

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Презентация** по дисциплине *«Теория архитектуры»* на тему:  
*«Проектирование кондитерских зданий.»*  
*ЗАО "Донская Кондитерская Фабрика».*

Выполнил : ст. гр. А-303 Григолия К. О

Принял: Молчанова К. Э.

Ростов-на-Дону

2017 г

Кондитерская промышленность является важной отраслью пищевой индустрии. Она вырабатывает пищевые продукты высокой калорийности и усвояемости.

Кондитерская промышленность России включает около 1400 предприятий, в том числе 178 кондитерских фабрик (70 из них – предприятия средней и большой мощности) и более 1200 кондитерских цехов при хлебозаводах и пищекомбинатах.

Все строения можно подразделить на здания и сооружения. Здания, в свою очередь, подразделяются на гражданские (жилые и общественные) и производственные (промышленные и сельскохозяйственные). К сооружениям относят инженерные постройки (объекты) предназначенные для выполнения каких-либо технических задач.

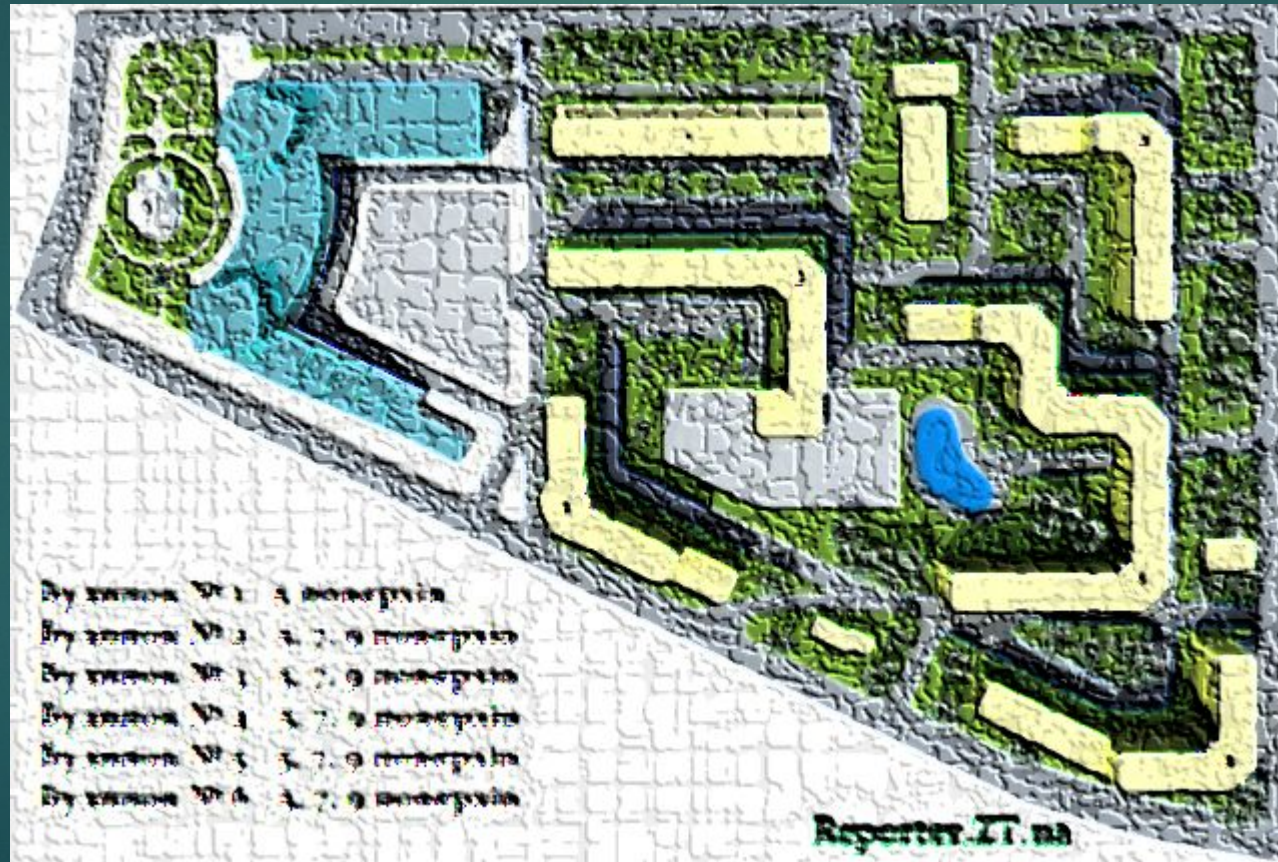


## Генеральный план предприятия.

Генеральный план предприятия в широком смысле представляет собой комплексное решение вопросов размещения всех зданий, сооружений и устройств предприятия в горизонтальной и вертикальной плоскостях, сети транспортных и инженерно-технических коммуникаций, организации обслуживания и охраны предприятия и благоустройства территории.(мамонт)

