

Maszyny przetwórstwa spożywczego

Mini-projekt linii technologicznej

I. Mini-projekt zawierać powinien:

1. Ogólne informacje o produkcji:

- ✓ Charakterystyka ilościowa i jakościowa surowca oraz produktu.
- ✓ Informacja o systemie zmianowym oraz ilości zatrudnianych przy linii pracowników.

2. Schemat blokowy procesu technologicznego:

- ✓ Należy unikać rozgałęzień procesu (dążyć do liniowości procesu – wszelkie uproszczenia, w tym informacje o produktach ubocznych, zawierać w załączonych uwagach).
- ✓ Na tym etapie pomijamy transport wewnętrzny.

3. Schemat blokowy linii technologicznej:

- ✓ Należy ująć każde urządzenie wchodzące w skład linii, wraz z uwzględnieniem transportu wewnętrznego, z uwzględnieniem liczby urządzeń tego samego typu pracujących równolegle.

4. Obliczenia powierzchni produkcyjnej i magazynowej.

- ✓ Zakład powinien być w stanie zmagazynować co najmniej cały produkt wytworzony jednego dnia.

5. Załączniki:

- ✓ Uproszczony (II stopień), poglądowy rysunek techniczny linii produkcyjnej - rzut z góry (z uwzględnieniem ścian) i z boku (z uwzględnieniem posadzki).
- ✓ Komplet kart katalogowych poszczególnych urządzeń.
- ✓ Spis autorów ze wskazaniem kto opracował poszczególne elementy projektu.

II. Termin zdania mini-projektu:

- Studia stacjonarne: **11. stycznia 2016**
- Studia niestacjonarne: **10. Stycznia 2016**

III. Warianty do wyboru:

Wariant	Zespół	Produkt	Forma	Opakowanie	Wielkość produkcji [t/h]
A		Marchew mrożona	plastry faliste	torba foliowa (1 kg)	4 – 6
B		Groszek konserwowy	ziarno w zalewie	puszka (0.4 kg)	3 – 5
C		Śliwki suszone	owoc bez pestki	torba fol. (0.2 kg)	0.2 – 1
D		Truskawki mrożone	cały owoc	torba fol. (1 kg)	2 – 4
E		Ogórki konserwowe	cały owoc	słoik (1 kg)	4 – 6
F		Malina suszona	cały owoc	torba fol. (0.2 kg)	0.1 – 0.5
G		Sok jabłkowy	sok klarowny	karton (1 litr)	3 – 5
H		Przecier pomidorowy	przecier	słoik (1 kg)	3 – 6
I		Kasza gryczana	ziarno luskane	torba fol. (0.5 kg)	2 – 3
J		Kielbasa <i>Śląska</i>	pętko	torba fol. (1 kg)	2 – 4
K		Makaron	świderki	torba fol. (0.4 kg)	0.2 – 1
L		Frytki mrożone	proste	torba foliowa (1 kg)	2 – 4
Ł		Kalafior mrożony	kwiatostany	torba fol. (0.5 kg)	2 – 4
M		Surówka <i>Coleslaw</i>	mieszanka	pojem. PP (0.2 kg)	0.2 – 1
N		Ser żółty <i>Gouda</i>	blok	folia (2 kg)	1 – 3
O		Sok marchwiowy	sok przecierowy	butelka (1 litr)	1.5 – 3
P		Chleb	bochenek	torba fol. (0.5 kg)	0.5 – 2

Opracował:

mgr inż. K. Nowak