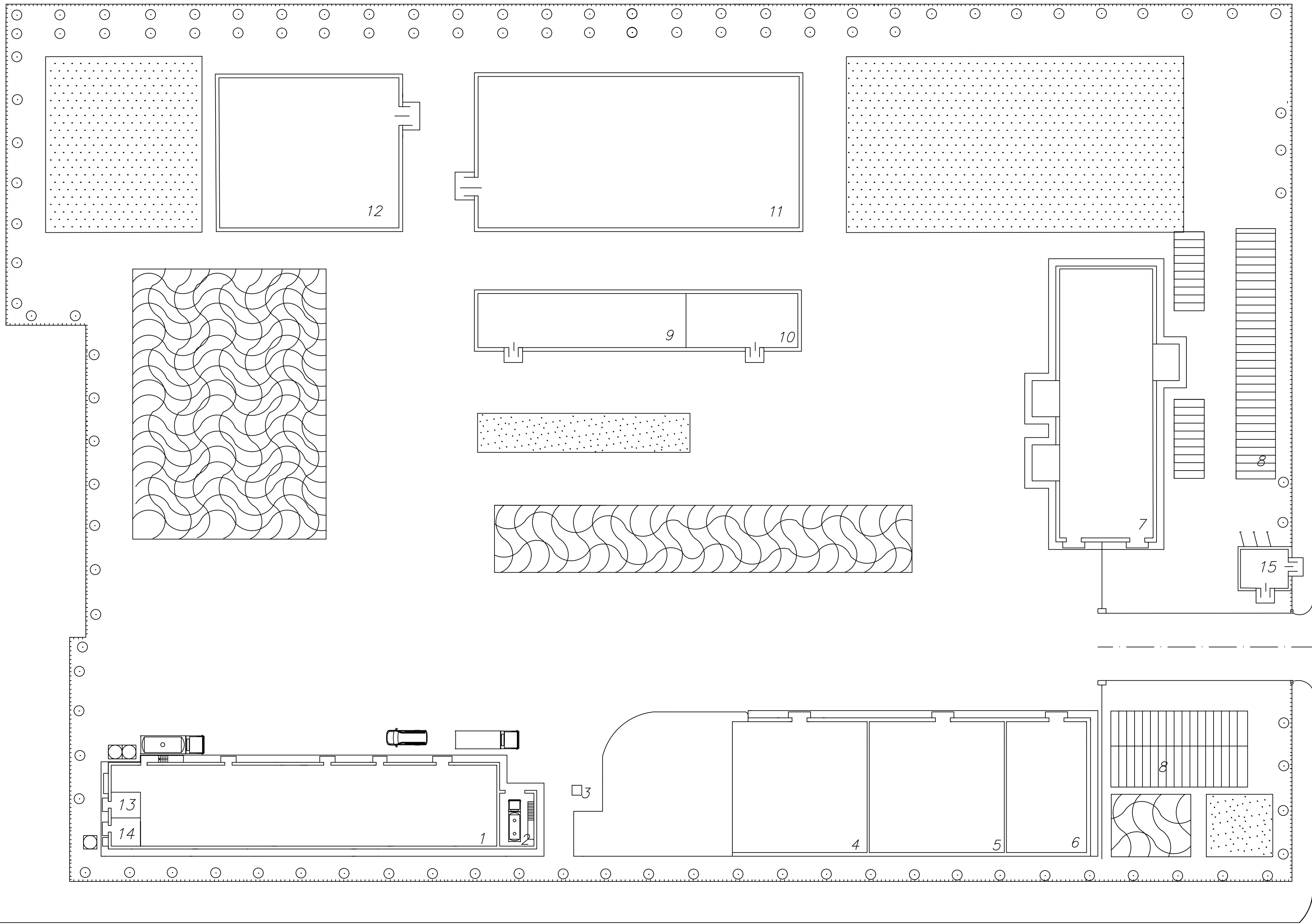




Територія Одеського ЦЗ

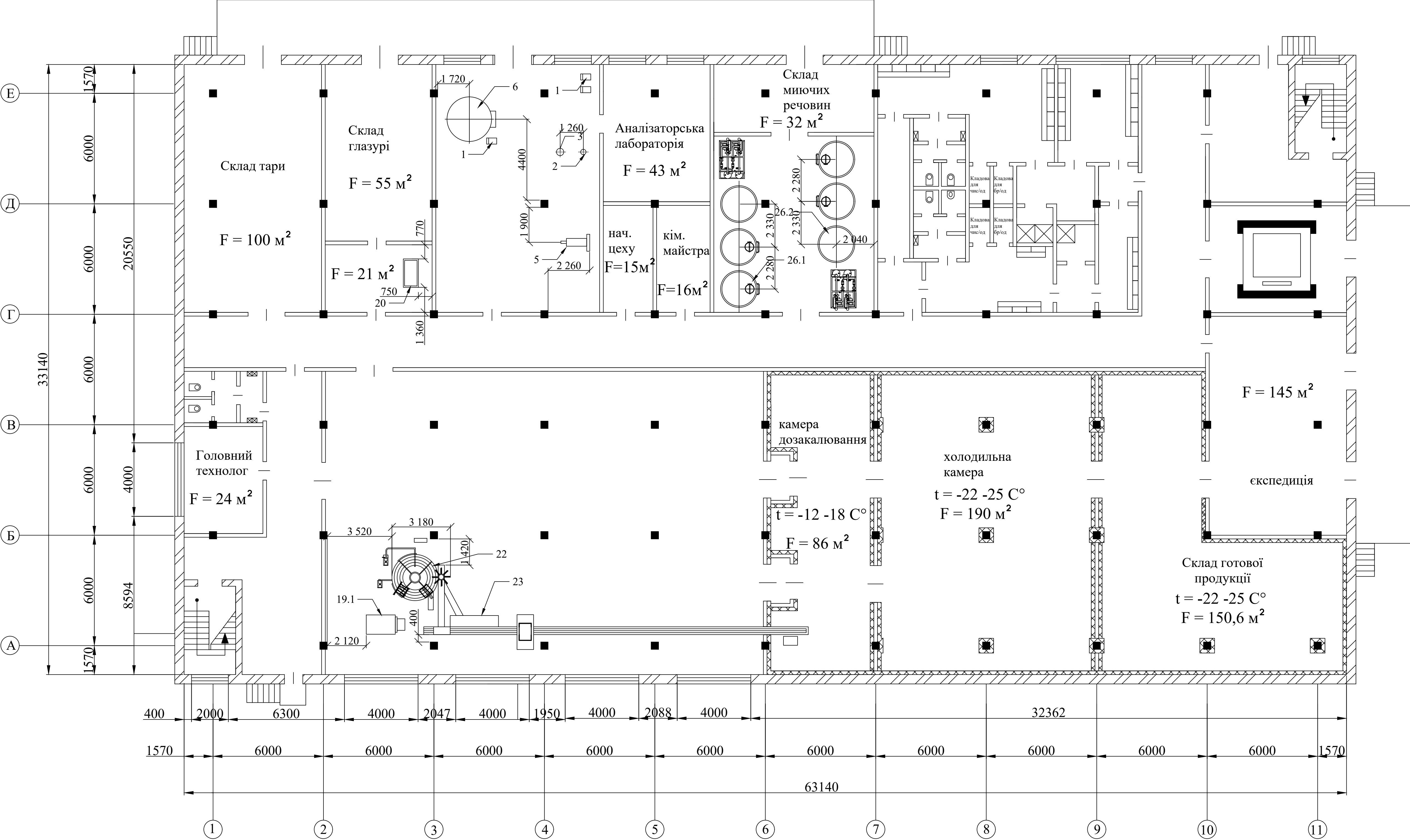
№	Назва показників	Одиниця виміру	Площа
5	Площа промислового майданчика	м ²	1017,5
4	Площа забудови	м ²	105,24
3	Щільність забудови	%	10,3
2	Процент озеленіння	%	0,2
1	Коефіцієнт використання території	-	0,8

1		Дерева листяні
2		Автостоянка
3		Наземна будівля
4		Огорожа території з воротам
5		Квітник
6		Газон
7		Автомобільна дорога

№	Назва	Примітка
15	Прохідна	
14	Котельня	
13	Компресорний цех	
12	Ангар	
11	Склад	
10	Склад	
9	Ангар	
8	Стоянка автомобільна	на 50 автомобілів
7	Адміністративний корпус	
6	Адміністративний корпус	
5	Кулінарний цех	
4	Кондитерський цех	
3	Трансформаторна підстанція	
2	Мийка молоковозів	
1	ГВК №1	існуючий

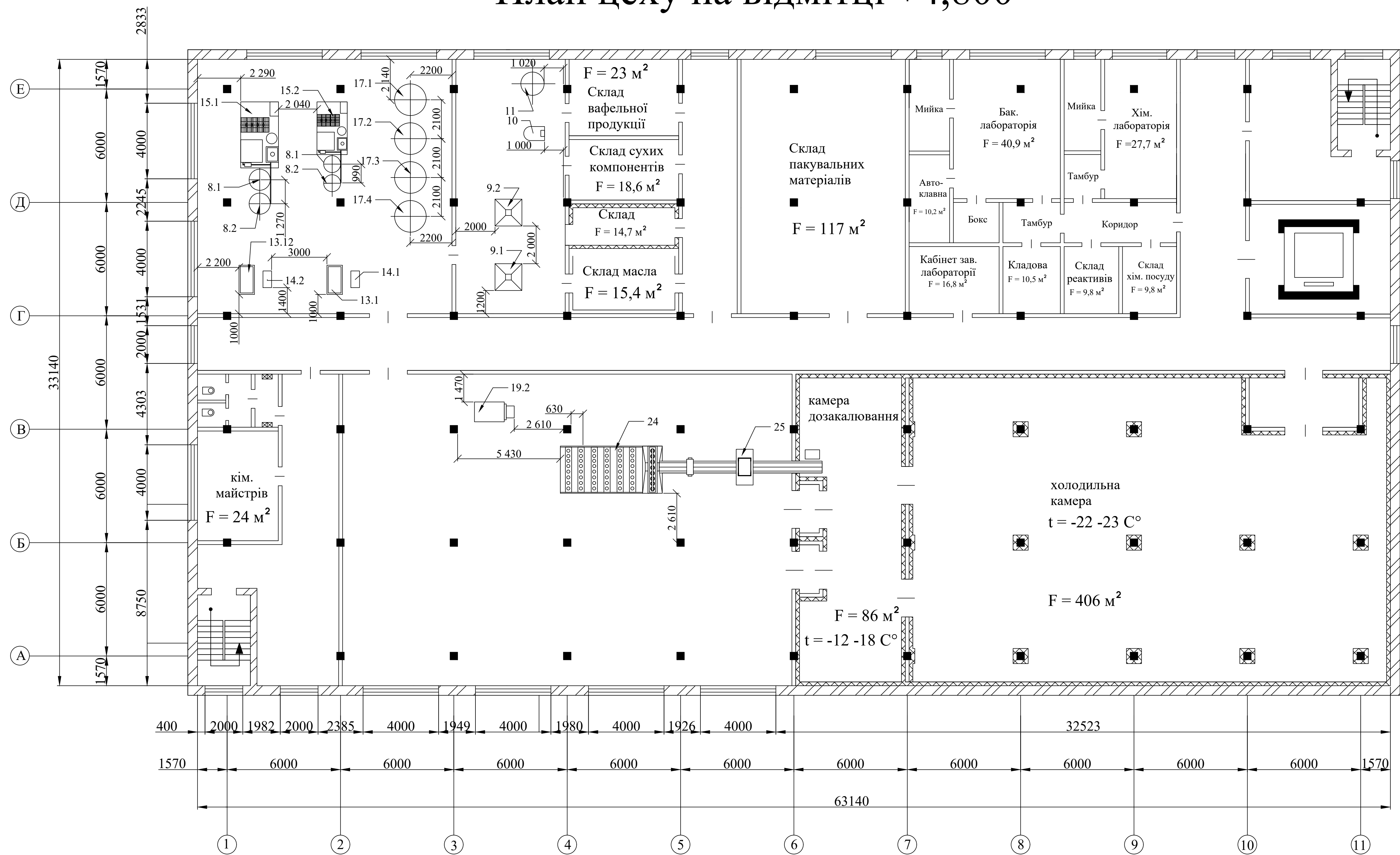
Студент	Люта Л.С.						
Консул.				КРБ.ТМОЖПмаIK.0.541-03.III.1			
Консул.							
Консул.				Галузь виробництва морозива			
Керівник	Маковська Т.В.			Розширення ТОВ "ГОРМОЛЗАВОД"	Масштаб	Аркуш	Аркуші
Зав.кадр.	Скрипченко Д.М.			з організації цеху виробництва морозива	1:500	1	6
				Генеральний план до розширення		ОНТУ	

