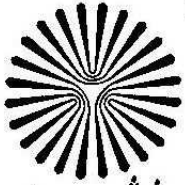


۲۲۰۰۰۶۰



دانشگاه شاهرود

اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

www.ketab.ir

دکتر بهزاد ناصحی

سرسنانه	: ناصحی، بهزاد، ۱۳۴۸ -
عنوان و نام پدید آور	: اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی / بهزاد ناصحی؛ ویراستار علمی رضا اسمعیل زاده کناری.
مشخصات نشر	: تهران: دانشگاه پیام نور، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: پانزده، ۲۲۳ ص: مصور، جدول.
فروست	: دانشگاه پیام نور، ۲۸۲۰. گروه علوم کشاورزی: ۱/۲۲.
شابک	: 978 - 964 - 14 - 0871 - 0
وضعیت فهرست نویسی	: قیبا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۲۲۱ - ۲۲۳.
یادداشت	: نمایه.
موضوع	: مواد غذایی - کارخانه ها - طرح و ساختمان - آموزش برنامه ای
موضوع	: Food processing plants -- Design and Construction -- Programmed instruction
موضوع	: مواد غذایی - ایران - کارخانه ها - طرح و ساختمان - آموزش برنامه ای
موضوع	: Food processing plants -- Iran -- Design and Construction -- Programmed instruction
موضوع	: مواد غذایی - کارخانه ها - طرح و ساختمان - آزمون ها و تمرین ها (عالی)
موضوع	: Food processing plants--Design and Construction--Examinations, questions, etc. (Higher)
موضوع	: مواد غذایی - ایران - کارخانه ها - طرح و ساختمان - آزمون ها و تمرین ها (عالی)
موضوع	: Food processing plants -- Iran -- Design and Construction -- Study and teaching (Higher)
شناسه افزوده	: اسمعیل زاده کناری، رضا، ۱۳۵۵ - ویراستار
شناسه افزوده	: دانشگاه پیام نور
شناسه افزوده	: Payam Noor University
رده بندی کنگره	: TH۴۵۲۶
رده بندی دیویی	: ۳۳۸/۴۷۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۶۱۷۲۱۷



اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی

مولف: دکتر بهزاد ناصحی

ویراستار علمی: دکتر رضا اسمعیل زاده کناری

تهیه و تولید: مرکز انتشارات دانشگاه پیام نور

شابک: ۰ - ۰۸۷۱ - ۱۴ - ۹۶۴ - ۹۷۸

ISBN: 978 - 964 - 14 - 0871 - 0

فروش این کتاب فقط از طریق نمایندگی های دانشگاه پیام نور مجاز می باشد و فروش

آن در سایر مراکز فروش کتاب موجب تعقیب قانونی فروشنده خواهد گردید

(کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ و متعلق به دانشگاه پیام نور است. تولید گبی با خلاصه برداری، نشر و ترجمه، چاپ، افسه، توزیع گسترده، تهیه CD و ... این اثر یا بخشی از آن هم از متن، طرح پشت و روی جلد و ... بدون اخذ مجوز کتبی از معاونت فناوری و پژوهش دانشگاه خلاف مقررات و تعرض به حقوق مادی و معنوی دانشگاه است. متخلفین وفق قانون حمایت از مولفان و مصنفان و هنرمندان دارای مسئولیت حقوقی و کیفری بوده و تحت پیگرد قرار می گیرند.)

آدرس فروشگاه مرکزی چاپ و انتشارات دانشگاه پیام نور: تهران، خیابان شهید رجایی،

نرسیده به تقاطع آزادگان، جنب ورزشگاه پادآوران، تلفن: ۵۵۵۰۲۱۰۴ - ۵۵۵۰۹۸۳۸

سایت فروش اینترنتی: <http://digibook.pnu.ac.ir>

چاپ: اول

شمارگان: ۱۰۰

قیمت (ریال): ۳۹۰،۰۰۰

فهرست مطالب

سیزده	مقدمه
پانزده	پیشگفتار
۱	فصل اول: مبانی اداری احداث کارخانه های مواد غذایی
۱	هدف کلی
۱	هدف های یادگیری
۱	۱-۱ جواز تأسیس
۲	۱-۱-۱ مدارک مورد نیاز
۲	۱-۱-۲ مراحل انجام کار
۷	۲-۱ تهیه زمین
۷	۳-۱ اجرا و ساخت
۸	۴-۱ پروانه بهره برداری صنعتی
۸	۱-۴-۱ مدارک مورد نیاز
۹	۲-۴-۱ مراحل کار
۹	۵-۱ پروانه بهره برداری بهداشتی
۱۰	۱-۵-۱ مدارک لازم
۱۰	۲-۵-۱ مشخصات نقشه
۱۲	۳-۵-۱ مراحل کار
۱۳	۶-۱ پروانه مسئول فنی
۱۸	۱-۶-۱ مدارک مورد نیاز
۱۸	۲-۶-۱ مراحل کار
۱۹	۳-۶-۱ وظایف مسئول فنی
۲۰	۷-۱ پروانه ساخت
۲۰	۱-۷-۱ مدارک مورد نیاز

