

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 19.09.2022 11:07:03
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Организация, технология и проектирование предприятий по переработке
продуктов животного происхождения
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема №1 Структура предприятий пищевой промышленности

- 1) Что такое предприятие?
- 2) По каким признакам можно классифицировать типы предприятий?
- 3) Каковы виды юридических лиц в соответствии с Гражданским кодексом РФ?
- 4) Какими признаками характеризуется предприятие?
- 5) Каковы основные особенности организации деятельности предприятий пищевой промышленности?
- 6) Какую подготовительную работу можно провести при организации нового предприятия?
- 7) Каковы составляющие модели предприятия как открытой производственной системы?
- 8) Что такое структура предприятия?
- 9) Что такое производственно-административная структура предприятия?
- 10) Что такое общая и производственная структура предприятия?
- 11) Какие факторы влияют на структуру предприятия?
- 12) В каких случаях происходит ликвидация предприятия и каков порядок ликвидации?
- 13) Какие принципы формирования производственной структуры предприятия Вы знаете?
- 14) Каковы основные факторы развития производственных структур предприятия?

Тема №2 Производственный процесс и общие принципы его организации

- 1) Что такое производственный процесс? Какова структура производственного процесса?
- 2) Что включает в себя понятие «основной процесс», «вспомогательный процесс», «обслуживающий процесс»? Каковы взаимосвязи между различными видами процессов?
- 3) По каким признакам классифицируются производственные операции?
- 4) Какова цель оценки и анализа уровня организации производства?
- 5) Какие этапы в анализе структуры производственных процессов можно выделить?
- 6) Какие принципы рациональной организации производственного процесса существуют и что они характеризуют?
- 7) Какие прогрессивные формы организации производства существуют? В чем заключаются их преимущества?
- 8) В чем состоит принципиальное различие методов организации производства?
- 9) Каковы характеристические особенности различных типов производства?
- 10) В чем преимущества и недостатки массового, серийного и единичного типа производства?

Тема №3 Организация производственного процесса во времени

- 1) Что представляет собой производственный процесс во времени?
- 2) В чем заключаются различия понятий «производственный процесс» и «производственный цикл»?
- 3) Назовите структуру производственного цикла?

- 4) Назовите основные пути сокращения производственного цикла и его влияние на экономические показатели предприятия.
- 5) Как связаны между собой научно-технический уровень продукции и длительность производственного цикла ее изготовления?
- 6) Назовите основные виды движения предметов труда в пространстве. Охарактеризуйте их.
- 7) Какие достоинства и недостатки имеет каждый из видов движения предметов труда в пространстве?
- 8) Как определяется длительность производственного цикла при различных видах движения предметов труда?

Тема №4 Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности

- 1) Основные признаки поточного производства.
- 2) Перечислите сильные и слабые стороны поточного производства в современных условиях?
- 3) Как можно оценить возможность и целесообразность создания поточного производства на предприятии?
- 4) Что понимается под термином «приведенная производительность»? Какое значение имеет приведенная производительность для расчета производственного потока?
- 5) Какие подходы к расчету производственного потока существуют. Охарактеризуйте их.
- 6) Какие виды заделов поточных линий Вы можете назвать. Охарактеризуйте их.
- 7) Классификация потоков и поточных линий.
- 8) Непрерывный поток и его характеристика.
- 9) Прерывный поток и его разновидности.
- 10) Этапы расчета потока при проектировании.
- 11) Этапы расчета и анализа потока действующего предприятия.
- 12) Какие факторы необходимо учитывать при выборе пространственной планировки поточной линии?

Тема №5 Производственная мощность предприятия и её резервы

- 1) Что понимается под термином «производственная мощность предприятия»?
- 2) Какие факторы влияют на величину производственной мощности?
- 3) Из каких этапов состоит методика расчета производственной мощности предприятия?
- 4) Какие коэффициенты характеризуют степень использования производственной мощности?
- 5) Что вкладывается в понятие «резерв производственной мощности». Какие виды резервов Вы знаете?
- 6) Назовите основные пути повышения использования производственной мощности предприятия.

Тема №6 Организация производственной инфраструктуры предприятия

- 1) Каковы задачи подразделений, составляющих производственную инфраструктуру предприятия?

- 2) Перечислите вспомогательные подразделения и обслуживающие хозяйства пищевого предприятия.
- 3) Как организуется ремонт технологического оборудования?
- 4) Каковы задачи энергетического хозяйства?
- 5) Как организуется управление энергетическим хозяйством?
- 6) Из каких статей состоит баланс потребностей в энергоресурсах?
- 7) Какие факторы учитываются при расчете потребности в электроэнергии?
- 8) Какие виды транспортных средств использует предприятие?
- 9) Какие направления совершенствования транспортного хозяйства существуют?
- 10) Каковы задачи складского хозяйства?
- 11) Каковы перспективы развития складского хозяйства?
- 12) Какова роль складского и транспортного хозяйства в производственной структуре предприятия?

Тема №7. Основы проектирования мясной отрасли

1. Что такое генеральный план и особенности его разработки.
2. Какие вопросы необходимо решать при проектировании генеральных планов.
3. Перечислите показатели и критерии проектирования генеральных планов.
4. На какие зоны по функциональному использованию делится площадка предприятия.
5. Где не допускается размещать предприятия.
6. Опишите генеральный план типового одноэтажного мясокомбината.
7. Опишите генеральный план птицекомбината.
8. Составьте технологическую схему производства переработки крупного рогатого скота.
9. Составьте технологическую схему производства переработки мелкого рогатого скота.
10. Составьте технологическую схему производства переработки свиней.
11. Составьте технологическую схему производства колбасных изделий.
12. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.
13. Составьте технологическую схему производства замороженных готовых блюд.
14. Составьте технологическую схему производства колбас.
15. Составьте технологическую схему производства консервов.
16. Составьте технологическую схему производства переработки птицы.
17. Составьте технологическую схему уоя и обработки тушек кроликов.
18. Составьте технологическую схему производства клея и желатина.
19. Составьте технологическую схему сбора и переработки пищевой крови.
20. Объемно-планировочные решения промышленных зданий.
21. Схема технологических связей мясожирового производства.
22. Схема технологических связей холодильника мясокомбината.
23. Схема технологических связей мясоперерабатывающего производства.
24. Схема технологических связей консервного производства.

Тема №8. Расчет и подбор технологического оборудования

1. Подбор оборудования для цеха уоя скота и разделки туш. К чему сводится расчет конвейерной линии.
2. Как производится расчет числа оборудования непрерывного и периодического действия.

3. Какое оборудование необходимо иметь в субпродуктовом цехе. Особенности его расчета.
4. Поточно-механизированная линия ФОК. Принцип работы.
5. Подбор и расчет оборудования для жирового цеха.
6. Как определяется количество шкафов для сушки волос и щетины.
7. Подобрать оборудование для цеха кормовых и технических продуктов.
8. Что является основным оборудованием холодильника.

Тема №9. Организация проектирования предприятий молочной отрасли

1. Назовите важнейшие направления в проектировании предприятий молочной промышленности.
2. Что указывается в задании на проектирование предприятия.
3. Как осуществляется строительство предприятий молочной промышленности.
4. Требования, предъявляемые к месту расположения площадок для предприятий молочной промышленности.
5. По каким направлениям ведут инженерные изыскания при проектировании предприятий молочной промышленности.
6. Что понимается под проектной мощностью предприятий молочной промышленности.
7. В чем состоит основная цель строительства новых и реконструкция действующих предприятий.
8. На какие типы подразделяются предприятия молочной промышленности.

Тема №10. Техничко-экономическое обоснование проекта

1. Требования к процессу проектирования, методы проектирования.
2. Типы проектов и стадийность проектирования.
3. Этапы проектирования и состав предпроектных работ.
4. Порядок разработки, утверждения проекта и сроки возведения предприятия.
5. Состав рабочего проекта (содержание проектно–сметной документации).
6. Типовое проектирование.

Тема №11. Проектирование технологической части

1. Обоснование и выбор технологических процессов.
2. Расчет объемов выпуска готовой продукции
3. Проектирование технологических процессов
4. Расчет и подбор оборудования
5. Основные требования к технологическому оборудованию. Оборудование непрерывного, циклического действия и определение их количества.
6. Составление графика работы и ведомости оборудования. Расчет поточных технологических линий по переработке молока.
7. Составление графика работы оборудования.

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и

правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

Тема №7. Основы проектирования мясной отрасли

Производственная задача №1.

Сколько килограммов котлетной массы можно получить из 200 кг говядины I категории для приготовления котлет в столовой при металлургическом предприятии?

Производственная задача №2.

Какое количество костей получится при разделке полутуши говядины II категории массой брутто 90 кг?

Производственная задача №3.

Определить массу мякоти и костей при обработке туши молочной телятины I категории массой брутто 75 кг.

Производственная задача №4.

Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины I категории массой брутто 36 кг.

Производственная задача №5.

Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины I категории массой 204 кг.

Производственная задача №6.

Определить количество отходов, сала и мякоти мяса при кулинарной разделке свиной мясной туши массой 84 кг, если сало составляет 8 %.

Производственная задача №7.

Определить количество отходов при нарезке мясных полуфабрикатов из полутуши говядины II категории (тонкий край) массой 112 кг.

Производственная задача №8.

Какое количество отходов получится при разделке свинины об резной массой 120 кг?

Производственная задача №9.

Определить количество отходов и потерь (в процентах) при разделке 183 кг говядины, если масса мякоти после обработки составила 129,015 кг. Говядина какой категории упитанности была обработана?

Производственная задача №10.

. Определить категорию упитанности свинины, если при обвалке 243 кг было получено 211,9 кг мякоти.

Производственная задача №11.

Определить выход лопатки и грудинки при разделке 200 кг баранины II категории.

Производственная задача №12.

Определить массу котлетного мяса и выход котлетной массы при разделке 150 кг говядины I категории.

Тема №8. Расчет и подбор технологического оборудования

Производственная задача №13.

Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %. Потери 0,23 %. Составить жиробаланс сепарирования.

Производственная задача №14.

Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %. Составить жиробаланс сепарирования.

Тема №9. Организация проектирования предприятий молочной отрасли

Производственная задача №15.

В процессе стерилизации сгущенного молока произошла коагуляция белка. Укажите причину коагуляции и меры, предупреждающие это явление.

Производственная задача №16.

Произошла утрата текучести сгущенного молока после сгущения перед подачей его на охлаждение (при выработке молока цельного сгущенного с сахаром). Объясните возможные причины данного явления и перечислите меры его предупреждения.

