джерела руху до робочих органів виконуючого механізму.

### **2. Сукупність з'єднаних деталей, які переміщуються при роботі машини, як одне ціле, називається :**

А. рухомою ланкою;

Б. не рухомою ланкою;

В. не має вірної відповіді.

### **3. Деталь – це...**

А. елементарна частина машини, виготовлена із однорідного по найменуванню і марці матеріалу без застосування складальних операцій.

Б. збірна одиниця або виріб, частини якого з'єднані між собою на підприємстві - виробникові збірними операціями.

В. не має вірної відповіді.

### **4. Основні вузли технологічної машини:**

А. станина;

Б. корпус ;

В. робоча камера;

Г. робочі органи ;

Д. електродвигун ;

Ж. передаточні устрої

З. всі відповіді вірні.

### **5. Станина – це ...**

А. опора ( основа ) машини, яка служить для встановлення і монтажу всіх її вузлів;

Б. деталі або вузли машини, які безпосередньо діють на продукт в процесі його обробки;

В. місце, де продукт обробляється робочими органами

### **6. Джерело механічної енергії – це..**

А. робочі органи ,

Б. станина;

В. корпус ;

Г. робоча камера;

Д. електродвигун ;

**7. Механізм призначений для передавання руху від джерела руху до робочих органів виконуючого механізму називають...**

- А. передавальним;
- Б. виконавчим;
- В. допоміжним;
- Г. не має вірної відповіді.

**8. Виріб, частини якого з'єднані між собою на підприємстві - виробникові збірними операціями, називається...**

- А. деталлю;
- Б. вузлом;
- В. механізмом.

**9. Система ланок, з'єднаних в кінематичні пари, в якій при заданому русі одної чи декількох ведучих ланок всі, які залишилися, здійснюють визначені рухи, називаються...**

- А. механізмом
- Б. вузлом;
- В. деталлю;

**10. Деталі або вузли машини, які безпосередньо діють на продукт в процесі його обробки- це...**

- А. робоча камера;
- Б. робочі органи;
- В. робочі механізми.

**11. Виконавчий механізм складається з таких механізмів:**

- А. робочої камери;
- Б. робочих органів;
- В. допоміжних пристроїв для завантаження та розвантаження;
- Г. всі відповіді вірні.

**12. До деталей загального призначення відносять такі, які :**

- А. входять в склад різних машин і виконують однакові функції;
- Б. зустрічаються тільки в окремих видах машин;
- В. не має вірної відповіді.

### **Тема : Загальні відомості про машини**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	А	А	З	А	Д	А	Б	А	Б	Г	А

## Тема : Загальні відомості про машини

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

---

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

## Тема: Загальні відомості про механічні устаткування

**1. Технологічні машини, що призначені для подрібнення, змішування, пресування, сортування називають:**

- А. механічним устаткуванням;
- Б. тепловим обладнанням;
- В. холодильним обладнанням.

**2. За принципом дії машини поділяють на :**

- А. безперервної дії;
- Б. неавтоматичні ;
- В. Автоматичні;
- Г. періодичної дії.

**3. За кількістю виконуваних операцій машини поділяють на... .**

- А. неавтоматичні, напівавтоматичні та автоматичні;
- Б. безперервної та періодичної дії;
- В. механічні та немеханічні;
- Г. неавтоматичні та автоматичні;
- Д. одноопераційні, багатоопераційні, багатоцільові.

**4. Як класифікують механічне устаткування за функціональним призначенням?**

- А. автоматичної, напівавтоматичної та неавтоматичної дії.
- Б. машини періодичної та безперервної дії;

В одно операційні, багатоопераційні.

Г. мийне, очищувальне, подрібнювальне, різальне, перемішувальне, формувальне.

**5. До механічного устаткування відносять:**

А. Кавоварки, ваги, блендери;

Б. Міксери, універсальні кухонні комбайни, тостери ;

В. Хліборізки, слайсери, машини для миття посуду;

Г. Кутери, льодогенератори, м'ясорубки.

**6. За ступенем автоматизації машини поділяють на... .**

А. неавтоматичні, напівавтоматичні та автоматичні;

Б. безперервної та періодичної дії;

В. механічні та немеханічні;

Г. неавтоматичні та автоматичні.

**7. Машини, які виконують декілька технологічних операцій за допомогою виконавчих механізмів або робочих органів, що можуть бути по черзі приєднані до приводу називають :**

А. одноопераційні,

багатоопераційні,

В. багатоцільові.

Б.

**8. Тривалість закінченого процесу обробки продукту від початкового стану до кінцевого- це...**

А. продуктивність машини;

Б. цикл машини;

В. не має вірної відповіді.

**9. Проміжок часу між двома послідовними моментами видачі машиною готової продукції- це..**

А. технічний цикл;

Б. технологічний цикл;

В. робочий цикл.

**10. Здатність технологічної машини виробляти певну кількість продукції за одиницю часу – це:**

А. продуктивність машини;

Б. цикл машини;

В. не має вірної відповіді.

**11. Багатоопераційні - машини виконують :**

А. технологічний процес, який складається з кількох операцій;

Б. одну технологічну операцію;

В. декілька технологічних операцій.

12. В автоматизованих машинах всі основні і допоміжні операції виконуються :

- А. людиною;
- Б. машиною,
- В. не має вірної відповіді.

**Тема: Загальні відомості про механічні устаткування**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	А,Г	Д	Г	В	А	В	Б	В	А	А	Б

**Тема: Загальні відомості про механічні устаткування**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

## Тема: «Механічні передачі».

1. **Механічними передачами називаються:**
  - А. механізми, що передають енергію від двигуна до виконавчого органу машини, як правило, з перетворенням швидкостей, сил і моментів, а іноді характеру і закону руху.
  - Б. пристрій призначений для розміщення внутрішніх частин машини.
  - В. пристрій призначений для приведення в рух робочих органів виконуючого механізму технологічної машини
  
2. **Передачі обертового руху за принципом роботи ділять на:**
  - А. передачі зачепленням,
  - Б. передачі тертям,
  - В. не має вірної відповіді.
  
3. **До передач зачеплення належать:**
  - А. пасові,
  - Б. фрикційні,
  - В. зубчасті передачі,
  - Г. черв'ячні передачі,
  - Д. ланцюгові передачі.
  
4. **Передатне відношення- це :**
  - А. відношенням кутової швидкості ведучої ланки до кутової швидкості веденої ланки передачі.
  - Б. відношення частоти обертання ведучого елемента,
  - В. всі відповіді вірні.
  
5. **Редуктор – це передачі:**
  - А. з постійним передавальним відношенням;
  - Б. із змінним передавальним відношенням,
  - В. не має вірної відповіді.
  
6. **До передач із гнучкою проміжною ланкою належать :**
  - А. пасові;
  - Б. ланцюгові ;
  - В. зубчасті,
  - Г. черв'ячні,
  - Д. фрикційні .
  
7. **За взаємним розташуванням валів механічні передачі бувають:**
  - А. з паралельними осями валів ;
  - Б. з осями, що перетинаються (конічні зубчасті);
  - В. з мимобіжними осями, що перехрещуються;
  - Г. всі відповіді вірні.

8. *До передач з безпосереднім контактом належать:*  
 А. пасові передачі;  
 Б. ланцюгові передачі;  
 В. зубчасті передачі;  
 Г. черв'ячні передачі;  
 Д. фрикційні передачі.
9. *Передачі з постійним передавальним відношенням називають...*  
 А. редуктор;  
 Б. коробки передач;  
 В. варіатори.
10. *Ступінчасті передачі із змінним передавальним відношенням – це...*  
 А. редуктор;  
 Б. коробки передач;  
 В. варіатори.
11. *Варіатори – це ...*  
 А. ступінчасті передачі із змінним передавальним відношенням;  
 Б. передачі з постійним передавальним відношенням;  
 В. безступінчасті передачі із змінним передавальним відношенням.
12. *До передач тертям належать ...*  
 А. пасові передачі;  
 Б. ланцюгові передачі;  
 В. зубчасті передачі;  
 Г. черв'ячні передачі;  
 Д. фрикційні передачі.

**Тема: «Механічні передачі».**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	А,Б	В,Г,Д	В	А	А,Б	Г	В,Г,Д	А	Б	В	А,Д

**Тема: «Механічні передачі».**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема: «Кухонна універсальна машина»**

#### ***1. Універсальна кухонна машина складається з елементів:***

- а) теплогенеруючі пристрої; теплоізоляція, контрольно-вимірювальні прилади та арматура;
- б) універсального приводу та набору змінних механізмів;
- в) електродвигуна, редуктора, картера, перемикача швидкостей корпусата інш.

#### ***2. Привід кухонної машини, до якого по чергово приєднують змінні виконавчі механізми, називають:***

- а) універсальним;      б) комбінованим;      в) спеціальним.

#### ***3. Цифрові та літерні позначення універсальних приводів характеризують:***

- а) призначення приводу та потужність електродвигуна;
- б) призначення приводу та його габаритні розміри;
- в) масу приводу та його габаритні розміри.

#### ***4. Залежно від комплекту змінних виконавчих механізмів кухонні машини розрізняють:***

- а) загального та комбінованого призначення;
- б) загального та спеціального призначення;
- в) загального та змішаного призначення.

#### ***5. Універсальні кухонні машини загального призначення використовують:***



**12. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:**

- а) вимкнути машину і промити водою всі деталі;
- б) робочу камеру машини промити на холостому ході, а корпус протерти тканиною;
- в) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою;
- г). машину вимкнути, від'єднати змінний механізм, розібрати і промити водою, корпус протерти тканиною.

**Тема: «Кухонна універсальна машина»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Б	А	А	Б	А	В	А,Б	А,В	А,В,Г Ж,З,Є	Ж	Б	Г

**Тема: «Кухонна універсальна машина»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----


Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема : Посудомийка.**

***1.Які існують способи миття посуду в машинах:***

- а).гідравлічний;
- б).гідродинамічний;
- в).гідростатичний;
- г).гідромеханічний.

***2.Як поділяють посудомийки за призначенням ?***

- а).періодичної або безперервної дії;
- б).універсальні та спеціалізовані;
- в).камерні та відкриті.

***3.Посудомийки безперервної дії характеризуються :***

- а).послідовним виконанням операцій завантаження, миття і вивантаження посуду;

- б).одночасним виконанням усіх операцій на конвеєрі;
- в) всі відповіді вірні.

**4. Технологічний процес миття посуду здійснюється у послідовності :**

- а). первинне ополіскування, видалення залишків їжі, миття;
- б). миття, видалення залишків їжі, ополіскування;
- в). видалення залишків їжі, миття, первинне ополіскування, вторинне ополіскування;

**5. Температура обробки посуду під час миття з миючим розчином складає:**

- а).40-45 С; б).45-55 С; в). 55-65 С; г). 85-95 С.

**6. Видалення залишків їжі здійснюється холодною водою :**

- а) насосом з ванни;
- б) . струменем з водопроводу;
- в). у ванні вручну.

**7. В секція стерилізації посуд обробляється:**

- б). дезінфікуючим засобом;
- б). ультрафіолетовим випромінюванням;
- в). гарячою водою;
- г). гарячим повітрям.

**8. Посудомийку безперервної дії обслуговує:**

- а). 1 робітник;
- б). 2 робітника ;
- в). можна залишати без нагляду, поки посуд миється.

**9. За якої причини посуд вимитий недостатньо:**

- а). неправильно задана швидкість миття посуду;
- б).недостатньо подається вода через мийні форсунки;
- в).недостатня кількість мийного розчину;
- г). температура води нижча за норму;
- д). вода у ваннах дуже брудна;
- ж). всі відповіді вірні.

**10. Насоси подають воду з ванн у відділення для :**

- а). первинного ополіскування, видалення залишків їжі, миття;
- б). миття, видалення залишків їжі;
- в). видалення залишків їжі, миття, первинне ополіскування, вторинне ополіскування;
- г). миття, первинного ополіскування.

**11. Пристрій блокування призначений для :**

- а). захисту працівника під час роботи ;
- б). зупинки посудомийки, якщо не встановлений посуд на конвеєр;
- в). зупинки машини, якщо вчасно не знятий посуд з конвеєра.

**12. В посудомийці використовують миючі засоби :**

- а). порошкові;
- б). у вигляді таблеток;
- в). рідкі звичайні;
- г). рідкі концентровані;
- д). любі.

**Тема : Посудомийка.**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А,Б,Г	Б	Б	В	А	Б	В	Б	Ж	Г	В	Г

**Тема : Посудомийка.**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

---

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Машини для миття овочів»**

**1. Як називається спосіб миття, коли процес звільнення овочів від бруду прискорюється за рахунок тертя їх поверхонь одна об одну та об поверхню робочої камери машини?**

- а) гідравлічний;
- б) гідрофрикційний;
- в) гідромеханічний.

**2. Для миття яких продуктів використовується вібраційна миюча машина ?**

- а) м'яса;      б) риби;                      в) картоплі та коренеплодів.

**3. Який вигляд має камера обробки вібраційній машині ММКВ-2000 для миття овочів?**

- а) короба; б) касети; в) двостінного циліндра.

**3. Яким чином розміщено завантажувальний лоток в вібраційній машині для миття овочів?**

- а) у верхній частині камери обробки над першим витком шнека;
- б) у верхній частині камери обробки над привідним механізмом;
- в) у верхній частині камери обробки над збірником брудної води.

**4. З яких деталей складається овочемийна машина ?**

- А). Завантажувальний бункер.                      Б). Лопаті.
- В). Диски і сита.                                      Г). Шнек.

- Д).Люк для відходів.
- З).Вантажі-дебаланси.
- Є).Електродвигун.

- Ж).Трубопровод.
- Е).Гнучка муфта.
- И).Засувка.

**5. Миття картоплі здійснюється в наслідок :**

- А). тертя картоплин одна до одної;
- Б). промивання картоплин у наповненій водою робочій камері;
- В). Тертя картоплин одна до одної та промивання їх у наповненій водою робочій камері;
- Г). Тертя картоплин одна до одної та промивання їх проточною водою.

**6. Вивантаження помитої картоплі здійснюється при :**

- А).Включеному двигуні вручну;
- Б). Виключеному двигуні вручну;
- В). Включеному двигуні робочими органами.

**7. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:**

- а) вимкнути машину і промити водою всі деталі;
- б) робочу камеру машини промити на холостому ході, а корпус протерти тканиною;
- в) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою;
- г). машину вимкнути , від'єднати змінний механізм, розібрати і промити водою, корпус протерти тканиною.

**8. В якій послідовності починають працювати на овочемийні ?**

- А). вимкнути машину, завантажити картоплю;
- Б). відкрити воду, завантажити картоплю;
- В). вимкнути машину, відкрити воду, завантажити картоплю;
- Г). завантажити картоплю ,вимкнути машину, відкрити воду.

**9. Для чого в машині вантажі - дебаланси?**

- А). Щоб машина не вібрувала;
- Б). Щоб робоча камера вібрувала;
- В). Щоб картопля краще милась.

**10. Чому передача в машині виконана у вигляді гнучкої муфти ?**

- А). Щоб робоча камера була на відстані від електродвигуна;
- Б). Щоб робоча камера могла рухатись;
- В). Щоб робоча камера була на висоті.

**11. Який пристрій заставляє рухатись картоплю до розвантажувального лотка ?**

- А).Завантажувальний бункер.
- Б).Лопаті.
- В).Диски і сита.
- Г).Шнек.







**6. Абразивні сегменти в картоплектиці призначені для:**

- А. покриття робочої камери;
- Б. зтирання картоплі;
- В. зрізання шкірки;

**7. Як завантажують картоплю:**

- А. при включеному двигуні;
- Б. при подачі Н<sub>2</sub>О;
- В. при виключеному двигуні ;

**8. Вивантаження картоплі здійснюється:**

- А. при включеному двигуні;
- Б. при подачі Н<sub>2</sub>О;
- В. при виключеному двигуні;

**9. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:**

- А. вимкнути машину і промити водою зі шланга корпус та всі деталі;
- Б. робочу камеру машини промити на холостому ходу, а корпус протерти тканиною;
- В. корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою?

**10. Для чого в робочу камеру картопле очисної машини подається вода:**

- А. для промивання овочів;
- Б. для змивання очисток і виведення їх з робочої камери;
- В. для промивання абразивної поверхні і робочого диска?

**11. Встановіть послідовність роботи з картоплектикою:**

- А. вмикають машину і перевіряють її роботу на холостому ходу;
- Б. вимикають машину;
- В. перевіряють заземлення і санітарний стан;
- Г. чекають 2-4 хв. до кінця обчищення;
- Д. проводять санітарне прибирання;
- Є. завантажують порцію картоплі;
- Ж. відкривають кран подавання води;
- З. вивантажують обчищену картоплю не вимикаючи машину.

**12. Від чого залежить час обробки коренеплодів у картоплеочищувальній машині безперервної дії:**

- А. від абразивної поверхні роликів;
- Б. від кількості коренеплодів;
- В. від сили тертя.

**Тема: «Картоплектичка».**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Б	Б,В	А	А	А	Б	А,Б	А	Б	А,Б,В	В,А,Ж Є,Г,З Д,Б	А,Б,В
---	-----	---	---	---	---	-----	---	---	-------	-----------------------	-------

**Тема: «Картопличистка».**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

---

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Овочерізки»**

**1.Для яких технологічних операцій використовують пара дисків:**

- а) для нарізання соломкою і шматочками;
- б) для нарізання брусочками та кубиками;
- в) для нарізання фігурною соломкою і фігурними брусочками?

**2.Яке призначення скидача в овочерізках:**

- а) для подачі продукції до робочих деталей;
- б) для розвантаження обробленої продукції;
- в) для видалення зайвих частинок продукції з ножів?

**3.Яким чином змінити товщину нарізання овочів:**

- а) поміняти ножі на дисках, відрегулювати відстань між лезом і диском;
- б) замінити диски;
- в) відрегулювати відстань між лезом і диском?

**4.Які захисні пристрої використовуються в овочерізках:**

- а) мікроперемикач, запобіжна решітка;
- б) товкачик, запобіжна решітка;
- в) мікроперемикач, товкачик?

**5. Вкажіть, чого не слід робити при експлуатації овочерізальних машин:**

- а). закладати не обчищені промиті овочі;
- б). закладати овочі при вимкненій машині;
- в). підштовхувати овочі товкачем;
- г). перевірити роботу машини на холостому ході.

**6. Яку форму нарізання забезпечують дискові овочерізки?**

- а) брусочки, соломку, стружку;
- б) скибочки, шинковку;
- в) усі вище переліковані форми.

**7. Для нарізання варених овочів використовуються:**

- а) дискові овочерізки та роторні овочерізки;
- б) пуансонні овочерізки;
- в) комбіновані овочерізки.

**8. В яких цехах підприємств ресторанного господарства установлюють машини для нарізування сирих овочів?**

- а) холодному цеху;
- б) овочевих цеху;
- в) гарячому цеху.

**9. На які групи поділяються машини для нарізання овочів?**

- а) для нарізування сирих овочів;
- б) для нарізування варених овочів;
- в) комбіновані.

**10. Машини для нарізки сирих овочів призначені:**

- А). Для нарізки бульбоплодів, коренеплодів, капусти.
- Б). Для нарізки томатів, зернових, десертів.
- В). Машини нарізають кружальцями, соломкою, кільцями.
- Г). Машини нарізають кубиками, стружкою, часточками.

**11. В овочерізці є такі деталі:**

- А). Корпус.
- Б). Абразивні диски.
- В). Шнек.
- Г) Змінні диски.
- Д). Розвантажувальний рукав.
- Ж). Штовхачі.

**12. Під час нарізки овочів машина зупинилась. Причиною зупинки є:**

- А). Перевантаження машини.

Б).Тупі ножі.

В).Поламка двигуна.

**Тема: «Овочерізки»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Б	В	В	Б	А,Б	В	Б	А,Б	А,Б,В	А	А,Г,Ж	А,В

**Тема: «Овочерізки»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Машини для протирання»**

*1.Яке устаткування можна застосовувати для нарізання варених овочів, плодово-ягідної сировини та відділення від неї твердих, жорстких включень:*

а) протибочні машини ; б) м'ясорубки;

в) кутери; ;

г) усі вище згадані машини

*2.Яке призначення машини протиральної ?*

а) для протирання варених продуктів;

б) для протирання сирих овочів;

в). Для протирання овочів, фруктів, кісточкових плодів.

г) Для протирання перших страв;

д) всі відповіді вірні.

*3. З яких деталей складається протиральна машина ?*

А).Завантажувальний бункер.

Б).Лопаті.

В).Диски і сита.

Г).Шнек.

Д).Люк для відходів.

Ж). Трубопроводи.

**4. Які правила експлуатації належать протиральній машині?**

- А). Продукти завантажують, коли машина не ввімкнена.
- Б). Продукти завантажують, коли машина працює.
- В). Відходи видаляють через люк.
- Г). Відходи видаляють вручну.
- д). Машину залишають без нагляду.

**5. Причиною зупинки машини може бути:**

- А). Перевантаження.
- Б). Не видалені відходи.
- В). Сторонній запах.

**6. Для видалення відходів необхідно:**

- А). натиснути кнопку «Відходи»;
- б). натиснути кнопки «Стоп» і «Відходи»;
- в). натиснути кнопки «Стоп» і видалити відходи вручну.

**7. В чому полягає процес протирання ?**

- А). продукт роздавлюється на плоскому ситі лопаттю, що обертається, і одночасно продавлюється через отвори сита;
- Б). продукт подрібнюється за рахунок високочастотних коливань у поєднанні зі зсувом;
- В). продукт нарізується кромками сита і продавлюється через його отвори.

**8. До протиральних машин висуваються такі технологічні вимоги:**

- А) забезпечення однорідного протертого продукту;
- Б). мінімальна кількість відходів;
- В). кількість відходів не має значення;
- Г). зручність в експлуатації і обслуговуванні;
- Д). всі вказані вимоги вірні.

**9. Для видалення відходів у машині є :**

- А). Люк з кришкою та ємністю;
- Б). Люк ;
- В). Ємність;
- Г). Розвантажувальний лоток.

**10. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:**

- а) вимкнути машину і промити водою всі деталі;





--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Перевірочні тести з теми**  
**«Машини для обробки овочів» В-1**

- 1. До машин для обробки овочів та картоплі належать:**
  - a) МОК-250; МРО-50-200; ММКВ-2000
  - b) МКП-60; МРОВ-160; МРМ
  - c) МОК; МПО-50-200; ПМ-1.1
- 2. Картоплечистка типу МОК призначена для:**
  - a) Миття та очищення картоплі;
  - b) Очищення картоплі;
  - c) Очищення і нарізка картоплі
- 3. Робочими органами картоплечистки типу МОК є:**
  - a) Диск мийного відділу;
  - b) Абразивний диск обчищувального відділу;
  - c) Внутрішні стінки обчищувального відділу
- 4. Овочерізка МРО-50-200 призначена для:**
  - a) Нарізки варених овочів;
  - b) Нарізки сирих овочів;
  - c) Протирання варених овочів
- 5. До вузлів овочерізки МРО-50-200 відносяться:**
  - a) Завантажувальна воронка, повзуни з ножами, шнек;
  - b) Розвантажувальний отвір, штовхач, ножі;
  - c) Штовхач, ножова решітка, шарнірно-важільний механізм
- 6. Експлуатацію овочерізки МРО-50 починають із:**
  - a) Завантаження продукту;
  - b) Вмикання машини;
  - c) Перевірки на холостому ходу
- 7. Робочими органами овочерізки МРОВ-160 є:**
  - a) Ножова решітка, штовхач;
  - b) Горизонтальний ніж, розвантажувальний лоток;
  - c) Ножова решітка, розвантажувальний лоток
- 8. Для очистки робочої грані ножа служить:**
  - a) Розвантажувальний лоток крихт продукту;
  - b) Шкребок;
  - c) Штовхач
- 9. Розмір і форма нарізаних овочів залежить від:**
  - a) Розміщення горизонтального ножа, ножів у рамці.
  - b) Розміщення ножів у рамці.

- с) Розміру леза горизонтального ножа.
- 10. Робочим інструментом механізму для протирання є:**
- а) Сито.
  - б) Гвинтова лопость.
  - с) Робоча камера.
- 11. При експлуатації механізму для протирання забороняється:**
- а) Подавати продукт у завантажувальний лоток після пуску машини.
  - б) Знімати розвантажувальний лоток при увімкненому приладі.
  - с) Користуватися штовхачем.
- 12. Вібрація робочої камери овочемийної машини забезпечується:**
- а) Електродвигуном.
  - б) Дебаланси.
  - с) Гвинтова лопость.

**Перевірочні тести з теми**  
**«Машини для обробки овочів» В-2**

- 1.Робочими органами овочерізки МРОВ-160 є:**
- а) Ножова решітка, штовхач;
  - б) Горизонтальний ніж, розвантажувальний лоток;
  - с) Ножова решітка, розвантажувальний лоток
- 2.Для очистки робочої грані ножа служить:**
- а) Розвантажувальний лоток крихт продукту;
  - б) Шкребок;
  - с) Штовхач
- 3.Розмір і форма нарізаних овочів залежить від:**
- а) Розміщення горизонтального ножа, ножів у рамці.
  - б) Розміщення ножів у рамці.
  - с) Розміру леза горизонтального ножа.
- 4.Робочим інструментом механізму для протирання є:**
- а) Сито.
  - б) Гвинтова лопость.
  - с) Робоча камера.
- 5.При експлуатації механізму для протирання забороняється:**
- а) Подавати продукт у завантажувальний лоток після пуску машини.
  - б) Знімати розвантажувальний лоток при увімкненому приладі.
  - с) Користуватися штовхачем.
- 6.Вібрація робочої камери овочемийної машини забезпечується:**
- а) Електродвигуном.
  - б) Дебаланси.
  - с) Гвинтова лопость.
- 7.До машин для обробки овочів та картоплі відносять:**
- а) МОК-250; МРО-50-200; ММКВ-2000
  - б) МКП-60; МРОВ-160; МРМ
  - с) МОК; МПО-50-200; ПМ-1.1
- 8.Картоплечистка типу МОК призначена для:**

- a) Миття та очищення картоплі;
- b) Очищення картоплі;
- c) Очищення і нарізка картоплі

**9.Робочими органами картопличистки типу МОК є:**

- a) Диск мийного відділу;
- b) Абразивний диск обчищувального відділу;
- c) Внутрішні стінки обчищувального відділу

**10.Овочерізка МРО-50-200 призначена для:**

- a) Нарізки варених овочів;
- b) Нарізки сирих овочів;
- c) Протирання варених овочів

**11.До вузлів овочерізки МРО-50-200 відносяться:**

- a) Завантажувальна воронка, повзуни з ножами, шнек;
- b) Розвантажувальний отвір, штовхач, шарнірно-важільний механізм;
- c) Штовхач, ножова решітка, шарнірно-важільний механізм

**12.Експлуатацію овочерізки МРО-50 починають із:**

- a) Завантаження продукту;
- b) Вмикання машини;
- c) Перевірки на холостому ходу

**Залік з теми «Машини для обробки овочів»**

Вар	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	a	b	b	b	b	b	a	b	a	a	b	b
2	a	b	a	a	b	d	a	b	b	b	b	b

**Залік з теми «Машини для обробки овочів»**

**Варіант - \_\_\_\_\_**

**Виконав учень групи № \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----


Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема: «Мясорубка».**

#### **1.Що є робочою камерою м'ясорубки?**

- а) циліндрична камера;
- б) горизонтальний пустотілий циліндр;
- в) прямокутна коробка.

#### **2.У комплект робочих органів м'ясорубки входять решітки з діаметром отворів:**

- а) 9, 6, 5 мм;
- б) 8, 6, 4 мм;
- в) 9, 5, 3 мм.

#### **3. Призначення шнека:**

- а) для подачі продукту до ріжучим органам;
- б) для обробки продукту;
- в) для подрібнення продукту.

#### **4. Канавки в робочій камері служать для:**

- а) подрібнюють продукт;
- б) прокручують продукт;
- в) сприяють просуванню продукту.

#### **5. Гвинтові лінія шнека виконана з зменшувальним кроком для:**

- а) просування продукту до ріжучим органам;
- б) посилення проштовхування продукту;
- в) подрібнення продукту.

