

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

**КАФЕДРА МЕХАНИЗАЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

тесты контроля остаточных знаний

Новосибирск 2023

**Кафедра механизации животноводства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УДК 621.1

ББК 31.3

Технологическое оборудование мясной и молочной отрасли: тесты контроля остаточных знаний / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Инженер. ин-т; сост. Е.А. Пшенов – Новосибирск, 2023. – 44 с.

Рецензент:

канд. тех. наук, доцент Е.А. Булаев

Тесты контроля остаточных знаний предназначены для студентов очной и заочной форм обучения по направлениям подготовки:

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

Продукты питания животного происхождения

Утверждено и рекомендовано к изданию методическим советом Инженерного института (протокол №8 от 28 марта 2023г.).

© Новосибирский ГАУ, 2023

ВВЕДЕНИЕ

Наиболее эффективным систематическим и оперативным контролем знаний студентов является тестирование.

Традиционный тест представляет собой стандартизированный метод диагностики уровня и структуры подготовленности студентов. При этом достижение обоснованного вывода о знаниях студентов на основе содержания теста является главной целью тестирования.

Содержащиеся в сборнике тесты содержат задания по основным темам разделов «Технологическое оборудование мясной и молочной отрасли»: общие сведения о технологическом оборудовании; оборудование транспортировки, хранения молока и межоперационного назначения; оборудование для механической и тепловой обработки молока; оборудование для выработки молочных продуктов; подъемно-транспортное оборудование предприятий мясной промышленности; оборудование для убоя скота и разделки туш; оборудование для обвалки и жиловки мяса; оборудование для измельчения; оборудование для посола; оборудование для перемешивания; оборудование для формования; оборудование для термической обработки; оборудование для закатывания и упаковывания мясных продуктов.

Тесты введены в оболочку SunRav TestOfficePro 5, которая позволяет устанавливать различные параметры для текущего тестирования и изменять количество тем и вопросов для него из общего набора заданий. При этом легко могут быть сформированы различные модули с установленным преподавателем количеством вопросов из каждой выбранной им темы. Что позволяет проводить как текущий, так и промежуточный контроль знаний студентов.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ОБОРУДОВАНИИ

Полуфабрикаты согласно номенклатуре выпускаемой продукции относятся к...

- пищевой продукции
- технической продукции
- к лечебной и специальной продукции

Шкуры консервированные согласно номенклатуре выпускаемой продукции относятся к...

- пищевой продукции
- технической продукции
- к лечебной и специальной продукции

Гормональные препараты согласно номенклатуре выпускаемой продукции относятся к...

- пищевой продукции
- технической продукции
- к лечебной и специальной продукции

Технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт, не изменяя своих физико-химических и других свойств, изменяет только форму, размеры и т. п., называют...

- машиной
- аппаратом
- автоматом

Наличие движущихся исполнительных органов, которые механически воздействуют на обрабатываемый продукт это конструктивная особенность...

- машин
- аппаратов
- автоматов

Технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт изменяет свои физико-химические свойства или агрегатное состояние, называют...

- машиной
- аппаратом
- автоматом

Наличие определенного пространства (объема) — рабочей камеры (резервуара), в которой происходит воздействие на продукт с целью изменения его свойств это конструктивная особенность...

- машин
- аппаратов
- автоматов

Согласно классификации технологического оборудования укажите признак использования в тех или иных видах производств...

- для производства кормовых и технических продуктов
- для механического разделения
- для перемешивания

Согласно классификации технологического оборудования укажите признак использования в тех или иных видах производств...

- для переработки крови
- для механического разделения
- для измельчения

Согласно классификации технологического оборудования укажите признак использования в тех или иных видах производств...

- для обработки кишок и кератинсодержащего сырья
- для механического разделения
- для формования

Согласно классификации технологического оборудования укажите принцип воздействия, оказываемый на обрабатываемое сырье...

- обработка кишок и кератинсодержащего сырья
- механическое разделение
- формование

Согласно классификации технологического оборудования укажите принцип воздействия, оказываемый на обрабатываемое сырье...

- производство колбасных изделий и копченостей
- тепловая обработка мясопродуктов
- фасование, упаковывание и закатывание

Согласно классификации технологического оборудования укажите вид выполняемой технологической операции используемой в разных видах производств...

- производство колбасных изделий и копченостей
- тепловая обработка мясопродуктов
- фасование, упаковывание и закатывание

Согласно классификации технологического оборудования укажите вид выполняемой технологической операции используемой в разных видах

производств...

- переработка эндокринно-ферментного сырья
- тепловая обработка мясопродуктов
- перемешивание

Согласно классификации технологического оборудования укажите вид выполняемой технологической операции используемой в разных видах производств...

- убой скота и разделка туш
- механическое разделение
- измельчение

Совокупность машин, последовательно соединенных между собой и предназначенных для выполнения определенного технологического процесса, образует...

- линию
- завод
- цех

Основными частями, взаимодействие которых определяет техническую характеристику оборудования, являются

- привод, исполнительный механизм и исполнительные органы
- контрольно-измерительные приборы, устройства или узлы загрузки (выгрузки) продукта
- защита (блокировка), станина (корпус, рама и т. п.)

Укажите основную часть электрического привода...

- мотор-редуктор
- сервомотор
- пневмоцилиндр

Укажите основную часть гидравлического привода...

- мотор-редуктор
- насос
- пневмоцилиндр

Укажите основную часть пневматического привода...

- мотор-редуктор
- насос
- компрессор

Какой привод технологического оборудования не целесообразно применять в условиях повышенной влажности?

- пневмопривод
- гидропривод
- электропривод

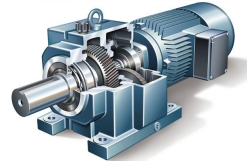
Какой мотор-редуктор представлен на рисунке?

- червячный
- цилиндрический
- цилиндрическо-конический



Какой мотор-редуктор представлен на рисунке?

- червячный
- цилиндрический
- цилиндрическо-конический



Какой мотор-редуктор представлен на рисунке?

- червячный
- цилиндрический
- цилиндрическо-конический



Что представлено на рисунке?