Производственная задача №17.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите молоко цельное сгущенное с сахаром.. Организовать технологический процесс производства молока цельного сгущенного с сахаром

Производственная задача №18.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите молоко цельное сгущенное с сахаром и кофе.. Организовать технологический процесс производства молока цельного сгущенного с сахаром и кофе

Производственная задача №19.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите молоко цельное сгущенное с сахаром и какао. Организовать технологический процесс производства молока цельного сгущенного с сахаром и какао

Производственная задача №20.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите сливки сгущенные с сахаром. Организовать технологический процесс производства сливок сгущенных с сахаром

Производственная задача №21.

Вы работаете технологом на заводе СОМ. Организуйте производство цельного сухого молока. Приведите схему технологического процесса с указанием точек производственного контроля. Укажите и обоснуйте применяемые технологические режимы. Объясните сущность процесса, положенного в основу производства цельного сухого молока.

Производственная задача №22.

Вы работаете технологом на заводе СОМ. Организуйте производство молока обезжиренного сухого. Укажите и обоснуйте применяемые режимы производства. Укажите, какой принцип консервирования положен в основу производства этого продукта.

Производственная задача №23.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите молоко цельное сгущенное с сахаром. Рассчитайте массы компонентов, необходимых для составления нормализованной смеси.

Производственная задача №24.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите молоко цельное сгущенное с сахаром и кофе. Рассчитайте массы компонентов, необходимых для составления нормализованной смеси.

Производственная задача №25.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите молоко цельное сгущенное с сахаром и какао. Рассчитайте массы компонентов, необходимых для составления нормализованной смеси.

Производственная задача №26.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате и производите сливки сгущенные с сахаром. Рассчитайте массы компонентов, необходимых для составления нормализованной смеси.

Производственная задача №27.

Вы работаете технологом на молочно-консервном комбинате. Организуйте производство молока цельного сгущенного с сахаром. Составьте заявку на сырье для производства молока цельного сгущенного с сахаром.

Тема №11. Проектирование технологической части

Производственная задача №27.

Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на линии РЗ-ФВТ-Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 30 т говядины и 15 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры. Мездровый жир на линии обрабатывается.

Производственная задача №28.

Разработать технологическую линию переработки мягкого жирсырья для мясокомбината мощностью 15 т говядины в смену. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

Производственная задача №29.

Технологическая схема переработки свиного жирсырья с расфасовкой жира высшего сорта в пачки. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. Рассчитать количество готовой продукции, в том числе количество пачек.

Производственная задача №30.

Технологическая схема переработки мездрового жира гидролизным способом. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 85 т свинины в смену. Рассчитать количество сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.

Производственная задача №31.

Технологическая схема переработки жирсырья мокрым способом с использованием периодически действующего оборудования. Схема разрабатывается для цеха при мясо-

комбинате мощностью 45 т свинины в смену. Свиньи перерабатываются методом в шкуре. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

Производственная задача №32.

Технологическая схема переработки мездрового жира на оборудовании периодического действия. Схема разрабатывается для цеха при мясокомбинате мощностью 50 т свинины в смену. 55 % свинины перерабатывается методом в шкуре, 45 % без шкуры. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

Производственная задача №33.

Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на линии с машиной для вытопки жира Я8-ФИБ. Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 40 т говядины и 30 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры.

Производственная задача №34.

Технологическая схема обезжиривания шквары, полученной при вытопки жира из жирсырья в открытых котлах. Рассчитать количество получаемого жира при условии, что на мясокомбинате мощностью 50 т свинины в открытых котлах перерабатывается мездровый жир. Свинина перерабатывается без шкуры.

Производственная задача №35.

Технологическая схема переработки мягкого жирсырья для жирового цеха при мясокомбинате мощностью 35 т говядины в смену. Способ переработки обосновать самостоятельно. Рассчитать количество сырья и готовой продукции.

Шкала оценивания: 5 балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки некритического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

1.3 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

Тема №1 Структура предприятия пищевой отрасли

1. Предприятие-это...

- а) Самостоятельная часть процесса, выполняемая на одном рабочем месте и/или с помощью одного технического устройства;
- б) Самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в порядке, установленном законом для производства продукции и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли;
- в) Процесс создания материальных благ
- г) Стратегия сбыта, направленная на опережающее (по отношению к спросу) формирование товарных запасов в оптовых и розничных торговых предприятиях

2. Какое лицо, созданное одним учредителем, действует на основании устава, утвержденного этим учредителем:
- а) Юридическое
 - б) Физическое
 - в) Должностное
3. Основной документ, определяющий задачи, права и область деятельности предприятия, положение его в отрасли и в системе финансовых и хозяйственных органов.
- а) Доверенность
 - б) Договор
 - в) Устав
 - г) Свидетельство о госрегистрации организации с указанием ИНН и ОГРН;
4. Какие ресурсы включаются в состав производственной системы?
- а) Технические
 - б) Финансовые
 - в) Кадровые
 - г) Все перечисленные
5. По способу выполнения операции рабочие места могут быть:
- а) Машинные; ручные
 - б) Автоматизированные;
 - в) Машинно-ручные;
 - г) Все перечисленные
6. Цех - это...
- а) Структурное подразделение предприятия, административно и территориально обособленное, состоящее из производственных и обслуживающих участков, как правило, специализированное по технологическому признаку, выполняющее часть технологического процесса по производству продукции;
 - б) Подразделение предприятия, как правило, предметно-специализированное, осуществляющее полный цикл производства продукции (выполнения работ, услуг), территориально обособленное, имеющее признаки хозяйственной самостоятельности
 - в) Часть предприятия, где непосредственно происходит «превращение» сырья и материалов в готовую продукцию, например, сыродельное производство.
 - г) Совокупность основных, вспомогательных и обслуживающих подразделений, обеспечивающих переработку входа системы в ее выход – готовый продукт с параметрами.
7. Часть производственного пространства, зона трудовой деятельности рабочего или группы рабочих, оснащенная соответствующим оборудованием и организационно-техническими средствами:
- а) Паточная линия
 - б) Рабочее место
 - в) Цех
 - г) Участок
8. По характеру движения рабочие места делятся на:
- а) Машинные, ручные
 - б) Основные, вспомогательные
 - в) Частные, общественные
 - г) Стационарные, передвижные.
9. По отраслевому признаку предприятия делятся на:
- а) В сфере материального производства
 - б) В сфере услуг
 - в) В сфере труда
 - г) В сфере продаж
10. Цехи подразделяются на:

- а) Основные, вспомогательные, побочные
 - б) Основные, структурные, правильные
 - в) Технические, основные, вспомогательные
 - г) Нет правильного
11. Основные цехи-
- а) Производят продукцию характеризующую профиль деятельности данного предприятия
 - б) Изготавливают тару, упаковочный материал, выполняют работу по упаковке, отправке потребителю
 - в) Производят переподготовку отходов основного производства
 - г) Производят продукцию характеризующую профиль деятельности данного предприятия
12. Производственные процессы бывают:
- а) Основные и вспомогательные
 - б) Основные и накладные
 - в) Технические и экономические
 - г) Технические и вспомогательные
13. Предприятие выполняет функции:
- а) Производственную, коммерческую, учетную
 - б) Коммерческую, плановую, учетную
 - в) Производственную, коммерческую, социальную
 - г) Учетную, плановую, социальную
14. По количеству производимой продукции предприятия бывают:
- а) Многопрофильные
 - б) Специальные
 - в) Передовые
 - г) Однотипные
15. По количеству занятых на рабочем месте рабочие места делятся на:
- а) Индивидуальные;
 - б) Групповые;
 - в) Многостаночные.
 - г) Все перечисленные
16. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это...
- а) Поточная линия;
 - б) Производственный поток;
 - в) Непоточное производство;
 - г) Непоточная линия.
17. Выделяют три типа производственной структуры:
- а) Предметная, технологическая, смешанная
 - б) Технологическая, затратная, учетная
 - в) Предметная, сметная, техническая
 - г) Технологическая, затратная, смешанная
18. Операции, выполняемые вручную называются:
- а) машинные
 - б) ручные
 - в) аппаратные
 - г) машинно-ручные
19. Законченный круг производственных операций при изготовлении изделия- это:
- а) Производственный процесс
 - б) Производственный цикл
 - в) Побочное производство
 - г) Производственная структура
20. Операции, протекающие в специальных агрегатах называются:

- а) Аппаратные
- б) Агрегатные
- в) Ручные
- г) Машинные

Тема №2 Производственный процесс и общие принципы его организации

- 1.Производственный процесс – это
- а) Совокупность трудовых и естественных процессов, в результате которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию или услугу определенного вида.
 - б) Оптимизация числа и размеров производственных подразделений предприятия;
 - в) Обеспечение рационального соотношения между основными, вспомогательными и обслуживающими подразделениями;
 - г) Обеспечение соответствия структуры принципу прямоточности технологических процессов с целью сокращения длительности (пути) прохождения предметов труда;
- 2.Производственные процессы бывают:
- а) Основные и вспомогательные
 - б) Основные и накладные
 - в) Технические и экономические
 - г) Технические и вспомогательные
- 3.С чем связаны основные процессы?
- а) Связаны с приемом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива
 - б) Связаны с чисткой, смазкой и регулировкой машин;
 - в) Связаны с преобразованием сырья и материалов в готовую продукцию.
 - г) Связаны с уборкой рабочего места
- 4.Какими способами можно проводить изучение структуры производственного процесса ?
- а) Табличным
 - б) Методом прямого счета; табличным; графическим.
 - в) Графическим
 - г) Методом прямого счета
- 5.По какой формуле определяется пропорциональность?
- а) $K_{\text{мех}} = K_{\text{маш}} / K_{\text{общ}}$.
 - б) $K_{\text{пр}} = M_{\text{min}} / M_{\text{max}}$
 - в) $T_{\text{ц}} = t_i * n$,
 - г) $K_{\text{непр}} = T_{\text{раб}} / T_{\text{ц}}$.
- 6.Выберите принципы рациональной организации производственного процесса:
- а) Ритмичность, параллельность
 - б)Параллельность, ритмичность
 - в)Непрерывность, прямоточность, ритмичность, параллельность, пропорциональность
 - г)Пропорциональность, непрерывность
- 7.На чем основывается кооперирование?
- а) на диверсификации
 - б) на совместном изготовлении продукции
 - в) на существовании отлаженной системы управления
 - г) на разделении труда
8. Основная цель реализации процесса концентрации производства?
- а) Выпуск различных видов продукции
 - б) Улучшение качества продукции
 - в) Увеличение спроса на продукцию предприятия
 - г) Стремление снизить издержки на единицу продукции

9. Концентрация производства — это
- а) Объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.
 - б) Установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
 - в) Сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
 - г) Расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы
10. Как возможно осуществить концентрацию производства?
- а) Путем расширения производства
 - б) Путем реконструкции и модернизации действующего производства
 - в) Путем изменения организационной структуры предприятия
 - г) Путем изменения производственной структуры предприятия
11. Основные методы организации производства :
- а) Партионный
 - б) Единичный
 - в) Все верны
 - г) Поточный метод
12. Изготовление ограниченной номенклатуры изделий в больших количествах характерно для _____ типа производства
- а) Мелкосерийного
 - б) Массового
 - в) Единичного
 - г) Среднесерийного
13. К характеристике единичного типа производства НЕ относится:
- а) технологическая специализация производства
 - б) наличие универсального оборудования
 - в) узкая специализация рабочих
 - г) неустойчивость номенклатуры продукции
14. Широкая номенклатура выпускаемых изделий и их высокая трудоемкость характерна для _____ типа производства.
- а) среднесерийного
 - б) массового
 - в) крупносерийного
 - г) единичного
15. Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется...
- а) единичным
 - б) массовым
 - в) мелкосерийным
 - г) серийным
16. По каким параметрам определяют тип производства?
- а) По степени специализации предприятия
 - б) По номенклатуре выпускаемой продукции
 - в) По всем
 - г) По объему их выработки
17. Концентрация производства — это
- а) это объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.

