

Техніко-економічні показники

№	Найменування показника	Єдиниця виміру	Кількість
1	Площа промислового майданчика	М ²	5480
2	Площа забудови	М ²	1756
3	Щільність забудови	%	37
4	Площа озеленення	%	55
5	Коефіцієнт використання території		0.57

Експлікація будівель та споруд

№	Назва будівель
1	Адміністративний корпус
2	Виробничий корпус
3	Склад сировини
4	Склад цукру-піску
5	Склад патоки
6	Склад горіхів
7	Склад лоре
8	Склад підсобних приміщень
9	Трансформаторна
10	Компресорна
11	Газогенераторна
12	Котельня
13	Резервуар для води
14	Пожежний резервуар
15	Головний в'їзд
16	Рама
17	Прохідна
18	Гараж
19	Залізничні ваги
20	Склад тари
21	Бомбосховище

Умовні позначення

-рo-	Газова мережа
-вo-	Водопровід
-кo-	Каналізація
-вo-	Електромережа
-т7-	Паропровід
-тв-	Конденсатопровід
☉	Пожежний гідрант
⊙	Кустарник групової посадки
⊞	Квітник
⊙	Дерева листові групової посадки
⊙	Дерева хвойні групової посадки

КРБ.ТЗПХКВ.0.537-03.ІІ.10.1

Впровадження технологій цукрок на кондитерському підприємстві в м. Дергачі

Зм	Кіл	Арк	Розк	Підпис	Дата
Здобувач	Мачева Г. Г.				
Консульт.	Топелия В. Ю.				
Н.контр.	Топелия В. Ю.				
Керівник	Топелия В. Ю.				
Зав. кафедр.	Янушко Д.О.				

Архитектурно-будівельна частина	Стадія	Аркуш	Аркуші
		1	4

Генеральний план підприємства (М 1:500)

