Главное управление по образованию Витебского облисполкома

Учреждение образования «Оршанский государственный колледж продовольствия»

Специальность: 2-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» (понаправлениям) 2-49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья (мясо и мясные продукты)»

Утверждаю

Председатель цикловой комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_ Мажеева Е.В.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЗАДАНИЕ на преддипломную практику

Учащегося Машукова Евгения Александровича учебной группы 20-з

Место практики \_\_\_\_\_\_ОАО «ОРШАНСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

**Содержание**

**1. Ознакомление с организацией**

1.1 Изучение деятельности производственных подразделений мясоперерабатывающей организации (основное, вспомогательное, обслуживающее и побочное производство)

1.2 Изучение перечня оборудования основного производства

1.3 Методы внедрения и освоения производства новых изделий

1.4 Основные права и обязанности техника-технолога

**2. При работе дублером техника-технолога в отделе главного технолога**

2.1 Задачи и структура ОГТ

2.2 Порядок и последовательность проектирования технологического процесса переработки животного сырья и изготовления мясных продуктов

2.3 Методика разработки схем технологических процессов в соответствии техническим заданиям, стандартам и технической документации (на продукцию)

2.4 Изучение нормативно-правовых актов, ТНПА, технологической и технической документации

2.5 Внедрение на предприятии новой технологии

2.6 Организация и контроль производства технологических процессов хранения и переработки животного сырья (мясо и мясные продукты)

2.7 Методы, типы, формы и принципы организации производства

**3. При работе дублером мастера в цехе (на производственном участке)**

3.1 Изучение производственной структуры цеха, штатного расписания

3.2 Применение в цехе технологических процессов, механизации и автоматизации производства

3.3Система цехового планирования, материально-технического снабжения, научной организации труда

3.4 Ознакомление с документацией на производственную продукции. (отвес-накладная на внутреннее перемещение сырья, отвес-накладная, журнал учета и другие формы первичной документации)

3.5 Организация рабочих мест, порядок распределения производственных заданий, выписки нарядов и соблюдение технологической дисциплины

3.6 Организация охраны труда, техники безопасности, промышленной санитарии и противопожарной безопасности в цехе

3.7 Соблюдение правил приемки и технологии хранения животного сырья (мясо и мясные продукты), полуфабрикатов, готовой продукции и материалов

3.8 Основные правила и обязанности ИТР, дублируемого учащимся

**4. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

Сбор и систематизация материалов для выполнения дипломного проекта на тему

**« Проект отделения первичной переработки скота мощностью 60 тонн говядины в смену»**

**1. Общая характеристика организации**

1.1 Перечень цехов и участков основного производства

1.2 Перечень цехов и участков вспомогательного производства

1.3 Ассортимент продукции

**2. Характеристика основного производства (согласно темы дипломного проекта)**

**3. Организация производственного контроля**

3.1 Технохимический и микробиологический контроль изготовления мясных продуктов (карты метрологического обеспечения)

**4. Основы производственной санитарии**

4.1 Правила санитарии и гигиены на предприятии

4.2 Санитарная обработка оборудования, инструментов, помещений на предприятии

**5.Охрана труда и промышленная безопасность**

5.1 Виды инструктажей по охране труда

5.2 основные мероприятия по предотвращению производственного травматизма на предприятии

**6. Охрана окружающей среды**

6.1 Характеристика отходов производства

6.2 мероприятия по охране окружающей среды в организации

**7. Общее инженерное обеспечение производства**

7.1 Водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция

7.2 Холодоснабжение, электроснабжение

**8. Должностные инструкции сменного мастера и техника-технолога**

Список использованных источников

**Графическая часть:**

План цеха с расстановкой оборудования и спецификацией к нему

Чертежи, обусловленные заданием на дипломное проектирование

Дата выдачи задания «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Руководитель практики от учреждения образования:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель от организации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Практикант:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_