

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі  
М.Әуезов атындағы Оңтүстік Қазақстан мемлекеттік университеті

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Тақырыбы: \_\_\_\_\_

Орындаған:

Тобы:

Қабылдаған:

## Көкөніс цехын ұйымдастыру

# Жоспар

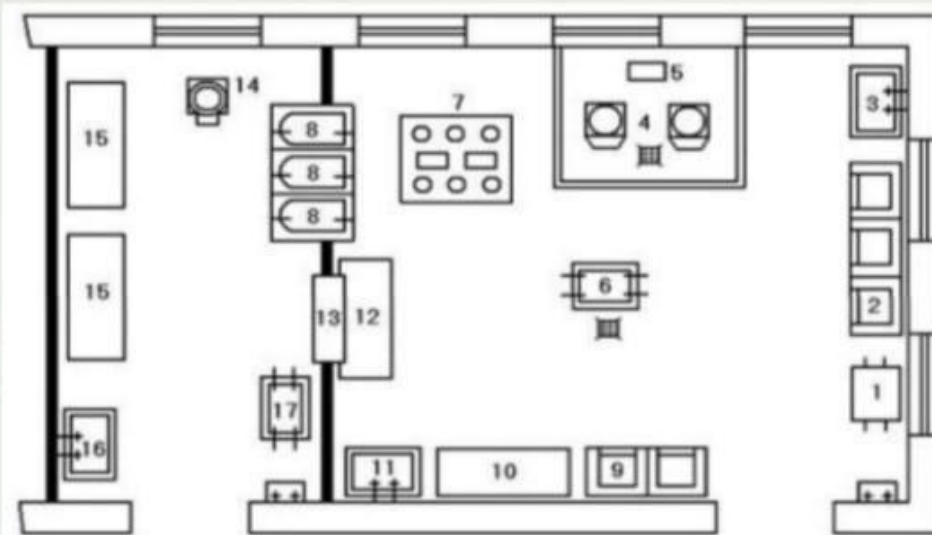
- Кіріспе
- Өндірістегі көкөніс цехын ұйымдастыру
- Көкөніс цехындағы жабдықтар
- Көкөніс цехына қойылатын талаптар
- Қорытынды

# Кіріспе

Көкөніс цехы қоғамдық тамақтану орындарында көкөністерді өңдеуге арналған өндіріс орны. Көкөніс цехы кәсіпорындарда қойма, суық және ыстық цехтардан алыс орналаспауы тиіс.



Кәсіпкерлікте көкөніс цехы былай орналастырылады, бір жағынан ол көкөністі сақтау қоймасынан алыс емес, ал екінші жағынан суық және ыстық цехтерден де алыс болмауы қажет.



Овощной цех

1 - контейнер-носилки для доставки картофеля и овощей; 2 - ларь для хранения картофеля и корнеплодов; 3 - ванна для мытья картофеля и корнеплодов; 4 - картофелещетка; 5 - песочница; 6 - ванна переданная для картофеля, требующего ручной дощечки; 7 - стол для дощечки картофеля; 8 - ванна производственная для очищенного картофеля; 9 - ларь для капусты свежей и ларь; 10 - стол производственный для очистки капусты и ларь; 11 - ванна для капусты и ларь; 12 - стол производственный для накопления очищенной и промывки овощей; 13 - окно для передачи овощей во второе отделение; 14 - универсальная овощерезательная машина МРО 400-1000 на подставке; 15 - стол производственный для нарезки овощей и корнеплодов вручную; 16 - ванна производственная для квашения и соления овощей

## *ӨНДІРІСТЕГІ КӨКӨНІС ЦЕХЫН ҰЙЫМДАСТЫРУ*

- Өндіріс орнына түскен көкөністерді біріншілік өңдеу көкөніс цехында жүргізіледі. Көкөніс цехінде картопты, пиязды, орамжапырақ және т.б көкөністерді өңдейді. Өңдеуден өткен көкөністерді өз кезегінде салқын және ыстық цехтарға жібереді. Көкөніс цехының маңыздылығы кәсіпорында лас жұмыстардың арнайы бір жерде орындалып, жартылай дайын күйінде арықарай өңделуіне ыңғайлы болуын қамтамасыз етеді.



