

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/94759>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Информационные технологии

Содержание

Введение 3

1.Схема складского помещения 4

2.Описание технологических процессов 5

Заключение 17

Список использованных источников 18

Введение

В рамках прохождения практики проведено изучение технологических процессов на примере производства оливкового масла.

Цель работы: моделирование технологии производства оливкового масла.

Задачи работы:

- построение макета складских хранилищ с использованием MS Visio;
- анализ технологии производства оливкового масла;
- определение основных технологических этапов производства оливкового масла;
- моделирование бизнес-процесса производства оливкового масла с использованием нотации IDEF0.

Объект исследования: технология производства оливкового масла.

Предмет исследования: бизнес-процессы производства оливкового масла.

1.Схема складского помещения

Средствами MS Visio было проведено построение схемы складских помещений. На рисунке 1 приведен план складских помещений.

Рисунок 1.1 - План складских помещений

2.Описание технологических процессов

Производство оливкового масла начинается со сбора оливок, который производится только в определенный период, когда плоды достигают зрелости. Эксперты считают, что в отличие от механического способа уборки урожая, только посредством ручного сбора урожая возможен отбор плодов оливок одного размера и уровня зрелости, что также помогает избегать повреждения ягод, что может привести к кислоте вкуса масла. Далее отобранные оливки привозят для проведения переработки на фабрике. Это производится в непрерывном режиме, что очень важно, так как ежедневная транспортировка сокращает временной промежуток между сбором и процессом отжима, что позволяет повысить качество готовой продукции. Для сравнения: некоторыми производителями оливкового масла осуществляются что подвергает ягоды излишнему давлению и солнечному воздействию, что осесть негативно сказывается на качественных характеристиках готового продукта.

Следующий этап в производстве оливкового масла предполагает избавление ягод от листьев с использованием специализированных вентиляторов. Далее ягоды тщательно промывают питьевой водой для устранения различного рода загрязнений.

Далее оливки измельчают до пастообразной консистенции. Как правило, оливковое масло сосредоточено в плодовых клетках. Для его извлечения используется специальное устройство, по виду подобное мельничному, состоящее из двух крутящихся гранитных роликов. Данный процесс позволяет извлекать масло из клеток ягод в холодном режиме, поэтому данный процесс имеет название холодного прессования.

В боковой части резервуара мельницы располагается задвижка, через которую выводится паста в форме круглых лепешек. Далее их загружают под гидравлический пресс и проводят дальнейшее прессование. Первый результат прессинга позволяет извлекать масло высшего сорта, последующие отжимы дают масло низшей сортности.

Необходимо отметить, что указанный метод обработки оливок позволяет сохранять значительное количество полифенолов – веществ, являющихся мощными антиоксидантами, которые способны обеспечивать защиту организма от многих заболеваний. При этом, данные благоприятно действующие на организм вещества, могут содержаться не только в оливковом масле. Они также находятся в подсолнечном, соевом и других видах масел, но лишь в оливковом масле они являются уникальными. С увеличением продолжительности обработки, которой подвергаются оливки, сокращается объем полифенолов в масле.

На этапе отжима некоторыми производителями используют другие виды прессов, что позволяет сократить время отжима и трудозатраты, но это может негативно сказаться на качестве масла и его вкусовых качествах. В связи с этим производители не получают необходимых сертификатов, которые имеют производители, использующие традиционные технологии.

Завершающий этап предполагает перелив масла в сепаратор для его отделения от влаги и мелких дисперсных частиц. Для профилактики ухудшения качественных характеристик масла в ходе данного процесса необходимо соблюдать температурный режим в диапазоне от 16 до 28°C.

Результатом производства является получение чистого оливкового масла высокого качества, полученного методом холодного прессования, обладающего полезными для организма человека веществами и необходимыми вкусовыми качествами.

Оливковое масло является продуктом, пользующимся огромным спросом в странах Европы, и который приобретает популярность в России.

Основное сырье для производства оливкового масла, составляют оливки. Данные плоды включают три части: кожицу (эпикарпию), мякоть (мезокарпию) и косточки (эндокарпию). В состав плодов оливок входит более чем на 70% сока, включающего воду и масло (вода составляет от 40 до 60% массы, масло – от 15 до 25%). Остальные 30% включают твердые вещества, включающие твердые вещества косточки, семена, твердые вещества кожуры и

Список использованных источников

1. Польшакова Н.В., Коломейченко А.С., Яковлев А.С. Информационные системы в экономике: [учебник]. - Москва : Буки Веди, 2016. - 480 с.
2. Коннолли Т., Бегг К. Базы данных: проектирование, реализация и сопровождение: теория и практика. - Москва: Вильямс, 2017. - 1439 с.
3. Зайцев А.В. Информационные системы в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - М.: РАП, 2013. - 180 с.
4. Ахметов И. В. Моделирование бизнес-процессов : учебное пособие / Ахметов И.В., Карабельская И.В., Губайдуллин И.М., Сафин Р.Р. - Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2015. - 67 с.
5. Тельнов Ю.Ф., Фёдоров И.Г. Инжиниринг предприятия и управление бизнес-процессами. Методология и технология [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Фёдоров Ю.Ф. Тельнов. - Москва : ЮНИТИ- ДАНА, 2015. - 207 с
6. Умнова Е.Г. Моделирование бизнес-процессов с применением нотации IDEF0 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.Г. Умнова. - Саратов : Вузовское образование, 2017. - 48с
7. Чмышенко Е.Г. Основы процессного управления [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.В. Чмышенко Е.Г. Чмышенко. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. - 133 с
8. Джон Джестон, Йохан Нелис Управление бизнес-процессами [Электронный ресурс] : практическое руководство / Нелис Йохан Джестон Джон ; пер. В. Агапов. - Москва : Альпина Паблишер, 2016. - 648с
9. Кельчевская Н.Р. Бизнес-процессы промышленного
10. предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Слукина И.М. Черненко Ф.В. Вольф Н.Р. Кельчевская Г.В. Исмагилова С.А. Сироткин И.С.
11. Майкл Ротер, Джон Шук Учитесь видеть бизнес-процессы [Электронный ресурс] : практическое руководство / Шук Джон Ротер Майкл ; пер. Г. Муравьева. - Москва : Альпина Паблишер, 2016. - 136с

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/94759>