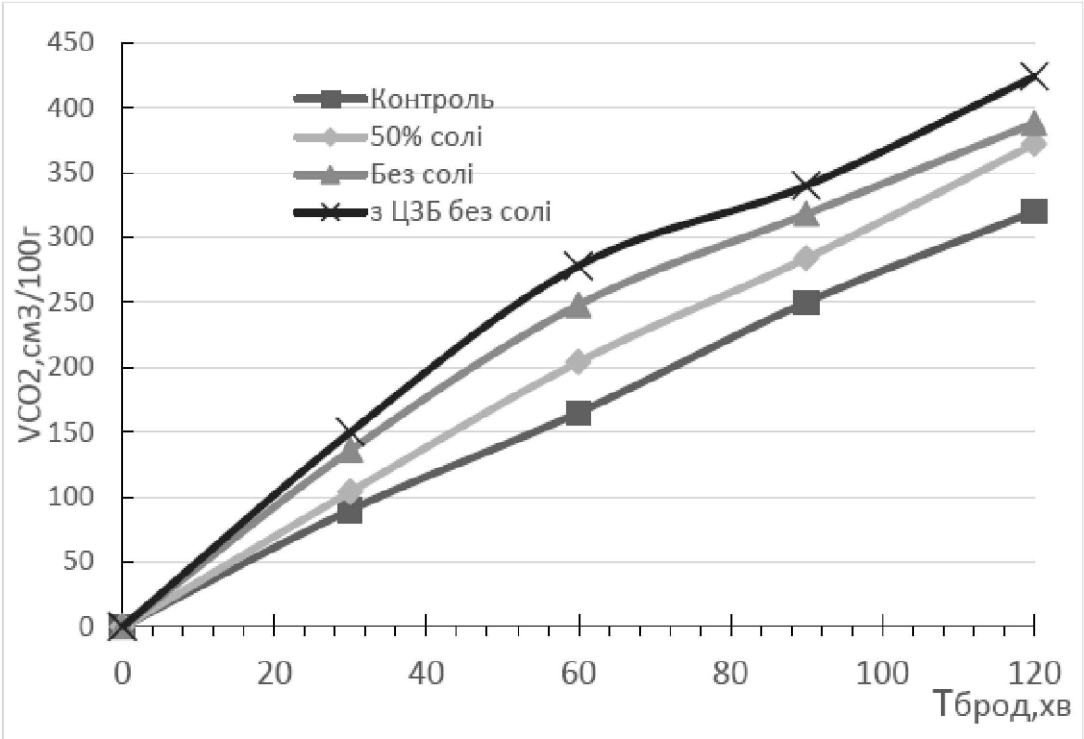
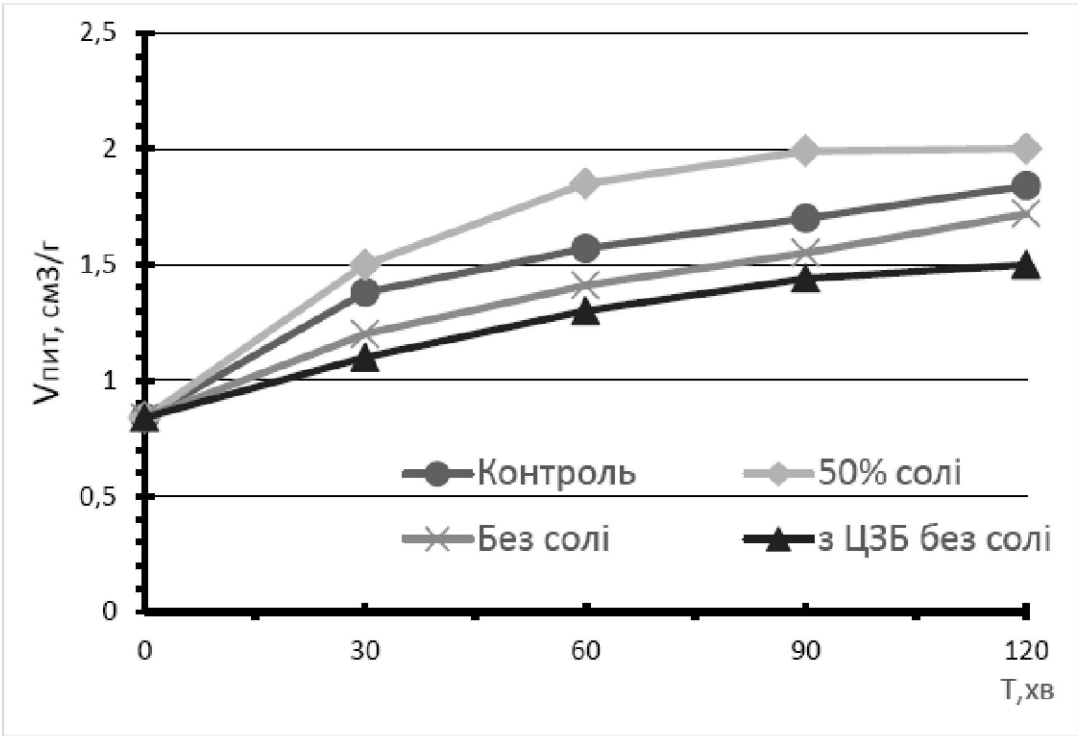