ОНТУ-2026
Каф. ТЗПХКВ
Група ТЗХ-43

Схема зберігання цукру-піску

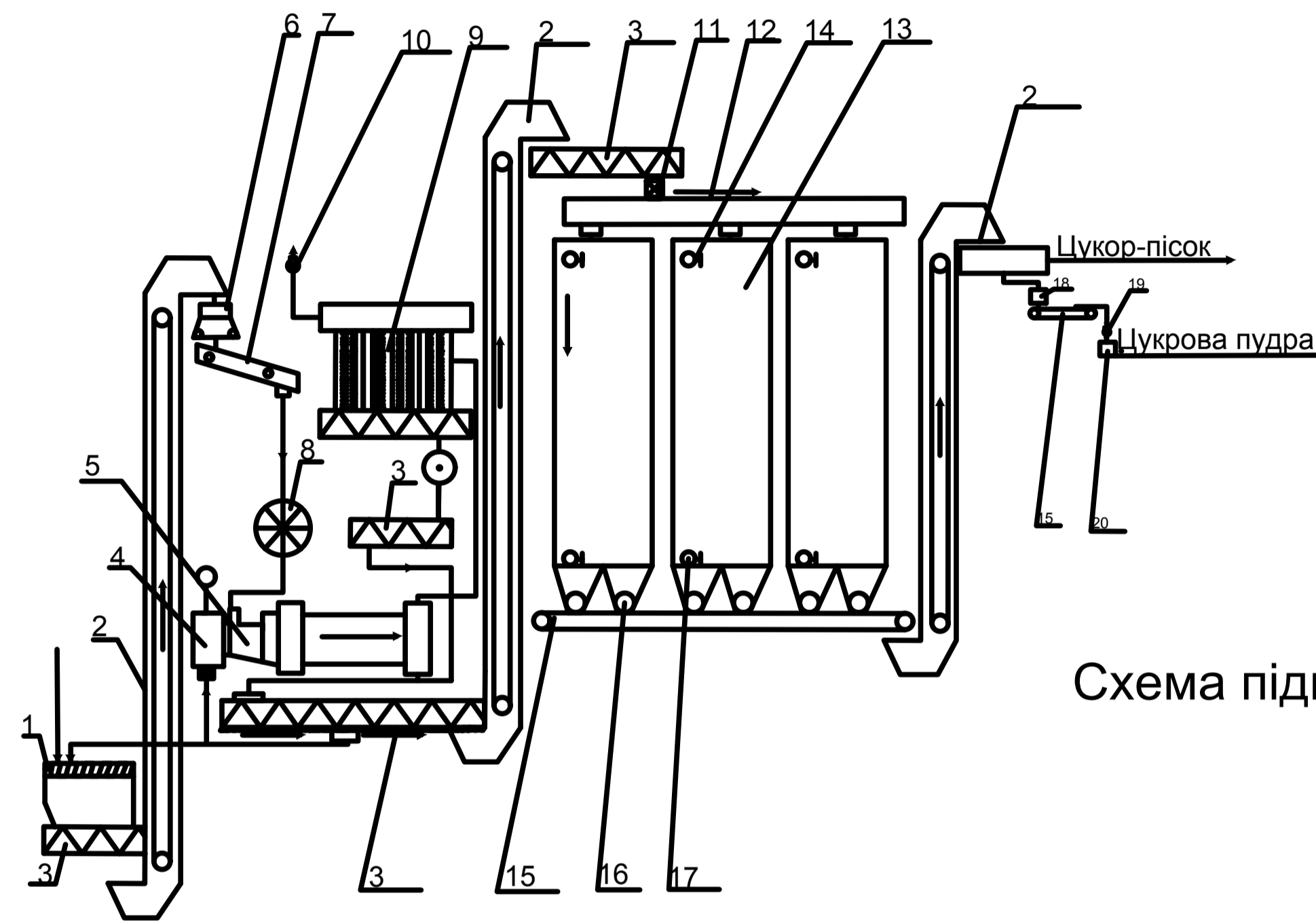


Схема підготовки мигдалю до виробництва

