

2962_Ru_Y2017_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2962 "Çörək, makaron, unlu qənnadı məmulatları və qida konsentratları sənayesi müəssisələrinin texnoloji layihələndirilməsi

1 В противопожарные требования к генеральному плану сколько должна быть ширина проезда для автомобилей

- менее 6 м
- менее 12 x 12 м
- не менее 10 м
- не менее 6 м
- не менее 2 м

2 К какому требованиям к генеральному плану определяются степень огнестойкости зданий

- положение стран света
- направление господствующих ветров
- производственные требования
- санитарно-гигиенические требования
- противопожарные требования

3 К какому требованиям к генеральному плану определяются степень пожарной опасности технологических процессов

- положение стран света
- санитарно-гигиенические требования
- производственные требования
- противопожарные требования
- направление господствующих ветров

4 Противопожарные требования к генеральному плану определяются

- степенью пожарной опасности технологических процессов
- пожарной опасности переработкой отходов основного производства в товары
- пожарной опасности полуфабрикатов
- пожарной опасности бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии
- пожарной опасности занятые изготовлением вспомогательных материалов, тары

5 Какие требования необходимо учитывать при проектировании генерального плана

- внешние, междоусебные, внутрицеховые требования
- противопожарные, производственные и санитарно-гигиенические требования
- междоусебной, внутрицеховой, межоперационный требования
- "внутренний и внешний требования "
- "маятниковая и кольцевая требования "

6 Как различают направление ветра в метеорологии

- С, ССВ, СВ, СВВ, В
- РР, РН
- Роза ветров
- КОЦ, НОС
- АВ, ВА, АА, ВВ

7 Что такое -"Роза ветров"

- Роза ветров показывает степень средней повторяемости ветров в определенном направлении за рассматриваемый период времени
- Бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии
- Занятые изготовлением вспомогательных материалов, тары
- Организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- Максимально возможный годовой выпуск продукции или объем переработки сырья в номенклатуре

8 Какое природное явления необходимо учитывать при проектировании генерального плана

- направление положение луны
- направления вращение земли
- время года
- направления дождя
- направление господствующих ветров и положение стран света

9 В каком проекте определяют технико-экономическую эффективность общего проектного решения

- в проекте генерального плана
- в проектном генеральном плане
- в периодические планы
- в проекте инструментальные планы
- в проекте исполнительном генеральном плане

10 В каком проекте формируют основы организации производства строительных работ

- в проектном генеральном плане
- в периодические планы
- в проекте инструментальные планы
- в проекте исполнительном генеральном плане
- в проекте генерального плана

11 В каком проекте устанавливают необходимость и направленность инженерных коммуникаций

- в проектном генеральном плане
- в проекте генерального плана
- в проекте инструментальные планы
- в периодические планы
- в проекте исполнительном генеральном плане

12 В каком проекте устанавливают целесообразность применения того или иного вида транспорта

- в проекте генерального плана
- в проекте исполнительном генеральном плане
- в периодические планы
- в проектном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы

13 В каком проекте составляют конструктивно-строительную характеристику проектируемых предприятий

- в проекте генерального плана
- в периодические планы
- в проектном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы
- в проекте исполнительном генеральном плане

14 В каком проекте определяют объемно- пространственную структуры застройки

- в периодические планы

- в проекте генерального плана
- в проекте исполнительном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы
- в проектном генеральном плане

15 В каком проекте определяют архитектурно-планировочную структуры застройки

- в проекте исполнительном генеральном плане
- в периодические планы
- в проектном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы
- в проекте генерального плана

16 В каком проекте разрабатывают проблемы обеспечения удобных условий для работающих

- в периодические планы
- в проекте генерального плана
- в проекте исполнительном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы
- в проектном генеральном плане

17 В каком проекте решают рациональное распределения территории между функциональными группами

- в проекте исполнительном генеральном плане
- в проекте генерального плана
- в периодические планы
- в проектном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы

18 В каком проекте решают устанавливать сооружений для наилучшей организации процесса

- в проекте исполнительном генеральном плане
- в проекте генерального плана
- в проектном генеральном плане
- в периодические планы
- в проекте инструментальные планы

19 В каком проекте решают устанавливать производственно-технологическую взаимосвязь цехов

- в проекте исполнительном генеральном плане
- в периодические планы
- в проектном генеральном плане
- в проекте инструментальные планы
- в проекте генерального плана

20 Какие задачи решают в проекте генерального плана

- краткую характеристику новой техники
- устанавливают производственно-технологическую взаимосвязь цехов
- стоимость строительства
- освоение проектных мощностей предприятия
- качество намечаемой к производству продукции

21 При разработке какого плана учитывают положение промышленного комплекса в окружающей его застройке

- генерального плана
- проектный генеральный план

- периодические планы
- инструментальные планы
- исполнительный генеральный план

22 Что прежде всего учитывают при разработке генерального плана

- учитывают положение промышленного комплекса в окружающей его застройке
- вопросы связанных с организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- для строительства предприятий как основной документ
- вопросы связанных с грузопотоками и объемом грузов
- учитывают фактическое положение всех построенных зданий

23 В каком плане отражены коммуникации с отметкой фактических отступлений

- исполнительный генеральный план
- инструментальные планы
- проектный генеральный план
- периодические планы
- строительный генеральный план

24 В каком плане отражены фактическое положение всех построенных зданий

- проектный генеральный план
- строительный генеральный план
- исполнительный генеральный план
- периодические планы
- инструментальные планы

25 Что фиксируется на исполнительном генеральном плане

- для строительства как основной документ
- для строительства предприятий как основной документ
- фактическое положение основной документ
- фактическое положение всех построенных зданий
- вопросы связанных с грузопотоками и объемом грузов

26 Какой план находится на предприятии

- периодические планы
- строительный генеральный план
- исполнительный генеральный план
- инструментальные планы
- проектный генеральный план

27 В каком плане отражены вопросы связанных со строительством объекта строительной организацией

- периодические планы
- энергетические планы
- строительный генеральный план
- исполнительный генеральные планы
- инструментальные планы

28 Для решения каких вопросов служит строительный генеральный план

- для строительства предприятий как основной документ
- вопросы связанных со строительством объекта строительной организацией
- для санитарной обработки машин
- для определения объемно-пространственную структуры застройки

- на нем фиксируется фактическое положение всех построенных зданий

29 На основе какого плана разрабатывается строительный генеральный план

- энергетические планы
 исполнительный генеральные планы
 проектный генеральный план
 инструментальные планы
 периодические планы

30 Какой план разрабатывается на основе проектного генерального плана

- строительный генеральный план
 исполнительный генеральные планы
 инструментальные планы
 энергетические планы
 периодические планы

31 Что определяется на проектном генеральном плане

- определяют, где и какие необходимо строить здания и сооружения
 определяют, на какие транспорта делятся внутризаводской перемещения грузов
 определяют, грузооборот предприятия
 определяют, внутренний грузооборот
 определяют, межоперационный транспорт

32 На каких стадиях проектирования разрабатывают проектный генеральный план

- "на маятниковом проектирования "
 "на внутренним проектирования "
 на всех стадиях проектирования
 " на внешним проектирования "
 "на кольцевом проектирования "

33 Покажите виды плана

- дисковые, конусные рабочие планы
 проектный, строительный и исполнительный генеральные планы
 роликовые, непрерывные и периодические планы
 ремонтные, инструментальные планы
 инструментальные, энергетические планы

34 Что называют генеральным планом предприятия

- план срока планируемых мероприятий
 план строительной площадки с размещением на нем всех зданий и тд.
 от установление места и времени изготовления продукта и тд..
 план измерения показателей
 от планово учетной единице

35 Использование на предприятии линии Я9-ОПТ-5 для механизированного производства творога сколько раз увеличить производительность труда

- 5 раза
 10 раза
 2 раза
 6 раза
 3 раза

36 Сколько жира можно экономить во время внедрение поточно-механизированной линии при изготовлении 1 т жирного творога

- 100 кг
- 1,7 кг
- 13,2 кг
- 20,7 кг
- 7 кг

37 Сколько жира можно экономить во время внедрение поточно-механизированной линии при изготовлении 1 т полужирного творога

- 100 кг
- 14,7 кг
- 20,7 кг
- 7 кг
- 1,7 кг

38 Внедрение поточно-механизированной линии производства творога отдельным методом, сколько повышает производительности труда

- в 2 раза
- в 1,5 раза
- в 5 раз
- в 3 раз
- в 3,5 раз

39 Установки А1-ОКН использование для охлаждения кефира сколько раз уменьшит потребление ледяной воды

- в 15 раз
- в 4-8 раз
- в 2-6 раз
- в 8-10 раз
- в 40 раз

40 Установки А1-ОКН использование для охлаждения кефира, сколько процентов увеличит съём продукции с единицы площади

- на 50процент
- на 25-30процент
- на 100процент
- на 20-40 процент
- на 30-40процент

41 Установки А1-ОКН использование для охлаждения кефира сколько раз позволяет сократить продолжительность охлаждения

- в 5-10 раз
- в 8-16 раз
- в 7-14 раз
- в 6-12 раз
- в 9-18 раз

42 В хлебопекарные предприятия при горизонтальной схеме где осуществляется подготовки сырья

- на втором этаже
- на первом этаже
- в подвале

- около сооружение
- на третьем этаже

43 В хлебопекарные предприятия при вертикальной схеме где находится остывочное отделение

- около сооружение
- на третьем этаже
- на первом этаже
- на втором этаже
- в подвале

44 В хлебопекарные предприятия при вертикальной схеме где осуществляется выпечка хлеба

- на третьем этаже
- на первом этаже
- около сооружение
- в подвале
- на втором этаже

45 В хлебопекарные предприятия при вертикальной схеме где осуществляется расстойка тестовых заготовок

- на первом этаже
- на третьем этаже
- на втором этаже
- около сооружение
- в подвале

46 В хлебопекарные предприятия при вертикальной схеме где осуществляется разделка теста

- в подвале
- на втором этаже
- на третьем этаже
- на первом этаже
- около сооружение

47 В хлебопекарные предприятия при вертикальной схеме где осуществляется приготовление теста

- в подвале
- на первом этаже
- на третьем этаже
- на втором этаже
- около сооружение

48 В хлебопекарные предприятия при вертикальной схеме где осуществляется подготовка сырья

- в подвале
- на первом этаже
- на втором этаже
- на третьем этаже
- около сооружение

49 Как различают хлебопекарные предприятия по схеме расположения производственного потока

- автоматизированные и механизированные
- хлебозаводы и пекарни
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- предприятие малой мощности средней мощности большой мощности

50 Какие хлебопекарные предприятия относятся к ассортиментные предприятия

- выпускают хлебобулочные изделия широкого ассортимента
- основные производственные процессы механизированы
- основные производственные процессы механизированы и автоматизированы
- выпускают разнообразный ассортимент формового и подового хлеба, мелкоштучные булочные и кондитерские изделия
- вырабатывают в массовом количестве узкий ассортимент хлеба

51 Какие хлебопекарные предприятия относятся к ассортиментные предприятия

- выпускают разнообразный ассортимент как формового и подового хлеба
- основные производственные процессы механизированы
- основные производственные процессы механизированы и автоматизированы
- выпускают хлебобулочные изделия широкого ассортимента
- вырабатывают в массовом количестве узкий ассортимент хлеба

52 Какие хлебопекарные предприятия относятся к специализированным предприятия

- выпускают разнообразный ассортимент как формового и подового хлеба
- основные производственные процессы механизированы
- основные производственные процессы механизированы и автоматизированы
- вырабатывают в массовом количестве узкий ассортимент хлеба
- выпускают хлебобулочные изделия широкого ассортимента

53 Как различают хлебопекарные предприятия по производственному профилю

- автоматизированные и механизированные
- хлебозаводы и пекарни
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- предприятие малой мощности средней мощности большой мощности

54 Какие предприятия относятся к механизированным предприятием

- основные производственные процессы механизированы и автоматизированы
- выпускают разнообразный ассортимент как формового и подового хлеба
- выпускают хлебобулочные изделия широкого ассортимента
- вырабатывают в массовом количестве узкий ассортимент хлеба
- основные производственные процессы механизированы

55 Какие предприятия относятся к автоматизированным предприятием

- выпускают разнообразный ассортимент как формового и подового хлеба
- вырабатывают в массовом количестве узкий ассортимент хлеба
- основные производственные процессы механизированы
- основные производственные процессы механизированы и автоматизированы
- выпускают хлебобулочные изделия широкого ассортимента

56 Как различают хлебопекарные предприятия по степени механизации

- предприятие малой мощности средней мощности большой мощности
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- автоматизированные и механизированные
- хлебозаводы и пекарни

57 Сколько мощность хлебозаводы "большой мощности"

- от 30 до 60 т/сут

- от 2 до 5 т/сут
- от 0,2 до 2 т/сут
- более 60 т/сут
- до 30 т/сут

58 Сколько мощность хлебозаводы "средней мощности"

- от 2 до 5 т/сут
- от 5 до 10-13 т/сут
- от 0,2 до 2 т/сут
- от 30 до 60 т/сут
- до 30 т/сут

59 Сколько мощность хлебозаводы "малой мощности"

- от 30 до 60 т/сут
- от 5 до 10-13 т/сут
- от 2 до 5 т/сут
- до 30 т/сут
- от 0,2 до 2 т/сут

60 Сколько мощность пекарни "большой мощности"

- от 30 до 60 т/сут
- от 2 до 5 т/сут
- от 0,2 до 2 т/сут
- от 5 до 10-13 т/сут
- до 30 т/сут

61 Сколько мощность пекарни "средней мощности"

- от 30 до 60 т/сут
- от 5 до 10-13 т/сут
- от 0,2 до 2 т/сут
- от 2 до 5 т/сут
- до 30 т/сут

62 Сколько мощность пекарни "малой мощности"

- от 30 до 60 т/сут
- от 5 до 10-13 т/сут
- от 2 до 5 т/сут
- от 0,2 до 2 т/сут
- до 30 т/сут

63 Как можно классифицировать хлебопекарные предприятия

- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- автоматизи-рованные и механизированные
- малой мощности средней мощности большой мощности
- по производственной мощности, по степени механизации, по производственному профилю, по схеме расположения производственного потока
- специализированные, ассортиментные, комбинированные

64 Для чего предназначенные пекарни

- для массового производства хлеба
- для небольшом количестве производства хлеба
- для разделки, формования и расстойки теста

- для приготовления полуфабрикатов и теста
- для приема, хранения и подготовки муки

65 Для чего предназначены хлебозаводы

- для небольшом количестве производства хлеба
- для массового производства хлеба
- для разделки, формования и расстойки теста
- для приготовления полуфабрикатов и теста
- для приема, хранения и подготовки муки

66 От чего зависят технико-экономические показатели кондитерского фабрика

- от площадки для материалов
- от санитарной обработки машин
- от теплоэнергетическое хозяйство
- от площади территории
- от холодильной установки

67 Каким правилом должны соответствовать технико-экономические показатели кондитерского фабрика

- должны соответствовать существующим нормативам макаронных фабрик
- должны соответствовать существующим нормативам
- должны соответствовать существующим нормативам кондитерского фабрики
- не должен соответствовать
- должны соответствовать существующим нормативам хлебозаводов

68 Какие помещения входит в группу "Ж" который располагается на кондитерском фабрике

- подсобно-производственные помещения
- производственные помещения
- надворные постройки и сооружения
- складские помещения
- бытовые помещения.

69 Какие помещения входит в группу "Е" который располагается на кондитерском фабрике

- помещения для энергетического оборудования
- производственные помещения
- бытовые помещения.
- подсобно-производственные помещения
- складские помещения

70 Какие помещения входит в группу "Д" который располагается на кондитерском фабрике

- производственные помещения
- бытовые помещения.
- подсобно-производственные помещения
- административно-хозяйственные помещения
- складские помещения

71 Какие помещения входит в группу "Г" который располагается на кондитерском фабрике

- складские помещения
- административно-хозяйственные помещения
- подсобно-производственные помещения
- производственные помещения
- бытовые помещения.

72 Какие помещения входит в группу "В" который располагается на кондитерском фабрике

- складские помещения
- подсобно-производственные помещения
- административно-хозяйственные помещения
- бытовые помещения.
- производственные помещения

73 Какие помещения входит в группу "Б" который располагается на кондитерском фабрике

- складские помещения
- производственные помещения
- административно-хозяйственные помещения
- бытовые помещения.
- подсобно-производственные помещения

74 Какие помещения входит в группу "А" который располагается на кондитерском фабрике

- складские помещения
- бытовые помещения.
- административно-хозяйственные помещения
- подсобно-производственные помещения
- производственные помещения

75 В какую группу входит "надворные постройки и сооружения "который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "Б"
- в группу "Ж"
- в группу "А"
- в группу "В"
- в группу "Г"

76 В какую группу входит "помещения для энергетического оборудования "который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "Б"
- в группу "В"
- в группу "Г"
- в группу "Е"
- в группу "А"

77 В какую группу входит "административно-хозяйственные помещения"который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "Б"
- в группу "В"
- в группу "Г"
- в группу "Д"
- в группу "А"

78 В какую группу входит "бытовые помещения"который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "В"
- в группу "Г"
- в группу "А"
- в группу "Б"
- в группу "Д"

79 В какую группу входит "подсобно-производственные помещения" который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "Г"
- в группу "Д"
- в группу "В"
- в группу "А"
- в группу "Б"

80 В какую группу входит "производственные помещения" который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "В"
- в группу "Г"
- в группу "Д"
- в группу "Б"
- в группу "А"

81 В какую группу входит "складские помещения" который располагается на кондитерском фабрике

- в группу "В"
- в группу "Д"
- в группу "Г"
- в группу "Б"
- в группу "А"

82 Какие помещения расположень на кондитерском фабрике

- складские помещения, производственные помещения, мясозировой и мясоперерабатывающие корпуса
- пункт санитарной обработки машин, сооружения локальной очистки производственных и дождевых сточных вод
- складские помещения, производственные помещения, подсобно-производственные помещения и тд.
- мясозировой и мясоперерабатывающие корпуса, холодильник и тд..
- цехи убоа и обработки птицы и предубойного содержания скота

83 Что должно предусмотрена на территории мясокомбината для очистки сточных вод должна быть

- котельный корпус
- песколовка и жироловка
- компрессорная и аппаратная корпус
- пункт санитарной обработки машин
- сооружения локальной очистки производственных и дождевых сточных вод

84 В мясокамбинате в административно-бытовой корпус включает....

- столярно-токарный цех
- главную контору
- консервный завод
- холодильник
- мясозировой и мясоперерабатывающие корпуса

85 В мясокамбинате к вспомогательным зданиям относят....

