

Тест по дисциплине «Оборудование» для группы №3 1 курс до 24.04

1.Перечислить функции взбивальной машины МВ-35:

- 1.Замес теста. 2.Взбивание крема. 3.Взбивание яичного белка.
- 4.Взбивание сливок.

2.Указать, какие механизмы установлены, для управления машиной, для просеивания муки МПМ-800, использующейся на предприятиях общественного питания?

- 1.Магнитный пускатель. 2.Автоматический выключатель.
- 3.Кнопки управления.

3.Указать количество сменных барабанов, в машине для просеивания муки МПМ-800, использующейся на предприятиях общественного питания

1. 2штуки. 2. 3штуки. 3.1штука.

4.Перечислить последовательность действий при появлении возможных неисправностей, эксплуатируя тестомесильную машину МТМ-15

- 1.Пригласить мастера по ремонту данного оборудования.
- 2.Отключить от напряжения в сети. 3.Остановить машину.

5.Указать, сколько сменных инструментов взбивальной машины МВ-35 существует

1. 16штук. 2. 9штук . 3. 10штук.

6.Выбрать, какие возможные неисправности могут возникнуть при работе с тестораскаточной машиной МРТ-60М:

- 1.При нажатии кнопки «Пуск» двигатель машины не включается.
- 2.Во время работы машины происходит пробуксовка ленты транспортёра.
- 3.Задымление двигателя.

7.Выбрать правильный ответ.

При эксплуатации тестораскаточной машины МРТ-60М, какой предельный вес приготовленного теста допускается при раскатке?

- 1.До 5кг. 2.До 7кг. 3.До 10кг. 4.До 20кг.

8.Перечислить рабочие механизмы тестомесильной машины МТМ-15.

- 1.Платформа. 2.Редуктор. 3.Решётка. 4.Съёмный резервуар.
- 5.Месильные лопасти.

9.Указать, количество загрузочных бункеров в просеивателе малогабаритном вибрационном МПМВ-300.

1. 3шт. 2. 2шт. 3. 4шт. 4. 1шт.

10.Выберете правильный вариант ответа

Какая мука используется для замеса теста в тестомесильной машине МТМ-15?

- 1.Пшеничная. 2.Ржаная. 3.Овсяная. 4.Гречневая.
- 5.Кукурузная.

Тест по дисциплине «Оборудование» для группы №3 1 курс до 17.04

1. Указать, для чего предназначены машины для просеивания муки МПМВ-300, использующиеся на предприятиях.

1. Для удаления посторонних примесей.
2. Рыхления.
3. Обогащения кислородом воздуха.

2. Перечислить функции тестораскаточной машины МРТ-60М, использующейся на предприятии:

1. Раскатывание крутого дрожжевого, песочного и слоёного теста.
2. Для приготовления пельменей.
3. Для приготовления лапши.
4. Для приготовления пирожков.

3. Выбрать правильный ответ

Какая вместимость дежи в тестомесильной машине ТММ-1М?

1. 100литров.
2. 140литров.
3. 80литров.

4. Указать, что служит рабочим органом тестомесильной машины ТММ-1М:

1. Дежа.
2. Лопасть.
3. Месильный рычаг.

5. Выбрать правильный объём вместимости бака в взбивательной машине МВ-35

1. 3,5литра.
2. 35литров.
3. 350литров.
4. 35кг.

6. Указать с помощью какого механизма в взбивательной машине МВ-35М, устанавливается нужная скорость взбивателя:

1. С помощью планетарного механизма.
2. С помощью кронштейна.
3. С помощью маховика.

7. Выбрать правильные функции использования взбивательной машины МВ-5:

1. Приготовления сливок.
2. Приготовление муссов.
3. Приготовление майонеза.

8. Указать, какими взбивателями комплектуется взбивательная машина МВ-60:

1. Плоскорешётчатыми.
2. Прутковыми.
3. Лопастными.
4. Крюкообразными.

9. Указать, в каком цехе используется взбивательная машина МВ-6:

1. В горячем.
2. В кондитерском.
3. В холодном.

10. Перечислить, из каких частей состоит взбивательная машина МВ-35М:

1. Корпус.
2. Станина.
3. Приводной механизм.
4. Механизм подъёмного бака.