

## Дәріс № 5 . Консерві зауыты бас жоспарының негізгі объектілері

### Дәріс жоспары:

1. Жеміс-көкөніс консерві өнеркәсібін технологиялық жобалаудың нормалары
2. Цехтағы ғимараттар аудандарын есептеу
3. Зауыттағы басқа да ғимараттар аудандарын есептеу

Есептеулер үшін бастапқы мәндер, қосымша есептеулер, шикізаттың зауытқа келіп түсу графигі, цехтың жұмыс істеу графигі, зауыт және цехтың бағдарламасы, шикізат пен материал шығыны, шикізат пен жартылай фабрикаттың технологиялық процесс бойынша қозғалысының есебі, қажетті ыдыс және қорап мөлшері, қолданылатын қондырғылардың есебі, олардың аталуы, маркасы, саны, өлшемдері көрсетіледі. Енді осы мәндерге жеке-жеке тоқталып өтеміз.

Есептеулер үшін бастапқы мәндер.

Берілген тапсырма бойынша бастапқы міндерге мыналар

-өнім ассортименті

-өнімділігі

-дайын өнімді бөлшектеу түрі

-рецептурасы

-бастапқы шикізатқа шаққандағы шикізат пен материалдың шығыны және қалдығы

-бөлшектеу түріне байланысты консервінің нетто салмағы;

Жеміс-көкөніс консерві өнеркәсібін технологиялық жобалаудың нормаларына сәйкес, олардың жұмыс істеу режимі мынадай

-жеміс-көкөністерді өңдеу кезінде, олардың шикізат алаңында сақталу мерзімі 48 сағатқа дейін болады, бір айдағы жұмыс күнін -25 күн деп, ал ауысым ұзақтылығын 8 сағат деп қабылдайды. Ал басқа шикізаттағы (ет, балық, сүт) жартылай фабрикаттары өңдеу кезінде бір айда -20 күн жұмыс күні деп қабылдайды.

-консервіленген жасыл бұршақ және қант жүгерісі, томат пастасы және томат шырыны өндірісінде жұмыс істеу мерзімінің басында және соңында бір немесе екі ауысымда, ал нағыз пісу мерзімінде тәулігіне үш ауысым жұмыс істеу қажет; тез бұзылатын шикізаттан жасалынатын консерві өнімдерінің қалған түрлерін өндіруде мерзім басында және соңында бір ауысымда, ал нағыз пісу мерзімінде тәулігіне екі ауысым, қалған консерві түрлері және консервіленген жартылай фабрикаттар үшін тәулігіне екі ауысым жұмыс істейді.

Кәсіпорынның қуаты ретінде мынадай бірлік қолданылады:

-консерві өндірісі үшін 1000 шартты банка немесе 1000000 шартты банка

-тоңазытылған жеміс-көкөністер, кептірілген жеміс-көкөністер, туралған қияр, қызанақ, ашытылған қырыққабат және халва өндірісі үшін – тонна немесе 1000 тонна

Барлық жеміс көкөніс консервілері, балалар тағамына арналған консервілер үшін бір мың шартты бірлікте 400кг өнім бар деп, ал басқа барлық консервілер үшін (ет, балық) 453,4кг бар деп қабылданады.

Жобаланатын өндірістік желілерді аппаратуралық рәсімдеу кезінде (машиналар мен аппараттарды іріктеу) технологиялық схеманы таңдау кезіндегі сияқты ұғымдардан шығады.

Жабдықтар ең аз қалдықтар мен өндірісте шикізаттың жоғалуы кезінде жоғары сапалы өнім шығаруды қамтамасыз етуі тиіс. Конструкциясы бойынша күрделі емес, қызмет көрсетуге, реттеуге, тазалауға және жөндеуге оңай берілетін, электр энергиясын, бу, суық, суды үнемді жұмсайтын үздіксіз жұмыс істейтін машиналар мен аппараттар қолайлы.

Жабдық дайындалған материал қымбат немесе тапшы болмауы тиіс. Сонымен қатар шикізаттар мен жартылай фабрикаттардың коррекциялық қасиеттерін, жабдықтар металлының өнімге өту мүмкіндігін ескеру қажет. Мысал ретінде ескі зауыттарда болған мыс аппаратурасы томат-пастаны өндіру желілерінің тот баспайтын (хромоникельді) болаттан жасалған аппаратрамен ауыстырылатынын көрсетуге болады. Сонымен қатар тосап, джем, повидло және басқа да ұқсас өнімдерді қайнату үшін жылу өткізгіштіктің жоғары коэффициенті бар мыстан жасалған аппараттар қолданылады, бұл процесті жылдам жүргізуге мүмкіндік береді: осы өнімдерде үлкен концентрациядағы қант мыстың коррозиясына кедергі келтіреді.

Бақылау сұрақтары:

1. Цехтағы ғимараттар аудандарын есептеу
2. Зауыттағы басқа да ғимараттар аудандарын есептеу маңызы?