#### **6. Послідовність складання ріжучих частин м'ясорубки для крупного помелу:**

- а) підрізний ніж, двосторонній ніж, решітка з великими отворами, двосторонній ніж, решітка з середніми отворами , затискна гайка;
- б) підрізний ніж, двосторонній ніж, решітка з середніми отворами, двосторонній ніж, решітка з малими отворами , затискна гайка;
- в) підрізний ніж, двосторонній ніж, решітка з великими отворами, притисне кільце, затискна гайка.

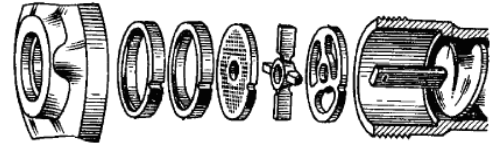
#### **7. Послідовність складання ріжучих частин м'ясорубки для дрібного помелу:**

- а) підрізний ніж, двосторонній ніж, решітка з великими отворами, двосторонній ніж, решітка з середніми отворами , затискна гайка;

- б) підрізний ніж, двосторонній ніж, решітка з середніми отворами, двосторонній ніж, решітка з малими отворами, затискна гайка;  
 в) підрізний ніж, двосторонній ніж, решітка з великими отворами, притисне кільце, затискна гайка.

**8. Вкажіть, в якому випадку робочі органи м'ясорубки встановлюють таким чином:**

- а). для отримання паштетної маси;  
 б). для отримання котлетної маси;  
 в). для отримання натуральної січеної маси;  
 г). всі відповіді правильні.



**9. Вкажіть, яку форму має шнек м'ясорубки:**

- А) форму двохзахідного черв'яка зі збільшеним кроком витків;  
 Б) форму однозахідного гвинта зі зменшеним кроком витків;  
 В) форму гвинтового вала з постійним кроком витків;  
 Г) форму гвинта з перемінним кроком витків.

**10. Які деталі належать м'ясорубці ?**

- А). Корпус.  
 Б). Сита.  
 В). Шнек.  
 Г). Ножі.  
 Д). Решітки.  
 Ж). Завантажувальна чаша.  
 З). Змінні механізми.  
 Е). Приводний механізм.

**11. Якщо м'ясо намоталось на шнек та ножі, його :**

- А). поправляють при роботі машини;  
 Б). поправляють після зупинки машини;  
 В). видаляють із машини під час роботи;  
 г). видаляють із машини після зупинки.

**12. Якщо м'ясо намоталось на шнек та ножі, це означає, що ....**

- а). Затупились ножі;  
 б). Затупились решітки;  
 в). Погано зачищене м'ясо;  
 г). Всі попередні відповіді вірні.

**Тема: «М'ясорубка».**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Б	В	А	В	Б	В	Б	В	Б	А,В,Г Д,Ж,Е	Г	Г

**Тема: «Мясорубка».**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тестові завдання по темі : «Кутери»**

**1. Кутери призначені для:**

- а) подрібнювання м'яса, риби;
- б) збільшення поверхні шматочка м'яса;
- в) замішування тіста

**2. Робоча камера кутера заповнюється на:**

- а) 50% об'єму ;
- б) 75% об'єму ;
- в) 100% об'єму ;

**3. Починати роботу кутера необхідно на швидкості:**

- а) мінімальній;
- б) максимальній;
- в) середній.

**4. Кутер складається з :**

- а) корпусу
- б) робочої камери;
- в) ножа;
- г) кришки;

- д) пульта управління;
- ж) варіатора швидкості,
- з) всі відповіді вірні.

**5. Ступінь подрібнення в кутері залежить від:**

- а) часу роботи,
- б) швидкості обертання ножа;
- в) не має вірної відповіді.

**6. У кутері можливо подрібнення;**

- а) тільки свіжого м'яса,
- б) тільки мороженого м'яса,
- в) як свіжого, так і мороженого м'яса.

**7. У кутері також можна :**

- А. подрібнити хліб (в тому числі сухарі) для додавання в фарш і для панірування,
- Б. подрібнити зелень, цибулю, часник, сир, чорнослив, овочі, горіхи для начинки,
- В. приготувати різноманітні соуси;
- Г. не має вірної відповіді.

**8. Кутери належать до машин :**

- А. безперервної дії;
- Б. періодичної дії;
- В. не має вірної відповіді.

**9. Додавати продукти в кутер можна:**

- А. під час зупинки через жолоб;
- Б. під час роботи через жолоб;
- В. під час зупинки знявши кришку;
- Г. під час роботи знявши кришку.

**10. Електродвигун кутера не ввімкнеться, якщо :**

- А. кришка відкрита;
- Б. кришка закрита;
- В. без ножа.

**11. Ротор з лезами здійснює наступні операції:**

- А. перемішує продукти,
- Б. подрібнює подрібнює,
- В. розбиває продукти до однорідної маси;
- Г. всі відповіді вірні.

**12. Недоліком кутера є :**

- А. порційне отримання подрібненої маси;
- Б. не можливість отримання різного ступеня помолу;
- В. всі відповіді вірні.

**Тема: «Кутери».**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А,В	А	А	З	А,Б	В	А,Б,В	Б	Б,В	А	Г	А

**Тема: «Кутери».**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Фаршемішалка»**

**1. Фаршезмішувач використовується для:**

- а) подрібнення м'яса;
- б) розпушування м'яса;
- в) перемішування компонентів фаршу.

**2. За допомогою чого перемішується фарш в машині?**

- а) робочим валом;
- б) лопатями;
- в) штовхачем;

**3. Як довго перемішується маса у фаршемішалці?**

- а) 1 година ;
- б) 30 хвилин;
- в) до однорідної консистенції;

**4. Як проводиться вивантаження маси з фаршемішалки:**

- а) після зупинки двигуна;
- б) при роботі двигуна;
- в) перед роботою двигуна;

**5. З яких частин складається фаршемішалка ?**



- А). Корпус.
- Б). Вал з лопатями.
- В). Ножі.
- Г). Засувка.
- Д). Штовхач.
- Ж). Захисна решітка.

**6. Яка частина фаршемішалки призначена для приєднання приводу?**

- А).Кожух.
- Б).Хвостовик.
- В).Електродвигун.
- Г).Редуктор.
- Д).Штовхач.
- Ж).Горловина.
- З).Апаратура керування.
- Е).Сигнальна лампа.

**7. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:**

- а) вимкнути машину і промити водою всі деталі;
- б) робочу камеру машини промити на холостому ході, а корпус протерти тканиною;
- в) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою;
- г). машину вимкнути , від'єднати , розібрати і промити водою, корпус протерти тканиною.

**8. Через яку частину фаршемішалки здійснюється розвантажування ?**

- А).Корпус.
- Б).Вал з лопатями.
- В).Ножі.
- Г).Засувка.
- Д).Штовхач.
- Ж).Захисна решітка.

**9. Фарш не якісно перемішується, структура маси неоднорідна, якщо:**

- А). Частота обертів лопатей недостатня,
- Б). не змінюється напрямок обертання лопатей,
- В). не витримується тривалість процесу перемішування;
- Г). порушена електропроводка.

**10.Складіть за порядком правила експлуатації фаршемішалки:**

- А).маса вивантажується обертовими лопастями.
- Б).в закріпленій на приводі механізм уставляють вал з лопатами,
- В).завантажують продукт
- Г).попередньо змазують кінці вала,
- Д).кришку закривають, закріплюють гвинтами,
- Ж).включають привід,
- З).перевіряють роботу механізму на холостому ході
- Е).відкривають кришку розвантажувального отвору.

**11. Розвантажувальний отвір для готового продукту :**

- А). боковій стінці камери,
- Б). у верхній частині камери;
- В). у нижній частині камери;
- Г). у процесі роботи він щільно закрито заслінкою;
- Д). засувка фіксується відкидним гвинтом ;
- Ж). у процесі роботи він постійно відкритий.

**12. Що забороняють правила техніки безпеки ?**

- А). працювати на несправній машині;
- Б). вмикати на холостому ходу;
- В). проштовхувати продукт руками ;
- Г). розвантажувати при включеному двигуні;
- Д). працювати без заземлення.

**Тема: «Фаршемішалка»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
В	Б	В	Б	А,Б Г,Ж	Б	Г	Г	А,В	Г,Б,Ж,Д З,В,Е,А	В,Г,Д	А,В,Д

**Тема: «Фаршемішалка»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

## Тема: «М'ясо розпушувач»

### 1.Робочими органами м'ясорозпушувача є:

- а) ножові решітки;
- б) дискові ножі ;
- в) циліндричні ножі-фрези.

### 2. Для чого призначені м'ясорозпушувачі:

- а) збільшення поверхні шматочка м'яса;
- б) руйнування з'єднувальної тканини;
- в) збільшення поверхні шматочка м'яса і руйнування з'єднувальної тканини.

### 3. Призначення ножів-фрез :

- а) для нанесення насічок на м'ясі;
- б) для нарізування м'яса на порційний шматок;
- в) для подрібнення м'яса.

### 4.Призначення гребінок:

- а) для намотування м'яса;
- б) для запобігання намотування м'яса;
- в) для розрізання.

### 5. Які деталі є в м'ясо розпушувачі ?

- А). Шнек.
- Б). Каретка.
- В). Гребінки.
- Г). Ножі-фрези.
- Д). Абразивні диски.
- Ж). Вали.

### 6. М'ясо розпушують:

- А). в один прийом;
- Б). в два прийоми;
- В). шматки м'яса «зшивають».

### 7.Машину миють:

- А).не розбираючи;
- Б).після розбирання;
- В).лише протирають.

### 8.Якщо м'ясо намоталось на вал, його :

- А).поправляють при роботі машини;
- Б).поправляють після зупинки машини;
- В).видаляють із машини під час роботи;
- г). видаляють із машини після зупинки.

