

МИНЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
БИШКЕКСКИЙ АГРОЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.ТУРСУНОВА

ОТЧЕТ-ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По специальности «Технология переработки молока»

СТУДЕНТА (КИ) Градецкого Евгения Игоревича  
(фамилия, имя, отчество)

Группы 3 технолог

Принял Жомтобекова Р.Н.

Проверил Анарбекова А.М.

Оценка 5 (отлично)

Киргшелк 20 25 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение .....	ст. 3-4
2. Дневник .....	ст. 5-8
3. Порядок выполнения программы практики .....	ст. 9-12
4. Библиографический список .....	ст. 13
5. Аттестационный лист практиканта .....	ст. 14-15
6. Характеристика студента-практиканта .....	ст. 16
7. Анкета для стейкхолдера .....	ст. 17
8. Заключение .....	ст. 18
9. Рецензия .....	ст. 19

## Общие указания

Практическая подготовка студентов, является обязательным компонентом среднего профессионального образования, составной частью учебного процесса. Целью практической подготовки является овладение студентами современных методов и форм организации труда, формирование у них профессиональных компетенции, которые необходимы для принятия самостоятельных решений на конкретном участке работы в реальных рыночных условиях, воспитание будущих специалистов.

Практика студентов организовывается в соответствии с действующими учебными планами и включает следующие этапы:

- учебную практику для получения профессиональных навыков;
- производственную практику (по профилю специальности для закрепления профессиональных навыков).

Производственная практика – заключительное звено практической подготовки, основным заданием которой является практическая подготовка к самостоятельной работе на должностях младшего специалиста, углубление и закрепление теоретических знаний и практических навыков по специальности, формирование умений работать с фактическим материалом о деятельности предприятия и использование его для выполнения квалификационного задания, сбор материала для написания дневника-отчёта.

Задачи профессиональной деятельности выпускников:

- *производственно-технологическая деятельность:*

- принимать молочное сырьё на переработку, контролировать качество сырья;
- организовывать и проводить первичную переработку сырья в соответствии с его качеством;
- обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к сырью при выработке различных сортов сливочного масла и напитков из пахты;

- *организационно – управленческая деятельность:*

- планирование и организация производственных работ;
- выбор оптимальных решений при планировании работ в условиях нестандартных ситуаций;
- участие в оценке экономической эффективности производственной деятельности;
- обеспечение техники безопасности на производственном участке;
- управление персоналом структурного подразделения;

Производственная практика проводится на базе сельскохозяйственных предприятий различных организационно-правовых форм хозяйствования.

Ежедневное руководство по месту прохождения практики проводится одним из специалистов хозяйства. Постоянно осуществляется контроль над работой практиканта, знакомство с правилами техники безопасности и производственной санитарии.

Учебно-методическое руководство практикой проводят зам. директора по производственному обучению, руководитель практики и преподаватели агрономических дисциплин учебного заведения. Они периодически проверяют ход практики, предоставляют методическую помощь в подготовке документации.

Будучи на производственной практике, студент обязан: работать дублером на рабочих местах, предусмотренных программой практики; придерживаться правил техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной безопасности и правил внутреннего трудового

распорядка; выполнять задания, предусмотренные программой практики; осуществлять постоянно и аккуратно записи в отчёте-дневнике; принимать активное участие в общественно-полезной работе коллектива.

По окончании практики студент предоставляет в учебное заведение:

- отчёт-дневник с полным описанием выполненных работ и заданий;
- производственную характеристику;
- задания преподавателей в виде приложений к отчёту-дневнику.

### **Требования к оформлению отчета-дневника**

К составлению отчета-дневника студент должен приступить с первых дней и систематически над ним работать на протяжении всей производственной практики.

Отчет-дневник должен показать умения студента четко выполнять все поставленные задания, анализировать хозяйственную деятельность предприятия, ориентироваться в вопросах организации производства, формулировать выводы.

