

Програма для підготовки до участі у предметній олімпіаді з дисципліни «Технологічне обладнання галузі»

1. Опишіть призначення, конструкцію і принцип дії шнекового макаронного пресу.
2. Дайте класифікацію засобів приготування тіста і класифікацію тістомісильних машин.
3. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи тістомісильної машини безперервної дії.
4. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи машини для подрібнення зерна.
5. Опишіть призначення, конструкцію і принцип дії обладнання для різки, розкладки і сушки макаронних виробів.
6. Опишіть конструкцію і принцип дії тістоприготуючого агрегату.
7. Дайте класифікацію обладнання для формування тіста і загальні вимоги, що ставляться до нього.
8. Дайте класифікацію і загальні схеми тістоокруглюючих машин.
9. Дайте загальну схему технологічного процесу виробництва хліба і класифікацію обладнання.
10. Дайте класифікацію і загальні схеми обладнання для розстойки тіста.
11. Опишіть конструкцію і принцип роботи обладнання для виробництва печива.
12. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи машин для шелушіння зерна, шліфування і полірування ядер круп'яних культур.
13. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи тістомісильних машин з підкатною діжею.
14. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи машин для сортування (просіювання) продуктів подрібнення зерна.
15. Опишіть основні виробничі процеси на борошномельних і круп'яних заводах.
16. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи машини для обробки зерна.
17. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи обладнання для підготовки сировини до виробництва хлібобулочних виробів.
18. Дайте загальну класифікацію технологічних схем і засобів механізації для виробництва борошняних кондитерських виробів.
19. Дайте загальну схему технологічного процесу виробництва макаронних виробів і класифікацію обладнання.

20. Дайте класифікацію шнекових пресів для виробництва макарон і вимоги до них.

21. Дайте класифікацію хлібопекарських печей і вимоги до них.

22. Дайте коротку характеристику області переробки і зберігання сільсько-господарської продукції і загальну класифікацію підприємств.

23. Перелічіть основні санітарно-гігієнічні і технологічні вимоги до машин і обладнання підприємств по переробці і зберіганню сільськогосподарської продукції.

24. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи машини для сухої обробки поверхні зерна.

25. Дайте класифікацію і основні схеми тістозакаточних машин.

26. Дайте загальну класифікацію машин для переробки зерна на борошно і крупи.

27. Дайте основні вимоги до машин для переробки зерна на муку і борошно.

28. Дайте загальну класифікацію машин і обладнання підприємств переробки і зберігання с.-г. продукції.

29. Дайте класифікацію, основні схеми тістоділільних машин і вимоги до них.

30. Опишіть призначення, конструкцію і принцип роботи обладнання для бродіння тіста.

31. Дати коротку характеристику основної класифікації обладнання підприємств по переробці плодоовочевої сировини

32. Підігрівачі. Призначення і принцип роботи

33. Призначення, будова і принцип дії миючої машини

34. Класифікація механічного обладнання і його коротка характеристика

35. Описати принцип дії камерного стікателя

36. Класифікація машин для миття сировини і його коротка характеристика

37. Описати принцип дії дробарки-гребневідокремлювача

38. Класифікація машин для миття тари і його коротка характеристика

39. Призначення, будова і принцип дії барабанної миючої машини

40. Класифікація машин для інспекції і сортування плодоовочевої продукції і його коротка характеристика

41. Призначення, будова і принцип дії машини для очистки коренеплодів від кожухи

42. Класифікація калібрувальних машин і їх коротка характеристика

43. Класифікація сушарок
44. Призначення, будова і принцип дії вентиляторної миючої машини
45. Технологічне призначення калібрування і способи калібрування
46. Призначення, будова і принцип дії щіткової миючої машини
47. Коротка характеристика процесу подрібнення плодоовочевої сировини і класифікація машин для подрібнення продуктів
48. Призначення, будова і принцип дії вібраційної миючої машини
49. Основні схеми процесу різання сировини різними ножами.
Класифікація машин для різання
50. Призначення, будова і принцип дії інспекційних і сортувальних кон-веєрів
51. Класифікація дробарок і їх коротка характеристика
52. Призначення, будова і принцип дії універсальної калібруючої машини
53. Сутність гомогенізації, класифікація гомогенізаторів.
54. Сутність поточного виробництва. Дати характеристику одно- і багато потокового виробництва, потоків які розходяться і сходяться
55. Призначення, будова і принцип дії валкової-стрічкової калібрувальної машини
56. Класифікація пристроїв для перемішування. Пневматичне перемішування. Барботери.
57. Дати характеристику процесам стерилізації і пастеризації консервної продукції
58. Призначення, будова і принцип дії шнекової калібрувальної машин
59. Дати класифікацію обладнання для розділу сировини
60. Класифікація обладнання сокового виробництва і його коротка характеристика
61. Класифікація підприємств по переробці винограду
62. Описати принцип дії машини для нарізання баклажанів і кабачків кільцями
63. Класифікація стікачів і їх коротка характеристика
64. Класифікація технологічного обладнання по переробці винограду
65. Призначення, будова і принцип дії машини для різання овочів
66. Класифікація пресів сокового виробництва і їх коротка характеристика
67. Принцип роботи гідравлічних сортувальників
68. Призначення, будова і принцип дії гомогенізатора

69. Відстоювання. Види відстійників.

70. Класифікація теплового обладнання і його коротка характеристика