

БЕЛОРУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «КОНСТРУИРОВАНИЕ И ПРОИЗВОДСТВО ПРИБОРОВ»

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ
Заведующий кафедрой
М.Г. Киселев
« 10 » июня 2020 г.

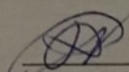
РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

КОМБАЙН КУХОННЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

Специальность 1-38 01 01 «Механические и электромеханические
приборы и аппараты»

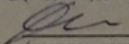
Специализация 1-38 01 01 05 «Бытовые машины, приборы и аппаратура»

Обучающийся
группы 11302215


(подпись, дата)

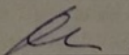
Чешко Р.С.

Руководитель


11.06.20
(подпись, дата)

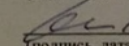
Самойлова М.С.

Консультанты
по конструкторской части


11.06.20
(подпись, дата)

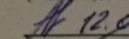
Самойлова М.С.

по технологической части


11.06.20
(подпись, дата)

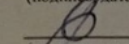
Самойлова М.С.

по разделу «Охрана труда»


12.05.2020
(подпись, дата)

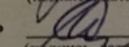
Автушко Г.Л.

по экономической части


(подпись, дата)

Третьякова Е.С.

Ответственный за нормоконтроль


(подпись, дата)

Суровой С.Н.

Объем проекта:
расчетно-пояснительная записка - _____ страниц;
графическая часть - _____ листов;
цифровые носители - _____ единиц.

Минск 2020

РЕФЕРАТ

Дипломный проект: 89 с., 24 рис., 31 табл., 15 источников, 4 прил.

УСТРОЙСТВО. НАРЕЗКА. ВЗБИВАНИЕ. ПРОДУКТ.
СМЕШИВАНИЕ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

Объектом испытания является комбайн кухонный многофункциональный.

Цель проекта разработка конструкции устройства комбайна кухонного многофункционального, позволяющего повысить производительность приготовления, нарезки, взбивания пищевых продуктов в бытовых условиях.

Элементами новизны является индукционный нагрев, весы, и не большие габаритные размеры.

Устройство ориентировано на обработку продуктов питания.

Студент-дипломник подтверждает, что приведенный в дипломном проекте расчетно-аналитический материал объективно отражает состояние разрабатываемого объекта, все заимствованные из литературных и других источников теоретические и методологические положения и концепции сопровождаются ссылками на их авторов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кухонный комбайн [Электронный ресурс]. – Википедия – свободная энциклопедия. – Режим доступа https://ru.wikipedia.org/wiki/кухонный_комбайн. - Дата доступа: 11.12.2019
2. Классификация кухонных комбайнов [Электронный ресурс]. – tehnika.expert. - Режим доступа <http://tehnika.expert/dlya-kuxni/kuhonnyj-kombajn/vidy-i-funkcii.html> .- Дата доступа: 10.05.2019
3. Устройство кухонного комбайна [Электронный ресурс] - kuhonnyj-kombajn.ru. – Режим доступа kuhonnyj-kombajn.ru. - Дата доступа: 11.12.2019
4. Каталог кухонных комбайнов [Электронный ресурс]. – Onliner. – Режим доступа <https://catalog.onliner.by/foodprocessors> . - Дата доступа: 11.12.2019
5. Детали машин и основы конструирования; Под ред. М. Н. Ерохина. – М.: Колос, 2005 – 462 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
2. Курмаз Л. В., Скойбеда А. Т., Детали машин. Проектирование: Учеб. пособие, - Мн.: УП “Технопринт”, 2001. – 290 с.
3. Милосердин Ю.В., Семенов Б.Д., Кречко Ю.А., Расчет и конструирование механизмов приборов и установок.–Учебное пособие.—М.: Машиностроение, 1978. — 320 с.: ил.
4. Санитарные нормы и правила «Требования к микроклимату рабочих мест в производственных и офисных помещениях» утв. постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.04.2013 г. №33.
5. СНБ 4.02.01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».
6. ТКП 45-2.04-153-2009 (02250). Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования.
7. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Шум на рабочих местах, в транспортных средствах, в помещениях жилых, общественных зданий на территории жилой застройки» Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 16.11.2011г.
1. Санитарные правила и нормы «Требования к производственной вибрации, вибрации в жилых помещениях, помещениях административных и общественных зданий». Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 132 от 26 декабря 2013 г.
2. ТКП 181-2009 «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей».
3. ТКП 474-2013 Категорирование помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной опасности.
4. ТКП 45-2.02-315-2018. «Пожарная безопасность зданий и сооружений. Строительные нормы проектирования».