- цехи убоа и обработки птицы
- столярно-токарный цех
- мясозировой и мясоперерабатывающие корпуса
- холодильник
- консервный завод

86 Какие корпуса включает в главное производственное здание

- склады
- мясоперерабатывающий корпус
- компрессорная и аппаратная корпус
- столярно-токарный цех
- гараж

87 Сколько должна быть ширина санитарно- защитный зоне для мясокомбинатов со скотобазой не более трехсуточного запаса сырья

- 50 км
- 100 м
- 500м
- 300 м
- 100км

88 Сколько должна быть ширина санитарно- защитный зоне для мясокомбинатов со скотобазой до 1000 голов скота

- 50 км
- 300м
- 500м
- 100 м
- 100км

89 Сколько должна быть ширина санитарно- защитный зоне для мясокомбинатов со скотобазой более 1000 голов скота

- 300м
- 500 м
- 50 км
- 100км
- 100 м

90 В противопожарные требования к генеральному плану сколько должна быть расстояние от края проезжей части до стены здания

- не менее 6 м
- не более 25 м
- не менее 10 м
- не менее 2 м
- менее 12 x 12 м

91 Какая установка используется для охлаждения кефира

- установки МКЗ-20
- установки А1-ОКН
- установки МККФ-2700
- установки МКК-120
- установки АМКВ-250

92 Что является важным производственным показателем

- рабочие места единичного производства
- выход продукции
- технологические операции
- транспортировка
- технический контрол

93 Как выбирают схему технологического процесса -периодический процесс

- выбирают на основе утвержденных производственных инструкций
- выбирают на основе рабочего места единичного производства
- выбирают на основе рабочего места массового производства
- изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями
- выбирают на основе рабочего места серийного производства, единичного производства

94 Как выбирают схему технологического процесса -непрерывно процесс

- изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями
- выбирают на основе утвержденных производственных инструкций
- выбирают на основе рабочего места единичного производства
- выбирают на основе рабочего места массового производства
- выбирают на основе рабочего места серийного производства, единичного производства

95 Сколько расчетное число дней работы в году принимается для моечно-разливочного отделения в пивоваренных заводах

- 287дней
- 323дней
- 200дней
- 340дней
- 338дней

96 Сколько расчетное число дней работы в году принимается для лагерного отделения в пивоваренных заводах

- 323 дней
- 340 дней
- 200дней
- 338дней

97 Какой цех создается на предприятиях для с большим объемом реализации готовой продукции

- внутрицеховой отдел
- межцеховой отдел
- внешний отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- железнодорожный цех

98 Какая служба осуществляют погрузочно-разгрузочных работ

- полуавтоматический отдел
- внутрицеховой отдел
- межцеховой отдел
- внешний отдел
- служба главного диспетчера предприятия

99 Какая служба осуществляют оперативное регулирование и координацию транспортных работ

- служба главного диспетчера предприятия
- полуавтоматический отдел
- внутрицеховой отдел
- межцеховой отдел
- внешний отдел

100 Какой отдел разрабатывает планы транспортного обслуживания.

- внутрицеховой отдел
- полуавтоматический отдел
- транспортный отдел
- внешний отдел
- межцеховой отдел

101 От какого фактора зависят структура управления транспортным хозяйством

- от полуавтоматического действия
- от непрерывного действия
- от периодического действия
- от размеров предприятия
- от автоматического действия

102 На какие виды подразделен транспорт по способу действия

- внешний; межцеховой; внутрицеховой
- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- прерывный, непрерывный
- стратегия периодической проверки
- транспортный, технологический, страховой

103 Основными путями улучшения работы транспортных средств являются....

- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- разработка технической документации для проведения монтажных, ремонтных работ оборудования
- организация ремонтных работ оборудования
- надзор за правилами эксплуатации оборудования
- централизация транспортных работ

104 Какая служба занимается оформлением документов и организацией погрузочно-разгрузочных работ

- коммерческая служба
- внутрицеховой отдел
- межцеховой отдел
- внешний отдел
- служба главного диспетчера предприятия

105 Какие организацией в составе железнодорожного цеха

- Бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии
- Организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- Переработкой отходов основного производства в товары
- Полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Заняты изготовлением вспомогательных материалов, тары

106 Как характеризуется серийный тип производства

- Применение, универсального оборудования и приспособлений
- Изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями, повторяющимися через определенные промежутки времени на рабочих местах с широкой специализацией
- Непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах
- Технологическая специализация рабочих и невозможность по-стоянного закрепления определенных изделий и операций за рабочими местами
- Большое разнообразие изготавливаемой продукции

107 Цеховая производственная структура предприятия

- Однопредметные, многопредметные линии
- Предприятие, корпус производство, цехи, участки, рабочие места
- Предприятие, участки, рабочие места
- Предприятие, цехи, участки, рабочие места
- Благоприятные условия для механизации и автоматизации производства

108 Как поступают к потребителю сырье и материалы в складской поставке

- Организация рациональной системы эксплуатации и ремонта оборудования
- снабжения предусматривает самостоятельное осуществление закупок служащими производственных подразделений
- Поступают к потребителю прямо от изготовителя
- Материальные ресурсы первоначально закупаются по оптовым ценам посредниками, поступают на склады, а затем продаются конечному потребителю
- В этом случае производственные подразделения самостоятельно приобретают необходимые им материальные ресурсы

109 Как проводится капитальный ремонт

- Проводится замена или восстановление быстроизнашивающихся деталей и узлов
- Производится разборка оборудования
- Производится частичная разборка оборудования
- Производится полная разборка оборудования
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе

110 Как проводится средний ремонт

- Производится разборка оборудования
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Производится полная разборка оборудования
- Производится частичная разборка оборудования
- Проводится замена или восстановление быстроизнашивающихся деталей и узлов

111 Как проводится малый (текущий) ремонт

- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Производится полная разборка оборудования
- Производится частичная разборка оборудования
- Проводится замена или восстановление быстроизнашивающихся деталей и узлов, а также регулирование механизмов
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе

112 Какая часть производственной структуры является первичным звеном

- Обслуживающие
- Цех
- Производственный участок
- Рабочее место
- Вспомогательные

113 Что означает управление запасами

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Ведётся постоянный контроль за производством
- Контроль за состоянием запасов
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

114 Как проводится стратегия периодической проверки

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Уровень запасов контролируется через определённые моменты времени
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

115 Как работают основные цеха в предприятиях

- Занимаются переработкой отходов
- Изготавливают вспомогательные материалы
- Выпускают продукцию
- Сырьё, материалы или полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Выполняют работы, необходимые для нормальной деятельности предприятия

116 Для чего нужно правильное размещение запасов на складах предприятия

- Для совмещения профессий на любых операциях
- Для достижение равенства или кратности между длительностью операций
- Для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- Для управление производственными запасами
- Для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке

117 Запасы сырья и материалов, приобретенных у поставщиков для каких цехов предназначаются

- Для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке
- Для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- Для управление производственными запасами
- Для цехов первичной обработки
- Для достижение равенства или кратности между длительностью операций

118 Для чего нужно создание необходимой материальной базы для размещения запасов

- Для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке
- Для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- Для управление производственными запасами
- Для совмещения профессий на любых операциях
- Для достижение равенства или кратности между длительностью операций

119 Как подразделяются по размерам предприятия

- Группы с прерывным и непрерывным процессами производства
- Предприятия производящие средства производства, и предприятия, выпускающие предметы потребления
- Предприятия сезонного и круглогодичного действия
- Крупные, средние, мелкие
- Добывающей и обрабатывающей промышленности

120 Как делится предприятия по отраслевой принадлежности

- Технологическая и техническая общность производства
- Промышленные, сельскохозяйственные, транспорта и связи и тд
- Материальное производство, технологическая и техническая общность производства
- Характер сырья, потребляемого при изготовлении продукции, назначение готовой продукции и тд.
- Добывающей и обрабатывающей промышленности

121 На какие части подразделяются участки

- Детские сады, ясли, поликлиники и здравпункты,
- На технологический, предметный и смешанный
- На производственную и общую

- На основные, вспомогательные, обслуживающие, побочные и подсобные
- Жилищно-коммунальное хозяйство, дома отдыха и санатории, учебные комбинаты и т.д.

122 Какую работы выполняют вспомогательные цехи

- Изготавливают широкую номенклатуру продукции, на рабочих местах обрабатываются различные наименования продукции
- Сырье, материалы или полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Выпускают продукцию, выполняют работы, ремонтные, инструментальные и тд
- Изготавливают вспомогательные материалы
- Изготавливают вспомогательные тары

123 Какую работы выполняют вспомогательные участки

- Сырье, материалы или полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Изготавливают вспомогательные тары
- Выпускают продукцию, выполняют работы, ремонтные, инструментальные и тд
- Изготавливают вспомогательные материалы

124 Как характеризуется рабочие места массового производства

- Постоянство выпуска небольшой номенклатуры изделий в больших количествах
- На которых выполняется большое число различных операций, повторяющихся через неопределенные промежутки времени или вовсе не повторяющихся
- На которых выполняется большое число различных операций, повторяющихся через определенные промежутки времени;
- На которых выполняется несколько различных операций, повторяющихся через определенные промежутки времени
- Непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах

125 Как работают универсальные предприятия

- Договорные объединения предприятий и организаций, создаваемые для совместного выполнения однородных функций
- Выпускают ограниченную номенклатуру продукции
- Они обладают контролем над другими компаниями либо за счет владения их акциями и денежным капиталом, либо в связи с правом назначать директоров подконтрольных компаний
- Предприятия изготавливают широкую номенклатуру продукции, на рабочих местах обрабатываются различные наименования продукции.
- Объединяющее деятельность нескольких фирм для достижения их общих целей или защиты привилегий

126 В зависимости от характера перемещения изделий или рабочих поточные объемы линии могут быть.....

- К крупносерийным, среднесерийным и мелкосерийным производствам
- Непрерывно-поточные, прерывно-поточные линии
- Со свободным и регламентированным ритмом
- С подвижным объектом, с неподвижным объектом, комбинированные
- Однопредметные, многопредметные линии

127 Какая синхронизация проводится в процессе подготовки к внедрению поточных методов организации производства

- Степенью специализации рабочих мест
- Организационная синхронизация
- "Конструкторские "
- Технологическая синхронизация
- Однопредметные линии

128 Для чего организуют однопредметные линии

- Для работы по производству продукции осуществляются по упрощенной технологии на универсальных рабочих местах
- Для выполнения большое число различных операций
- Для одновременного выпуска нескольких близких по конструкции и технологии изготовления изделий
- Для выполнения повторяющихся через определенные промежутки времени
- Для выпуска какого-либо одного вида изделия

129 Чем определяется уровень специализации производственного процесса

- Объединяющее деятельность нескольких фирм для достижения их общих целей или защиты привилегий
- Проявляется в общности назначения выпускаемой продукции или процессов ее производства
- Выражается в общности материальных и финансовых ресурсов, в единстве плана, учета, результатов работы
- Степенью постоянства изготавливаемой номенклатуры продукции
- Означает наличие единого коллектива, занятого на предприятии, единство руководства

130 Характеристика - закреплением операций за определенными рабочими местами - к какому методу организации производства относятся

- Технологический процесс
- Бригадно-операционный метод
- Индивидуальный метод
- Поточно-операционный метод
- Предметный и смешанный процесс

131 Характеристика - детальным расчленением процесса производства на составляющие операции - к какому методу организации производства относятся

- Технологический процесс
- Бригадно-операционный метод
- Индивидуальный метод
- Поточно-операционный метод
- Предметный и смешанный процесс

132 Из каких процессов состоит технологический процесс

- Из трудовых и естественных процессов
- Технологический, предметный и смешанный процесс
- Основные и вспомогательные процессы
- Поточный, партионный и единичный
- Крупные, средние, мелкие

133 Какие типы производственных структур существуют в предприятиях

- Крупные, средние, мелкие
- Технологический, предметный и смешанный
- Рабочее место, производственные структуры
- Поточный, партионный и единичный
- Ремонтные, инструментальные хозяйства

134 Поточные линии по признакам разделяются на.....

- К крупносерийным, среднесерийным и мелкосерийным производствам
- Однопредметные, многопредметные линии
- Технологические операции, транспортировка и технический контроль и тд.
- Последовательный, параллельный, параллельно-последовательный
- Рабочие места массового производства, серийного производства, единичного производства

135 Каким способом хранят сахар на хлебопекарные предприятия

- при тарном хранении хранится в мешках
- при тарном хранении хранится в ящиках
- при тарном хранении хранится в бочках
- при тарном хранении хранится в силосах
- при тарном хранении хранится в бункерах

136 Какой марки автомуковоз распространенный для доставки муки на хлебозаводах при бестарном хранении

- Ч-4
- ЕПП
- ЧХП
- АВМ -3
- К4-АМГ

137 Сколько вместимость автомуковозов для доставки муки на хлебозаводах при бестарном хранении

- 9 м³
- 5 м³
- 25 м³
- 10 м³
- 2 м³

138 На каких предприятиях имеется тарный способ хранения муки

- в хлебозаводах средней мощности
- в пекарнях
- в автоматизированных предприятиях
- в хлебозаводах малой мощности
- в хлебозаводах большой мощности

139 Каким способом хранят муку на хлебопекарные предприятия

- с горизонтальной схемой технологического процесса
- бестарным или тарном способом
- автоматизированным способом
- специализированным способом
- с вертикальной схемой технологического процесса

140 Каким способом доставляют муку на хлебопекарные предприятия

- с горизонтальной схемой технологического процесса
- бестарным или тарном способом
- автоматизированным способом
- специализированным способом
- с вертикальной схемой технологического процесса

141 На сколько суток рассчитаны площади склада муки в хлебопекарные предприятия

- обычно на 30 суточное хранение
- обычно на 30-60 суточное хранение
- обычно на 1 суточное хранение
- обычно на 60-90 суточное хранение
- обычно на 7-10 суточное хранение

142 Какие отделения предусмотрены в хлебопекарные предприятия

- складские помещения, производственные помещения, подсобно-производственные помещения и тд.
- отделения приема, хранения и подготовки основного и дополнительного сырья к производству и тд..
- пункт санитарной обработки машин, сооружения локальной очистки производственных и дождевых сточных вод
- цехи убоя и обработки птицы и предубойного содержания скота
- мясожировой и мясоперерабатывающие корпуса, холодильник и тд..

143 В хлебопекарные предприятия со смешанной схеме технологического процесса где размещают тестоприготовительное отделения

- в подвале
- на третьем этаже
- на первом этаже
- около сооружение
- на втором этаже

144 В хлебопекарные предприятия со смешанной схеме технологического процесса где размещают силосно-просеивающее отделения

- в подвале
- около сооружение
- на втором этаже
- на третьем этаже
- на первом этаже

145 В хлебопекарные предприятия при горизонтальной схеме где осуществляется расстойка тестовых заготовок

- в подвале
- на первом этаже
- на третьем этаже
- на втором этаже
- около сооружение

146 В хлебопекарные предприятия при горизонтальной схеме где осуществляется выпечка хлеба

- в подвале
- на первом этаже
- на третьем этаже
- на втором этаже
- около сооружение

147 Хлебопекарные предприятия подразделяются на

- хлебозаводы и пекарни
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- автоматизированные и механизированные
- малой мощности средней мощности большой мощности

148 Что является одним из наиболее важных направлений в развитии современной техники

- участие во внедрении разработанных технологических решений и проектов
- автоматизация производственных процессов
- разработка проектов технических условий
- разработка проектной и рабочей технологической документации на проектно-конструкторские работы
- использование информационных технологий при разработке новых продуктов

149 Основными профессиональными задачами проектной деятельности инженера являются....

- занятые изготовлением вспомогательных материалов, тары
- разработка технологической части проекта предприятий отрасли
- организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- максимально возможный годовой выпуск продукции или объем переработки сырья в номенклатуре
- бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии

150 Сколько составлял уровень среднедушевого потребления хлеба для сельского населения

- 25-50 кг в год
- 195-205 кг в год
- 50-60 кг в год
- 15-30 кг в год
- 78-90 кг в год

151 Сколько составлял уровень среднедушевого потребления хлеба для городского населения

- 25-50 кг в год
- 98-100 кг в год
- 50-60 кг в год
- 15-30 кг в год
- 78-90 кг в год

152 Сколько составлял уровень среднедушевого потребления хлеба в Азербайджане

- 85-95 кг в год
- 120-125 кг в год
- 20-25 кг в год
- 100-110 кг в год
- 90-100 кг в год

153 Сколько процентов составляет в основном производстве уровень механизации труда в хлебопекарных предприятиях

- примерно 20 процентов
- примерно 80 процентов
- примерно 110 процентов
- примерно 50 процентов
- примерно 100 процентов

154 Что играют важную роль в механизации процессов на поточных линиях в хлебопекарных предприятиях

- стратегия оптимального размера заказа
- манипуляторы: делительно-посадочные автоматы, ленточные и другие посадочные устройства
- технологическая синхронизация
- конструкторские синхронизации
- степенью специализации рабочих мест

155 Как обеспечивается повышение производительности труда в автоматизированного проектирование

- технологическая специализация рабочих за рабочими местами
- благодаря типизации и унификации проектных решений, автоматизации чертежно-графических работ
- непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах
- изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями, повторяющимися через определенные промежутки времени
- технологическая невозможность постоянного закрепления определенных изделий

156 К какому цели автоматизированного проектирование относятся повышении производительности труда

- первая цель
- вторая цель
- шестая цель
- пятая цель
- седьмая цель

157 Какая вторая цель автоматизированного проектирование

- улучшение качества проектирования
- повышении производительности труда
- улучшение характер сырья, потребляемого при изготовлении продукции, время работы в течение года
- улучшение промышленные, сельскохозяйственные, транспорта и связи и тд
- улучшение материальное производство, технологическая и техническая общность производства

158 К какому цели автоматизированного проектирование относятся улучшение качества проектирования

- седьмая цель
- первая цель
- пятая цель
- вторая цель
- шестая цель

159 Какая первая цель автоматизированного проектирование

- улучшение материальное производство, технологическая и техническая общность производства
- улучшение качества проектирования
- улучшение промышленные, сельскохозяйственные, транспорта и связи и тд
- утверждения
- улучшение характер сырья, потребляемого при изготовлении продукции, время работы в течение года

160 При каком проектирование все проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ

- при автономно-модульное проектирование
- при автоматизированное проектирование (АП)
- при объемном проектировании
- при графическом проектирование
- при плоскостном проектировании

161 Автоматизированное проектирование (АП)

- проектная документация разрабатывается отдельно по каждой части проекта
- все проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ
- на применение темплеты (аппликации) и супизы (сухие переводные изображения)
- на разработке небольших блок-секций и на их сочетании при компоновке предприятия
- на унифицированные модели и модельных элементов

162 При каком проектирование разрабатывается небольшие блок-секций

- при объемном проектировании
- при плоскостном проектировании
- при автоматизированное проектирование (АП)
- при графическом проектирование
- при автономно-модульное проектирование

163 Автономно-модульное проектирование основано

- проектная документация разрабатывается отдельно по каждой части проекта
- на разработке небольших блок-секций и на их сочетании при компоновке предприятия
- на унифицированные модели и модельных элементов
- на применение темплеты (аппликации) и супизы (сухие переводные изображения)
- на все проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ

164 При каком проектирование применяют темплеты (аппликации) и супизы (сухие переводные изображения), которые воспроизводят часто повторяющиеся графические изображения

- при объемном проектировании
- при плоскостном проектировании
- при автоматизированное проектирование (АП)
- при автономно-модульное проектирование
- при графическом проектирование

165 При каком проектирование из унифицированных моделей и модельных элементов создается макет цеха или предприятия

- при графическом проектирование
- при объемном проектировании
- при автономно-модульное проектирование
- при плоскостном проектировании
- при автоматизированное проектирование (АП)

166 При плоскостном проектировании

- из унифицированных моделей и модельных элементов создается макет цеха или предприятия
- применяют темплеты (аппликации) и супизы (сухие переводные изображения)
- все проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ
- разработает небольших блок-секций и на их сочетании при компоновке предприятия
- проектная документация разрабатывается отдельно по каждой части проекта

167 При объемном проектировании.....