Көкөніс цехінде картопты, пиязды, орамжапырақ және т.б. көкөністерді өңдейді. Цех биіктігі – 3,3 метр. Қабырғалары биіктігі 1,8 метр керамикалық пештермен жабдықталған.

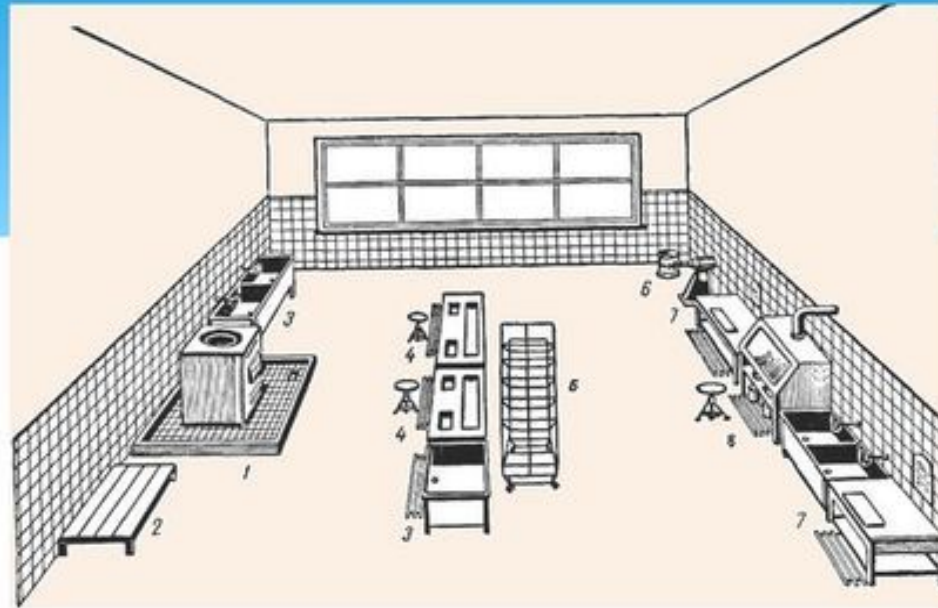


## Көкөніс цехының есебін мынадай тәртіпте орындайды:

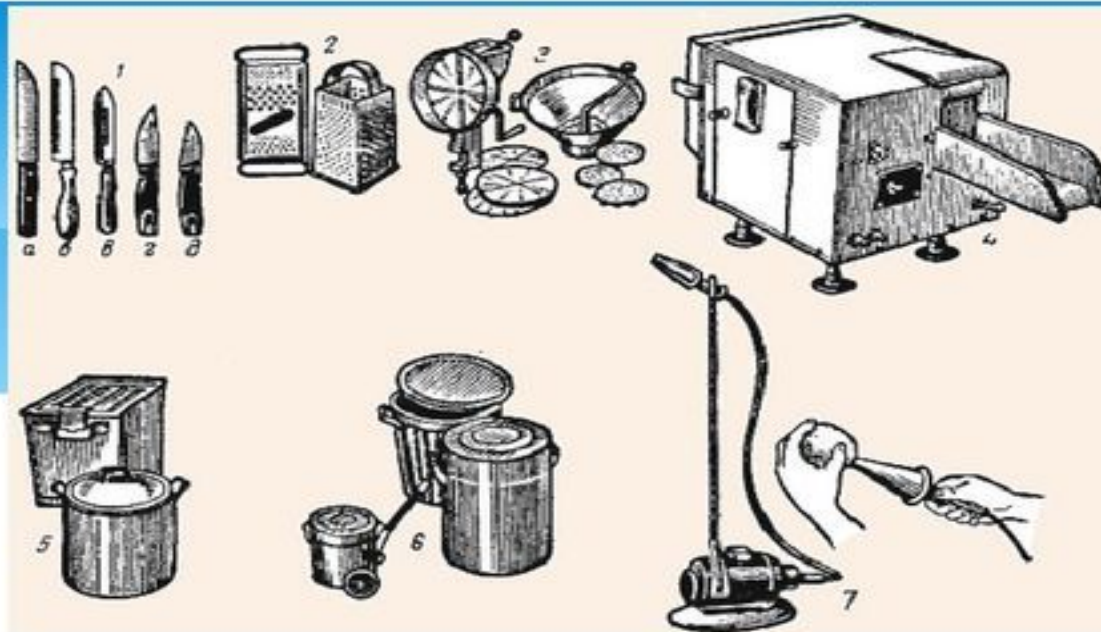
көкөніс цехының өндірістік бағдарламасын құрастыру;  
өңделетін шикізат түрі бойынша қалдықтар және жартылай  
өңделген өнімдер шығымының есебі;  
механикалық жабдықтарды таңдау және есептеу;  
тоңазытқыш жабдықтарын таңдау және есептеу;  
өндірістік жұмысшылар санын есептеу;  
механикалық емес жабдықтарды (үстел, ванна),  
ыдыстарды (функционалды сыйымдылықтар, астаушалар)  
таңдау және есептеу;  
Цехтың пайдалы және жалпы ауданын есептеу және  
құрастыру сызуларын тексеру.