### 9.Щоб «зшити» два шматка м'яса, необхідно пропустити їх:



**Тема: «Котлетоформувальна машина»**

- 1. За допомогою чого регулюється маса напівфабрикату в котлето формувальній машині?**
  - а) крана;
  - б) рукоятки;
  - в) гвинта;
- 2. Де відбувається формування напівфабрикату котлети?**
  - а) в бункері;
  - б) в кожусі;
  - в) в поршні;
- 3. Призначення поршня в машині для формування котлет:**
  - а) формує напівфабрикат;
  - б) виштовхує напівфабрикат;
  - в) зіштовхує напівфабрикат;
- 4. У машини для формування котлет напівфабрикат панірується:**
  - а) з одного боку;
  - б) з обох сторін;
  - в) перемішуються з котлетної масою;
- 5. У котлетоформувальній машині регулювання маси формованого виробу досягається шляхом:**
  - а) зміни положення поршня у комірці формувального шару;
  - б) переміщенням формувального столу;
  - в) зміною форми отвору.
- 6. Після ввімкнення електродвигуна котлетоформувальної машини приводиться в дію:**
  - а) кришка столу і шнек;
  - б) приймаючий лоток і кришка столу;
  - в) формувальний стіл із поршнями і шнеком.
- 7. Електродвигун котлетоформувальної машини вмикають після:**
  - а) перевірки вірності установалення робочих органів, справності машини, заземлення;
  - б) завантаження бункера машини панірувальними сухарями і фаршем;
  - в) після виконання всіх вищевказаних операцій.
- 8. Які деталі є в котлето формувальній машині?**

А). Формуючий стіл .	Г).Шнек.	Е). Бункер.
Б).Робоча камера.	Д).Лопаті.	Є). Приймальний лоток.
В).Робочі деталі.	Ж).Поршні.	З).Скидач

**9. Формування - це ...**

- а) механічний вплив на сировину для додання йому певної або заданої форми;
- б) рівномірний механічне розподіл часток окремих компонентів у всьому обсязі суміші під дією зовнішніх сил;
- в) відмірювання, видача та наповнення певною кількістю сировини, продукції і допоміжних матеріалів апарату, машини, тари, упаковки і т.д .;
- г) це фінішна операція переробки харчових продуктів.

**10. Основна ознака, що визначає конструкцію формуючого обладнання, - тип витіснювача. Який тип витіснювача фаршу в Мащини для формування котлет МФК-2240?**

- а) поршневий;
- б) шнековий;
- в) ротаційний;
- г) лопатевої.

**11.3'єднати правильні відповіді у пари:**

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| А. Для подрібнення м'яса та риби | а. котлетоформувачні машини |
| Б. Для перемішування фаршу       | б. фаршмішалки              |
| В. Для формування котлет         | в. м'ясорозрихлювачі        |
| Г. Для роз рихлення м'яса        | г. м'ясорубки.              |

**12. Обертальний лопатевий гвинт встановлений в бункері для:**

- А. сухарів;
- Б. фаршу;
- В. не має відповіді

**Тема: «Котлетоформувальна машина»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
В	В	А,Б	А	А	В	В	А,Ж,Е Є,З	А	А	А-г Б-б В-а Г-в	Б

**Тема: «Котлетоформувальна машина»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Рибочистка»**

**1. Призначення кожуха в рибо чистці:**

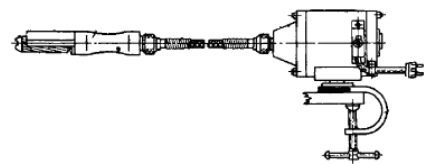
- а) захищає руки від травми;
- б) захищає скребок;
- в) покращує очищення риби;

**2. Як здійснюють санітарну обробку скребка?**

- а) при включеному двигуні опускають в  $H_2O$ ;
- б) при вимкненому двигуні опускають в  $H_2O$ ;
- в) під час очищення риби;

**3. Вкажіть, для чого призначена машина РО-1:**

- а) для перемішування фаршу;
- б). для обчищення риби від луски;
- в). для нарізання риби на шматочки;
- г). для видалення нутрощів риби.



**4. З яких деталей складається механізм для очищення риби?**

- а) із корпусу, кришки, робочого органу;
- б) із корпусу, кришки, робочого органу, гнучкого вала;
- в) із корпусу, кришки, робочого органу, гнучкого вала, електродвигуна.

**5. Які деталі є в рибо чистці?**

- А).Шкребок.
- Б).Кожух.
- В).Шнек.
- Г).Решітка.
- Д).Гнучкий вал.
- Ж).Рукоятка.
- З).Електропривід.
- Е). Бункер.

**6. Обчищення виконують:**

- А).за ростом луски;

- Б).проти росту луски;
- В).під плавниками.

**7.Пристрій закріплюють на столі за допомогою:**

- А).кронштейна;
- Б).гумових присосок;
- В).станини.

**8.Пристрій миють:**

- А).вчищають луску вручну і миють;
- Б).занурюють у відро з водою і при рухові пристрій миють;
- В).миють щіткою.

**9.Якщо пристрій раптово зупинився, то причиною цього стало:**

- А).Багато луски під кожухом.
- Б).Міцна луска.
- В).Різкі рухи обчищення.
- Г).Велике навантаження.

**10. Правила експлуатації машин для очищення риби.**

- А).Шкребок промивають у гарячій воді при увімкненому двигуні.
- Б).Рукоятку очищають від луски і насухо протирають.
- В).Підготовлену до очищення рибу укладають на обробну дошку.
- Г).Перед початком роботи електродвигун кріплять до поверхні робочого столу.
- Д).Вмикають електродвигун в електромережу.
- Ж).Правою рукою водять шкребком по тушці від хвостової частини до голови.
- З).Переконались у справності кріплення гнучкого вала до електродвигуна і рукоятки,
- Е).Вимикнути електродвигун.
- Є).Тримати рибу лівою рукою за хвостовий плавець,
- І).Рибу перевернути і очистити з іншого боку.

**11. Сутність процесу очищення за допомогою цих пристроїв полягає в дії:**

- А). загострених крайок шкребка, що швидко обертається, на луску риби ;
- Б).одночасне переміщенням шкребка вручну в напрямку, протилежному напрямку розташування луски; В).
- механічній дії леза ножа на луску риби.;
- Г). Механічній дії абразивного круга на луску риби.

**12.Правила техніки безпеки :**

- А). не працювати на несправній машині;
- Б). не вмикати на холостому ході;
- В). очищувати застряглу луску при включеному двигуні ;
- Г). працювати без кожуха;



- Д). працювати без заземлення;
- Ж). очищувати застряглу луску при виключеному двигуні ;
- Г). працювати з кожухом;
- Д). працювати з заземленням.

**Тема: «Рибочистка»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	А	Б	В	А,Б,Д Ж,З	Б	А	Б	А,Г	З,Г,Д В,Є,Ж І,А,Е	А,Б	А,Б Г,Д

**Тема: «Рибочистка»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Пельменний автомат»**

**1. Пельменний автомат призначений для:**

- А. дозування тіста й фаршу;
- Б. формування пельменів ;
- В. всі відповіді вірні;
- Г. не має вірної відповіді.

**2. Пельменний автомат складається з:**

- А. бункери для тіста й форм;
- Б. штампувальний барабан;

- В. конвеєрна стрічка;
- Г. формувальна головка;
- Д. корпус;
- Ж. всі відповіді вірні;
- З. не має вірної відповіді.

**3. Складіть за порядком правила експлуатації:**

- А. Завантажити борошном пристрій для посипання.
- Б. Провести санітарну обробку.
- В. Перед початком роботи перевірити санітарно-технічний стан машини.
- Г. По закінченні роботи зупинити автомат і вимкнути з мережі.
- Д. Встановити бункери та формуючий пристрій.
- Ж. Потім завантажити бункери тістом і фаршем, закрити їх кришками.
- З. Установити на стрічку порожні лотки і ввімкнути машину.
- Е. Зняти з автомату бункери, розібрати формуючий пристрій.

**4. Якщо стрічка транспортера виготовлена із нержавіючої сталі, то пельмені штампуються та заморожуються:**

- А. безпосередньо на стрічці;
- Б. на лотках;
- В. всі відповіді вірні;
- Г. не має вірної відповіді.

**5. Формувальний пристрій має посудину з двома овальними отворами: внутрішній — для виходу:**

- А. фаршу Б. тіста В. борошна.

**6. У процесі переміщення трубок на транспортері штампувальні барабани прокочуються по них, виконуючі наступні дії:**

- А. розміщують фарш і тісто по комірках;
- Б. формують пельмені;
- В. склеюють кромки пельменів;
- Г. всі відповіді вірні;
- Д. не має вірної відповіді.

**Тема: «Пельменний автомат»**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>В</b>	<b>Ж</b>	<b>В,Д,Ж,А,З,Г,Е,Б</b>	<b>А</b>	<b>А</b>	<b>Г</b>

**Тема: «Пельменний автомат»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

---

1	2	3	4	5	6

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема: «Машини для подрібнювання»**

**1. Подрібнення – це:**

- А). процес поділу продукту на частинки заданого розміру під дією механічних сил внаслідок деформації;
- Б). дроблення без надання подрібненим продуктам певної форми,
- В). різання, під час якого подрібненому матеріалу надається потрібна форма.

**2. Залежно від характеру діючих сил на продукт, розрізняють такі види подрібнення:**

- А). роздавлювання,
- Б). розколювання,
- В). розламування,
- Г). розтирання,
- Д). зріз,
- Ж). удар,
- З). всі відповіді вірні.

