

Тести періодичного контролю знань

до заліку по модулю М-2 з дисципліни « Машини і обладнання дл переробки сільськогосподарської продукції».

Модуль - 2.

1. Яке призначення сепараторів зерна?
 - а). очищення зерна;
 - б). подрібнення зерна;
 - в). розділення зерна на фракції.
2. Які машини використовують для звільнення насіння соняшнику від лузги?
 - а). лушительні посали;
 - б). вальцедекові верстати;
 - в). насіннерушки.
3. Для чого проводять гідротермічну обробку зерна (ГТО) ?
 - а). з цілю сушіння зерна;
 - б). з цілю послаблення механічних зв'язків між оболонкою і ендоспермом зерна;
 - в). з цілю зменшення вологості зерна.
4. Для яких цілей призначенні вальцеві подрібнювачі?
 - а). подрібнення зерна на борошно і крупи ;
 - б). подрібнення зерна на дерть.
 - в). обрушування зерна
5. Яка оптимальна вологість зерна при зберіганні?
 - а). 8 – 10 %;
 - б). 12 – 14 %;
 - в). 14 – 18 %.
6. На яких машинах зерно подрібнюється між двома абразивними каменями?
 - а). вальцевих подрібнювачах;
 - б). жорнових посадах;
 - в). молоткових дробарках.
7. Яке призначення розсійників?
 - а). сортування борошна на фракції;
 - б). розділення зерна на фракції;
 - в). очищення зерна.
8. Яке призначення тістоділительних машин?
 - а). для приготування тіста;
 - б). для округлення заготовок;
 - в). для дозування тіста.

9. Яке технологічне обладнання застосовують для подрібнення м'яса?
- а). шприці - наповнювачі, шприці - дозатори;
 - б). димогенератори, термокамери;
 - в). дискові пилки, вівчки, кутери.
10. Яке технологічне обладнання застосовують для тонкого подрібнення м'яса?
- а). дискові пилки; б). вівчки; в). кутери.
11. Яку напругу застосовують для електрооплушення ВРХ?
- а). 50-100 В.; б). 100-120 В.; в). 200-240 В.
12. Яке з приведеного технологічного обладнання застосовують для електрооплушення свиней?
- а). ФЕОР-1, ФЕОС-У4, РЗ-ФЕО;
 - б). ГК-1, ГК-11;
 - в). А1-ФУУ, РЗ-ФУВ, Г2-ФШН.
13. На яких машинах проводять зрізання м'яса і сала зі шкіри тушок?
- а). мездрильних; б). шлямовочних; в). пензельовочних.
14. Що являє собою процес шлямування?
- а). звільнення кишок від їх вмісту;
 - б). видалення слизової оболонки;
 - в). обезжирювання кишок.
15. Яке призначення шпигорізок?
- а). для тонкого подрібнення м'яса;
 - б). для грубого подрібнення м'яса;
 - в). для нарізання м'яса на кусочки лананної форми.
16. При якій температурі проводять шпарку свинячих туш з цілю зняття щетини?
- а). 30-60°C; б). 63-65°C; в). 65-90°C.
17. При якій температурі і протягом якого часу проводять обпалку свинячих туш?
- а). 500-600°C - 1хв.;
 - б). 600-900°C - 0,5-1хв.;
 - в). 1000°C - 10-20 сек.
18. Яким способом посолу солять шкіри м'якої рогатої худоби?
- а). сухим; б). сухим і мокрим; в). мокрим.
19. Які машини застосовують для змішування фаршу?
- а). шпигорізки; б). фаршмішатки; в). вівчки і кутери.

20. Яке призначення шприців - наповнювачів?
- а). перемішування м'ясних компонентів;
 - б). подрібнення м'яса;
 - в). дозування і наповнення фаршем оболонки для виробництва сосисок.
21. Які машини застосовують для подрібнення м'яса для виробництва дитячого і дієтичного харчування?
- а). колоїдні млини; б). кутери; в). емульсатори.
22. Яке призначення димогенераторів?
- а). для копчення м'ясних продуктів;
 - б). варіння м'ясних продуктів;
 - в). стерилізації м'ясних продуктів.
23. В чому суть сепарування?
- а). знищення хвороботворних мікробів;
 - б). доведення молока до заданної жирності;
 - в). розділення молока на вершки і відвійки.
24. В чому суть стерилізації?
- а). охолодження молока до заданної температури;
 - б). знищення хвороботворних мікробів;
 - в). доведення молока до заданної жирності;
25. Яке призначення гомогенізаторів?
- а). для знищення хвороботворних мікробів;
 - б). для дроблення жирових кульок;
 - в). для стерилізації м'ясних продуктів.
26. Якому режиму пастеризації відповідає нагрівання до температури 72 - 78°C і витримці - 30 секунд?
- а). миттєвий; б). короткочасний; в). довготривалий.
27. Яка величина зазору між тарілками барабана сепаратора - вершковідокремлювача ?
- а). 0,25 - 0,35мм.; б). 0,35 - 0,50мм.; в). 0,50 - 1,0мм.
28. В чому суть нормалізації?
- а). охолодження молока до заданної температури;
 - б). розділення молока на вершки і відвійки;
 - в). доведення молока до заданної жирності;
29. Яке кількісне співвідношення між вершками і відвійками в сепараторах - вершковідокремлювачах ?
- а). 1 - 2; б). 1 - 12; в). 1 - 20.

30. Яка жирність вершків при виробництві масла?
а). 20 – 30 %; б). 30 – 40 %; в). 40 – 50%.
31. Який механізм масловиготовлювача служить для промивання масла?
а). збивач масла; б). насос - дозатор; в). текстуратор.
32. При якому процесі забезпечується відокремлення оболонки від ядра соняшнику?
а). обрубання; б). подрібнення; в). сепарації.
33. Як називають подрібнення на вальцях ядро соняшнику?
а). лузга; б). м'ятка; в). мазга.
34. Для чого проводять піджарювання м'ятки?
а). для зменшення сил, що зв'язують олію з поверхнею м'ятки;
б). для підсушування м'ятки;
в). для зменшення вологості.
35. Яка температура прожарювання мазги?
а). 20 – 30 °C.; б). 30 – 40 °C.; в). 40 – 50 °C.
36. Яку олію називають нерафінованою?
а). очищену від механічних домішок;
б). очищену від фосфатів;
в). очищену від вільних жирних кислот і фарбуючих речовин.
37. Якими порціями кладуть мятку в ступу преса?
а). 2 – 3 кг.; б). 5 – 6 кг.; в). 10 – 12 кг.
38. Який вихід олії при добуванні пресовим способом з насіння соняшнику?
а). 10 – 15 кг.; б). 25 – 35 кг.; в). 35 – 45 кг.
39. Яке призначення дистилятора?
а). для подрібнення ядер соняшнику;
б). для підсушування м'ятки;
в). для видалення розчинника.
40. Яку олію називають рафінованою?
а). очищену від механічних домішок;
б). очищену від фосфатидів;
в). очищену від фосфатидів, вільних жирних кислот і фарбуючих речовин.

Премія: кількість питань - 40

Вартість кожного питання – 2 бали.

Загальна кількість балів за курс по модулю М-2 - 80 балів.

Студент одержує оцінку - «5» коли дає правильну відповідь на 36 – 40 питань.
- «4» коли дає правильну відповідь на 35 – 30 питань.
- «3» коли дає правильну відповідь на 31 – 24 питань.
- «2» коли дає правильну відповідь менше – 24 питань.