



АХМЕТ БАЙТҰРСЫНҰЛЫ АТЫНДАҒЫ
ҚОСТАНАЙ МЕМЛЕКЕТТІК
УНИВЕРСИТЕТІНІҢ
АГРАРЛЫҚ-БИОЛОГИЯЛЫҚ
ФАКУЛЬТЕТІ.

12.11.2018-16.11.2018
АРАЛЫҒЫНДА ӨТКЕН ПРАКТИКА

АХМЕТ ГҮЛІМЖАН

16-600-51

3 КУРС



МЕН ОСЫ АПТА АРАЛЫҒЫНДА ПРАКТИКАНЫ АО «КОСТАНАЙСКИЙ МЕЛЬКОМБИНАТ» ӨНЕРКӘСІБІНДЕ ӨТТІМ. ДИРМЕН ЗЕРТХАНАСЫНДА ЖҰМЫСҚА КІРІСЕР АЛДЫНДА ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫН ТОЛЫҚ ТҮСІНУ КЕРЕК. АО «КОСТАНАЙСКИЙ МЕЛЬКОМБИНАТ» ӨНЕРКӘСІБІНДЕ ҚТ ӨТУ, ЖАЛПЫ ЕКІ БӨЛІКТЕН ТҰРАДЫ: БІРІНШІ БӨЛІГІ МЕХАНИКАЛЫҚ ҚҰРАЛ-ЖАБДЫҚТАРМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ БОЙЫНША ҚАРАПАЙЫМ ЕРЕЖЕЛЕРДІ САҚТАУ, АЛ ЕКІНШІ БӨЛІГІ ТЕРРОРИСТІК АСПЕКТИЛЕРГЕ НАЗАР АУДАРАДЫ. ПРАКТИКАНЫҢ АЛҒАШҚЫ КҮНІ ТЕК ЖҰМЫСҚА КЕРЕК ҚҰЖАТТАРДЫ ТОЛТЫРУ БОЙЫНША ӨТТІ. МЕДПЕРСОНАЛДАН ӨТУ, ҚТ ӨТУ ЖӘНЕ ДЕ ЖҰМЫС ЖЕРІНІҢ БАСТЫҒЫНЫҢ ҚОЛЫН ҚОЙДЫРУ.

"Қостанай ұн комбинаты" акционерлік қоғамы Қазақстанда ұн және макарон өнімдерін өндіру бойынша көшбасшы болып табылады, ТМД-дағы ең ірі макарон өндірушілердің бестігіне кіреді. Кәсіпорынның үйлесімді жұмысы, өндірістің толық циклін қамтамасыз етеді - тұқым селекциясынан бастап дайын өнім алуға дейін. Бұл оның сапасын қатаң бақылауды қамтамасыз етуге және экспорт саласындағы компанияның жетекші позицияларын ұстап тұруға мүмкіндік береді. Компанияның миссиясы: тұтынушыларды жоғары сапалы және қолжетімді өніммен қамтамасыз ету. Қазақстанның ұн мен макарон өнімдерінің әлемдік нарығындағы орнын кеңейту.



АО «КОСТАНАЙСКИЙ МЕЛЬКОМБИНАТ» ӨНЕРКӘСІБІНДЕ ТӘЖІРІБЕ ӨТКІЗУ ЕКІ ТҮРГЕ БӨЛІНЕДІ. ПРАКТИКАНЫҢ БІРІНШІ ТҮРІ АО «КОСТАНАЙСКИЙ МЕЛЬКОМБИНАТ» ӨНЕРКӘСІБІНІҢ ЗЕРТХАНАСЫНДА, АЛ ЕКІНШІСІ АО «КОСТАНАЙСКИЙ МЕЛЬКОМБИНАТ» ӨНЕРКӘСІБІНІҢ АСХАНАСЫНДА ӨТЕДІ. МЕН ЗЕРТХАНАДАҒЫ ЖҰМЫСЫН ТАҢДАДЫМ.

