

Тема №2

“Загальні відомості про машини та механізми”

Вставте пропущені слова

1. Інформацію про технічні показники машини можна отримати з ...
2. Частина машини, яка перетворює електроенергію в механічну роботу називається.,.
3. Частина машини, яка призначена для розміщення в ній усіх рухомих вузлів називається ...
4. Частина машини, яка призначена для зміни швидкості та форми руху, називається...
5. Найбільш компактна передача, яка в багато разів зменшує швидкість машини, називається ...
6. Одна або декілька передач, які розміщені в коробці та мають змащувальну речовину, називається ...
7. Для захисту електродвигуна від теплових та електромагнітних перевантажень служать ...
8. Пристрій, який служить для плавної безступінчастої зміни швидкості на ходу машини називається ...
9. Заміна ручної праці машиною називається
10. Заміна ручного управління машиною на автоматичне називається ...
11. Щоб машина працювала безшумно, надійно і довговічно, краще передачу замінити на ...
12. Передача, яка передає робочому валу обертальний рух навколо своєї осі і навколо осі нерухомого колеса, називається ...

Опрацюйте завдання

1. Для чого наявні апарати захисту в ланцюгу електропостачання двигуна?
2. В якому розділі технічної документації вміщені дані про продуктивність машини та норму завантажування?
3. У чому полягають переваги редукторів порівняно з іншими видами передач?
4. Чому за наявності варіатора швидкості регулювання здійснюється під час роботи машини?
5. Яку інформацію з технічної документації машини доцільно оформлювати наочно на робочому місці?
6. В якій послідовності вмикається технологічна машина?
7. Яка небезпека існує під час вимикання електродвигуни безпосередньо штепсельним роз'ємом?
8. Чим небезпечне нещільне з'єднання контактів?
9. Яке призначення нульового провода у штепсельних з'єднаннях?
10. Які апарати управління захищають обслуговуючий персонал від механічних травм під час роботи машини?
11. Чому апарати управління повинні бути заземленими?
12. Чому під час перевірки машини на холостому ході необхідно впевнитись у напрямі руху робочих деталей?

Теми №3

“Універсальні кухонні машини”

Вставте пропущені слова

1. Характерною ознакою універсальної кухонної машини є те, вона призначена для виконання багатьох.....
2. Під час роботи УКМ електродвигун може нагріватись до 40-50°С, тому що частково енергія перетворюється в
3. Приводним механізмом УКМ є
4. Кріплення змінних механізмів до горловини УКМ здійснюється за допомогою
5. Частина УКМ, яка перетворює електричну енергію в механічну роботу, називається.....
6. При заміні робочих деталей або змінного механізму УКМ електродвигун повинен бути
7. Для зменшення нагрівання електродвигуна на його зовнішній частині корпусу є
8. Якщо змінний механізм не повністю входить у горловину УКМ (є зазор), то його необхідно
9. Частина УКМ, до якої приєднується змінний механізм, називається
10. Напрямок обертання приводного вала УКМ потрібно перевірити за
11. Для захисту електродвигуна від перевантажень служить.....
12. Технічна документація складається з трьох частин:
1..... 2..... 3.....

Опрацюйте поставлені запитання

1. В яких типах підприємств громадського харчування доцільно використовувати УКМ?
2. Що може призвести до перевантаження УКМ?
3. Для яких технологічних операцій використовують високі швидкості УКМ?
4. Чим відрізняються між собою УКМ загального та спеціального призначення ?
5. Для чого призначенні блокуючі пристрої в УКМ?