- пневмоцилиндр
- гидроцилиндр
- сервомотор



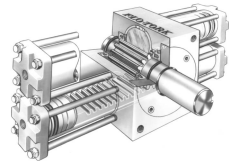
Что представлено на рисунке?

- пневмоцилиндр
- гидроцилиндр
- сервомотор



Что представлено на рисунке?

- пневмоцилиндр
- гидроцилиндр
- сервомотор



Вариатор предназначен для...

- бесступенчатого регулирования частоты вращения рабочего органа
- ступенчатого регулирования частоты вращения рабочего органа
- пуска и остановки рабочего органа

Гидроцилиндры приводят исполнительный механизм

- во вращательное движение
- в поворотное
- в возвратно-поступательное движение

Сервомоторы приводят исполнительный механизм

- во вращательное движение
- в поворотное
- в возвратно-поступательное движение

Гидромоторы приводят исполнительный механизм

- во вращательное движение
- в поворотное
- в возвратно-поступательное движение

2. ОБОРУДОВАНИЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ХРАНЕНИЯ МОЛОКА И МЕЖОПЕРАЦИОННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

К технологическим свойствам относится:

- теплоемкость
- вязкость
- поверхностное натяжение
- отсутствие посторонних веществ

К физическим свойствам молока не относится:

- плотность
- теплоемкость
- термоустойчивость
- вязкость

Первичная обработка – это:

- только фильтрация;
- фильтрация и охлаждение;
- только охлаждение;
- хранение при низких температур.

Какой из насосов применяют для перекачивания вязких продуктов

- шестеренчатый
- шланговый
- центробежный
- винтовой

Какой из насосов оказывает наименьшее механическое воздействие на продукт

- шестеренчатый

- шланговый
- центробежный
- лопасной

Какой насос представлен на рисунке

- шестеренчатый внешнего зацепления
- шестеренчатый внутреннего зацепления
- центробежный
- лопасной



Какой насос представлен на рисунке

- шестеренчатый
- центробежный
- лопасной
- шланговый



Какой насос представлен на рисунке

- шестеренчатый
- центробежный
- лопасной
- шланговый



Какой насос представлен на рисунке

- шестеренчатый
- центробежный
- винтовой
- шланговый



Какой насос представлен на рисунке

- шестеренчатый
- центробежный
- лопасной
- шланговый



Какой насос представлен на рисунке

- шестеренчатый
- центробежный
- лопасной
- шланговый



Какой из насосов не относится к объемным

- шланговые
- мембранные
- плунжерные насосы высокого давления
- центробежные

Какой из насосов может осуществлять перекачивание с одновременной дозировкой жидких молочных продуктов

- шланговые
- шестеренчатые
- мембранные
- плунжерные насосы высокого давления

Какой из насосов имеет наименьшие габариты

- шестеренчатый
- шланговый
- центробежный
- с гибким ротором

Какой из насосов применяется для откачки из вакуумированных емкостей

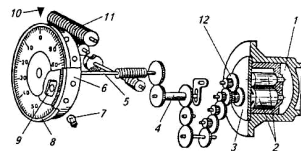
- шланговые
- мембранные
- центробежные
- с гибким ротором

Какой из насосов применяется при гомогенизации

- шестеренчатые
- мембранные
- плунжерные насосы высокого давления
- центробежные

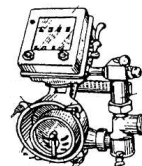
На рисунке представлен

- счетчик шестеренчатый
- счетчик с кольцевым поршнем
- расходомер индукционный
- расходомер с турбинкой



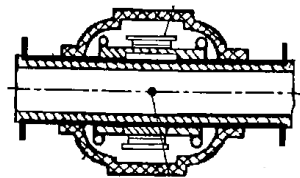
На рисунке представлен

- счетчик шестеренчатый
- счетчик с кольцевым поршнем
- расходомер индукционный
- расходомер с турбинкой



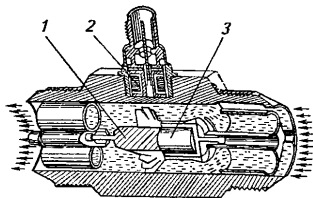
На рисунке представлен

- счетчик шестеренчатый
- счетчик с кольцевым поршнем
- расходомер индукционный
- расходомер с турбинкой



На рисунке представлен

- счетчик шестеренчатый
- счетчик с кольцевым поршнем
- расходомер индукционный
- расходомер с турбинкой



3. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МОЛОКА

Гомогенизация молока это:

- разделение жировой фазы;
- дробление жировых шариков;
- концентрирование молочного жира;
- тепловая обработка.

Сливки гомогенизируют при температуре:

- 40-65 °C
- 46-65 °C
- 48-60 °C
- 50-65 °C

Пастеризация при температуре 63-65 °C относят к:

- длительной
- кратковременной
- моментальной
- обычной

Сепарированное молоко происходит при температуре

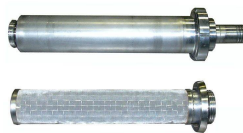
- 30-40 °C
- 35-50 °C
- 28-40 °C
- 35-45 °C

При средней загрязненности молока (0,05... 0,07%), какой из фильтров работает без разборки дольше

- цилиндрический
- дисковый
- пластинчатый

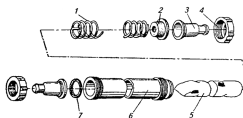
На рисунке представлен фильтр

- с одноразовым фильтрующим элементом
- с многоразовым фильтрующим элементом
- проходной прямоточный
- фильтр тонкой очистки



На рисунке представлен фильтр

- с одноразовым фильтрующим элементом
- с многоразовым фильтрующим элементом
- проходной прямоточный
- фильтр тонкой очистки



На рисунке представлен фильтр

- с одноразовым фильтрующим элементом
- с многоразовым фильтрующим элементом
- проходной прямоточный
- фильтр тонкой очистки



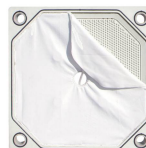
На рисунке представлен фильтр

- с одноразовым фильтрующим элементом
- с многоразовым фильтрующим элементом
- проходной прямоточный
- фильтр тонкой очистки



