

Ορισμός και οργάνωση ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ (ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ)



Καθηγητής : ΗΡΑΚΛΗΣ ΝΤΟΥΣΗΣ

Η παραγωγική μονάδα ως σύστημα



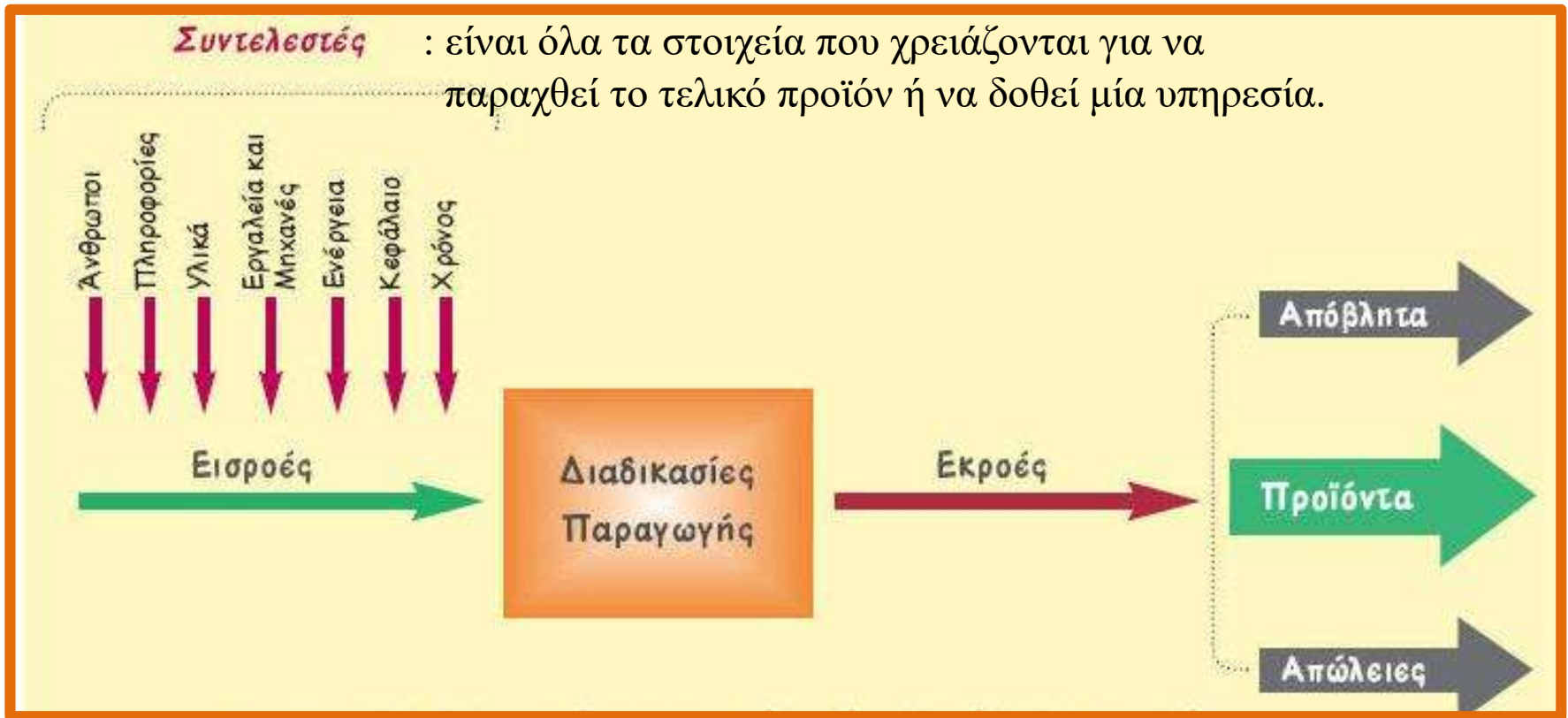
Παραγωγική μονάδα ονομάζουμε το χώρο μέσα στον οποίο, μέσω μιας συγκεκριμένης διαδικασίας παράγεται ένα τελικό προϊόν ή προσφέρεται μία υπηρεσία.

Για να πετύχει μία μονάδα χρειάζεται να συνδυάζονται κατάλληλα οι συντελεστές παραγωγής , δηλ.

