

**Програма для підготовки до участі у предметній олімпіаді з
дисципліни «Інноваційні технології та обладнання галузі»**

1. Принцип дозування по рівню
2. Описати лінію розливу продуктів у пляшки
3. Принцип дозування по об'єму
4. Призначення, будова і принцип роботи млина вальцювого агрегатного типу АВМ.
5. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки Ш2-ХМВ.
6. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки П2-П.
7. Назвіть основні технологічні показники просіювача борошна П2-П.
8. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки А2-ХНП/4.
9. Яким чином здійснюється регулювання подачі борошна до ситового ротора у просіювачі борошна А2-ХНП/4?
10. Чому не застосовуються у пекарнях великої продуктивності просіювачі борошна П2-П і А2-ХНП/4?
11. Призначення, будова і принцип роботи млина типу «Харків'янка».
12. Опишіть будову і принцип роботи дозувально-просіювального агрегату марки ВК-1007.
13. Призначення, будова і принцип роботи лінії для виробництва круп типу «Харків'янка».
14. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки ПР-100-1
15. Як визначити продуктивність просіювача борошна ПР-100-1?
16. Як визначити потужність просіювача борошна ПР-100-1?
17. Які види робочих органів застосовуються у малогабаритних просіювачах борошна, надати їх схеми
18. За якими ознаками класифікується обладнання для просіювання борошна ?
19. У чому основна відмінність агрегатів для просіювання борошна періодичної дії від безперервної.
20. Які види сит застосовуються у малогабаритних просіювачах борошна?
21. Назвіть основні технологічні показники просіювача борошна Ш2-ХМВ.
22. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки А2-ХПГ.
23. Назвіть основні технологічні показники просіювача борошна А2-ХПГ.

24. Яке обладнання використовують для виробництва макаронів
25. Наведіть технологічну схему виробництва макаронних виробів
26. Призначення, будова та принцип роботи шнекового макаронного пресу
27. Що таке матриця? Якими бувають матриці?
28. Опишіть призначення, будову та принцип дії установки для різання макаронних виробів
29. Опишіть призначення, будову та принцип дії пристрою для подрібнення сировини при виробництві соків
30. Опишіть установку для оцінки якості подрібненої сировини при виробництві соків.
31. Опишіть призначення, будову та принцип дії автомата фірми "Тетра Пак" для розливу молока в картонні пакети
32. Опишіть технологічну схему фасовочно-упаковочного автомату АКМА 772
33. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки Ш2 ХМВ.
34. Дайте класифікацію тупикових печей.
35. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки П2 П.
36. Яким чином здійснюється регулювання подачі борошна до ситового ротора у просіювачі борошна А2 ХНП/4?
37. Призначення, будова і принцип роботи млина типу «Харків'янка».
38. Призначення, будова і принцип роботи крупорушки універсальної УКР -2.
39. Дайте схему й опишіть принцип роботи установки для виробництва хрусткої картоплі.
40. Дайте схему й опишіть лінію для виробництва подового хліба.
41. Дайте характеристику й состав лінії міні пекарні «Універсальна».
42. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки А2 ХПГ.
43. У чому основна відмінність агрегатів для просіювання борошна періодичної дії від безперервної.
44. Дайте схему й опишіть принцип роботи етажеркової печі.
45. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки ПР-100-1
46. Чому не застосовуються у пекарнях великої продуктивності просіювачі борошна П2 П і А2 ХНП/4?
47. Назвіть основні технологічні показники просіювача борошна П2 П.
48. Як визначити потужність просіювача борошна ПР-100-1?
49. Дайте схему й опишіть принцип роботи шафової печі.

50. Призначення, будова і принцип роботи лінії для виробництва круп типу «Харків'янка».
51. Опишіть будову і принцип роботи просіювача марки А2 ХНП/4.
52. Як визначити продуктивність просіювача борошна ПР-100-1?
53. Призначення, будова і принцип роботи млина вальцювого агрегатного типу АВМ.
54. Які види робочих органів застосовуються у малогабаритних просіювачах борошна, надати їх схеми.
55. Дайте характеристику й состав лінії міні пекарні «Сімейна».
56. Опишіть будову і принцип роботи дозувально-просіювального агрегату марки ВК-1007.
57. Назвіть основні технологічні показники просіювача борошна Ш2 ХМВ.
58. Опишіть призначення, будову та принцип дії обладнання для виробництва цукрової вати
59. Опишіть призначення, будову та принцип дії малогабаритного пресу для виробництва рослинної олії
60. Опишіть призначення, будову та принцип дії обладнання для виробництва вафельних стаканчиків.
61. Описати принцип дії шнекового преса неперервної дії (екстрактора)
62. Способи освітлення соку і їх характеристика
63. Основні схеми калібруючих пристроїв
64. Описати принцип дії томатно-сокового комбайна
65. Класифікація дробарок і їх коротка характеристика
66. Осадження у відцентровому полі. Принципи центрифугування і сепарації
67. Коротко описати процеси і способи подрібнення та різання плодоо-вочевої сировини
68. Принцип дії протиральних машин
69. Принцип фільтрування. Основні типи фільтраційних установок
70. Призначення, будова і принцип дії протиральних машин