

## کارگاه آموزشی طراحی تخصصی کارخانجات صنایع غذایی

مدت دوره: ۲۰ ساعت	سرفصل ها
۱	اهمیت طراحی کارخانجات صنایع غذایی
۲	مطالعات مقدماتی برای انتخاب ایده مناسب
۳	تعیین موقعیت و محل کارخانه صنایع غذایی
۴	خصوصیات کلی ساختمان های کارخانه صنایع غذایی
۵	چگونگی استقرار بخش های مختلف کارخانه در زمین
۶	خصوصیات ساختمانی سالن های تولید صنایع غذایی
۷	خصوصیات سطوح داخلی سالن تولید شامل کف، دیوارها، سقف و ...
۸	درب ها و پنجره های سالن تولید و جنس و خصوصیات آن ها
۹	خصوصیات و محل انبارهای کارخانجات صنایع غذایی
۱۰	محل و خصوصیات آزمایشگاه ها، دفتر مسئول فنی و مدیر تولید و...
۱۱	محل و خصوصیات ساختمان مدیریت، پارکینگ، ساختمان نگهبانی، استراحت رانندگان و ...
۱۲	اتاق دیگ بخار و خصوصیات و محل آن، محل برج خنک کننده
۱۳	خصوصیات و نیاز آب و سیستم انتقال آب در کارخانه
۱۴	خصوصیات برق، مقدار مورد نیاز و سیستم سیم کشی و کابل های برق
۱۵	سیستم فاضلاب و چگونگی ایجاد آن
۱۶	لوله کشی بخار و گاز کارخانه و خصوصیات آن
۱۷	سیستم روشنایی کارخانه و خصوصیات آن
۱۸	سیستم تهویه کارخانه و خصوصیات آن
۱۹	فلوچارت خط تولید کارخانه
۲۰	Layout خط تولید و چگونگی استقرار دستگاه ها در سالن تولید
۲۱	دیگ بخار، چگونگی انتخاب آن و خصوصیات فنی آن
۲۲	سیستم لوله کشی خط تولید و سالن تولید و خصوصیات آن ها
۲۳	خصوصیات کلی دستگاه های فراوری خط تولید
۲۴	چگونگی حمل و نقل در کارخانه و دستگاه های مربوطه
۲۵	محوطه کارخانه و خصوصیات آن
۲۶	بازدید از چند کارخانه صنایع غذایی و توضیح در ارتباط با خصوصیات طراحی آن، معایب و محاسن طراحی انجام شده و پیشنهادات اصلاحی برای کارایی بالاتر