



## **№8 Практикалық сабақ.**

Консерві кәсіпорнының өндірістік қуаты  
және жұмыс істеу режимі

Консерві зауыттың өндірістік қуаты - сапасы МЕСТ, ССТ және ТЖ сәйкес уақыт бірлігінде шығарылған өнім мөлшері. Уақыт бірлігі ретінде күнтізбек жылы немесе шикізат өңдеу маусымы қабылданады. Консерві кәсіпорынның өндірістік қуатының бірлігі ретінде келесі есептеме бірліктері қабылданады:

- шикізат бойынша - тонна;
- консерві бойынша - 1000 есептік\* банкі (меб) немесе 1000000 есептік банкі (млеб);
- цукат, мұздатылған жеміс пен көкөніс, ашытылған қырыққабат пен тұздалған қияр бойынша - тонна.

Консерві өндірісінде салмақтық түрде анықталатын 1 есептік банкі ретінде сыйымдылығы 400 г банкі қабылданады.

Салмақтық түрде тосап, повидло, джем, жеміс пен томат тұздықтары, жеміс паста мен езбелері, натурал шырындары, жұмсақты шырындары, жеміс пен көкөніс маринадтары, балалар тамақтануына арналған гомогенделген консервілері, құрғақ заттары 12%-ке есептелген концентрленген томат өнімдері (қосылатын тұздың мөлшерін есептемей), құрғақ заттары 10%-ке есептелген концентрленген жеміс шырындары консервілері есептелінеді.

Консервілердің басқа түріне (көкөніс натурал консервілері, көкөніс дәмтатым консервілері, I және II түскі тағамдар, ет, балық консервілері және т.б.) көлемдік түрде анықталатын 1 есептік банкі ретінде сыйымдылығы 353,4 мл банкі қабылданады.

Консерві зауыттарының қуаты ауысым, тәулік немесе жылына меб, млеб немесе тонна түрінде беріледі. Салмақтық немесе көлемдік түрде есептелінетін консервілердің есептелуі келесі түрде жүргізіледі.

1. Көлемдік есептік түрде есептелінетін консервілері:

а) физикалық банкінің есептік банкіге аудару коэффициенті :

,

мұнда: - физикалық банкінің көлемі, мл; - есептік банкінің көлемі, мл;

\* «шартты банкі» терминің да қолдану мүмкін. Онда оның аббревиатурасы – «мшб» деп белгіленеді.

б) 1 меб-дегі физикалық банкінің саны :

,

в) меб-мен есептелінетін өнім мөлшерін тоннаға аудару:

немесе

мұнда: - өнім массасы, т; - физикалық банкідегі өнім массасы , кг; - өнім мөлшері, меб; - өнім тығыздығы, кг/м<sup>3</sup>.

2. Салмақтық есептік түрде есептелінетін консервілері:

а) физикалық банкіден есептік банкіге аудару коэффициенті:

,

мұнда: - физикалық банкідегі өнімнің нетто салмағы, кг; - есептік банкідегі өнімнің нетто салмағы;

в) физикалық банкінің саны:

, дана;

г) меб-мен есептелінетін өнім мөлшерін тоннаға аудару:

, тонна

Кәсіпорынның өндірістік қуатын есептеу кезінде келесі жұмыс істеу режимі қабылданады: аусымның ұзақтығы - 8 сағат, бір айда жұмыс күні саны – 21.

Жұмыс күшінің қоры бар кәсіпорынында маусым ортасында жұмысты екі немесе үш ауысымда қарастыруға болады.

Жеміс пен көкөніс консерві өндірісінде құрал-жабдықтардың санитарлық өңделуі мен өндірістік бөлмелердің тазартылуы ауысым соңында - 0,5 сағат, механизирленген қуыру пештерін - әр 15-і ауысымда 0,5 сағат, шикізатты химиялық өңдеуге арналған құрал-жабдықтарды әр 7-і ауысым, вакуум-аппараттарды - 10 ауысымнан кейін желінің профилактикалық жөндеуге тоқталған 12 сағат аралығында; тез мұздатқыш аппараттарын - әр 4-і ауысым 0,5 сағат аралығында өңдейді. Жуғыш пен дезинфекция заттарының шығын нормасы 17 қосымшада келтірілген.