

Введение

Производственная практика – важнейшая составная часть учебного процесса.

Целями и задачами производственной практики являются:

- закрепление, развитие и углубление в производственных условиях теоретических знаний в области управления, организации и планирования производства, финансирования и кредитования, маркетинга, бухгалтерского учета, налогообложения;

- получение навыков практической работы;
- развитие навыков организаторской деятельности.

Производственная практика позволяет на деле ознакомиться с основными средствами предприятия, его материальными и трудовыми ресурсами, его внутренней и внешней средой.

База прохождения производственной практики – АО «МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ». В ходе прохождения практики мною была проделана работа по следующим направлениям:

- изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность организации;
- ознакомление с технологией производства;
- изучение основных видов деятельности предприятия;
- ознакомление с производственной структурой и системой управления организацией;
- ознакомление с работой отдела главного энергетика и смежных служб;
- ознакомление с деятельностью служб маркетинга, сбыта, снабжения и других отделов.

Рассмотрение этих вопросов легло в основу написания данного отчета.

Изд	Лист	№ докум.	Подпис	Дат
-----	------	----------	--------	-----

ММК.ЕТ.0001.25.000.ПП

Лист
Р

1 Краткие сведения о предприятии и выпускаемой продукции

АО «МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» одно из крупнейших предприятий в Украине по производству мясопродуктов. За 70 летнюю свою историю предприятие не только сохранило традиционные технологии производства колбасных изделий, но и с успехом освоило новые, прогрессивные, отвечающие требованиям сегодняшнего дня, как по качеству, так и по дизайну. Продукция мясокомбината представляется на многих выставках, проводимых в Украине.

На протяжении всего времени предприятие усовершенствовало технологии, неустанно развивалось, увеличивая ассортимент качественной продукции.

Коллектив предприятия постоянно работает над улучшением вкусовых свойств и пищевой ценности продукции, расширением ее ассортимента.

Предприятие активно и постоянно принимает участие в фестивалях, конкурсах, выставках, где независимые эксперты оценивают качество молочной продукции.

“Мелитопольский Мясокомбинат” является крупнейшим производителем мяса свинины и колбасных изделий на территории Украины.

Ассортимент выпускаемой продукции очень многообразен и состоит из таких групп колбасных изделий:

- вареные колбасные изделия 40 наименований;
- сосиски, сардельки 25 наименований;
- полукопченые колбасы 30 наименований;
- варенокопченые колбасы 8 наименований;
- деликатесы более 60 наименований;
- сырокопченые и сыровяленые колбасы 30 наименований;
- ливерные и паштетные колбасы 12 наименований;
- мясные полуфабрикаты 30 наименований;
- изделия из рыбы 15 наименований;

Из	Лис	№ докум.	Подпис	Дат
----	-----	----------	--------	-----

ММК.ЕТ.0001.25.000.ПП

Лис
Р

2 Структура управления предприятием

Организационная структура АО «МЕЛИТОПОЛЬСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» дивизионная, что обеспечивает: наиболее полное разделение труда между отдельными участками, максимальную непрерывность процесса производства, специализацию отдельных участков и улучшение условий труда на предприятии.

Управление предприятия осуществляется в соответствии с действующим законодательством и уставом Общества на основе сочетания прав и интересов трудового коллектива и собственника имущества.

Органами управления предприятием являются:

1. общее собрание акционеров общества;
2. наблюдательный совет;
3. дирекция предприятия.

Высшим органом управления в Обществе является собрание акционеров.

Наблюдательный совет является органом управления, осуществляющим общее руководство деятельностью в период между собраниями акционеров.

Руководство текущей производственно-хозяйственной деятельностью предприятия осуществляет дирекция и директор. В состав дирекции входят: директор, главный инженер, заместитель директора, главный бухгалтер.

Цехами основного производства руководят начальники цехов, которые подчиняются главному инженеру. Начальники цехов вспомогательного производства подчиняются директору и главному инженеру, а также главным специалистам соответствующих служб, т.е. главному механику, главному энергетика, главному метрологу.

Производственными участками, входящими в состав цехов, руководят старшие мастера (мастера производственных участков).

Из	Лис	№ докум.	Подпис	Дат

ММК.ЕТ.0001.25.000.ПП

Лис

Р

4 Электрооборудование цеха мясокомбината

- мясожировой цех – мощностью 120 тн/смену;
- мясоперерабатывающий цех – мощностью 30 тн/ смену;
- цех по производству сырокопченых и сыровяленых колбас – 7 тн/ смену;
- консервный цех – 20 туб /смену;
- рыбное отделение – 25 тн /месяц;
- мельница -300 тн/месяц;
- цех по производству яичного порошка – 60 тн /м-ц;
- комплекс по выращиванию свиней 40000 голов товарного откорма в год.



Рисунок 1. Схема машины для электроогушения птицы.

Для обездвиживания птицу перед убоем оглушают. При последующем убое обездвиженную птицу можно точно зафиксировать в определенном положении в направляющих машины для убоя птицы и тем самым обеспечить точность выполнения разреза кровеносных сосудов, что, в свою очередь, влияет на эффективность последующей обработки птицы.



