

## Вопросы к экзамену

1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины
2. Понятие о производственной структуре организации и факторы её определяющие
3. Структура основного, вспомогательного и обслуживающего производства
4. Понятие производственного процесса и его структура
5. Принципы рациональной организации производственного процесса
6. Время производства и производственный цикл
7. Виды движения предметов труда в пространстве
8. Типы производства и их технико-экономическая характеристика
9. Методы организации производства
10. Виды поточных линий
11. Параметры поточных линий и их расчет
12. Виды заделов в поточном производстве
13. Понятие и факторы, определяющие производственную мощность организации
14. Методика расчета производственной мощности
15. Показатели и резервы повышения эффективности использования производственной мощности
16. Организация ремонтной службы предприятия
17. Организация энергетического хозяйства
18. Организация складского хозяйства
19. Организация транспортного хозяйства
20. Классификация организаций молочной промышленности
21. Производственная структура предприятия молочной промышленности
22. Организация производства цельномолочных продуктов
23. Организация производства сливочного масла
24. Организация производства сыров
25. Организация консервирования молочной продукции
26. Характеристика организационной структуры мясокомбината
27. Состав и структура цеха предприятия
28. Организация транспортировки, приема и сдачи животных
29. Организация производственных процессов в основных цехах мясокомбинатов
30. Организация консервирования мясной продукции
31. Организация производства на хлебоприемных предприятиях
32. Организация производства на комбикормовых предприятиях
33. Организация производства на мукомольно-крупяных предприятиях
34. Значение и особенности плодоовощеконсервной промышленности
35. Способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
36. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья

37. Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов
38. Организация производства быстрозамороженных продуктов
39. Организация производства соков
40. Организация сушки плодов, ягод и овощей
41. Организация использования отходов консервного производства
42. Особенности организации переработки масличных культур
43. Экстракционный и прессовый способы извлечения масла из семян
44. Основные этапы технологического процесса получения растительного масла из семян масличных культур, их содержание
45. Характеристика маслодобывающей и маслоперерабатывающей отраслей масложировой промышленности
46. Организация первичной обработки льна-долгунца
47. Организация заготовки, хранения и подготовки сырья к переработке
48. Организация производственного процесса на льнозаводах
49. Организация производства котонизированного волокна
50. Организация безотходной технологии переработки льна и пути повышения эффективности отрасли
51. Организация приемки и хранения сахарной свеклы
52. Организация производства сахара из сахарной свеклы
53. Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок
54. Организация использования побочной продукции и отходов свеклосахарного производства
55. Организация сырьевых зон сахарных заводов
56. Особенности крахмало-паточного производства
57. Организация технологического процесса на крахмало-паточных предприятиях
58. Организация сырьевой базы крахмало-паточного производства
59. Организация заготовки сырья и его хранения
60. Организация использования отходов переработки крахмало-паточного производства