Тема № 4

Ваговимірювальне устаткування

Вставте пропущені слова

1. Вагівниця – це
2. Вагівниці класифікують за такими ознаками
3. До настільних вагівниць відносять
4. Призначені для зважування великих вантажів вагівниці
5. На постійному місці встановлюють вагівниці
6. Пересувні та стаціонарні вагівниці називають
7. За видом вказівного пристрою розрізняють вагівниці гирні,.....,
.....,.....,
8. Важіль – це
9. За принципом дії ваги бувають
10. До ваговимірювальних приладів ставлять вимоги метрологічні, торгово –
експлуатаційні та

Тема № 5

Машини для обробки овочів

Тестові завдання для самоперевірки та контролю знань з теми „Картоплеочисні машини”

1. Картопля якого розміру буде очищатись швидше:
 - а) середня;
 - б) дрібна;
 - в) велика;
2. Чому не рекомендується завантажувати немиту картоплю:
 - а) вийде з ладу розвантажувальний диск з лопатями;
 - б) швидко спрацюється абразивна поверхня диска, може заклинити робочий диск;
 - в) заб'ється зливний патрубок?
3. Визначте послідовність операцій вмикання машини моделі МОК-150 та її завантаження:
 - а) подати воду, увімкнути машину та завантажити картоплю;
 - б) завантажити картоплю, подати воду, увімкнути машину;
 - в) завантажити картоплю, увімкнути машину і подати воду.
4. Скільки кілограмів картоплі потрібно завантажувати за один робочий цикл в машину МОК-150:
 - а) 6...7 кг;
 - б) 3...4кг;
 - в) 15...20 кг?
5. Для розвантаження картоплі в машинах моделі МОК-150 необхідно:
 - а) відкрити дверцята не вимикаючи машину;
 - б) вимкнути машину та відкрити дверцята;
 - в) перекрити подачу води, відкрити дверцята на ходу машини.
4. Скільки хвилин потрібно для очищення картоплі в машині МОК -150:
 - а) 2...4хв;
 - б) 1...2 хв;
 - в) 4...8хв?

5. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:
- а) вимкнути машину і промити водою зі шланга корпус та всі деталі:
 - б) робочу камеру машини промити на холостому ході, а корпус протерти тканиною;
 - в) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою?
6. Гачок в картоплеочисних машинах призначений для:
- а) прочищення зливного патрубку;
 - б) зняття робочих дисків;
 - в) діставання застряглих бульбів в процесі роботи.
7. Для чого в робочу камеру картоплеочисної машини подається вода
- а). для промивання овочів
 - б). для змивання очисток та видалення їх з робочої камери
 - в). для промивання робочої камери
8. Як підготувати картоплю до очищення;
- а) відважити, промити, відкалібрувати
 - б) відкалібрувати, відважити, промити
 - в) відкалібрувати, промити, відважити
9. Під час роботи машини біля пульта управління машини має бути
- а) резиновий килимок
 - б) дерев'яний трап
 - в) залізний трап
10. Протікає вода крізь дверцята машини
- а) забився зливний патрубок
 - б) не працює мікроперемикач дверцят
 - в) спрацьовані гумові прокладки
11. Збирається вода в робочій камері
- а) забився зливний патрубок
 - б) не працюють дверцята відходів
 - в) спрацьовані гумові прокладки зливного патрубка
12. Функції машини виконує
- а) робоча камера та абразивна чаша

- б) передачі та опорний диск
- в) абразивна чаша та опорний диск

Тестові завдання для самоперевірки та контролю знань з теми „Протиральна машина моделі МП-800”

1. Машина МП-800 призначена для:

- а) протирання сиру, картоплі на пюре, нарізання овочів соломкою;
- б) протирання сиру, картоплі на пюре, протирання помідорів, малини, смородини, суниць та нарізання овочів соломкою, протирання вареного м'яса, печінки;
- в) протирання картоплі на пюре, сиру, м'яса та нарізання овочів соломкою.

2. На пульті управління розміщені:

- а) штепсельний роз'єм, кнопкова станція з трьома кнопками, лампочка;
- б) кнопкова станція з трьома кнопками, кнопкова станція магнітного пускача, лампочка;
- в) кнопкова станція з трьома кнопками, кнопкова станція магнітного пускача.

3. Для того, щоб вивантажити відходи з робочої камери, необхідно:

- а) натиснути на кнопку „Стоп”, відкрити дверцята, натиснути кнопку „Відходи”;
- б) натиснути на кнопку „Стоп”, натиснути кнопку „Відходи”, відкрити дверцята;
- в) натиснути вимикач, кнопку „Стоп”, відкрити дверцята, натиснути кнопку „Відходи”.