- б) это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
- в) сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
- г) расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

18. Что из перечисленного не относится к формам организации производства?

- а) размещение
- б) концентрация,
- в) специализация,
- г) кооперирование.

19. Какая форма организации присутствует в данном случае: предприятие занимается изготовлением исключительно хлеба?

- а) комбинирование,
- б) концентрация,
- в) специализация,
- г) кооперирование.

20. Как называется специализация, которая предусматривает осуществление на предприятии определенной стадии технологического процесса?

- а) Предметная
- б) Технологическая
- в) Поддетальная
- г) Смешанная

Тема №3 Организация производственного процесса во времени

1. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...

- А) Производственный цикл;
- б) Производственная операция;
- в) Время производства;
- г) Рабочий период.

2. Длительность производственного цикла состоит из:

- А) Рабочего времени и времени перерывов
- Б) Производственного и технологического времени
- В) Технического перерыва и производственного времени
- Г) Технического и технологического времени

3. Время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1=6$, $t_2=3$, $t_3=4$ минуты, количество изделий—8. Производственный цикл равен:

- А) 80 минутам
- Б) 104 минутам
- В) 72 минутам
- Г) 96 минутам

4. Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:

- А) Прерывный
- Б) Параллельный
- В) Последовательный
- Г) Беспрерывный

5. Виды движения предметов труба, влияющие на производственный цикл:

- А) Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный

- Б) Технический, технологический, технико-технологический
 - В) Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный
 - Г) Естественный, технический, транспортный
6. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
- А) Принцип параллельности
 - Б) Принцип непрерывности
 - В) Принцип ритмичности
 - Г) Принцип гибкости
7. Составная часть времени производства
- А) Время закупки сырья
 - Б) Время перерывов
 - В) Производственный цикл
 - Г) Сбыт продукции
8. Производственный процесс, выполняемый машинами под наблюдением рабочего
- А) Механизированный
 - Б) Автоматический
 - В) Автоматизированный
 - Г) Ручной
9. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как
- А) Производственный цикл
 - Б) Производственная операция
 - В) Производственная стадия
 - Г) Время производства
10. По течению во времени производственные процессы подразделяются на:
- А) Прерывные и непрерывные
 - Б) Технические и технологические
 - В) Индивидуальный, поточный
 - Г) Основные, вспомогательные
11. Производственный цикл включает в себя время ...
- А) Выполнения операций, естественных процессов и перерывов
 - Б) Выполнения операций и естественных процессов
 - В) Выполнения операций и перерывов
 - Г) Выполнения операций, перерывов и хранения на складе готовой продукции
12. Интервал календарного времени от начала до конца производственного процесса изготовления изделия или одновременно изготавливаемой партии изделий, называют
- А) Технологическим циклом
 - Б) Производственным циклом
 - В) Операционным циклом
 - Г) Естественным процессом
13. _____ - это время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции
- а) Производственный цикл
 - б) Время производства
 - в) Продолжительность производственного цикла
 - г) Рабочий период

Тема №4 Сущность поточного производства и методы организации потока на предприятиях пищевой промышленности

- 1.Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса-это
- А) Поточная линия
 - Б) Производственный поток
 - В) Непоточное производство
 - Г) Непоточная линия
- 2.Какой метод применяется при подготовке раствора сахара, соли, подготовке жира, приготовлении дрожжей
- А) Партионный метод
 - Б) Механический метод
 - В) Порционный метод
 - Г) Рациональный метод
3. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени это особенность
- А) Серийного производства
 - Б) Единичного производства
 - В) Массового производства
 - Г) Серийного и массового производств
4. Тип производства, характеризуемый постоянством выпуска довольно большой номенклатурой изделий-это
- А) Массовое производство
 - Б) Единичное производство
 - В) Серийное и массовое производство
 - Г) Серийное производство
5. Основным структурным звеном поточного производства является
- А)Машинный поток
 - Б) Простая линия
 - В) Поточная линия
 - Г) Производственный поток
6. Какие линии применяют в поточном производстве?
- А) Простые и сложные
 - Б) Вспомогательные
 - В) Главные
 - Г) Все перечисленные
7. Какой поток состоит из нескольких главных и вспомогательных линий, Соединённых между собой последовательно или параллельно
- А) Простой
 - Б) Сложный
 - В) Ведущий
 - Г) Главный
8. Период времени между запуском на поточную линию данного объекта и следующего за называют...
- А) Ритмом
 - Б) Тактом
 - В) Циклом
 - Г) Производительностью
- 9.Совокупность взаимосвязанных поточных линий изготовления изделия называют ... автоматических изделий
- А)Цехом
 - Б) Участком
 - В) Комплексом
 - Г) Потокком

10. Время изготовления одной транспортной партии деталей(изделий) на поточной линии называют
- А) Ритмом
 - Б) Тактом
 - В) Производительностью
 - Г) Циклом
11. Поточные линии подразделяют по числу потоков на ней на...
- А) Стационарные, роторные
 - Б) Многопоточные, однопоточные
 - В) С зависимыми потоками, с независимыми потоками
 - Г) Однопредметные, многопредметные
12. По направлению движения предметов труда поточные линии различают на
- А) Вертикальные, смешанные
 - Б) Горизонтальные, смешанные
 - В) Смешанные, вертикальные,горизонтальные
 - Г) Вертикальные,горизонтальные
13. Общий задел- это...
- А) Количество предметов труда ,которое необходимо иметь на рабочих местах на случай отклонения фактической продолжительности обработки от расчетной
 - Б)Количество предметов труда, находящихся в процессе транспортирования
 - В) Сумма всех предыдущих заделов
 - Г) Количество предметов труда, которое находится в каждый момент времени в обработке на рабочих местах потока
- 14.Расчетная формула для определения производственного задания имеетвид:
- А) $Z=q*a$
 - Б) $Z=a/q$
 - В) $Z= Z/C$
 - Г) $C= Z_{оп}/Pr$
- 15.Ритм потока определяют по формуле:
- А) $r=T/Z$
 - Б) $r=r/C$
 - В) $r=T/N=T/q$
 - Г) $r= T*Z$
16. Часть незавершенного производства-это
- А) Надел
 - Б) Оборот
 - В) Задел
 - Г) Поток
- 17.По уровню специализации поточные линии бывают:
- А) Однопредметные, многопредметные
 - Б) Циклические, нециклические
 - В) Многолинейные, однолинейные
 - Г) Простые, сложные
- 18.Что показывает коэффициент непрерывности?
- А) Показывает отклонение продолжительности обработки от ритма потока.
 - Б) Согласованность оборудования по производительности с производительностью потока
 - В) Согласованность оборудования по производительности в потоке, т.е. он обобщает все коэффициенты согласованности.
 - Г) Как согласуются производительности машин по смежным операциям потока
19. Максимальная величина оборотного задела определяется по формуле

- А) $P_i^{p.m.} = Z_i^0 / C_i$.
- Б) $Z_i^{p.m.} = P_i^{p.m.}$.
- В) $Q_{max.} = (P_{нит} - P_{номр}) * t_{обrab.}$
- Г) $r = P / P_{номр}$

20. Постоянное поддержание ритма потока способствует....

- А) Лучшему использованию оборудования и рабочего времени рабочих
- Б) Обеспечивает существенное сокращение длительности производственного цикла и размеров потребных оборотных средств.
- В) Сокращает потери рабочего времени
- Г) Все перечисленное

Тема №5 Производственная мощность предприятия и её резервы

1. Производственная мощность измеряется:

- а) Натуральными величинами;
- б) Денежными величинами;
- в) Натуральными и денежными величинами
- г) Смешанными величинами

2. Какие факторы определяют производственную мощность?

- а) Уровень квалификации работников;
- б) Трудоемкость производственной программы;
- в) Режим работы оборудования
- г) Все перечисленные

3. Значение коэффициента экстенсивного использования оборудования зависит от:

- а) Времени работы оборудования
- б) Производственной мощности оборудования;
- в) Производительности оборудования
- г) Режимы работы предприятия

4. Коэффициент экстенсивного использования оборудования определяется:

- а) Отношением времени плановой работы на время фактической работы;
- б) Отношением времени фактической работы на время плановой работы;
- в) Произведением времени фактической работы и времени плановой работы;
- г) Произведением фактической мощности и плановой;

5. Коэффициент интенсивного использования оборудования определяется:

- а) Отношением фактической мощности к плановой;
- б) Отношением плановой мощности к фактической;
- в) Произведением фактической мощности и плановой;
- г) Произведением времени фактической работы и времени плановой работы

6. Главная цель показателя мощности —

- а) Оказать наибольшее влияние на величину производственной мощности
- б) Наметить с учетом конкретных условий возможный уровень использования факторов
- в) Определить полную величину резервов увеличения выпуска продукции (или переработки сырья).
- г) Обосновать плановый рабочий период

7. Производственная мощность предприятия- это...

