


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна  
Должность: Заведующий кафедрой  
Дата подписания: 09.09.2022 14:37:21  
Уникальный программный ключ:  
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий кафедрой  
товароведения, технологии и  
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«15» 06 2021 г.

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

Организация, технология и проектирование предприятий отрасли  
(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
(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?

**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 №1 Структура предприятий пищевой промышленности*

*Производственная задача № 1*

Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-10 при выпечке хлеба ржаного формового массой 1,0 кг из обойной муки. Продолжительность выпечки – 60 мин. Форма – ФАШ-5.

*Производственная задача № 2*

Рассчитать производительность печи ПТХ 2-2,1×27 при выпечке формового хлеба массой 1,0 кг из ржаной обдирной муки. Продолжительность выпечки – 58 мин. Форма – ФАЛ-4.

*Производственная задача № 3*

Рассчитать производительность печи Муссон-Ротор 250 Супер при выпечке хлеба красносельского массой 0,8 кг из пшеничной муки I сорта. Продолжительность выпечки – 40 мин.

*Производственная задача № 4*

Рассчитать производительность печи ПТХ 2-2,5×30 при выпечке арнаута киевского массой 1,0 кг из пшеничной муки II сорта. Продолжительность выпечки – 45 мин.

*Производственная задача № 5*

Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-36 при выпечке сайки формовой массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 22 мин. Форма – ФСМ-5.

*Производственная задача № 6*

Рассчитать производительность печи ПТХ 3-3,0×30 при выпечке булки городской массой 0,2 кг из пшеничной муки II сорта. Продолжительность выпечки – 21 мин.

*Производственная задача № 7*

Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-26 при выпечке подового хлеба столового массой 0,93 кг. Продолжительность выпечки – 50 мин.

*Производственная задача № 8*

Рассчитать производительность печи ПТХ 2-2,5×30 при выпечке хлеба ситного с изюмом массой 1,0 кг. Продолжительность выпечки – 35 мин.

*Производственная задача № 9*

Рассчитать производительность печи ЕМБ 080/ЗТРГ-Ж при выпечке булочки «Колобок» массой 0,05 кг из пшеничной муки I сорта. Продолжительность выпечки – 16 мин.

*Производственная задача № 10*

Рассчитать производительность печи ПТХ 2-2,1×30 при выпечке калача уральского массой 1,0 кг из пшеничной муки II сорта. Продолжительность выпечки – 45 мин.

*Тема №2 Производственный процесс и общие принципы его организации*

*Производственная задача № 1*

Произвести расчет производительности печей, подобрать тип печей в зависимости от изделия и мощности, произвести проверочный расчет печей, уточнить производительность каждой линии и всего хлебзавода в целом. Составить график работы печей. Если дано: выпуск изделий составляет 15 тонн в сутки, из которых выпуск хлеба городского составляет 7 тонн в сутки и 8 тонн в сутки хлеба бородинского формового. Завод работает 3 смены круглосуточно.

*Производственная задача № 2*

Произвести расчет производительности печей, подобрать тип печей в зависимости от изделия и мощности, произвести проверочный расчет печей, уточнить производительность каждой линии и всего хлебзавода в целом. Составить график работы печей. Если дано: выпуск изделий составляет 10 тонн в сутки, из которых выпуск хлеба бородинского формового составляет 4 тонн в сутки и 6 тонн в сутки хлеба городского. Завод работает 3 смены круглосуточно.

### *Тема №3 Организация производственного процесса во времени*

#### *Производственная задача № 1*

Рассчитать площадь склада для хранения сахара в мешках при часовой производительности завода 1800 кг изделий. Выход изделий 136 %. Расход сахара – 5 %.

#### *Производственная задача № 2*

Рассчитать объем емкости для хранения молочной сыворотки при общем расходе муки 35 т/сут. Дозировка сыворотки – 15 % к массе муки.

#### *Производственная задача № 3*

Рассчитать необходимую площадь кладовой для хранения масла сливочного и изюма, если суточная выработка изделий – 13 т, выход – 140 %, дозировка масла сливочного – 2 %, изюма – 2 %.

#### *Производственная задача № 4*

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 30 т хлеба столичного формового, 5 т калача саратовского из муки I сорта, 10 т булки ярославской.