Вплив зменшення вмісту солі на властивості тіста та якість готових виробів

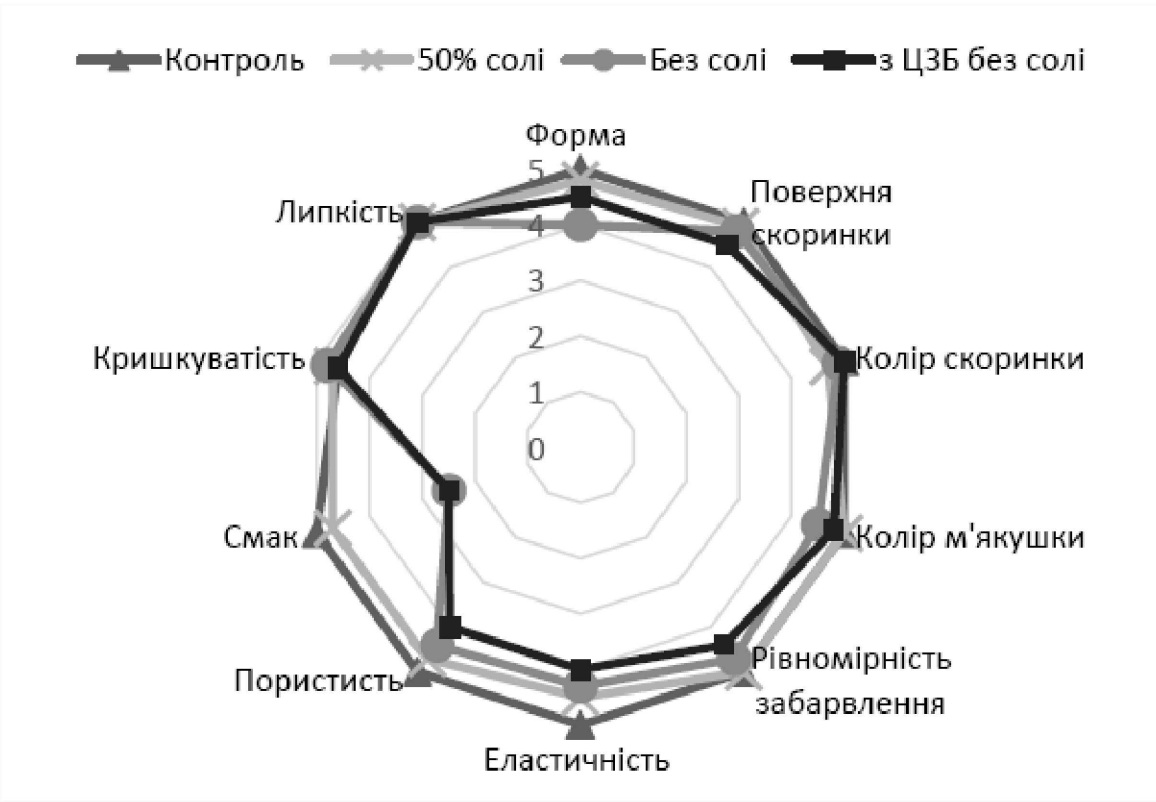
Зміна газоутворення у тісті під час бродіння