Непосредственно в дневнике, описывается ежедневная работа, которую практикант выполнял на протяжении всей практики.

Отчет-дневник должен быть эстетично оформлен, написан чернилами одного цвета, разборчивым почерком.

Отчет-дневник и производственная характеристика заверяются подписями руководителя хозяйства и руководителя практики и скрепляются печатью.

После окончания практики отчет-дневник в пятидневный срок сдается на проверку руководителю практики учебного заведения.

## Дневник

Дата	Описание выполненных работ
12.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получили персональные пропуска.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получили инструктаж по технике безопасности и охране труда.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получили специальную рабочую одежду.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводим мойку конвейера в П.Э.П. цехе.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа по переноске груза (масла) из склада в цех и его распаковка.</li> </ul>
13.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа по переноске груза (масла) из склада в цех и его распаковка.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получили инструктаж по пищевой технике безопасности.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Загрузка сухих компонентов и масла в цех для восстановления сливок.</li> </ul>
14.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Загрузка в миксер сахарного песка для гидро-шоурума.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка тары для дальнейшей упаковки масла.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работа по переноске груза (масла) из склада в цех и его распаковка.</li> </ul>
17.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Устраняем производственную ошибку по маркировке упаковки.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Смотрим за работой линии розлива в П.Э.П. бутылки.</li> </ul>
18.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводим мойку тележек для творага, его перевозку, взвешивание и учет.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Провели экскурсию по цехам с подробным описанием процессов производства: приемный отдел, цех первичной обработки, цех рекомбинирования, цех ферментации, масляный цех, цех розлива П.Э.П.</li> </ul>
19.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наводим порядок по цеху: раскладываем все на места, выносим мусор.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Занимались поручками привезенного сахара и других.</li> </ul>

Руководитель практики

*Иван Ю. Маргеев*



Дата	Описание выполненных работ
12.02	<p>- Промывали ринки от пыли, образовавшиеся от порошка продукта на конвейерной линии. Для работы брали: сито; 2 ведра; 2 щетки; 2 ёршника; ушастую перчатку, а также использовали шланг для промывки линии от мощного струя (шлангового). Во избежание повторения инцидента были снабжены очки, которые были закреплены спец. верёвочкой на тали для предотвращения спадания их с лица. Концентрация пыли в растворе была 0,7-0,8% от общего объёма раствора.</p> <p>- Промывка линии была проведена с целью его оттаивания с дальнейшей переработкой и использованием для восстановления силех 13.02. Оттаивание происходило под инфракрасными лампами, находящимися в помещении при 65°C. Было замечено, что при высокой температуре талый засыпанный материал разламывается, а при меньшей остаётся твердым, что мешает его перемещению.</p>
13.02	<p>- Засыпали сухое молоко в миксер и работали на миксеризации (нарезали масло) в целях восстановления силех. Сырки изготавливаются из сбрага (масса молочного кислого сепаратора жирностью 0,09%), сладко-молочного масла и сухого молока. Следим за светлотой - расходометром, который показывает количество (объем) сбрага идущего на миксер в целях предотвращения расхода жира от чрезмерной загрузки сухих компонентов в миксер.</p>
14.02	<p>- Засыпали сахарного песка в миксер для приготовления чиз-крема. Промывка дилтора от сахара по причине чрезмерной подачи сахара в миксер. Установленной подачи сбрага от 9 м<sup>3</sup>/ч до 12 м<sup>3</sup>/ч.</p>

