1ο Γυμνάσιο αρτασ Μάθημα: Τεχνολογία

Σχολικό έτος: 2019-2020 Καθηγητής: κ. μυλωνασ

Διδακτική ενότητα: Η παραγωγική μονάδα ως σύστημα.

**Τάξη: Β**

# Ανάθεση εργασίας υπ’αρ.1

Έννοια παραγωγικής μονάδας:

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 ***( άνθρωποι, πληροφορίες, υλικά, εργαλεία και μηχανές, ενέργεια, κεφάλαια, χρόνος)***

***Άσκηση : Σύμφωνα με τα διαγράμματα του σχολικού βιβλίου που παρουσιάζουν σχηματικά μία οποιαδήποτε παραγωγική μονάδα ως σύστημα, να επιλέξετε μία π.χ. θερμοκήπιο-μεταλλείο-αρτοποιείο -βιομηχανία γάλακτος-ζυθοποιία κ.ά. και να καταγράψετε τις εισροές, τις διαδικασίες παραγωγής και τις εκροές, όπως μας δείχνει η εικ. 3 της σελ.11.***

Οδηγίες:

Επισκεφθείτε την παρακάτω ηλεκτρονική διεύθυνση της Βικιπαίδειας

<http://el.wikipedia.org/wiki/Κατηγορία:Επιχειρήσεις>

Μπορείτε βέβαια να χρησιμοποιήσετε και άλλες διευθύνσεις του διαδικτύου αρκεί στην μηχανή αναζήτησης να εισάγετε την πρόταση **«παραγωγική μονάδα».**

🛈 Στις εισροές για τους συντελεστές υλικά-εξοπλισμός-γνώσεις θα δώσετε

αναλυτικά στοιχεία, όπως και στον συντελεστή άνθρωποι θα αναφερθείτε

σε συγκεκριμένες ειδικότητες.

🛈 Στην επεξεργασία θα παρουσιάσετε ορισμένες διαδικασίες για την

παραγωγή των αγαθών.

🛈 Στις εκροές θα παρουσιάσετε μία λίστα με τα παραγόμενα προϊόντα και

τυχόν άχρηστα υλικά-απώλειες και απόβλητα της μονάδας.

Η παρουσίαση της εργασίας θα γίνει σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Τίτλος παραγωγικής μονάδας | | |
| Εισροές | Διαδικασία παραγωγής | εκροές |
|  |  |  |

Καλή επιτυχία !!!

\*\*Στην σελ.2 υπάρχει υπόδειγμα παρουσίασης της εργασίας.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Σοκολατοβιομηχανία | | |
| Εισροές 🢣 | Διαδικασία παραγωγής 🢣 | Εκροές |
| \*Κεφάλαια : Πάρα πολλά.  \*Χρόνος: 24-ωρη  λειτουργία  \*Ενέργεια  ⏵ Ηλεκτρική  ⏵ Χημική  \*Άνθρωποι (ειδικότητες)  ✪Τεχνολόγοι τροφίμων  ✪Χημικοί  ✪Μηχανολόγοι  ✪Ηλεκτρολόγοι κ.ά.  \*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)   \*Εργαλεία – μηχανήματα  🢖Μηχανές καθαρισμού  🢖Αναμικτήρες,  🢖Πεντακύλινδροι  🢖Καλούπια  🢖Κόνσες  🢖Αυτόματες μηχανές  συσκευασίας-περιτυλίγματος  🢖Αυτόματα ειδικά  μηχανήματα όπου γίνεται  το καβούρντισμα.  \*Γνώσεις Πληροφορίες | ✓ Συγκομιδή καρπών κακάο  -Αποθήκευση σε σιλό  ▼  ✓ Καβούρντισμα  ▼  ✓ Ξεφλούδισμα  ▼  ✓ Άλεση  ▼  ✓ Ανάμειξη  ▼  ✓ Ραφινάρισμα  ▼  ✓ Κονσάρισμα  ▼  ✓ Στερεοποίηση σε φόρμες  ▼  ✓ Συσκευασία  ▼  ✓ Αποθήκευση | 🞋 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 εξοπλισμού καθώς και τα λύματα.  ✯ Διάφορα στερεά.  🞋 Απώλειες  🞚 Καυσαέρια    🞚 Αέριοι ρύποι κ.ά. |