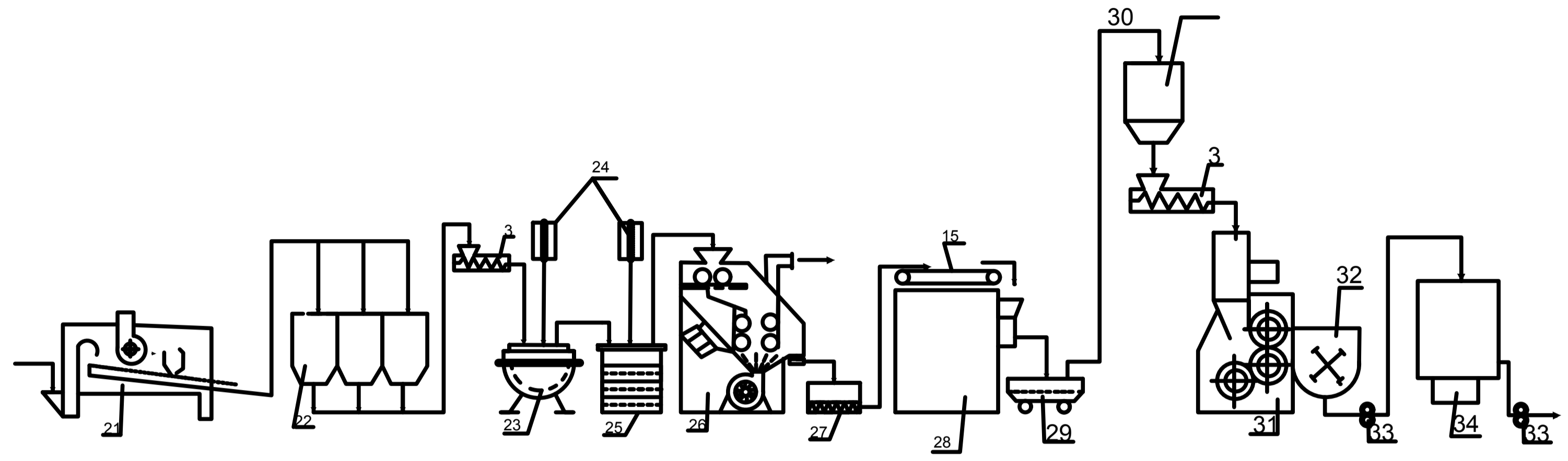


Схема підготовки горіхів до виробництва

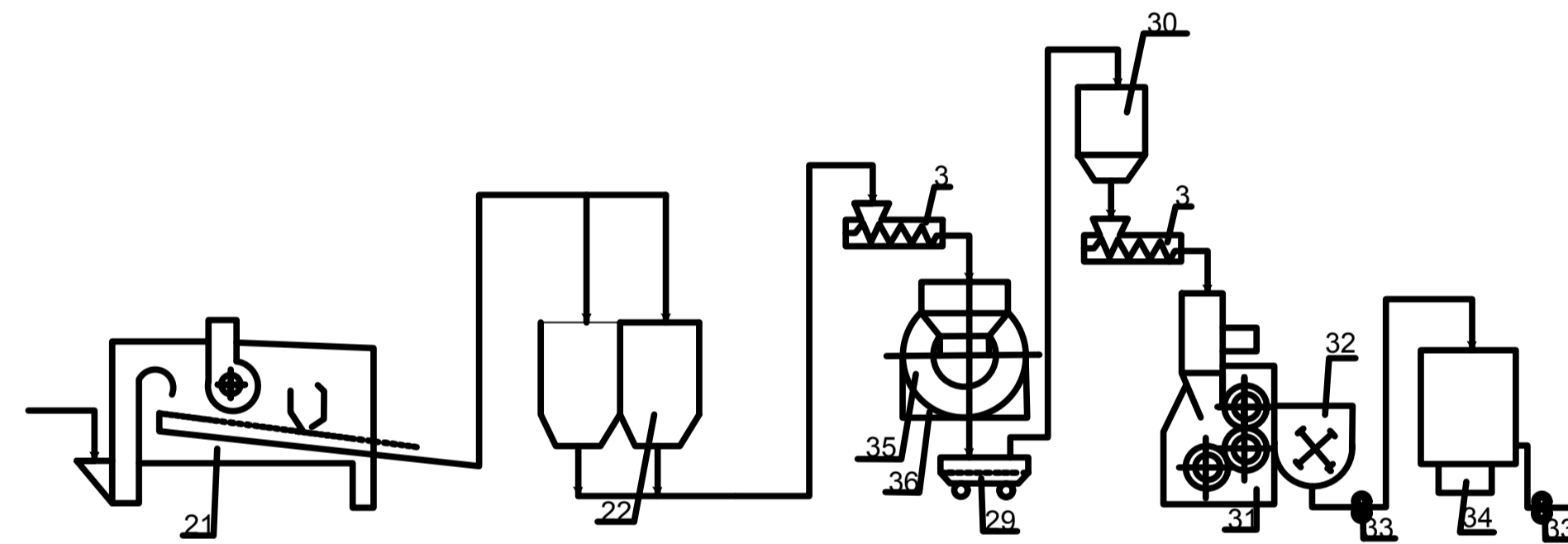


Схема підготовки агару до виробництва