- а) Объем выпуска продукции в соответствии с производственной программой
- б) Максимально возможный годовой выпуск продукции или объем переработки сырья в номенклатуре, установленной планом при полной загрузке оборудования и площадей с учетом прогрессивной технологии, передовой организации труда и производства

- в) Объем выпуска продукции, рассчитанный как результат сравнения спроса и предложения на рынке товаров и услуг
- г) Оптимальный объем производства, рассчитанный по критерию минимизации совокупных издержек на производство и хранение продукции
8. Производственная мощность является...
- а) Постоянным параметром всего цикла производства
- б) Постоянным параметром в течение года
- в) Переменным параметром в зависимости от типа оборудования и от износа основных фондов
- г) Переменным параметром на протяжении всего времени
9. Показатель производственной мощности
- а) Входная мощность
- б) Выходная мощность
- в) Все перечисленные
- г) Среднегодовая мощность
10. Какой график работы применяется при непрерывном режиме работы?
- а) Пятидневный
- б) Трёхсменный
- в) Два через два
- г) Сутки через трое
11. Производительность сменная для машин непрерывного действия рассчитывается по формуле:
- а) $T_{p.i} = T_{p.э.} * \Gamma_{p.м.}$
- б) $M_{год.} = M_{см.} * K_{см.}$
- в) $T_{эф.} = T_{смен.} - T_{пер.}$
- г) $\Pi_{смен.} = \Pi_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$
12. Фактор, оказывающий наибольшее влияние на величину производственной мощности.
- а) Норма производительности оборудования
- б) Режим работы предприятия
- в) Состав и количество оборудования
- г) Ассортимент вырабатываемой продукции
13. Что относится к косвенным факторам?
- а) Тип предприятия
- б) Качество и состав перерабатываемого сырья
- в) Наличие конкурентов на рынке
- г) Все перечисленные
14. Выявление степени использования производственной мощности осуществляют путем....
- а) Расчета интенсивности ее использования
- б) Расчета коэффициентов ее использования
- в) Расчета мощности ее использования
- г) Расчета ее энергоэффективности
15. Время эффективной работы определяется по формуле
- а) $T_{.} = T_{смен.} - T_{пер.}$
- б) $\Pi_{.} = \Pi_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$
- в) $t_{.} = t_{ц.} * \kappa$
- г) $t_{.} = t_{загр.} + t_{технол.} + t_{разгр.}$

Тема №6 Организация производственной инфраструктуры предприятия

1. Инфраструктура предприятия-это...

- а) Способность к максимальному выпуску продукции или переработке максимального количества сырья
- б) Комплекс обслуживающих вспомогательных производств обеспечивающих основной производственный процесс сырьем
- в) Ряд взаимосвязанных рабочих мест и машин, расположенных цепочкой в порядке последовательности выполнения отдельных операций и объединенных транспортными или передаточными устройствами
- г) Часть операций выполняется на нескольких одноименных машинах или рабочих местах

2. Какому виду ремонта дано определение ?

Этот вид ремонта является наиболее часто проводимым видом ремонта; он призван обеспечить или восстановить работоспособность оборудования путём замены или восстановления отдельных его частей.

- 1 Ежедневное обслуживание;
- 2 Капитальный ремонт;
- 3 Текущий ремонт
- 4 Аварийный ремонт

3. Ремонт - это

- а) Поддержание технологического оборудования в постоянной эксплуатационной готовности и его обновление
- б) Комплекс операций по восстановлению исправности или работоспособности изделий и восстановлению ресурсов изделий или их составных частей.
- в) Совершенствование организации повышение качества оборудования;
- г) Техническое обслуживание технологического оборудования

4. В процессе эксплуатации оборудования происходит:

- а) Снижение его работоспособности, точности, производительности.
- б) Улучшение экономических показателей
- в) Нарушение ритма производства
- г) Производственные потери

5. Какое лицо возглавляет службу ремонта на предприятии?

- а) Главный метролог
- б) Главный филолог
- в) Главный технолог
- г) Главный механик

6. Основные принципы функционирования системы

- а) Своевременность, плановость
- б) Предупредительность, плановость
- в) Системность, предупредительность
- г) Поддержание, системность

7. Межремонтный период-это

- а) Время ремонтного цикла
- б) Время между двумя любыми последовательными одноименными ремонтами
- в) Период времени между двумя последовательными капитальными ремонтами или время от начала работы оборудования до первого капитального ремонта
- г) Время осмотра

8. Что является важным условием совершенствования организации ремонта оборудо-

вания предприятий пищевой промышленности ?

а) Централизация и концентрация ремонта на специализированных ремонтных заводах

б) Повышение организационно-технического уровня ремонтного производства

в) Разработки рациональной системы по техническому обслуживанию оборудования

г) Модернизация устаревшего оборудования

9. Транспортные средства классифицируют следующим образом:

а) По назначению

б) По видам на предприятии

в) По принципу действия

г) Все перечисленные

10. Грузооборот бывает..

а) Только внутренний

б) Внешний и внутренний

в) Только внешний

г) Верного ответа нет

11. На предприятии могут использоваться виды транспорта:

а) Конвейерные установки

б) Механический и электротранспорт

в) Железнодорожный транспорт

г) Все перечисленные

12. Производительность для непрерывного транспорта при транспортировке сыпучих грузов определяется по формуле:

а) $N \square Q * (l / V \square m * t_1 \square n * t_2)$

б) $F_{ОБ} \square F_{ПЛ} \square F_{ПР} . \square F_{ОП} . \square F_{КП} \square F_{ПТ}$

в) $Q \square M * V * q$

г) $\frac{П_{смен.}}{П_{час.}} = \frac{Т_{эф.}}{K_{пересч.}}$

13. В состав энергетической службы входит

а) Тепловое хозяйство

б) Компрессорное хозяйство

в) Электросиловое хозяйство

г) Все перечисленные

14. Какой ремонт предусматривает замену всех изношенных деталей, регулировку и промывку оборудования?

а) Текущий

б) Капитальный

в) Средний

г) Частичный

15. Что называется временем между двумя капитальными ремонтами?

а) Ремонтным циклом

б) Межремонтным периодом

в) Средним ремонтом

г) Частичным ремонтом

16. Что является планом проведения работ по ремонту оборудования?

а) Процесс ремонта

б) Последовательность ремонта

в) График ремонта

г) Цикл ремонта

17. Какого вида маршрута транспорта не существует?
- Маятниковый
 - Сквозной
 - Кольцевой
18. Общая площадь склада рассчитывается по формуле:
- $Q \square M * V * q$
 - $F_{ОБ} \square F_{ПЛ} \square F_{ПР} . \square F_{ОП} . \square F_{КП} \square F_{ПТ}$
 - $r^{n} . \square r^{2л} . \square r^{вл} .$
 - $Z_{2л}^0 = Z^{2л} * a_{2л}^0 = N * a_{2л}^0 = q^{2л} * a_{2л}^0$
19. Что не входит в длительность производственного цикла?
- Основное время
 - Время перерывов
 - Подготовительно-заключительное время
20. По конструкции склады подразделяются на
- Открытые
 - Закрытые
 - Полуоткрытые
 - Все перечисленные

Тема №7. Основы проектирования мясной отрасли

- Специализированное предприятие мясной промышленности:
 - мясокомбинат
 - мясоперерабатывающий завод
 - птицекомбинат
 - консервный завод
- К основному производству относится:
 - холодильник
 - административно-бытовой корпус
 - подсобные цехи
 - градирня
- При проектировании предприятий мясной отрасли необходимо учитывать:
 - минимальное использование сырья
 - максимальную себестоимость продукции
 - создание безотходных технологий
 - наличие железнодорожных путей
- Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса:
 - МЖК→Холодильник→Мясоперерабатывающее производство
 - Холодильник→ Мясоперерабатывающее производство→МЖК
 - МЖК→ Мясоперерабатывающее производство→Холодильник
- _____ площадь предназначена для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары.
- Напишите правильную последовательность.
 Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:
 - рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
 - установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
 - распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
 - рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;

- 5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;
7. Многофункциональное предприятие мясной промышленности:
- хладобойня
 - желатиновый завод
 - птицекомбинат
 - консервный завод
8. К вспомогательному производству относится:
- холодильник
 - база предубойного содержания
 - санитарно-технические сооружения
 - колбасное производство

Тема №8. Расчет и подбор технологического оборудования

1. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать:
- минимальное расстояние между оборудованием
 - поточность технологического процесса
 - подачу сырья разными способами
 - затраты на его обслуживание
2. При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже.
3. Производство кормовой и технической продукции должно:
- иметь выход в цех первичной переработки скота
 - иметь общую с другими цехами экспедицию
 - быть изолировано от пищевых цехов
 - не иметь бытовых помещений
4. В теплой части колбасного завода размещают:
- камеру сушки
 - производство субпродуктовых изделий
 - экспедицию
 - отделение приготовления рассола
5. В состав кишечного цеха входит:
- склад сухих кормов
 - бытовое помещение
 - камера комплектации
 - аппаратное отделение
6. Установите соответствие:
- | | | | |
|----|--------------------|---------|--------------------------------|
| 1. | Отделение посола | | a) волчок-дробилка |
| 2. | Сырьевое отделения | ЦК и ТП | b) мешалка |
| | | | c) волчок |
| | | | d) вакуум-горизонтальный котел |
7. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша.
- _____
 - _____
 - _____
4. Шкуроконсервировочный цех проектируют на _____ этаже.
8. В холодной части колбасного завода размещают:
- мойку и хранение тары
 - приготовление специй
 - моечную инвентаря
 - экспедицию

9. Для одноэтажных производственных зданий предприятий мясной промышленности рациональной сеткой между осями колонн считают:
- 6×6 м
 - 6×12 м
 - 12×12 м
 - 12×6 м
10. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК.

а)

ЦППС	
Шкуроконс. цех	
С/прод.	Киш.цех

б)

ЦКиТП	Шкуроконс. цех
ЦППС	
С/прод.	Киш.цех

в)

ЦКиТП	ЦППС	Шкуроконс. цех
	Супродуктовый цех	
	Кишечный цех	

11. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса.