#### *Производственная задача № 5*

Рассчитать объем емкости для хранения солевого раствора, если суточный расход муки – 10,5 т, дозировка соли по рецептуре – 1,5 %.

#### *Производственная задача № 6*

Рассчитать необходимую площадь холодильной камеры для хранения маргарина, если часовой расход муки – 1135 кг, дозировка маргарина по рецептуре – 2 %.

#### *Производственная задача № 7*

Рассчитать необходимые площади кладовых для хранения патоки и солода, если суточная выработка изделий – 35 т, выход – 145 %, дозировка патоки – 6 %, солода – 3 %.

#### *Производственная задача № 8*

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 14 т хлеба украинского (соотношение ржаной и пшеничной муки – 20:80), 14 т рожка сдобного массой 0,2 кг, 15 т плетенки массой 0,2 кг.

#### *Производственная задача № 9*

Рассчитать площадь склада для хранения сахара в мешках при часовой производительности завода 1223 кг изделий. Выход изделий 136 %. Расход сахара – 3 %.

#### *Производственная задача № 10*

Рассчитать объем емкости для хранения молока цельного при общем расходе муки 12 т/сут. Дозировка цельного молока – 10 % к массе муки.

#### *Производственная задача № 11*

Рассчитать необходимую площадь кладовой для хранения прессованных дрожжей и сахара, если суточная выработка изделий – 23 т, выход – 140 %, дозировка дрожжей – 0,05 %, сахара – 3 %.

#### *Производственная задача № 12*

Рассчитать складские помещения и емкости для хранения основного и дополнительного сырья для хлебозавода, вырабатывающего в сутки 16 т хлеба столового подового, 15 т хлеба молочного подового, 5 т калача уральского.

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

#### *Производственная задача № 1*

Рассчитать бараночный цех производительностью 20 т/сут, вырабатывающий баранки сахарные с маком. Рецептúra приведена в таблице.

Рецептура баранок сахарных с маком

Сырье	Количество, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,0
Сахар-песок	15,0
Маргарин	4,0
Мак	1,0

Количество изделий в 1 кг – 35–40 шт. Наружный диаметр 75 мм. Продолжительность выпечки – 15 мин. В расчете должны быть представлены:

1. Производительность предприятия.
2. Расчет выхода бараночных изделий.
3. Расчет складских помещений для основного и дополнительного сырья.
4. Тестоприготовительное отделение.
5. Тесторазделочное отделение.
6. Складские помещения для готовой продукции и тары.

*Производственная задача № 2*

Рассчитать бараночный цех производительностью 35 т/сут, вырабатывающий баранки яичные. Рецептúra приведена в таблице.

Рецептура баранок яичных

Сырье	Количество, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль поваренная пищевая	1,0
Сахар-песок	14,0
Масло подсолнечное	4,0

Количество изделий в 1 кг – 35–40 шт. Наружный диаметр – 75 мм. Продолжительность выпечки – 18 мин. В расчете должны быть представлены:

1. Производительность предприятия.
2. Расчет выхода бараночных изделий.
3. Расчет складских помещений для основного и дополнительного сырья.
4. Тестоприготовительное отделение.
5. Тесторазделочное отделение.
6. Складские помещения для готовой продукции и тары.

*Тема №5 Производственная мощность предприятия и её резервы*

*Производственная задача № 1*

Рассчитать сухарный цех производительностью 3,5 т/сут, вырабатывающий пшеничные армейские сухари. Рецептúra приведена в таблице.

Рецептура пшеничных армейских сухарей

Сырье	Количество, кг
Мука пшеничная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,3

Тесто для сухарей готовится на традиционной опаре. Масса хлеба для сухарей – 1,0 кг. Продолжительность брожения опары и теста – 240 и 90 мин соответственно. Продолжительность расстойки 40 мин. Выход хлеба – 155 %. Влажность хлеба для

сухарей – 47 %. Минимальный выход сухарей – 89 %. Температура сушки 100–120 °С. Продолжительность сушки – 20 мин. Количество сухарных изделий в 1 кг – 30 шт. Размеры сухарей соответствуют размерам формы, в которой производилась выпечка. Влажность сухарей – 10 %. В расчете должны быть представлены:

1. Производительность предприятия.
2. Расчет выхода бараночных изделий.
3. Расчет складских помещений для основного и дополнительного сырья.
4. Тестоприготовительное отделение.
5. Тесторазделочное отделение.
6. Складские помещения для готовой продукции и тары.