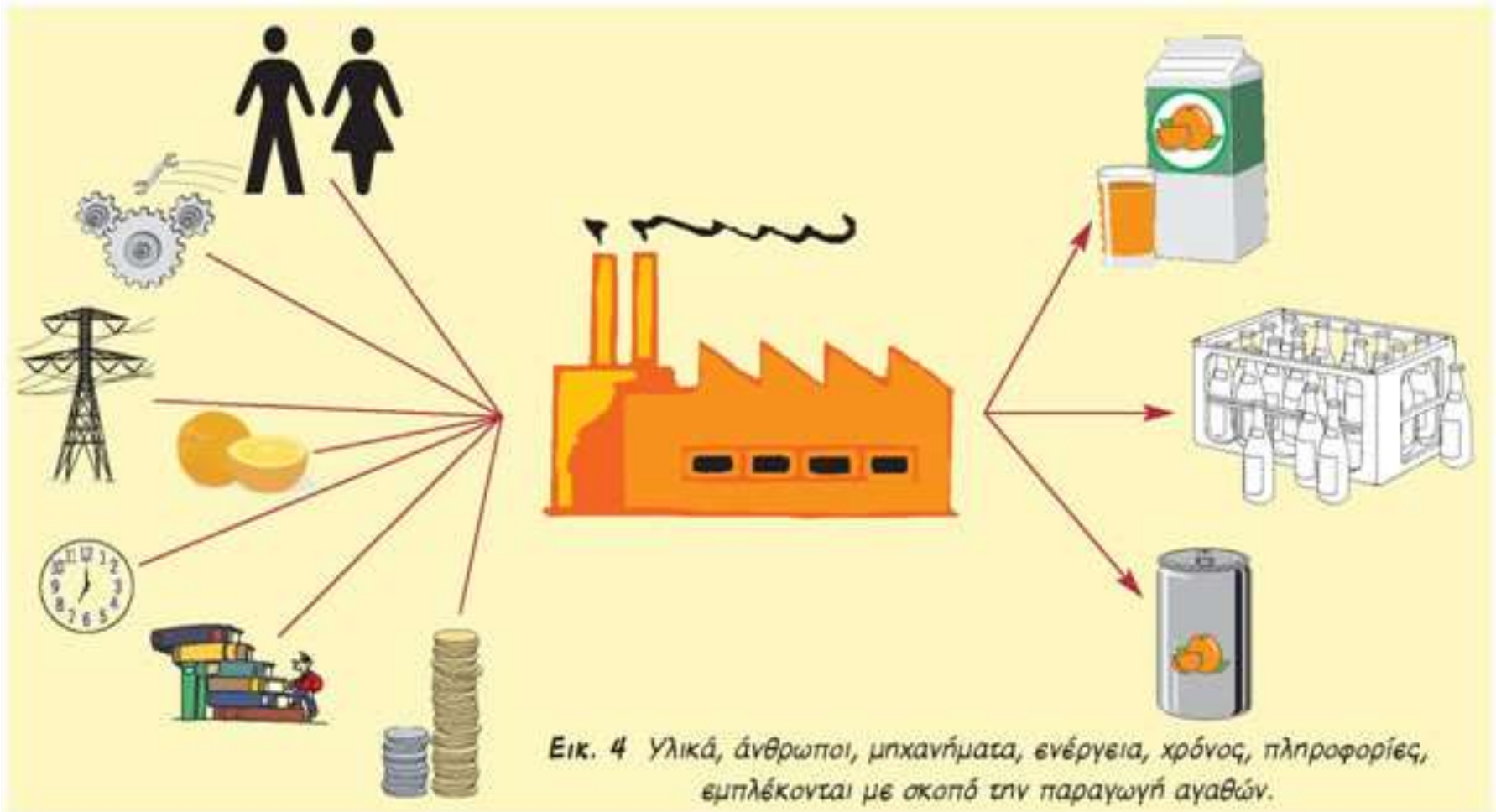
κεφάλαια, εργασία,
εγκαταστάσεις και
επιχειρηματικότητα.

Διάγραμμα ενός απλού μοντέλου παραγωγής

Συντελεστές : είναι όλα τα στοιχεία που χρειάζονται για να παραχθεί το τελικό προϊόν ή να δοθεί μία υπηρεσία.



Διάγραμμα παραγωγής ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ



Παράδειγμα ΕΙΣΡΟΩΝ σε Σοκολατοβιομηχανία

* Κεφάλαια : Πολύ μεγάλης αξίας.

* Χρόνος : 24-ωρη λειτουργία

* Ενέργεια : Ηλεκτρική
Χημική

* Υλικά (πρώτες ύλες)

1. σκόνη κακάο
2. βούτυρο κακάο
3. ζάχαρη
4. γαλακτοματοποιητής (λεκιθίνη)
5. αρωματικές ουσίες(βανίλια, κανέλα, μοσχοκάρυδο) .
6. σκόνη γάλακτος
7. ηλιέλαιο (σε ελάχιστη ποσότητα)
8. ξηροί καρποί (σε κάποια είδη)

* Άνθρωποι (ειδικότητες)

Τεχνολόγοι τροφίμων
Χημικοί
Μηχανολόγοι
Ηλεκτρολόγοι κ.ά.

