

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра Технології вина та сенсорного аналізу



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА
на тему «Реконструкція вин заводу ПТК «ШАБО» Одеської області із
збільшенням випуску рожевих виноматеріалів»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Вірова О.М.

(прізвище, ініціали)

4курсу ТВ- 41 групи

Керівник

ст. викл. Ткаченко Л.О.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультанти:

(посада, прізвище та ініціали)

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 20__ р., протокол № ____.

Завідувачка кафедри ТВтаСА

(назва кафедри)

_____ (підпис)

Оксана ТКАЧЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса – 2023 рік

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки
29 березня 2012 року № 384

Форма № Н-9.01

Одеський національний технологічний університет

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет технології вина та туристичного бізнесу

Кафедра технології вина та сенсорного аналізу

Освітній ступінь «бакалавр»

(шифр і назва)

Спеціальність 181«Харчові технології»

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

д.т.н., проф. Ткаченко О.Б.

“ ___ ” _____ 20__ року

**З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ**

Вірової О.М.

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Реконструкція винзаводу ПТК «Шабо» Одеської області із збільшенням випуску рожевих виноматеріалів.

Керівник роботи Ткаченко Л.О.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом вищого навчального закладу від “ 10 ” березня 2023 року № 98-03

2. Строк подання студентом роботи _____

3. Вихідні дані до роботи Асортимент продукції, що виробляється(у %): **виноматеріали для білих ігристих вин – 10 %; виноматеріали для білих столових сортових вин – 20 %; ; виноматеріали для рожевих столових ординарних вин – 30 %; виноматеріали для червоних ігристих вин – 10 %; виноматеріали для червоних столових сортових вин – 20%; виноматеріали для червоних столових ординарних вин -10%.**

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) _____

Вступ, Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення, Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування, Розділ 3. Технологічна частина 3.1. Опис сортів винограду, 3.2. Технологічні схеми приготування виноматеріалів, 3.3. Розрахунок продуктів, 3.4. Розрахунок допоміжних матеріалів, 3.5. Графік переробки винограду, 3.6. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, 3.7. НАССР. Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства, Розділ 5. Охорона праці, Розділ 6. Техніко-економічні розрахунки, а також висновки та перелік використаних джерел

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) Ген. план винзаводу М 1:500 – 1 лист. Цех переробки винограду. План. М 1:100 – 2 лист. Цех бродіння виноматеріалів. План М 1:100 – 3 лист. Апаратурно-технологічна схема виробництва виноматеріалів – 4 лист.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Техніко-економічна частина			

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ, стан проблеми і перспективи її вирішення	12.02-22.02	
2	Складання техніко-економічне обґрунтування	23.02-20.03	
3	Вибір технологічних схем, розрахунок продуктів та допоміжних матеріалів.	21.03-07.04	
4	Графік переробки винограду. Підбір та розрахунок обладнання.	07.04-12.04	
5	Складання генерального плану заводу, його опис.	12.04-15.04	
6	Компоновка обладнання у виробничих будівлях.	15.04-20.04	
7	Графічна частина: виконання планів та розрізів виробничих будівель (технологічні листи).	20.04-30.04	
8	Складання розділів записки з охорони праці та оцінка екологічної безпеки	01.05-08.05	
9	Техніко-економічні розрахунки.	09.05-16.05	
10	Кінцеве оформлення графічної частини.	17.05-25.05	
11	Завершення оформлення розрахунково-пояснювальної записки.	26.05-05.06	
12	Здача роботи на кафедрі.	05.06-10.06	

Студент _____ Вірова О.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Ткаченко Л.О.

(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Вірова О.М.
ПІБ Підпис

підприємства, Розділ 5. Охорона праці, Розділ 6. Охорона навколишнього середовища. Розділ 7. Техніко-економічні розрахунки, а також висновки та перелік використаних джерел.

Обсяг роботи. Пояснювальна записка має 78 сторінок, графічна частина – 4 аркушів формату А1.

Висновки. Виявлений в районі залишок сировини в об'ємі 420 т дозволяє збільшити виробничу потужність винзаводу на 30 т/добу, а також збільшити виробництво виноматеріалів на 37800 дал або на 6463,8 тис грн. Це зажадає додаткових витрат на виробництво виноматеріалів 5040,269 тис. грн. і додаткового залучення працівників у кількості 5 чоловік.

ABSTRACT

for qualifying work

on the topic: "Reconstruction of the PTK "Shabo" winery of the Odesa region with an increase in the production of rosé wines"

Author - Virova O.M.

Head - senior lecturer of the Department of TV and SA Tkachenko L.O.