4. Щоб зібрати машину МП-800 для протирання помідорів необхідно встановити:

- а) скидач, диск з отвором 1,4 мм, стакан, ротор з пружними пальцями, зафіксувати, встановити робочу камеру, зафіксувати;
- б) диск з отворами 1,2 мм, стакан, ротор лопатевий, зафіксувати, встановити робочу камеру, зафіксувати;
- в) скидач, диск 1,4 мм, ротор лопатевий, зафіксувати, встановити робочу камеру, зафіксувати.

5. Захисні пристрої машини це:

- а) запобіжна решітка;
- б) мікроперемикач;

в)товкачик?

6. Рухомі робочі деталі машини це:

а) ротор, диск;

б) диск;

в) ротор, скидач?

7. Чому робочий вал машини обертається як за годинниковою стрілкою, так і проти:

а) для розвантаження відходів;

б) для зменшення навантаження на двигун;

в) для попередження та усунення заклинювання сировини в робочій камері?

8. Який ротор необхідно встановити для протирання маси на паштет:

а) ротор лопатевий;

б) з пружними пальцями;

в) необхідно два ротори?

9. Скільки дисків є в комплекті машини:

а) три;

б) два;

в) один?

10.Для чого призначений скидач у машині:

а) для вивантаження відходів;

б) для подачі сировини в робочу камеру;

в) для вивантаження протертої маси?

11.3 якою метою в машині використовується реверсивний двигун:

а) для забезпечення великої потужності;

б) для забезпечення великої швидкості;

в) для здійснення обертів ротора за і проти годинникової стрілки?

12. Яка деталь встановлюється на робочий вал першою:

а) ротор;

б) диск;

в)скидач?

Тестові завдання для самоперевірки та контролю знань з теми „Овочерізки”

1. Для чого призначені універсальні овочерізки сучасних моделей:
 - а) нарізання овочів різними формами та протирання;
 - б) нарізання овочів простою та складною формами;
 - в) протирання та нарізання варених овочів?
2. Яким чином змінити товщину нарізання овочів:
 - а) поміняти ножі на дисках, відрегулювати відстань між лезом і диском;
 - б) замінити диски;
 - в) відрегулювати відстань між лезом і диском?
3. Які захисні пристрої використовуються в овочерізках:
 - а) мікроперемикач, запобіжна решітка;
 - б) товкачик, запобіжна решітка;
 - в) мікроперемикач, товкачик?
4. Яке призначення скидача в овочерізках:
 - а) для подачі продукції до робочих деталей;
 - б) для розвантаження обробленої продукції;
 - в) для видалення зайвих частинок продукції з ножів?
5. Для яких технологічних операцій використовують пари дисків:
 - а) для нарізання соломкою і шматочками;
 - б) для нарізання брусочками та кубиками;
 - в) для нарізання фігурною соломкою і фігурними брусочками?
6. Чому сучасні моделі овочерізок оснащені двома завантажувальними пристроями:
 - а) для забезпечення правильної форми нарізання кружальцями і кільцями;
 - б) для швидкого нарізання продуктів;
 - в) для якісного нарізання продуктів?
7. У який бункер необхідно завантажити овочі для нарізання кружальцями:
 - а) в овальний бункер;
 - б) немає різниці;
 - в) в циліндричний бункер?

8. Яке призначення блокуючих пристроїв в сучасних моделях овочерізок:
- а) для завантаження овочів тільки в один бункер;
 - б) для вимикання машини під час перевантаження;
 - в) для вимикання машини при від'єднанні захисних пристроїв під час роботи електродвигуна?
8. Який порядок повторного увімкнення овочерізки при спрацюванні теплового захисту:
- а) звільнити робочу камеру від продуктів та увімкнути кнопку „СТАРТ”;
 - б) увімкнути овочерізку через певний інтервал часу;
 - в) звільнити робочу камеру від продуктів, дати охолонути електродвигуну та увімкнути кнопку „СТАРТ”?
9. Для чого призначені екстрактори шнекового типу:
- а) для відтискання соку з твердих плодів та овочів;
 - б) для відтискання соку з м'яких плодів та овочів;
 - в) для відтискання соку з цитрусових плодів?