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Дата	Описание выполненных работ
17.02	<p>- Устранение ошибки: на работу скрута была поставлена марка для срока годности молока. Метод устранения: рас- паковка, скрепление марочной этикетки с растворителем, подготовка буталки на канвэйер для нанесения новой мар- кировки. Для работы выданы: перчатки, тряпка, буталку растворителя.</p>
18.02	<p>- Мыли тарелки для разгрузки твора целочисленными рас- твором с последующей 2-й промывкой и выданы мы- робытооческой губкой для лаборатории. Изгрузка твора га в тарелки (после разрешения от лаборатории) по взвешиванию (~170-180кг тарелки) и подмывание, за- писывание данных в журнал: вес тарелки с творогом, её номер, вид твора (нежирный) и тип тарелки (с решеткой). Для работы выданы: перчатки, бумаж- ный халат, мыльница, бакшиш. Для прохождения в твора- жильный цех лаборант санитарная одежда. Узнали процесс производства твора, температуру сквашивания и 5 стадий процесса.</p>
19.02	<p>- Были даны инструкции по безопасности черев: персонал должен стоять в отведенном или молчаливо но соблюдать чистоту на работе, мусор и прочие отходы должны быть вывезены на ста- цию для дальнейшей утилизации и вывоза.</p>
20.02	<p>- Проверили разгрузку канвэйера линии упаковки сыра на складе. Температура воздуха на складе ~5°C, влажность ~15%. Для работы выданы: перчатки, перча- ки, рабочие. Сырину складывали на тарелки согласно инструкции (большие сырки в 8 тарелках, маленькие в 10).</p>

Руководитель практики \_\_\_\_\_



## ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Знакомство с производственным предприятием начинается беседой со специалистом. При этом определяется специализация и направление развития производства, его размеры, структура, основные показатели работы.

В период знакомства с производством выполните задания:

**Задание 1.** Выясните место расположения производства, мероприятия по охране труда и записать в отчет-дневник по такой форме:

Название производства, его адрес

ОАО «Бишкекит» • компания «Perisco» проспект Шабдан Баатыра  
12а

Расположение относительно районного и областного центра ближайшей железнодорожной станции, автомобильной дороги и расстояние к ним

Железнодорожная станция «Амалди» (4 км); автомобильная дорога Проспект  
Ладина (2 км).

Номенклатура выпускаемой продукции и масштабы производства

молоко (2,5; 3,2%); кефир (1; 2,5; 3,2%); творог-полужир (полужир - по-  
ряток; сливочный - земляничка; ваниль - кремный); сметана (15; 20%);  
творог обезжиренный и 5%.

Масштабы производства зависят от заказа на продукт.

Пути улучшения качества выпускаемой продукции

Улучшение организации производства и труда, стандартизация  
процессов, оптимизация затрат.

Опишите технологии производства выпускаемой продукции и  
ассортименты

Молоко: приемка молока, проверка в лаборатории, очистка,  
охлаждение - хранение, пастеризация, бактерицирование, нормализация,  
гомогенизация, разлив

• Кетчуп: рыхлая масса, превращена в субстрат, очистка, охлаждение - жареное - жареное, пастеризация, бактерицирование, нормализация, гомогенизация, ферментация, розлив.

• Йогурт: рыхлая масса, превращена в субстрат, очистка, охлаждение - жареное - жареное, пастеризация, бактерицирование, нормализация, гомогенизация, ферментация, внешние добавки, розлив.

• Сметана: рыхлая масса, превращена в субстрат, очистка, охлаждение - жареное - жареное, пастеризация, бактерицирование, гомогенизация, нормализация, гомогенизация, ферментация, розлив.

## Задание 2. Свойства и характеристика обрабатываемых объектов

Требование к качеству вспомогательных упаковочных материалы

Молочко и кефир упаковывают в ПЭТ бутылки; сметану в пластиковые стаканчики; творог в пластиковые коробки; молочные напитки в картонные коробки.

Материал	для	тары	и
упаковки	Для упаковки используется безвредный для продукции ПЭТ пластик, который используется для производства бутылок, стаканчиков и других пластиковой упаковки. Для упаковки, связанной с картинками, такие как соки, кефир и молоко, картонные коробки вынуты покрыты пластиковой мембраной произведенной из ПЭТ пластика.		

Примечание: по возможности приложите фотографии, которые отображают благоустройство предприятие, передовой опыт организации труда и др.