Specialty 181 "Food technologies"

Department - wine technology and sensory analysis

Actuality of theme. High-quality pink table wines are deservedly in high demand due to their full, rich characteristic bouquet and taste, as well as high physiological value for the body. In this regard, it is obvious that measures aimed at the introduction of modern methods of production of high-quality dry table rosé wines at the existing enterprise are relevant.

The goal of the work. The main goal of the work is to increase the production of pink table wines and improve their quality thanks to the introduction of new technological equipment and technology.

Practical significance of the obtained results. The introduction of additional equipment for the production of rosé table wines will allow the enterprise to have a positive impact on the quality of table wines. The improvement of the quality of wine materials will allow the enterprise to receive additional profit after the reconstruction measures have been carried out

Structure of work. The qualification work consists of an explanatory note, which includes: Introduction, Section 1. State of the problem and prospects and solutions, Section 2. Technical and economic justification, Section 3. Technological part (3.1. Description of grape varieties, 3.2. Technological schemes for the preparation of wine materials, 3.3 . Calculation of products, 3.4. Calculation of auxiliary materials, 3.5. Schedule of grape processing, 3.6. Selection and calculation of technological equipment, 3.7. HACSR), Chapter 4. Characteristics of technological facilities and communications of the general plan of the enterprise, Chapter 5. Labor protection, Chapter 6. Environmental protection.

Chapter 7. Technical and economic calculations, as well as conclusions and a list of used sources.

Scope of work. The explanatory note has 78 pages, the graphic part - 4 sheets of A1 format.

Conclusions. The remaining 420 t of raw materials discovered in the area allows to increase the production capacity of the winery by 30 t/day, as well as to increase the production of wine materials by 37800 dal or by 6463.8 thousand UAH. This will require additional costs for the production of wine materials of UAH 5040,269. and additional involvement of employees in the amount of 5 people.

ЗМІСТ

	сторінка
Вступ.....	6
Розділ 1.Стан проблеми і перспективи її вирішення	8
Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування.....	10
Розділ 3. Технологічна частина.....	12
3.1. Опис сортів винограду.....	12
3.2. Технологічні схеми виробництва виноматеріалів.....	16
3.3. Розрахунок продуктів переробки винограду на виноматеріали..	31
3.4. Розрахунок допоміжних матеріалів.....	56
3.5. Графік переробки винограду на виноматеріали	57
3.6. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	57
3.7. Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки (НАССР)	61
Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства	63
Розділ 5. Охорона праці	65
Розділ 6. Охорона навколишнього середовища	68
Розділ 7. Техніко-економічні розрахунки	73
Висновки	76
Використані джерела	77

Змін.	Ліст	№ докум.	Підпись	Дата	<i>КРБ ТВ та СА. 1.98-03.1.7</i>			
Розроб.		<i>Вірова О.М.</i>			<i>Реконструкція вин заводу ПТК «ШАБО» Одеської області із збільшенням випуску рожевих виноматеріалів</i>	Літ.	Ліст	Лістів
Перевір.		<i>Ткаченко Л.О.</i>				5	78	
Реценз.						<i>Кафедра ТВ та СА ОНТУ</i>		
Н. Контр.								
Утверд.		<i>Ткаченко О.Б.</i>						

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу

на тему: «Реконструкція винзаводу ПТК «Шабо» Одеської області із збільшенням випуску рожевих виноматеріалів»

Автор – Вірова О.М.

Керівник – ст.. викладач кафедри ТВ та СА Ткаченко Л.О.

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Кафедра – технології вина та сенсорного аналізу

Актуальність теми. Якісні рожеві столові вина заслужено користуються високим попитом завдяки їх повному, насиченому характерному букету та смаку, а також високій фізіологічній цінності на організм. У зв'язку з цим очевидно, що заходи, спрямовані на впровадження сучасних способів виробництва рожевих столових сухих вин високої якості на діючому підприємстві є актуальні.

Мета роботи. Головною метою роботи є збільшення випуску рожевих столових виноматеріалів та удосконалення їх якості завдяки впровадженню нового технологічного обладнання та технології.

Практичне значення отриманих результатів. Впровадження додаткового обладнання для виробництва рожевих столових вин дозволить підприємству надавати позитивний вплив на якість столових вин. Поліпшення якості виноматеріалів дозволить отримати додатковий прибуток підприємству після проведених заходів реконструкції

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається з пояснювальної записки, яка включає: Вступ, Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення, Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування, Розділ 3. Технологічна частина (3.1. Опис сортів винограду, 3.2. Технологічні схеми приготування виноматеріалів, 3.3. Розрахунок продуктів, 3.4. Розрахунок допоміжних матеріалів, 3.5. Графік переробки винограду, 3.6. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, 3.7. НАССР), Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану