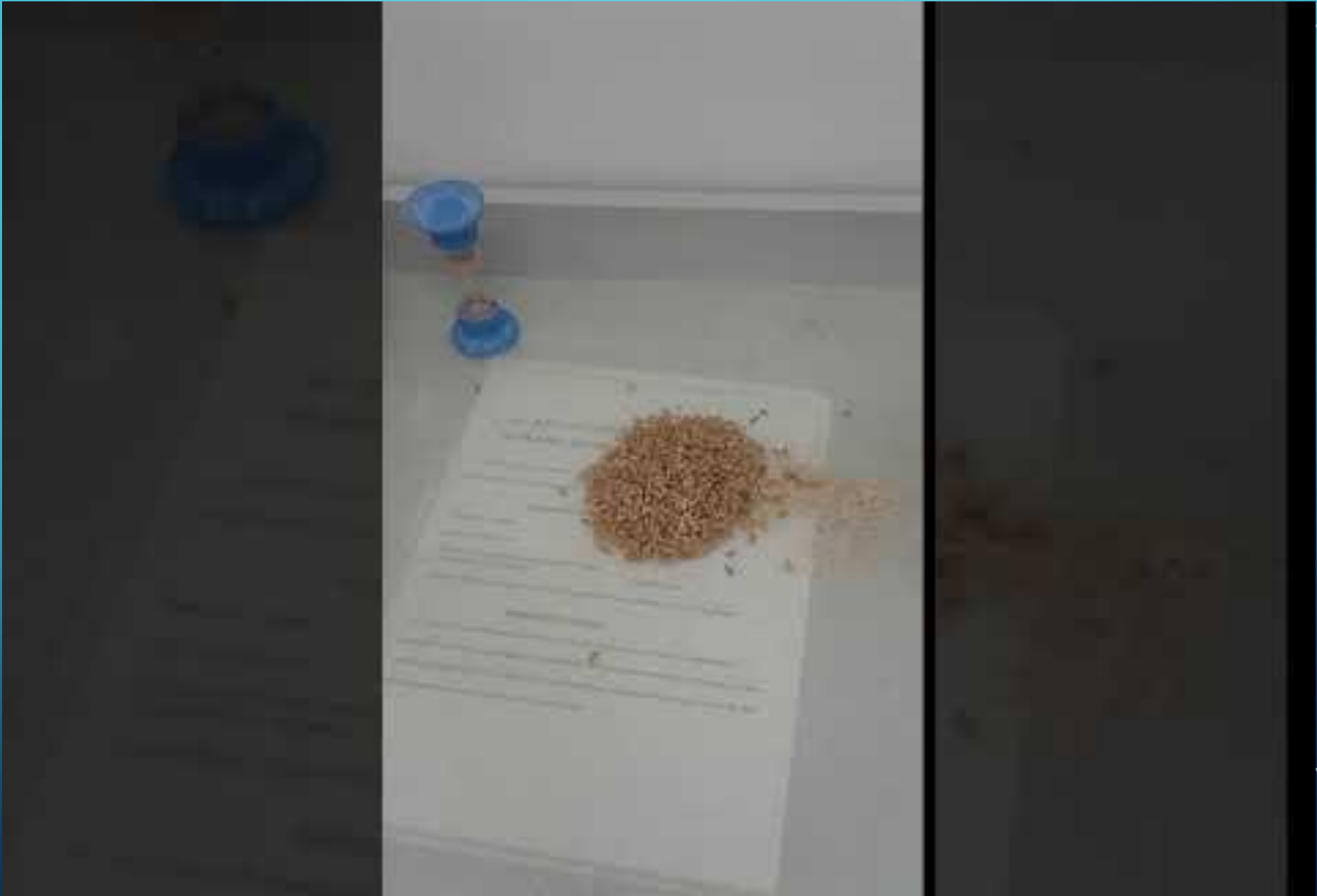


Зертхананың бірінші күні экскурсиялық болды. Алдымен зертхана қандай жабдықтармен жабдықталғанын көрсетті. Бұл жабдықтарға:

- Зертханалық астық диірмені ЛАД;
- СЭШ-3М кептіру шкафы;
- Зертханалық таразылар;
- Желімді жууға арналған құрал;
- зертханалық диірмен ЛМТ-2;
- литрлік пурка;
- УДЗ-1м дәннің әмбебап бөлгіші;
- зертханалық себу;
- У1-ЕТК-1М қамыр илегіші;
- СКИБ-М Белизномері кіреді. Осы жабдықтармен жұмыс біртіндеп жүргізіледі. Себебі бұл құралдар қауіпті болып табылады.



Зертханалық астық диірмені ЛАД;
Работа с ним проводится вместе с таймером.







Клейковинаны жууға арналған құрал



Зертханалық диірмен ЛМТ-2;



Литрлік пурка



УДЗ-1М дәннің әмбебап бөлгіші



Зертханалық себу



У1-ЕТК-1М қамыр илегіші

СКИБ-М Белизномері



Негізі зертханашылар талдау жүргізеді. Алдымен қандай астық түсетінін білу керек. Жалпы астық тиелгенге дейін және тиелгеннен кейін екі бөлікке бөлінеді. Кейін бірінші талдау - бұл астықтың натурасын анықтау. Алдымен астықты бөлгіш арқылы өткізеді, содан кейін бір литр астықты алып, оны литрлік пуркаға жіберіп, натурасын анықтайды. Орташа алғанда алынған натура саны 700-ден 1000-ға дейін болуы керек. Егер де шыққан сан көрсетілген нормадан төмен болса, онда келіп түскен астық жарамсыз деп саналады және ұн алу үшін қолданылмайды. Одан әрі дәннің жалпы массасынан шамамен 50г алады және оны қоспалардан, жасыл дәндерден, арпа, арамшөп қоспаларынан және сынған дәндерден тазартады. Осы қоспалардың дұрыс арақатынасын білу үшін аталған әрбір массаны өлшейді. Содан кейін осы дәндерден 20г алады және зертханалық диірменде 40 сек ұсақтайды да құм массасындай затты алады. Бұл құм массасын өлшеп және желімді анықтау үшін қамыр илегішке жібереді. Жуылған желімді таразыға жіберіп және массаны анықтайды. Дән маңызының сапасын өлшеу нәтижесі ИДК шартты бірліктерінде көрсетіледі. Талдау көрсеткіштері оң болған соң ғана астықты диірменге жібереді. Осындай жұмыстар күнделікті жүргізіледі.

Ал ұнмен жүргізілетін анализдерге: ұнның белизномерін анықтау, жуылған желімтіктің массасын анықтау кіреді. Ұнның белизнасын анықтау үшін СКИБ-М құралында анықталады. Осындай анализдермен апталық тәжірибелік жұмысы аяқталды.

The background is a dark blue gradient. In the corners, there are decorative white and light blue circuit-like patterns consisting of lines and small circles, resembling a printed circuit board or a network diagram.

НАЗАР АУДАРҒАНДАРЫҢЫЗ ҮШІН
РАХМЕТ!