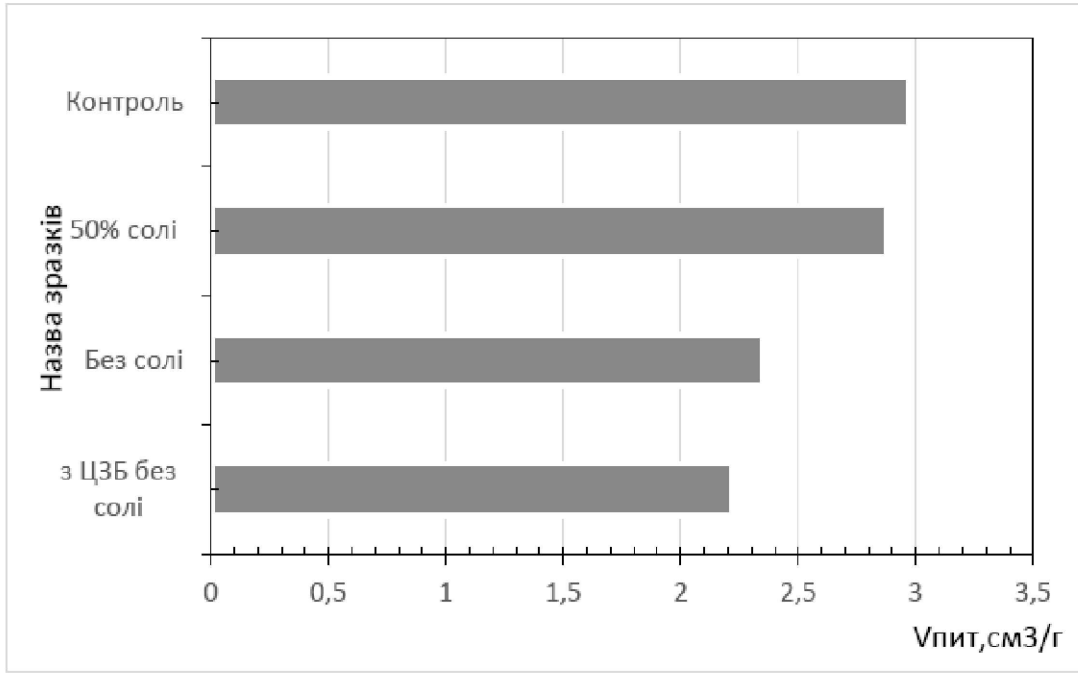
Зміна питомого об'єму тіста під час бродіння