- _____
- _____
- _____

12. В состав жирового цеха входит:

- склад сухих кормов
- бытовое помещение
- камера комплектации
- аппаратное отделение

13. Установите соответствие:

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 1. Субпродуктовый цех | а) сепаратор |
| 2. Цех пищевых топленых жиров | б) моечный барабан |
| | в) центробежная машина |
| | г) опалочная печь |

Тема №9. Организация проектирования предприятий молочной отрасли

1 _____ составная часть технологического процесса

- Рабочая операция
- Технологический процесс
- Ежедневные рабочие операции
- Технологическое время

2 Технологические карты делятся на перспективные и

- оперативные
- ретмичные
- производственные
- масштабные

- 3 _____ - это количество продукции, произведенной предприятием в единицу времени
1. Скорость производства
 2. Ритм производства
 3. Масштабность
 4. Ритм репродукции
- 4 Для удаления посторонних запахов молока применяют...
1. пастеризацию
 2. гомогенизацию
 3. стерилизацию
 4. вакуумную обработку
- 5 Для удаления механических примесей молока применяют...
1. фильтрование
 2. гомогенизацию
 3. стерилизацию
 4. вакуумную обработку
- 6 Распространенный способ транспортировки молока...
1. гужевого транспорт
 2. автоцистерна
 3. водный транспорт
 4. перекачка насосом
- 7 Количество молока в пересчете на базисную жирность с увеличением содержания жира...
1. увеличивается
 2. уменьшается
 3. не изменяется
 4. изменяется
- 8 Гормон молокоотдачи...
1. окситоцин
 2. адреналин
 3. миозин
 4. цистин
- 9 Для образования одного литра молока необходимо _____ литров крови
1. 200-250
 2. 40-55
 3. 400-500
 4. 100-120
- 10 Максимальные удои у коров наблюдаются в возрасте с _____ лактацию
1. 4 по 6
 2. 1 по 3
 3. 3 по 4
 4. 6 по 8
- 11 Коэффициент молочности – это удои ...
1. за лактацию
 2. за месяц
 3. за квартал
 4. на 100 кг живой массы
- 12 Коэффициент устойчивости лактации у коров, быстро снижающих удои, составляет ____ %
1. 75-78
 2. 97-99
 3. 85-87
 4. 55-65

- 13 При учете продуктивности молоко измеряют в...
1. литрах
 2. килограммах
 3. фунтах
 4. унциях
14. Период выделения нормального молока составляет ____ дней
1. 265
 2. 275
 3. 285
 4. 290
15. Период отделения стародойного молока составляет ____ дней
1. 15
 2. 18
 3. 20
 4. 25
16. _____ - воспаление молочной железы
1. Мастит
 2. Бронхит
 3. Колит
 4. Гепатит
17. Стародойное молоко характеризуется повышенным содержанием...
1. лейкоцитов
 2. тромбоцитов
 3. эритроцитов
 4. миелоцитов
18. К факторам, не влияющим на состав и свойства молока, НЕ относится...
1. порода животного
 2. уровень кормления
 3. обрезка копыт
 4. лактационный период
19. _____ - придает привкус рыбы
1. Гексахлорциклогексан
 2. Триметиламин
 3. Диметилсульфид
 4. Парофин
20. Жир и белок в молоке уменьшается...
1. зимой
 2. осенью
 3. весной
 4. летом
21. Молозиво и стародойное молоко _____ для промышленной переработки, т. к. оно имеет измененный состав
1. не пригодно
 2. пригодно после вакуумной обработки
 3. пригодно после пастеризации
 4. пригодно после стерилизации
22. Изменение жира на ____ % в течение одного дня является обычным явлением
1. 0,1
 2. 0,2
 3. 0,5
 4. 0,6
23. При высокой влажности и температуре воздуха жирность молока снижается на ____ %

- 1.0,05-0,1
 2.0,1-0,2
 3.0,2-0,4
 4.0,6-0,7
24. Сухостойным называется период от ...
 1. запуска до следующего отела
 2. плодотворной случки до отела
 3. плодотворной случки до запуска
 4. отела до конца лактации
25. Лактация – это период ...
 1. от отела до запуска
 2. самозапуска
 3. наивысшей продуктивности
 4. уменьшение молочной продуктивности
26. Парная шкура весит ___ % от массы животного
 1. 3-6
 2. 6-9
 3. 15-20
 4. 33-35
27. Сервис-период – это ...
 1. прибывание коровы в родильном отделении
 2. доение коровы
 3. период от отела до плодотворного осеменения
 4. период от запуска до отела
28. Убойная масса – это масса туши и ...
 1. внутреннего жира
 2. суппродуктов
 3. головы
 4. внутринностей
29. Учет молочной продуктивности коров в хозяйстве производится ...
 1. путем взвешивания
 2. по результатам контрольных доек
 3. со слов доярок
 4. по данным гормолзавода
30. Молоко, получаемое в первые 5-7 дней называют ...
 1. молозиво
 2. молодое
 3. обрат
 4. секрет
31. Кислотность свежесцеженного молока _____ Т
 1. 16-18
 2. 22-23
 3. 11-12
 4. 45-46
32. Продолжительность действия гормона окситоцин составляет ___ минут
 1. 4-6
 2. 7-8
 3. 10-11
 4. 15-17
33. В среднем корова доится ___ минут
 1. 4-5
 2. 6-7

3.8-10
4.15-20

Тема №10. Техничко-экономическое обоснование проекта

1. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке.
2. Последовательный перечень всех основных операций и процессов с указанием применяемого режима и условий называется:
 - a) ритмом технологического потока
 - b) блок-схемой
 - c) графиком работы предприятия
 - d) технологической схемой производства
3. К _____ площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.
4. Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра.

Тема №11. Проектирование технологической части

1. Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:
 - 4.- выбрать ассортимент продукции;
 - 1.- рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;
 - 3.- выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент целномышечной продукции и составить материальный баланс;
 2. - выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.
2. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.
3. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селетбными зонами называется - _____.
4. При выполнении проектов используют следующие методы:
 - a) макетный
 - b) модельный
 - c) графический
 - d) расчетный

Шкала оценивания: 5 балльная.

Критерии оценивания:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – 2 балл, не выполнено – 0 баллов.

Применяется следующая шкала перевода баллов в оценку по 5-балльной шкале:

- 2 балла соответствуют оценке «отлично»;
- 1,5 балла – оценке «хорошо»;
- 1 балл – оценке «удовлетворительно»;

– 0 баллов и менее – оценке «неудовлетворительно»

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ (КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ)

1. Организация производства молочного цеха мощность 30 т переработки молока в смену.
2. Организация производства цеха стерилизованного молока мощностью 100 т. готового продукта в смену.
3. Организация производства цеха розлива диетических кисломолочных напитков при ГМЗ мощностью 80 т переработки молока в смену.
4. Организация производства сметано-творожного цеха мощностью 10 т готовой продукции в смену.
5. Организация производства цеха сырково-творожных изделий мощностью 3т готовой продукции в смену.
6. Организация производства цеха мороженого мощностью 6 т готового продукта в смену.
7. Организация производства маслоцеха мощностью 75 т переработки молока в смену.
8. Организация производства цеха сухого цельного молока мощностью 70 т переработки молока в смену.
9. Организация производства цеха сухого обезжиренного молока при маслозаводе мощностью 50 т переработки молока в смену.
10. Организация производства сыродельного цеха мощностью 3 т готового продукта в смену.
11. Проект цеха по производству сыра швейцарский блочный мощностью 2т готового продукта в смену.
12. Проект цеха плавления при заводе плавленых сыров мощностью 4 т готового продукта в смену.
13. Проект цеха по производству плавленых копченых сыров мощностью 3 т готового продукта в смену
14. Проект цеха по лечебно-профилактических продуктов при ГМЗ мощностью 55 т готовой продукции в смену.
15. Проект сыродельного цеха мощностью 2 т сыра российский в смену.
16. Проект сыродельного цеха мощностью 1 т сыра советский в смену.
17. Проект сыродельного цеха мощностью 1,5 т сыра голландский круглый в смену.
18. Проект сыродельного цеха мощностью 1,7 т сыра голландский брусковый в смену.
19. Проект сыродельного цеха мощностью 2 т сыра костромской в смену.
20. Проект сыродельного цеха мощностью 2 т сыра пошехонский в смену.
21. Проект сыродельного цеха мощностью 1 т сыра сулугуни в смену.
22. Проект завода мощностью 15 т переработанного молока в смену с цехом выработки сыра адыгейский.
23. Проект завода мощностью 20 т переработанного молока в смену с цехом производства сыра майкопский.
24. Проект сыродельного цеха мощностью 1 т сыра брынза в смену.
25. Проект цеха плавленых сыров мощностью 3 т сыра в смену.
26. Технологический проект колбасного цеха мощностью 9,5 тонн в смену.
27. Организация и технология производства вареного колбасного изделия с добавлением растительного сырья (с указанием конкретного вида)

28. Организация и технология производства рубленых мясных полуфабрикатов, обогащенных растительным сырьем (с указанием конкретного вида)
29. Организация и технология производства колбасного хлеба из мяса птицы с улучшенными потребительскими свойствами (с указанием конкретного вида сырья)
30. Организация и технология производства кефира, обогащенного растительным сырьем (с указанием конкретного вида)
31. Организация и технология производства диетических молочных продуктов с улучшенными потребительскими свойствами (с указанием конкретного вида сырья)
32. Организация и технология производства обогащенного колбасного изделия из мяса птицы и яйцепродуктов
33. Организация и технология производства сырокопченой колбасы с добавлением сыворотки
34. Организация и технология производства вареной колбасы с использованием картофельной массы
35. Организация и технология производства вареной колбасы с концентратом белка фасоли
36. Организация и технология производства колбасы варёной, обогащённой мукой из оболочек семян подорожника блошного

Шкала оценивания курсовых работ (или курсовых проектов): 100-балльная.

Критерии оценивания (нижеследующие критерии оценки являются примерными и могут корректироваться):

85-100 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта полно и глубоко, при этом убедительно и аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; курсовая работа демонстрирует способность автора к сопоставлению, анализу и обобщению; структура курсовой работы четкая и логичная; изучено большое количество актуальных источников, включая дополнительные источники, корректно сделаны ссылки на источники; самостоятельно подобраны убедительные примеры; основные положения доказаны; сделан обоснованный и убедительный вывод; сформулированы мотивированные рекомендации; выполнены требования к оформлению курсовой работы.

70-84 баллов (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта, сделана попытка самостоятельного осмысления темы; структура курсовой работы логична; изучены основные источники, правильно оформлены ссылки на источники; приведены уместные примеры; основные положения и вывод носят доказательный характер; сделаны рекомендации; имеются незначительные погрешности в содержании и (или) оформлении курсовой работы.

50-69 баллов (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы раскрыта неполно и (или) в изложении темы имеются недочеты и ошибки; отмечаются отступления от рекомендованной структуры курсовой работы; количество изученных источников менее рекомендуемого, сделаны ссылки на источники; приведены самые общие примеры или недостаточное их количество; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; рекомендации носят формальный характер; имеются недочеты в содержании и (или) оформлении курсовой работы.

Менее 50 баллов (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если тема курсовой работы не раскрыта и (или) в изложении темы имеются грубые ошибки; структура курсовой работы нечеткая или не определяется вообще; количество изученных источников значительно менее рекомендуемого, неправильно сделаны ссылки на источники или они отсутствуют; не приведены примеры или приведены неверные примеры; отсутствует вывод или автор испытывает затруднения с выводами; не соблюдаются требования к оформлению курсовой работы.

2.2 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

1.1 Предприятие-это...

- а) Самостоятельная часть процесса, выполняемая на одном рабочем месте и/или с помощью одного технического устройства;
- б) Самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в порядке, установленном законом для производства продукции и оказания услуг в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли;
- в) Процесс создания материальных благ
- г) Стратегия сбыта, направленная на опережающее (по отношению к спросу) формирование товарных запасов в оптовых и розничных торговых предприятиях
- г) Свидетельство о госрегистрации организации с указанием ИНН и ОГРН;

1.2. Какие ресурсы включаются в состав производственной системы?