## Көкөніс цехындағы жабдықтар



1 – карт оп т азалағыш; 2 - подт оварник; 3 – жуғыш ваннасы; 4 – т амырт ект і және карт оп өнімдерін т азалау үст елі; 5 – жылжымалы ст еллаж; 6 – көкөніс т урағыш МУ-1000 машинасы; 7 – өндіріст ік үст ел; 8 – пияз т азалағыш үст ел



1 – ножи; а - коренчатый, б - карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков; 2 - терки для овощей; 3 - приспособления для протирания овощей; 4 - устроены в УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 - бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 - пневматическое приспособление для очистки картофеля

## Талаптар

- Цех биіктігі – 3,3 метр. Қабырғалары биіктігі 1,8 метр керамикалық пештермен жабдықталуы керек;
- Ғимараттың есіктері 1,4 метр кеңдікте салынғаны дұрыс. Цехтағы оптималды ауа температурасы 16-17 0С болу керек. Ауа ылғалдылығы 60-70%.
- Ғимаратта ауа алмастырылуы үшін желдеткіш құрылғылары орнатылуы қажет. Сондай-ақ цехта табиғи және жасанды жарықтандыру да қарастырылу керек.

Көкөніс цехында шикізатты өңдеу және жартылай өңделген өнімдерді дайындау процессі кезінде қалдықтарды тағамдық және тағамдық емес қылып бөледі. Тағамдық қалдықтарға: қызылша қабығы, көк сабақтары және т.б., ал тағамдық емес қалдықтарға: картопты, тамыр жемістілерді, қырыққабатты өңдеу кезіндегі қалдықтар жатады.



Едендері ылғал өткізбейтін материалдардан жасалады. Ғимараттың есіктері 1,4 метр кеңдікте салынғаны дұрыс. Цехтағы оптималды ауа температурасы 16-17 0С болу керек. Ауа ылғалдылығы 60-70%.



Ғимаратта ауа алмастырылуы үшін желдеткіш құрылғылары орнатылады. Сондай-ақ цехта табиғи және жасанды жарықтандыру да қарастырылады.





## Қорытынды

Өндіріс орында дұрыс ұйымдастырылған көкөніс цехы кәсіпорынның үзіліссіз және уақытылы өнімдердің шығарылуын қатамасыз етеді. Көкөніс цехы өндірістегі аса маңызды цехтардың бірі болып саналады және онда жұмыс орнын ұйымдастырғанда барлық қауіпсіздік және санитария-гигиеналық талаптарды орындау тиіс.