*Производственная задача № 2*

Рассчитать сухарный цех производительностью 1,5 т/сут, вырабатывающий сухари барнаульские. Рецептúra приведена в таблице.

Рецептура сухарей барнаульских

Сырье	Количество, кг
Мука пшеничная I сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль поваренная пищевая	1,0
Сахар-песок	10,0
Маргарин	10,0
Яйцо куриное	2,0

Тесто для сухарей готовится на традиционной опаре. Масса сухарной плиты и сухарей на 1 кв.м пода печи – 3 и 7 кг соответственно. Продолжительность расстойки – 45 мин. При подборе расстойного шкафа на одну люльку устанавливают три полки. На одной полке помещается девять плит. Влажность сухарей – 12 %. Выход сухарей к массе сухарных плит – 78 %. В расчете должны быть представлены:

1. Производительность предприятия.
2. Расчет выхода бараночных изделий.
3. Расчет складских помещений для основного и дополнительного сырья.
4. Тестоприготовительное отделение.
5. Тесторазделочное отделение.
6. Складские помещения для готовой продукции и тары.

*Тема №6 Организация производственной инфраструктуры предприятия*

*Производственная задача № 1*

Произвести расчет и подбор технологического оборудования для изготовления конфет «Белочка» 5000 кг/ смену. Предприятие работает в 2 смены, продолжительность смен 7,8 часа. Рабочих дней в году 250. Описать производственный процесс изготовления конфет, рассчитать производственную мощность технологической линии, представить расчет расхода сырья и полуфабрикатов.

*Производственная задача № 2*

Произвести расчет и подбор технологического оборудования для изготовления конфет «Желейных» 3000 кг/ смену. Предприятие работает в 2 смены, продолжительность смен 7,8 часа. Рабочих дней в году 250. Описать производственный процесс изготовления



конфет, рассчитать производственную мощность технологической линии, представить расчет расхода сырья и полуфабрикатов.

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 государственной регистрации 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:
- Многопрофильные
  - Специальные
  - Передовые
  - Однотипные
15. По количеству занятых на рабочем месте рабочие места делятся на:
- Индивидуальные;
  - Групповые;
  - Многостаночные.
  - Все перечисленные
16. Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это...
- Поточная линия;
  - Производственный поток;
  - Непоточное производство;
  - Непоточная линия.
17. Выделяют три типа производственной структуры:
- Предметная, технологическая, смешанная
  - Технологическая, затратная, учетная
  - Предметная, сметная, техническая
  - Технологическая, затратная, смешанная
18. Операции, выполняемые вручную называются:
- машинные
  - ручные
  - аппаратны
  - машинно-ручные
19. Законченный круг производственных операций при изготовления изделия- это:
- Производственный процесс
  - Производственный цикл
  - Побочное производство
  - Производственная структура
20. Операции, протекающие в специальных агрегатах называются:
- Аппаратные
  - Агрегатные
  - Ручные
  - Машинные

*Тема №2 Производственный процесс и общие принципы его организации*

1. Производственный процесс – это
- Совокупность трудовых и естественных процессов, в результате которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию или услугу определенного вида.
  - Оптимизация числа и размеров производственных подразделений предприятия;
  - Обеспечение рационального соотношения между основными, вспомогательными и обслуживающими подразделениями;
  - Обеспечение соответствия структуры принципу прямоточности технологических процессов с целью сокращения длительности (пути) прохождения предметов труда;
2. Производственные процессы бывают:
- Основные и вспомогательные
  - Основные и накладные
  - Технические и экономические