- проектная документация разрабатывается отдельно по каждой части проекта
- из унифицированных моделей и модельных элементов создается макет цеха или предприятия
- разработает небольших блок-секций и на их сочетании при компоновке предприятия
- применяют темплеты (аппликации) и супизы (сухие переводные изображения)
- все проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ

168 Что можно делать с помощью прогрессивных методов проектирования

- можно разрабатывать с применением унифицированных объемных блоков полной заводской готовности
- можно повысить качество и экономическую эффективность проектных решений
- можно создается макет цеха или предприятия
- можно отдельно разрабатывать по каждой части документации
- можно проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ

169 Каким методом можно повысить качество и экономическую эффективность проектных решений

- страховой метод
- прогрессивный метод
- транспортный метод
- графический метод
- технологический метод

170 Как разрабатывается документация при графическом методе

- разрабатывается с применением унифицированных объемных блоков полной заводской готовности
- проектная документация разрабатывается отдельно по каждой части проекта
- создается макет цеха или предприятия
- повышает качество и экономическую эффективность проектных решений
- проектные операции и процедуры или их часть осуществляются путем взаимодействия человека и ЭВМ

171 Что является основным методом проектирования

- страховой метод
- графический метод
- транспортный метод
- прогрессивный метод
- технологический метод

172 Что включает проект пищевого предприятия

- обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов
- разработку задания на проектирование, предварительные технико-экономические расчеты, специальные части
- выработка продукции равными партиями
- технологические операции, транспортировка и технический контроль и тд.
- выпуск продукции на предприятии соответствовал плановому заданию

173 К чему уделяется особое внимание при проектировании

- непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах
- производственным зданиям, в которых осуществляется производство продукции запланированного ассортимента
- на которых выполняется большое число различных операций
- на которых выполняется несколько различных операций, повторяющихся через определенные промежутки времени
- на которых выполняется большое число различных операций, повторяющихся через неопределенные промежутки времени

174 К какому требованию предусматривают соответствие внешнего облика и интерьеров, применяемых материалов и отделки здания назначению

- инженерно-технические требования
- архитектурные требования
- эксплуатационные требования
- общественные требования
- экономические требования

175 К какому требованию предусматривают необходимая прочность и устойчивость здания в целом и отдельных его элементов

- инженерно-технические требования
- архитектурные требования
- экономические требования
- эксплуатационные требования
- общественные требования

176 К какому требованию предусматривают определенные нормативные объемно-планировочные показатели, обеспечивающие минимальные затраты на строительство

- эксплуатационные требования
- экономические требования

- архитектурные требования
- инженерно-технические требования
- общественные требования

177 К какому требованию предусматривают специальные объемно-планировочные решения при использовании необходимого санитарно-технического оборудования

- общественные требования
- эксплуатационные требования
- инженерно-технические требования
- экономические требования
- архитектурные требования

178 Что предусматривают архитектурные требования

- организация, создаваемая по договору для защиты общих интересов и в целях координации
- соответствие внешнего облика и интерьеров прилегающих зданий и населенного пункта в целом
- определенные нормативные объемно-планировочные, технические и стоимостные показатели
- специальные объемно-планировочные и конструкторские решения при использовании необходимого санитарно-технического и инженерного оборудования
- необходимую прочность и устойчивость здания в целом и отдельных его элементов

179 Что предусматривают инженерно-технические требования

- организация, создаваемая по договору для защиты общих интересов и в целях координации
- необходимую прочность и устойчивость здания в целом и отдельных его элементов
- определенные нормативные объемно-планировочные, технические и стоимостные показатели
- специальные объемно-планировочные и конструкторские решения при использовании необходимого санитарно-технического и инженерного оборудования
- соответствие внешнего облика и интерьеров прилегающих зданий и населенного пункта в целом

180 Что предусматривают экономические требования

- организация, создаваемая по договору для защиты общих интересов и в целях координации
- определенные нормативные объемно-планировочные, технические и стоимостные показатели
- необходимую прочность и устойчивость здания в целом и отдельных его элементов
- специальные объемно-планировочные и конструкторские решения при использовании необходимого санитарно-технического и инженерного оборудования
- соответствие внешнего облика и интерьеров прилегающих зданий и населенного пункта в целом

181 Что предусматривают эксплуатационные требования

- организация, создаваемая по договору для защиты общих интересов и в целях координации
- специальные объемно-планировочные и конструкторские решения при использовании необходимого санитарно-технического и инженерного оборудования
- необходимую прочность и устойчивость здания в целом и отдельных его элементов
- определенные нормативные объемно-планировочные, технические и стоимостные показатели
- соответствие внешнего облика и интерьеров прилегающих зданий и населенного пункта в целом

182 Какие требования должны удовлетворять каждое здание и сооружение, построенные для определенной цели

- по требованиям неавтоматические, полуавтоматические и автоматические действия
- эксплуатационным, экономическим, инженерно-техническим и архитектурным требованиям
- по требованиям структуре рабочего цикла, по требованиям степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
- по требованиям нормам ее износа; по требованиям методу типовой оснастки; по требованиям статистическим данным
- по требованиям требованиям периодического и непрерывного действия

183 Как называются пояснительные записки необходимые для строительства зданий и сооружений

- корпорация
- проектированием
- концерны
- холдинговые компании
- хозяйственные ассоциации

184 Как называется разработка комплексной технической документации

- корпорация
- проектированием
- концерны
- холдинговые компании
- хозяйственные ассоциации

185 Что понимается под проектированием

- разработка комплексной технической документации (проекта), содержащей технико-экономические обоснования, расчеты и тд
- технологические операции, транспортировка и технический контроль и тд.
- обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов
- выпуск продукции на предприятии соответствовал плановому заданию
- выработка продукции равными партиями

186 Какими нормами в своей работе руководствуются проектные организации

- нормами непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий
- нормами технологического проектирования
- нормами неопределенные промежутки времени или вовсе не повторяющихся
- нормами промежутки времени
- нормами на которых выполняется несколько различных операций

187 Что является головной проектной организацией в молочной промышленности

- Корпорация для мясной и молочной промышленности
- Государственный институт по проектированию предприятий мясной и молочной промышленности
- Концерны для мясной и молочной промышленности
- Холдинговые компании для мясной и молочной промышленности
- Хозяйственные ассоциации для мясной и молочной промышленности

188 Какая обязанность возложена на головные проектные организации специальными постановлениями

- большое разнообразие изготавливаемой продукции
- возложена обязанность проведения единой технической политики в области проектирования объектов соответствующей отрасли промышленности
- непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах
- изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями
- технологическая специализация рабочих и невозможность закрепления определенных изделий

189 Для чего создана разветвленная сеть государственных проектно-исследовательских организаций

- для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке
- для разработки проектов на строительство промышленных предприятий, зданий и сооружений
- для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- для управление производственными запасами
- для достижение равенства или кратности между длительностью операций

190 Что создана для разработки проектов на строительство промышленных предприятий, зданий и сооружений

- создана для организация, создаваемая по договору для защиты общих интересов и в целях координации
- создана разветвленная сеть государственных проектно-изыскательских организаций
- создана для совместного выполнения однородных функций и координации общей деятельности
- создана для контролем над другими компаниями
- создана для объединение деятельность нескольких фирм для достижения их общих целей или защиты привилегий

191 В какую стадию проектирование предприятий входит сметные части

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

192 В какую стадию проектирование предприятий входит организации подготовки к освоению проектных мощностей

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

193 В какую стадию проектирование предприятий входит организации строительства

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

194 В какую стадию проектирование предприятий входит строительный часть

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

195 В какую стадию проектирование предприятий входит системы управления производством

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

196 В какую стадию проектирование предприятий входит технологические части с разделами

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

197 В какую стадию проектирование предприятий входит генеральный план

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

198 В какую стадию проектирование предприятий входит основные технико-экономические показатели

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

199 В какую стадию проектирование предприятий входит пояснительные записки с кратким изложением содержания проекта

- в межоперационный проект
- в технический проект
- в маятниковый проект
- в технорабочий проект
- в кольцевой проект

200 Из каких показанных частей состоит технический проект предприятия

- обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов
- генерального плана, плана транспорта и тд
- выработка продукции равными партиями
- технологические операции, транспортировка и технический контрол и тд.
- выпуск продукции на предприятии соответствовал плановому заданию

201 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос о технико-экономических показателей

- в межоперационный проект
- в техническом проекте
- в маятниковым проекте
- в технорабочим проекте
- в кольцевом проекте

202 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос о схеме генерального плана предприятия

- в межоперационный проект
- в техническом проекте
- в маятниковым проекте
- в технорабочим проекте
- в кольцевом проекте

203 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос о рекомендуемой технологии производства

- в межоперационный проект
- в техническом проекте
- в маятниковым проекте
- в технорабочим проекте

- в кольцевом проекте

204 Какие вопросы содержится в техническом проекте предприятия

- о обеспечение производства кадрами
 о рекомендуемой технологии производства
 об освоённых проектных мощностей предприятия
 о качество намечаемой к производству продукции
 о стоимость строительства

205 Вопросы о паспорте проекта, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
 технорабочий проект на техническое перевооружение
 технический проект
 технорабочий проект на реконструкцию
 маятникова

206 Вопросы о сметном документации, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
 технорабочий проект на техническое перевооружение
 технический проект
 технорабочий проект на реконструкцию
 маятникова

207 Вопросы о рабочим чертежи на конструктивные решения, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
 технорабочий проект на техническое перевооружение
 технический проект
 технорабочий проект на реконструкцию
 маятникова

208 Вопросы о кратком характеристики новой техники, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
 технорабочий проект на техническое перевооружение
 технический проект
 технорабочий проект на реконструкцию
 маятникова

209 Какие основные вопросы содержит технорабочий проект на техническое перевооружение

- стоимость строительства
 освоение проектных мощностей предприятия
 качество намечаемой к производству продукции
 обеспечение производства кадрами
 краткую характеристику новой техники

210 Вопросы об стоимости реконструкции, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
 технорабочий проект на реконструкцию
 технический проект
 технорабочий проект на техническое перевооружение
 маятникова

211 Вопросы об последовательности выполнения работ, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
- технорабочий проект на реконструкцию
- технический проект
- технорабочий проект на техническое перевооружение
- маятниковая

212 Вопросы об защиты окружающей среды, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
- технорабочий проект на реконструкцию
- технический проект
- технорабочий проект на техническое перевооружение
- маятниковая

213 Вопросы об генерального плана, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
- технорабочий проект на реконструкцию
- технический проект
- технорабочий проект на техническое перевооружение
- маятниковая

214 Вопросы по реконструируемых объектов вспомогательного назначения, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
- технорабочий проект на реконструкцию
- технический проект
- технорабочий проект на техническое перевооружение
- маятниковая

215 Вопросы по технологии производства, на каком виде технорабочего проекта решается

- кольцевая
- технорабочий проект на реконструкцию
- технический проект
- технорабочий проект на техническое перевооружение
- маятниковая

216 Какие основные вопросы содержит технорабочий проект на реконструкцию

- обеспечение производства кадрами
- технологии и организации производства
- освоение проектных мощностей предприятия
- качество намечаемой к производству продукции
- стоимость строительства

217 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об вопросах, связанных с конкретной привязкой типового проекта

- межоперационный проект
- в маятниковом проекте
- в кольцевом проекте
- в технорабочим проекте
- в межоперационный проект

218 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об стоимости строительства

- межоперационный проект
- технический проект
- маятникова
- технорабочий проект
- кольцевая

219 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об организация строительства

- межоперационный проект
- технический проект
- маятникова
- технорабочий проект
- кольцевая

220 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об освоение проектных мощностей предприятия

- маятникова
- технический проект
- межоперационный проект
- кольцевая
- технорабочий проект

221 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об качестве намечаемой к производству продукции

- маятникова
- технический проект
- межоперационный проект
- кольцевая
- технорабочий проект

222 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об создание условий для научной организации труда

- кольцевая
- межоперационный проект
- технический проект
- маятникова
- технорабочий проект

223 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об конструктивных решении основных зданий

- межоперационный проект
- технический проект
- маятникова
- технорабочий проект
- кольцевая

224 В каком стадии проектирование предприятий решается вопрос об выборе оптимального варианта генерального плана

- межоперационный проект
- технический проект
- маятникова
- технорабочий проект

кольцевая

225 В какой стадии проектирования предприятий решается вопрос об обеспечении производства кадрами

- межоперационный проект
- технический проект
- маятниковая
- технорабочий проект
- кольцевая

226 В какой стадии проектирования предприятий решается вопрос об организации и экономике производства

- межоперационный проект
- технический проект
- маятниковая
- технорабочий проект
- кольцевая

227 В какой стадии проектирования предприятий решается вопрос об обосновании технологических процессов производства

- маятниковая
- технический проект
- межоперационный проект
- кольцевая
- технорабочий проект

228 В какой стадии проектирования предприятий решается вопрос об специализации и кооперировании производства

- межоперационный проект
- маятниковая
- технорабочий проект
- кольцевая
- технический проект

229 В какой стадии проектирования предприятий решается вопрос об создании систем транспортных потоков сырья

- межоперационный проект
- кольцевая
- технический проект
- маятниковая
- технорабочий проект

230 В какой стадии проектирования предприятий решается вопрос об обеспечении производства исходным сырьем

- маятниковая
- технический проект
- межоперационный проект
- кольцевая
- технорабочий проект

231 Какие основные вопросы надо решать в технорабочем проекте промышленного предприятия

- сезонность поступления сырья

- обеспечение производства исходным сырьем
- выбор сырьевой зоны
- характеристика имеющейся в этом районе промышленности
- технологическая характеристика

232 Покажите цель проектирования

- обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов
- непрерывного обеспечения материалами
- организация производственного процесса равную относительную пропускную способность всех производственных подразделений
- подготовка документации, по которой можно воспроизвести в натуре намеченный к строительству объект в соответствии с заданными условиями
- обеспечение бесперебойного производства продукции в нужном количестве

233 Какие вопросы отражаются в задании на проектирование освещаемые в технико-экономическом обосновании по принятой форме

- вопросы освещаемые в техническом проекте
- вопросы освещаемые в технорабочим проекте
- вопросы освещаемые в межцеховом проекте
- вопросы освещаемые в проектно-изыскательских работ
- вопросы освещаемые в технико-экономическом обосновании

234 Следствием чего является задание на проектирование

- технического строительства
- межцехового строительства
- проектно-изыскательского строительства
- технико-экономического обоснования строительства
- технорабочего строительства

235 Кем выдается паспорт на выбранный участок строительства

- граждане и юридические лица
- коммерческие организации
- некоммерческие организации
- архитектурно-планировочным управлением администрации
- юридические лица

236 В каком обосновании проектирование должны отражены срок строительства

- в межцеховой транспорт
- в технический проект
- в технорабочий проект
- в технико-экономическом обосновании
- в проектно-изыскательских работ

237 В каком обосновании проектирование должны отражены условия сброса сточных вод

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

238 В каком обосновании проектирование должны отражены обеспечение предприятия топливом

- в проектно-изыскательских работ
- в технорабочий проект

- в технический проект
- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании

239 В каком обосновании проектирование должны отражены особые условия для проектирования складов

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

240 В каком обосновании проектирование должны отражены обеспечения предприятия рабочим персоналом

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

241 В каком обосновании проектирование должны отражены изыскания по обеспечению будущего предприятия энергетическими ресурсами

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

242 В каком обосновании проектирование должны отражены технологическая характеристика предприятия

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

243 В каком обосновании проектирование должны отражены режим работы пищевого предприятия

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

244 В каком обосновании проектирование должны отражены сезонность поступления сырья на проектируемое предприятие

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

245 В каком обосновании проектирование должны отражены перспектива развития сырьевой базы на 10-15 лет

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

246 В каком обосновании проектирование должны отражены выбор сырьевой зоны

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

247 В каком обосновании проектирование должны отражены характеристика имеющейся в этом районе промышленности

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

248 В каком обосновании проектирование должны отражены географические координаты

- в межцеховой транспорт
- в технико-экономическом обосновании
- в технорабочий проект
- в технический проект
- в проектно-изыскательских работ

249 Что должны отражены в технико-экономическом обосновании

- участие во внедрении разработанных технологических решений и проектов
- географические координаты и характеристика района строительства
- разработка проектов технических условий
- разработка проектной и рабочей технологической документации на проектно-конструкторские работы
- использование информационных технологий при разработке новых продуктов

250 После технико-экономического обоснования куда может включен объект

- кольцевая
- проектно-изыскательских работ
- межцеховой транспорт
- внутрицеховой транспорт
- маятниковая

251 Куда передаются материалы первой стадии проектирование предприятий пищевой промышленности

- на экспертизу и утверждение
- по назначению и месту действия, по видам транспортных средств и тд
- разработка технической документации для проведения монтажных оборудования
- организация ремонтных работ оборудования
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии

252 Как называется вторая стадия проектирование предприятий пищевой промышленности

- межоперационный проект

- технический проект
- маятникова
- технорабочий проект
- кольцевая

253 Как называется первая стадия проектирование предприятий пищевой промышленности

- межоперационный проект
- технорабочий проект
- маятникова
- технический проект
- кольцевая

254 При проектировании в две стадии что разрабатывается на первой стадии

- разрабатывается занятые изготовлением вспомогательных материалов, тары
- разрабатывается проект со сводным расчетом стоимости
- разрабатывается организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- разрабатывается максимально возможный годовой выпуск продукции
- разрабатывается бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии

255 В каком стадии осуществляется проектирование предприятий, зданий и сооружений

- в одну стадию
- в две стадии
- в пяти стадии
- в шести стадии
- в четыре стадии

256 Во сколько стадий проектирование предприятий пищевой промышленности может осуществляться

- пяти стадии
- в одну или две стадии
- в шести стадии
- в четыре стадии
- в две или семи стадии

257 Сколько расчетное число дней работы в году принимается для бродильного отделения в пивоваренных заводах

- 200 дней
- 338 дней
- 340 дней
- 323 дней
- 287 дней

258 Сколько расчетное число дней работы в году принимается для варочного отделения в пивоваренных заводах

- 200 дней
- 323 дней
- 340 дней
- 338 дней
- 287 дней

259 Какой режим работы принимается в пивоваренных заводах

- без смена

- трехсменный
- пятисменный
- четырехсменный
- шестисменный

260 Как определяется производственная мощность пивоваренных заводов

- технологический, предметный и смешанный методом
- производительностью оборудования трех отделений - варочного, бродительного и лагерного
- централизованный метод
- смешанный метод
- децентрализованный метод

261 Как принимается число рабочих дней и смен в году

- бригадно-операционным методом
- в соответствии с графиком получения сырья
- снабжения служащими производственных подразделений
- выпуска продукции на предприятии
- рабочие места массового производства

262 Какой режим работы принимается при расчете производственной мощности предприятий консервной промышленности

- без смена
- двух- или трехсменный
- пятисменный
- четырехсменный
- шестисменный

263 На какие групп подразделяется предприятия консервной промышленности по производственной мощности

- предприятия неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- предприятия малой, средней и большой мощности
- предприятия группы с прерывным и непрерывным процессами производства
- предприятия с поточным, партионным и единичным характером
- предприятия универсальные , специальные

264 На сколько групп подразделяется предприятия консервной промышленности по производственной мощности

- на шесть группы
- на три группы
- на четыре группы
- на две группы
- на пять группы

265 Расчетное количество рабочих дней в году принимается для предприятий большой мощности....