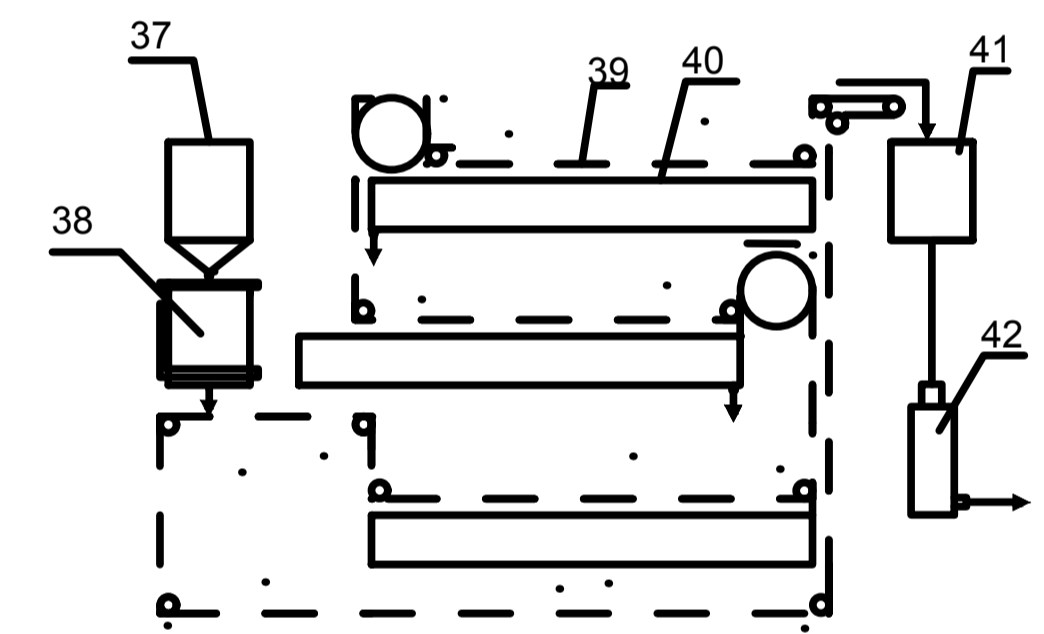


Схема підготовки до виробництва масла вершкового

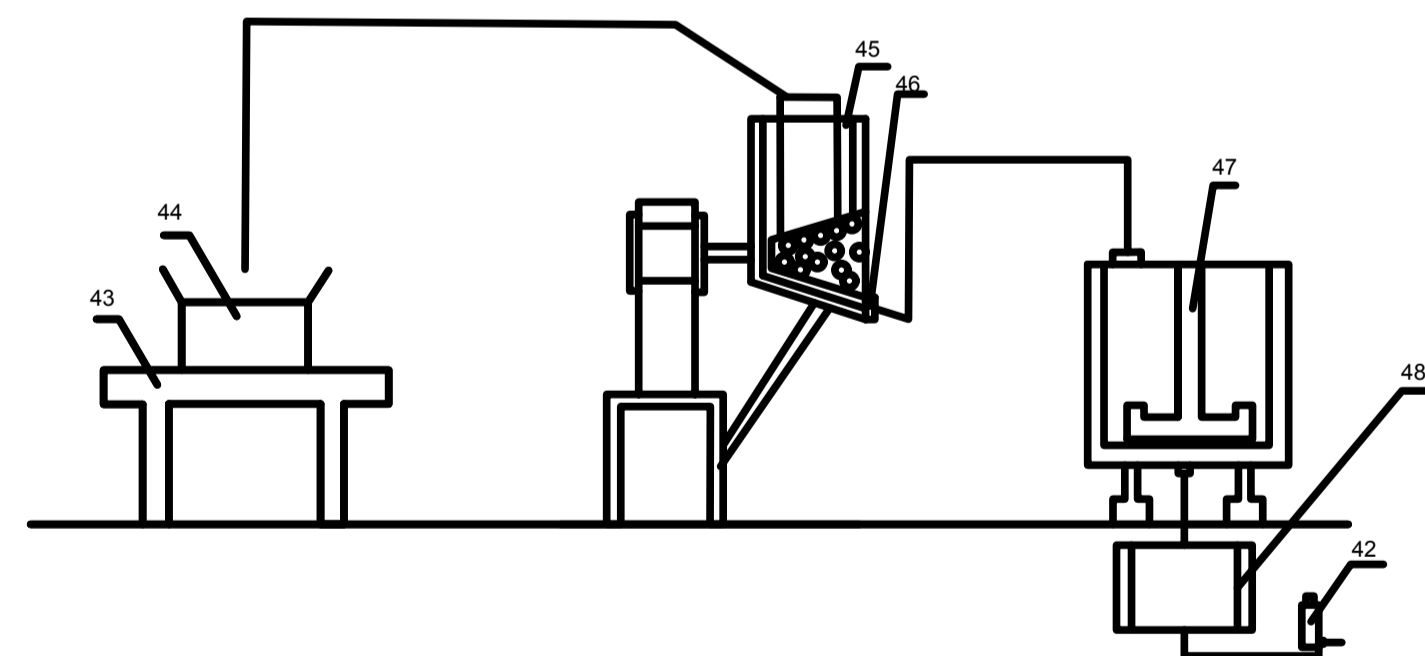


Схема підготовки до виробництва курячого білку