- г) Технические и вспомогательные
3. С чем связаны основные процессы?
- Связаны с приемом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива
  - Связаны с чисткой, смазкой и регулировкой машин;
  - Связаны с преобразованием сырья и материалов в готовую продукцию.
  - Связаны с уборкой рабочего места
4. Какими способами можно проводить изучение структуры производственного процесса ?
- Табличным
  - Методом прямого счета; табличным; графическим.
  - Графическим
  - Методом прямого счета
5. По какой формуле определяется пропорциональность?
- $K_{\text{мех}} = K_{\text{маш}} / K_{\text{общ}}$
  - $K_{\text{пр}} = M_{\text{min}} / M_{\text{max}}$
  - $T_{\text{ц}} = t_i \cdot n$ ,
  - $K_{\text{непр}} = T_{\text{раб}} / T_{\text{ц}}$
6. Выберите принципы рациональной организации производственного процесса:
- Ритмичность, параллельность
  - Параллельность, ритмичность
  - Непрерывность, прямоточность, ритмичность, параллельность, пропорциональность
  - Пропорциональность, непрерывность
7. На чем основывается кооперирование?
- на диверсификации
  - на совместном изготовлении продукции
  - на существовании отлаженной системы управления
  - на разделении труда
8. Основная цель реализации процесса концентрации производства?
- Выпуск различных видов продукции
  - Улучшение качества продукции
  - Увеличение спроса на продукцию предприятия
  - Стремление снизить издержки на единицу продукции
9. Концентрация производства — это
- Объединение в составе одного предприятия нескольких разнородных производств.
  - Установление длительных производственных связей по совместному изготовлению продукции
  - Сосредоточение производства определенных видов продукции или услуг на немногих крупных предприятиях
  - Расширение номенклатуры выпускаемых предприятием изделий или увеличение сфер деятельности фирмы
10. Как возможно осуществить концентрацию производства?
- Путем расширения производства
  - Путем реконструкции и модернизации действующего производства
  - Путем изменения организационной структуры предприятия
  - Путем изменения производственной структуры предприятия
11. Основные методы организации производства :
- Партионный
  - 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 передаётся на следующую операцию:

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

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) Поток
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 имеет вид:
- А)  $Z = q \cdot a$
- Б)  $Z = a / q$
- В)  $Z = Z / C$
- Г)  $C = Z_{оп} / Пр$
15. Ритм потока определяют по формуле:
- А)  $r = T / Z$
- Б)  $r = r / C$
- В)  $r = T / N = T / q$
- Г)  $r = T \cdot Z$
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)  $\Pi_i^{p.m.} = Z_i^0 / C_i$ .
- Б)  $Z_i^{p.m.} = \Pi_i^{p.m.}$ .
- В)  $Q_{max.} = (\Pi_{нит} - \Pi_{нотр}) \cdot t_{обrab.}$
- Г)  $r = P / \Pi_{нотр}$
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) Режима 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)  $t_{.} = t_{ц.} * k$

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 Ежемесячное 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 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
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)  $\frac{П}{смен.} = \frac{П}{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$

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?

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

18. Общая площадь склада рассчитывается по формуле:

- а)  $Q \square M * V * q$
- б)  $F_{ОБ} \square F_{ПЛ} \square F_{ПР} . \square F_{ОП} . \square F_{КП} \square F_{ПТ}$
- в)  $r^n . \square r^{2л} . \square r^{6л} .$
- г)  $Z_{2л}^0 = Z_{2л}^{2л} * a_{2л}^0 = N * a_{2л}^0 = q^{2л} * a_{2л}^0$

19. Что не входит в длительность производственного цикла?