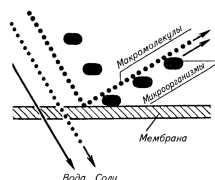
На рисунке представлен фильтрующий элемент

- фильтр прессы
- фильтра с многоразовым фильтрующим элементом
- проходного прямоточного фильтра



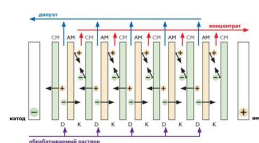
На рисунке представлена схема

- фильтрации
- ультрафильтрации
- обратного осмоса
- электродиализа



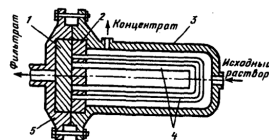
На рисунке представлена схема

- фильтрации
- ультрафильтрации
- обратного осмоса
- электродиализа



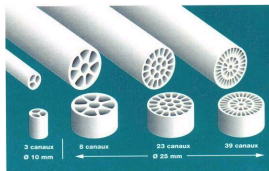
На рисунке представлен мембранный аппарат

- с полыми волокнами
- рулонный
- пластинчатый
- трубчатый



На рисунке представлен мембранный аппарат

- с полыми волокнами
- рулонный
- керамический
- трубчатый



Ультрафильтрацию используют для

- выделения белков из молока
- концентрирование молочного сырья
- деминерализации молочной сыворотки

Обратный осмос используют для

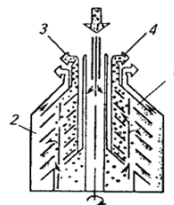
- выделения белков из молока
- концентрирование молочного сырья
- деминерализации молочной сыворотки

Электродиализ используют для

- выделения белков из молока
- концентрирование молочного сырья
- деминерализации молочной сыворотки

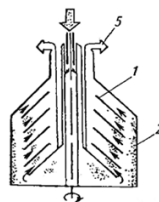
На рисунке представлен барабан

- сливоотделителя
- молокоочистителя
- соплового сепаратора (творожного)
- с периодической выгрузкой осадка



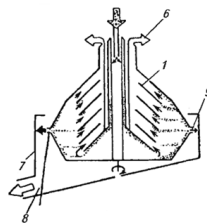
На рисунке представлен барабан

- сливоотделителя
- молокоочистителя
- соплового сепаратора (творожного)
- с периодической выгрузкой осадка



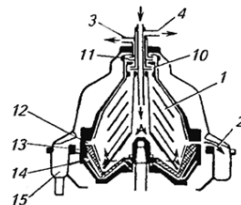
На рисунке представлен барабан

- ☐ сливкоотделителя
- ☐ молокоочистителя
- ☐ соплового сепаратора (творожного)
- ☐ с периодической выгрузкой осадка



На рисунке представлен барабан

- ☐ сливкоотделителя
- ☐ молокоочистителя
- ☐ соплового сепаратора (творожного)
- ☐ с периодической выгрузкой осадка



Сколько ступеней имеет данная гомогенизирующая головка.

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3



Для гомогенизации молока и сливок применяют

- ☐ гомогенизаторы-пластификаторы
- ☐ гомогенизаторы клапанного типа
- ☐ гомогенизаторы-диспергаторы

Для восстановления сухого молока применяют

- ☐ гомогенизаторы-пластификаторы
- ☐ гомогенизаторы клапанного типа
- ☐ гомогенизаторы-диспергаторы

На рисунке представлен рабочий орган

- ☐ гомогенизатора-пластификатора
- ☐ гомогенизатора клапанного типа
- ☐ гомогенизатора-диспергатора



Для чего предназначены фильтры?

- для разделения молока и молочных продуктов на фильтрат и концентрат
- для гомогенизации молока
- для получения концентрированного молока
- для стерилизации молока
- для удаления из молока механических примесей

Гомогенизация – это:

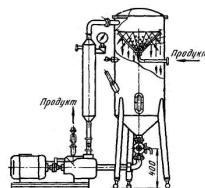
- процесс понижения температуры с целью более длительного хранения;
- тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;
- доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой
- процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении

По профилю поверхности рабочих органов теплообменники различают

- плоские и круглые;
- трубчатые и пластинчатые;
- однорядные и многорядные (пакетные);
- односекционные и многосекционные

Для чего предназначена установка, изображенная на рисунке?

- для нагревания до более высоких температур
- для подогрева молока перед сепарированием
- для термовакuumной обработки молока
- для пастеризации молока



Для чего предназначена установка, изображенная на рисунке?

- для нагревания до более высоких температур
- для подогрева молока перед сепарированием
- для термовакuumной обработки молока
- для пастеризации молока



По назначению теплового процесса обработки молока теплообменники различают

- нагреватели, охладители, теплообменники-регенераторы
- открытые и закрытые
- трубчатые и пластинчатые
- прямоточные и противоточные

По характеру соприкосновения продукта и окружающего воздуха теплообменники различают

- открытые и закрытые
- плоские и круглые
- трубчатые и пластинчатые
- прямоточные и противоточные

По форме рабочих органов теплообменники различают

- плоские и круглые;
- трубчатые и пластинчатые;
- прямоточные и противоточные.
- односекционные и многосекционные;

Как называется процесс, осуществляемый путем проталкивания жидкого продукта через кольцевую щель между клапаном и его седлом под высоким давлением, создаваемым многоплунжерным насосом машины?

- фильтрация
- гомогенизация
- сепарация
- пастеризация
- стерилизация

По конструкции теплообменники различают

- нагреватели, охладители, теплообменники-регенераторы,
- трубчатые и пластинчатые;
- однорядные и многорядные (пакетные);
- прямоточные и противоточные.