- 80 дней
- 320 дней
- 280 дней
- 100 дней
- 340 дней

266 Расчетное количество рабочих дней в году принимается для предприятий средней мощности....

- 80 дней

- 320 дней
- 280 дней
- 100 дней
- 340 дней

267 Расчетное количество рабочих дней в году принимается для предприятий малой мощности....

- 80 дней
- 340 дней
- 280 дней
- 100 дней
- 320 дней

268 Как режим работы предприятия хлебопекарной промышленности

- двухсменный при шестичасовом рабочем и двух выходных днях
- трехсменный при восьмичасовом рабочем и двух выходных днях
- односменный при восьмичасовом рабочем и двух выходных днях
- двухсменный при восьмичасовом рабочем и двух выходных днях
- двухсменный при восьмичасовом рабочем и трех выходных днях

269 Предприятия производственной мощности который более 100 т/сутки к какому типу предприятия относятся

- универсальные предприятия
- предприятия большой мощности
- предприятия средней мощности
- предприятия малой мощности
- специальные предприятия

270 Предприятия производственной мощности который от 30 до 100т/сутки к какому типу предприятия относятся

- универсальные предприятия
- предприятия средней мощности
- предприятия большой мощности
- предприятия малой мощности
- специальные предприятия

271 Предприятия производственной мощности который до 30 т/сутки к какому типу предприятия относятся

- универсальные предприятия
- предприятия малой мощности
- предприятия большой мощности
- предприятия средней мощности
- специальные предприятия

272 Покажите производственной мощност в предприятия большой мощности

- до 40 т/сутки
- более 100 т/сутки
- от 30 до 100т/сутки
- до 30 т/сутки
- до 50 т/сутки

273 Покажите производственной мощност в предприятия средней мощности

- до 40 т/сутки

- от 30 до 100т/сутки
- более 100 т/сутки
- до 30 т/сутки
- до 50 т/сутки

274 Покажите производственной мощност в предприятия малой мощности

- более 40 т/сутки
- до 30 т/сутки
- более 100 т/сутки
- от 30 до 100т/сутки
- более 50 т/сутки

275 По производственной мощности предприятия хлебопекарной промышленности подразделяется

....

- на семь группы
- на три группы
- на шесть группы
- на две группы
- на четыре группы

276 За условную единицу производственной мощности хлебопекарного предприятия принимается

.....

- количество жмыха, получающегося при прессовании тертого какао
- одна тонна хлеба из ржаной муки развесом 1 кг
- техническая норма производительности ведущего оборудования
- годовой рабочий период
- расход тертого какао на 1 т какао-порошка

277 Как определяется производственная мощность предприятия в хлебопекарной промышленности

- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- количеством и максимальной производительностью установленных хлебопекарных печей
- уровень организации труда и производства
- номенклатуры, структуры и количества выпускаемой продукции
- централизация транспортных работ

278 Как обусловлены методика расчета мощности предприятий пищевой промышленности

- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- специфическими особенностями производственных процессов этих предприятий
- уровень организации труда и производства
- номенклатуры, структуры и количества выпускаемой продукции
- централизация транспортных работ

279 Как обусловлены режим работы предприятий пищевой промышленности

- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- специфическими особенностями производственных процессов этих предприятий
- уровень организации труда и производства
- номенклатуры, структуры и количества выпускаемой продукции
- централизация транспортных работ

280 Как определяется мощность предприятия по технической норме

- по уровень организации труда и производства
- производительности ведущего оборудования

- измерением показателей
- установлением места и времени изготовления продукта
- в зависимости от состава и квалификации персонала

281 Что такое производственный мощность предприятия

- измерения показателей
- распределение годовой производственной программы предприятия
- объект планирования отдельного изделия
- максимально возможная переработка сырья или выработка продукции в единицу времени
- установление места и времени изготовления продукта и тд..

282 Что означает количество P_c в формуле суточный расход муки

- число поточных линий
- суточная выработка изделий
- расход i -го сырья по нормативной рецептуре
- выход данного изделия
- нормативный срок хранения

283 Что означает количество N_b в формуле суточный расход муки

- число поточных линий
- выход данного изделия
- расход i -го сырья по нормативной рецептуре
- суточная выработка изделий
- нормативный срок хранения

284 Сколько процентов выхода батоны нарезные из муки 1 сорта

- 100 процент
- 135-138 процент
- 16-65 процент
- 140-142 процент
- 90-100 процент

285 Сколько процентов выхода хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта

- 100 процент
- 140-142 процент
- 16-65 процент
- 62-65 процент
- 90-100 процент

286 Сколько процентов выхода хлеб формовой из обойной муки

- 100 процент
- 162-165 процент
- 16-65 процент
- 62-65 процент
- 90-100 процент

287 Сколько процентов выхода хлеб ржаной из обойной муки

- 100 процент
- 162-165 процент
- 16-65 процент
- 62-65 процент
- 90-100 процент

288 Что такое выход хлеба

- расход i-го сырья по нормативной рецептуре
- это количество хлеба из 100 кг муки и всего основного сырья по рецептуре
- выход данного изделия
- суточная выработка изделий
- суточный расход остального сырья

289 Для чего нужны в молочной промышленности расчеты по нормативным документам, каждому продукту отдельно

- для мытья посуды
- для продуктового расчета
- для дробления хрупких продуктов
- для определения производства
- для очистки картофеля

290 Для чего являются исходными данными масса молока в молочной промышленности

- для мытья посуды
- для продуктового расчета
- для дробления хрупких продуктов
- для определения производства
- для очистки картофеля

291 Для чего являются исходными данными показатели состава молока в молочной промышленности

- для мытья посуды
- для продуктового расчета
- для дробления хрупких продуктов
- для определения производства
- для очистки картофеля

292 Что являются исходными данными для продуктового расчета в молочной промышленности

- измельчения вареных продуктов
- показатели состава молока
- годовой текущей план
- экономического и социального развития
- тип и мощности предприятия

293 Что с помощью продуктового расчета рассчитывают

- годовой производственной программы предприятия
- мощности на предприятиях
- время хранения полуфабрикатов
- места и времени изготовления продукта
- количество полуфабрикатов

294 Для чего необходимо определяют продуктовый расчет

- для протирания мягких продуктов
- для определения производства
- для очистки картофеля
- для дробления хрупких продуктов
- для мытья посуды

295 Как определяется схемы технологического направления переработки сырья

- определяет смешанном методом
- определяется видами продуктов и полуфабрикатов данного производства
- определяют конкурентоспособности выпускаемой им продукции
- определяет централизованном методом
- определяет децентрализованном методом

296 Какие схемы разрабатывают перед проведением продуктового расчета

- снабжения служащими производственных подразделений
- технологические направление переработки сырья
- товарный ремонт
- производственный ремонт
- стратегические планирование воспроизводства

297 После, какого этапа начинается разработка технологической части проекта

- после износ узлов машины
- после обеспечение бесперебойного производства продукции в нужном количестве
- после того, как задание на проектирование утверждено
- после выпуска продукции на предприятии
- после того, как стратегия оптимального размера заказа утверждено

298 Какая служба осуществляют погрузочно-разгрузочных работ

- внешний отдел
- межцеховой отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- внутрицеховой отдел
- полуавтоматический отдел

299 Какая служба осуществляют оперативное регулирование и координацию транспортных работ

- межцеховой отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- внешний отдел
- полуавтоматический отдел
- внутрицеховой отдел

300 С какого фактора зависит выбор типа емкости для хранения муки при проектировании

- стратегия периодической проверки
- по видам транспортных средств
- по назначению и месту действия
- габаритных размеров помещения склада
- по способу действия

301 В складе бестарного хранения муки сколько должно быть минимальное число бункеров для одного сорта муки

- не менее 5
- 4.0
- не менее 8
- не менее 2
- 3.0

302 Какой класс системы пневматического транспортирования применяют для перемещения материалов в плотной фазе

- системы, работающие на вакууме

- системы, работающие на комбинации систем
- системы, работающие на избыточном давлении
- системы низкого давления
- системы высокого давления

303 Какой класс системы пневматического транспортирования применяют для перемещения сыпучих материалов при пониженной концентрации

- системы низкого давления
- системы, работающие на комбинации систем
- системы, работающие на избыточном давлении
- системы, работающие на вакууме
- системы высокого давления

304 Для чего применяют системы высокого давления

- применяются для транспортирования продуктов из одной точки в несколько других, находящихся на большом расстоянии
- система позволяют осуществлять загрузку без распыла муки и обеспечивают транспортирование без загрязнения окружающей среды
- для перемещения сыпучих материалов при пониженной концентрации
- для перемещения транспортируемых материалов в плотной фазе
- применяют для транспортировки продукта из нескольких точек загрузки в несколько точек выгрузки

305 Для чего применяют системы низкого давления

- система позволяют осуществлять загрузку без распыла муки и обеспечивают транспортирование без загрязнения окружающей среды
- для перемещения сыпучих материалов при пониженной концентрации
- применяют для транспортировки продукта из нескольких точек загрузки в несколько точек выгрузки
- применяются для транспортирования продуктов из одной точки в несколько других, находящихся на большом расстоянии
- для перемещения транспортируемых материалов в плотной фазе

306 По классификации на какие класса подразделяют системы пневматического транспортирования сыпучих продуктов

- крупные; средние
- системы, работающие на вакууме; системы, работающие на избыточном давлении; системы, работающие на комбинации систем
- по назначению и месту действия; по видам транспортных средств; по способу действия
- системы низкого давления; системы высокого давления
- на специализированные; универсальные

307 По классификации на сколько класса подразделяют системы пневматического транспортирования сыпучих продуктов

- на два
- на три
- на пять
- не подразделяют
- на девять

308 По каким критериям осуществляется выбор транспортной системы для конкретного продукта

- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- для технологических целей
- для загрузки сырья
- требуемая производительность
- для взбивания продуктов

309 Преимущества, получаемые от использования комбинированных систем транспортирования сыпучих материалов

- удельных норм расхода энергии и условного топлива на единицу продукции сырья
- бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии
- сокращения длины участка транспортной системы
- отопления помещений, на санитарные и бытовые нужды
- создания резервов мощностей энергетического оборудования

310 Какой класс пневматические транспортные системы применяют для транспортировки продукта из нескольких точек загрузки в несколько точек выгрузки

- системы, работающие на избыточном давлении
- универсальные
- специализированные
- системы, работающие на вакууме
- системы, работающие на комбинации систем

311 Для чего применяют комбинированные транспортные системы

- для приведения в движение машин и механизмов
- для транспортирования без загрязнения окружающей среды
- для приведения в движение только поточных линии
- для транспортировки продукта из нескольких точек загрузки в несколько точек выгрузки
- применяются для транспортирования продуктов из одной точки в несколько других, находящихся на большом расстоянии

312 Для выгрузки транспортируемых материалов в несколько точек разгрузки с помощью каких устройств производят переключение направления движения потока

- с комбинированными рабочими органами
- электрическая энергия
- роторные машины
- диспетчерская связь
- диверторов

313 Какой класс пневматические транспортные системы позволяют осуществлять транспортирования продуктов из одной точки в несколько других

- системы, работающие на вакууме
- универсальные
- специализированные
- системы, работающие на избыточном давлении
- системы, работающие на комбинации систем

314 Какой класс пневматические транспортные системы позволяют осуществлять загрузку без распыла муки

- системы, работающие на вакууме
- системы, работающие на комбинации систем
- системы, работающие на избыточном давлении
- универсальные
- специализированные

315 Где применяются пневматические транспортные системы, работающие на вакууме

- применяют для транспортировки продукта из нескольких точек загрузки в несколько точек выгрузки
- применяются для транспортирования продуктов из одной точки в несколько других, находящихся на большом расстоянии
- для приведения в движение только поточных линии

- для приведения в движение машин и механизмов
- система позволяют осуществлять загрузку без распыла муки и обеспечивают транспортирование без загрязнения окружающей среды

316 Где применяются пневматические транспортные системы, работающие на избыточном давлении

- применяются для транспортирования продуктов из одной точки в несколько других, находящихся на большом расстоянии
- применяют для транспортировки продукта из нескольких точек загрузки в несколько точек выгрузки
- для приведения в движение только поточных линии
- для приведения в движение машин и механизмов
- система позволяют осуществлять загрузку без распыла муки и обеспечивают транспортирование без загрязнения окружающей среды

317 Покажите основные компоненты пневматической транспортной системы, работающей на избыточном давлении

- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- всасывающие устройства, продуктопроводы, приемные бункеры с вакуумными фильтрами и вакуумные помпы
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- компрессор, устройства подачи транспортируемых материалов в продуктопровод, собственно продуктопровод и приемный бункер
- размещенных в корпусе терочного диска и барабана

318 Покажите основные компоненты вакуумной транспортной системы

- редуктора, рамы, плиты и кожуха, пульта
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- размещенных в корпусе терочного диска и барабана
- всасывающие устройства, продуктопроводы, приемные бункеры с вакуумными фильтрами и вакуумные помпы
- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков

319 На какие классы подразделяются пневматические транспортные системы по классификации

- а)на специализированные; б)универсальные; в) смешанные
- а)по назначению и месту действия; б) по видам транспортных средств; в) по способу действия
- а) сезонного действия; б) круглогодичного действия
- а)крупные; б) средние; в) мелкие
- а)системы, работающие на вакууме; б) системы, работающие на избыточном давлении; в)системы, работающие на комбинации систем

320 На сколько классы подразделяются пневматические транспортные системы по классификации

- 5.0
- 4.0
- 2.0
- 3.0
- 9.0

321 Для хранения основного сырья какие указанные предметы относятся к безтарному способу хранения в производстве хлеба

- ящики
- мешки
- холодильные камеры
- бочки
- бункеры

322 Для хранения дополнительного сырья какие указанные предметы относятся к безтарному способу хранения в производстве хлеба

- холодильные камеры
- мешки
- ящики
- силосы
- бочки

323 Для хранения дополнительного сырья какие указанные предметы относятся к тарному способу хранения в производстве хлеба

- танки
- силосы
- бункеры
- ящики
- цистерны

324 Для хранения основного сырья какие указанные предметы относятся к тарному способу хранения в производстве хлеба

- бункеры
- силосы
- цистерны
- танки
- мешки

325 В каких контейнерах перевозят хлеба

- П-800
- МУ-1000
- ИВП
- ХКЛ-18
- ОП-П-f

326 Сколько округлителей входят в состав комплексно-механизированных линий с тоннельными печами

- 5 или 8
- 1 или 2
- 8 или 10
- 3 или 6
- 1 или 3

327 Производство какого изделия на хлебозаводах осуществляется на комплексно-механизированных линиях с тоннельными печами

- макарон
- формового хлеба
- батонов
- круглого подового хлеба
- печения

328 В производстве какого изделия в поточной линии устанавливают тестоделитель с посадочным механизмом

- макарон
- печения
- батонов

- подового хлеба
- формового хлеба

329 Сколько поточных линий монтируют на хлебозаводах

- 4 или 7
- 5 или 8
- 1 или 3
- 3 или 6
- 8 или 10

330 Покажите последовательность которые входит в поточных комплексно-механизированных линий в хлебозаводах

- округлитель, формующие машины, тестоприготовительный агрегат, делитель, расстойный шкаф и печь
- делитель, тестоприготовительный агрегат, округлитель, формующие машины, расстойный шкаф и печь
- тестоприготовительный агрегат, округлитель, делитель, формующие машины, расстойный шкаф и печь
- тестоприготовительный агрегат, делитель, округлитель, формующие машины, расстойный шкаф и печь
- тестоприготовительный агрегат, делитель, формующие машины, округлитель, расстойный шкаф и печь

331 От чего зависит способ приготовления теста непрерывным способом

- от формы хлеба
- от муки
- от теста
- от использования соответствующего оборудования
- от выпечки хлеба

332 От чего зависит способ приготовления теста периодическим способом

- от использования соответствующего оборудования
- от муки
- от выпечки хлеба
- от теста
- от формы хлеба

333 В хлебопекарные предприятия при тарном хранении какой продукт хранится в холодильных камерах

- дрожжи
- сахар
- яйца
- скоропортящееся сырье
- жиры

334 В хлебопекарные предприятия при безтарном хранении какой продукт поступает специализированным автотранспортом

- дрожжи
- дрожжи
- сахар
- скоропортящееся сырье
- жиры

335 В хлебопекарные предприятия при тарном хранении какой продукт поступает в бочках

- дрожжи
- сахар
- скоропортящееся сырье

- жиры
- сахарный сироп

336 В хлебопекарные предприятия при тарном хранении какой продукт поступает в ящиках

- сахарный сироп
- сахар
- скоропортящееся сырье
- маргарин
- жиры

337 В хлебопекарные предприятия при тарном хранении какой продукт хранится в ящиках

- сахар
- скоропортящееся сырье
- дрожжи
- сахарный сироп
- жиры

338 В хлебопекарные предприятия при тарном хранении какой продукт хранится в мешках

- жиры
- маргарин
- сахар
- яйца
- дрожжи

339 Как доставляются молочная сыворотка при бестарном хранении в хлебопекарные предприятия

- в ящиках
- в мешках
- силосом
- в бункерах
- специализированным автотранспортом

340 Как доставляются жиры при бестарном хранении в хлебопекарные предприятия

- в бункерах
- силосом
- в ящиках
- в мешках
- специализированным автотранспортом

341 Как доставляются дрожжевое молоко при бестарном хранении в хлебопекарные предприятия

- в ящиках
- силосом
- в бункерах
- специализированным автотранспортом
- в мешках

342 Как доставляются сахарный сироп при бестарном хранении в хлебопекарные предприятия