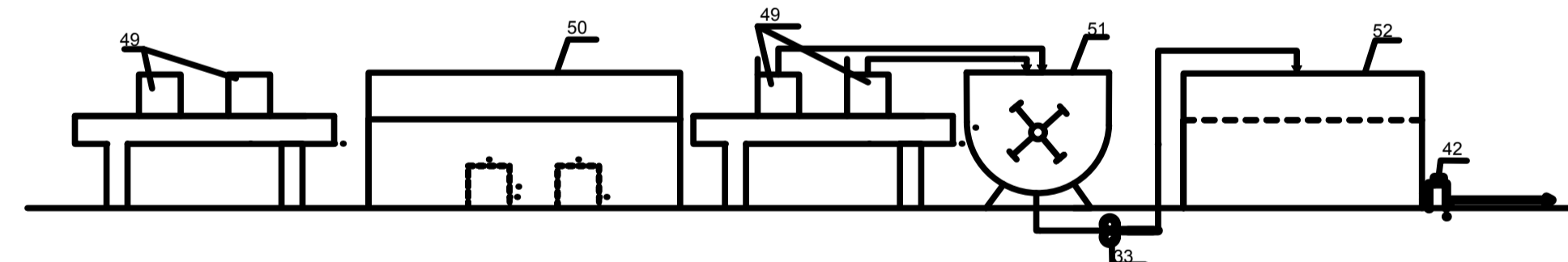


Схема зберігання молока і молочних продуктів

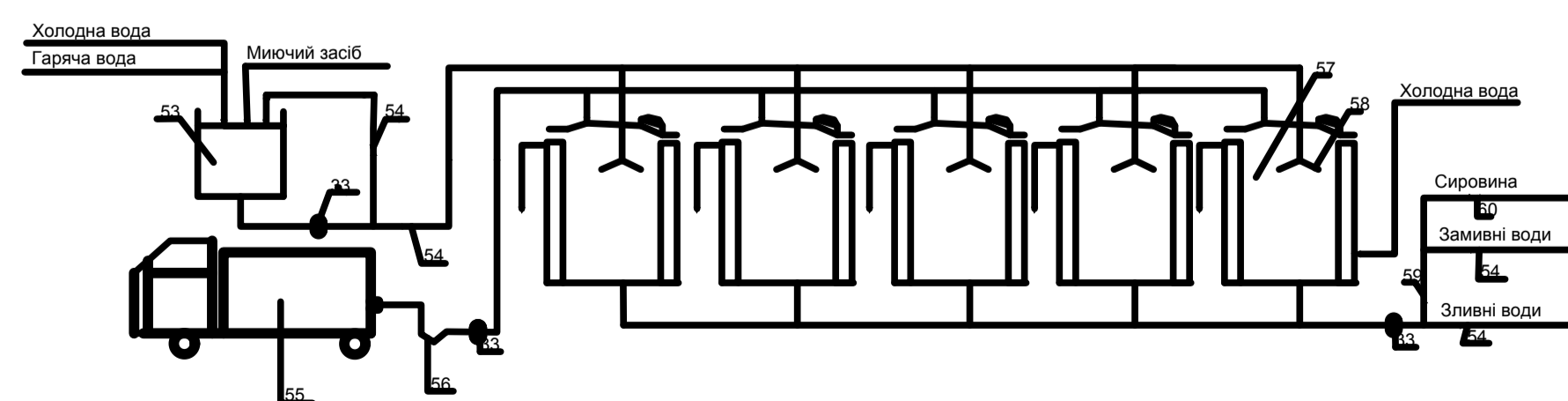