## Задание 3. Изучите производственную предприятие.

Проанализируйте и сделайте вывод ОАО "Бишкексут" имеет большой ассортимент выпускаемой продукции, выпускаемой по всем санитарным нормативам. Производство выпускается в экологически безвредной среде, которая не приносит вреда ни природе, ни человеку.

**Задание 4.** Получите у ответственного лица предприятий инструктаж по технике безопасности, и опишите мероприятия, которые проводятся в производстве по данному вопросу

Сотрудники должны носить спец. одежду, в которую входит халат, штаны, обувь с жесткой подошвой, каска или кепка с защитной вставкой и перчатки, а также во избежание травм слухового аппарата - беруши или наушники. Запрещается осуществлять работу повышенной сложности или работы, не относящиеся к вашим обязанностям без допуска. Не следует ставить руки в движущие элементы аппарата и в электроустановки, находиться на территории предприятия на территории вышек, антенн и колыма-режущие предметы. Запрещается пользоваться телефоном на лестницах, а также при спуске или подъеме необходимо держаться за перила.

**Задание 5.** Ознакомьтесь с основными обязанностями технолога и работников производства, опишите график работы, основные виды работ.

- Операторы автоматических линий - ведут технологический процесс, следят за ходом работы оборудования.
- Младшие операторы - ведут приемку сырья.
- Старшие операторы - ведут сложные технологические процессы.
- Операторы наладчики - ведут расовку.

График работы зависит от смены - дневную и ночную.

**Задание 6.** Опишите состав служб и отдела предприятия.

- Операторский состав
- Мастер
- Ремонтники
- Клининговый отдел (уборщики)
- Работники склада

**Задание 7. Отдел главного технолога.**

Кабинет главного технолога был снабжен: 3 компьютерами; 2 фотоаппаратами, на одной из которых был разработан план по повышению производительности, а на другой сфотографирован от плана и графиков кабинета; Столешка с документацией и сейф с др. Жирновской.

**Задание 8. Вопросы контроля качества сырья, учет и анализ брака продукции и его предупреждение.**

Предупреждением брака является надзор качества исходного сырья и сырья в самом технологическом процессе. На предприятии молока не только физико-химическая и микробиологическая парамитры обязательно проверяют, также на содержание антибиотиков.

**Задание 9. Организация охраны труда на предприятия и меры безопасности**

Сотрудникам выдается спец средства, опасные зоны ограждены разметкой, во всех цехах присутствуют средства для пожаротушения и присутствуют аварийные выходы. В отделе также в канцелярии есть аптечка, средства и любые средства. Проводятся лекции по безопасности.

**Задание 10.** Каких стандартам они выпускают свою продукцию, сертификация на продукции, куда экспортируют?

*Yezeli выпускает свою продукцию в соответствии с высшими мировыми стандартами качества и пищевой безопасности. Завод Yezeli сертифицирован по международному стандарту FSIS 22000, который включает в себя высокие требования и мероприятия, направленные на обеспечение безопасности и качества пищевой продукции.*

*Yezeli представлена в трех странах Центральной Азии: Казахстане, Кыргызстане и Узбекистане. Они поставляют свою продукцию во все страны и регионы СНГ.*

### Библиографический список

1. *Yezeli-molochnik.kg*
2. *Wikipedia.org*
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

Интернет-ресурсы:

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Традиции Евразии

(Ф.И.О. студента, специальность «Технология переработки молока»)

Наименование организации, юридический адрес

«Биссекек Сүм» Шадрин району ИД.