- а) Технические
- б) Финансовые
- в) Кадровые
- г) Все перечисленные

1.3. По способу выполнения операции рабочие места могут быть:

- а) Машинные; ручные
- б) Автоматизированные;
- в) Машинно-ручные;
- г) Все перечисленные

1.4. Цех- это...

- а) Структурное подразделение предприятия, административно и территориально обособленное, состоящее из производственных и обслуживающих участков, как правило, специализированное по технологическому признаку, выполняющее часть технологического процесса по производству продукции;
- б) Подразделение предприятия, как правило, предметно-специализированное, осуществляющее полный цикл производства продукции (выполнения работ, услуг), территориально обособленное, имеющее признаки хозяйственной самостоятельности
- в) Часть предприятия, где непосредственно происходит «превращение» сырья и материалов в готовую продукцию, например, сыродельное производство.
- г) Совокупность основных, вспомогательных и обслуживающих подразделений, обеспечивающих переработку входа системы в ее выход – готовый продукт с параметрами.

1.5. Часть производственного пространства, зона трудовой деятельности рабочего или группы рабочих, оснащенная соответствующим оборудованием и организационно-техническими средствами:

- а) Паточная линия
- б) Рабочее место
- в) Цех
- г) Участок

1.6. По характеру движения рабочие места делятся на:

- а) Машинные, ручные
- б) Основные, вспомогательные
- в) Частные, общественные
- г) Стационарные, передвижные.

1.7 . По отраслевому признаку предприятия делятся на:

- а) В сфере материального производства
- б) В сфере услуг
- в) В сфере труда

- г) В сфере продаж
- 1.8. Цехи подразделяются на:
- Основные, вспомогательные, побочные
 - Основные, структурные, правильные
 - Технические, основные, вспомогательные
 - Нет правильного
- 1.9. Основные цехи-
- Производят продукцию характеризующую профиль деятельности данного предприятия
 - Изготавливают тару, упаковочный материал, выполняют работу по упаковке, отправке потребителю
 - Производят переподготовку отходов основного производства
 - Производят продукцию характеризующую профиль деятельности данного предприятия
- 1.10. Производственные процессы бывают:
- Основные и вспомогательные
 - Основные и накладные
 - Технические и экономические
 - Технические и вспомогательные
- 1.11. Предприятие выполняет функции:
- Производственную, коммерческую, учетную
 - Коммерческую, плановую, учетную
 - Производственную, коммерческую, социальную
 - Учетную, плановую, социальную
- 1.12. По количеству производимой продукции предприятия бывают:
- Многопрофильные
 - Специальные
 - Передовые
 - Однотипные
- 1.13. По количеству занятых на рабочем месте рабочие места делятся на:
- Индивидуальные;
 - Групповые;
 - Многостаночные.
 - Все перечисленные
- 1.14. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это...
- Поточная линия;
 - Производственный поток;
 - Непоточное производство;
 - Непоточная линия.
- 1.15. Выделяют три типа производственной структуры:
- Предметная, технологическая, смешанная
 - Технологическая, затратная, учетная
 - Предметная, сметная, техническая
 - Технологическая, затратная, смешанная
- 1.16. Законченный круг производственных операций при изготовления изделия- это:
- Производственный процесс
 - Производственный цикл
 - Побочное производство
 - Производственная структура
- 1.17. Операции, протекающие в специальных агрегатах называются:
- Аппаратные
 - Агрегатные
 - Ручные

г) Машинные

1.18. Производственный процесс – это

- а) Совокупность трудовых и естественных процессов, в результате которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию или услугу определенного вида.
- б) Оптимизация числа и размеров производственных подразделений предприятия;
- в) Обеспечение рационального соотношения между основными, вспомогательными и обслуживающими подразделениями;
- г) Обеспечение соответствия структуры принципу прямоточности технологических процессов с целью сокращения длительности (пути) прохождения предметов труда;

1.19. Производственные процессы бывают:

- а) Основные и вспомогательные
- б) Основные и накладные
- в) Технические и экономические
- г) Технические и вспомогательные

1.20. С чем связаны основные процессы?

- а) Связаны с приемом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива
- б) Связаны с чисткой, смазкой и регулировкой машин;
- в) Связаны с преобразованием сырья и материалов в готовую продукцию.
- г) Связаны с уборкой рабочего места

1.21. Какими способами можно проводить изучение структуры производственного процесса ?

- а) Табличным
- б) Методом прямого счета; табличным; графическим.
- в) Графическим
- г) Методом прямого счета

1.22. По какой формуле определяется пропорциональность?

- а) $K_{\text{мех}} = K_{\text{маш}} / K_{\text{общ}}$
- б) $K_{\text{пр}} = M_{\text{min}} / M_{\text{max}}$
- в) $T_{\text{ц}} = t_i * n$,
- г) $K_{\text{непр}} = T_{\text{раб}} / T_{\text{ц}}$

1.23. Выберите принципы рациональной организации производственного процесса:

- а) Ритмичность, параллельность
- б) Параллельность, ритмичность
- в) Непрерывность, прямоточность, ритмичность, параллельность, пропорциональность
- г) Пропорциональность, непрерывность

1.24. На чем основывается кооперирование?

- а) на диверсификации
- б) на совместном изготовлении продукции
- в) на существовании отлаженной системы управления
- г) на разделении труда

1.25. Основная цель реализации процесса концентрации производства?

- а) Выпуск различных видов продукции
- б) Улучшение качества продукции
- в) Увеличение спроса на продукцию предприятия
- г) Стремление снизить издержки на единицу продукции

1.26. Концентрация производства — это

- а) Объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.
- б) Установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции

в) Сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях

г) Расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

1.27. Как возможно осуществить концентрацию производства?

а) Путем расширения производства

б) Путем реконструкции и модернизации действующего производства

в) Путем изменения организационной структуры предприятия

г) Путем изменения производственной структуры предприятия

1.28. Основные методы организации производства :

а) Партионный

б) Единичный

в) Все верны

г) Поточный метод

1.29. К характеристике единичного типа производства НЕ относится:

а) технологическая специализация производства

б) наличие универсального оборудования

в) узкая специализация рабочих

г) неустойчивость номенклатуры продукции

1.30. Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется...

а) единичным

б) массовым

в) мелкосерийным

г) серийным

1.31. По каким параметрам определяют тип производства?

а) По степени специализации предприятия

б) По номенклатуре выпускаемой продукции

в) По всем

г) По объему их выработки

1.32. Концентрация производства — это

а) это объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.

б) это установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции

в) сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях

г) расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы

1.33. Что из перечисленного не относится к формам организации производства?

а) размещение

б) концентрация,

в) специализация,

г) кооперирование.

1.34. Какая форма организации присутствует в данном случае: предприятие занимается изготовлением исключительно хлеба?

а) комбинирование,

б) концентрация,

в) специализация,

г) кооперирование.

- 1.35. Как называется специализация, которая предусматривает осуществление на предприятии определенной стадии технологического процесса?
- Предметная
 - Технологическая
 - Подетальная
 - Смешанная
- 1.36. Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это...
- Производственный цикл;
 - Производственная операция;
 - Время производства;
 - Рабочий период.
- 1.37. Длительность производственного цикла состоит из:
- Рабочего времени и времени перерывов
 - Производственного и технологического времени
 - Технического перерыва и производственного времени
 - Технического и технологического времени
- 1.38. Время выполнения операций по производству изделий составляет: $t_1=6$, $t_2=3$, $t_3=4$ минуты, количество изделий—8. Производственный цикл равен:
- 80 минутам
 - 104 минутам
 - 72 минутам
 - 96 минутам
- 1.38. Виды движения предметов труба, влияющие на производственный цикл:
- Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный
 - Технический, технологический, технико-технологический
 - Распределительный, контрольный, контрольно-распределительный
 - Естественный, технический, транспортный
- 1.39. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
- Принцип параллельности
 - Принцип непрерывности
 - Принцип ритмичности
 - Принцип гибкости
- 1.40. Составная часть времени производства
- Время закупки сырья
 - Время перерывов
 - Производственный цикл
 - Сбыт продукции
- 1.41. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как
- Производственный цикл
 - Производственная операция
 - Производственная стадия
 - Время производства
- 1.42. По течению во времени производственные процессы подразделяются на:
- Прерывные и непрерывные
 - Технические и технологические
 - Индивидуальный, поточный
 - Основные, вспомогательные
- 1.43. Производственный цикл включает в себя время ...
- Выполнения операций, естественных процессов и перерывов

- Б) Выполнения операций и естественных процессов
 - В) Выполнения операций и перерывов
 - Г) Выполнения операций, перерывов и хранения на складе готовой продукции
- 1.44. Интервал календарного времени от начала до конца производственного процесса изготовления изделия или одновременно изготавливаемой партии изделий, называют
- А) Технологическим циклом
 - Б) Производственным циклом
 - В) Операционным циклом
 - Г) Естественным процессом
- 1.45. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса-это
- А) Поточная линия
 - Б) Производственный поток
 - В) Непоточное производство
 - Г) Непоточная линия
- 1.46. Какой метод применяется при подготовке раствора сахара, соли, подготовке жира, приготовлении дрожжей
- А) Партионный метод
 - Б) Механический метод
 - В) Порционный метод
 - Г) Рациональный метод
- 1.47. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени это особенность
- А) Серийного производства
 - Б) Единичного производства
 - В) Массового производства
 - Г) Серийного и массового производств
- 1.48. Тип производства, характеризуемый постоянством выпуска довольно большой номенклатурой изделий-это
- А) Массовое производство
 - Б) Единичное производство
 - В) Серийное и массовое производство
 - Г) Серийное производство
- 1.49. Основным структурным звеном поточного производства является
- А) Машинный поток
 - Б) Простая линия
 - В) Поточная линия
 - Г) Производственный поток
- 1.50. Какие линии применяют в поточном производстве?
- А) Простые и сложные
 - Б) Вспомогательные
 - В) Главные
 - Г) Все перечисленные
- 1.51. Какой поток состоит из нескольких главных и вспомогательных линий, соединённых между собой последовательно или параллельно
- А) Простой
 - Б) Сложный
 - В) Ведущий
 - Г) Главный
- 1.52. Время изготовления одной транспортной партии деталей(изделий) на поточной линии называют
- А) Ритмом

