

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Γυμνάσιο Κονταριώτισσας

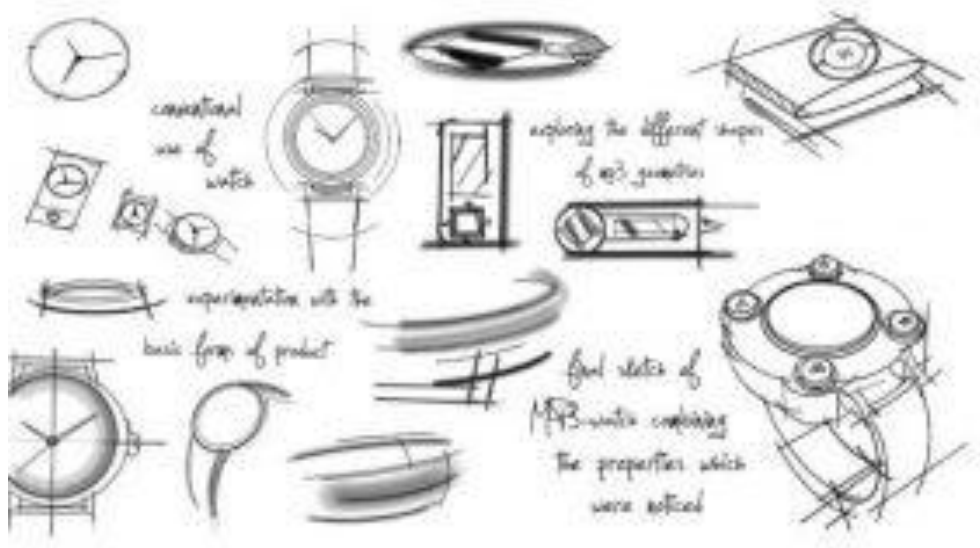
Επιμέλεια: Νικόλαος Φωτίου

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ο Διευθυντής Παραγωγής είναι υπεύθυνος για το συντονισμό και την υλοποίηση του προγράμματος παραγωγής με σκοπό να παραχθούν προϊόντα υψηλής ποιότητας με το μικρότερο δυνατό κόστος.

**Ο Διευθυντής Παραγωγής είναι υπεύθυνος
για το σχεδιασμό, προγραμματισμό και
έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας
(διαχείριση παραγωγής).**





**Πιο αναλυτικά για την παραγωγή ενός προϊόντος ο Διευθυντής Παραγωγής:
Φροντίζει για την κατασκευή δειγμάτων**

**(σε συνεργασία με το Μηχανικό Σχεδίασης,
Διευθυντές Έρευνας, Ποιοτικού Ελέγχου και
Μάρκετινγκ)**

Σχεδιάζει την **γραμμή παραγωγής** και υπολογίζει τον απαιτούμενο χρόνο των επιμέρους εργασιών.

Τροποποιεί το **πρόγραμμα παραγωγής**

Αναλύει – παρακολουθεί όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν την διαδικασία της παραγωγής

Καθορίζει το σύστημα και τα **σημεία ελέγχου** της παραγωγής

Επιβλέπει όλες τις φάσεις της παραγωγής

Διακίνηση των πρώτων υλών

Οργανώνει τ ο χώρο παραγωγής -
αυτοματοποίηση

Διάγραμμα παραγωγής χυμών

Διάγραμμα ροής παραγωγικής διαδικασίας χυμών





Διευθυντής Παραγωγής

Ο τρόπος παραγωγής των μπισκότων χωρίζεται σε **τέσσερα στάδια**:

Ζύμωμα. Σ' αυτή τη φάση παρασκευάζεται το ζυμάρι. Η παρασκευή του ζυμαριού αφορά την ανάμιξη υλικών (π.χ. αλεύρι, μαγιά, ζάχαρη, νερό κ.α.) σε συγκεκριμένη ποσότητα βάσει μιας συνταγής. Όλα τα υλικά τοποθετούνται σε ένα μεταλλικό ανοξείδωτο δοχείο.

Μορφοποίηση. Το άμορφο ζυμάρι θα πάρει σχήμα. Για να γίνει αυτό χρειάζεται μια μορφοποιητική μηχανή. Για κάθε είδος ζύμης και ανάλογα της φύσης του μπισκότου (cracker, cookies, γεμιστά μπισκότα κ.λπ.) υπάρχει το ανάλογο μηχάνημα.