Схема підготовки патоки до виробництва

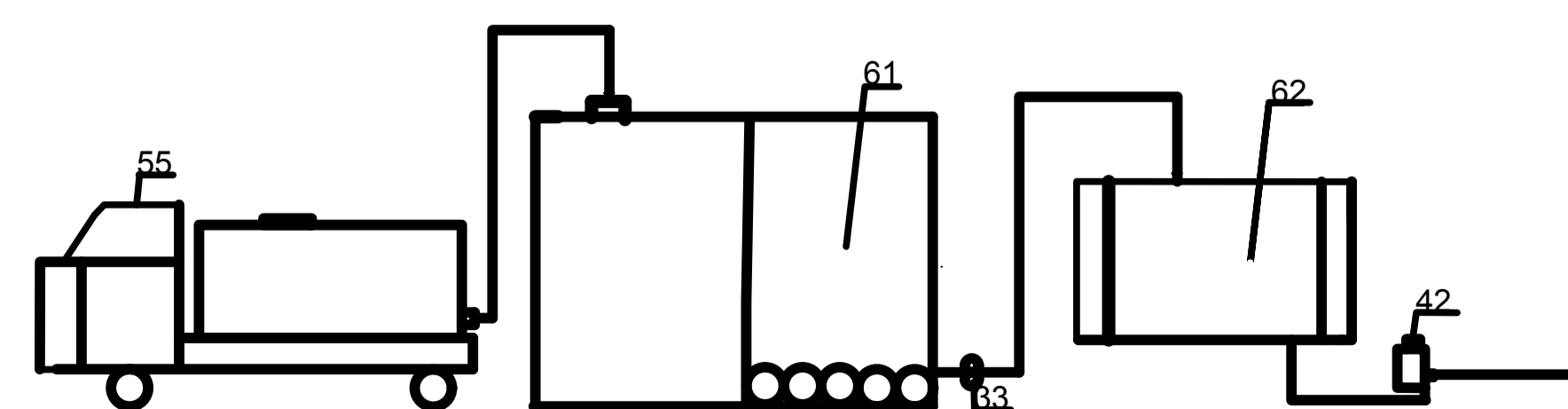
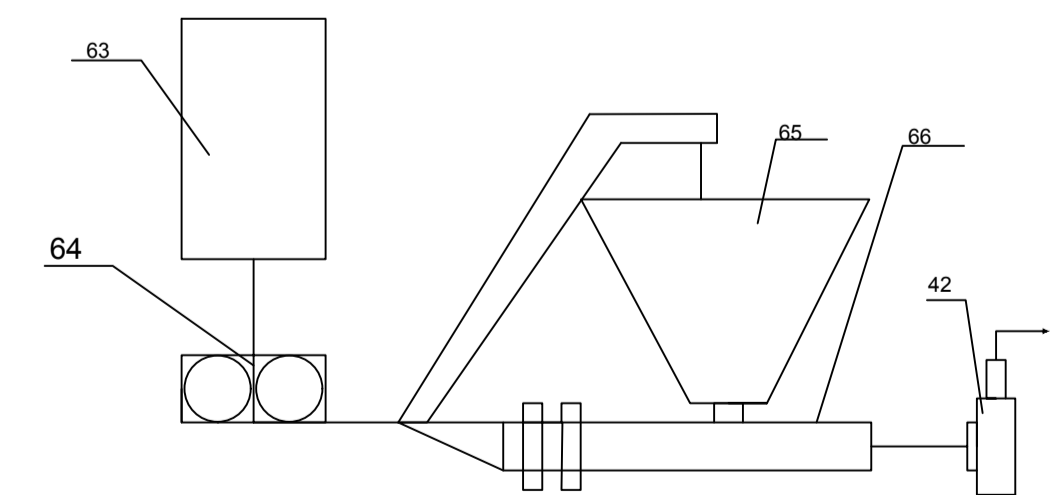
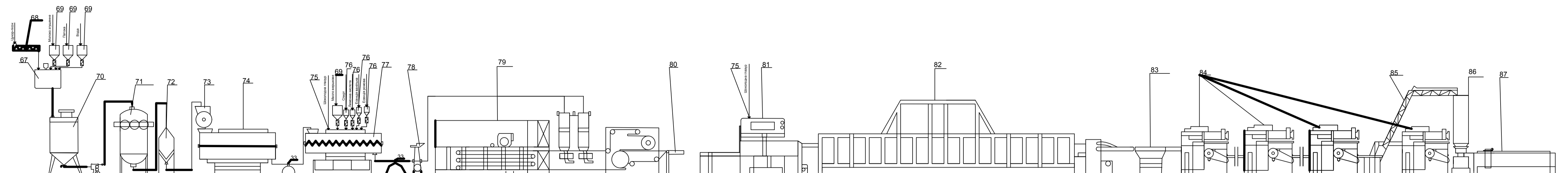