По числу секций теплообменники различают

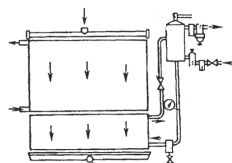
- однорядные и многорядные (пакетные);
- прямоточные и противоточные.
- односекционные и многосекционные;

По направлению движения охлаждающей жидкости по отношению к охлаждаемому продукту теплообменники различают

- открытые и закрытые
- однорядные и многорядные (пакетные)
- прямоточные и противоточные

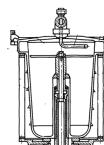
На рисунке представлен

- открытый оросительный охладитель
- закрытый оросительный охладитель
- пастеризатор с вытеснительным барабаном
- смешительный теплообменник



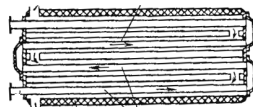
На рисунке представлен

- открытый оросительный охладитель
- закрытый оросительный охладитель
- пастеризатор с вытеснительным барабаном
- смешительный теплообменник



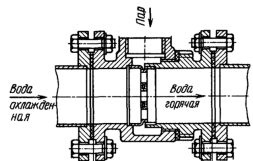
На рисунке представлен

- оросительный охладитель
- закрытый охладитель
- пастеризатор с вытеснительным барабаном
- смешительный теплообменник



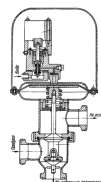
На рисунке представлен

- оросительный охладитель
- закрытый охладитель
- пастеризатор с вытеснительным барабаном
- смешительный теплообменник



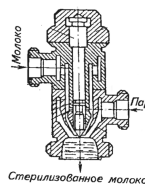
На рисунке представлен

- гомогенизирующая головка
- регулирующий клапан
- перепускной клапан
- смешительный теплообменник



На рисунке представлен

- регулирующий клапан
- перепускной клапан
- гомогенизирующая головка
- смешительный теплообменник



Стерилизованное молоко

По конструкции теплообменник представленный на картинке является

- плоским
- круглым
- трубчатым
- пластинчатым

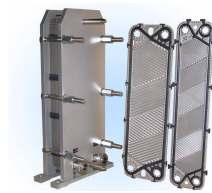
По форме рабочих органов теплообменник представленный на картинке является

- плоским
- круглым
- трубчатым
- пластинчатым



По конструкции теплообменник представленный на картинке является

- ☐ плоским
- ☐ круглым
- ☐ трубчатым
- ☐ пластинчатым



По форме рабочих органов теплообменник представленный на картинке является

- ☐ плоским
- ☐ круглым
- ☐ трубчатым
- ☐ пластинчатым



4. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ВЫРАБОТКИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Творог не производят

- ☐ кислотным способом
- ☐ кислотно-сычужным способом
- ☐ термостатным способом
- ☐ раздельным способом

Способы производства творога:

- ☐ кислотный;
- ☐ кислотнотычужный;
- ☐ раздельный;
- ☐ все эти способы

Фризерование - это процесс:

- ☐ взбивание молочной смеси
- ☐ закаливание мол. смеси
- ☐ взбивание и замораживание мол смеси
- ☐ замораживание и закаливание мол. смеси

Сливки – это:

- ☐ жировая эмульсия полученная при гомогенизации;
- ☐ жировая эмульсия получаемая из молока сепарированием, отстаиванием и др. способами;
- ☐ молочный продукт получаемый путем сквашивания;
- ☐ молочный продукт получаемый скисанием молока.

Кисломолочные продукты – это:

- молочные продукты являющиеся отходами;
- продукты полученные путем сквашивания молока, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;
- продукты полученные из молока при длительном хранении;
- продукты получены путем сквашивания молока и др. без тепловой обработки.

Подготовительные операции по производству масла осуществляются с помощью

- заквасочников и емкостей созревания сливок.
- маслоизготовители
- маслообразователи
- вакуум-маслообразователей

Для выработки масла методом сбивания сливок применяют

- заквасочники и емкости созревания сливок
- маслоизготовители
- маслообразователи
- вакуум-маслообразователей

На рисунке представлен

- заквасочник
- емкость созревания сливок
- термос
- маслообразователь



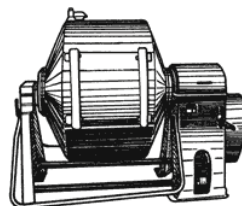
На рисунке представлен маслоизготовитель

- с емкостью в качестве рабочего органа
- с вращающейся емкостью и неподвижно закрепленными в ней спиралями
- с неподвижной емкостью и вращающимися в ней какими-либо рабочими органами



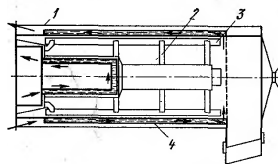
На рисунке представлен маслоизготовитель

- с емкостью в качестве рабочего органа
- с вращающейся емкостью и неподвижно закрепленными в ней спиралями
- с неподвижной емкостью и вращающимися в ней какими-либо рабочими органами



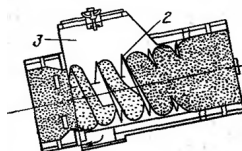
На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого



На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого



На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого



На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого



На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого

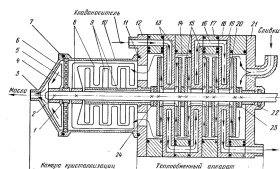
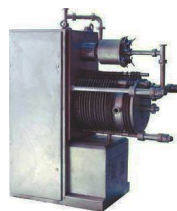


На рисунке представлен

- маслоизготовитель периодического действия
- маслоизготовитель непрерывного действия
- маслообразователь барабанный
- маслообразователь пластинчатый

На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого



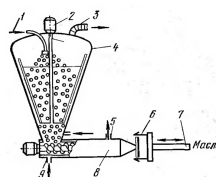
На рисунке представлен

- маслоизготовитель периодического действия
- маслоизготовитель непрерывного действия
- маслообразователь барабанный
- маслообразователь пластинчатый



На рисунке представлен

- маслоизготовитель
- маслообразователь барабанный
- маслообразователь пластинчатый
- вакуум-маслообразователь



На рисунке представлен

- маслоизготовитель
- пастеризатор барабанный
- маслообразователь барабанный
- маслообразователь пластинчатый



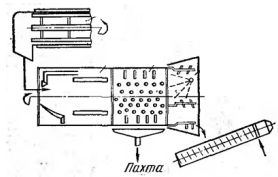
На рисунке представлен

- маслоизготовитель
- пастеризатор барабанный
- маслообразователь барабанный
- маслообразователь пластинчатый