Ψήσιμο. Τα μπισκότα περνούν μέσα από τον φούρνο. Τα μπισκότα τοποθετούνται σε μια τεράστια ταινία ψησίματος μήκους άνω των 30m και «ταξιδεύουν» από τον ένα φούρνο στον άλλο. Κάθε φούρνος ρυθμίζεται σε διαφορετική θερμοκρασία.

Συσκευασία. Η συσκευασία του μπισκότου και αποτελεί το σημαντικότερο στάδιο για την διατηρησιμότητα του προϊόντος. Σκοπός της συσκευασίας είναι να προστατέψει το μπισκότο από τις συνθήκες του αέρα (υγρασία, φως, μικρόβια) έτσι ώστε να διατηρήσει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, δηλαδή το χρώμα, την γεύση, την υφή του κ.α. όπως ακριβώς τα είχε την ώρα που έβγαινε από τον φούρνο.

Τα γεύεσαι & μαγεύεσαι!!!



Τμήμα Παραγωγής



Στάδια Παραγωγής

Βρασμός



Στη συνέχεια, προστίθεται λυκίσκος και ξεκινά ο βρασμός. Ο λυκίσκος αποτελεί το συστατικό που θα δώσει στην μύρα την ευχάριστη πικράδα και το άρωμά της. Όταν ολοκληρωθεί ο βρασμός, τα υπολείμματα του λυκίσκου και οι πρωτεΐνες απομακρύνονται από τον βρασμένο ζυθογλεύκο στο δοχείο στροβιλισμού, καθώς κατακάθονται. Το καθαρό πλέον γλεύκος μεταφέρεται και ψύχεται.



Τμήμα Παραγωγής

Εγκαταστάσεις

Το εργοστάσιο της ΜΠΥΡ.ΕΛ., βρίσκεται στην περιοχή της Βιομηχανικής Ζώνης, στην Κομοτηνή. Πρόκειται για ένα υπερσύγχρονο ζυθοποιείο, εξοπλισμένο με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας, που εκτείνεται σε χώρο 7.000 τ.μ. Το ζυθοποιείο της ΜΠΥΡ.ΕΛ., διαθέτει τρεις γραμμές εμφιάλωσης, μία για κάθε τύπο συσκευασίας των προϊόντων. Το σύνολο των παραγωγικών διαδικασιών συνάδει με μηχανισμούς απόλυτα φιλικούς προς το περιβάλλον, ενώ η τήρηση των αυστηρότερων προδιαγραφών ελέγχου ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων αποτελεί μόνιμη προτεραιότητα για την εταιρεία. Παράλληλα, στοχεύοντας στην καλύτερη κάλυψη πανελλαδικά και στην άρτια εξυπηρέτηση των πελατών της, η ΜΠΥΡ.ΕΛ., διαθέτει κεντρικά γραφεία στην Κομοτηνή και υποκατάστημα στη Θεσσαλονίκη και Αθήνα καθώς και πέντε κέντρα διανομής σε Αττική, Θεσσαλονίκη, Κοζάνη και Κρήτη.



Διευθυντής Παραγωγής



Το λεξικό της μύρας

Lager: Μπύρες χαμηλής ζύμωσης, συνήθως ξανθές, με γεμάτη γεύση και άρωμα λυκίσκου. Κυκλοφορούν όμως και σκούρες καθώς και κόκκινες. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν οι περισσότερες μύρες (αντιπροσωπεύει το 90% της παγκόσμιας παραγωγής μύρας).

Strong lager: Πρόκειται για μύρες με μεγαλύτερη συνήθως περιεκτικότητα σε αλκοόλ από ό,τι οι κανονικές lager.

Pils: Οι πιο ξανθές μύρες χαμηλής ζύμωσης, με φίνα πικρή γεύση και ξηρό τελείωμα.

Bock: Δυνατή μαύρη και πικρή μύρα από καβουρντισμένη βύνη κριθαριού, με περιεκτικότητα αλκοόλ 7%. Παλιότερα υπήρχαν μόνο σκούρες bock, ενώ σήμερα υπάρχουν και πιο ανοιχτόχρωμες.

Ale: Υψηλής ζύμωσης μύρες, με φρουτώδη και πικάντικη γεύση.

Porter: Χαρακτηρίζονται από το πολύ σκούρο χρώμα τους και το έντονο άρωμα βύνης.