Схема підготовки шоколадної глазурі

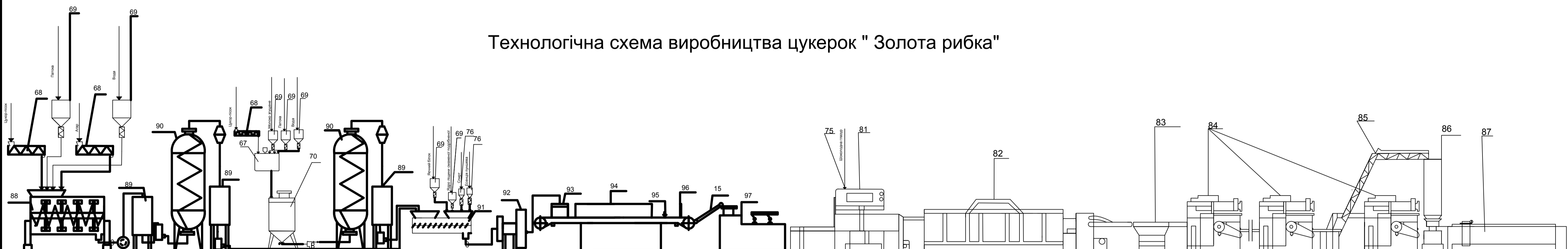


КРБ.ТЗПХІКВ.0.537-03.ІІ.10.1					
Впровадження технології цукерок на кондитерському підприємстві в м. Дергачі					
Зм.	Клп	Арк.	Відом.	Підпис	Дата
Здобувач	Манчева Г. Г.				
Консульт.	Голстик В. Ю.				
Н. контр.	Голстик В. Ю.				
Керівник	Голстик В. Ю.				
Завід.					
Інженер	Жигунев Д. С.				
Технологічні схеми виробництва				Стадія	Аркуш
Технологічні схеми зберігання і підготовки сировини до виробництва. Б/М				2	4
				ОНТУ - 2026	Каф. ТЗПХІКВ
				Група ТЗХ-43	

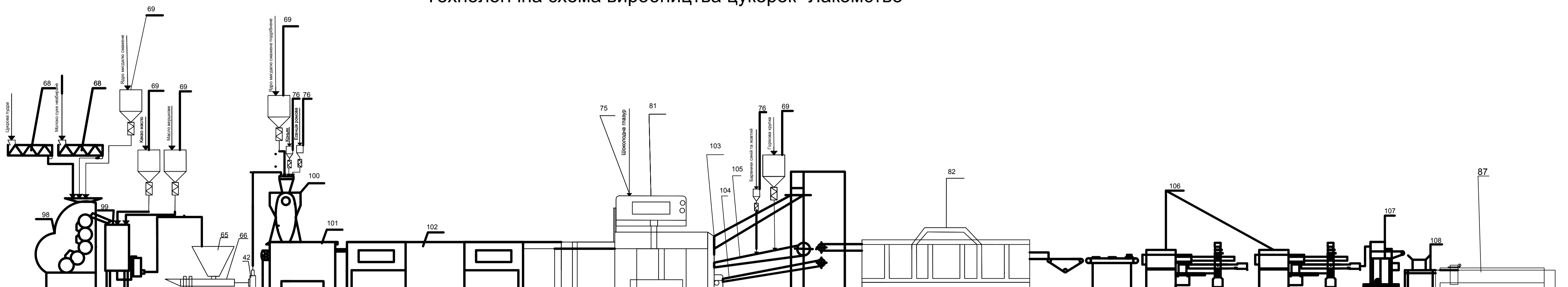
Технологічна схема виробництва цукерок "Улюбленні"



Технологічна схема виробництва цукерок "Золота рибка"