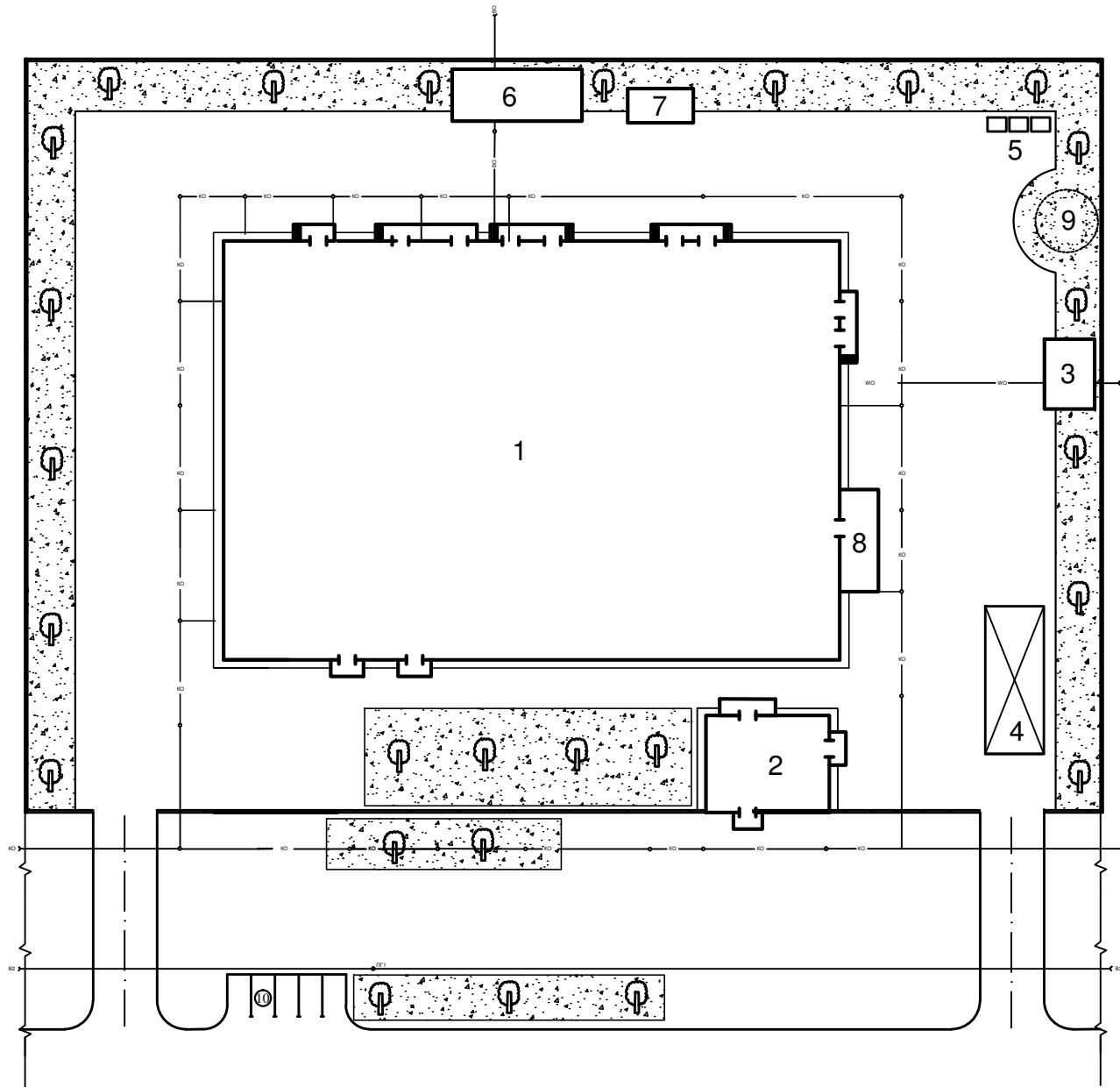
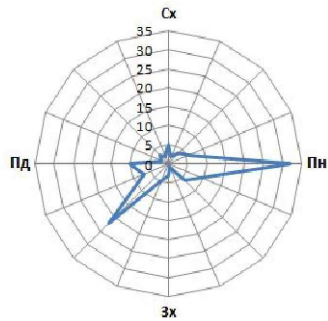


Профілограма органолептичних показників



Значення питомого об'єму готових виробів





Експлікація будівель і споруд

№ з/п	Найменування	
1	Виробничий корпус	
2	Прохідна	
3	Електропідстанція	
4	Автоваги	
5	Контейнер для сміття	
6	Насосна станція	
7	Дворовий туалет	
8	Рампа	
9	Пожежний резервуар	
10	Автостоянка	