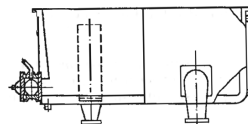
На рисунке представлен элемент

- маслоизготовителя периодического действия
- маслоизготовителя непрерывного действия
- маслообразователя барабанного
- маслообразователя пластинчатого



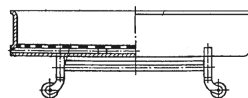
На рисунке представлено

- ванна самопрессования
- ванна для сквашивания
- творогоизготовитель с прессующей ванной



На рисунке представлено

- ванна самопрессования
- ванна для сквашивания
- творогоизготовитель с прессующей ванной



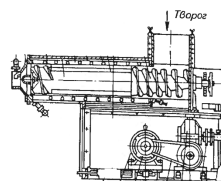
На рисунке представлено

- ванна самопрессования
- ванна для сквашивания
- творогоизготовитель с прессующей ванной



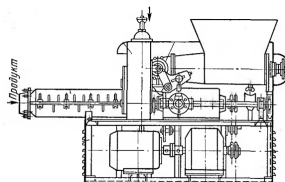
На рисунке представлен

- творогоизготовитель
- закрытый охладитель творога
- открытый охладитель творога
- смеситель с дозаторами творога и сливок



На рисунке представлен

- творогоизготовитель
- закрытый охладитель творога
- открытый охладитель творога
- смеситель с дозаторами творога и сливок



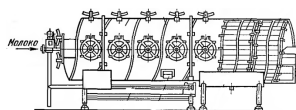
На рисунке представлен

- творогоизготовитель многосекционный
- закрытый охладитель творога
- открытый охладитель творога

смеситель с дозаторами творога и сливок

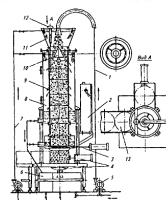
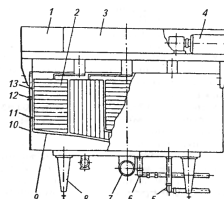
На рисунке представлено

- ванна самопрессования
- ванна для сквашивания
- сыроизготовитель



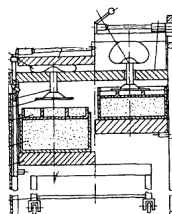
На рисунке представлено оборудование для

- для выработки сырного зерна
- формования и прессования сырной массы
- сырохранилищ
- плавления сыра



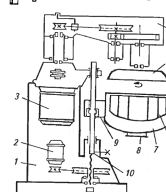
На рисунке представлено оборудование для

- для выработки сырного зерна
- формования и прессования сырной массы
- сырохранилищ
- плавления сыра



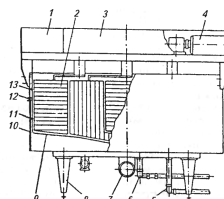
На рисунке представлено оборудование для

- для выработки сырного зерна
- формования и прессования сырной массы
- сырохранилищ
- плавления сыра



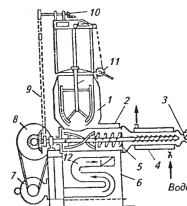
На рисунке представлено оборудование для

- для выработки сырного зерна
- формования и прессования сырной массы
- сырохранилищ
- плавления сыра



На рисунке представлено оборудование для

- для выработки сырного зерна
- формования и прессования сырной массы
- сырохранилищ
- плавления сыра



Для выработки масла методом преобразования высокожирных сливок применяют

- заквасочники
- емкости созревания сливок
- маслоизготовители
- маслообразователи

5. ПОДЪЕМНО-ТРАНСПОРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Укажите основные конструктивные элементы подвесных путей...

- каркас, подвески, рельс, грузонесущий орган и стрелки
- тяговый орган, приводная, натяжная и оборотная станция
- все перечисленные варианты

Укажите основные конструктивные элементы подвесных конвейеров...

- каркас, подвески, рельс, грузонесущий орган и стрелки
- тяговый орган, приводная, натяжная и оборотная станция
- все перечисленные варианты

Что представлено на рисунке?

- бескаркасный подвесной конвейер
- каркасный подвесной конвейер
- бескаркасный подвесной путь
- каркасный подвесной путь



Что представлено на рисунке?

- бескаркасный подвесной конвейер
- каркасный подвесной конвейер
- бескаркасный подвесной путь
- каркасный подвесной путь



Что служит опорой грузонесущему органу при движении груза по заданной траектории?

- ☐ рельсы
- ☐ каркас
- ☐ стрелка
- ☐ подвеска

Что представлено на рисунке?

- ☐ рельс
- ☐ стрелка
- ☐ подвеска
- ☐ грузонесущий орган



Что представлено на рисунке?

- ☐ рельс
- ☐ стрелка
- ☐ подвеска
- ☐ грузонесущий орган



При пульсирующем движении в качестве тягового органа используют...

- ☐ штанги
- ☐ шнеки
- ☐ пластинчатые цепи
- ☐ втулочные цепи

Какие тяговые органы применяют при перемещении на участках пути, пролегающих через зоны с повышенной температурой?

- ☐ штанги
- ☐ шнеки
- ☐ безвтулочные цепи
- ☐ втулочные цепи

Что устанавливают в месте наибольшего натяжения цепи, чтобы звездочка тянула, а не толкала наиболее нагруженную ветвь конвейера?

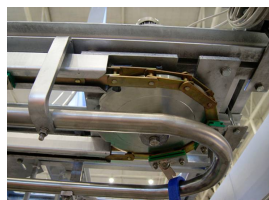
- ☐ обратную станцию холостой ветви
- ☐ натяжную станцию
- ☐ обратную станцию рабочей ветви
- ☐ приводную станцию

Что располагают в месте наименьшего натяжения цепи конвейера?

- ☐ обратную станцию холостой ветви
- ☐ натяжную станцию
- ☐ обратную станцию рабочей ветви
- ☐ приводную станцию

Что представлено на рисунке?

- оборотная станция холостой ветви
- натяжная станция
- оборотная станция рабочей ветви
- приводная станция



Что представлено на рисунке ?

- лебедка
- тельфер
- таль



Что представлено на рисунке?