- в ящиках
- силосом
- в бункерах
- специализированным автотранспортом
- в мешках

343 Как доставляются соль при бестарном хранении в хлебопекарные предприятия

- в бункерах
- силосом
- в ящиках
- в мешках
- специализированным автотранспортом

344 В чем хранят скоропортящееся сырье на хлебопекарные предприятия при тарном хранении

- в ящиках
- в мешках
- в бункерах
- в силосах
- в холодильных камерах

345 В чем хранятся жиры в хлебопекарные предприятия при тарном хранении

- хранится в бочках
- хранится в ящиках
- хранится в бункерах
- хранится в мешках
- хранится в силосах

346 В чем хранятся яйца в хлебопекарные предприятия при тарном хранении

- хранится в бункерах
- хранится в мешках
- хранится в бочках
- хранится в ящиках
- хранится в силосах

347 В чем хранятся маргарин в хлебопекарные предприятия при тарном хранении

- хранится в бункерах
- хранится в силосах
- хранится в мешках
- хранится в бочках
- хранится в ящиках

348 В чем хранятся дрожжи в хлебопекарные предприятия при тарном хранении

- хранится в бункерах
- хранится в мешках
- хранится в бочках
- хранится в ящиках
- хранится в силосах

349 Какой цех создается на предприятиях для с большим объемом реализации готовой продукции

- внутрицеховой отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- внешний отдел
- железнодорожный цех
- межцеховой отдел

350 Для дозирование каких компонентов предназначена дозированы стенциз

- жидких дрожжей

- все указаны
- растворимый жир
- воды
- растворы соли

351 Для чего предназначена агрегат И8-ХГА-12 в производстве хлеба

- измельчение муки
- для приготовления пшеничного теста непрерывным способом
- транспортировки муки
- для захвата металлических материалов
- просеивание муки

352 Для чего предназначена тестоприготовление агрегат входящий в состав комплексного оборудования производства подового хлеба из пшеничной муки

- для захвата металлических материалов
- для приготовления пшеничного теста непрерывным способом
- измельчение муки
- просеивание муки
- транспортировки муки

353 Для чего предназначена подсистема В в комплексе оборудования в производстве подового хлеба из пшеничной муки

- для захвата металлических материалов
- для получения тестовых заготовок круглого подового хлеба массой 0,7/10 кг
- измельчение муки
- просеивание муки массой 0,7/10 кг
- транспортировки муки

354 Сколько составляют производственные мощности предприятий по выпуску макаронных изделий

- 5 тыс
- около 1,2 млн
- около 2 млн
- около 1 тыс
- 4.5 тыс

355 В каком типе в расстойном шкафу осуществляется окончательная расстойка подовых изделий

- МТМ-15
- Т1-Х-ХГ
- МТИ-100
- ШЗЗ-ХДЗ-У
- ТММ-1М

356 Какой тип - тестоделительная машина используется для подового хлеба

- МС8-150
- «Кузбасс»
- «АГРО-3»
- ШЗЗ-ХДЗ-У
- МТМ-15

357 Какой тип делительно-посадочный автомат используется для разделки формовых сортов хлеба

- МС8-150
- ШЗЗ-ХДЗ-У

- ТММ-1М
- МТИ-100
- МТМ-15

358 До какой температуры охлаждают заварки

- 50-60 градус
- 32-35 градус
- 93-95 градус
- 63-65 градус
- 100 градус

359 Какая оптимальная температура осахаривания заварки

- 95 градус
- 63-65 градус
- 100 градус
- 93-95 градус
- 50-60 градус

360 Как готовят заварки

- используют муку и воду температурой 93-95 градус
- используют муку ржаную обойную, обдирную или сеяную и воду температурой 93-95 градус
- используют муку , масло и воду
- используют муку , соль, дрожжи и воду
- используют масло и воду

361 Заварка, закваска, термофильная закваска, сброженная заварка и тесто- какому способу приготовления тесто для заварных сортов хлеба относятся

- пятифазному способу
- трехфазному способу
- производственный способ
- разводочный способ
- четырехфазному способу

362 Заварка, закваска, заквашенная заварка или опара и тесто- какому способу приготовления тесто для заварных сортов хлеба относятся

- производственный способ
- четырехфазному способу
- пятифазному способу
- трехфазному способу
- разводочный способ

363 Заварка, закваска, тесто - какому способу приготовления тесто для заварных сортов хлеба относятся

- производственный способ
- трехфазному способу
- пятифазному способу
- четырехфазному способу
- разводочный способ

364 Из каких этапов состоит пятифазный способ приготовления тесто для заварных сортов хлеба

- жидкого жира, закваски
- заварка, закваска, термофильная закваска, сброженная заварка и тесто

- заварка, закваска, заквашенная заварка или опара и тесто
- заварка, закваска, тесто
- дозирования воды, дрожжей, растворов соли и сахара

365 Из каких этапов состоит четырехфазный способ приготовления теста для заварных сортов хлеба

- жидкого жира, закваски
- заварка, закваска, заквашенная заварка или опара и тесто
- дозирования воды, дрожжей, растворов соли и сахара
- заварка, закваска, тесто
- заварка, закваска, термофильная закваска, сброженная заварка и тесто

366 Из каких этапов состоит трехфазный способ приготовления теста для заварных сортов хлеба

- жидкого жира, закваски
- заварка, закваска, тесто
- дозирования воды, дрожжей, растворов соли и сахара
- заварка, закваска, заквашенная заварка или опара и тесто
- заварка, закваска, термофильная закваска, сброженная заварка и тесто

367 Какими способами готовят тесто для заварных сортов хлеба

- способы без разбавления водой и с разбавлением водой
- трехфазным, четырехфазным и пятифазным способами
- системы низкого давления; системы высокого давления
- разводочный и производственный способами
- системы, работающие на вакууме; системы, работающие на избыточном давлении; системы, работающие на комбинации систем

368 Что применяют для замедления черствения хлеба

- применяют соль
- применяют заварки
- применяют дрожжи
- применяют сахар
- применяют масло

369 Для чего применяют заварки

- что бы сэкономить на дрожжи
- для улучшения вкуса
- для улучшение производительности
- для быстрой работы
- что бы сэкономить на муку

370 Для чего используют тестомесильную машину ТММ-1М

- для замеса дрожжевого теста
- замеса теста из пшеничной и ржаной муки
- для замеса крутого теста
- для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста
- для перемешивание салатов

371 Для чего используются машина МТИ-100

- для замеса ржаной муки
- для замеса дрожжевого, пресного и слоеного теста
- замеса теста из пшеничной
- для замеса крутого теста

- для перемешивание салатов

372 Какую тестомесильную машину используют для замеса крутого теста

- машину ТММ-1М
 машину МТМ-15
 МС4-7-8-20
 МС8-150
 машину МТИ-100

373 Какую тестомесильную машину используют для замеса слоеного теста

- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
 машину МТИ-100
 машину МТМ-15
 машину ТММ-1М
 МС8-150

374 Какую тестомесильную машину используют для замеса пресного теста

- машину МТМ-15
 многоцелевой механизм МС4-7-8-20
 МС8-150
 машину МТИ-100
 машину ТММ-1М

375 Какую тестомесильную машину используют для замеса дрожжевого теста

- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
 машину МТИ-100
 машину МТМ-15
 машину ТММ-1М
 МС8-150

376 Какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из ржаной муки

- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
 машину ТММ-1М
 машину МТМ-15
 машину МТИ-100
 МС8-150

377 Какую тестомесильную машину используют для замеса теста густой консистенции из пшеничной муки

- многоцелевой механизм МС4-7-8-20
 машину ТММ-1М
 машину МТМ-15
 машину МТИ-100
 МС8-150

378 Что являются рабочими органами механизма для перемешивания продуктов

- конусные и дисковые лопасти
 взбивальные или перемешивающие лопасти
 дисковые лопасти
 конусные лопасти
 роторная лопасти

379 Для осуществления безопасной работы на хлеборезки МРХ-200 что установлен на загрузочном лотка

- паз
- защитная решетка
- тормоз
- ограждение
- диск

380 Как называется процесс разделения сыпучих продуктов на фракции для получения продуктов определенных сортов и размеров

- протираия
- сортировка
- просеивание
- выделение
- взбивания

381 Как производится подбор основного технологического оборудования в хлебазоводах

- по способу действия
- в соответствии с объемом производства
- по назначению и месту действия
- габаритных размеров помещения склада
- по видам транспортных средств

382 Сколько должна быть ширина проходов междузаварочные машины и дозировочные станции

- не менее 8 м
- не менее 0,8 м.
- 3 м
- не менее 0,2 м
- не менее 5 м

383 Какие оборудование входит в тестоприготовления

- размещенных в корпусе терочного диска и барабана и тд.
- месильные машины, дозировочная аппаратура и тд.
- всасывающие устройства, продуктопроводы и тд.
- компрессор, устройства подачи транспортируемых материалов в продуктопровод и тд.
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса и тд.

384 Сколько вместимость подкатных дежей использованием на предприятий малой мощности

- более 500 литров
- не более 330 литров
- 30 литров
- более 30 литров
- не более 500 литров

385 Сколько вместимость подкатных дежей использованием в пекарнях

- более 500 литров
- не более 330 литров
- 30 литров
- более 40 литров
- не более 500 литров

386 Сколько вместимость подкатных дежей использованием в цехах

- более 500 литров
- более 330 литров
- 30 литров
- не более 330 литров
- не более 500 литров

387 В цехах каким способом готовится тесто для мелкоштучных изделий

- разводочный способ
- системы, работающие на вакууме
- периодическим способом
- системы, работающие на избыточном давлении
- производственный способ

388 В пекарнях каким способом готовится тесто для мелкоштучных изделий

- производственный способ
- периодическим способом
- системы, работающие на избыточном давлении
- разводочный способ
- системы, работающие на вакууме

389 На предприятиях малой мощности, каким способом готовится тесто для мелкоштучных изделий

- производственный способ
- периодическим способом
- системы, работающие на избыточном давлении
- разводочный способ
- системы, работающие на вакууме

390 Какую заварочную машину включает аппаратурно-технологическая схема приготовления жидких дрожжей без разбавления водой

- НМТ-1
- М-300
- МП-П-1
- П-Н
- МО-06

391 Заквашенные заварки без разбавления водой- на каком цикле процесса приготовления жидких дрожжей осуществляется

- на комбинированном системе
- производственный
- системы низкого давления
- разводочный
- системы высокого давления

392 Размножении чистых культур молочнокислых бактерий - на каком цикле процесса приготовления жидких дрожжей осуществляется

- на комбинированном системе
- разводочный
- системы низкого давления
- производственный
- системы высокого давления

393 Как осуществляется производственный цикл

- удельных норм расхода энергии и условного топлива на единицу продукции сырья
- на заквашенных заварках без разбавления водой и с разбавлением водой
- сокращения длины участка транспортной системы
- постепенно размножает чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей на чистой среде и мучной осахаренной заварке
- бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии

394 Как осуществляется разводочный цикл

- удельных норм расхода энергии и условного топлива на единицу продукции сырья
- постепенно размножает чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей на чистой среде и мучной осахаренной заварке
- сокращения длины участка транспортной системы
- на заквашенных заварках без разбавления водой и с разбавлением водой
- бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии

395 На какие цикла можно разделить процесс приготовления жидких дрожжей

- на специализированные; универсальные
- разводочный и производственный
- системы, работающие на вакууме; системы, работающие на избыточном давлении; системы, работающие на комбинации систем
- системы низкого давления; системы высокого давления
- по назначению и месту действия; по видам транспортных средств; по способу действия

396 На сколько цикла можно разделить процесс приготовления жидких дрожжей цикла

- не подразделяют
- на два
- на шесть
- на семь
- на три

397 При отсутствии обеспечения прессованными дрожжами какое отделение необходимо предусматривать

- пекарное отделение
- отделение приготовления жидких дрожжей
- отделение приготовления заварки
- тестоприготовительное отделение
- тесторазделочное отделение

398 Для размещения каких оборудования в тестоприготовительном отделении проектируются помещения

- корпуса, загрузочного бункера, редуктора и рабочих валков
- оборудования, для приготовления теста, заквасок, заварок
- каркаса, реверсивного электродвигателя и вертикально установленного корпуса
- для проведения монтажных, ремонтных работ оборудования
- размещенных в корпусе терочного диска и барабана

399 Каким требованиям должно соответствовать размещение силосов в помещении склада

- помещений до отдельно стоящего склада открытого типа должно быть не менее 12 м
- проходы между рядами силосов следует принимать не менее 0,7 м
- скорость транспортирования в начале системы – около 0,25 м/с
- осуществлять разгрузку продукта с расположением под углом 30 градус
- длина платформы 12 м

400 На сколько группы делятся макаронные предприятия по степени механизации

- на 12
- на 4
- на 3
- на 2
- не делятся

401 По классификации производственной мощности строительство каких предприятий является наиболее экономически выгодным

- комплекс -механизированные предприятия
- предприятий большой мощности
- предприятий средней мощности
- предприятий малой мощности
- автоматизированные предприятия

402 Производство макаронных изделий мощностью до 10 т в сутки где рекомендуется проектировать

- в составе предприятия средней мощности
- в составе строящихся или действующих пищевых предприятий
- в составе комплекс -механизированные предприятия
- в составе автоматизированные предприятия
- в составе предприятия малой мощности

403 Если производственной мощностью более 60 т/сут тогда какому по классификации относится этот хлебозавод

- комплекс -механизированные хлебозаводы
- большой мощности
- средней мощности
- малой мощности
- автоматизированные хлебозаводы

404 Если производственной мощностью от 30 до 60 т/сут тогда какому по классификации относится этот хлебозавод

- комплекс -механизированные пекарни
- средней мощности
- большой мощности
- малой мощности
- автоматизированные хлебозаводы

405 Если производственной мощностью до 30 т/сут тогда какому по классификации относится этот хлебозавод

- комплекс -механизированные хлебозаводы
- малой мощности
- большой мощности
- средней мощности
- автоматизированные хлебозаводы

406 Если производственной мощностью от 5 до 10-13 т/сут тогда какому по классификации относится это пекарня

- комплекс -механизированные пекарни
- большой мощности
- средней мощности
- малой мощности
- автоматизированные пекарни

407 Если производственной мощнось от 2 до 5 т/сут тогда какому по классификации относятся это пекарня

- комплекс -механизированные прекарни
- средней мощности
- большой мощности
- малой мощности
- автоматизированные пекарни

408 Если производственной мощнось от 0,2 до 2 т/сут тогда какому по классификации относятся это пекарня

- комплекс -механизированные прекарни
- малой мощности
- большой мощности
- средней мощности
- автоматизированные пекарни

409 Если производственной мощнось более 20-ти тыс. т в год тогда какому по классификации относятся это макаронная предприятия

- комплкс -механизированные предприятия
- предприятия большой мощности
- предприятия средней мощности
- предприятия малой мощности
- автоматизированные предприятия

410 Если производственной мощнось от 10-ти до 20-ти тыс. т в год тогда какому по классификации относятся это макаронная предприятия

- комплкс -механизированные предприятия
- предприятия средней мощности
- предприятия большой мощности
- предприятия малой мощности
- автоматизированные предприятия

411 Если производственной мощнось до 10-ти тыс. т в год тогда какому по классификации относятся это макаронная предприятия

- комплекс -механизированные предприятия
- предприятия малой мощности
- предприятия большой мощности
- предприятия средней мощности
- автоматизированные предприятия

412 Сколько мощнось макаронные предприятия "большой мощности"

- от 30 до 60 т/сут
- более 20-ти тыс. т в год
- от 2 до 5 т/сут
- от 0,2 до 2 т в год
- более 30 т в год

413 Сколько мощнось макаронные предприятия "средней мощности"

- от 30 до 60 т в год
- от 10-ти до 20-ти тыс. т в год
- от 5 до 10-13 т в год
- от 0,2 до 2 т/сут

до 30 т/сут

414 Сколько мощность макаронные предприятия "малой мощности"

- до 30 т в год
- от 30 до 60 т/сут
- от 2 до 5 т в год
- от 5 до 10-13 т/сут
- до 10-ти тыс. т в год

415 Покажите классификации макаронных предприятия по производственной мощности

- хлебозаводы и пекарни
- предприятия малой мощности, средней мощности и большой мощности
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- автоматизированные и механизированные
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса

416 На сколько группы делятся макаронные предприятия по производственной мощности

- на 12
- на 3
- на 4
- на 2
- не делятся

417 От чего зависит производительность макаронного предприятия

- от системы, работающие на комбинации систем
- от производительности автоматизированных и комплексно-механизированных линий
- от системы, работающие на вакууме
- от способов приготовления теста
- от системы, работающие на избыточном давлении

418 По скольким признакам можно классифицировать современные макаронные предприятия

- не имеет признаки
- по двум
- по пять
- по трех
- по шесть

419 По каким признакам можно классифицировать современные макаронные предприятия

- системы, работающие на вакууме; системы, работающие на избыточном давлении; системы, работающие на комбинации систем
- по производственной мощности и по степени механизации
- развочный и производственный способам
- по трехфазным ,по четырехфазным и по пятифазным способам
- системы низкого давления; системы высокого давления

420 Какие основные направление необходимо проводит для развития макаронных предприятий

- менять требование к техническому обслуживанию линии
- созданием и внедрением средств механизации разгрузочно-погрузочных, транспортно-складских и вспомогательных работ
- указать анализ результатов опытно-промежуточных испытаний
- проводить анализ решений при ремонте всех проектной документации
- контролировать количество промежуточных продуктов

421 Покажите производительность низкопроизводственные линии в макаронных фабриках

- от 50 до 500 кг/час
- от 20 до 500 кг/час
- от 30 до 100 кг/час
- от 80 до 100 кг/час
- от 20 до 100 кг/час

422 В каком разделе проектирование проводится анализ решений при ремонте всей проектной документации

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектировании
- Научном проектировании
- Техническое задание
- Техническое предложение

423 В каком разделе проектирование указывают анализ результатов опытно-промежуточных испытаний

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектировании
- Научном проектировании
- Техническое задание
- Техническое предложение

424 В каком разделе проектирование разрабатывают методы контроля количества готовой продукции

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектировании
- Научном проектировании
- Техническое задание
- Техническое предложение

425 В каком разделе проектирование разрабатывают методы контроля количества промежуточных продуктов

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектировании
- Научном проектировании
- Техническое задание
- Техническое предложение

426 В каком разделе проектирование разрабатывают методы контроля количества исходного сырья

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектировании
- Научном проектировании
- Техническое задание
- Техническое предложение

427 В каком разделе проектирование указывает экспериментальное обоснование структуры параметров технологических процессов

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектировании
- Научном проектировании
- Техническое задание
- Техническое предложение

428 В каком разделе проектирование указывает теоретическом обоснование структуры параметров технологических процессов

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектирование
- Научном проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение

429 В каком разделе проектирование указывает экспериментальное обоснование параметров технических процессов

