

Дәріс № 3. Жобаның құрылыс бөлігіне қойылатын талаптар, нормативті көрсеткіштер.

Дәріс жоспары:

1. Жобаның құрылыс бөлігіне қойылатын талаптар, нормативті көрсеткіштер.
2. Өндірістік бағдарлама жайлы негізгі мағлұматтар.
3. Шикізаттардың, жартылай фабрикаттардың шығынын есептеу.

Технологиялық бөлім үшін келесідей мәліметтер қажет: өндірілетін консерві ассортименттері, зауыттың қуаты, жұмыс істеу уақыты және қолданылатын технологиялық құрал-жабдықтар.

Жобалардың мынадай түрлері болады: типтік, жеке, әдістемелік құрылыстық және іске асырылатын кәсіпорынның жобасы.

Қызметі бірдей белгіленген нысаналарды салғанда бірнеше рет қолдануға арналған жобаны типтік жоба деп атаймыз. Ең үнемді және ұтымды жобалық шешімдерді қолдану нәтижесінде кәсіпорындар мен ғимараттарды тұрғызу мерзімі қысқарады, ал жобаның өзі жоғары сапалы болып табылады. Типтік жоба бойынша жүргізілетін құрылыс пен монтаждық жұмыстар дайын сметалы-жобаланған құжат негізінде белгіленген құрылыс алаңына байланысты жасалады.

Типтік жобаны құруда жер жағдайы мен ауа райын ескеретін варианттар да пайда болуы мүмкін. Типтік жобаны анықталған құрылыстық алаңға байланыстыруда қабылданатын сыртқы қабырға қалыңдығына, төбе жапқыштың құрылысына, желдеткіш және жылыту құрылысына, құрал-жабдықтарды сипаттайтын құжатқа назар аудару қажет.

Бұл жоба көп функционалды белгіленген ірі құрылыстарды тұрғызу үшін қарастырылған, сонымен бірге егер типтік жобаны қолдану қолайсыз болса немесе оны қолдануға мүмкіндік болмаса (құрылыстық жердің шектелуі, жергілікті жердің пайдаланылу қажеттілігі т.б.) қолданылады.

Әдістемелік құрылысқа арналған жоба жаңа, жоғары пайдалану шарттарға сәйкес келетін, әртүрлі консерві өндіру кәсіпорындарын жаңа көлемде жоспарлауға, технологиялық, конструктивтік шешу әдістерін, ғимараттың инженерлік жабдықтарын іске қосу мүмкіндігін тексеруге арналған.

Консерві өндіру цехы мынадай бөлмелерден тұрады:

- шикізаттарды қабылдау және сақтауға арналған шикізат алаңы;
- консерві түрін өндіруге арналған негізгі цех;
- бос ыдысты жууға арналған ыдыс қоймасы;
- жұмысшыларға арналған санитарлық гигиеналық бөлме;
- қосымша материалдар қоймасы;
- консервіні тауарлық көркемдеу операциялары орындалатын дайын өнім қоймасы;
- техникалық бөлмелер және мастер, технолог бөлмесі

Кәсіпорынның өндірістік бағдарламасы дегеніміз – консерві өндіру зауытының жылына өнім өндіру қуаты.

Шикізат , қосымша материалдар және ыдысқа сипаттама

Бұл бөлімде қолданылатын шикізатқа, оның сапасына қойылатын талаптарға , МЕСТ бойынша шикізатты қабылдау және сақтау жағдайларына , әрбір шикізат түрін сақтау мерзіміне сипаттама беріледі. Сондай-ақ, шикізаттың химиялық құрамы, тағамдық құндылығы, сорттық және технологиялық ерекшелігі сипатталады.

Қолданылатын қосымша материалдар тізімі олардың сипаттамасы және әрекеттегі МЕСТ, ССТ-қа сәйкес олардың сапасына қатысатын талаптар көрсетіледі.

Сонымен қатар шикізатты тасымалдайтын ыдыс түріне сипаттама беріледі, келесі кесте толтырылады.

№	Шикізаттың аты	Ыдыс түрі	МЕСТ	Сыйымдылығы , кг
1	2	3	4	5

Дайын өнімді бөлшектейтін ыдыс және қақпақ түріне (шыны немесе қаңылтыр банка) МЕСТ талаптарына сай сипаттама беріледі және оларды дайын өнім салуға дайындау әдісі мен реті көрсетіледі.

Ет консервілері үшін бір мың шартты бірлікте 353,4кг өнім бар деп қабылданады, сол арқылы тапсырмада кг арқылы берілген ауысымына өндірілетін өнімді мың шартты банка(мшб) көлеміне ауыстырамыз.

1мшб – 353,4

X - 500, $X_{(ауысым)} = 500/353,4 = 1,4$ мшб

1 ауысымда 8 сағат, 1 айда 20 күн жұмыс жасайды деп алынады, мерзіміндегі өндірілетін өнім мөлшері жылындағы ауысым санына көбейту арқылы анықталады.