**3. Подрібнювальні машини та механізми призначені:**

- а) для подрібнення твердих харчових продуктів;
- б) для подрібнення м'яких харчових продуктів;
- в) для нарізання харчових продуктів.;
- г) всі відповіді вірні.

**4. Обладнання для подрібнення твердих продуктів поділяють на:**

- А. вальцеві станки;
- Б. дробарки;
- В. млини ;
- Г. різальні машини;
- Д. м'ясорубки ;
- Ж. гомогенізатори .

**5. Дробарки бувають:**

- А. дискові,
- Б. молоткові,
- В. штифтові;
- Г. шарикові,
- Д. комбіновані;
- Ж. всі відповіді вірні.

**6. Млини бувають:**

- А. дискові,
- Б. молоткові,
- В. штифтові;
- Г. шарикові,
- Д. комбіновані;
- Ж. всі відповіді вірні.

**7. На ступінь подрібнення впливають фактори:**

- А. вид продукту;
- Б. умови та терміни зберігання;
- В. рівномірність завантаження;
- Г. попередня обробка продукту;
- Д. стан робочих органів;
- Ж. всі відповіді вірні.

**8. Продукти подрібнюють:**

- А). сухими;
- Б). вологими;
- В). мокрими.

**9. Продукти завантажуються для подрібнення:**

- А). великими шматками;
- Б). дрібними шматками;
- В). порошкоподібними.

**10. Механізм очищують :**

- А). миють під проточною водою;

- Б). витирають сухою тканиною;
- В). вичищають щіткою.

**11. За розташуванням робочих органів машини для подрібнення бувають:**

- А. періодичної дії;
- вертикальні;
- горизонтальні;
- Г. безперервної дії.

Б.  
В.

**12. Подрібнення твердих продуктів проводять:**

- А. роздавлюванням;
- Б. ударом;
- В. роздавлюванням;
- Г. протиранням.

**Тема: «Машини для подрібнювання»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	З	Г	А,Б,В	А,Б,В	Ж	Ж	А	Б	В	Б,В	А,Б

**Тема: «Машини для подрібнювання»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

## **ТЕМА: Подрібнювачі для цукру, солі, спецій .**

**1. Молотковий млин застосовується для подрібнення до порошкоподібного стану (тонкий помел) продуктів:**

- А. цукор,
- Б. сіль,
- В. морська сіль,
- Г. спеції ,
- Д. сушених овочів та фруктів,
- Ж. харчових добавок,
- З. всі відповіді вірні.

**2. Молоткова дробарка складається з:**

- А. корпус
- Б. ротор
- З. молотки
- В. вісь
- Г. рифлена поверхня
- Д. металева сітка
- Ж. бункер
- З. всі відповіді вірні.

**3. Переваги молоткового млина:**

- А. висока продуктивність;
- Б. дрібна та однорідна фракція;
- В. довговічність ;
- Г. низький шум під час роботи;
- Д. герметичність;
- Ж. універсальність;
- З. всі відповіді вірні.

**4. Багатофункціональний подрібнювач Kenwood AT 320A використовують для подрібнення:**

- А. спецій,
- Б. трав,
- В. солі;
- Г. горіхів.

**5. Міні – млини до кухонних універсальних машин належать до машин :**

- А. безперервної дії;
- Б. періодичної дії;
- В. не має вірної відповіді.

**6. Робочими органами у міні – млиах до кухонних універсальних машин є:**

- А. молотки;
- Б. жорна;
- В. ножі.

## **ТЕМА: Подрібнювачі для цукру, солі, спецій .**

1	2	3	4	5	6
3	3	3	А,Б	Б	В

**ТЕМА: Подрібнювачі для цукру, солі, спецій.**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема : Подрібнювачі сухарів, горіхів, маку.**

**1. Розмелювальний механізм МІ для сухарів має робочі органи :**

- А. конусні,
- Б. циліндричні;
- В. дискові.

**2. Розмелювальний механізм для сухарів складається з деталей:**

- А).Корпус.
- Б).Шнек.
- В).Запобіжна решітка.
- Г).Ніж.
- Д).Тертковий диск.
- Ж).Тертковий барабан.
- З).Штовхач.
- Е).Трубопроводи.

**3.Розмелювальний механізм МД для дроблення горіхів складається з :**

- А) корпус;
- Б) гвинти;
- В) шибер;
- Г) завантажувальний бункер;
- Д) живильний валик;
- Ж) розмелювальні валки;
- З) рукоятка;
- Е) скребок;
- Є) всі відповіді вірні.

**4. Які розмелювальні механізми призначені для розмелювання маку та горіхів?**

- А) конусні;
- Б) дискові;

В) вальцьові;

Г) роторні.

5. Для рівномірного надходження продукту в зону подрібнення біля валика встановлений :

А) корпус;

Б) гвинти;

В) шибер;

Г) завантажувальний бункер;

Д) живильний валик;

Ж) розмелювальні валки;

З) рукоятка;

Е) скребок;

Є) всі відповіді вірні.

6. Ступінь подрібнення продукту можна регулювати шляхом зміни відстані між валками за допомогою:

А) корпус;

Б) гвинти;

В) шибер;

Г) завантажувальний бункер;

Д) живильний валик;

Ж) розмелювальні валки;

**Тема : Подрібнювачі сухарів, горіхів, маку.**

1	2	3	4	5	6
А	А,В,Ж,З	Є	В	В	Б

**Тема : Подрібнювачі сухарів, горіхів, маку.**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6



**Тема « Кавомолки»****1. Які запобіжні засоби застосовують в кавомолках?**

- а) запобіжні решітки;
- б) товчачики, кришки;
- в) мікроперемикачі, кришки.

**2. Які продукти не рекомендуються подрібнювати в кавомолках ?**

- а) горіхи,
- б) мак,
- в) сухарі,
- г) кава.

**3. Який процент заповнення робочої камери під час роботи?**

- а) 50%;
- б) 80%;
- в) 30%.

**4. Скільки часу триває робота електродвигуна машини ?**

- а) 1...2хвилин;
- б) 8...10хвилин;
- в) 3...3,5 хвилин.

**5. Чому погіршилась якість кави помеленої кави ?**

- а) недостатньо підсушені зерна кави;
- б) затупився ніж;
- в) час помелу за малий;
- г) всі відповіді вірні.

**6. З яких частин складається професійна кавомолка?**

- А) посудина;
- Б) завантажувальна воронка;
- В) заслінка;
- Г) регулювальна гайка;
- Д) корпус;
- Ж) дозуючий важіль;
- З) розмелювальний диск;
- Е) рухомий рифлений диск;
- Є) всі відповіді вірні.

**Тема « Кавомолки»**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>В</b>	<b>А,Б,В</b>	<b>В</b>	<b>А</b>	<b>Г</b>	<b>Є</b>

**Тема « Кавомолки»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

---

1	2	3	4	5	6

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема «Блендери»**

**1. Який процент заповнення продуктами робочої камери блендера:**

- а) 20 %;
- б) 40 %;
- в) 50 %;
- г) 60 % ?

**2. Які запобіжні засоби використовують в блендерах:**

- а) запобіжні решітки;
- б) товкачики, кришки;
- в) ножі;
- г) мікроперемикачі, кришки?

**3. Чому забороняється виконувати санітарну обробку блендера, якщо машина не від'єднана від електромережі:**

- а) тому, що корпус блендера перебуває під напругою;
- б) тому, що при попаданні вологи на корпус блендера може статись ураження електрострумом;
- в) тому, що кухар не вимкне своєчасно машину;
- г) всі відповіді правильні?

**4. Які фактори впливають на якість коктейлів, приготовлених в блендері:**

- а) якість продуктів;
- б) час збивання, температура продуктів;
- в) швидкість збивання;
- г) всі відповіді правильні?

**5. Який максимальний час робочого циклу блендера:**

- а) 10 хв;

- б) 8 хв;
- в) 6 хв;
- г) 2-4 хв?

**6. Чому заборонено вмикати машину без надійного заземлення:**

- а) тому, що при увімкненні машини кухар може отримати електротравму;
- б) тому, що може вийти з ладу електродвигун машини;
- в) тому, що у випадку пошкодження електроізоляції, (потрапляння напруги на корпус машини) може трапитись смертельне ураження електрострумом;
- г) жодна відповідь не правильна?

**7. Для чого призначена кнопка « PULSE» в сучасних моделях блендерів:**

- а) для періодичного розвантаження обробленої продукції;
- б) для забезпечення рівномірної подачі продукції в робочу камеру;
- в) для необхідності точного контролю за ступенем подрібнення;
- г) для зупинення машини в аварійних ситуаціях?

**8. Що є робочими деталями блендера:**

- а) шнек з нержавіючої сталі;
- б) валки;
- в) гребінчатий ніж;
- г) хрестоподібний ніж з нержавіючої сталі?

**9. Блендери різних моделей забезпечені швидкостями в діапазоні:**

- а) від 500 до 20000 об/хв;
- б) від 500 до 1000 об/хв ;
- в) від 500 до 2000 об/хв;
- г) від 500 до 3000 об/хв .

**10. Які бувають блендери:**

- а) стаціонарні;
- б) стаціонарні, ручні;
- в) ручні;
- г) пересувні?