• Εργαλεία - μηχανήματα

Μηχανές καθαρισμού
Αναμικτήρες,
Πεντακύλινδρο
Καλούπια
Κόνσες
Αυτόματες μηχανές Συσκευασίας-
περιτυλίγματος
Αυτόματα ειδικά μηχανήματα όπου γίνεται
το καβούρντισμα.

* Γνώσεις (πληροφορίες)

Παράδειγμα Διαδικασίας παραγωγής σε Σοκολατοβιομηχανία

└ Συγκομιδή καρπών κακάο
└
└ Καβούρντισμα
└
└ Ξεφλούδισμα
└
└ Άλεση
└
└ Ανάμειξη
└
└ Ραφινάρισμα
└

└
└ Κονσάρισμα
└
└ Στερεοποίηση σε φόρμες
└
└ Συσκευασία
└
└ Αποθήκευση

Παράδειγμα εκροών σε Σοκολατοβιομηχανία

Προϊόντα

Σοκολάτες διάφορες
Ταμπλέτες (με βάφλα, μπισκότα)
Γκοφρέτες
Σοκοφρέτες
Σοκολατάκια μικρού μεγέθους
Σοκολατένια ροφήματα
Κακάο

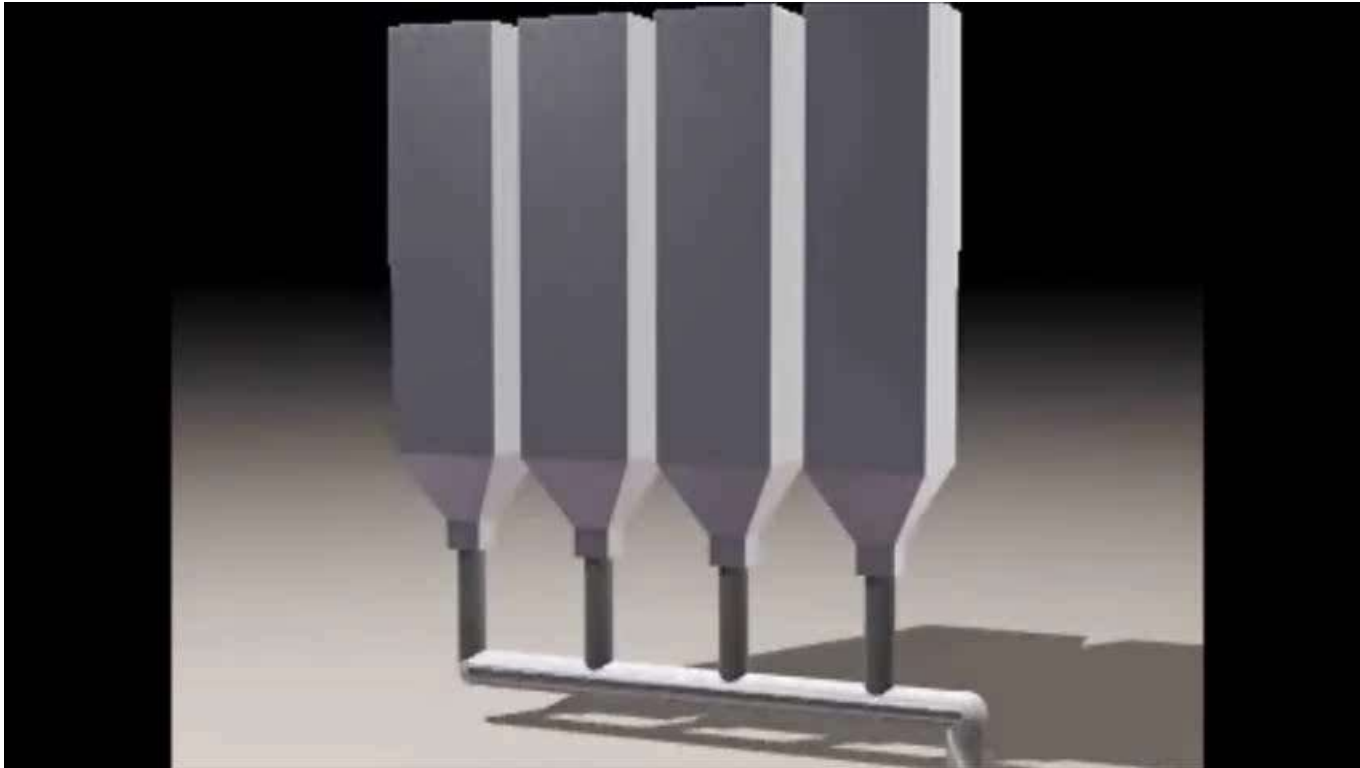
Απόβλητα

Τα υγρά τα οποία προέρχονται
από τον καθαρισμό του εξοπλι-
σμού , καθώς και τα λύματα.
Διάφορα στερεά.

Απώλειες

Καυσαέρια
Αέριοι ρύποι κ.ά.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΕ ΒΙΝΤΕΟ



11/10/2017