Сроки прохождения практики с 10.02.25 по 7.03.25

### ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРАКТИКИ СТУДЕНТ ДЕМОНСТРИРУЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ОБЩИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:

№	Компетенции	Оценка результата ( по 5-ти балльной системе)
1.	умеет организовать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
2.	решает проблемы, принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях, проявляет инициативу и ответственность.	5
3.	осуществляет поиск, интерпретацию и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5
4.	использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
5.	умеет работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	5
6.	умеет брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) и их обучение на рабочем месте, за результат выполнения заданий.	5
7.	умеет управлять собственным личностным и профессиональным развитием, адаптироваться к изменениям условий труда и технологий в профессиональной деятельности.	5
8.	умеет быть готовым к организационно-управленческой работе с малыми коллективами.	
9.	проявляет нетерпимость к коррупционному поведению.	
10.	способен осуществлять эффективное использование основных и оборотных средств (фондов).	
11.	способен применять различные виды технических приемов в молочном предприятии	
12.	способен оформлять документацию в соответствии с действующими нормативными документами.	
13.	способен пользоваться нормативной и справочной литературой для выбора материалов и оборудования, необходимых в технологии молока.	
14.	способен управлять работой производственного подразделения.	5
15.	способен планировать работы.	
16.	способен организовать работу трудового коллектива.	5
17.	способен контролировать ход выполнения работ исполнителями.	
18.	способен оценивать результаты деятельности исполнителей.	
19.	способен вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

## ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

ВНИМАНИЕ! Характеристика предоставляется на подпись руководителю предприятия в напечатанном виде.

На обучающегося (-юся)

Производственный уч.

(название структурного подразделения/филиала)

Традицко Евгений Игоревича

(фамилия, имя, отчество)

группы

3 технолог

Специальность

260.303 "Технология молока и молочных продуктов"

(код и наименование специальности)

Проходившего(ей) с 10.02 по 7.03 2025 г.

преддипломная

(вид практики)

на базе:

"Бизнес Сеть"

(наименование организации)

### Показатели выполнения производственных заданий:

Уровень теоретической подготовки отлично

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива Евгений проявил ответ. в выполнении заданий и качестве работы активно взаимодействовал с коллегами. проявил интерес к обучению

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности ответственно соблюдает трудовую дисциплину и тех. безопасность

Особые замечания и предложения руководителя практики Евгений проявил интерес к обучению так же самостоятельность и качеством работы

Оценка практики отлично

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Дата «                      » 20                    

Руководитель практики от организации

Иван Алексеевич

[Подпись]

Ворошилов А. С.

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)

М.П.



20.	способен участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства и оказания услуг в области профессиональной деятельности.	
21.	Владеет нормативными материалами, определяющими правовую и производственную деятельность.	

Руководитель практики  
от предприятия



*Вершина Ю.А.*

(Ф.И.О.)

МП

Руководитель практики

от колледжа

*Тюмтобекова Р.Ч.*

(Ф.И.О.)

## АНКЕТА ДЛЯ РАБОТОДАТЕЛЯ

### УВАЖАЕМЫЙ РАБОТОДАТЕЛЬ!

Просим Вас выставить свою субъективную оценку по ряду вопросов в баллах (1-низшая, 10-высшая), которая выражает ваше личное отношение к качеству образовательных услуг.

1. Название Вашей организации Бизнес Сити
2. Насколько вы удовлетворены качеством профессиональной подготовки работающих у Вас практикантов:

удовлетворен в полной мере;

удовлетворен частично;

не удовлетворен;

затрудняюсь ответить.

1. Дайте оценку отдельным элементам профессиональной подготовки выпускника.

#### Содержание образования

Содержательные элементы профессиональной подготовки практиканта	Количество баллов									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Уровень общепрофессиональной подготовки.					✓					
Уровень специальной профессиональной подготовки.					✓					
Уровень практической подготовки по специальности.					✓					
Навыки работы с компьютером, знание необходимых в работе программ.					✓					

#### Социальная адаптация

Содержательные элементы профессиональной подготовки практиканта	Количество баллов									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Состояние здоровья практиканта.										✓
Способность работать в коллективе, команде.										✓
Устойчивость к информационным перегрузкам, стрессам.										✓

#### Инновационная деятельность

Содержательные элементы профессиональной подготовки практиканта	Количество баллов									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Умение решать нестандартные производственные задачи.							✓			
Готовность и способность к дальнейшему обучению.							✓			
Нацеленность на карьерный рост и профессиональное развитие.							✓			
Способность эффективно представлять себя и результаты своего труда.							✓			

## Заключение

**Задание 1.** Дайте личную оценку своей производственной практике и обоснуйте почему?

Я оцениваю свою работу как весьма удачную и творческую: выполняла все задания мне работу почти без ошибок, а если и была, то исправляла, что приятно. Встретившись со старшим руководителем не было, а вот практика была.