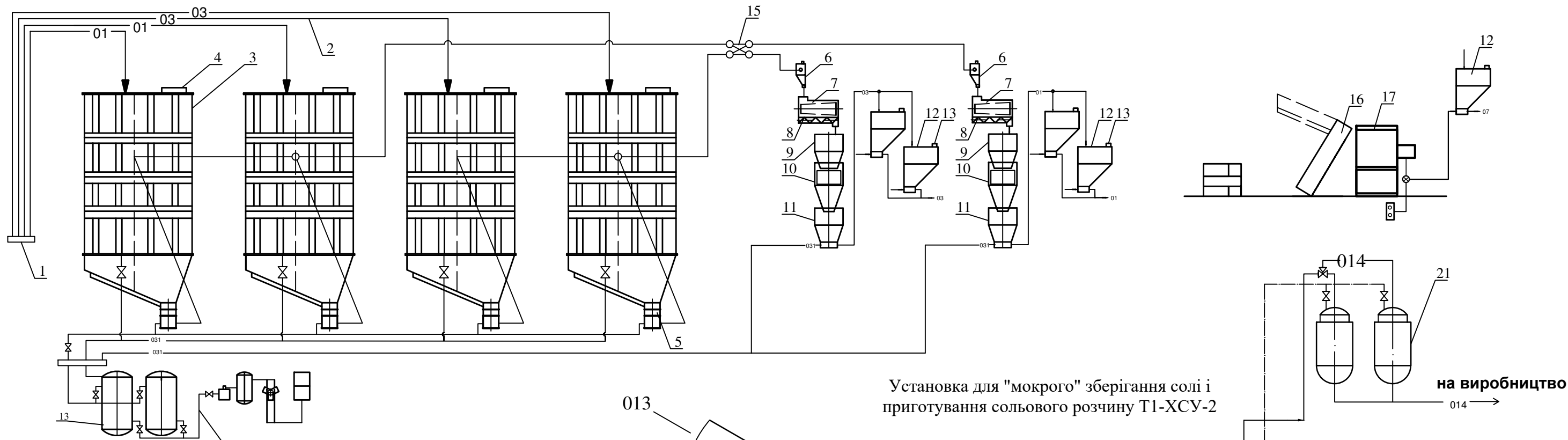
Умовні позначення

- Наземні споруди
- Навіс
- Газон
- Квітник
- Пожежний гідрант
- Листові дерева
- Водопровід
- Каналізація
- Електропровід

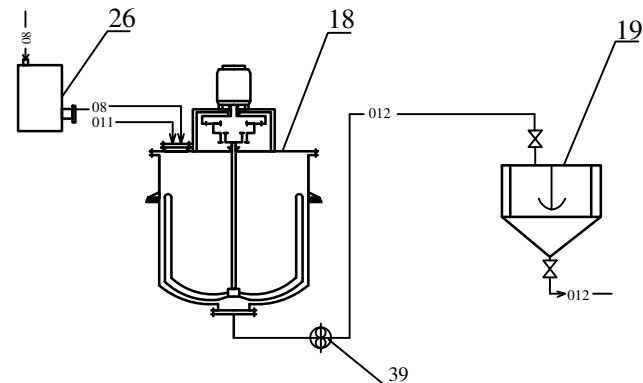
Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування показників	Одиниця вимірювання	Кількість
1	Площа території	га	0,29
2	Площа забудови	м²	1890
3	Площа озеленення	м²	730
4	Щільність забудови	%	41,9
5	Коефіцієнт використання території	-	67