**Тема «Блендери»**

№з/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Відповідь	в	г	а	г	г	в	в	г	в	б

**Тема «Блендери»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема «Хліборізка»**

- 1. Після закінчення нарізання буханця хліборізкальна машина ... .**
  - а) автоматично зупиняється;
  - б) продовжує працювати;
  - в) зупиняється після натискання кнопки «Стоп»;
  - г) продовжує працювати з помірним шумом.
- 2. Рух каретки із захватом в машині для нарізання хліба залежить від... .**
  - а) встановленої товщини нарізання шматочків хліба;
  - б) марки машини;
  - в) свіжості хліба;
  - г) гостроти ножа.
- 3. Після відкриття захисної решітки під час роботи хліборізкальної машини...**
  - а) зупиняється автоматично тільки каретка із захватом;
  - б) зупиняється електродвигун;
  - в) машина продовжує працювати;
  - г) машина працює в спеціальному режимі.

**4. У хліборізальній машині розвантажувальна камера закривається:**

- а) кришкою;
- б) запобіжної ґратами;
- в) відкидним щитком;

**5. Хліб для нарізування укладається:**

- а) на каретці;
- б) на решітці;
- в) на гойдалки;

**5. Ніж в хліборізці знаходиться:**

- а) в кожусі;
- б) в решітці;
- в) в бункері;

**6. У хліборізки передбачена електричне блокування:**

- а) машина відключиться після закінчення нарізки хліба;
- б) машина не включиться в роботу, якщо не опущені захисні щитки ;
- в) машина не включається в роботу, якщо розвантажувальний лоток не був зафіксований засувкою;

**7. У хліборізці завантажувальна камера закривається:**

- а) кришкою;
- б) запобіжної ґратами;
- в) відкидним щитком;

**8. Хліб закріплюється:**

- а) захоплювачем;
- б) ременем;
- в) кронштейном;

**9. На поверхні кожуха хліборізки є:**

- а) регулятор товщини;
- б) каретка;
- в) ходовий гвинт;

**10. Для чого призначений регулювальний механізм?**

- А. Для встановлення товщини нарізання;
- Б. для зміни кута нарізання;
- В. для зміни швидкості ?

**11. Яким чином перевіряють гостроту ножа ?**

- А. пробним нарізуванням;
- Б. до леза підносять натягнутий аркуш паперу: якщо ніж гострий папір легко розріжеться;
- В. не має вірної відповіді.

**12. Які деталі не належать хліборізці ?**

- А. корпус;
- Б. ніж;
- В. каретка;
- Г. завантажувальна чаша;
- Д. електродвигун;

- Ж. регулятор швидкості;  
З. регулятор товщини.

### Тема «Хліборізка»

№з/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь	А	А	Б	В	А	А,Б	В	А	А	А	Б	Г,Ж

### Тема «Хліборізка»

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_ Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема: «Слайсери»**

**1. Які машини використовуються для нарізання всіх видів ковбас, копчених рибних баліків і сиру на скибочки різної товщини?**

- а) кутери;
- б) блендери;
- в) слайсери;
- г) бліксери.

**2. Як регулюється товщина нарізання продукту слайсером?**

- а) товщиною робочого органу – ножа;
- б) відстанню між ножем і опорним столиком;
- в) відстанню між опорним і розвантажувальним столом;
- г) відстанню між ножем і розвантажувальним столом.

**3. Назвіть робочий орган машини для нарізання гастрономічних продуктів.**

- а) дисковий ніж;
- б) ножова решітка;
- в) прямолінійний ніж;
- г) серпоподібний ніж.

**4. Куди укладають продукт для нарізування у слайсері:**

- а) каретку;
- б) лоток;
- в) стіл;

5. Товщина нарізки продукту в слайсері встановлюється за допомогою:
- лімба;
  - рукоятки;
  - колещатка;
6. Які ножі використовують в слайсері для нарізання риби :
- тефлоновий;
  - стандартний;
  - зубчастий.
7. Чим закривається дисковий ніж у слайсері:
- чохлом;
  - корпусом;
  - захисним кожухом;
8. Які ножі використовують в слайсері для нарізання сиру :
- тефлоновий;
  - стандартний;
  - зубчастий.
9. Які деталі в слайсерах під час роботи є рухомими ?
- ніж;
  - лоток;
  - опорний столик
10. Яка частина машини закрита захисним кожухом ?
- ніж;
  - лоток;
  - опорний столик
11. Яку товщину шматочків рекомендовано встановлювати для сиро копчених ковбас?
- А. 1-2 мм ; Б. 2-3 мм; В. 3-5 мм
12. Слайсери, у яких продукт на каретці втримують спеціальні притискні пристрої, каретка, як і дисковий ніж, рухається називаються...
- ручними ;
  - напів автоматичними ;
  - автоматичними.

### Тема «Слайсери»

№з/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь	В	Б	А	Б	В	В	В	А	А,Б	А	А	В

### Тема «Слайсери»

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

---

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### **Тема «Збивальні машини»**

#### **1. Який збивач використовується для збивання вершків, білків, мусів?**

а) плоско решітчастий; б) прутковий; в) лопатевий; г) фігурний.

#### ***2. Збивальна машина складається із:***

- А). Місильного важеля.                      Б). Збивального бачка.  
В). Варіатора швидкостей.                Г). Збивальних пристроїв.  
Д). Сферичної кришки.                      Д). Захисних щитків

#### ***3. Чому під час роботи збивальних машин заборонено завантажувати продукти, якщо немає спеціальних завантажувальних пристроїв:***

- а) тому, що продукти можуть розсипатись через край робочої камери;  
б) тому, що продукти додавати треба поступово, а без пристрою це зробити неможливо;  
в) тому, що це може призвести до травмування рук та погіршення якості сировини?

#### ***4. Зміна швидкості обертання в збивальній машині здійснюється з допомогою :***

- а) маховика;  
б) кронштейна;  
в) рукоятки;  
г) варіатора .

#### ***5. Між дном бачка і збивачем збивальної машини залишається відстань...***

- а) 1 мм;      б) 5мм;      в) 10мм;      г) 3мм.

#### ***6. Збивальна машина призначена для приготування:***

- А). Рідкого тіста.  
Б). Кремів.  
В). Яєць.  
Г). Майонезу.  
Д). Коктейлів.  
Ж). Пюре.



**7. Для замішування бісквітного тіста краще використати збивач... .**

- а) плоско решітчастий;
- б) гачкоподібний;
- в) замкнений;
- г) прутковий.

**8. Принцип дії машини :**

- А). Машина насичує суміші киснем і збільшує її об'єм у 3 рази.
- Б). Збивальні пристрої здійснюють планетарний рух.
- В). Продукти втрачають свій зовнішній вигляд.
- Г). Утворюється однорідна маса.
- Ж). Продукти подрібнюються.

**9. Збивальні машини відрізняються:**

- А). Ємністю бачка.
- Б). Габаритами.
- В). Виробничою потужністю.
- Г). Розмірами.
- Д). Дизайном.
- Ж). всі відповіді вірні.

**10. Міксер – це машина для ....**

- А). Подрібнення продуктів.
- Б). Перемішування продуктів.
- В). Збивання продуктів.
- Г). Перемішування і збивання продуктів.
- Д). Всі відповіді вірні.

**11. Який збивач використовується для збивання майонезу, морозива, кремів, бісквітного і заварного тіста?**

- а) плоско решітчастий;
- б) прутковий;
- в) фігурний;
- г) гакоподібний.

**12. Міксери бувають :**

- а). ручні;
- б). стаціонарні;
- в). електричні;
- г). механічні;
- д). всі відповіді вірні.

### **Тема «Збивальні машини»**

№з/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Відповідь	Б	Б,В,Г	В	Г	Б	А,Б, В,Г,Д	Б,В	А,Б,Г	Ж	Г	А	Д
-----------	---	-------	---	---	---	---------------	-----	-------	---	---	---	---

### Тема «Збивальні машини»

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

### Тема «Кремонаповнювачі»

**1. Дозувач - наповнювач крему використовують для наповнення кремом:**

- а) трубочок із заварного тіста;
- б) трубочок із білково-горіхового тіста;
- в) трубочок і з бісквітного тіста.

**2. Робочий цикл дозатора складається із :**

- а). заготовки дози крему;
- б). подачі крему в тістечко;
- в). приготування крему.

**3. Кремонаповнювачі поділяють за ступенем автоматизації на :**

- а). ручні;
- б). перед випіканням;
- в). напівавтоматичні;
- г). автоматичні;
- д). після випікання.

**4. Ручні дозатори використовують на підприємствах :**

- а). малої продуктивності;
- б). середньої продуктивності;
- в). великої продуктивності.

**5. В напів автоматичних кремо наповнювачах здійснюється :**

- а). дозування начинки автоматично;

- б). подача заготовок вручну;
- в). проколювання заготовок вручну;
- г). всі відповіді вірні.

**6. Кремонаповнювачі поділяють за етапом використання на :**

- а). ручні;
- б). перед випіканням;
- в). напівавтоматичні;
- г). автоматичні;
- д). після випікання.

**7. Переваги ручних кремонаповнювачів:**

- а). простота експлуатації;
- б). малі витрати електроенергії;
- в). автоматичне керування;
- г). відсутність електро витрат.

**8. Нагнітальні механізми кремо наповнювачів мають конструкцію:**

- а). шнекову;
- б). шестеренчасту;
- в). поршневу;
- г). гвинтову.

**9. Дозатор автоматично зупиняється при :**

- А). ритмічній подачі заготовок тістечок;
- Б). припиненні подачі заготовок тістечок;
- в). не рівномірній подачі заготовок тістечок.

**10. Складіть за порядком принцип роботи шприца-дозатора:**

- а). піднести виріб до носика насадки;
- б). в завантажувальну ємність покласти готову кондитерську суміш;
- в). важелем подати начинку в середину виробу;
- г). регулятором встановити масу порції начинки.

