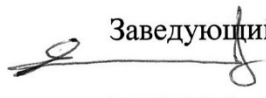


Министерство образования Республики Беларусь
БЕЛОРУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет архитектурный

Кафедра «Архитектура производственных объектов и архитектурные
конструкции»

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой:


Морозова Е.Б.

подпись «*ЕБ*» 06 2019г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА
«Предприятие пищевой промышленности в пригородной зоне г.
Минска»

Специальность 1-69 01 01 «Архитектура»

Студент-дипломник

группы 111014-13

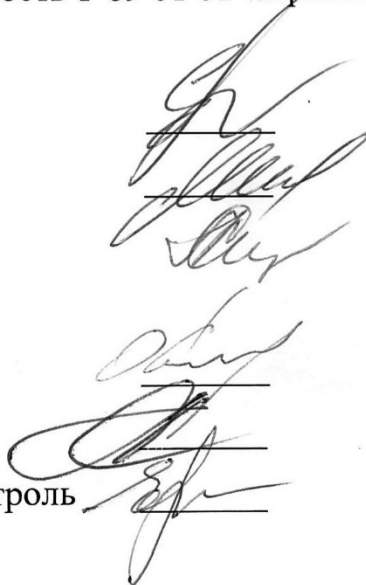
Руководитель:

Консультанты:

по разделу «Технология»

по разделу «Конструкции»

Ответственный за нормоконтроль



Бегун Е.В.

Шиковец А.В.

Семенюк А.А.

Сысоева О.И.

Пинчук С.Г.

Миндюк Е.Г.

Объем проекта:

пояснительная записка - 59 страниц;

графическая часть - 1 листов.

Минск 2019

РЕФЕРАТ

Ключевые слова: пищевая промышленность, плодово-ягодная продукция, переработка плодов, производство сока, плодое вино, консервный завод, плоды, ягоды, сельскохозяйственная продукция, сельское хозяйство, пригородная зона.

В данном дипломном проекте разработано предприятие пищевой промышленности по переработке плодово-ягодной продукции в пригородной зоне г. Минска.

Самой распространенной культурой является яблоня при переработке, плодов которой можно получить такие пищевые продукты как: концентрированный яблочный сок; 100% яблочный сок прямого отжима; яблочное пюре; яблочный уксус; яблочная водка (кальвадос); яблочное повидло, варенье, джем; яблочный пектин, и т.д.

В качестве места предполагаемого завода выбран участок под Минском вблизи поселка 'Жуков Луг'. Общая площадь территории застройки – 4 га. Выбор площадки был обусловлен несколькими факторами: оптимальный размер участка, спокойный рельеф местности, удобное местоположение (рядом с автомагистралью Минск – Москва), обеспеченность инженерной инфраструктурой (теплом, водой, газом и электроэнергией).

Объемно-планировочное решение предприятия определяется требованиями размещаемого в нем производственного процесса. Здание состоит из трех блокированных между собой одноэтажных цехов и сопутствующих им помещений (административно-бытовые корпуса, склады, лаборатории). Применение одноэтажных зданий позволяет располагать производство в одной плоскости, повышает надежность передачи продуктов из цеха в цех путем использования напольных средств механизации.

