**Экзаменационные вопросы по дисциплине (часть 1)**

1. Дать понятие, что такое машина, аппарат, технологическая линия.
2. Автомолцистерны. Устройство, принцип действия.
3. Приборы и оборудование для определения количества молока.
4. Трубопровод. Назначение. Классификация, принцип действия.
5. Типы насосов в молочной промышленности. Устройство.
6. Классификация аппаратов для тепловой обработки молока
7. Пастеризаторы. Классификация, устройство, принцип действия.
8. Устройство молокомера.
9. Оборудование для доставки молока и молочных продуктов на предприятия.
10. Насос. Определение. Назначение.
11. Трубчатая пастеризационная установка. Назначение. Устройство, принцип действия.
12. Резервуары для хранения молока. Устройство, принцип действия.
13. Единица измерения производительности охладителя.
14. Дать определение понятия «пакет», «секция» в пластинчатых теплообменниках.
15. Теплообменник-регенератор. Назначение. Устройство, принцип действия.
16. Стационарные весы. Назначение. Устройство, принцип действия
17. Пластинчатый теплообменный аппарат для высокотемпературной пастеризации молока. Устройство, принцип действия.
18. Счетчики-расходомеры. Назначение. Устройство, принцип действия.
19. Требования, предъявляемые к конструкции оборудования в молочной промышленности.
20. Охладители. Назначение. Устройство, принцип действия.
21. Оборудования для количественного определения молока. Устройство, принцип действия.
22. Сепараторы-сливкоотделители. Устройство. Принцип действия.
23. Сепараторы-молокоочистители. Устройство. Принцип действия.
24. Сепараторы для высокожирных сливок. Устройство. Принцип действия.
25. Оборудования для механической обработки молока. Характеристика.
26. Установки для нагревания и охлаждения. Назначение. Устройство.
27. Гомогенизаторы. Назначение. Устройство, принцип действия.
28. Принципы дозировки продуктов в оборудовании для розлива.
29. Принцип дозировки молока по объёму. Назначение. Сущность.
30. Дозировка по уровню. Устройство. Сущность.
31. Автоматы для изготовления бумажных пакетов и розлива в них молока. Устройство. Принцип действия.
32. Автомат для розлива молока в полиэтиленовые пакеты. Устройство. Принцип действия.
33. Линия производства кисломолочных напитков резервуарным способом. Перечень, назначение.
34. Творожные ванны. Назначение. Устройство. Принцип действия.
35. Оборудование для прессования творога. Назначение пресс-тележки, ее устройство.
36. Охладитель типа ОТД. Назначение. Устройство. Принцип действия.
37. Отличия между производством творога раздельным и традиционным способом.
38. Автомат для фасовки творога в пакеты. Устройство. Принцип действия.
39. Оборудование для производства творожных изделий. Назначение. Устройство.
40. Автоматы АРС и АР1С. Назначение. Устройство. Принцип действия.
41. Оборудование для фасовки сметаны. Устройство.
42. Мороженица. Назначение. Устройство. Принцип действия.
43. Фризер. Назначение. Устройство. Принцип действия.
44. Оборудование для закаливания мороженого.
45. Эскимогенераторы. Назначение. Устройство. Принцип действия.
46. Способы производства сливочного масла. Оборудование, предназначенное для производства сливочного масла. Перечень.
47. Сливкосозревательные ванны и танки. Устройство.
48. Вакуум-дезодарационные установки. Назначение. Устройство. Принцип действия.
49. Маслоизготовители периодического действия. Классификация.
50. Безвальцовый маслоизготовитель. Устройство. Принцип действия.
51. Вальцовые маслоизготовители. Устройство. Принцип действия.
52. Маслоизготовители непрерывного действия. Схема работы. Устройство. Принцип действия.
53. Маслообразователи. Применение. Устройство.
54. Линия поточного производства масла. Перечислить оборудование, входящее в линию.
55. Трехцилиндровый маслообразователь. Устройство. Принцип действия.
56. Пластинчатый маслообразователь. Устройство. Принцип действия.
57. Оборудование для фасовки масла (автоматы М6-АРМ, М6-ОРГ).
58. Сыродельная ванна. Назначение. Устройство. Принцип действия.
59. Прессы для сыра. Назначение. Устройство.
60. Оборудование для посолки, мойки и парафинирования сыра.
61. Бассейны и контейнеры для посолки сыра. Назначение. Устройство.
62. Сыромоечная машина. Устройство. Принцип действия.
63. Парафинёры. Назначение. Устройство. Принцип действия.
64. Оборудование сырохранилищ. Назначение.
65. Оборудование для производства плавленого сыра. Перечень. Назначение.
66. Волчок. Назначение. Устройство. Принцип действия.
67. Оборудование для плавления сыра. Устройство.
68. Автоматы для фасовки и упаковки плавленого сыра.
69. Классификация вакуум-выпарных аппаратов.
70. Оборудование для производства сухих молочных продуктов. Способы сушки. Классификация сушилок.
71. Оборудование для мойки тары и аппаратуры. Классификация. Факторы, обуславливающие эффективность мойки.