۲۱	۱-۷-۲ مراحل کار
۲۱	۱-۸ پروانه مسئول کنترل کیفی
۲۳	۱-۸-۱ مدارک مورد نیاز
۲۳	۱-۸-۲ مراحل کار
۲۴	۱-۸-۳ وظایف مسئول کنترل کیفیت
۲۵	۱-۹ پروانه کاربرد علامت استاندارد
۲۶	۱-۹-۱ مدارک لازم
۲۷	۱-۹-۲ مراحل کار
۲۷	خلاصه فصل اول
۲۸	خودآزمایی تشریحی فصل اول
۲۹	فصل دوم: مبانی بررسی اقتصادی
۲۹	هدف کلی
۲۹	هدف های یادگیری
۲۹	۲-۱ بررسی اولیه
۳۰	۲-۱-۱ کارایی اقتصادی
۳۱	۲-۱-۲ ارزیابی محصولات مختلف
۳۱	۲-۲ بررسی بازار
۳۱	۲-۲-۱ برآورد مصرف کنندگان
۳۲	۲-۲-۲ برآورد عرضه
۳۲	۲-۲-۳ برآورد تقاضا
۳۳	۳-۲ پیش بینی نیاز
۳۴	۳-۲-۱ پیش بینی کیفی
۳۵	۳-۲-۲ پیش بینی کمی
۳۹	خلاصه فصل دوم
۳۹	خودآزمایی تشریحی فصل دوم
۴۱	فصل سوم: مبانی مکان یابی
۴۱	هدف کلی
۴۱	هدف های یادگیری
۴۱	۳-۱ مسائل اداری
۴۱	۳-۱-۱ مقررات سازمان حفاظت از محیط زیست
۵۳	۳-۲ مقررات سازمان غذا و دارو
۵۴	۳-۲-۱ انواع سطوح صنایع غذایی
۵۷	۳-۲-۲ حریم بهداشتی صنایع غذایی
۵۸	۳-۲-۳ شرایط کاهش فاصله ها
۵۹	۳-۳ مسائل اقتصادی

مقدمه

اگرچه در حال حاضر بازار نشر مملو از کتاب‌های با ارزشی در خصوص موضوع‌های مختلف مرتبط با اصول و مبانی طراحی کارخانه‌ها و به خصوص طراحی واحدهای تولیدی مواد غذایی است، با این حال به نظر می‌رسد که ارائه کتابی ساده و روان که مبانی کاربردی احداث کارخانه‌های مواد غذایی را مدنظر قرار داده باشد، خالی از لطف نیست. این کتاب بر مبنای آخرین سرفصل پیشنهادی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری و در یازده فصل تنظیم شده است به طوری که در فصل اول مهم‌ترین مجورهای لازم برای راه‌اندازی کارخانه که باید از سازمان‌های مختلف اخذ شود، معرفی می‌شوند. مبانی بررسی اقتصادی احداث کارخانه مبتنی بر شناسایی بهترین و سودآورترین محصول تولیدی در هر منطقه و تعیین ظرفیت کارخانه مورد نظر موضوع فصل دوم است. کانون توجه در فصل سوم بر عوامل اداری و اقتصادی مؤثر بر انتخاب محل طرح است. فصل چهارم عهده‌دار تعریف اصول طراحی، تبیین مشخصات فنی محصولات، تعیین روش‌های مختلف تولید و انتخاب تکنولوژی است. فصل پنجم بر مطالبی در خصوص تحلیل الگوی جریان‌یافتن مواد و تحلیل روابط فعالیت‌ها باهدف طراحی چیدمان بخش‌های مختلف و جانمایی ساختمان‌ها و استقرار کلی و جزئی کارخانه تمرکز دارد. شیوه برآورد فضا در بخش‌های مختلف کارخانه نظیر تولید، اداری، انبارها، دریافت و ارسال، رفاهی و زمین در فصل ششم ارائه شده است. محتوای فصل هفتم روش‌های برآورد نیروی انسانی مورد نیاز، شیوه برآورد مصرف انواع انرژی‌ها و آب در کارخانه و تأسیسات زیربنایی مورد نیاز است. جزئیاتی در مورد وسایل مختلفی که در حمل و نقل داخل و خارج کارخانه استفاده می‌شود، در فصل هشتم آمده