План цеху на відмітці 0,000

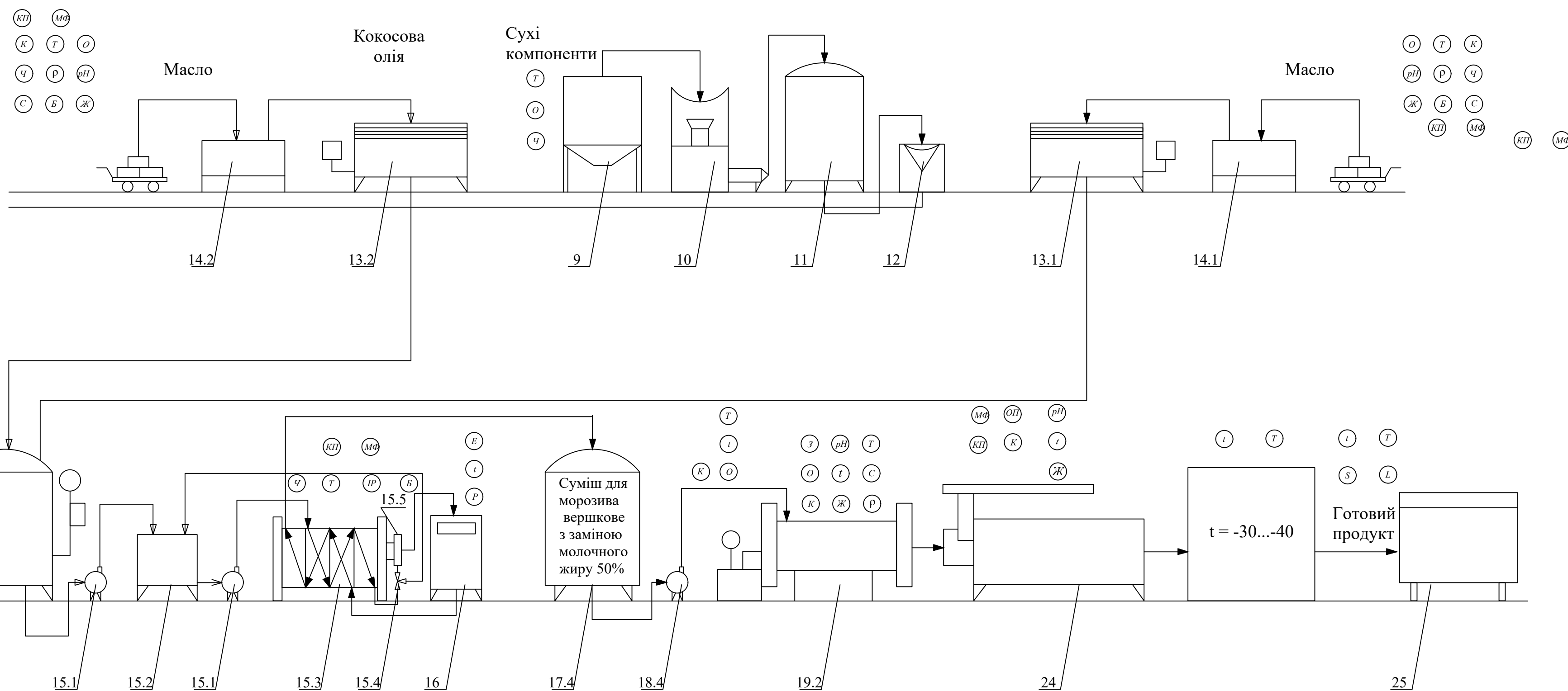


Студент	Люта Л.С.				КРБ.ТМОЖПтаIK.0.541-03.III.1		
Консул.					Галузь виробництва морозива		
Консул.					Розширення ТОВ "ГОРМОЛЗАВОД" з організацією цеху виробництва морозива		
Консул.					Масштаб	Аркуш	Аркушів
Керівник	Маковська Т.В.				1:100	3	6
Зав.каф.	Скритиченко Д.М.				План цеху з виробництва морозива (1-й поверх)		
					ОНТУ		

План цеху на відмітці +4,800



Студент	Люта Л.С.				КРБ.ТМОЖПтаIK.0.541-03.III.1		
Консул.					Галузь виробництва морозива		
Консул.							
Консул.					Розширення ТОВ "ГОРМОЛЗАВОД" з організацією цеху виробництва морозива		
Керівник	Маковська Т.В.						
Зав.каф.	Скрипніченко Д.М.				Масштаб		
					Аркуш		
					Аркушів		
					1:100		
					4		
					6		
					План цеху з виробництва морозива (2-й поверх)		
					ОНТУ		



<i>МФ</i>	Мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми						
<i>БГ</i>	Бактерії групи кишкової палички						
<i>t</i>	Температура, °С						
<i>ρ</i>	Густина,кг/м						
<i>К</i>	Кислотність,Т						
<i>Ж</i>	Масова частка жиру,%						
<i>pH</i>	Активна кислотність						
<i>ОП</i>	Органолептичні показники						
<i>Т</i>	Час,хв						
<i>В</i>	Вологість						
<i>Ч</i>	Група чистоти						
<i>М</i>	Маса,кг						
<i>Б</i>	Масова частка білку,%						
<i>ПМ</i>	Патогенні мікроорганізми						
<i>НФ</i>	Наявність фосфатази						
<i>С</i>	Сахароза						
<i>рец</i>	Контроль рецептури						