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

20. По конструкции склады подразделяются на

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

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 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:
- а) Основные, вспомогательные, побочные
  - б) Основные, структурные, правильные
  - в) Технические, основные, вспомогательные
  - г) Нет правильного
- 1.9. 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
- 1.10.Производственные процессы бывают:
- а) Основные и вспомогательные
  - б) Основные и накладные
  - в) Технические и экономические
  - г) Технические и вспомогательные
- 1.11. Предприятие выполняет функции:
- а) Производственную, коммерческую, учетную
  - б) Коммерческую, плановую, учетную
  - в) Производственную, коммерческую, социальную
  - г) Учетную, плановую, социальную
- 1.12. По количеству производимой продукции предприятия бывают:
- а) Многопрофильные
  - б) Специальные
  - в) Передовые
  - г) Однотипные
- 1.13. По количеству занятых на рабочем месте рабочие места делятся на:
- а) Индивидуальные;
  - б) Групповые;
  - в) Многостаночные.
  - г) 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
  - Машинные
- 1.18. Производственный процесс – это
- Совокупность трудовых и естественных процессов, в результате которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию или услугу определенного вида.
  - Оптимизация числа и размеров производственных подразделений предприятия;
  - Обеспечение рационального соотношения между основными, вспомогательными и обслуживающими подразделениями;
  - Обеспечение соответствия структуры принципу прямоточности технологических процессов с целью сокращения длительности (пути) прохождения предметов труда;
- 1.19. Производственные процессы бывают:
- Основные и вспомогательные
  - Основные и накладные
  - Технические и экономические
  - Технические и вспомогательные
- 1.20. С чем связаны основные процессы?
- Связаны с приемом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива
  - Связаны с чисткой, смазкой и регулировкой машин;
  - Связаны с преобразованием сырья и материалов в готовую продукцию.
  - Связаны с уборкой рабочего места
- 1.21. Какими способами можно проводить изучение структуры производственного процесса ?
- Табличным
  - Методом прямого счета; табличным; графическим.
  - Графическим
  - Методом прямого счета
- 1.22. По какой формуле определяется пропорциональность?
- $K_{\text{мех}} = K_{\text{маш}} / K_{\text{общ}}$
  - $K_{\text{пр}} = M_{\text{min}} / M_{\text{max}}$
  - $T_{\text{ц}} = t_i * n$ ,
  - $K_{\text{непр}} = T_{\text{раб}} / T_{\text{ц}}$
- 1.23. Выберите принципы рациональной организации производственного процесса:
- 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?
- а) Предметная
- б) Технологическая
- в) Подетальная
- г) Смешанная
- 1.36. 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.
- 1.37. 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
- 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:
- А) 80 минутам
- Б) 104 минутам
- В) 72 минутам
- Г) 96 минутам
- 1.38. 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
- 1.39. Принцип, который предусматривает одновременное выполнение отдельных операций и процессов
- А) Принцип параллельности
- Б) Принцип непрерывности

- В) Принцип ритмичности
  - Г) Принцип гибкости
- 1.40. Составная часть времени производства
- А) Время закупки сырья
  - Б) Время перерывов
  - В) Производственный цикл
  - Г) Сбыт продукции
- 1.41. Время от начала производственного процесса до выхода готовой продукции определяется как
- А) Производственный цикл
  - Б) Производственная операция
  - В) Производственная стадия
  - Г) Время производства
- 1.42. По течению во времени производственные процессы подразделяются на:
- А) Прерывные и непрерывные
  - Б) Технические и технологические
  - В) Индивидуальный, поточный
  - Г) Основные, вспомогательные
- 1.43. 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
- 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)  $\Pi_i^{p.m.} = Z_i^0 / C_i.$

Б)  $Z_i^{p.m.} = \Pi_i^{p.m.}.$

В)  $Q_{max.} = (\Pi_{нит} - \Pi_{номр}) * t_{обrab.}$

Г)  $r = P / \Pi_{номр}$

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 оборотных 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) Режима 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)  $T_{p.i} = T_{p.э.} * \Gamma_{p.м}$

б)  $M_{год.} = M_{см.} * K_{см.}$

в)  $T_{эф.} = T_{смен.} - T_{пер.}$

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

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)  $T_{\text{эф.}} = T_{\text{смен.}} - T_{\text{пер.}}$

б)  $\Pi_{\text{эф.}} = \Pi_{\text{час.}} * T_{\text{эф.}} * K_{\text{пересч.}}$

в)  $t = t_{\text{ц.}} * K$

г)  $t = t_{\text{загр.}} + t_{\text{технол.}} + t_{\text{разгр.}}$

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)  $\frac{П}{смен.} = \frac{П}{час.} * T_{эф.} * K_{пересч.}$

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)  $r^{н.} = r^{2л.} = r^{6л.}$
- г)  $Z_{2л.}^0 = Z_{2л.} * a_{2л.}^0 = N * a_{2л.}^0 = q^{2л.} * a_{2л.}^0$
- 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 изготовления 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 передается 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 следу-

ющего 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 Укажите правильную последовательность технологических операций производства сырого кукурузного крахмала: 1- выделение зародыша, 2 - дробление зерна, 3 - промывание крахмала, 4 -выделение крахмала из белково-крахмальной суспензии, 5 - замачивание зерна, 6- отцеживание и промывание мезги и зародыша на ситах, 7 - помол кукурузной каши.

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 цельномышечной 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 Задание на установление соответствия: Установите соответствие наименованию изделия и кислотности мякиша: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Наименование изделия	Кислотность мякиша, град. не более
1) Хлеб пшеничный из обойной муки	А) 4
2) Хлеб пшеничный из муки второго сорта	Б) 3
3) Хлеб пшеничный из муки первого сорта	В) 7
4) Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	

4.6 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.