- лебедка
- тельфер
- таль



Что представлено на рисунке?

- лебедка
- тельфер
- таль



Какая подвеска представлена на рисунке ?

- бесконвейерная для рельса из полосовой стали
- бесконвейерная для трубчатого подвесного пути
- конвейерная рабочая
- конвейерная холостая



Какая подвеска представлена на рисунке?

- бесконвейерная для рельса из полосовой стали
- бесконвейерная для трубчатого подвесного пути
- конвейерная рабочая
- конвейерная холостая



Какая подвеска представлена на рисунке?

- бесконвейерная для рельса из полосовой стали
- бесконвейерная для трубчатого подвесного пути
- конвейерная рабочая
- конвейерная холостая



Какая подвеска представлена на рисунке ?

- бесконвейерная для рельса из полосовой стали
- бесконвейерная для трубчатого подвесного пути
- конвейерная рабочая
- конвейерная холостая



6. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УБОЯ СКОТА И РАЗДЕЛКИ ТУШ

На рисунке представлен аппарат для...

- оглушения свиней
- оглушения птиц
- оглушения крупнорогатого скота
- оглушения мелкорогатого скота



На рисунке представлен ...

- электрошокер
- электропогонялка
- электрооглушитель



На рисунке представлен?

- однорожковый стек
- пороховой пистолет
- пневматический пистолет
- молот



На рисунке представлен?

- однорожковый стек
- пороховой пистолет
- пневматический пистолет
- молот



На рисунке представлен?

- однорожковый стек
- пороховой пистолет
- пневматический пистолет
- молот



Стационарное устройство периодического действия, предназначенное для изоляции одного или нескольких животных при оглушении это

- ☐ бокс
- ☐ фиксирующий конвейер
- ☐ загон
- ☐ камера
- ☐

Какой из представленных способов оглушения имеет большую производительность ?

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ оба одинаковы



1



2

Какой из представленных способов оглушения имеет меньшую производительность ?

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ оба одинаковы



1



2

Фиксирующий конвейер используется для

- ☐ оглушения свиней
- ☐ оглушения лошадей
- ☐ оглушения крупнорогатого скота
- ☐ оглушения мелкорогатого скота



На технические цели кровь собирают

- ☐ в поддоны
- ☐ в желоба
- ☐ полыми ножами

Для пищевых и лечебных целей кровь собирают

- ☐ в поддоны
- ☐ в желоба
- ☐ полыми ножами

Машина для удаления щетины с туш свиней называется

- ☐ скребмашина

- шпарчан
- бильная машина
- опалочная печь

Устройство для удаления остатков щетины с туш свиней называется

- скребмашина
- шпарчан
- бильная машина
- опалочная печь

Машина для предварительной операции перед удалением щетины с туш свиней называется

- скребмашина
- шпарчан
- бильная машина
- опалочная печь

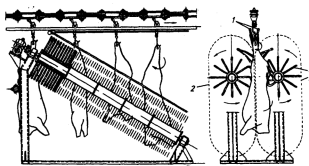
На рисунке представлен рабочий орган машины для удаления

- щетины
- пера
- волоса
- все перечисленные варианты



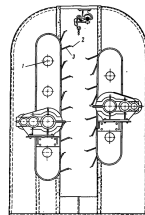
На рисунке представлена схема

- моечной машины
- скребмашины
- бильной машины
- шкуротъемной машины



На рисунке представлена схема

- моечной машины
- скребмашины
- бильной машины
- шкуротъемной машины



На рисунке представлен рабочий орган

- мездрильной машины
- шкуротъемной машины
- скребмашины
- бильной машины



На рисунке представлена

- машина для снятия свиной шкурки
- машина для пластования шпика
- мясорыхлительная машина
- мясорезательная машина



Мусат предназначен для

- правки ножей
- защиты руки обвальщика
- стерилизации ножей

Какую пилу рациональней использовать для порционной нарезки замороженного мяса

- переносную дисковую
- переносную ленточную
- стационарную дисковую
- стационарную ленточную

Какую пилу рациональней использовать для четвертования полутуш в холодильных камерах

- переносную дисковую
- переносную ленточную
- стационарную дисковую
- стационарную ленточную

7. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБВАЛКИ И ЖИЛОВКИ МЯСА

Поршневые прессы относятся к оборудованию для механической обвалки ...

- штамповкой
- прессованием
- методом соскабливания и сдира

Шнековые прессы относятся к оборудованию для механической обвалки ...

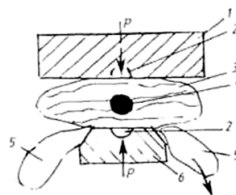
- штамповкой
- прессованием
- методом соскабливания и сдира

Барабанные прессы относятся к оборудованию для механической обвалки ...

- штамповкой
- прессованием
- методом соскабливания и сдира

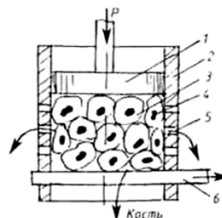
Какой способ механической обвалки представлен на рисунке

- штамповка
- прессование
- отрыв
- сдир



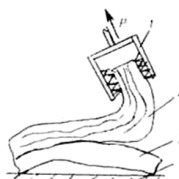
Какой способ механической обвалки представлен на рисунке

- штамповка
- прессование
- отрыв
- сдир



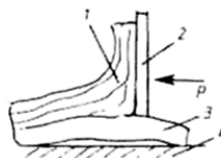
Какой способ механической обвалки представлен на рисунке

- штамповка
- прессование
- отрыв
- сдир



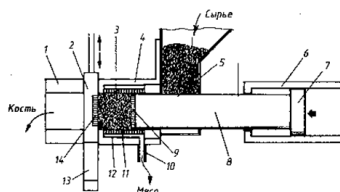
Какой способ механической обвалки представлен на рисунке

- штамповка
- прессование
- отрыв
- сдир



Какой пресс представлен на рисунке

- шнековый
- поршневой
- барабанный
- штамповочный



От каких геометрических характеристик зависит производительность поршневого пресса?

