Тәжірибелік сабақ № 8

Тақырыбы: Қосалқы өндірістік объектілердің алаңдарын есептеу

Сабақтың мақсаты: қосалқы өндірістік объектілердің алаңдарын есептеу дағдыларын меңгеру

Негізгі сұрақтар:

1. Өнеркәсіптік биотехнологиялық кәсіпорынның қосалқы цехтары

2. Өнеркәсіптік биотехнология кәсіпорындарының қосалқы цехтарының мәні

3. Өнеркәсіптік биотехнология кәсіпорындарының қосалқы цехтарының ауданын есептеу принципі

Тапсырма: кәсіпорынның қосалқы цехтарын есептеу

Тапсырманы орындау бойынша әдістемелік ұсыныстар:

Бірінші кезеңде өндірістік биотехнологиялық кәсіпорындардың қосалқы цехтарының сипаттамаларын мұқият оқып шығыңыз.

Кәсіпорынның сипатына байланысты зауыттық үй-жайлардың бес тобы бөлінеді.

Өндірістік үй-жайлар өндірістің технологиялық процесін тиісті түрде қамтамасыз етуге арналған. Олар әсіресе өнеркәсіптік кәсіпорындар мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында күшейтілген.

2) Қоймалар әр түрлі құрамдағы шикізатты, жартылай фабрикаттарды және дайын өнімдерді белгілі бір температура мен ылғалдылық жағдайында бөлек сақтауға арналған.

3) Жартылай фабрикаттарды пісіруге арналған камералар. Оларға сырді, шикі ысталған шұжықтарды пісіруге арналған камераларды жатқызуға болады.

4) Әкімшілік үй-жайларға: киім-кешек, душ, қол жуғыштар мен қызметкерлерге арналған дәретхана, әйелдер гигиенасы, демалыс бөлмесі, сауықтыру пункті, асхана және буфет, кеңсе және т.б.

5) Техникалық немесе қосалқы үй-жайлар: желдету камерасы, қалқан, қазандық, бойлерлік және т.б.

Зауыттың қосалқы үй-жайларының ауданын есептеген кезде қойма үй-жайларының ауданы формула бойынша есептеледі:

сақтау камераларының аудандары дайын өнiмнiң мөлшерi, сақтау уақыты және норматив бойынша сақтау камерасының 1 м2 -іне жүктелетiн өнiм салмағына байланысты 1-формула бойынша анықталады.

 (1)

мұнда: Q - 1 тәулiк ішінде сақталатын өнiмнiң мөлшерi, т;

C - сақтау уақыты, тәулiк;

q - норматив бойнша камера ауданының 1 м2 -не жүктелетiн

өнiмнiң мөлшерi, т;

K - ауданды запастау коэффициентi.

Сүт зауытында дайын өнімнің жарамдылық мерзімі келесідей: ауыз сүт, диеталық өнімдер - 0,75 күн; қаймақ, сүзбе – 1 күн.

Норматив бойнша камера ауданының 1 м2 -не жүктелетiн өнiмнiң мөлшерi және ауданды запастау коэффициентi 1-кестеде келтірілген.

1-кесте – Сүт өнімдерін сақтауға арналған жүктеме нормалары және кеңістікті пайдалану коэффициенті

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Өнім, орау түрі | Норматив бойнша камера ауданының 1 м2 -не жүктелетiн өнiмнiң мөлшерi, т | Ауданды запастау коэффициентi |
| Сүт қышқыл сусындар | | |
| сыйымдылығы 0,5 және 1 л бөтелкелерде | 346 | 0,7 |
| сыйымдылығы 0,2 л банкаларда | 150 | 0,5 |
| сыйымдылығы 1,0 л қағаз пакеттерде | 570 | 0,7 |
| Сүзбе | | |
| салмағы 250 және 500 г брикеттерде | 590 | 0,7 |
| Қаймақ | | |
| салмағы 200 г қағаз стақандарда | 200 | 0,7 |

Негізгі цехтар мен қойма үй-жайларының алаңдарын есептегеннен кейін сүт зауытының жиынтық алаңын шаршы метрмен анықтайды. Алаңдарды есептеу нәтижелері 2-кестеге енгізіледі.

2-кесте - Кәсіпорын алаңдарын есептеу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Өндірістердің тізбесі | Алаңның кәсіпорын алаңына арақатынасы,% | Алаң, м2 |
| Негізгі өндіріс және қойма үй-жайлары | 70 |  |
| Қосалқы үй-жайлар | 15 |  |
| Әкімшілік үй-жайлар | 2 |  |
| Тұрмыстық үй-жайлар | 7 |  |
| Коридорлар және т.б. | 6 |  |
| БАРЛЫҒЫ |  |  |

Ұсынылған материал негізінде кәсіпорынның қосалқы цехтарын есептеңіз.

Есептілік нысаны: тапсырманы шешу; ауызша сауалнама