**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***

Выполняется ли плановая норма выхода на предприятии, если на выработку 25 т хлеба краснодарского массой 2,0 кг из муки пшеничной I сорта расходуется 18,2 т муки? Определить экономию (перерасход) муки за 30 сут. Выход хлеба краснодарского – 136,5 %

***Компетентностно-ориентированная задача № 2***

Рассчитать выход хлеба пшеничного массой 0,5 кг из муки пшеничной II сорта при затратах на брожение 2,7 %. Величина упека 1%, усушки – 2,7 %. Влажность теста – 42 %.

***Компетентностно-ориентированная задача № 3***

Определить, с экономией или перерасходом работает предприятие, если ежедневно вырабатывает 46 т хлебобулочных изделий, в том числе 60 % хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта (выход – 143,5 %), 40 % батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта (выход – 137 %). При этом расходует 19,4 т пшеничной муки II сорта и 13,2 т пшеничной муки I сорта.

***Компетентностно-ориентированная задача № 4***

Определить экономию муки на скорректированные выходы плюшки московской при влажности муки 13 и 12 %. Плановый выход – 154 %.

***Компетентностно-ориентированная задача № 5***

Найти скорректированную норму выхода для розанчика слоеного с вареньем массой 0,1 кг из муки высшего сорта, если на его выпечку израсходовано муки: 12400 кг влажностью 15 %, 3000 кг влажностью 14,5 % и 1920 кг влажностью 12,2 %.

***Компетентностно-ориентированная задача № 6***

Рассчитать выход булки ярославской из муки пшеничной I сорта массой 0,5 кг при затратах на брожение 2,5 %. Величина упека 12 %, усушки – 3 %. Влажность теста – 35 %.

***Компетентностно-ориентированная задача № 7***

Какую экономию муки можно получить за 30 дней при выработке 20 т хлеба из муки пшеничной II сорта массой 1,0 кг при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, затраты на брожение – на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 9 %, усушка – 3 %, брожение – 3 %. Влажность теста – 42 %.

*Компетентностно-ориентированная задача № 8*

Сравнить скорректированные выходы хлеба домашнего массой 0,4 кг при влажности муки 14 и 15,5 %. Определить экономию (пере- расход) муки. Выход хлеба – 135 %.

*Компетентностно-ориентированная задача № 9*

Найти скорректированную норму выхода для сайки подовой из муки I сорта массой 0,2 кг, если на ее выпечку израсходовано муки: 7240 кг влажностью 15 %, 5300 кг влажностью 12 %

*Компетентностно-ориентированная задача № 10*

Какую экономию муки можно получить при выработке 20 т батона нарезного массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта при следующем снижении затрат: упек – на 1 %, усушка – на 1 %, брожение на 0,5 %? Затраты составляют: упек – 10 %, усушка – 2 %, брожение – 2 %. Влажность теста – 42 %.

*Компетентностно-ориентированная задача № 11*

Определить объем бункера агрегата И8-ХТА-6 для брожения густой закваски из ржаной обойной муки и объем воронки для брожения теста для хлеба ржано-пшеничного подового массой 1 кг из обойной муки при расходе муки 652 кг/ч. Продолжительность брожения закваски – 2,5 ч, теста – 1,5 ч.

*Компетентностно-ориентированная задача № 12*

Рассчитать количество дежей, необходимое для приготовления теста при выработке арнаута киевского массой 1,0 кг из муки пшеничной I сорта, если часовая производительность печи – 670 кг. Выход – 140 %. Продолжительность брожения опары – 3,5 ч, теста 40 мин. Влажность муки – 13 %.

*Компетентностно-ориентированная задача № 13*

Определить вместимость агрегата И8-ХТА-12 для брожения традиционной опары. В час выпекают 840 кг хлеба кишиневского массой 0,8 кг из муки пшеничной I сорта. Продолжительность брожения опары – 210 мин.

