


БЕЛОРУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет АРХИТЕКТУРНЫЙ
Кафедра «Архитектура производственных объектов
и архитектурные конструкции»


ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ
Заведующий кафедрой


Е. Б. Морозова
« 5 » июня 2023 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА
Хлебозавод в г. Минске

Специальность 1 69 01 01 АРХИТЕКТУРА

Обучающийся
группы 111 012 18



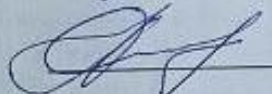
В. О. Кононов

Руководитель



Т. Е. Рачкевич

Консультант
по разделу «Технология»

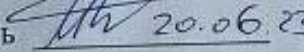


С. Г. Пинчук

Консультант
по разделу «Конструкции»

 19.06

А. В. Шиковец

Ответственный за нормоконтроль  20.06.23

М. С. Мяделец

Объем проекта:

расчетно-пояснительная записка – 45 страниц;

графическая часть – 1 листов;

магнитные (цифровые) носители – 1 единиц.

Минск 2023

РЕФЕРАТ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗДАНИЕ, ХЛЕБОЗАВОД

Дипломный проект: 48с., 28 рис., 15 источников.

Ключевые слова: хлебозавод, промышленные предприятия.

Цель дипломного проекта – создание нового, современного хлебозавода по адресу ул. улица Калиновского 4.

Объект будет иметь современный дизайн, новые производственные линии, оборудование и современные рецепты хлебобулочных изделий, что позволит ему конкурировать с другими производствами на рынке. Достоинством данной территории является её расположение: между улицей Калиновского и Кнорина, прилегающие территории имеют большое озеленение, в пятистах метрах находится Севастопольский парк, также недалеко располагается Слепянская водная система.

В настоящее время хлебопекарные предприятия сталкиваются и с серьезными проблемами, тормозящими их развитие. Это и удорожание сырьевых ресурсов, и невозможность обновления оборудования в связи с их дороговизной, а также рост цен на электроэнергию и воду, высокий уровень налогообложения и т.д. Все эти факторы ведут к увеличению себестоимости выпускаемой продукции, и хлебопекарные предприятия вынуждены повышать цены на хлеб и хлебобулочные изделия. Страдает также и качество продукции, так как многие предприятия для увеличения своей прибыли от реализации продукции или используют более дешевое, но низкого качества сырье, или нарушают правила технологического процесса производства хлеба – что отрицательно сказывается на качестве готовой продукции, а, следовательно, и на здоровье населения. В моем проекте будут учитываться все эти факторы.

Таким образом здания привлечет большое количество потребителей, а современные технологии производства повысят спрос и увеличат продажи хлебобулочных изделий

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Морозова, Е. Б. Промышленное здание в истории архитектуры /Е. Б. Морозова. – Минск: БНТУ, 2017. – 303 с.
2. Производство хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://student.zoomru.ru/biznesplan/organizaciya-hlebobulochnyh-izdelij/200962.1650264.s1.html>. – Дата доступа: 25.03.2023.
3. Хлебозавод №5 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.minskhlb.by/enterprise/factories/bakery5/>. – Дата доступа: 26.03.2023.
4. Климат Беларуси [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.belarus.by/ru/about-belarus/climate-and-weather>. – Дата доступа: 25.03.2023.
5. Топографическая карта Минск [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ru-ru.topographic-map.com>. – Дата доступа: 01.04.2023.
6. Как производится реновация зданий. [Электронный ресурс] // FB.ru. – Режим доступа: <http://fb.ru/article/142494/renovatsiya---eto-cto-kakproizvoditsya-renovatsiya-zdaniy-hrushevok-territoriysudov-i-t-d>. – Дата доступа: 01.04.2023.
7. Реконструкция хлебозавода "Простер" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.arhinovosti.ru/tag/khlebzavod>. – Дата доступа: 22.03.2023.
8. Хлебозаводы Москвы // Московский хлебозавод Зотова. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ideaguide.ru/ru/places/hlebozavody_moskvy. – Дата доступа: 26.03.2023.
9. Зеленый луг микрорайон [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://realt.by/wiki/term/zelenyi-lug-mikroraion/>. – Дата доступа: 30.03.2023.
10. ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ. Строительные нормы проектирования: ТКП 45-2.02-315-2018 (33020). – Введ. 2018.02.14. – Минск: Минист. арх. и строит. РБ, 2018. – 51 с.

11. Таблица степени огнестойкости зданий и сооружений [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ferumlab.ru>. – Дата доступа: 01.04.2023.

12. Factory Renovation // Зарубежный опыт проектирования хлебозаводов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://archi.ru/en/57637/novyi-konditersko-bulochnyi-prostor>. – Дата доступа: 21.02.2023.

13. РЕДЕВЕЛОПЕРСКИЕ ПРОЕКТЫ // Хлебозавод [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.redeveloper.ru>. – Дата доступа: 21.03.2023.

14. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР / Л.И. Пучкова [и др.]. – Москва: Колос, 1993. – 224 с.

15. Дятков С.В. Архитектура промышленных зданий: учебник / С.В. Дятков, А.П. Михеев. – Москва: АСВ, 2008. – 560 с.