Red ale: Υποκατηγορία των ale μπυρών που χαρακτηρίζεται από το κόκκινο χρώμα που της προσδίδει η παραδοσιακή βύνη της Βιέννης.

Kirin: Γλυκόπικρες μύρες από ρύζι, ιαπωνικής προέλευσης.

Stout: Πολύ μαύρες, υψηλής ζύμωσης μύρες, από καβουρντισμένη βύνη, με απαλή και ξηρή γεύση.

Weiss ή σταρένιες: Μπύρες με έντονη την παρουσία του σιταριού στη σύστασή τους. Έχουν θολό χρώμα, φρουτώδες άρωμα και ελάχιστα πικρή γεύση.

Trappist: Μοναστηριακές μύρες με ονομασία προέλευσης, αφού τον όρο «trappist» μπορούν να χρησιμοποιούν μόνο έξι μοναστήρια στον κόσμο. Αρωματίζονται με διάφορα μπαχαρικά, όπως κόλιαντρο, κύμινο, πιπερόριζα κλπ., ακολουθώντας πιστά την παράδοση.

Draught: Η μύρα που σερβίρεται στο ποτήρι. Με άλλα λόγια, μιλάμε για τη βαρελίσια μύρα.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Beeromania

Βασικοί Τύποι Μπύρας

Μπύρες υπάρχουν ξανθιές, καστανές, χάλκινες, καφέ, κόκκινες, κεχριμπαρένιες, μαύρες, κρυστάλλινες, διαυγείς ή θολές. Πέρα από την εμφάνιση και το χρώμα επειδή τα είδη είναι πολυάριθμα ευτυχώς μπορούμε να τα χωρίσουμε σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

➤ Η **lager**, αφού αποτελεί το 90% της παγκόσμιας παραγωγής μπύρας. Σε αυτή την ομάδα ανήκουν όλες οι μπύρες χαμηλής ζύμωσης είναι ξανθιές. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα είδη:

Η **Amber** ή κοκκινόχρωμες lager με γεύση καραμέλας και λυκίσκου.

Η **Bocks** με γεύση σοκολάτας, καραμέλας και βύνης.

➤ Η **ale**, οι μπύρες υψηλής ζύμωσης είναι πιο αρωματικές με πλούσια φρουτώδη γεύση. Σ' αυτήν την κατηγορία ανήκουν τα είδη:

Η **weiss**, αφιλτράριστη από σιτάρι, είναι θολή και ελκυστικά φρουτώδης.

Η **Stout**, με τον παχύρευστο αφρό και την κρεμώδη γεύση.

Η **trappist**, μοναστηριακή που ωριμάζει για τρία χρόνια και ξαναζυμώνει στη φιάλη.



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Παραγωγική Διαδικασία (απλά)

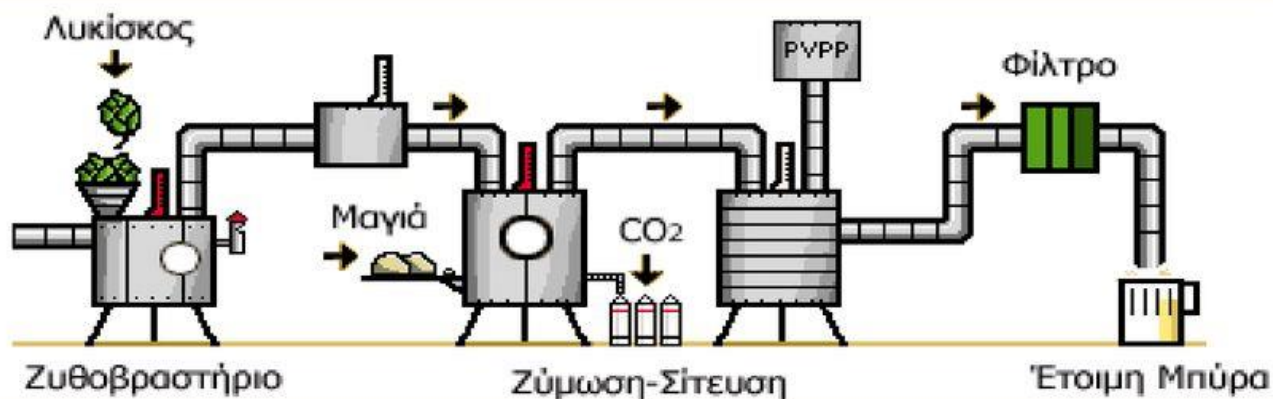
Η παραγωγική διαδικασία του ζύθου αποτελείται, γενικά, από:

Τη βυνοποίηση - μετατροπή του κριθαριού σε βύνη

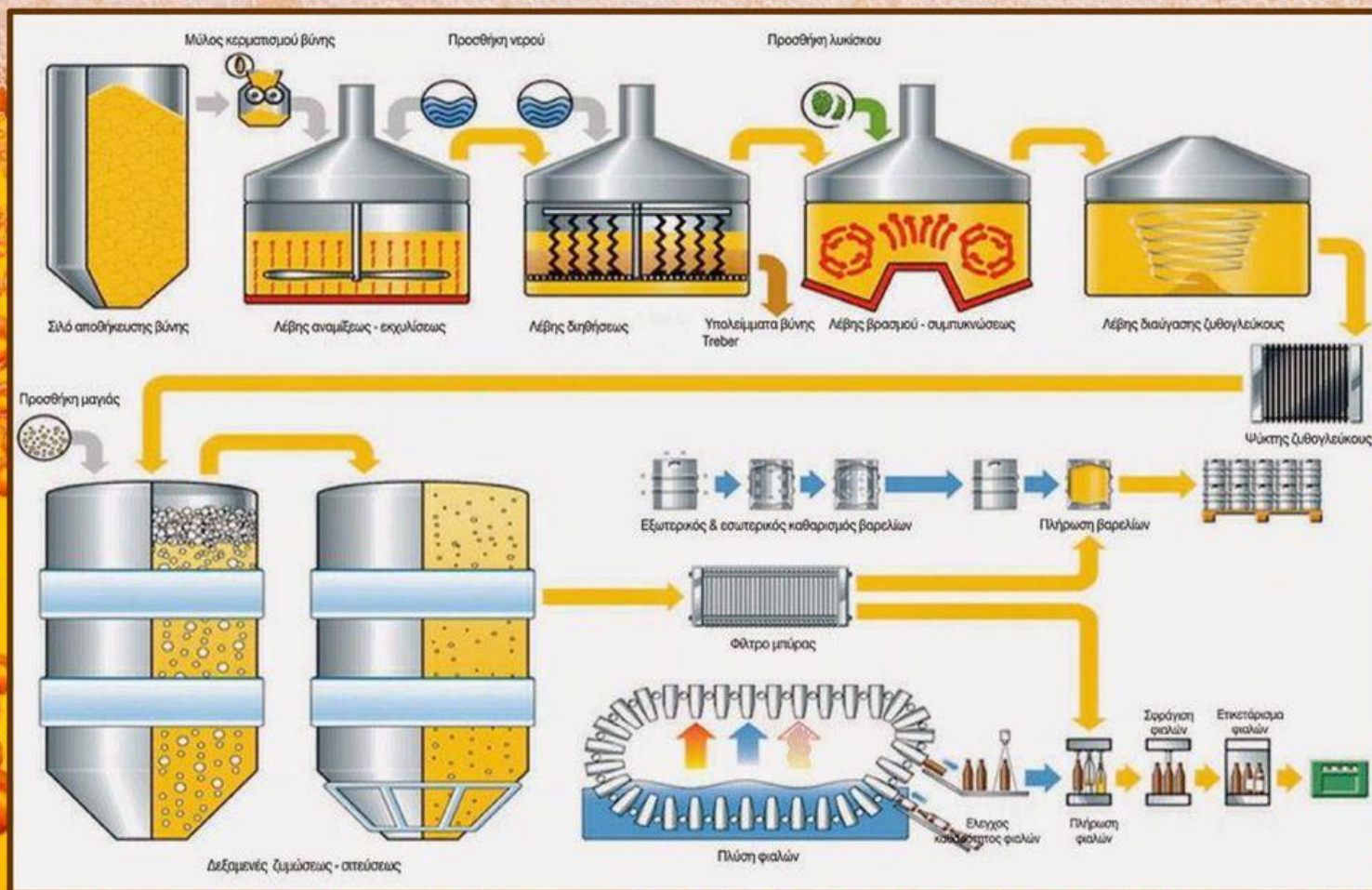
Τη ζυθοποίηση - μετατροπή της βύνης σε ζύθο

Τη συσκευασία σε φιάλη ή κουτί ή βαρέλι

Την αποθήκευση και τη διάθεση



ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ





Διευθυντής Παραγωγής

Τι πρέπει να ελέγχει ο καταναλωτής

Πώμα

Να είναι καλά κλειστό, να μην στάζει.