**Задание 2.** Какие навыки, полученные в колледже, Вы подтвердили в ходе производственной практики?

Получили навыки знания об устройстве машин и технических процессах производства, а также закрепил знания об технике безопасности и нормах качества продукции.

**Задание 3.** Какие навыки, полученные в течение прохождения производственной практики, для Вас оказались наиболее полезными?

Я научил представлять как выглядит цел, общаться с коллективом и наладил с ним отношения. Узнал процесс прохождения на предприятии и запомнил документы при входе.

**Задание 4.** Что нового Вы узнали о своей будущей профессии?

Я узнал, что моя профессия очень интересна, и человек получивший эту профессию может работать во многих направлениях: будь это монтаж, бухгалтерия, дизайн и работа с клиентами для этого.

**Задание 5.** Ваши предложения по улучшению производственной практики

Нам по мне, все прошло хорошо, и предложить мне нечего.

Рецензия

на отчет по производственной практике  
студента группы 3-Техмоло  
специальности «Технология переработки молока»

Студент Традецкий Евгений

Ф.И.О.

проходил производственную практику в «Дижес Сити»  
шабдан бааторе НдА

Сроки прохождения с 10.02.2025 по 07.03.2025

Положительные стороны:

Студент Традецкий Евгений  
в при прохождении производствен-  
ной практики показал себя с лучшей  
стороны.

Замечания:

Замечаний нет!

Примечание

Оценка 5 отлично Дата 18.03.2025.

Преподаватель Амарбекова А.М Амарбекова (подпись)  
Ф.И.О. преподавателя



Наблюдая за работой лаборанта, который осуществляет взятие проб с аппарата выдерживания (самонагрева).



Наблюдам за работата с апаратура и апаратура батиметри-  
равнина, следва за оптичними - радиометрични и димен-  
сионни давлението.

Kaolinsgewinnung: Kationenaustausch, hier separate Kationenaustauschharze  
mit ionenaustauschender Kapazität. Lyophilisation von Kation-  
en durch Gefrieren des Produkts.





Следим за показателями давления на автоматизированном посту-  
затаре.

Завданням бухгалтера є перевірка на відповідність (власна) в податковому програмі програмі на відповідність (власна) в податковому програмі.



По линии работ относящиеся к производственному процессу, мы осуществляли работы с документацией и мерами безопасности - оклейка труб, ступеней, уступов, углов и прочего черной желтыми лентами и начальными обрубными лентами.

Наносили предупредительную разметку: ограждение производственных зон (белые линии) и пешеходных зон (желтые линии), получить инструкции по их покраске от мастера (и технолога).

Также посетая подметить, что для выполнения данных работ требовался допуск, выдаваемый мастером после инструктажа по данному мероприятию и заполнения необходимых бумаг, содержание которых было следующее: вопросы разного характера - выполняли ли эту работу ранее в течение месяца?; знает ли сотрудник персонал, что вы будете выполнять эту работу?; ознакомлены ли вы с техникой безопасности касавшей данной работы? и прочие, а также меры управления какими либо неудобствами различных факторов, например: использование повязки - спец. обувь; хим. реактивы - очки, перчатки; неудобная поза - напольники и прочее.



Производим линию линии расовки и укладочной сметаны в станционном из ПЭТТ пластика: линии расовки конвейера, конвейерную ленту и само оборудование.