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектирование
- Научном проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение

430 В каком разделе проектирование указывает экспериментальное обоснование параметров технических процессов

- Эскизное проектирование
- Технологическом проектирование
- Научном проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение

431 В каком разделе проектирование указывает теоретическом обоснование параметров технологических процессов

- Технологическом проектирование
- Эскизное проектирование
- Литературные проектирование
- Научном проектирование
- Техническое задание

432 В каком разделе проектирование указывает требование к экспедиционным материалам

- Техническое проектирование
- Научном проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Эскизное проектирование

433 В каком разделе проектирование указывает требование к исходному сырью

- Техническое проектирование
- Научном проектирование
- Техническое предложение
- Техническое задание
- Эскизное проектирование

434 В каком разделе проектирование указывает требование к техническому обслуживанию линии

- Техническое предложение
- Научном проектирование
- Техническое проектирование
- Эскизное проектирование
- Техническое задание

435 В каком разделе проектирование указывает условия экспедиции

- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Техническое проектирование
- Эскизное проектирование
- Техническое задание

436 В каком разделе проектирование указывает требования к патентной чистоте линии

- Техническое проектирование
- Научном проектировании
- Техническое предложение
- Техническое задание
- Эскизное проектирование

437 В каком разделе проектирование указывает требования к эргономичности линии

- Научном проектировании
- Эскизное проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Техническое проектирование

438 В каком разделе проектирование указывает требования к эстетичности линии

- Техническое проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Эскизное проектирование

439 В каком разделе проектирование указывает требования к ремонтпригодности линии

- Техническое проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Эскизное проектирование

440 В каком разделе проектирование указывает требования к сохраняемости линии

- Техническое проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Эскизное проектирование

441 В каком разделе проектирование указывает требования к безотказности линии

- Техническое проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Эскизное проектирование

442 В каком разделе проектирование указывает требования к долговечности линии

- Техническое проектирование

- Техническое задание
- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Эскизное проектирование

443 В каком разделе проектирование указывает основные технические свойства линии

- Техническое предложение
- Техническое задание
- Эскизное проектирование
- Техническое проектирование
- Научном проектировании

444 В каком разделе проектирование указывает основные технические параметры линии

- Техническое проектирование
- Техническое задание
- Техническое предложение
- Научном проектировании
- Эскизное проектирование

445 В каких пределах измеряется масса вырабатываемые заготовке тестодельное машины А2-ХТН в производстве хлеба

- 0,4/0,45
- 0,2/1,1
- 0,3/0,2
- 0,25/1,12
- 0,35/0,25

446 В каких пределах изменяется производительности тестодельное машины А2-ХТН в производстве хлеба

- 60-70
- 20-80
- 20-30
- 32-48
- 30-50

447 Какие из цифры написан правильно для определение частоты вращения лопатных видов машин И8-ХТА/1

- 65.0
- 56.3
- 55.8
- 50.0
- 60.0

448 Какие из цифры написан правильно для определение массы заметпаемого тесто тестомешанных машин И8-ХТА/1

- 180.0
- 100.0
- 160.0
- 150.0
- 170.0

449 Какие из цифры написан правильно для определение производительности тестомешанных машин И8-ХТА/1

- 1310.0
- 1400.0
- 1250.0
- 1200.0
- 1300.0

450 Сколько методов производится для расчета годового фонда расхода технологической оснастки

- 2.0
- 3.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

451 По скольким системам планирование потребности в инструменте осуществляется

- 8.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

452 В промышленности все инструменты делятся на группы

- 7.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

453 Для хранения упаковочных материалов какие помещения используют

- производственная лаборатория
- складские помещения
- вспомогательные помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

454 Для хранения готовой продукции какие помещения используют

- производственная лаборатория
- складские помещения
- вспомогательные помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

455 Для хранения вспомогательных материалов какие помещения используют

- производственная лаборатория
- складские помещения
- вспомогательные помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

456 Для хранения дополнительного и основного сырья какие помещения используют

- производственная лаборатория
- складские помещения
- вспомогательные помещения

- подсобные помещения
- производственные помещения

457 Для чего используют складские помещения

- для фасовки и упаковки готовых изделий
- для хранения дополнительного и основного сырья
- для приготовления и формования теста
- для подготовки сырья к производству
- для сушки полуфабриката

458 Пульты управления -к какому помещению относятся

- к картонажное помещениям
- к подсобным помещениям
- к складском помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательном помещениям

459 Котельная - к какому помещению относятся

- к картонажное помещениям
- к подсобным помещениям
- к складском помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательном помещениям

460 Трансформаторная подстанция к какому помещению относятся

- к картонажное помещениям
- к подсобным помещениям
- к складском помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательном помещениям

461 Мойки контейнеров к какому помещению относятся

- к подсобным помещениям
- к производственным помещениям
- к картонажное помещениям
- к вспомогательном помещениям
- к складском помещениям

462 Кладовые мешков и отходов к какому помещению относятся

- к картонажное помещениям
- к подсобным помещениям
- к складском помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательном помещениям

463 Очистки мешков к какому помещению относятся

- к картонажное помещениям
- к подсобным помещениям
- к складском помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательном помещениям

464 Мойки производственного инвентаря к какому помещению относятся

- к картонным помещениям
- к подсобным помещениям
- к складским помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательным помещениям

465 Ремонтно-механическая мастерская к какому помещению относится

- к картонным помещениям
- к подсобным помещениям
- к складским помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательным помещениям

466 Картонное отделение к какому помещению относится

- к картонным помещениям
- к подсобным помещениям
- к складским помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательным помещениям

467 Тарная мастерская к какому помещению относится

- к картонным помещениям
- к подсобным помещениям
- к складским помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательным помещениям

468 Производственная лаборатория к какому помещению относится

- к картонным помещениям
- к подсобным помещениям
- к складским помещениям
- к производственным помещениям
- к вспомогательным помещениям

469 Какие показанные относятся к подсобным помещениям

- бытовые помещения
- производственная лаборатория
- хранения вспомогательных материалов
- хранения дополнительного и основного сырья
- хранения готовой продукции

470 Подготовки к производству яиц-в каком помещении происходит

- в картонное помещения
- в производственном помещения
- в складском помещения
- в подсобным помещения
- в вспомогательном помещения

471 Мойки и хранения матриц-в каком помещении происходит

- в картонное помещения

- в производственном помещения
- в складском помещения
- в подсобным помещения
- в вспомогательном помещения

472 Переработки технологических отходов-в каком помещенние происходит

- в картонажное помещения
- в производственном помещения
- в складском помещения
- в подсобным помещения
- в вспомогательном помещения

473 Фасовки и упаковки готовых макаронных изделий -в каком помещенние происходит

- в картонажное помещения
- в производственном помещения
- в складском помещения
- в подсобным помещения
- в вспомогательном помещения

474 Сушки полуфабриката-в каком помещенние происходит

- в складском помещения
- в картонажное помещения
- в вспомогательном помещения
- в производственном помещения
- в подсобным помещения

475 Приготовления и формования теста-в каком помещенние происходит

- в картонажное помещения
- в производственном помещения
- в складском помещения
- в подсобным помещения
- в вспомогательном помещения

476 Подготовки сырья к производству -в каком помещенние происходит

- в картонажное помещения
- в производственном помещения
- в складском помещения
- в подсобным помещения
- в вспомогательном помещения

477 Производственные помещения - для каких процессов производства

- для хранения дополнительного и основного сырья
- для приготовления и формования теста
- картонажное отделение
- для производственной лаборатории
- для ремонтно-механических работ

478 В зависимости от назначения все помещения на какие группы делятся в макаронных предприятий

- системы, работающие на вакууме; системы, работающие на избыточном давлении; системы, работающие на комбинации систем
- производственные, подсобные, складские и вспомогательные
- разводочный и производственный

- трехфазные, четырехфазные и пятифазные
- системы низкого давления; системы высокого давления

479 В зависимости от назначения все помещения на сколько группы делятся в макаронных предприятиях

- на 12
- на 4
- на 3
- на 2
- не делятся

480 По назначению производство какие макаронные изделия производится на комплексно-механизированных линиях с прессами

- производства короткие изделия с использованием прессов
- макарон кассетным способом сушки
- длинные макаронные изделий
- хлеб
- производства муки

481 По назначению производство какие макаронные изделия производится на автоматизированных линиях

- производства короткие изделия с использованием прессов
- длинные макаронные изделий
- производство макарон кассетным способом сушки
- хлеб
- производства муки

482 По назначению производство какие макаронные изделия производится на поточно-механизированных линиях

- производства короткие изделия с использованием прессов
- короткие макаронные изделие
- производство макарон кассетным способом сушки
- длинные макаронные изделий
- производства муки

483 На каких линиях производится производство коротких изделий на малых предприятиях

- на вертикальной линии технологического процесса
- на комплексно-механизированных линиях с использованием прессов
- на автоматизированных линиях
- кассетным способом сушки на предприятиях
- на линии низким уровнем механизации

484 На каких линиях производится производство макарон кассетным способом

- на вертикальной линии технологического процесса
- на комплексно-механизированных линиях
- на автоматизированных линиях
- кассетным способом сушки на предприятиях
- на линии низким уровнем механизации

485 На каких линиях производится производство длинных макаронных изделий

- на вертикальной линии технологического процесса
- на автоматизированных линиях

- на комплексно-механизированных линиях
- кассетным способом сушки на предприятиях
- на линии низким уровнем механизации

486 На каких линиях производится производство коротких изделий

- на вертикальной линии технологического процесса
- кассетным способом сушки на предприятиях
- на комплексно-механизированных линиях
- на поточно-механизированных линиях
- на линии низким уровнем механизации

487 На сколько группы делятся производство макаронных изделий

- на 2
- не делятся
- на 4
- на 3
- на 12

488 Покажите группы по назначению производство макаронных изделий

- хлебозаводы и пекарни
- производство коротких изделий; производство длинных макаронных изделий; производство макарон кассетным способом сушки; производство коротких изделий с использованием прессов
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- автоматизированные и механизированные
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса

489 По степени механизации в каких макаронных предприятия операции производятся вручную

- предприятия большой мощности
- в предприятиях с низким уровнем механизации
- в автоматизированные предприятия
- в механизированных предприятия
- в автоматизированные и комплексно-механизированные предприятия

490 По степени механизации в каких макаронных предприятия механизированы основные производственные процессы

- предприятия большой мощности
- в механизированных предприятия
- в автоматизированные предприятия
- в предприятиях с низким уровнем механизации
- в автоматизированные и комплексно-механизированные предприятия

491 По степени механизации в каких макаронных предприятия все производственные операции полностью механизированы

- предприятия большой мощности
- в комплексно-механизированных предприятия
- в автоматизированные предприятия
- в предприятиях с низким уровнем механизации
- в автоматизированные и комплексно-механизированные предприятия

492 По степени механизации в каких макаронных предприятия все производственные процессы автоматизированы

- предприятия большой мощности

- в автоматизированные предприятия
- в комплексно-механизированных предприятия
- в предприятиях с низким уровнем механизации
- в автоматизированные и комплексно-механизированные предприятия

493 По производственной мощности в каких макаронных предприятия используются подкатные вагонетки

- в предприятия комплекс -механизированные
- в предприятия малой мощности
- в предприятия средней мощности
- в предприятия большой мощности
- в предприятия автоматизированные

494 По степени механизации в каких макаронных предприятия используются подкатные вагонетки

- предприятия большой мощности
- в предприятиях с низким уровнем механизации
- в автоматизированные и комплексно-механизированные предприятия
- в комплексно-механизированных предприятия
- в автоматизированные предприятия

495 Какие макаронные предприятия относятся к предприятиям с низким уровнем механизации

- на которых механизированы основные производственные процессы
- резка, раскладка и др. операции производятся вручную и используются подкатные вагонетки
- все производственные операции вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- все производственные процессы автоматизированы, т.е. применяется автоматизация управления машинами и тд.
- на которых все производственные операции полностью механизированы

496 Какие макаронные предприятия относятся к механизированным предприятиям

- резка, раскладка и др. операции производятся вручную и используются подкатные вагонетки
- на которых механизированы основные производственные процессы
- все производственные операции вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- все производственные процессы автоматизированы, т.е. применяется автоматизация управления машинами и тд.
- на которых все производственные операции полностью механизированы

497 Какие макаронные предприятия относятся к комплексно-механизированным предприятиям

- резка, раскладка и др. операции производятся вручную и используются подкатные вагонетки
- на которых все производственные операции полностью механизированы
- все производственные операции вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- все производственные процессы автоматизированы, т.е. применяется автоматизация управления машинами и тд.
- на которых механизированы основные производственные процессы

498 Какие макаронные предприятия относятся к автоматизированным предприятиям

- резка, раскладка и др. операции производятся вручную и используются подкатные вагонетки
- все производственные процессы автоматизированы, т.е. применяется автоматизация управления машинами и тд.
- все производственные операции вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса
- на которых все производственные операции полностью механизированы
- на которых механизированы основные производственные процессы

499 Покажите классификации макаронных предприятия по по степени механизации

- хлебозаводы и пекарни
- автоматизированные; автоматизированные и комплексно-механизированные; комплексно-механизированные; предприятия с низким уровнем механизации
- специализированные, ассортиментные, комбинированные
- предприятия малой мощности, средней мощности и большой мощности
- с вертикальной, горизонтальной либо со смешанной схемой технологического процесса

500 Что являются важнейшими нормативами системы планово-предупредительных ремонтов

- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Структура ремонтного цикла
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Тщательно организованный уход за оборудованием
- Выбирают в зависимости от размера изделия

501 Покажите процессы движения ресурсов

- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Восстановление ресурсов
- Ведётся постоянный контроль за производством
- Контроль за состоянием запасов
- Выбирают в зависимости от размера изделия

502 Что такое материалы

- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Это предметы труда, частично прошедшие обработку
- Ведётся постоянный контроль за производством
- Контроль за состоянием запасов
- Выбирают в зависимости от размера изделия

503 Цель системы управления запасами.....

- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Обеспечение бесперебойного производства продукции в нужном количестве
- Ведётся постоянный контроль за производством
- Контроль за состоянием запасов
- Выбирают в зависимости от размера изделия

504 Что позволяет эффективное управление товарно-материальными запасами

- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Уменьшить производственные потери из-за дефицита материалов
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Уровень запасов контролируется через определённые моменты времени
- Выбирают в зависимости от размера изделия

505 В транзитном поставки как поступают к потребителю сырье и материалы в транзитном поставки

- организация рациональной системы эксплуатации и ремонта оборудования
- поступают к потребителю прямо от изготовителя
- снабжения предусматривает самостоятельное осуществление закупок служащими производственных подразделений
- материальные ресурсы поступают на склады, а затем продаются конечному потребителю
- производственные подразделения самостоятельно приобретают необходимые им материальные ресурсы

506 Где протекает законченный процесс основного производства

- в учебные комбинаты
- в цехи
- вдома отдыха
- жилищно-коммунальное хозяйство
- в санатории, учебные комбинаты и т.д.

507 Где протекает законченный процесс вспомогательного производства

- в учебные комбинаты
- в цехи
- дома отдыха
- жилищно-коммунальное хозяйство
- санатории, учебные комбинаты и т.д.

508 Смена масел оборудование при каком обслуживании проводится

- в кратности между длительностью операций
- межремонтном обслуживании
- в управление производственными запасами
- в цехов первичной обработки
- в пропорциональности производственного процесса

509 При каком обслуживании контролируется качество смазки оборудования

- достижение равенства или кратности между длительностью операций
- межремонтном обслуживании
- в управление производственными запасами
- в цехов первичной обработки
- пропорциональности производственного процесса

510 При каком обслуживании контролируется правильное хранение масел

- при достижение равенства или кратности между длительностью операций
- межремонтном обслуживании
- при управление производственными запасами
- цехов первичной обработки
- при пропорциональности производственного процесса

511 При каком обслуживании устраняются все мелкие неисправности

- при достижение равенства или кратности между длительностью операций
- межремонтном обслуживании
- при управление производственными запасами
- в первичной обработки
- пропорциональности производственного процесса

512 При каком обслуживании проводятся регулярные осмотры оборудования

- В достижение равенства или кратности между длительностью операций
- Межремонтном обслуживании
- В управление производственными запасами
- В цехов первичной обработки
- В пропорциональности производственного процесса

513 При каком обслуживании ведется наблюдение за нормальным состоянием оборудования

- В достижение равенства или кратности между длительностью операций
- Межремонтном обслуживании
- В управление производственными запасами

- В цехов первичной обработки
- В пропорциональности производственного процесса

514 Где объединяются участки на крупных предприятиях

- В обслуживающие помещение
- На общем структуре
- В производственный участок
- В рабочее место
- В цехи

515 Где объединяются участки на средних предприятиях

- На производственном структуре
- В цехи
- В рабочее место
- В производственный участок
- В обслуживающие помещение

516 Как характеризуется серийный тип производства

- Применение, универсального оборудования и приспособлений
- Изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями, повторяющимися через определенные промежутки времени на рабочих местах с широкой специализацией
- Технологическая специализация рабочих и невозможность постоянного закрепления определенных изделий и операций за рабочими местами
- Непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах
- Большое разнообразие изготавливаемой продукции

517 Цеховая производственная структура предприятия

- Однопредметные, многопредметные линии
- Предприятие, цехи, участки, рабочие места
- Предприятие, корпус производство, цехи, участки, рабочие места
- Предприятие, участки, рабочие места
- Благоприятные условия для механизации и автоматизации производства

518 Покажите пути совершенствования производственной структуры

- Отсутствие ответственности за качество изделия в целом
- Определение оптимальных размеров предприятия, углубление специализации основного производства
- Высокая квалификация рабочих
- Размеры производственных звеньев, степень централизации отдельных производств
- Благоприятные условия для механизации и автоматизации производства

519 Покажите показателя использования материальных ресурсов

- спонсорство
- материальные затраты
- прямые связи
- через товарно-сырьевые биржи
- аукционы, конкурсы

520 Как характеризуются консорциум

- организация, создаваемая по договору для защиты общих интересов и в целях координации
- временное добровольное объединение предприятий, организаций, образуемое для решения конкретных задач и проблем

- договорные объединения предприятий и организаций, создаваемые для совместного выполнения однородных функций
- обладают контролем над другими компаниями либо за счет владения их акциями и денежным капиталом
- объединяющее деятельность нескольких фирм для достижения их общих целей или защиты привилегий

521 Покажите модели управления запасами

- вагонетки
- модель периодической проверки
- конвейеры
- модель нормирования производственных запасов
- автобусы

522 Из каких последовательно осуществляемых операций состоит технологический процесс машинной обработки посуды

- обработка щелочным раствором и промываются от щелочи
- освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания
- основан на обжиге наружных покровов корнеплодов
- трении клубней об абразивную поверхность рабочих частей машины и удалении частиц кожуры водой
- воздействию острого водяного пара