Обескровливание птицы проводят наружным способом в машине для убоя с помощью дисковых ножей. Обескровливание тушек и сбор крови происходит в ванне, после чего тушки направляются в ванну для тепловой обработки



Ванна состоит из секций, внутри каждой смонтирован ороситель, а воду в них подогревают острым паром

Рисунок 3. Ванна для тепловой обработки туш птицы



Каждый дисковый ряд автономно регулируется по высоте, ширине и углу поворота относительно своей продольной оси. При обработке тушек в эти машины непрерывно подается горячая вода температурой до 45 °С. При необходимости оставшееся мелкое оперение и пух удаляют вручную,

автоматически опаливают и об - мывают холодной водой

на для
машины
оперения
дискowymi
иновыми



Особенностью машины для отделения голов является наличие специальных рабочих органов, исключающих повреждение крыльев и обеспечивающих

отделение голов независимо от размеров тушек. Машина для отделения ног может устанавливаться как на поворотном участке конвейера, так и на прямом. Съёмник отрезанных ног имитирует движение рук оператора. Здесь же установлено устройство для сброса лапок и устройство для мойки подвесок.

5 Электроосвещения цеха мясокомбината

На предприятии предусмотрено естественное и искусственное освещение в соответствии с требованиями СНБ 2.04.05-98, обеспечивающее комфортный световой климат и включающее в себя:

- рабочее;
- освещение безопасности (аварийное и эвакуационное);
- ремонтное.

Освещение выполнено светильниками и люминесцентными лампами и лампами накаливания. Тип светильников принят в зависимости от условий окружающей среды и светотехнических требований.

Естественное освещение производственных и служебных помещений предусмотрено через оконные проемы.

В помещениях, где не обеспечивается нормативное значение освещения, принято совмещенное естественное и искусственное освещение.

Напряжение сети рабочего и аварийного освещения принято 380/220В с заземляющей нейтралью. Розеточная сеть ремонтного освещения выполнена на напряжение 12В.

					ММК.ЕТ.0001.25.000.ПП	Лис
Из	Лис	№ докум.	Подпис	Дат		Р

6 Организация ремонта и обслуживания электрооборудования на предприятии

Обеспечение бесперебойной, надежной, безопасной и экономичной работы электроустановок и содержание их в технически исправном состоянии в течение всего времени эксплуатации зависят от качества обслуживания электрооборудования.

На предприятиях электрооборудование обычно обслуживается персоналом электроцеха, в задачи которого входят проведение качественного ремонта (капитального и текущего), а также профилактических испытаний и проверок.

В состав электроцеха входят специализированные группы или участки по эксплуатации подстанций и высоковольтных сетей, осветительных электроустановок, силовых сетей, ремонту электродвигателей, зарядных и преобразовательных установок, а также электротехническая лаборатория и лаборатория контрольно-измерительных приборов. На небольших промышленных предприятиях начальник цеха подчиняется непосредственно главному энергетiku предприятия

В функции подразделений службы Главного энергетика предприятия входят:
содержание в должном техническом состоянии энергоустановок и энергооборудования;

обеспечение выработки, приема и распределения электроэнергии;

организация бесперебойной подачи электроэнергии к рабочим местам и оборудованию цехов;

разработка планов предупредительных ремонтов электрооборудования и организация их производства;

внедрение новых видов и модернизация существующего электрооборудования;

обеспечение безопасной эксплуатации электрооборудования;

устранение аварий;

внедрение мероприятий по уменьшению потерь электроэнергии;

Из	Лис	№ докум.	Подпис	Дат

ММК.ЕТ.0001.25.000.ПП

Лис
Р

экономное и рациональное использование электрической и других видов энергии.

Электроремонтный цех, в состав которого входят электро-ремонтная мастерская и участок ремонтов, служит для поддержания электрооборудования предприятия в нормальном техническом состоянии. Силами электроремонтного цеха проводится капитальный ремонт электрооборудования, изготовление запасных частей к электрической аппаратуре, выполняются ремонты, которые не могут проводиться службами цехов.

Силами электротехнической лаборатории с отделами релейной защиты и электрических измерений проводятся наладочные работы и испытания электрооборудования после капитального ремонта, а также периодические профилактические измерения.

Постоянный контроль за режимом работы электрооборудования осуществляет дежурный персонал, который немедленно принимает меры по ликвидации аварийного положения и восстановлению нормального режима работы. Для предотвращения аварийных ситуаций на предприятиях организуются противоаварийные тренировки на заранее разработанных схемах или макетах действующих электроустановок и электрооборудования, в ходе которых оперативный и дежурный персонал изучает способы предупреждения и ликвидации аварий, приобретает практические навыки самостоятельных действий в аварийной обстановке.

Из	Лис	№ докум.	Подпис	Дат

ММК.ЕТ.0001.25.000.ПП

Лис
Р