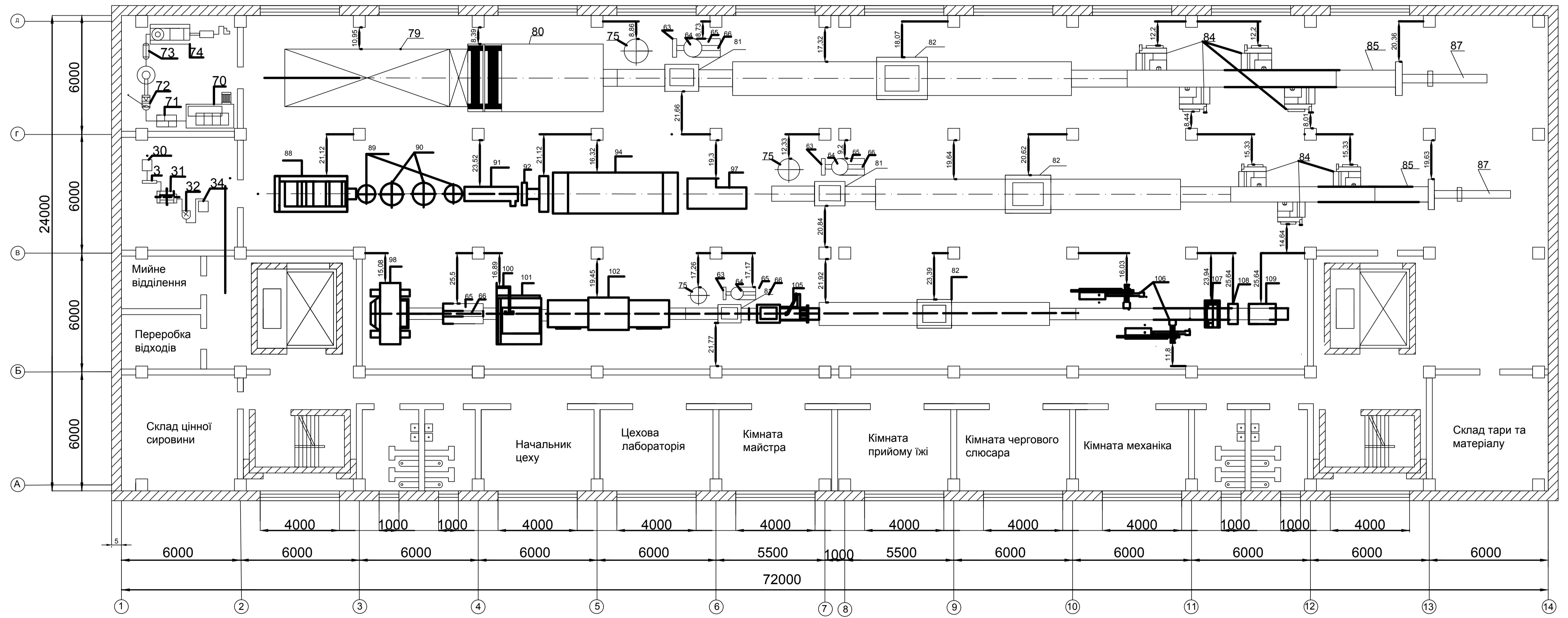


Технологічна схема виробництва цукерок "Лакомство"



КРБ.ТЗПХІКВ.0.537-03.ІІ.10.1					
Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Дергачі					
Зм	Кіл	Арк	Недом	Підпис	Дата
Здобувач	Мамчева Г. П.				
Консульт.	Івасик В. Ю.				
Н. контр.	Івасик В. Ю.				
Керівник	Івасик В. Ю.				
Завід.	Житунів Д. О.				
ВЗФедри					
Технологічні схеми виробництва цукерок "Улюбленні", "Золота рибка", "Лакомство".				Стадія	Аркуш
5/М				3	4
				ОНТУ - 2026	
				Каф. ТЗПХІКВ	
				Група ТЗХ-43	

План на відмітці 6.000



КРБ ТЗПХІКВ.0.537-03.ІІ.10.1					
Впровадження технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Дергачі					
Зм	Кіл	Арк	Недоп	Підпис	Дата
Здобувач	Манчева Т. Г.				
Консульт	Голстик В. Ю.				
Н. контр.	Голстик В. Ю.				
Херівник	Голстик В. Ю.				
Завід.					
ВФедри	Жигунов Д. О.				
Виробничий корпус				Сталія	Аркуш
				4	4
План на відмітці 6.000 (М 1:100)				ОНТУ - 2026 Каф. ТЗПХІКВ Група ТЗХ-43	