Застройка и планировка территории должны увязываться с застройкой и планировкой соседних предприятий и прилегающих жилых районов города с соблюдением санитарно-защитных зон.

Кондитерские фабрики относятся к промышленным предприятиям, располагаемым в городах. В санитарном отношении они являются безвредными.




## Состав и технологическая связь помещений предприятия.

Все помещения, которыми должна располагать кондитерская фабрика, можно подразделить на следующие группы:

- ▶ А. Складские помещения.
- ▶ Б. Производственные помещения.
- ▶ В. Подсобно-производственные помещения.
- ▶ Г. Бытовые помещения.
- ▶ Д. Административно-хозяйственные помещения.
- ▶ Е. Помещения для энергетического оборудования (котельная, трансформаторная, компрессорная и т.д.).
- ▶ Ж. Надворные постройки и сооружения.
- ▶

### **Санитарно-технические требования к помещениям.**

Все предприятия независимо от их организационно-правовой формы и ведомственной принадлежности обязаны соблюдать действующее в РФ санитарное законодательство и осуществлять контроль за его выполнением в соответствии с СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».



Важным вопросом при совершенствовании и рационализации устройства и планирования торгового предприятия необходимо уделить больше внимания возможности реконструкции, ремонта и модернизации производственных площадей, а также самого здания предприятия.

**ЗАО "Донская Кондитерская  
Фабрика" является одной из  
крупнейших кондитерских фирм  
Юга России.**

Сегодня предприятие вырабатывает широкий ассортимент кондитерских изделий: конфеты, карамель, печенье, вафли, - свыше 250 наименований, для изготовления которых используются натуральные продукты: сухое и сгущенное молоко, сахар, какао- продукты, орехи, цукаты, фруктовые заготовки, заспиртованные фрукты.



Сочетание классических технологий, высококачественного и экологически чистого сырья, а также опыт квалифицированных специалистов позволяет получать продукцию высокого качества, удовлетворяющую самых изысканных покупателей.





В отличие от родственных зарубежных и отечественных предприятий фабрика ориентируется на производство продукции доступной по цене большинству покупателей при поддержании высокого уровня качества.



Фабрика выпускала более чем 150 наименований - одни из лучших конфет - мармелад, птичье молоко и многое другое. В 2010 года закрыта на реконструкцию, которая привела к банкротству и закрытию предприятия. Сейчас фабрика заброшена, охраняется сторожем в административном здании и собаками на территории.



На территории фабрики находятся: административный корпус с заводской столовой, котельная, весовая для взвешивания грузовиков, три крупных производственных корпуса, здание для обучения кондитеров и различные складские постройки. Один из цехов пустой, в других оборудование вывезено, но остались некоторые конвейеры, трубы, мебель, комнаты с лабораторным оборудованием. В корпусах раскидано множество обёрток и упаковок для конфет, вафель, коробки для новогодних подарков.



Под административным зданием расположено большое убежище, примерно на 600 человек. В одном из залов убежища создано что-то вроде спортзала со столом для пинг-понга и грушей для бокса. Имущество ГО присутствует здесь в немалом количестве. Убежище имеет несколько вентиляционных шахт, одна из которых эвакуационная, и четыре выхода.



## Список литературы

- ▶ 1. Мамонтов К. Я., Мамонтова М. М. «Основы проектирования кондитерских фабрик», Издательство «Высшая школа», Москва, 1967.
- ▶ 2. НТП-АПК 1.20.02.001-04 «Нормы технологического проектирования предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий».
- ▶ 3. Олейникова А. Я. Магомедов Г. О. «Проектирование кондитерских предприятий», Санкт-Петербург ГИОРД, 2005.
- ▶ 4. Прохоров В. Р., Рахманова К. И. «Проектирование кондитерских предприятий», Москва, 1964.
- ▶ 5. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
- ▶ 6. СНиП II-89-80 «Генеральные планы промышленных предприятий».