*Компетентностно-ориентированная задача № 14*

Рассчитать тестоприготовительное отделение хлебозавода, вырабатывающего хлеб столовый подовый массой 0,8 кг из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной II сорта (выход – 136 %) – 10 т/сут на густой ржаной закваске, калач саратовский массой 1,0 кг из пшеничной муки высшего сорта (выход – 139 %) – 10 т/сут на традиционной опаре. Приготовление закваски и теста – в дежах. Продолжительность брожения закваски и опары – 210 мин, ржано-пшеничного и пшеничного теста – 60 мин

*Компетентностно-ориентированная задача № 15*

Рассчитать необходимое увеличение высоты цилиндрической части бункера агрегата И8-ХТА-6, если расчетный объем – 7300 л.

*Компетентностно-ориентированная задача № 16*

Определить объем бродильного агрегата для опары, если минутный расход муки I сорта – 6 кг, продолжительность ее брожения – 4 ч.

*Компетентностно-ориентированная задача № 17*

Рассчитать количество дежей, необходимое для приготовления опары и теста для выработки халы массой 0,4 кг из муки пшеничной I сорта, если часовой расход муки – 378 кг. Продолжительность брожения теста – 1 ч, а опары – 4 ч.

*Компетентностно-ориентированная задача № 18*

Сколько дежей необходимо для приготовления опары и теста при выработке рожка алтайского массой 0,1 кг из муки пшеничной I сорта, если часовая производительность печи – 230 кг. Тесто готовят на традиционной опаре. Продолжительность брожения опары 180 мин, теста – 60 мин.

*Компетентностно-ориентированная задача № 19*

Рассчитать тестоприготовительное отделение хлебозавода, вырабатывающего хлеб столовый подовый массой 0,8 кг из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта (выход – 134 %) – 7 т/сут на густой ржаной закваске, хлеб домашний массой 0,4 кг из пшеничной муки I сорта (выход – 136 %) – 9 т/сут на традиционной опаре. Приготовление закваски и теста – в дежах. Продолжительность брожения закваски и опары – 3 ч, ржано-пшеничного и пшеничного теста – 1 ч.

*Компетентностно-ориентированная задача № 20*

Рассчитать тестоприготовительное отделение хлебозавода, вырабатывающего хлеб спасский формовой массой 0,7 кг из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта (выход – 147 %) – 27 т/сут на густой ржаной закваске, хлеб формовой массой 1,0 кг из пшеничной муки I сорта (выход – 142 %) – 16 т/сут на большой густой опаре. Приготовление закваски и теста – в тестоприготовительных агрегатах. Продолжительность брожения закваски и опары – 200 мин, ржано-пшеничного и пшеничного теста – 60 мин.

*Компетентностно-ориентированная задача № 21*

Рассчитать количество форм, необходимое для расстойки и выпечки хлеба ржаного массой 1 кг из обойной муки, если производительность печи – 500 кг/ч, продолжительность расстойки – 40 мин, выпечки – 60 мин.

*Компетентностно-ориентированная задача № 22*

Определить количество люлек в шкафу для окончательной расстойки для хлеба пшеничного формового массой 1,0 кг из муки пшеничной I сорта, если в час выпекается 600 кг, продолжительность расстойки – 45 мин, в шкафу на одной люльке располагается 12 заготовок.

*Компетентностно-ориентированная задача № 23*

Рассчитать количество контейнеров, необходимое для 4-часового хранения батона простого массой 0,5 кг из муки пшеничной I сорта, если его часовая выработка составляет 320 кг. Количество лотков в контейнере – 32 шт.

*Компетентностно-ориентированная задача № 24*

Рассчитать необходимое количество тесторазделочного оборудования, контейнеров для хранения хлебобулочных изделий в течение 6 часов и отпускных мест погрузочной рампы хлебозавода, вырабатывающего хлеб минский подовый массой 0,5 кг из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной I сорта (выход – 147 %) – при расходе муки 10 т/сут, хлеб молочный подовый массой 0,8 кг из пшеничной муки I сорта (выход – 139 %) – при расходе муки 6 т/сут. Производительность делителя – 80 шт./мин, количество изделий на люльке расстойного шкафа хлеба минского – 12 шт., молочного подового – 9 шт., количество лотков в контейнере – 24 шт.

*Компетентностно-ориентированная задача № 25*

Рассчитать производительность печи Ш2-ХПА-36 при выпечке сайки формовой массой 0,2 кг из пшеничной муки высшего сорта. Продолжительность выпечки – 22 мин. Форма – ФСМ-5.

**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.