- Б) Тактом
 В) Производительностью
 Г) Циклом
- 1.53. Поточные линии подразделяют по числу потоков на ней на...
- А) Стационарные, роторные
 Б) Многопоточные, однопоточные
 В) С зависимыми потоками, с независимыми потоками
 Г) Однопредметные, многопредметные
- 1.54. По направлению движения предметов труда поточные линии различают на
- А) Вертикальные, смешанные
 Б) Горизонтальные, смешанные
 В) Смешанные, вертикальные, горизонтальные
 Г) Вертикальные, горизонтальные
- 1.55. Общий задел- это...
- А) Количество предметов труда, которое необходимо иметь на рабочих местах на случай отклонения фактической продолжительности обработки от расчетной
 Б) Количество предметов труда, находящихся в процессе транспортирования
 В) Сумма всех предыдущих заделов
 Г) Количество предметов труда, которое находится в каждый момент времени в обработке на рабочих местах потока
- 1.56. Расчетная формула для определения производственного задания имеет вид:
- А) $Z = q \cdot a$
 Б) $Z = a / q$
 В) $Z = Z / C$
 Г) $C = Z_{оп} / Пр$
- 1.57. Ритм потока определяют по формуле:
- А) $r = T / Z$
 Б) $r = r / C$
 В) $r = T / N = T / q$
 Г) $r = T \cdot Z$
- 1.58. По уровню специализации поточные линии бывают:
- А) Однопредметные, многопредметные
 Б) Циклические, нециклические
 В) Многолинейные, однолинейные
 Г) Простые, сложные
- 1.59. Что показывает коэффициент непрерывности?
- А) Показывает отклонение продолжительности обработки от ритма потока.
 Б) Согласованность оборудования по производительности с производительностью потока
 В) Согласованность оборудования по производительности в потоке, т.е. он обобщает все коэффициенты согласованности.
 Г) Как согласуются производительности машин по смежным операциям потока
- 1.60. Максимальная величина оборотного задела определяется по формуле
- А) $П_i^{р.м.} = Z_i^0 / C_i$.
 Б) $Z_i^{р.м.} = П_i^{р.м.}$.
 В) $Q_{max.} = (П_{нит} - П_{нотр}) \cdot t_{обrab.}$
 Г) $r = P / П_{нотр}$
- 1.61. Постоянное поддержание ритма потока способствует...
- А) Лучшему использованию оборудования и рабочего времени рабочих
 Б) Обеспечивает существенное сокращение длительности производственного цикла и размеров потребных оборот-

ных средств.

В) Сокращает потери рабочего времени

Г) Все перечисленное

1.62 .Производственная мощность измеряется:

а) Натуральными величинами;

б) Денежными величинами;

в) Натуральными и денежными величинами

г) Смешанными величинами

1.63.Какие факторы определяют производственную мощность?

а) Уровень квалификации работников;

б) Трудоемкость производственной программы;

в) Режим работы оборудования

г) Все перечисленные

1.64.Значение коэффициента экстенсивного использования оборудования зависит от:

а) Времени работы оборудования

б) Производственной мощности оборудования;

в) Производительности оборудования

г) Режимы работы предприятия

1.65.Коэффициент экстенсивного использования оборудования определяется:

а) Отношением времени плановой работы на время фактической работы;

б) Отношением времени фактической работы на время плановой работы;

в) Произведением времени фактической работы и времени плановой работы;

г) Произведением фактической мощности и плановой;

1.66.Коэффициент интенсивного использования оборудования определяется:

а) Отношением фактической мощности к плановой;

б) Отношением плановой мощности к фактической;

в) Произведением фактической мощности и плановой;

г) Произведением времени фактической работы и времени плановой работы

1.67.Главная цель показателя мощности —

а) Оказать наибольшее влияние на величину производственной мощности

б) Наметить с учетом конкретных условий возможный уровень использования факторов

в) Определить полную величину резервов увеличения выпуска продукции (или переработки сырья).

г) Обосновать плановый рабочий период

1.68.Производственная мощность предприятия- это...

а) Объем выпуска продукции в соответствии с производственной программой

б) Максимально возможный годовой выпуск продукции или объем переработки сырья в номенклатуре, установленной планом при полной загрузке оборудования и площадей с учетом прогрессивной технологии, передовой организации труда и производства

в) Объем выпуска продукции, рассчитанный как результат сравнения спроса и предложения на рынке товаров и услуг

г) Оптимальный объем производства, рассчитанный по критерию минимизации совокупных издержек на производство и хранение продукции

1.69.Производственная мощность является...

а) Постоянным параметром всего цикла производства

б) Постоянным параметром в течение года

в) Переменным параметром в зависимости от типа оборудования и от износа основных фондов

г) Переменным параметром на протяжении всего времени

1.70. Показатель производственной мощности

- а) Входная мощность
- б) Выходная мощность
- в) Все перечисленные
- г) Среднегодовая мощность

1.71. Какой график работы применяется при непрерывном режиме работы?

- а) Пятидневный
- б) Трёхсменный
- в) Два через два
- г) Сутки через трое

1.72. Производительность сменная для машин непрерывного действия рассчитывается по формуле:

- а) $T_{p.i} = T_{p.э.} * G_{p.м.}$
- б) $M_{год.} = M_{см.} * K_{см.}$
- в) $T_{эф.} = T_{смен.} - T_{пер.}$
- г) $\Pi_{смен.} = \Pi_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$

1.73. Фактор, оказывающий наибольшее влияние на величину производственной мощности.

- а) Норма производительности оборудования
- б) Режим работы предприятия
- в) Состав и количество оборудования
- г) Ассортимент вырабатываемой продукции

1.74. Что относится к косвенным факторам?

- а) Тип предприятия
- б) Качество и состав перерабатываемого сырья
- в) Наличие конкурентов на рынке
- г) Все перечисленные

1.75. Выявление степени использования производственной мощности осуществляют путем....

- а) Расчета интенсивности ее использования
- б) Расчета коэффициентов ее использования
- в) Расчета мощности ее использования
- г) Расчета ее энергоэффективности

1.76. Время эффективной работы определяется по формуле

- а) $T_{.} = T_{смен.} - T_{пер.}$
- б) $\Pi_{.} = \Pi_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$
- в) $t_{.} = t_{ц.} * k$
- г) $t_{.} = t_{загр.} + t_{технол.} + t_{разгр.}$

1.77. Инфраструктура предприятия-это...

- а) Способность к максимальному выпуску продукции или переработке максимального количества сырья
- б) Комплекс обслуживающих вспомогательных производств обеспечивающих основной производственный процесс сырьем
- в) Ряд взаимосвязанных рабочих мест и машин, расположенных цепочкой в порядке последовательности выполнения отдельных операций и объединенных транспортными или передаточными устройствами
- г) Часть операций выполняется на нескольких одноименных машинах или рабочих

местах

1.78. Какому виду ремонта дано определение ?

Этот вид ремонта является наиболее часто проводимым видом ремонта; он призван обеспечить или восстановить работоспособность оборудования путём замены или восстановления отдельных его частей.

- 1 Ежедневное обслуживание;
- 2 Капитальный ремонт;
- 3 Текущий ремонт
- 4 Аварийный ремонт

1.79. Ремонт - это

- а) Поддержание технологического оборудования в постоянной эксплуатационной готовности и его обновление
- б) Комплекс операций по восстановлению исправности или работоспособности изделий и восстановлению ресурсов изделий или их составных частей.
- в) Совершенствование организации повышение качества оборудования;
- г) Техническое обслуживание технологического оборудования

1.80. В процессе эксплуатации оборудования происходит:

- а) Снижение его работоспособности, точности, производительности.
- б) Улучшение экономических показателей
- в) Нарушение ритма производства
- г) Производственные потери

1.81. Какое лицо возглавляет службу ремонта на предприятии?

- а) Главный метролог
- б) Главный филолог
- в) Главный технолог
- г) Главный механик

1.82. Основные принципы функционирования системы

- а) Своевременность, плановость
- б) Предупредительность, плановость
- в) Системность, предупредительность
- г) Поддержание, системность

1.83. Межремонтный период - это

- а) Время ремонтного цикла
- б) Время между двумя любыми последовательными одноименными ремонтами
- в) Период времени между двумя последовательными капитальными ремонтами или время от начала работы оборудования до первого капитального ремонта
- г) Время осмотра

1.84. Что является важным условием совершенствования организации ремонта оборудования предприятий пищевой промышленности ?

- а) Централизация и концентрация ремонта на специализированных ремонтных заводах
- б) Повышение организационно-технического уровня ремонтного производства
- в) Разработки рациональной системы по техническому обслуживанию оборудования
- г) Модернизация устаревшего оборудования

1.85. Транспортные средства классифицируют следующим образом:

- а) По назначению
- б) По видам на предприятии
- в) По принципу действия
- г) Все перечисленные

1.86. Грузооборот бывает..

- а) Только внутренний
- б) Внешний и внутренний
- в) Только внешний
- г) Верного ответа нет

1.87. На предприятии могут использоваться виды транспорта:

- а) Конвейерные установки
- б) Механический и электротранспорт
- в) Железнодорожный транспорт
- г) Все перечисленные

1.88. Производительность для непрерывного транспорта при транспортировке сыпучих грузов определяется по формуле:

а) $N = Q * (l / V + m * t_1 + n * t_2)$

б) $F_{ОБ} = F_{ПЛ} + F_{ПР} + F_{ОП} + F_{КП} + F_{ПТ}$

в) $Q = M * V * q$

г) $P_{смен.} = P_{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$

1.89. В состав энергетической службы входит

- а) Тепловое хозяйство
- б) Компрессорное хозяйство
- в) Электросиловое хозяйство
- г) Все перечисленные

1.90. Что называется временем между двумя капитальными ремонтами?

- а) Ремонтным циклом
- б) Межремонтным периодом
- в) Средним ремонтом
- г) Частичным ремонтом

1.91. Что является планом проведения работ по ремонту оборудования?

- а) Процесс ремонта
- б) Последовательность ремонта
- в) График ремонта
- г) Цикл ремонта

1.92. Какого вида маршрута транспорта не существует?

- а) Маятниковый
- б) Сквозной
- в) Кольцевой

1.93. Общая площадь склада рассчитывается по формуле:

а) $Q = M * V * q$

б) $F_{ОБ} = F_{ПЛ} + F_{ПР} + F_{ОП} + F_{КП} + F_{ПТ}$

в) $r^{н.} = r^{зл.} = r^{вл.}$

г) $Z_{зл.}^0 = Z^{зл.} * a_{зл.}^0 = N * a_{зл.}^0 = q^{зл.} * a_{зл.}^0$

1.94. Что не входит в длительность производственного цикла?