- масса единовременной загрузки, кг;
- объем камеры загрузки, м³;
- насыпная плотность сырья, кг/м³;
- продолжительность рабочего цикла, с.

Какой пресс представлен на рисунке

- ☐ шнековый
- ☐ поршневой
- ☐ барабанный
- ☐ штамповочный



От каких геометрических характеристик зависит производительность шнекового пресса?

- ☐ объем камеры загрузки
- ☐ насыпная плотность сырья
- ☐ диаметр шнека
- ☐ частота вращения шнека

От каких кинематических характеристик зависит производительность шнекового пресса?

- ☐ объем камеры загрузки
- ☐ насыпная плотность сырья
- ☐ диаметр шнека
- ☐ частота вращения шнека

Какой пресс представлен на рисунке

- ☐ шнековый
- ☐ поршневой
- ☐ барабанный
- ☐ штамповочный



8. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Сочетание нескольких видов механического воздействия, например резания с раздавливанием характерно для ...

- ☐ дробилок
- ☐ силовых измельчителей
- ☐ волчков
- ☐ куттеров

Сочетание нескольких видов механического воздействия, например раскалывания с ударом характерно для ...

- ☐ дробилок
- ☐ коллоидных мельниц

- волчков
- куттеров

Сочетание нескольких видов механического воздействия, например резание, раздавливание с истиранием характерно для ...

- дробилок
- силовых измельчителей
- волчков
- куттеров

Что относится к оборудованию для измельчения твердого сырья

- волчки
- шпигорезки
- куттеры
- силовые измельчители

Что относится к оборудованию для измельчения мягкого сырья

- куттеры
- силовые измельчители
- дробилки
- волчки-дробилки

Что относится к оборудованию для измельчения твердого сырья

- волчки
- шпигорезки
- куттеры
- волчки-дробилки

Что относится к оборудованию для измельчения твердого сырья

- волчки
- шпигорезки
- куттеры
- дробилки

Что относится к оборудованию для измельчения мягкого сырья

- волчки
- силовые измельчители
- дробилки
- волчки-дробилки

Что относится к оборудованию для измельчения мягкого сырья

- шпигорезки
- силовые измельчители
- дробилки
- волчки-дробилки

Рабочий орган, какой машины представлен на рисунке

- волчка
- силового измельчителя
- дробилки
- волчки-дробилки



Рабочий орган, какой машины представлен на рисунке

- волчка
- силового измельчителя
- дробилки
- волчки-дробилки



Рабочий орган, какой машины представлен на рисунке

- силового измельчителя
- блокорежки гильотинного типа
- блокорежки роторного типа
- волчки-дробилки



Рабочий орган, какой машины представлен на рисунке

- силового измельчителя
- блокорежки гильотинного типа
- блокорежки роторного типа
- волчки-дробилки



Какой нож представлен на рисунке?

- двухсторонний без бурта
- односторонний без бурта
- двухсторонний с буртом
- односторонний с буртом



Какой нож представлен на рисунке?

- двухсторонний без бурта
- односторонний без бурта
- двухсторонний с буртом
- односторонний с буртом



Какая из решеток одинакового диаметра идет под нож с буртом?

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ обе
- ☐ ни одна



1

2

Какая из решеток одинакового диаметра идет под нож без бурта?

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ обе
- ☐ ни одна



1

2

На рисунке представлен режущий механизм

- ☐ куттера
- ☐ волчка
- ☐ мясорезательной машины
- ☐ шпигорезки



На рисунке представлен режущий механизм

- ☐ куттера
- ☐ волчка
- ☐ мясорезательной машины
- ☐ шпигорезки



Волчок предназначен для измельчения?

- ☐ крупного
- ☐ мелкого
- ☐ тонкого
- ☐ сверхтонкого

Какая машина представлена на рисунке

- ☐ куттер
- ☐ волчок
- ☐ мясорезательная
- ☐ шпигорезка



На рисунке представлен режущий механизм

- ☐ куттера
- ☐ волчка
- ☐ мясорезательной машины
- ☐ шпигорезки



Определяющим параметром мясорубки и волчка служит

- ☐ диаметр решетки
- ☐ число ножей
- ☐ шаг витков шнека
- ☐ диаметр отверстий в ножевой решетке

Определяющим параметром куттера служит

- ☐ объем чаши
- ☐ число ножей
- ☐ частота вращения ножевого вала
- ☐ частота вращения чаши

На рисунке представлен рабочий орган

- ☐ мясорезательной машины
- ☐ коллоидной мельницы
- ☐ силового измельчителя
- ☐ дробилки



Куттер предназначен для измельчения?

- ☐ среднего
- ☐ мелкого
- ☐ тонкого
- ☐ сверхтонкого

Коллоидная мельница предназначен для измельчения?

- ☐ среднего
- ☐ мелкого
- ☐ тонкого
- ☐ сверхтонкого

9. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОСОЛА

Посол шкур сухой солью осуществляется

- ☐ вручную или механизированным способом,
- ☐ только вручную
- ☐ только механизированным способом

Посол шкур в рассоле осуществляется

- вручную или механизированным способом,
- только вручную
- только механизированным способом

Рабочий орган какого оборудования представлен на рисунке

- тамбулер
- массажер
- иньектор



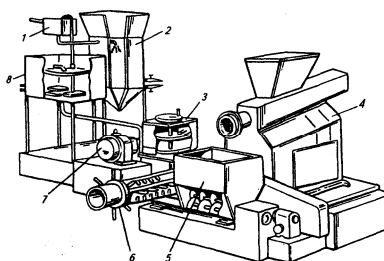
Для чего предназначено оборудование изображенное на рисунке

- для массирования мяса
- посола шкуры
- дубления шкуры
- посола мяса



Позиция 5 на рисунке обозначает

- дозатор рассола
- волчок
- дозатор мяса
- шнековый смеситель



10. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

Какой способ перемешивания изображен на рисунке

- механический
- пневматический
- кавитационный
- импульсный



Укажите оборудование периодического действия

- фаршемешалки
- фаршесмесители
- все перечисленные

Дезинтегратор относится к оборудованию для перемешивания

- сыпучего сырья
- жидкого сырья
- пастообразного сырья
- кускового сырья

Рабочий орган какой машины представлен на рисунке

- фаршесмесителя
- фаршемешалки
- тестомеса
- смесителя сыпучих продуктов



Какое оборудование представлено на рисунке

- фаршесмеситель
- фаршемешалка
- тестомес
- фаршемешалка вакуумная



11. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

На рисунке представлен шприц

- гидравлический периодического действия
- ротационный непрерывного действия
- эксцентриково-лопастной непрерывного действия
- шнековый непрерывного действия