<i>Д</i>	Кількість дріждів та плісєні, тис.см³						
<i>S</i>	Salmonella						
<i>L</i>	Listeria monocytogenes						
<i>З</i>	Збитість						
Студент	Ліота Л.С.			КРБ. ТМОЖПмаIK.0.541-03.III.1			
Консул.							
Консул.							
Консул.				Галузь виробництва морозива			
Керівник	Маковська Т.В			Розширення ТОВ "ГОРМОЛЗАВОД"	Масштаб	Аркуш	Аркуше
Зав.каф.	Скритиченко Д.М			з організацією цеху виробництва морозива	-	5	6
				Технологічні схеми виробництва морозива в апаратурному зображенні	ОНТУ		

Показники	Значення показників	
	До	Після
	Розширення підприємства	
Виробнича потужність, т/добу	15	15
Річний обсяг переробки молока, т	8400	8400
Вироблена продукція в діючих оптових цінах, тис.грн	391 662,1	839 862,1
Чисельність працюючих, люд.	28	34
Середньорічний обсяг продукції на одного працівника, тис.грн./люд.	10254,5	11414,5
Собівартість виробленої продукції, тис.грн.	307649,7	475992,4
Прибуток, тис.грн.	30765,0	54122,3
Чистий прибуток, тис.грн.	25227,3	44380,3
Капітальні вкладення, тис.грн.	---	67035,2
Строк окупності капітальних вкладень, роки	---	3,5
Режим роботи змін на рік	600	600

Студент	Люта Л.С.				КРБ.ТМОЖПтаIK.0.541-03.III.1			
Консул.								
Консул.								
Консул.								
					Галузь виробництва морозива			
					Розширення ТОВ "ГОРМОЛЗАВОД" з організацією цеху виробництва морозива	Масштаб	Аркуш	Аркушіве
Керівник	Маковська Т.В					1:500	1	6
Зав.каф.	Скрипніченко Д.М							
					Генеральний план до розширення	ОНТУ		