- а) Основное время
- б) Время перерывов
- в) Подготовительно-заключительное время

1.95. По конструкции склады подразделяются на

- а) Открытые
- б) Закрытые
- в) Полуоткрытые
- г) Все перечисленные

2 Вопросы в открытой форме

- 2.1. Какое лицо, созданное одним учредителем, действует на основании устава, утвержденного этим учредителем _____
- 2.2. Основной документ, определяющий задачи, права и область деятельности предприятия, положение его в отрасли и в системе финансовых и хозяйственных органов _____
- 2.3. Часть производственного пространства, зона трудовой деятельности рабочего или группы рабочих, оснащенная соответствующим оборудованием и организационно-техническими средствами: _____
- 2.4. По количеству производимой продукции предприятия бывают: _____
- 2.5. Операции, выполняемые вручную называются: _____
- 2.6. Законченный круг производственных операций при изготовлении изделия- это: _____
- 2.7. Операции, протекающие в специальных агрегатах называются: _____
- 2.8. Основные методы организации производства : _____
- 2.9. Изготовление ограниченной номенклатуры изделий в больших количествах характерно для _____ типа производства
- 2.10. Широкая номенклатура выпускаемых изделий и их высокая трудоемкость характерна для _____ типа производства.
- 2.11. Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется _____
- 2.12. Вид движения предметов труда ,при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передаётся на следующую операцию: _____
- 2.13. _____ - это время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции
- 2.14. Период времени между запуском на поточную линию данного объекта и следующего за называют _____
- 2.15. Совокупность взаимосвязанных поточных линий изготовления изделия называют _____ автоматических изделий
- 2.16. Часть незавершенного производства-это _____

3 Вопросы на установление последовательности

3.1 Задание на установление правильной последовательности: Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

- 1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
- 2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
- 3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
- 4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
- 5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;

3.2 Напишите правильную последовательность. Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

- 1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку;
- 2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
- 3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
- 4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
- 5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;

3.3 Напишите правильную последовательность.

- 1) МЖК 2)Холодильник 3)Мясоперерабатывающее производство

3.4 Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

- 4.- выбрать ассортимент продукции;
- 1.- рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;
- 3.- выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент целномышечной продукции и составить материальный баланс;
2. - выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

4 Вопросы на установление соответствия

4.1. Установите соответствие трех типов производственной структуры:

Производственной структуры	предметная
	технологическая
	смешанная
	затратная
	учетная
	сметная
	техническая

4.2 Найдите соответствие:

а) Технологический процесс...	а) изменение предметов труда происходит под влиянием сил природы без участия человека;
б) Естественный процесс...	б) совокупность всех действий людей и орудий труда, осуществляемых на предприятии для изготовления продукции;
в) Производственный процесс...	в) изменение геометрических форм и размеров, физико-химических свойств предметов труда.

4.3 Найдите соответствие:

а) Серийное производство	а) характеризуется широким ассортиментом продукции и малым объемом выпуска
б) Массовое производство	б) характеризуется ограниченной номенклатурой продукции партиями, повторяющимися.

в) Единичное производство	в) характеризуется ограниченной номенклатурой однородной продукции в больших количествах
---------------------------	--

4.4 Найдите соответствие:

а) Простой производственный процесс ...	а) процесс, состоящий из последовательного осуществления действий над одним предметом труда;
б) Сложный производственный процесс...	б) сочетание простых процессов осуществляемых над множеством предметов труда

4.5 Найдите соответствие:

а) основное производство ...	а) реализуются услуги, необходимые для нормальной работы производственного процесса;
б) вспомогательное производство ...	б) осуществляется изготовление основной продукции;
в) обслуживающее производство ...	в) обеспечивается бесперебойное протекание основного процесса.

4.6. Задание на установление соответствия: Установите соответствие к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

А) Отделение посола	а) волчок-дробилка
Б) Сырьевое отделения ЦК и ТП	б) мешалка
	с) волчок
	д) вакуум-горизонтальный котел

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично

84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

Компетентностно-ориентированная задача № 1

Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут.

Компетентностно-ориентированная задача № 2

Определите количество рабочих, занятых на операции «забеловка свиных туш», если мощность мясокомбината 65 т свинины в смену. Выход мясной туши 62 % к живой массе скота. Живая масса одной головы свиней 110 кг. Длительность операции по нормативам 115 сек. на одну голову. Время отдыха 1660 сек, поправочные коэффициенты $K_1=1,1$; $K_2=1,3$. Длительность смены 8 часов.

Компетентностно-ориентированная задача № 3

От поставщика поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. По условиям договора цена за 1 т. молока 1 сорта для массы, соответствующей базисной норме массовой доле жира 3,4 % - 7000 р. Фактическая доля жира в молоке при приемке по результатам лабораторного исследования – 4 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4,0 %) в молоке. Определить стоимость 1 кг. жира.

Компетентностно-ориентированная задача № 4

В договоре установлена цена за 1 кг жира 205 р. Поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. Фактическая доля жира в молоке по результатам лабораторного исследования составила 4 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4 %) в молоке.

Компетентностно-ориентированная задача № 5

По условиям договора установлена цена за 1 кг белка 120 р. и за 1 кг жира 100 руб. От поставщика поступило молоко 1 сорта в количестве 1000 кг. Фактическая доля жира в молоке при приемке по результатам лабораторного исследования составила 4 %, белка - 2,95 %. Определить сумму к оплате поставщику за поступившее молоко по фактическим показателям доли жира (4 %) и белка (2,95 %) в молоке.

Компетентностно-ориентированная задача № 6

От поставщика поступило молоко в количестве 6200 кг второго сорта, Ж-3,6 %, Б-2,9 %. Определить сумму к оплате.

Компетентностно-ориентированная задача № 7

Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 2000 кг молока. Массовая доля жира в молоке – 3,6 %, массовая доля жира в сливках 30 %, массовая доля жира в обезжиренном молоке – 0,05 %. Потери жира при сепарировании – 0,23 %. Потери обезжиренного молока при сепарировании 0,4 %. Составить жиробаланс.

Компетентностно-ориентированная задача № 8

Рассчитать массу молока, которое необходимо просепарировать, чтобы получить 300 кг сливок жирностью 20 %. Массовая доля жира в молоке 3,6 %, в оброте 0,05 %. Потери 0,23 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 9

Рассчитать массу творога, полученного из 3000 кг нормализованного молока. Массовая доля жира в молоке 1%, жирность творога 5 %, массовая доля жира в сыворотке 0,04 %. Потери жира при производстве творога 0,28 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 10

Рассчитать массу пахты при получении масла из 4000 кг сливок жирностью 65 %. Массовая доля жира в масле 82 %, в пахте 0,7 %. Потери жира 0,25 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 11

Рассчитать массу воды, которая выпаривается при производстве сгущенного молока из 1500 кг нормализованного молока с массовой долей сухих веществ 13 %. Массовая доля сухих веществ в сгущенном молоке 30 %. Потери сухих веществ – 0,15 %

Компетентностно-ориентированная задача № 12

Рассчитать массу сливок, полученных при сепарировании 1800 кг молока. Массовая доля жира в молоке 3,4 %, в сливках 10 %, в обрате 0,05 %. Потери жира при сепарировании 0,22 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 13

Решить и заполнить рапорт. На молочный завод в переработку поступило цельное молоко. Часть молока просепарировали и получили 8000 кг сливок, в которых содержится 800 кг жира. Остаток молока после сепарирования составил 5500 кг, с содержанием в нем 214,5 кг жира. Определить массу молока, поступившего на завод, составить жиробаланс. Потери жира 0,23 %, потери обраты 0,4 %, $J_{м.б.} = 3,7$ %.

Компетентностно-ориентированная задача № 14

Рассчитать средневзвешенную массовую долю жира молока, поступившего на завод. Пересчитать фактическую массу молока в массу молока базисной жирности. $J_{м.б.} = 3,2$ %

Поставщик 1 – $m_1 = 5800$ кг, $J_1 = 3,6$ %;

Поставщик 2 – $m_2 = 4200$ кг, $J_1 = 4,0$ %;

Поставщик 3 – $m_3 = 6100$ кг, $J_1 = 3,2$ %.

Компетентностно-ориентированная задача № 15

На молочный завод поступило цельное молоко. 20800 кг молока просепарировали, получив сливки 15 % жирности. Остаток молока после сепарирования составил 4000 кг с содержанием в нем 170 кг жира. Определить фактическую массу молока поступившего на завод и массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира при сепарировании 0,23 %. Потери обраты 0,4 %, $J_{м.б.} = 3,4$ %.

Компетентностно-ориентированная задача № 16

Технологическая схема переработки мягкого жирсырья на линии РЗ-ФВТ-Рассчитать количество сырья и готовой продукции при условии, что мощность мясокомбината 50 т говядины и 20 т свинины. Свинина перерабатывается методом без шкуры. Мездровый жир на линии не обрабатывается.

Компетентностно-ориентированная задача № 17

На молочный завод поступило 30000 кг молока, содержащих 1110 кг жира. Часть молока просепарировали получив 5000 кг сливок жирностью 20 %. Определить массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира 0,22 %. Потери обраты 0,4 %. $J_{м.б.} = 3,5$ %.

Компетентностно-ориентированная задача № 18

На молочный завод поступило молоко. Часть молока просепарировали и получили 800 кг сливок, в которых содержится 80 кг жира. Остаток молока после сепарирования составил 550 кг, с содержанием в нем 21,5 кг жира. Определить фактическую массу молока поступившего на завод и массу молока базисной жирности. Составить жиробаланс. Потери жира 0,24 %. Потери обраты 0,4 %. $J_{м.б.} = 3,6$ %.

Компетентностно-ориентированная задача № 19

Определить массы цельного и обезжиренного молока, необходимых для получения 1000 кг нормализованной смеси с массовой долей жира 3,2 %. Для расчетов принять массовую долю жира в цельном молоке 3,8 %, массовую долю жира в обезжиренном молоке 0,05 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 20

Для получения 2000 кг нормализованной смеси с м. д. ж. 6 % затрачено цельное молоко с м. д. ж. 3,5 % и сливки с м. д. ж. 35 %. Определить массы цельного молока и сливок.

Компетентностно-ориентированная задача № 21

Определить массы цельного и обезжиренного молока необходимого для получения 800 кг нормализованной смеси с м. д. ж. 3,0 %. Массовая доля жира в цельном молоке 3,6 %, в обрате 0,05 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 22

Для получения 1500 кг нормализованной смеси с м. д. ж. 5 % затрачено цельное молоко с м. д. ж. 3,4 % и сливки 30 % жира. Определить массы цельного молока и сливок.

Компетентностно-ориентированная задача № 23

Определить сколько получили нормализованного молока с м. д. ж. 2,5 % и сливок 25 % при нормализации в потоке 1500 кг цельного молока м. д. ж. 3,7 %. Потери жира составили 0,21 %

Компетентностно-ориентированная задача № 24

Определить сколько получили нормализованного молока с м. д. ж. 3,2 % и сливок с м. д. ж. 20 % при нормализации в потоке 1800 кг цельного молока 3,6 % жира. Потери жира составили 0,22 %.

Компетентностно-ориентированная задача № 25

Определить сколько получили нормализованного молока с м. д. ж. 3,5 % и обраты при нормализации в потоке 2500 кг цельного молока с м. д. ж. 3,2 %. Потери обраты составили 0,4 %.

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично

84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.