Завдання для осмислення знань

1. На що впливає правильне підготування овочів до процесу очищення?
2. Чому необхідно дотримуватися норми завантажування овочів в машини згідно з технічним паспортом?
3. Від чого залежить якість очищення овочів?
4. Яким чином змінюється товщина нарізання овочів в сучасних овочерізках?
5. Якими запобіжними пристроями оснащені сучасні моделі овочерізок згідно з вимогами державних та міжнародних стандартів безпеки праці?
6. Чому в одних моделях овочерізок скидач застосовується, а в інших — ні?
7. Які технологічні операції виконує машина МП-800?
8. Яке призначення трьох кнопок на пульті управління машини МП-800?
9. Залежно від яких показників продукції підбирають дискові або шнекові екстрактори?
10. Назвати небезпечні зони екстракторів різних типів та запобіжні пристрої.

Термінологічний словничок

Абразивний сегмент - шорстка поверхня робочої деталі картоплеочисної машини.

Блокування - пристрій, який запобігає небезпечним прийомам роботи.

Відцентрова сила - сила, яка діє на продукти у напрямку від центру при їх обертальному русі з великою швидкістю.

Гребінчастий ніж - робоча деталь овочерізальної машини для нарізання овочів брусочками.

Екстрагування - розділення продукту на дві фракції: рідку та тверду.

Електромікроперемикач - апарат ручного управління.

Плоский ніж - ніж, який має плоске лезо для нарізання шматочками та шаткування.

Ротор - робоча деталь машини для протирання овочів, яка виконує обертальний рух.

Серпоподібний ніж - робоча деталь овочерізки для нарізання свіжих овочів кружальцями та шматочками.

Тертковий диск - диск для нарізання овочів соломкою.

Товкачик - деталь, призначена для проштовхування продуктів.

Фіксаторн-защіпки - підпружинені швидкодійні пристрої для надійного кріплення деталей.

Циліндричне сито - деталь циліндричної форми з отворами на бокових стінках циліндра.

Шнек – робоча деталь машини конічної виткоподібної форми

Тема № 6

Машини для обробки м'яса та риби

1 Частина шнека , за допомогою якої він кріпиться до привідного валу

1. ротор
2. палець
3. хвостовик
4. муфта

2. В м'ясорубці ножі, решітки, кільця устанавлюються на

- 1 . ротор
2. палець
3. хвостовик

3.Технологічна функція машини МЗ-8-150

1. подрібнювати м'ясо
2. формувати м'ясні напівфабрикати
3. перемішувати фарш

4.Тривалість перемішування фаршу у фаршмішалці становить

1. 60 секунд
2. 40 секунд
3. 20 секунд

5.Тривале перемішування фаршу у фаршмішалці призводить до

1. викидання фаршу з робочої камери
2. перевантаження двигуна
3. погіршення якості фаршу шляхом відшаровування жиру

6.Для безпечної роботи корпус розпушувача містить

1. запобіжну решітку
2. товкачик
3. мікроперемикач

7. Спрямовує сформовані вироби з поверхні столу до розвантажувального лотка в машині МФК-2240

1. шнек
2. відкидач
3. чарунки

8. Під час розпушування порційні шматочки намотуються на фрези, яка помилка допущена при складанні:

- а) не встановлені гребінки;
- б) не закриті защіпки в каретці;
- в) дискові ножі-фрези не загострені?

9. Який рух здійснюють ножі-фрези:

- а) обертальний за годинниковою стрілкою з різними швидкостями;
- б) зворотно-поступальний з однаковою швидкістю;
- в) обертально-зустрічний з однаковою швидкістю?

10. Назвати робочі деталі м'ясорозпушувача:

- а) ножі, гребінки;
- б) дискові ножі-фрези, які розміщені на валах;
- в) дискові ножі-фрези, які розташовані на валиках і гребінки.