На линии было установлено следующее оборудование: расовщик (разлив сметаны в стаканчики и их заплата размеренной крышкой с последующим закрыванием прозрачным пластиковым колпачком), сканер (проверяет продукт на отсутствие примесей металла, стекла или керамики, которые могут попасть в продукт в следствии поломки или несправности аппарата) и маркировщик. В конце конвейера, ближе к складу сметаны располагается в картонные лотки по 8 штук спец. аппарата.



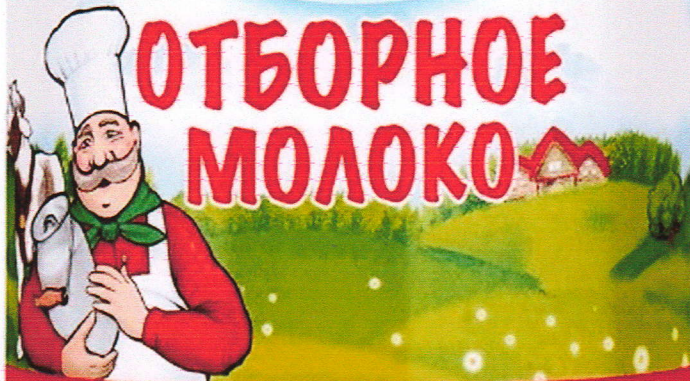
Работам на линии упаковки сметаны, а наоборот - на складе - складируем блоки сметаны на паллеты, обкладываем пленкой и увозим на склад. По инструкции мы выкладываем сметану в маленькие стаканчики в 10 штук, а большие в 8.

На складе поддерживалась температура воздуха в  $5 \pm 1^\circ \text{C}$  при относительной влажности 15%.

Для работы нам выдавались куртки и рабочие перчатки, предварительно нас распылили (предупреждаем) сесть в теплую одежду.



Весёлый  
Малыш®



ОТБОРНОЕ  
МОЛОКО

На шийи резини ПТТТ резинират молоко, кефир и супа -  
- поурт в пластичне бутылки.

Мне удаляем ошибку по маркировке - стираем дату и переби-  
ваем набух, так как по ошибке на кефир были нанесе-  
на дата срока годности молока. После удаления даты  
мы приклеиваем бутылки на конвейер для их марки-  
ровки.



Приводим таблицу тележки для твёрдого уличного средства.

Существенным нарушением твёрдого в тележку, его уличное для  
применения в коммунальных (направлении тележки мусора), взве-  
шивании, поднимании (указываем номер тележки, вес, тип  
тележки и твёрдого) и указываем в журнальном оформлении  
на заглавие все в журнал.

После завершения работы мы должны оборудование со при-  
надлежностью к нему территории.

## Командировочное удостоверение

БАЭК

«07» 02 2025 г.

Выдана студенту гр. З.Техни.

Техник и техн. преподаватель отделения Бишкекского агроэкономического колледжа им. С. Турсунова

№ 985

Тов. Трагезский Евгений (ФИО студента)

в том, что он (она) действительно командировается в

«Бишкек - сунт г. Бишкек» (название предприятия).

Район \_\_\_\_\_ области \_\_\_\_\_

для прохождения производственной практики.

Срок командировки с 10.02 по «07» 03 2025 г.

Основание приказ № 7 от «03» 02 2025 г.

Директор Сулз. Амибаев Р.Н.

Руководитель практ. обучения А.А. Ахмедбекова Р.Н.

Отметки о прибытии в пункты назначения и выбытии из них

Убыл из БАЭЖ. с Кезтешик

Прибыл в ООО "Бишкексерти"

«7» февр. 2025 г.

«10» февр. 2025 г.

Печать

Печать

Подпись СМ

Подпись СМ

Убыл из ООО "Бишкексерти"

Прибыл в БАЭЖ

«7» марта 2025 г.

«  »    2025 г.

Печать

Печать

Подпись СМ

Подпись СМ