На рисунке представлен котлетный автомат

- многорядного типа
- с многогнездовой плитой
- однорядного типа
- с карманами



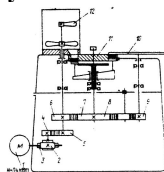
На рисунке представлен процесс производства

- пельменей методом штамповки
- блинников с начинкой
- хинкалей
- пельменей методом коэкструзии



Кинематическая схема какой машины изображена на рисунке:

- пельменного автомата
- котлетного автомата
- волчка
- шпигорезки



На рисунке представлен шприц

- гидравлический периодического действия
- ротационный непрерывного действия
- эксцентриково-лопастной непрерывного действия
- шнековый непрерывного действия



12. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ

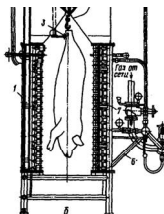
На рисунке представлен

- шпарчан
- шпарчан со скребмашиной
- шпарчан с доводчиком
- скребмашина



На рисунке представлена

- печь опалочная
- шпарильная камера периодического действия
- шпарильная камера непрерывного действия
- моечная машина



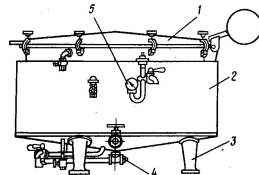
Расположите следующие породы древесины в порядке убывающей технологической ценности для получения дыма:

- бук, дуб, береза, ольха

- дуб, бук, ольха, береза
- береза, ольха, бук, дуб
- ольха, бук, дуб, береза

Для чего при меняется котел «Вулкан», изображенный на рисунке:

- для варки мяса и мясопродуктов
- для стерилизации банок
- для обжаривания продуктов
- для вытопки жира



Как называется сушилка, изготовленная в виде цилиндрического сварного корпуса, установленного на двух роликовых опорах с наклоном в сторону выгрузки:

- вихревая
- пневматическая
- конвейерная
- вальцевая
- барабанная

13. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЗАКАТЫВАНИЯ И УПАКОВЫВАНИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

На рисунке представлена упаковочная машина

- однокамерная
- двухкамерная
- ленточная



На рисунке представлена закаточная машина

- автоматическая
- полуавтоматическая
- не автоматическая

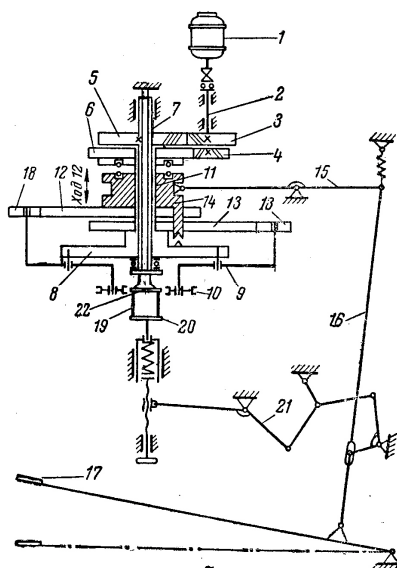


Закаточный шов жестяных банок состоит из ____ слоев жести

- 2
- 3
- 4
- 5

Под какой позицией показаны закаточные ролики на кинематической схеме полуавтоматической закаточной машины типа СК:

- 2
- 4
- 6
- 8
- 10



Банки к закаточной головке и закаточные ролики поданы к банке вручную - закаточная машина по принципу действия

- ☐ неавтоматические
- ☐ полуавтоматические
- ☐ автоматические
- ☐

Закаточные ролики работают автоматически, а банки к закаточной головке подают вручную - закаточная машина по принципу действия

- ☐ неавтоматические
- ☐ полуавтоматические
- ☐ автоматические

Библиографический список

1. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/11738. - ISBN 978-5-16-010779-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062370>. – Режим доступа: по подписке.
2. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1353318>. – Режим доступа: по подписке.
3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130573>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-7656-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176841> (дата обращения: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи копильные : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-8342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187567> (дата обращения: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша : учебное пособие для вузов / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко, В. А. Демченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-7176-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169760> (дата обращения: 09.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства/ А.А. Курочкин, В.В. Лященко; Под ред. В.М. Баутина. – М.: Колос, 2001.– 440 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Библиогр.: с. 372. - Предм. указ.: с. 373-376.

Содержание

	Стр
Введение	
1. Общие сведения о технологическом оборудовании	4
2. Оборудование транспортировки, хранения молока и межоперационного назначения	8
3. Оборудование для механической и тепловой обработки молока	11
4. Оборудование для выработки молочных продуктов Библиографический список	18
5. Подъемно-транспортное оборудование предприятий мясной промышленности	24
6. Оборудование для убоя скота и разделки туш	27
7. Оборудование для обвалки и жиловки мяса	30
8. Оборудование для измельчения	32
9. Оборудование для посола	36
10. Оборудование для перемешивания	37
11. Оборудование для формования	38
12. Оборудование для термической обработки	39
13. Оборудование для закатывания и упаковывания мясных продуктов	40
Библиографический список	42

Составитель:

Пшенов Евгений Александрович

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСНОЙ И
МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ**

тесты контроля остаточных знаний

предназначены для студентов очной и заочной форм обучения по направлениям подготовки:

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
Продукты питания животного происхождения

Печатается в авторской редакции

Компьютерная вёрстка Е.А. Пшенов

Подписано к печати 28 марта 2023 г.

Формат 60x84^{1/16}

Объем 2,75 уч.-изд. л.

Тираж 40 экз.

Изд. № Заказ №

Отпечатано в минитипографии Инженерного института НГАУ
630039, г. Новосибирск, ул. Никитина 147