11. Вказати передачі в машині МРМ-15:

- а) черв'ячна і пасова;
- б) черв'ячна, пасова і зубчасто-циліндрична;
- в) черв'ячна і зубчасто-циліндрична.

Тестові завдання для контролю знань по темі М'ясорозпушувачі

1 Чому відбивну зі свинини не можна розпушувати на машині:

- а) має багато прошарків жиру;
- б) має кістку;
- в) товщина її більша за розмір завантажувального вікна розпушувача м'яса?

2 Під час розпушування порційні шматочки намотуються на фрези, яка помилка допущена при складанні:

- а) не встановлені гребінки;
- б) не закриті защіпки в каретці;
- в) дискові ножі-фрези не загострені?

3 Який рух здійснюють ножі-фрези:

- а) обертальний за годинниковою стрілкою з різними швидкостями;
- б) зворотно-поступальний з однаковою швидкістю;
- в) обертально-зустрічний з однаковою швидкістю?

4 Назвати роботі деталі м'ясорозпушувача:

- а) ножі, гребінки;
- б) дискові ножі-фрези, які розміщені на валах;
- в) дискові ножі-фрези, які розташовані на валиках і гребінки.

5 Як здійснюється подача порційних шматочків м'яса в робочу камеру м'ясорозпушувача:

- а) по два шматочки за допомогою товкачика;
- б) по одному шматочку у вертикальній та горизонтальній площинах без токачика;
- в) по одному шматочку у вертикальній площині без товкачика?

6 Який пристрій забезпечує безпеку праці при роботі на машині:

- а) кнопкова станція;
- б) гребінки;
- в) мікроперемикач;

7 Вказати передачі в машині МРМ-15:

- а) черв'ячна і пасова;
- б) черв'ячна, пасова і зубчасто-циліндрична;
- в) черв'ячна і зубчасто-циліндрична.

8 Які деталі в розпушувачах м'яса необхідно промити гарячою водою, просушити і змастити несолоним харчовим жиром:

- а) зубчасто-циліндричні шестірні;
- б) гребінки;
- в) ножі-фрези?

9 Для чого призначені м'ясорозпушувачі:

- а) збільшення поверхні шматочка м'яса;
- б) руйнування з'єднувальної тканини;
- в) збільшення поверхні шматочка м'яса і руйнування з'єднувальної тканини?

10 Які види напівфабрикатів можна розпушувати на машинах:

- а) дрібні шматочки м'яса без кісточок;
- б) великий шматок м'яса без кісточок;
- в) порційні шматочки м'яса без кісточок?

Тема № 7

Машина та механізми для приготування тіста

Тестові завдання для самоперевірки з теми „Машина для просіювання борошна”

1. Як засипати борошно в бункер машини типу Silos:
 - а) за допомогою совка;
 - б) із мішка за допомогою рухомої рами;
 - в) за допомогою лопатки?
2. Скільки борошна засипають в бункер перед увімкненням машини МПМ-800:
 - а) півмішка;
 - б) мішок;
 - в) 1/3, частину мішка?
3. Що необхідно зробити, якщо в ситі зібралися відходи:
 - а) досипати борошна в бункер;
 - б) відкрити кришку, вийняти сито й очистити його;
 - в) зупинити машину, вийняти сито, очистити його?
4. Назвати небезпечні зони машини типу МПМ-800:
 - а) електричний двигун і сито;
 - б) електричний двигун, крильчатка, рама;
 - в) електричний двигун, сито, крильчатка.
5. Чому машину типу МПМ-800 необхідно вимикати, якщо крильчатка не покрита борошном:
 - а) щоб не стирались робочі деталі;
 - б) щоб машина не працювала без навантаження;
 - в) щоб не розпилялось борошно під час закінчення просіювання?
6. Назвати рухомі робочі деталі в машині МПМ-800:
 - а) рама, сито, шнек;
 - б) сито, шнек, крильчатка;
 - в) рама, сито, крильчатка.
7. Назвати рухомі робочі деталі в МЗ-24-300:
 - а) конус із ребрами, сито;

б) конус із ребрами, каркас;

а) сито з лопатями.