**Экзаменационные вопросы**

по дисциплине

«Оборудование производства продовольственных продуктов (часть 2)

1. Определения (оборудование, структура машины и аппарата и т.д.)
2. Требования к технологическому оборудованию.
3. Классификация технологического оборудования.
4. Основные параметры технологического оборудования
5. Рабочие органы технологического оборудования в мясной промышленности.
6. Подвесные пути и конвейеры.
7. Напольный транспорт мясокомбинатов.
8. Классификация подвесных путей и конвейеров.
9. Оборудование для обездвиживания и обескровливания скота.
10. Способы убоя и оглушения животных. Понятие. Применяемое оборудование.
11. Боксы. Назначение. Классификация. Устройство.
12. Оборудование для электрооглушения животных. Устройство, принцип действия.
13. Подъемно-транспортные средства мясной промышленности. Устройство.
14. Конвейер. Назначение. Устройство, принцип действия.
15. Машины для измельчения. Классификация.
16. Волчки. Назначение. Устройство, принцип действия.
17. Куттеры. Назначение. Устройство, принцип действия.
18. Оборудование для снятия шкур. Устройство, принцип действия.
19. Оборудование для посола шкур. Устройство, принцип действия.
20. Оборудование для обескровливания и сбора крови.
21. Какое оборудование входит в линию производства вареных колбас.
22. Оборудование для мойки шкур, характеристика.
23. Шнековые шприцы, назначение, конструкция.
24. Шпигорезка, конструкция, принцип работы.
25. Классификация оборудования для убоя и разделки туш.
26. Оборудование для распиловки и разделки туш, характеристика.
27. Какое оборудование входит в линию производства полукопченых колбас.
28. Вакуумный шприц, назначение, устройство.
29. Поршневые шприцы, назначение, конструкция.
30. Ротационно-лопастные шприцы, назначение, конструкция.
31. Фаршемешалка, назначение, конструкция.
32. Оборудование для посола мяса. Многоигольчатый шприц. Назначение. Устройство, принцип действия.
33. Гашпиль. Назначение. Устройство, принцип действия.
34. Массажеры. Назначение. Устройство, принцип действия.
35. Способы интенсификации посола. Применяемое оборудование.
36. Пилы. Классификация. Назначение. Устройство, принцип действия.
37. Оборудование для отстаивания и фильтрования. Малая и большая жироловки. Устройство, принцип действия.
38. Фаршесмесители. Назначение. Устройство, принцип действия.
39. Фильт-пресс. Назначение. Устройство, принцип действия.
40. Классификация оборудования для тепловой обработки мяса.
41. Универсальные термокамеры. Конструкция, принцип работы.
42. Термокамера. Конструкция, принцип работы.
43. Коптильные камеры, назначение, устройство.
44. Камера для холодного копчения. Устройство, преимущества камеры.
45. Оборудования для стерилизации. Классификация. Устройство, принцип действия.
46. Оборудование для пастеризации. Классификация. Устройство, принцип действия.
47. Деаэраторы. Назначение. Устройство, принцип действия.
48. Дымогенераторы. Назначение. Устройство, принцип действия.
49. Варочное оборудование. Классификация.
50. Оборудование для шпарки и опалки туш в шкуре. Классификация, принцип действия.
51. Автомат для формования котлет. Устройство, принцип действия.
52. Пельменный автомат. Устройство, принцип действия.
53. Машины для подготовки сырья и тары в производстве мясных баночных консервов. Устройство, принцип действия.
54. Моечная машина для ветчины. Устройство, принцип действия.
55. Машина для снятия шкурки. Устройство, принцип действия.
56. Банкомоечная машина. Устройство, принцип действия.
57. Наполнительные машины. Устройство, принцип действия.
58. Машины для производства и закатки консервных банок. Устройство, принцип действия.
59. Закаточные машины. Устройство, принцип действия.
60. Вакуум-закаточные машины. Устройство, принцип действия.
61. Термоагрегаты. Назначение, принцип действия.
62. Оборудование для мойки в мясной промышленности.
63. Автокоптилка. Назначение. Устройство, принцип действия.
64. Дымогенератор с самоподдерживающим тлением. Назначение. Устройство, принцип действия.
65. Формула расчета производительности универсальной термокамеры.