4-кесте. Мысал. Цех бағдарламасы

Өндірілетін өнім түрі	Жылы на ауысым саны	Ыдыс тың түрі	Өнімнің өндірілуі							
			сағат		ауысым		айына		жылына	
			М.ш .б	Ф.б.	М шб	Ф.б	Мш б	Ф.б.	Мшб Ф.б	Ф.б
Томат қосылған жас қырыққабат борщы	50	I-83-1000	4	1600	32	12 800	800	320 000	1600	640 000

1 мшб дағы физикалық банка санын анықтау үшін келесі формуланы қолданамыз:

$Z_{ф.б} = (1000xP) / P$; мұндағы: P- бір шартты банканың салмағы, г

P - бір банканың(№ 8 банка) сыйымдылығы, г

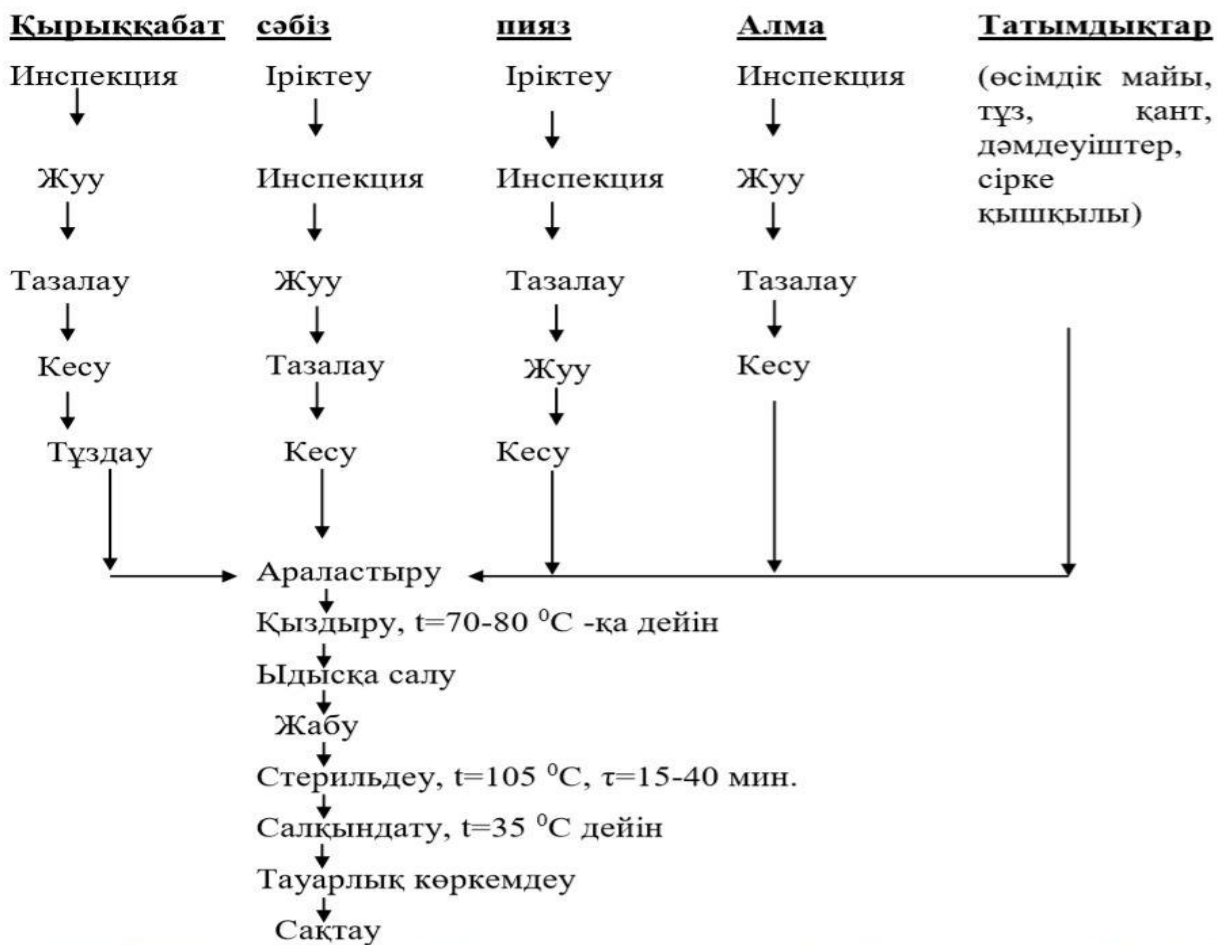
$Z_{ф.б} = (1000x353,4)/350 = 1001$ дана

6-кесте. Мысал. Шикізат пен материалға қажеттілік

Өнімнің аты	Шикізат пен қосымша материал аты	Шығын мөлшері	Шикізат пен материалға қажеттілік		
			Сағ (кг)	Жылына(г)	Ауысым(кг)
Дондық қырыққабат(капуста донская закусочная) салаты	Қырыққабат	475,8	4758	38040	5709,6
	Сәбіз	186	1860	14880	2232
	Пияз	133	1330	10640	1596
	Алма	131,5	1315	10520	1578
	Қант	20,4	204	1632	244,8
	Тұз	15,9	159	1272	190,8
	Сірке су -80%	6,4	64	512	76,8
	Сұйық май	71,4	714	5712	856,8
Қара бұрыш	131,5	1315	20520	1578	

Берілген өнім өндірісінде технологиялық сұлбелерді таңдау және оларды сипаттау Өндірілетін әрбір өнім ассортиментіне жеке-жеке технологиялық сұлбелер құрастырып , оларды векторлы түрде технологиялық өңдеу уақыты мен параметрлерін көрсетіп жазады. Негізгі және қосымша шикізаттардың дайындалуы, ыдыстың берілуі , қоймадағы көркемделу операциялары анық , толық көрсетілуі қажет.

«Дондық қырыққабат салаты» консервісінің технологиялық сұлбасы:



Бақылау сұрақтары:

1. Технологиялық бөлім үшін қандай мәліметтер қажет?
2. Консерві өндіру цехы қандай бөлмелерден тұрады?
3. Шикізат, қосымша материалдар және ыдысқа сипаттама қандай мәліметтерден тұрады?
4. Цех бағдарламасы қалай есептеледі?
5. 1 мшб дағы физикалық банка саны қалай анықталады?
6. Шикізат пен материалға қажеттілікті қалай табамыз?