8. Для чого призначений конус з ребрами в просіювальному механізмі:

а) для розпушування борошна й обертання сита;

б) щоб не отримати травми рук і для подачі борошна на сито;

в) для розпушування борошна та запобігання його розпиленню?

9. Для чого призначений парусиновий рукав у просіювачах:

а) для подачі борошна до робочої камери;

б) для запобігання розпиленню борошна;

в) для подачі борошна до магнітної пастки?

10 Для чого призначена магнітна пастка у просіювачах:

а) для видалення дрібних металевих домішок;

б) для видалення відходів;

в) для видалення великих металевих домішок?

11. Назвати послідовність завантаження борошна в просіювальну машину:

а) увімкнути машину та засипати борошно;

б) засипати борошно та увімкнути машину;

в) порядок завантаження немає значення.

12. Для чого призначений просіювач борошна;

а) для збагачення киснем і видалення металевих домішок;

б) для збагачення киснем і видалення домішок;

в) для збагачення киснем, видалення домішок і розпушення борошна.

Тестові завдання для самоперевірки

з теми „Машини для замісу тіста та збивання сумішей”

1. Скільки відсотків об'єму діжі необхідно завантажувати на круте тісто в тістомісильну машину:
 - а) на 50%;
 - б) на 80%;
 - в) на 70%?
2. Скільки триває заміс тіста в тістомісильній машині:
 - а) від 5 до 10хв;
 - б) від 3 до 5 хв;
 - в) від 7 до 20 хв?
3. Яку робочу деталь потрібно підібрати для приготування майонезу у збивальній машині:
 - а) гачкоподібну;
 - б) пруткову;
 - в) чотирилопатеву?
4. Для чого призначений прутковий збивач у збивальних машинах:
 - а) для збивання масляного крему;
 - б) для легкорухомих мас (вершки, білки, муси);
 - в) для приготування дріжджового тіста?
5. Як необхідно змінювати швидкість у збивальних машинах різних марок:
 - а) на ходу машини для кращої якості продукції;
 - б) при вимкненому двигуні згідно з технічними вимогами безпеки праці;
 - в) на ходу машини, якщо є варіатор швидкості та при вимкненому двигуні, якщо є коробка швидкостей?
6. Скільки відсотків об'єму діжі необхідно завантажувати на рідке тісто в тістомісильну машину:
 - а) на 40%;
 - б) на 50%;
 - в) на 80%?
7. Вказати види машин, в яких робоча деталь виконує планетарний рух:

- а) тістомісильні та тісторозкачувальні машини;
- б) збивальні машини;
- в) машини для просіювання борошна.

8. Чому забороняється перемикати швидкість на робочому ходу в механізмі МЗ-4-7-8-20:

- а) тому, що продукти можуть розбризкуватись через край збивального бачка;
- б) тому, що можна зламати робочий інструмент;
- в) тому, що на робочому ходу механізму з'єднання кулачкової муфти ішвидко виходить із ладу?

9. Чому під час роботи збивальних машин заборонено завантажувати продукти, якщо немає спеціальних завантажувальних пристроїв:

- а) тому, що продукти можуть розсипатись через край робочої камери;
- б) тому, що продукти додавати треба поступово, а без пристрою це зробити неможливо;
- в) тому, що це може привести до травмування рук та погіршення якості сировини?

10. Назвати небезпечні зони в тістомісильних машинах:

- а) місильний важіль;
- б) діжа;
- в) місильний важіль, діжа.

11. Які захисні пристрої мають тістомісильні машини:

- а) решітка, мікроперемикач;
- б) педаль, мікроперемикач;
- в) педаль і решітка?

12. Для чого потрібна кришка-надставка у збивальних машинах:

- а) щоб не розбризкувались продукти;
- б) щоб не перевантажувати діжу або бачок;
- в) щоб запобігти травмуванню рук і розбризкуванню продуктів?