523 В каком хозяйстве на предприятии включаются подразделения по инструментообеспечению рабочих мест

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

524 В каком хозяйстве на предприятии включаются подразделения по восстановлению и ремонту инструментов

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

525 В каком хозяйстве на предприятии включаются цеховые инструментально-раздаточные кладовые

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

526 В каком хозяйстве на предприятии включаются центральный инструментальный склад

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

527 Какое хозяйство создается на предприятии для производственные звенья (участки, цехи) по изготовлению инструментов

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

528 Какое хозяйство создается на предприятии для эксплуатации и ремонта инструментов

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

529 Какое хозяйство создается на предприятии для хранения инструментов

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

530 Какое хозяйство создается на предприятии для выполнения работ по обеспечению производства технологической оснасткой

- транспортное хозяйства
- инструментальное хозяйство
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтное хозяйства
- энергетическое хозяйства

531 Какое хозяйство создается на предприятии для выполнения работ по обеспечению производства технологической оснасткой

- инструментальное хозяйство
- энергетическое хозяйства
- транспортное хозяйства
- ремонтное хозяйства
- материально-технического обеспечения хозяйства

532 Какое хозяйство создается на предприятии для выполнения работ по обеспечению производства инструментом

- транспортное хозяйства
- ремонтное хозяйства
- материально-технического обеспечения хозяйства
- инструментальное хозяйство
- энергетическое хозяйства

533 Для закрепления механизма в горловине привода из какого устройство используют

- рамы
- пульт
- электродвигатель
- зажимы
- плиты

534 Что означает экономическое единство

- Означает наличие единого коллектива, занятого на предприятии, единство руководства
- Проявляется в общности назначения выпускаемой продукции или процессов ее производства
- Они обладают контролем над другими компаниями в связи с правом назначать директоров подконтрольных компаний
- Объединяющее деятельность нескольких фирм для достижения их общих целей или защиты привилегий
- Выражается в общности материальных и финансовых ресурсов, в единстве плана, учета, результатов работы

535 Что означает производственно-техническое единство

- Означает наличие единого коллектива, занятого на предприятии, единство руководства
- Выражается в общности материальных и финансовых ресурсов, в единстве плана, учета, результатов работы
- Они обладают контролем над другими компаниями либо за счет владения их акциями и денежным капиталом
- Объединяющее деятельность нескольких фирм для достижения их общих целей или защиты привилегий
- Проявляется в общности назначения выпускаемой продукции или процессов ее производства

536 Как характеризуется крупносерийное производство недостаточных для применения методов массового производства

- Технологическая невозможность постоянного закрепления определенных изделий и операций за рабочими местами
- Большое разнообразие изготавливаемой продукции, значительная часть которой не повторяется
- Изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями, повторяющимися через определенные промежутки времени на рабочих местах с широкой специализацией
- Выпуском сравнительно узкой номенклатуры изделий, изготавливаемых в больших количествах, но все недостаточных для применения методов массового производства
- Непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах

537 По признаку основных разновидностей оснастки каждый группы на что разбивают

- на разновидности
- на виды
- на подгруппы
- подклассы
- на группы

538 По признаку основных разновидностей оснастки каждый подклассы на что разбивают

- на подгруппы
- на группы
- подклассы
- на разновидности
- на виды

539 По признаку основных разновидностей оснастки каждый класс на что разбивают

- на подгруппы
- подклассы
- на группы
- на разновидности
- на виды

540 Какой механизм используются для нарезания картофеля

- МБП-П-1
- МККФ-2700
- МС28-100
- МКТ-150
- МДП-П-1

541 В промышленности все инструменты делятся на какие группы

- разные инструменты
- универсальные инструменты, специальные инструменты
- смешанные инструменты, легкие инструменты
- смешанные инструменты, тяжелые инструменты
- легкие инструменты, тяжелые инструменты

542 Для чего используются механизм МВП-П-1

- для измельчения специй
- для взбивания и перемешивания
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для нарезания вареных овощей
- для измельчения сухарей и специй

543 В каком методе организации инструментального хозяйства предприятиях своими силами обеспечивают все подразделения необходимым инструментом

- смешанный метод
- централизованный метод
- материально-технического обеспечения хозяйства
- ремонтного хозяйства
- децентрализованный метод

544 По методу организации производственного процесса предприятия делятся на группы

- по отраслевой принадлежности
- с поточным, партионным и единичным характером
- по характеру производимой продукции
- с прерывным и непрерывным процессами производства
- по степени специализации

545 На какие группы по признаку технологической общности предприятия делятся

- группы по методу организации производственного процесса
- группы с прерывным и непрерывным процессами производства
- группы по размерам
- группы по характеру производимой продукции
- группы по степени специализации

546 По уровню механизации и автоматизации предприятия бывают...

- по степени специализации
- с автоматизированным производством; механизированные с элементами автоматизации; механизированные с элементами ручного труда; с ручным трудом
- группы с прерывным и непрерывным процессами производства
- с поточным, партионным и единичным характером
- по характеру производимой продукции

547 Сколько подгрупп имеет каждый группа

- 100.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0
- 20.0

548 Сколько групп имеет каждый подкласс

- 100.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0
- 20.0

549 Сколько подклассов имеет каждый класс

- 100.0
- 10.0
- 9.0
- 8.0
- 20.0

550 Какая служба осуществляют оперативное регулирование и координацию транспортных работ

- полуавтоматический отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- межцеховой отдел
- внешний отдел
- внутрицеховой отдел

551 Какой отдел разрабатывает планы транспортного обслуживания.

- полуавтоматический отдел
- транспортный отдел
- межцеховой отдел
- внешний отдел
- внутрицеховой отдел

552 Из фактора зависят структура управления транспортным хозяйством

- от полуавтоматического действия
- от размеров предприятия
- от непрерывного действия
- от периодического действия
- от автоматического действия

553 На какие виды подразделен транспорт по способу действия

- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- прерывный, непрерывный
- транспортный, технологический, страховой
- стратегия периодической проверки
- внешний; межцеховой; внутрицеховой

554 На какие виды подразделен транспорт по видам транспортных средств

- внешний; межцеховой; внутрицеховой
- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- стратегия периодической проверки
- прерывный, непрерывный
- транспортный, технологический, страховой

555 На какие виды подразделен транспорт по месту действия

- транспортный, технологический, страховой
- внешний; межцеховой; внутрицеховой
- прерывный, непрерывный

- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- стратегия периодической проверки

556 На какие виды подразделен транспорт предприятия

- Предприятия сезонного и круглогодичного действия
- Крупные, средние, мелкие
- На специализированные, универсальные и смешанные
- Предприятия производящие средства производства, и предприятия, выпускающие предметы потребления
- По назначению и месту действия, по видам транспортных средств, по способу действия

557 Транспорт предприятия подразделен на сколько видов

- на десять
- на три
- на два
- на пять
- на четыре

558 Основные задачи организации транспорта....

- Постоянное снижение себестоимости технологического оборудования
- Правильный выбор и наибольшая эффективность использования транспортной техники
- Стратегия оптимального размера заказа
- Эффективное управление товарно-материальными запасами
- Стратегия периодической проверки

559 Промышленный транспорт это....

- надзор за правилами эксплуатации оборудования
- комплекс транспортных средств, находящихся в ведении предприятия
- организация ремонтных работ оборудования
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- разработка технической документации для проведения монтажных, ремонтных работ оборудования

560 Основными направлениями совершенствования энергетических хозяйств промышленных предприятий являются.....

- надзор за правилами эксплуатации оборудования
- переход на централизованное энергоснабжение
- организация ремонтных работ оборудования
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- разработка технической документации для проведения монтажных, ремонтных работ оборудования

561 Как называется способ обеспечения всех видов энергией от районных систем, соседних предприятий или объединенных цехов

- технический метод
- децентрализованный метод
- комбинированный метод
- централизованный метод
- механический метод

562 Отдельные виды энергии предприятия получают от районных энергосистем, а другие виды энергии производятся на заводских установках - как называется этот способ обеспечения энергии

- технический метод
- комбинированный метод
- централизованный метод

- децентрализованный метод
- механический метод

563 Какие оборудование включается в расчёт производственной мощности макаронного предприятия

- оборудование находящееся в стадии освоения
- всё оборудование, закреплённое за производством
- упаковочные автоматы
- фасовочные машины и автоматы
- технические оборудование

564 Какое оборудование являются основным оборудованием для определения мощности по фасованным изделиям в макаронной фабрике

- технические оборудование
- фасовочные машины и автоматы
- упаковочные автоматы
- механизированные и автоматизированные линии
- реле оборудование

565 Что является основным ведущим технологическим оборудованием макаронной фабрики при определении производственной мощности

- число технологических процессов
- механизированные и автоматизированные линии
- состав помещения
- максимально возможный выпуск макаронных изделий тонн в год
- число помещения

566 Что является основным ведущим технологическим оборудованием макаронного цеха при определении производственной мощности

- число технологических процессов
- механизированные и автоматизированные линии
- состав помещения
- максимально возможный выпуск макаронных изделий тонн в год
- число помещения

567 Что такое производственная мощность макаронного цеха

- формы макаронных изделий
- максимально возможный выпуск макаронных изделий тонн в год
- число помещения
- состав помещения
- число технологических процессов

568 Что такое производственная мощность макаронной фабрики

- формы макаронных изделий
- максимально возможный выпуск макаронных изделий тонн в год
- число помещения
- состав помещения
- число технологических процессов

569 В зависимости от какого параметра уточняется состав помещений

- от мощности предприятия
- от воздуха помещения
- от структуры производственного процесса

- от структуры помещения
- от температуры помещения

570 Зал собраний по назначению в какую помещение относятся

- производственная лаборатория
- вспомогательные помещения
- складские помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

571 Помещения общественных организаций по назначению в какую помещение относятся

- производственная лаборатория
- вспомогательные помещения
- складские помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

572 Помещения охраны по назначению в какую помещение относятся

- производственная лаборатория
- вспомогательные помещения
- складские помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

573 Кабинет технической и профессиональной учебы по назначению в какую помещение относятся

- производственная лаборатория
- подсобные помещения
- складские помещения
- вспомогательные помещения
- производственные помещения

574 Кабинет по технике безопасности по назначению в какую помещение относятся

- производственная лаборатория
- вспомогательные помещения
- складские помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

575 По каким действиям рабочего цикла различают машины

- конструктивные, кинематические и гидравлические действия
- периодического и непрерывного действия
- неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов действия
- для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты действиям давлением

576 Как по степени механизации и автоматизации различают машины

- конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
- неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
- периодического и непрерывного действия
- для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением

577 По каким признакам можно классифицировать машины, применяемые на предприятиях общественного питания

- конструктивные, кинематические и гидравлические параметры
- по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку
- неавтоматические, полуавтоматические и автоматические
- периодического и непрерывного действия
- для измельчения продуктов, машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением

578 Запасы сырья и материалов, приобретенных у поставщиков для каких цехов предназначаются

- для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке
- для цехов первичной обработки
- для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- для управление производственными запасами
- для достижение равенства или кратности между длительностью операций

579 Помещения административно-бытовых служб по назначению в какую помещение относятся

- производственная лаборатория
- вспомогательные помещения
- складские помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

580 Для чего нужно принять необходимые меры для поддержания нормального состояния запасов

- для совмещения профессий на любых операциях
- для управление производственными запасами
- для достижение равенства или кратности между длительностью операций
- для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке

581 Для чего нужна организация действенного оперативного контроля за уровнем запасов

- для совмещения профессий на любых операциях
- для управление производственными запасами
- для достижение равенства или кратности между длительностью операций
- для достижение полной пропорциональности производственного процесса
- для выравнивание загрузки рабочих в не синхронизированном потоке

582 Помещения общественного питания по назначению в какую помещение относятся

- складские помещения
- производственная лаборатория
- производственные помещения
- вспомогательные помещения
- подсобные помещения

583 Для чего предназначена машина специализированного назначения ПМ-1,1.

- для протирания супов
- для переработки мясных и рыбных продуктов
- для нарезания картофеля
- для размола кофе
- для взбивания и перемешивания

584 Для чего используются механизм МКТ-150

- для протирания супов
- для натирания сыра
- для нарезания картофеля
- для размола кофе
- для взбивания и перемешивания

585 Для чего используются механизм МККФ-270

- для протирания супов
- для нарезания картофеля
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для размола кофе
- для взбивания и перемешивания

586 Для чего используются механизм МКК-120

- для протирания супов
- для размола кофе
- для нарезания колбасных изделий и хлеба
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для взбивания и перемешивания

587 Для чего используются механизм МКW-250

- для измельчения специй
- для нарезания колбасных изделий и хлеба
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для дробления орехов
- для взбивания и перемешивания

588 Для чего используются механизм МДП-П-1

- для измельчения специй
- для дробления орехов
- для измельчения сухарей и специй
- для нарезки мяса для бефстроганова
- для взбивания и перемешивания

589 Из за чего складывается потребности в технологической оснастке

- для измельчения продуктов
- из ее расхода на выполнение плана производства
- из универсального привода
- из сменного исполнительного механизма
- для машины для перемешивания продуктов, обрабатывающие продукты давлением

590 В зависимости чего конкретный вид конвейера выбирается на однопредметных непрерывно-поточных линиях

- Расчетной численности рабочих
- От массы, габаритов и конфигурации изделия
- Шаг поточной линии
- От количество рабочих мест на линии
- Длительность технологического цикла

591 Детали корпусов входящие в состав машин как выполняются

- охлаждением
- литыми

- замораживанием
- вареным
- давлением

592 К какому классу относится механическое оборудование

- Транспортные машины
- Технологических машин
- Электрических машин
- Лабораторные оборудование
- Грузоподъемные машины

593 Для хранения кладовые белья какие помещения используют

- производственная лаборатория
- вспомогательные помещения
- складские помещения
- подсобные помещения
- производственные помещения

594 Какие помещение входит в состав вспомогательного помещения

- помещение для фасовки и упаковки готовых изделий
- бытовые помещения
- помещение для приготовления и формования теста
- помещение для подготовки сырья к производству
- помещение для сушки полуфабриката

595 Принцип параллельности это...

- Обязывает строить производственный процесс таким образом, чтобы предмет труда в процессе обработки как можно меньше времени находился без движения
- Выработка продукции равными партиями за одинаковые промежутки времени
- Обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов изготовления изделия или создания наиболее широкого фронта работ
- Организация производственного процесса равную относительную пропускную способность всех производственных подразделений
- Выпуск продукции на предприятии соответствовал плановому заданию

596 Как работают основные участки в предприятиях

- Изготавливают вспомогательные материалы
- Сырье, материалы или полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Занимаются переработкой отходов
- Выполняют работы, необходимые для нормальной деятельности предприятия
- Выпускают продукцию

597 Как достигается сокращение длительности производственного цикла

- Обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов
- Совершенствованием техники и технологии и повышением уровня организации производства
- Выработка продукции равными партиями
- Технологические операции, транспортировка и технический контроль и тд.
- Выпуск продукции на предприятии соответствовал плановому заданию

598 Принцип пропорциональности это...

- Обеспечения наибольшей возможности одновременного выполнения частичных процессов изготовления изделия

- Организация производственного процесса равную относительную пропускную способность всех производственных подразделений
- Движение предмета труда через все операции производственного процесса по кратчайшему пути без возвратных и встречных перемещений
- Выработка продукции равными партиями за одинаковые промежутки времени
- Выпуск продукции на предприятии соответствовал плановому заданию

599 Какое наиболее эффективной формой организации ремонта оборудования

- Выполняющий ремонт энергооборудования и подчиненный главному энергетiku
- Система планово-предупредительного ремонта
- Производится полная разборка оборудования
- Производится частичная разборка оборудования
- Выполняющий ремонт зданий и сооружений на территории предприятия

600 Как работают основные цеха в предприятиях

- Занимаются переработкой отходов
- Сырье, материалы или полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Изготавливают вспомогательные материалы
- Выпускают продукцию
- Выполняют работы, необходимые для нормальной деятельности предприятия

601 Какие мероприятия осуществляются при межремонтном обслуживании

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Ведется наблюдение за нормальным состоянием оборудования
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

602 Какую работу предполагает межремонтное обслуживание

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Тщательно организованный уход за оборудованием
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

603 Что означает управление запасами

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Контроль за состоянием запасов
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Ведётся постоянный контроль за производством
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

604 Как проводится стратегия периодической проверки

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Уровень запасов контролируется через определённые моменты времени
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

605 Какие функции предполагается для выполнение управление производственными запасами на предприятии

- Выбирают количество операций на поточной линии
- Разработку норм запасов по всей номенклатуре

- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Нормирование производственных запасов
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой

606 Как выбирают шаг поточной линии

- Выбирают изделия находящиеся на рабочих местах в процессе обработки
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Выбирают количество операций на поточной линии
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Выбирают количество рабочих мест на линии

607 Как проводится стратегия оптимального размера заказа

- Выбирают количество рабочих мест на линии
- Ведётся постоянный контроль за уровнем запасов на складе
- Выбирают находящиеся в процессе транс-портировки от одной операции к другой
- Выбирают в зависимости от размера изделия
- Выбирают количество операций на поточной линии

608 Как определяется внешний грузооборот

- По объему межцеховых перевозок
- По транспортным машинам, которая вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- По грузопотокам и объему грузов
- По транспортным машинам, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт
- По перевозки грузов всеми видами транспорта

609 Как определяется внутренний грузооборот

- По перевозки грузов всеми видами транспорта
- По грузопотокам и объему грузов
- По транспортным машинам, которая вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- По объему межцеховых перевозок
- По транспортным машинам, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт

610 На какие виды делится весь грузооборот

- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- внешний; межцеховой; внутрицеховой
- маятниковая и кольцевая
- внутренний грузооборот ; внешний грузооборот
- прерывный , непрерывный

611 Что такое грузооборот предприятия

- Предприятия обслуживаются специальными сторонними транспортными организациями
- Транспортная машина, вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- Транспорт, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт , а сдав груз получает там новый груз и доставляет его в пункт так далее, а из конечного пункта идет порожняком.
- Количество пребывающих, отправляемых и перемещаемых внутри предприятия грузов за единицу времени
- Перевозки грузов осуществляются всеми видами транспорта

612 Транспортная машина, вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении как называется этот транспортировка

- уменьшающимся маршрутом
- кольцевая транспортровка
- комплексно-кольцевым маршрутом

- маятниковая транспортровка
- уменьшающимся маршрутом

613 Как называется транспорт, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт , а сдав груз получает там новый груз и доставляет его в пункт так далее, а из конечного пункта идет порожняком.