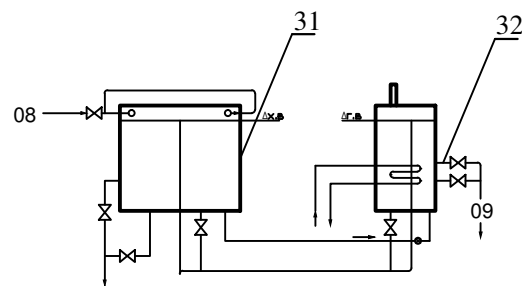
						КРБ.ТЗПХіКВ.0.557-03.1.6.		
						Проектування пекарні середньої потужності з виробництвом хлібобулочних виробів для дітей шкільного віку в м. Вінниця		
Зм	Кіл	Арк	Редок	Підпис	Дата	Архітектурно-будівельна частина	Стадія	Аркуш
Здобувач	Вербица С.О.							
Консульт.	Масарова О.В.					Генеральний план пекарні (М 1: 200)	2	5
Н.Контр	Масарова О.В.							
Керівник	Масарова О.В.					ОПТУ-2026		
Зав. кафедр.	Масарова Д.О.					Кф. ТЗПХіКВ		
						Група ТЗХ-43		



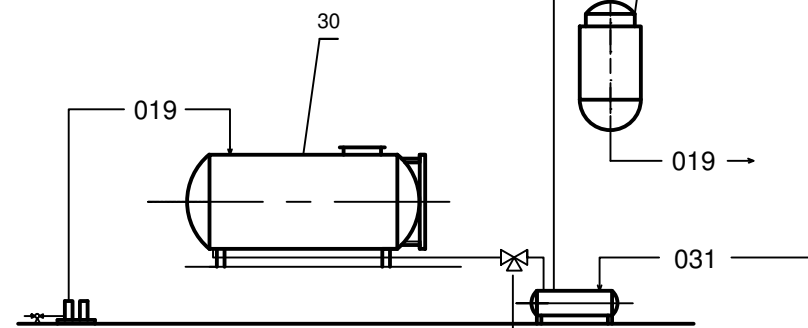
Підготовка дріжджової суспензії в установці Х-14