13. Для чого призначені кінцеві вимикачі у збивальних машинах:

- а) для зупинки машини в аварійних випадках;

- б) для захисту від перевантаження;
- в) для зупинки під час зміни швидкості машини?

14. Де повинен знаходитись гумовий килимок при роботі машини:

- а) Із правої сторони корпусу;
- б) Із лівої сторони корпусу;
- в) біля пульта управління?

Тестові завдання для самоперевірки

з теми „Машини для розкачування тіста типу МРТ-60”

1. Робочі валки тісторозкачувальної машини при роботі здійснюють рух:

- а) обертальний з різними швидкостями і в протилежних напрямках;
- б) зворотно-поступальний;
- в) обертальний з однаковими швидкостями і назустріч один одному.

2. Для чого призначене автоматичне електроблокування в машині

МРТ-60М:

- а) для захисту електродвигуна від перевантажень;
- б) для захисту оператора від механічної травми рук;
- в) для захисту передач від поломки?

3. Регулювання товщини розкачування під час роботи машини

- а) за допомогою маховика;
- б) після зупинки електродвигуна за допомогою маховика;
- в) рукояткою під час роботи машини.

4. Товщина розкачування тіста регулюється в межах:

- а) від 100 до 50мм;
- б) від 10 до 0мм;
- в) від 50 до 0мм.

5. Чому перед завантаженням в робочу камеру тісто необхідно розкочати вручну до товщини 60...70 мм:

- а) щоб не викликати перевантаження електродвигуна;
- б) тому, що не буде забезпечуватись рівномірне розкачування;
- в) тому, що машина не увімкнеться?

6. Норма завантаження тіста в МРТ-60М:

- а) 30кг;
- б) 1...2кг;
- в) 10кг.

7. Мукоcій у машині призначений для:

- а) посипання тіста, щоб воно не злипалось;
- б) посипання валків, щоб попередити налипання на них тіста;
- в) посипання розкачаного тіста, щоб не рвалось при перекладанні на похи

лий стіл.

8. Призначення запобіжної решітки в машині:

- а) для захисту рук від потрапляння під робочі валки;
- б) для захисту ланцюгової передачі від поломки;
- в) для захисту валків від потрапляння сторонніх предметів.

9. Як перевірити справність автоматичного електроблокування в машині:

- а) проконтролювати візуально;
- б) підняти запобіжну решітку на ходу машини;
- в) вручну натиснути на кнопку мікроперемикача до увімкнення машини?

10. Для чого призначений висувний піддон:

- а) для захисту електропривода від попадання борошна або тіста;
- б) для збирання борошна та шматочків тіста;
- в) для зберігання розкачаного тіста?

11. За скільки прийомів необхідно розкачувати тісто:

- а) 2...3 прийоми;
- б) 9... 10 прийомів;
- в) 1 прийом?

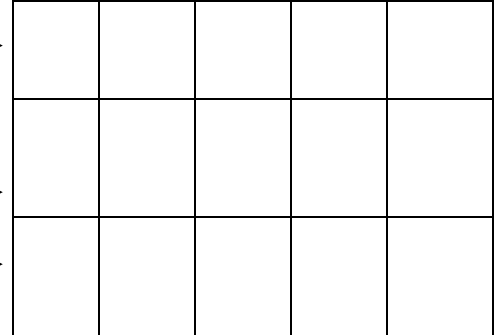
12. Як визначити відстань між робочими валками:

- а) візуально;
- б) виміряти лінійкою;
- в) за допомогою шкали на стійці.

Діаграма вибору рішень: Просіювачі

ПРОБЛЕМИ

1. Борошно сильно розпилюється біля машини
2. У просіяному борошні є домішки
3. Знизилась продуктивність просіювання



ПРИЧИНИ / ВИРІШЕННЯ

1. Не закріплений гнучкий рукав
2. На ходу машини засипали борошно
3. Під час роботи оголилась крильчатка в бункері
4. Забився просіювальний барабан
(зупинити машину та видалити домішки)
5. Розтягнувся пас