- уменьшающимся маршрутом
- внешний путь
- уменьшающимся маршрутом
- комплексно-кольцевым маршрутом
- кольцевая транспортровка

614 Как называется кольцевая транспортровка с равномерным грузопотоком

- межцеховой путь
- комплексно-кольцевым маршрутом
- уменьшающимся маршрутом
- уменьшающимся маршрутом
- внешний путь

615 Какие разновидности имеется с изменяющимися грузопотоками

- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- с изменяющимися и равномерными грузопотоками
- маятниковая и кольцевая
- с уменьшающимся и нарастающим грузопотоком
- внешний; межцеховой;внутрицеховой

616 Сколько разновидности имеется с изменяющимися грузопотоками

- 8.0
- 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

617 Какими грузопотоками могут быть кольцевые маршруты

- внешний; межцеховой;внутрицеховой
- маятниковая и кольцевая
- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- прерывный , непрерывный
- с изменяющимися и равномерными грузопотоками

618 Какая система называется кольцевая транспортровка

- Транспортная машина, вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- Транспорт, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт , а сдав груз получает там новый груз и доставляет его в пункт так далее, а из конечного пункта идет порожняком.
- Представляет собой общее количество грузов,
- Предприятия обслуживаются специальными сторонними транспортными организациями
- Перевозки грузов осуществляются всеми видами транспорта

619 Какая система называется маятниковая транспортровка

- Представляет собой общее количество грузов,
- Перевозки грузов осуществляются всеми видами транспорта
- Транспортная машина, вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- Предприятия обслуживаются специальными сторонними транспортными организациями

- Транспорт, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт , а сдав груз получает там новый груз и доставляет его в пункт так далее, а из конечного пункта идет порожняком.

620 Какие системы межцеховых перевозок применяется при повторных транспортных операциях в промышленных предприятий

- стратегия периодической проверки
 прерывный , непрерывный
 внешний; межцеховой;внутрицеховой
 железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
 маятниковая и кольцевая

621 Сколько системы межцеховых перевозок применяется при повторных транспортных операциях в промышленных предприятий

- пять
 три
 шесть
 семь
 два

622 Какая машина предназначена для тонкого измельчения овощей

- МС4-7-8-20
 МОПИ
 МКZ-20
 МДП-П-1
 МИВП

623 Какая машина предназначена для тонкого измельчения печени

- МДП-П-1
 МО
 МКZ-20
 МИВП
 МС4-7-8-20

624 Какая машина предназначена для тонкого измельчения рыбы

- МДП-П-1
 МИВП
 МКZ-20
 МОП-И
 МС4-7-8-20

625 Какая машина предназначена для тонкого измельчения мяса

- МДП-П-1
 МИВП
 МКZ-20
 МОП-И
 МС4-7-8-20

626 Для чего назначена машина МИВП

- для удаления отходов
 для протирания продуктов
 для тонкого измельчения вареных продуктов
 для загрузки сырья

- для приготовления картофельного пюре

627 Для чего применяется механизм МКZ-20

- для протирания продуктов
 для приготовления картофельного пюре
 для удаления отходов
 для взбивания продуктов
 для загрузки сырья

628 Какой механизм используются для протирания вареных овощей

- МДП-II
 МКZ-20
 МИВП -20
 МОП-И
 МС

629 Какой механизм используются для приготовления картофельного пюре

- МДП-II
 МКZ-20
 МИВП -20
 МОП-И
 МС

630 Какой механизм предназначен для протирания супов

- МДП-II
 МКZ-20
 МИВП -20
 МОП-И
 МС

631 Для чего применяется многоцелевой механизм МС4-7-8-20

- для загрузки сырья
 для протирания продуктов
 для взбивания продуктов
 для мытья овощей
 для удаления отходов

632 Какой многоцелевой механизм используется для протирания продуктов

- МДП-II
 МС4-7-8-20
 МИВП
 МОП-И
 МОП-II-f

633 Для чего служит лопастный ротор механизма МОП-И-1

- для загрузки сырья
 для протирания продуктов
 для взбивания продуктов
 для мытья овощей
 для удаления отходов

634 Основными путями улучшения работы транспортных средств являются....

- надзор за правилами эксплуатации оборудования
- централизация транспортных работ
- организация ремонтных работ оборудования
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- разработка технической документации для проведения монтажных, ремонтных работ оборудования

635 Какая служба занимается оформлением документов и организацией погрузочно-разгрузочных работ

- внутрицеховой отдел
- коммерческая служба
- внешний отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- межцеховой отдел

636 Какие организацией в составе железнодорожного цеха

- Переработкой отходов основного производства в товары
- Организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- Заняты изготовлением вспомогательных материалов, тары
- Бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии
- Полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию

637 На предприятиях с большим объемом потребляемых материальных ресурсов и реализации готовой продукции какой цех создается

- внутрицеховой отдел
- железнодорожный цех
- внешний отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- межцеховой отдел

638 Какая служба осуществляют погрузочно-разгрузочных работ

- полуавтоматический отдел
- служба главного диспетчера предприятия
- межцеховой отдел
- внешний отдел
- внутрицеховой отдел

639 Из каких видов планирование состоит технико-экономическое планирование

- годового текущего плана экономического и социального развития
- объемное планирование; оперативно – календарное планирование
- по планово учетной единице; по единицам измерения показателей
- по объектам планирования ; по срокам планируемых мероприятий
- перспективного и текущего планирование

640 Покажите планирование производственной деятельности предприятия

- технико-экономическое планирование; оперативно-производственное планирование
- стратегия периодической проверки
- прерывный , непрерывный
- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- внешний; межцеховой; внутрицеховой

641 Какие объекты планирования включаются в систему производственно хозяйственной деятельности предприятия

- удельных норм расхода энергии и условного топлива на единицу продукции сырья
- транспортная машина, вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- количество пребывающих, отправляемых и перемещаемых внутри предприятия грузов за единицу времени
- производство товарной продукции
- транспорт, вышедший с грузом не возвращается сразу в пункт , а сдав груз получает там новый груз и доставляет его в пункт так далее, а из конечного пункта идет порожняком.

642 Основные задачи оперативно-производственное планирование

- детализация и распределение производственной программы и др
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- централизация транспортных работ
- номенклатуры, структуры и количества выпускаемой продукции
- уровень организации труда и производства

643 Из каких основных частей состоит дисковые овощерезательные машины

- из корпуса, статора и конического ротора
- из корпуса, представляющего собой редуктора и бачка
- из редуктора, протирочной воронки и набора рабочих органов и принадлежностей
- из корпуса и крепящегося к нему сита
- камера для обработки и рабочие органы

644 Какие овощерезательные машины могут быть с приводами МР050-200

- пуансонные рабочие органы
- конусные рабочие органы
- комбинированными рабочие органы
- роторные рабочие органы
- дисковые рабочие органы

645 Какие овощерезательные машины могут быть с приводами МУ-1000

- конусные рабочие органы
- пуансонные рабочие органы
- комбинированными рабочие органы
- роторные рабочие органы
- дисковые рабочие органы

646 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в в холодных цехах

- для крупяных продуктов
- для сырых овощей
- вареных овощей
- для хлеба
- для творогов

647 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в горячих цехах

- для крупяных продуктов
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для сырых овощей
- для творогов
- для хлеба

648 Для каких овощей машины нарезки устанавливают в овощном цехе

- для крупяных продуктов
- для творогов

- для хлеба
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для сырых овощей

649 В каких цехах устанавливают машины для нарезки вареных овощей

- в холодных цехах
- в безтарном помещении
- в складской помещении
- в торговом центре
- в овощных и горячих цехах

650 В каких цехах устанавливают машины для нарезки сырых овощей

- в торговом центре
- в безтарном помещении
- в холодных цехах
- в складской помещении
- в овощных и горячих цехах

651 Какая машина предназначена для нарезки вареных овощей ломтиками различной толщины

- механизм нарезки продуктов
- механизм для протирания супов
- протирочно-резательная механизм
- овощерезательные машины
- овощерезательно-протирочный механизм

652 Какая машина предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками различной толщины

- механизм нарезки продуктов
- овощерезательные машины
- протирочно-резательная механизм
- механизм для протирания супов
- овощерезательно-протирочный механизм

653 Для чего используются овощерезательные машины

- для протирания продуктов
- для нарезки сырых и вареных овощей ломтиками различной толщины
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для удаления отходов
- для приготовления картофельного пюре

654 В зависимости от формы и характера движения овощерезательные машины на какие рабочие органы делятся

- непрерывные и периодические
- дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированными
- дисковые, конусные рабочие органы
- роликовые, непрерывные и периодические
- круглые, роликовые рабочие органы

655 Какая машина предназначена для тонкого измельчения творога

- МОП-И-1
- МДП-Ш-1
- МИВП
- МКЗ-20

МС4-7-8-20

656 Какая машина предназначена для тонкого измельчения круп

- МС4-7-8-20
- МИВП
- МКЗ-20
- МОП-И-1
- МДП-П-1

657 Производственная мощность рассчитывается на основе...

- организация ремонтных работ оборудования
- номенклатуры, структуры и количества выпускаемой продукции
- централизация транспортных работ
- уровень организации труда и производства
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии

658 Какие фонды времени определяются в зависимости от режима работы

- внешний; межцеховой; внутрицеховой
- календарный, режимный, действительный
- внутренний грузооборот ; внешний грузооборот
- межцеховой ; внутрицеховой ; межоперационный
- маятниковая и кольцевая

659 Какой важный фактор, влияющий на величину производственной мощности

- разработка технической документации для проведения монтажных работ оборудования
- уровень организации труда и производства
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- централизация транспортных работ
- организация ремонтных работ оборудования

660 От чего зависит производственная мощность

- от техническое предложение
- от специализации предприятия и тд..
- от техническое проектирование
- от техническое задание
- от эскизное проектирование

661 Что влияет на величину производственной мощности

- разработка технической документации для проведения ремонтных работ оборудования
- производительность технологического оборудования и тд.
- организация обеспечения предприятия всеми видами энергии
- комплекс транспортных средств
- организация ремонтных работ оборудования

662 Как измеряется производственная мощность

- Большое разнообразие изготавливаемой продукции
- В тех же единицах, что и производственная программа (штуках, метрах, тоннах и т.д)
- Непрерывным изготовлением ограниченной номенклатуры изделий на узкоспециализированных рабочих местах
- Удельных норм расхода энергии и условного топлива на единицу продукции сырья
- Изготовлением ограниченной номенклатуры изделий партиями

663 Что понимается под производственной мощностью предприятия

- Полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию
- Максимально возможный годовой выпуск продукции или объем переработки сырья в номенклатуре
- Бесперебойное снабжение производства всеми видами энергии
- Организацией приемки, подачи и отправления подвижного состава
- Занятые изготовлением вспомогательных материалов, тары

664 По каким признакам группируются транспортные средства

- Предприятия сезонного и круглогодичного действия
- По способу перемещения грузов, по выполняемым функциям и тд.
- По специализированные, универсальные и смешанные
- По назначению и месту действия, по видам транспортных средств и тд
- Крупные, средние, мелкие

665 Какой транспорт используются для перемещения грузов между участками и рабочими местами

- межоперационный транспорт
- внутрицеховой транспорт
- маятниковая
- межцеховой транспорт
- кольцевая

666 Какой транспорт используются для перемещения грузов между рабочими местами

- кольцевая
- межоперационный транспорт
- межцеховой транспорт
- внутрицеховой транспорт
- маятниковая

667 На какие транспорта делятся внутризаводской перемещения грузов

- железнодорожный; безрельсовый; водный; механический
- межцеховой транспорт; внутрицеховой транспорт ; межоперационный транспорт
- маятниковая и кольцевая
- внутренний грузооборот ; внешний грузооборот
- внешний; межцеховой;внутрицеховой

668 Для чего предназначается третья смена в производстве сахаристых кондитерских изделий

- для намазки и упаковки печенья
- для проведения санитарно-профилактических мероприятий
- для производства кондитерских изделий
- для выполнения технологического расчета
- для механизированная линия производства сахарного печенья

669 Что является единицей производственной мощности кондитерского предприятия

- число помещение
- 1 тыс. т в год кондитерских изделий
- 3 тыс. т в год кондитерских изделий
- 1 компоновка производственного корпуса
- максимально возможный выпуск изделий тонн в год

670 Сколько сменная работа в производстве мучных кондитерских изделий предусматривается

- круглосуточная сменна
- 2-3 сменная работа
- годовая работа

- 1-2 сменная работа
- 2-4 сменная работа

671 Покажите основные требования при проектировании кондитерских предприятий

- устанавливать места и времени изготовления продукта и тд..
- рациональная компоновка производственного корпуса
- транспортная машина, вышедшая с грузом из после доставки груза идет в одном направлении
- распределение годовой производственной программы предприятия
- объектами проектирование являются отдельные изделия

672 Покажите основные этапы приготовления концентратов

- тестоприготовительный агрегат, делитель, формующие машины, округлитель, расстойный шкаф и печь
- подготовка сырья к производству, смешивание различных компонентов до однородной смеси, фасовка и упаковка
- делитель, тестоприготовительный агрегат, округлитель, формующие машины, расстойный шкаф и печь
- тестоприготовительный агрегат, делитель, округлитель, формующие машины, расстойный шкаф и печь
- тестоприготовительный агрегат, округлитель, делитель, формующие машины, расстойный шкаф и печь

673 От чего зависит срок хранения концентратов

- от измерения показателей
- от состава сырья и вида упаковки
- от типа и мощности предприятия
- от упаковочных пакетов
- от установление места и времени изготовления продукта и тд..

674 Для фасовки концентраты в пачки какие пакеты используются

- пакеты деревянные
- пакеты из термосваривающихся материалов
- большие пакеты
- маленькие пакеты
- пакеты стеклянные

675 Как оценивают качество пищевых концентратов

- по действию предприятия
- от автоматического действия оборудование
- от непрерывного действия процессов
- по состоянию упаковки, цвету продукта, его вкусу и тд.
- по размеру предприятия

676 От чего зависит оснащение складских помещений

- от срока планируемых мероприятий
- от типа и мощности предприятия
- от измерения показателей
- от установление места и времени изготовления продукта и тд..
- от планово учетной единице

677 Для чего оборудуются неохлаждаемая камера на предприятиях

- для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов.
- для хранения нескоропортящихся продуктов
- для экономии электричество
- для мощности на предприятиях
- для хранения леда

678 Для чего оборудуются охлаждаемые камеры на предприятиях

- для нескоропортящихся продуктов
- для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов.
- для экономии электричество
- для мощности на предприятиях
- для хранения леда

679 Что оборудуются для хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях

- тары
- охлаждаемые камеры для хранения
- вагоны
- помещение
- подземка

680 К какому хозяйства относятся внутри складское перемещение грузов

- Энергетические хозяйства
- Складское хозяйства
- Инструментальные, энергетические хозяйства
- Ремонтные, инструментальные хозяйства
- Производственная и общая

681 К какому хозяйства относятся отпуск товаров из мест хранения

- Энергетические хозяйства
- Складское хозяйства
- Инструментальные, энергетические хозяйства
- Ремонтные, инструментальные хозяйства
- Производственная и общая

682 К какому хозяйства относятся размещение на хранение товаров

- Энергетические хозяйства
- Складское хозяйства
- Инструментальные, энергетические хозяйства
- Ремонтные, инструментальные хозяйства
- Производственная и общая

683 К какому хозяйства относятся приемка товаров

- Энергетические хозяйства
- Складское хозяйства
- Инструментальные, энергетические хозяйства
- Ремонтные, инструментальные хозяйства
- Производственная и общая

684 К какому хозяйства относятся разгрузка транспорта

- Энергетические хозяйства
- Складское хозяйства
- Инструментальные, энергетические хозяйства
- Ремонтные, инструментальные хозяйства
- Производственная и общая

685 При каком температуре хранятся крупнокусковые полуфабрикаты из мяса

- при температуре 6—8°.

- при температуре 2—6°
- при температуре 8—9°.
- при температуре 0
- при температуре 0—2°;

686 К каким групп машин относится МР0В-160

- дисковые овощерезательные машины
- овощерезательные машины с комбинированными рабочими органами
- овощерезательная машина
- пуансонные овощерезательные машины
- роторные овощерезательные машины

687 Для чего назначен механизм МККФ-270

- для нарезания сырых овощей
- для шинкования капусты
- для нарезание хлеба
- для нарезания картофеля
- для измельчения крупяных продуктов

688 Для чего используются механизм МКJ-250

- для шинкования капусты
- для нарезание хлеба
- для нарезания сырых овощей
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для измельчения крупяных продуктов

689 Для чего используют стальной диск с круглыми отверстиями

- для нарезки овощей брусочками
- нарезки овощей стружкой
- для тонкого измельчения вареных продуктов
- для шинкования капусты и нарезки сырых овощей
- для нарезание хлеба

690 Какая машина используются для нарезки сырых овощей брусочками

- МС
- МУ-1000
- МР0
- МКJ
- МДП

691 Какая машина используются для нарезки сырых овощей ломтиками

- МС
- МУ-1000
- МР0
- МКJ
- МДП

692 Для чего предназначена машина универсальная МУ-1000

- для измельчения крупяных продуктов
- для шинкования капусты
- для нарезание хлеба
- для тонкого измельчения вареных продуктов

- для измельчения сырых овощей

693 Как можно характеризовать оперативно – календарное планирование

- планово учетной единице
- на этом этапе объектами планирования являются отдельные изделия
- установление места и времени изготовления продукта и тд..
- производится распределение годовой производственной программы предприятия
- измерения показателей

694 Что распределяется в процессе объемного планирования

- планово учетной единице
- производится распределение годовой производственной программы предприятия
- установление места и времени изготовления продукта и тд..
- объектами планирования являются отдельные изделия
- измерения показателей

695 Какие этапы деятельности включается в оперативно-производственное планирование

- однопредметные, многопредметные линии
- объемное планирование; оперативно – календарное планирование
- стратегия оптимального размера заказа и периодической проверки
- функциональные, поэлементные и организационные подсистемы
- транспортный, технологический, страховой

696 Как характеризуется организационное подсистемы

- является продолжением и развитием объемного планирования
- осуществляет свои функции посредством производственно
- изменяется в зависимости от состава и квалификации управленческого персонала
- круг функций, которые должна выполнять система управления
- планирования производится распределение годовой производственной программы

697 Как характеризуется поэлементное подсистемы

- является продолжением и развитием объемного планирования
- изменяется в зависимости от состава и квалификации управленческого персонала
- осуществляет свои функции посредством производственно
- круг функций, которые должна выполнять система управления
- планирования производится распределение годовой производственной программы

698 Как характеризуется функциональное подсистемы

- является продолжением и развитием объемного планирования
- круг функций, которые должна выполнять система управления
- осуществляет свои функции посредством производственно
- изменяется в зависимости от состава и квалификации управленческого персонала
- планирования производится распределение годовой производственной программы

699 Какие подсистемы включаются в оперативно-производственное планирование

- технологический, предметный и смешанный
- функциональные, поэлементные и организационные подсистемы
- транспортный, технологический, страховой
- стратегия оптимального размера заказа и периодической проверки
- однопредметные, многопредметные линии

700 Что являются содержанием оперативно-производственное планирование

- длительность производственных циклов
- срок планируемых мероприятий
- измерения показателей
- планово учетной единице
- установление места и времени изготовления продукта и тд..