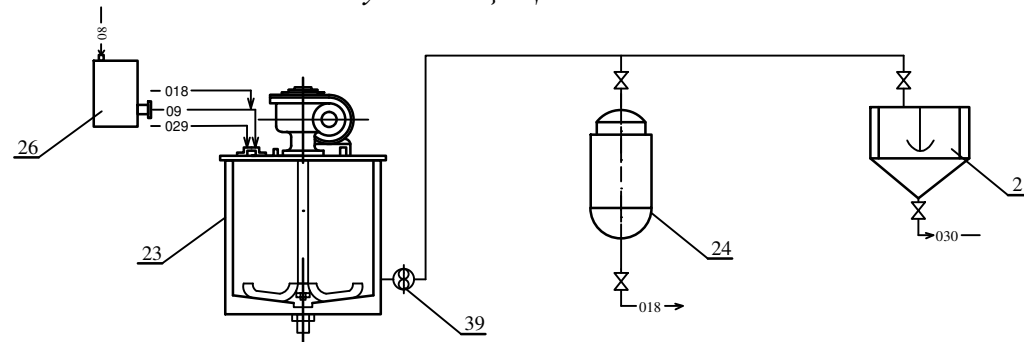
Підготовка води до виробництва



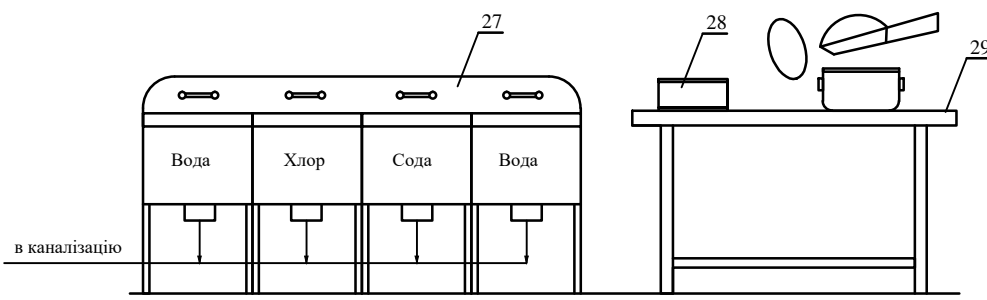
Підготовка олії соняшникової



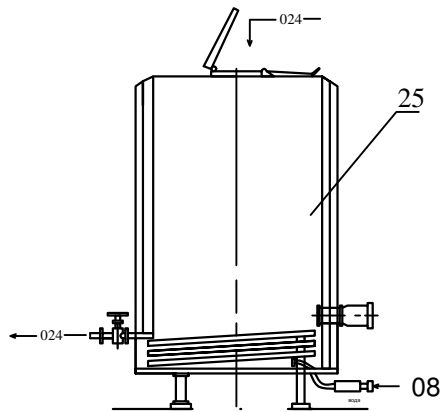
Підготовка розчину сорбіту та масла вершкового в установці ЦЖР-100



