

Здравствуй!

Сейчас тебе предстоит выбрать и решить одну кейс-задачу, связанную с производственной деятельностью.

Для этого необходимо предложить решение (я), соответствующее условиям задачи.

Требования к оформлению Кейс-задания:

1. формат файла – pptx, word
2. объем текста – от 2-х до 5-ти страниц формата А 4
3. иллюстрации, таблицы, графики могут быть вынесены в приложение (не более 5 страниц)
4. шрифт Times New Roman; размер шрифта не более 14.


Наличие экономического расчета (эффекта) по предложенному решению и реализуемость в АПХ «Мираторг» позволит тебе получить до 120 баллов! Полная шкала оценки опубликована в Правилах конкурса.

Отправь решение кейс-задачи на почту Pokolenie@agrohold.ru до 31.05.2023. Ты можешь получить обратную связь по улучшению своего решения от эксперта, если отправишь кейс раньше. При отправлении работы по почте необходимо обязательно указать свою ФИО, номер кейса, вуз, факультет, курс, контактный телефон и e-mail.

Ждем твоих идей и решений! Успехов!

№ кейса	Кейс-задачи по направлению «Технология переработки/Качество»
1	Разработайте систему менеджмента качества для производственной лаборатории Завода по убою и переработке – «Руководство по качеству» и весь пакет документов согласно требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования», ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 «Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».
2	Предложите решение по удалению биологических остатков (жир) на ножах и оборудовании на Участке уоя и переработки при стерилизации.
3	Предложите варианты самых востребованных (на ваш взгляд) продуктов полученных от свиней. Опишите продукты и пути реализации (рынки сбыта). Предложите варианты упаковок.
4	Предложите оптимальную, детализированную схему обвалки свиной головы с максимальной экономической выгодой.
5	Предложите варианты базы предубойного содержания свиней при скорости уоя 520 гол/час с минимальной площадью и временем содержания.
6	Предложите способы производства и рецептуру мягкого сочного продукта "шашлык".
7	Предложите новые виды мясной продукции из свинины, не представленные на рынке, либо ограниченно представленные, но с потенциально высоким спросом. Предложите рынок сбыта.
8	При запекании "маринадов" выделяется денатурированный белок. Что портит вид готового продукта и влияет на покупаемость продукции. Предложите решения по устранению выделения белка.

9	На мясоперерабатывающем заводе на полутушах шкуры остается щетина. Предложите параметры и способы обеспечивающие полное удаление щетины.
10	На что влияет pH мяса ? Способы и методы оптимизации. Предложите оптимальное значение pH для увеличения сроков хранения упакованного охлажденного мяса.
11	Увеличить срок хранения охлажденного мяса птицы с помощью газомодифицированных смесей до 20 и более суток. Необходимо подобрать газовые смеси, указать соотношение компонентов. Обосновать свой выбор, описать какой эффект принесет использование смесей. Привести расчет экономического эффекта.
12	После снятия шкуры с помощью автоматической шкуроеъемной машины на участке убоя завода по переработке крупного рогатого скота, остаются мелкие остатки волос на жировом поливе туш. Проанализируйте причину и предложите варианты лучшей обработки полутуш.
13	Изменение цвета говядины при нарезке. При нарезке отрубов задней четверти стейк начинает зеленеть. Зеленение происходит сразу во время нарезки. До нарезки оковалок нигде не хранится. В чём состоит проблема, укажите Ваши предположения. Предложите решение.
14	На заводе по убоя и переработке, после укладки продукции в картонные короба, они отправляются в камеру глубокой заморозки. В процессе, продукция расширяется, тем самым деформирует короб. Необходимо избавиться от разрушения коробов в процессе не изменяя вес продукции, без существенных затрат. Задача: снизить объем бракованных гофрокоробов, текущее значение 5%
15	Разработайте способ мониторинга процесса выпуска кровяной муки с оптимальной выработкой/выходами нижеописанного готового продукта. Кровь поступает с участка убоя, собирается в одну емкость объемом 5 куб, проходя расходомер, после происходит процесс сушки и разделение на гемоглобин и плазму, сухая фракция контролируется за счет веса.
16	Предложите систему определения постности продукции ручным/техническим методом, с минимальной себестоимостью.
17	Разработайте/предложите линию по производству тушёной продукции в жестяных банках с расчетом окупаемости данного проекта (при учете средней рыночной стоимости тушенки), Среднее количество сырья на входе 50 тонн в месяц.
18	Во время приготовления мясной эмульсии для линии производства влажных кормов, эмульсия имеет отрицательную температуру. Предложите решение, которое позволит достичь температуру от +5 до +15 градусов. Данная проблема влияет на некорректную работу оборудования, снижение производительности, образование брака в объеме 5%. Входящее сырье имеет температуру -5 градусов.
19	В процессе переработки мяса птицы отсортировывается брак крыла. Предложите мероприятия по сокращению брака крыла (исключения причин его появления) на следующих этапах производственного цикла: - отлов птицы; - транспортировка птицы; - производственные процессы убоя и переработки (навеска птицы, убой птицы, ощипка, разделка: отрезание крыла).
20	Выделение мясного сока. В процессе хранения говядины в барьерных пленках под вакуумом происходит отделение мясного сока, на разных отрубях наблюдается разное количество. Из-за чего такое происходит? Можно ли влиять на количество выделяемой влаги? Предложите вариант(ы). Существуют ли норма отделения мясного сока, регламентируемая нормативным документом?

21	<p>На конвейерной линии мясоперерабатывающего завода проработайте разворот среднего отруба на 90-180 градусов в автоматическом режиме (при движении на конвейере). Видео по ссылке - https://cloud.agrohold.ru/index.php/s/whCDC0CBqJfSmAq Пароль 123</p>
22	<p>Существует проблема мойки верхних конвейеров на производственном участке разделки мясоперерабатывающего завода. При мойке необходимо использовать лестницу. Есть места, где лестницу некуда установить для проведения мойки. Это приводит к увеличению времени мойки, снижению качества мойки и увеличению трудозатрат. Необходимо снизить время на мойку без снижения качества, применив инновационные, не стандартные виды мойки. Длина конвейера боле 200 м.</p> 
23	<p>Проработайте возможность облегчения труда укладчика при формировании паллет на участке формирования паллет с готовой продукцией. Цель - автоматизация формирования паллет. Предложите решение.</p>
24	<p>Навеска живой птицы на линии убоя осуществляется вручную. Предложите вариант автоматизации процесса навески живой птицы на линии убоя, позволяющий заменить рабочий персонал частично или полностью на автоматику.</p>
25	<p>Проблема: на обвалку поступают полутуши с наличием щетины. Для исключения данной проблемы выделено 2 сотрудника в смену, которые срезают(сбривают) щетину, но на обвалке ситуация не сильно меняется. Существует теория, что после охлаждения, щетина проявляется на полутушах. Предложите решение, позволяющие исключить проявление щетины при скорости 600 голов в час.</p>
26	<p>Разработать способы проверки и контроля содержания редуцирующих сахаров в картофеле от входного контроля, хранения до готовой продукции, а так же способы уменьшения сахаров в картофеле на этапе бланшировки</p>
27	<p>Разработать и предложить способы по уменьшению выделения межклеточного сока в вакуумной упаковке (отварные овощи).</p>
28	<p>Модернизация технологии этапа мойки моркови для улучшения органолептических показателей (увеличение периода хранения в упаковке). За основу взять передовые технологии мойки моркови.</p>