**11. Будова шприца-дозатора:**

- А). сталевий корпус;
- Б). ємність з кришкою для завантаження;
- В). коробка с регулятором подачі продукту;
- Г). насадка;
- Д). важіль подача продукту;
- Ж). всі відповіді вірні.

**12. Переваги кремонаповнювача , який має насадку з тонким носиком:**

- а) . начинка потрапляє точно в середину виробу;
- б). начинка не просочується зовні;
- в). місце проколу не помітне;
- г). можна використовувати для сирих заготовок;

- д). можна використовувати для готових виробів;  
 ж). можна використовувати як для сирих, так і для готових виробів.

### Тема «Кремонаповнювачі»

№з/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Відповідь	А,Б	А,Б	А,В Г	А	Г	Б,Д	А,Г	А,В	Б,В	Б,Г, А,В	Ж	А,Б В,Ж

### Тема «Кремонаповнювачі»

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

### Тема: «Машини для просіювання муки»

**1. Для чого призначені дебаланси в просіювачах?**

- а) для захисту робітників від ураження електричним с грумом;
- б) для коливального руху робочої камери;
- в) для захисту двигуна від перевантаження.

**2. Які фактори впливають на продуктивність просіювачів?**

- а) сумарна площа отворів сита ;
- б) насипна маса продукту, що просіюється;
- в) швидкість проходження часток продукту крізь сито.

**3. Аерація продукту, який просіюється, – це:**

- а) зменшення вологості продукту;
- б) розділення продукту на фракції в повітряному потоці під дією сил тяжіння, відцентрових сил та тиску струменів повітря;
- в) насичення продукту повітрям і з метою підвищення якості продукції.

**4. Якість просіювання зумовлюється такими чинниками:**

- а) формою та розміром просіювача;
- б) формою та розмірами вічок сита, розміром частинок та вологістю продукту,

характером руху продукту, що просіюється на ситі;  
в) швидкістю просіювання.

**5. Частина продукту, що проходить крізь отвори сита, називається:**

- а) сходом;
- б) проходом;
- в) немає правильної відповіді.

**6. У просіювачів і з плоским ситом відбувається:**

- а) вібраційний рух сита;
- б) сито нерухоме;
- в) обертовий рух сита.

**7. Просіювачі класифікуються залежно від будови сита на:**

- а) просіювачі з циліндричними та плоскими ситами;
- б) просіювачі з циліндричними та конічними ситами;
- в) просіювачі з плоскими та конічними ситами.

**8. Механічні домішки, що не пройшли через сито:**

- а) видаляються автоматично через певний час;
- б) видаляються вручну;
- в) видаляються спеціальним пристроєм.

**9. Обертове сито просіювача в процесі роботи створює всередині камери:**

- а) розрідження повітря;
- б) додатковий тиск повітря;
- в) вихрові потоки повітря.

**10. Просіювачі призначені для :**

- А). Крупів.
- Б). Цукру.
- В). Солі.
- Г). Борошна.

**11. Просіювачі складаються з :**

- А). Корпусу.
- Б). Шнека.
- В). Сита.
- Г). Ножів.
- Д). Решітки.
- Ж). Завантажувального бункера.
- З). Розвантажувального рукава.
- Е). Магнітної пастки.
- Є). Гнучкого валу.
- И). Кришки.
- І). Штовхача.

**12. Сита вичищають :**

- А). Під час роботи.
- Б). Після вимкнення.
- В). Перед початком роботи.

### Тема: «Машини для просіювання муки»

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Б	А,В	В	Б	Б	А	А	Б	В	Г	А,Б,В З,Е,Є	Б
---	-----	---	---	---	---	---	---	---	---	----------------	---

**Тема: «Машини для просіювання муки»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

**Тема «Гістомісильна машина»**

**1. Бачок кріпиться за допомогою:**

- а) кронштейна;
- б) дужок;
- в) муфти;

**2. Призначення обмежувача:**

- а) оберігає бак від розгойдування;
- б) вказує обсяг продуктів;
- в) визначає місце збивача;

**3. Регулювання швидкості здійснюють на ходу машини за допомогою:**

- а) кнопки;
- б) вимикача;
- в) варіатора;

**4. Призначення підставки:**

- а) для установки бачка;

- б) перешкоджає розбризкуванню тесту;
- в) для приєднання збивача;

**5. Зазор між дном бочка і збивача повинен бути:**

- а) 10 мм;
- б) 8 мм;
- в) 5 мм;

**6. Маховик підйому здійснює:**

- а) підйом і опускання кронштейна;
- б) підйом і опускання збивача;
- в) підйом і опускання візки;

**7. Тістомісильна машина має діжу на:**

- а) візку;
- б) кронштейні;
- в) транспортері;

**8. У тістомісильній машині блокування здійснюється:**

- а) місильним важелем – мікроперемикачем - електричним двигуном;
- б) запобіжними щитками – мікроперемикачем - електричним двигуном;
- в) діжкою – мікроперемикачем - електричним двигуном;

**9. Призначення запобіжних щитків:**

- а) для запобігання викидання тесту;
- б) для захисту машини;
- в) для запобігання попаданню сміття;

**10. Діжу завантажують при замісі рідкого тіста на ...**

- а) 50%;
- б) 90-100%;
- в) 80%;

**11. Вкажіть, які правила не відповідають безпеці праці при роботі на тістомісильній машині:**

- а). не зачищати діжу під час роботи машини;
- б). завантажувати продукти під час роботи машини;
- в). працювати лише з закритою кришкою;
- г). не працювати при несправному блокуванні.

**12. Вкажіть, чому потрібно, щоб діжа тістомісильної машини рухалась навкруг власної осі:**

- а). щоб можна було зачищати діжу під час роботи;
- б). щоб підсипати потрібні продукти під час роботи;
- в). щоб тісто краще і рівномірно замішувалось;
- г). щоб подовжити строк експлуатації.

## Тема «Тістомісильна машина»

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	Б	В	А	В	Б	А	Б	А,В	В	Б	В

## Тема «Тістомісильна машина»

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_

## Тема: «Тісторозкочувальна машина»

**1. У тісто розкочувальній машині товщину тіста встановлюють:**

- а) маховиком;
- б) пусковими кнопками;
- в) важелем;

**2. Розкачане тісто приймає:**

- а) піддон;
- б) стрічковий транспортер;
- в) лотки;

**3. Для збору залишків борошна використовують:**

- а) лотки;
- б) піддон;
- в) рознос;



**4. Мукосій призначений:**

- а) щоб валки краще працювали;
- б) попереджає налипання тіста на валки;
- в) попереджає від накручування тіста на валки;

**5. На якість розкочування тіста впливає:**

- а) шорсткість поверхні валків і синхронність їх обертання;
- б) своєчасне і постійне посипання борошном поверхні валків та розкочуваного пласту тіста;
- в) виконання вимог двох попередніх умов.

**6. Машина призначена для розкочування тіста :**

- А). Для млинців.
- Б). Для вареників.
- В). Для тортів.
- Г). Для пиріжків.
- Д). Для локшини.

**7. Тісторозкочувальна машина складається з:**

- А). Корпусу.
- Б). Ручного керування.
- В). Валиків.
- Г). Варіатора швидкості.
- Д). Мукосія.
- Ж). Кришки.
- З). Візка.
- Е). Піднімальної рами.
- Є). Транспортера.

**8. Щоб тісто не прилипало до валів потрібно:**

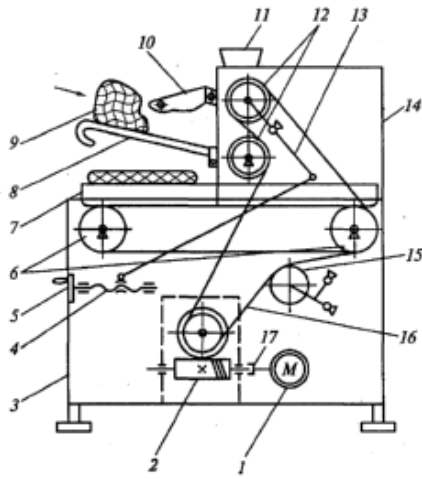
- А). Змащувати їх олією.
- Б). Посипати борошном.
- В). Зішкрібати тісто шкребками.

**9. Під час роботи машини:**

- А). Тісто кладуть на правий транспортер.
- Б). Тісто розкочується в один прийом.
- В). Тісто розкочується до необхідної товщини.
- Г). Зазор між валиками не змінюють.
- Д). Зазор між валиками змінюють за кожним розкочуванням.

**10. Під яким номером на малюнку позначені розкочувальні валки ?**

- а). 6; б). 12; в). 15.



**11. При натисканні на кнопку «Пуск» двигун не вмикається тому, що...**

- а). Відкрита запобіжна решітка.
- Б). Не завантажено борошно в мукосій.
- В). Не увімкнено автоматичний запобіжник.
- Г). Неправильно встановлена товщина розкочування.
- Д). Згорів запобіжник.
- Ж). Мікроперемикач не працює.

**12. Якщо тісто при розкочуванні рветься, то необхідно :**

- А). Товщину зменшувати поступово на (2 мм).
- Б). Своєчасно завантажувати борошно в мукосій.
- В). Дотримуватись технологічного процесу замішування тіста згідно з нормативними документами.
- Г). Тісто перед завантаженням розкочати до товщини 60–70 мм.

**Тема: «Тісторозкочувальна машина»**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
А	Б	Б	Б	В	Б,Д	А,Б В,Є	Б	Д	Б	А	А

**Тема: «Тісторозкочувальна машина»**

Виконав учень групи № \_\_\_\_\_



<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>

Оцінка \_\_\_\_\_

Викладач \_\_\_\_\_