

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ**

**навчальної дисципліни**

**ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

---

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Галузь знань             | <u>18 «Виробництво та технології»</u> |
| Спеціальність            | <u>181 «Харчові технології»</u>       |
| Назва освітньої програми | <u>Ресторанні технології</u>          |
| Рівень вищої освіти      | <u>перший (бакалаврський) рівень</u>  |

| <b>Розробники і викладачі</b>                                                                                       | <b>Контактний тел.</b> | <b>E-mail</b>             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|
| доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу<br><b>Безбах Ігор Віталійович</b>                      | 096 519 90 52          | Igorbezbakh1003@gmail.com |
| доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент<br><b>Харенко Дмитро Олександрович</b> | 098 015 09 80          | Kharenko1980@gmail.com    |

# ТЕСТИ (Процеси та апарати харчових виробництв)

## Тема 1: Вступ. Моделювання процесів і апаратів. Техніка безпеки.

1. Який фактор є основним у забезпеченні безпеки під час роботи з промисловими апаратами?
  - а) Висока продуктивність
  - б) Автоматизація процесів
  - в) Дотримання техніки безпеки
  - г) Мінімізація витрат

## Тема 2: Гідростатика.

2. Що визначає величину гідростатичного тиску?
  - а) Глибина рідини
  - б) Об'єм рідини
  - в) Температура рідини
  - г) Швидкість течії

## Тема 3: Гідродинаміка. Переміщення рідин і газів. Гідравлічні машини.

3. Яке обладнання використовується для перетворення енергії рідини в механічну роботу?
  - а) Гідротурбіна
  - б) Вентилятор
  - в) Теплообмінник
  - г) Осаджувальний резервуар

## Тема 4: Механічні процеси. Розділення неоднорідних систем.

4. Який метод використовується для розділення неоднорідних суспензій?
  - а) Екстрагування
  - б) Осідання
  - в) Випарювання
  - г) Гомогенізація

## Тема 5: Осідання.

5. Який чинник впливає на швидкість осідання твердих частинок у рідині?
  - а) Розмір частинок
  - б) В'язкість рідини
  - в) Густина частинок
  - г) Усі відповіді правильні

## Тема 6: Фільтрування.

6. Який метод використовується для очищення рідин від механічних домішок?
  - а) Осідання
  - б) Фільтрування
  - в) Дистиляція
  - г) Конденсація

## **Тема 7: Відцентрові методи розділення.**

7. Який принцип лежить в основі роботи відцентрового розділення?
- а) Відділення частинок за густиною
  - б) Використання сили тяжіння
  - в) Вплив відцентрової сили
  - г) Застосування мембран

## **Тема 8: Перемішування.**

8. Для чого застосовують перемішування в харчовій промисловості?
- а) Для очищення повітря
  - б) Для розділення сумішей
  - в) Для створення однорідної маси
  - г) Для нагрівання продуктів

## **Тема 9: Загальні закономірності теплових процесів.**

9. Які фактори впливають на швидкість теплообміну між двома середовищами?
- а) Температурна різниця
  - б) Площа контакту поверхонь
  - в) Теплопровідність матеріалу
  - г) Усі відповіді правильні

## **Тема 10: Нагрівання і охолодження.**

10. Який процес використовується для передачі тепла від одного середовища до іншого при зниженні температури?
- а) Випаровування
  - б) Конденсація
  - в) Теплопередача
  - г) Фільтрація

## **Тема 11: Випарювання. Конденсація.**

11. Що відбувається під час конденсації?
- а) Перехід рідини в газоподібний стан
  - б) Перехід газу в рідину
  - в) Перетворення рідини на тверду речовину
  - г) Усі відповіді правильні

## **Тема 12: Загальні закономірності масообмінних процесів.**

12. Який фактор є основним для масообмінних процесів?
- а) Температура
  - б) Площа поверхні
  - в) Різниця концентрацій
  - г) Тиск

## **Тема 13: Сорбційні процеси та сушіння.**

13. Який процес лежить в основі сорбційних технологій?
- а) Випаровування

- б) Поглинання речовини поверхнею
- в) Фільтрація
- г) Гравітаційне осідання

#### **Тема 14: Перегонка, ректифікація та екстрагування.**

14. Який метод використовується для розділення рідких сумішей за їхньою температурою кипіння?
- а) Фільтрація
  - б) Осадження
  - в) Ректифікація
  - г) Гомогенізація

#### **Тема 15: Проектування процесів, апаратів, машин, установок.**

15. Що включає в себе процес проектування в харчовій промисловості?
- а) Вибір оптимальних технологічних рішень
  - б) Розрахунок технічних параметрів
  - в) Оцінку ефективності виробництва
  - г) Усі відповіді правильні
-