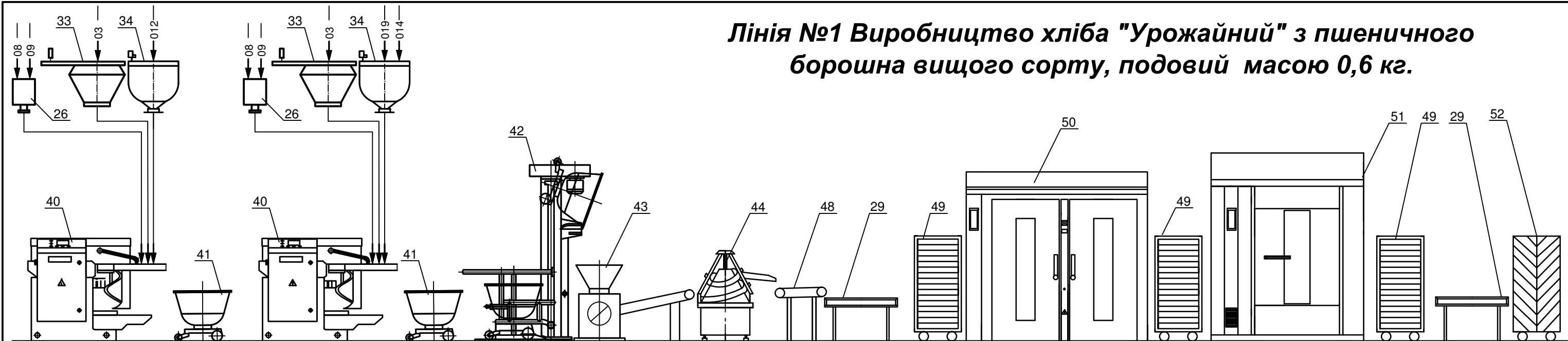
Підготовка жиру до виробництва



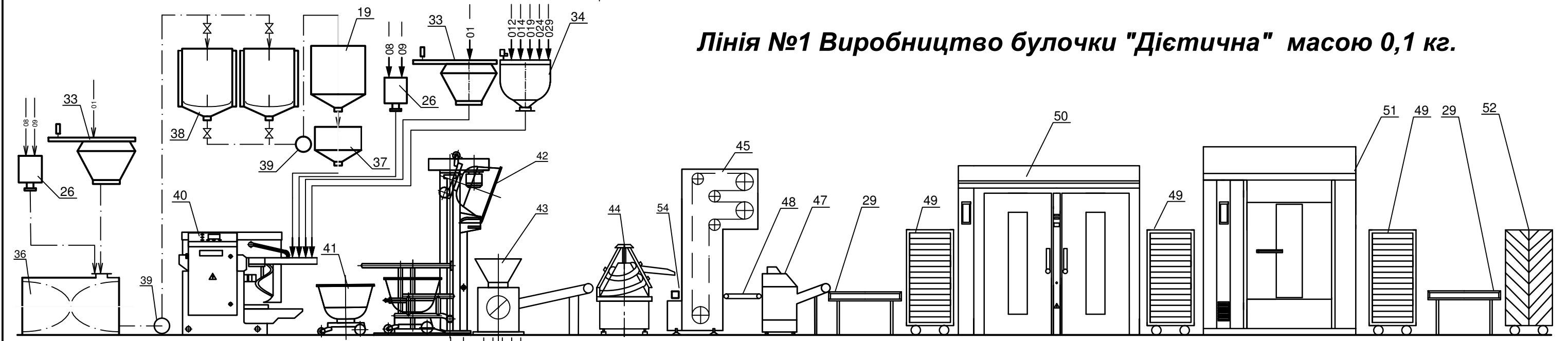
Зберігання молока в установці ARTINOX



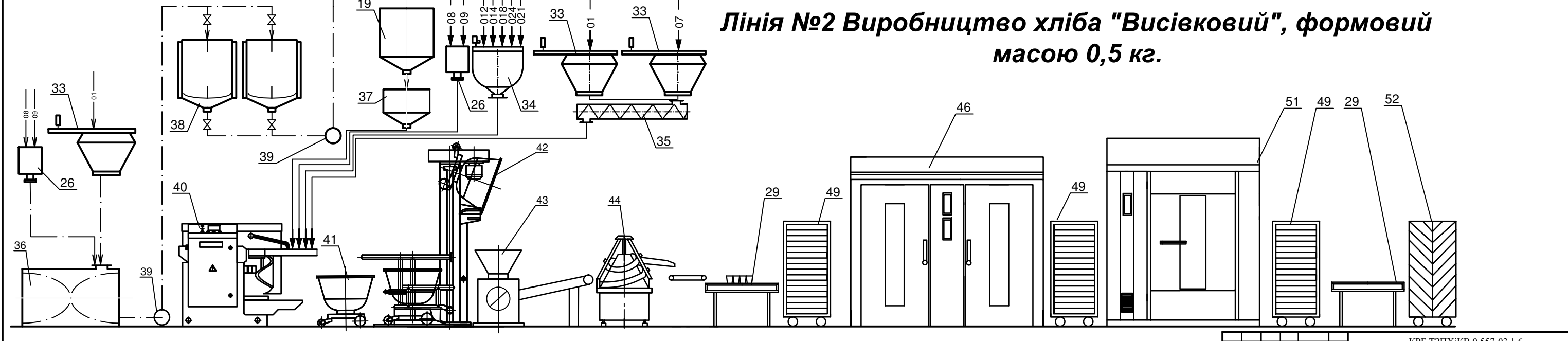
КРБ.ТЗПХіКВ.0.557-03.1.6.					
Проектування пекарні середньої потужності з виробництвом хлібобулочних виробів для дітей шкільного віку в м. Вінниця					
Зм	Кил	Арк	Редок	Підпис	Дата
Здобувач	Вербилець С.О.				
Консульт.	Масарова О.В.				
Н.Контр	Масарова О.В.				
Керівник	Масарова О.В.				
Зав.	Масарова О.В.				
кафедр.	Масарова О.В.				
Технологічні схеми виробництва				Стадія	Аркуш
Технологічні схеми зберігання і підготовки сировини до виробництва, Б/М				3	5
ОПТУ-2026				Кат. ТЗПХіКВ	
				Група ТЗХ-43	



Лінія №1 Виробництво хліба "Урожайний" з пшеничного борошна вищого сорту, подовий масою 0,6 кг.



Лінія №1 Виробництво булочки "Дієтична" масою 0,1 кг.



Лінія №2 Виробництво хліба "Висівковий", формовий масою 0,5 кг.

						КРБ.ТЗПХіКВ.0.557-03.1.6.		
						Проектування пекарні середньої потужності з виробництвом хлібобулочних виробів для дітей шкільного віку в м. Вінниця		
Зм.	Кіл.	Арк.	Редок.	Підпис.	Дата	Технологічні схеми виробництва	Стадія	Аркуш
Здобувач	Вербілова С.О.							
Консульт.	Масарова О.В.							
Н.Контр.	Масарова О.В.							
Керівник	Масарова О.В.							
Зав. кафедр.	Масарова О.В.					ОПТУ-2026		
						Кф. ТЗПХіКВ		
						Група ТЗХ-43		

