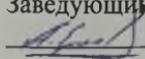


БЕЛОРУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МАРКЕТИНГА, МЕНЕДЖМЕНТА,
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

КАФЕДРА «ТОРГОВОЕ И РЕКЛАМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой

 А.И. Ермаков

«__» _____ 202 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА

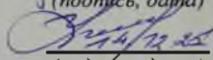
«Проектирование и техническое сопровождение заготовочного цеха для производства мясных полуфабрикатов площадью 100 м² в гипермаркете г. Минска с разработкой организационно-технических мероприятий по обслуживанию и эксплуатации фаршемешалки Л5-ФМУ-335»

Специальность 1 – 36 20 03 «Торговое оборудование и технологии»

Студент-дипломник
группы 10505116

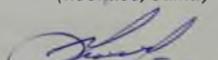
 Д.П. Шабловский
(подпись, дата)

Руководитель

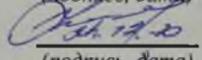
 Н.М. Чигринова,
(подпись, дата) д.т.н., профессор

Консультанты:

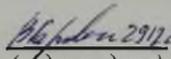
по проектным и
технологическим разделам
по технологической части

 Н.М. Чигринова,
(подпись, дата) д.т.н., профессор

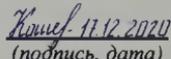
по организации монтажа,
ремонта и обслуживания
торгового оборудования

 Н.М. Чигринова,
(подпись, дата) д.т.н., профессор

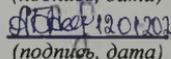
по технико-экономическому
обоснованию проектных
решений

 В.Ф. Карпович,
(подпись, дата) к.э.н., доцент

по охране труда

 Т.П. Кот,
(подпись, дата) к.т.н., доцент

Ответственный за
нормоконтроль

 А.А. Болдуева,
(подпись, дата) преподаватель

Объем проекта:

расчетно-пояснительная записка – 176 страниц

графическая часть – 11 листов

магнитные (цифровые) носители – 0 единиц

РЕФЕРАТ

Дипломный проект: 176 с., 52 рис., 44 табл., 20 источников, 3 прил.

ГИПЕРМАРКЕТ, ЗАГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ФАРШЕМЕШАЛКА

Объектами разработки являются заготовочный цех мясных изделий в гипермаркете «ProStore» г. Минска и фаршемешалка Л5-ФМУ-335.

В процессе проектирования выполнены следующие разработки: анализ современных торговых предприятий аналогичного назначения, произведена патентная проработка существующих аналогов фаршемешалки, расчет и организация торгового предприятия, выбор и разработка схем расположения климатического оборудования и освещения заготовочного цеха гипермаркета, расчет и проектирование фаршемешалки, разработка технологического процесса изготовления детали «Крышка подшипника», изучена документация на проектирование гипермаркета, проведены технологическое и технико-экономическое обоснование проектных решений.

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

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анурьев, В.И. Справочник конструктора-машиностроителя: в 3 т. – 5-е изд., перераб. и доп. – М: Машиностроение, 1980.
2. Чалых, Т.И. Товароведение упаковочных материалов и товаров для потребительских товаров: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Т.И. Чалых, Л.М. Коснырева. – М: Академия, 2004. – 368 с.
3. Маляренко, А.Д. Дипломное проектирование: методическое пособие по дипломному проектированию для студентов специальности 1-36 20 03 «Торговое оборудование и технологии» / М.В. Митенков, А.Д. Маляренко // Учебное электронное издание. – Минск: БНТУ. – 2009. – 195 с.
4. СНиП 23-01-99. Строительная климатология. – М: ГУП ЦНИ, 2004.
5. СНиП 23-02-2003. Тепловая защита зданий. – М: ГУП ЦНИ, 2004.
6. Шеховцов, В.П. Расчёт и проектирование ОУ и электроустановок промышленных механизмов / В.П. Шеховцов – М: ФОРУМ, 2010. – 352 с.
7. Борисов, Ю.С. Справочник механика машиностроительного завода / Ю.С. Борисов, А.И. Владивеский, Р.А. Носкин. – М, 1958. – 458 с.
8. Кирпичников, В.П. Справочник механика / В.П. Кирпичников, Г.Х. Леенсон. – М: Экономика, 1990. – 382с.
9. Курмаз, Л.В., Скойбеда А.Т. Детали машин. Проектирование: учеб. пособие / Л.В. Курмаз, А.Т. Скойбеда. – Минск: УП “Технопринт”, 2001. – 290 с.
10. Лазарев, И.А. Ремонт и монтаж оборудования предприятий пищевой промышленности / И.А. Лазарев. – М: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 224 с.
11. Маляренко, А.Д. Конструкторско-технологическое обеспечение производства: курсовое проектирование / А.Д. Маляренко, Л.М. Кожуро, А.М. Темичев. – Минск: Тесей, 2005. – 216 с.
12. Об утверждении гигиенического норматива «Показатели микроклимата производственных и офисных помещений»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, 30 апреля 2013 г., № 33 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by>. – Дата доступа: 15.11.2020.
13. Об утверждении гигиенического норматива «Предельно допустимые и допустимые уровни нормируемых параметров при работах с источниками производственной вибрации, вибрации в жилых помещениях, помещениях административных и общественных зданий»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, 26 декабря 2013 г., № 132 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by>. – Дата доступа: 15.11.2020.
14. Об утверждении гигиенического норматива «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, 11

октября 2017 г., № 92 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by>. – Дата доступа: 15.11.2020.

15. Об утверждении санитарных норм и правил «Требования к производственной вибрации, вибрации в жилых помещениях, помещениях административных и общественных зданий»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, 26 декабря 2013 г., № 132 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by>. – Дата доступа: 15.11.2020.

16. Об утверждении санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Шум на рабочих местах, в транспортных средствах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, 16 ноября 2011 г., № 115 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://minzdrav.gov.by>. – Дата доступа: 15.11.2020.

17. ТКП 339–2011 (02230) Электроустановки на напряжение до 750 кВ. Линии электропередачи воздушные и токопроводы, устройства распределительные и трансформаторные подстанции, установки электросиловые и аккумуляторные, электроустановки жилых и общественных зданий. Правила устройства и защитные меры электробезопасности. Учет электроэнергии. Нормы приемо-сдаточных испытаний.–Минск: Министерство энергетики Республики Беларусь, 2011. – 607 с.

18. ТКП 45–2.02–315–2018 «Пожарная безопасность зданий и сооружений. Строительные нормы проектирования».

19. ТКП 45–3.02–36–2006 (02250) «Здания и помещения объектов общественного питания».

20. ТКП 474–2013 (02300) Категорирование помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности. – Минск: Министерство по чрезвычайным ситуациям Республики Беларусь, 2013. – 53 с.