

Διδακτική Ενότητα: Μονάδες Παραγωγής

ΦΥΛΛΟ ΑΝΑΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 1

Επιλέξτε μια οποιαδήποτε παραγωγική μονάδα όπως: γαλακτοβιομηχανία, βιομηχανία εμφιάλωσης νερών και αναψυκτικών, βιομηχανία ενδυμάτων, βιομηχανία υποδημάτων κ.ά. και στη συνέχεια συμπληρώστε τον παρακάτω πίνακα καταγράφοντας τις εισροές, τις εκροές και τις διαδικασίες παραγωγής.

Τίτλος Παραγωγικής Μονάδας		
Εισροές	Διαδικασία Παραγωγής	Εκροές

Παράδειγμα Σοκολατοβιομηχανίας

Τίτλος Παραγωγικής Μονάδας		
Εισροές	Διαδικασία Παραγωγής	Εκροές
<u>Κεφάλαια:</u> Πάρα Πολλά <u>Χρόνος:</u> 24ωρη Λειτουργία <u>Ενέργεια:</u> Ηλεκτρική, Ηλιακή <u>Άνθρωποι - Ειδικότητες:</u> a) Μηχανικοί b) Τεχνολόγοι Τροφίμων c) Χημικοί d) Καθαριστές e) Οδηγοί f) Λοιπό Προσωπικό <u>Υλικά - Πρώτες Ύλες:</u> a) σκόνη κακάο b) βούτυρο κακάο c) ζάχαρη d) γαλακτοματοποιητής e) αρωματικές ουσίες f) σκόνη γάλακτος g) ηλιέλαιο h) ξηροί καρποί <u>Εργαλεία - Μηχανές:</u> a) Μηχανές καθαρισμού b) Αναμικτήρες c) Πεντακύλινδροι d) Καλούπια e) Κόνσες f) Μηχανές συσκευασίας g) Αυτόματα ειδικά μηχανήματα όπου γίνεται το καβούρντισμα.	Συγκομιδή καρπών κακάο ↓ Αποθήκευση ↓ Καβούρντισμα ↓ Ξεφλούδισμα ↓ Άλεση ↓ Ανάμειξη ↓ Ραφινάρισμα ↓ Κονσάρισμα ↓ Στερεοποίηση σε φόρμες ↓ Συσκευασία ↓ Αποθήκευση	<u>Προϊόντα:</u> a) Σοκολάτες b) Σοκοφρέτες c) Σοκολατάκια d) Κακάο e) Μπισκότα <u>Απόβλητα:</u> a) Διάφορα στερεά b) Υγρά Επεξεργασίας c) Λοιπά Λύματα d) Καυσαέρια e) Αέριοι Ρύποι <u>Απώλειες:</u> a) Ελαττωματικά Προϊόντα b) Ενέργειας c) Απόδοση Μηχανημάτων