Композиционно-художественный образ предприятия, выполненный в виде волны, обусловлен технологическим процессом, имеющим оборудование разной высоты. Также это позволяет ему органично вписываться в окружающую среду. В восьмиэтажном высотном корпусе расположен исследовательский центр, работа которого направлена на развитие предприятия и поиск новых технологий переработки сельскохозяйственной продукции. На предприятии предусмотрено придорожное кафе, которое могут посетить все желающие, и выставочный зал с экспозиционным оборудованием, поясняющим технические процессы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ТКП 45-3.02-90-2008 (02250)/ Производственные здания/Строительные нормы проектирования/ Минск 2008
2. ТКП 45-3.01-155-2009/ Генеральные планы промышленных предприятий/ строительные нормы проектирования/ Минск 2009.
3. СНиП-ПМ.3-68 «Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий».
4. СНБ 3.02.03-03 Административные и бытовые здания/Минск 2003
5. Учебно-методическое пособие / Организация переработки сельскохозяйственной продукции и агросервисного обслуживания. / И.И. Дегтяревич, В.А. Карпов. – Гродно: ГГАУ, 2010 – 296 с.
6. Учебно-методическое пособие /Конструкции покрытий производственных зданий / Н. М. Фомичёва, Н. А. Токарева, С. Г. Пинчук. – Минск: БНТУ, 2014. – 170 с.
7. Учебное пособие /Основы проектирования пищевых производств / С.И. Дворецкий, Е.В. Хабарова. – Тамбов, 2008. – 92 с.
8. Учебное пособие/Скрипников Ю.Г. 'Технология переработки плодов и ягод - Москва: Агропромиздат, 1988 - с.287
9. ВНТП-СХ-14-80 /Нормы технологического проектирования предприятий по переработке плодов и овощей./ gostrf.com/ [Электронный ресурс],- 1980.- Режим доступа: <http://gostrf.com/normadata/1/4293852/4293852480.htm> .-Дата доступа: 09.05.2019.
10. ВНТП 12-94к /НОРМЫ Технологического проектирования предприятий плодоовощной консервной промышленности ./ tehlit.ru/ [Электронный ресурс],-1994 .- Режим доступа: http://www.tehlit.ru/1lib_norma_doc/39/39279/index.htm .- Дата доступа: 09.05.2019.
11. ОНТП-6-88/ Стандарты с/х отрасли и пищевой промышленности/Нормы технологического проектирования предприятий по хранению и обработке плодоовощной продукции/ proagro.com / [Электронный ресурс],- 1989.- Режим доступа: <http://www.proagro.com.ua/reference/standard/veget/19954.html> . Дата доступа: 09.05.2019.
12. Овсяный А.В. «Влияние пищевой промышленности на окружающую среду» /Экология и защита окружающей среды: сб. тез. докл. Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2014. -С. 160 -161/ elib.bsu.by / [Электронный ресурс],- 2014.- Режим доступа: <http://elib.bsu.by/handle/123456789/104529> . Дата доступа: 09.05.2019.

13. Антоненко А. Сборник информационных материалов по теме: «Переработка яблок в готовый продукт» /ikc.belaprk.ru/ [Электронный ресурс], - Белгород 2017.- Режим доступа: <http://ikc.belaprk.ru/upload/iblock/98b/98bef3c34a3910417097bfb0915228f9.pdf>-Дата доступа: 09.05.2019.
14. Нагорный С. Как рождаются соки «Sandora»/ Нагорный С. /livejournal.com/[Электронный ресурс], - 25-03-2014. – Режим доступа: <https://holy-mozart.livejournal.com/441996.html> .-Дата доступа: 09.05.2019.
15. Оборудование и технологии/Переработка отходов производства консервов. Комплексная переработка сырья./ foodtech.com / [Электронный ресурс], - 2017.- Режим доступа: <http://www.foodtech.com.ru/oborudovanietehnologii/pererabotka-othodov-proizvodstva.html> .-Дата доступа: 09.05.2019.
16. Как делают настоящий яблочный сок /ukrday.com/ [Электронный ресурс], - 2012.- Режим доступа: <http://ukrday.com/novosti.php?id=29413>.-Дата доступа: 09.05.2019.
17. Как делают соки Rich и «Добрый»/ the-village.ru / [Электронный ресурс], -2015. - Режим доступа: <https://www.the-village.ru/village/business/process/225599-kak-delayut-sok-rich-i-dobryu> .-Дата доступа: 09.05.2019.
18. Как осуществляется производство вина из яблок/promtu.ru/ [Электронный ресурс], -2018. - Режим доступа: <http://promtu.ru/mini-zavodyi/mini-proizvodstvo-vina-iz-yablok> .-Дата доступа: 09.05.2019.