Ο δακτύλιος ασφαλείας του πώματος, να μην είναι παραβιασμένος.

Όγκος

Η φιάλη να περιέχει τον κανονικό όγκο, χωρίς να είναι εντελώς γεμάτη ή μερικώς άδεια.

Ετικέτα

Όνομα(εμπορικό όνομα).

Μεταλλικό ή Επιτραπέζιο.

Σύνηθες(still) ή Αεριούχο(carbonated).

Σύνθεση(Χημική ανάλυση).

Ημερομηνία λήξης/Κωδικός παραγωγής.

Εμφιαλωτήριο/Άδεια λειτουργίας.

Πηγή ζωής στο ποτήρι σας

ΟΝΟΜΑ	Χημική ανάλυση
Εμφιαλωμένο νερό Ημερ. Λήξης/Κωδικός παραγωγής Εμφιαλωτήριο/Άδεια λειτουργίας	Na+ Cl- Ca++ CO- Mg++



Διευθυντής Παραγωγής



Επιλογή αθλητικού παπουτσιού

Ένας μέσος άνθρωπος που ζει στην πόλη κάνει 8.000 έως 10.000 βήματα τη μέρα. Αν πολλαπλασιαστεί αυτός ο αριθμός με τις μέρες της εβδομάδας και τον αριθμό των εβδομάδων του χρόνου και το αποτέλεσμα με τον μέσο όρο ζωής ενός ανθρώπου, θα διαπιστώσουμε ότι υπερβαίνει κανείς τα 150.000 χιλιόμετρα στη ζωή του. Αυτό σημαίνει πως κατά την διάρκεια του βίου του ένας μέσος άνθρωπος κάνει πάνω από 4 φορές τον γύρο της γης περπατώντας. Επειδή, λοιπόν, οι αποστάσεις που διανύουμε είναι μεγάλες, βασικό είναι να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στον τύπο παπουτσιών που επιλέγει κανείς να φοράει σε καθημερινή βάση. Παλαιότερα, αν κάποιος ήθελε να αγοράσει αθλητικά παπούτσια, δεν είχε άλλη επιλογή πέρα από την αγορά των κλασικών πάνινων παπουτσιών. Σήμερα όμως, με την εξέλιξη της τεχνολογίας, προσφέρονται παπούτσια περισσότερο αποδοτικά από πριν και με διαφορετικές δυνατότητες. Οι επιλογές αθλητικών υποδημάτων είναι πολλές και τα είδη των παπουτσιών διαφέρουν. Για αυτό το λόγο είναι σημαντικό κανείς να λάβει υπ' όψιν του κάποιες παραμέτρους για την επιλογή ενός αθλητικού παπουτσιού. Αυτές είναι οι εξής:

- 1) τον τύπο του ποδιού του,
- 2) τις δραστηριότητες που θέλει να καλύψει,
- 3) την εφαρμογή του αθλητικού παπουτσιού.

Be a Star





Διευθυντής Παραγωγής



Στάδια Παραγωγής Αθλητικών ενδυμάτων

Η παραγωγή αθλητικών ενδυμάτων περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια:

1. Σχεδίαση-Desing και κατασκευή πατρόν
2. Κοπή
3. Ραφή
4. Έλεγχος ποιότητας
5. Σιδέρωμα όπου απαιτείται
6. Συσκευασία



Indumento

Διευθυντής Παραγωγής

Στάδια Παραγωγής ενδυμάτων

Κοπή υφάσματος
(Πατρόν)

Ράψιμο

Εκτύπωση ή
Κέντημα

Σιδέρωμα

Συσκευασία

Δίπλωμα



Σπουδές Μηχανικών Παραγωγής και Διοίκησης στην Ανώτατη Εκπαίδευση (5 έτη σπουδών)

- Πολυτεχνείο Κρήτης (Χανιά)
- Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (Ξάνθη)
- Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας (Θεσσαλονίκη)

Βιβλιογραφία - Οδηγός για περαιτέρω μελέτη:

Ιστοσελίδα για το μάθημα της Τεχνολογίας του Γυμνασίου:
<http://users.sch.gr/irantousis>



Τελευταία ενημέρωση : 1 / 10 / 2020

