

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет ТВ та ТБ  
Кафедра Технології вина та сенсорного аналізу  
Освітній ступінь «Бакалавр»  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
Освітня програма «Харчові технології та інженерія»

ПРОЕКТ ДОПУЩЕНИЙ ДО ЗАХИСТУ  
Завідувач кафедри Оксана ТКАЧЕНКО.

\_\_\_\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_

(дата)

## КОМПЛЕКСНИЙ ДИПЛОМНИЙ П Р О Е К Т

на тему:

**«Розширення асортименту виноматеріалів в умовах винзаводу  
ПрАТ «Одесавинпром» Одеської області з організацією  
випуску виноматеріалів для ігристих вин»**

Тема проекту:

**« Реконструкція винзаводу ПрАТ «Одесавинпром» Одеської  
області» з організацією випуску виноматеріалів для витриманих вин»**

### РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Виконав студент

Вдовиченко І.В.

Група

ТВ - 41

Керівник

ст. викл. Ткаченко Л.О.

Одеса - 2023

**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 КОМПЛЕКСНИЙ ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ СТУДЕНТУ**

**Вдовиченко І.В.**

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи) Реконструкція винзаводу ПрАТ «Одесавинпром» Одеської області з організацією випуску і виноматеріалів для витриманих вин.

Керівник проекту (роботи) Ткаченко Л.О.

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

Затверджені наказом вищого навчального закладу від “ 03 ” 10 2022 року № 689 - 03

2. Строк подання студентом проекту (роботи) \_\_\_\_\_

3. Вихідні дані до проекту (роботи) Асортимент продукції, що виробляється(у %): виноматеріали для білих ігристих вин – 20 %; виноматеріали для білих столових ординарних витриманих вин – 30 %; коньячні виноматеріали – 10 %; виноматеріали для червоних ігристих вин – 10 %; виноматеріали для червоних столових ординарних витриманих вин – 25 %; виноматеріали для червоних столових сортових вин – 5 %;

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 проекту (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 дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту(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 проекту на кафедру.	05.06-10.06	

Студент \_\_\_\_\_ Вдовиченко І.В.  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник проекту (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 \_\_\_\_\_ Вдовиченко І.В.

ПІБ

Підпис

## **АНОТАЦІЯ**

### **на кваліфікаційну роботу**

**на тему:** «Реконструкція винзаводу ПрАТ «Одесавинпром» Одеської області з організацією випуску виноматеріалів для витриманих вин»

**Автор** – Вдовиченко І.В.

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

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Кафедра** – технології вина та сенсорного аналізу

**Актуальність теми.** Якісні столові ординарні витримані 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 витриманих вин високої якості на діючому підприємстві є актуальні.

**Мета роботи.** Головною метою роботи є покращення якості виноматеріалів для столових вин завдяки організації випуску виноматеріалів для витриманих вин.

**Практичне значення отриманих результатів.** Впровадження додаткового обладнання для виробництва ординарних столових витриманих 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

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 сторінок, графічна частина – 4 аркушів формату А1.

**Висновки.** Виявлений в районі залишок сировини в об'ємі 560 т дозволяє збільшити виробничу потужність винзаводу на 40 т/добу, а також збільшити виробництво виноматеріалів на 50400 дал або на 8215,2 тис грн. Це зажадає додаткових витрат на виробництво виноматеріалів 7030,93 тис. грн. і додаткового залучення працівників у кількості 3 чоловік.

## **ABSTRACT**

### **for qualifying work**

on the topic: "Reconstruction of the Odesavinprom PJSC winery of the Odesa region with the organization of the production of wine materials for aged wines"

Author - Vdovichenko I.V.

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 ordinary aged 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 the measures aimed at the implementation of modern methods of production of aged wines of high quality at the existing enterprise are relevant.

The goal of the work. The main goal of the work is to improve the quality of wine materials for table wines thanks to the organization of the production of wine materials for aged wines.

Practical significance of the obtained results. The introduction of additional equipment for the production of ordinary aged table wines will allow the enterprise to exert a positive influence 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 pages, the graphic part - 4 sheets of A1 format.

Conclusions. The remaining 560 t of raw materials discovered in the area allows to increase the production capacity of the winery by 40 t/day, as well as

to increase the production of wine materials by 50,400 dal or by 8,215.2 thousand UAH. This will require additional costs for the production of wine materials of UAH 7,030.93 thousand. and additional involvement of 3 employees.

## ЗМІСТ

	сторінка
Вступ.....	6
Розділ 1.Стан проблеми і перспективи її вирішення .....	8
Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування.....	11
Розділ 3. Технологічна частина.....	15
3.1. Опис сортів винограду.....	15
3.2. Технологічні схеми виробництва виноматеріалів.....	23
3.3. Розрахунок продуктів переробки винограду на виноматеріали..	34
3.4. Розрахунок допоміжних матеріалів.....	58
3.5. Графік переробки винограду на виноматеріали .....	59
3.6. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	60
3.7. Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки (НАССР) .....	64
Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства .....	75
Розділ 5. Охорона праці .....	77
Розділ 6. Охорона навколишнього середовища .....	83
Розділ 7. Техніко-економічні розрахунки .....	88
Висновки .....	92
Використані джерела .....	93

					<i>КРБ ТВ та СА. 1.689-03.37.2</i>			
<i>Змін.</i>	<i>Ліст</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Вдовіченко І.В.</i>			Реконструкція винзаводу ПрАТ «Одесавинпром» Одеської області з організацією випуску виноматеріалів для витриманих вин	<i>Літ.</i>	<i>Ліст</i>	<i>Лістів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко Л.О.</i>				5	96	
<i>Реценз.</i>						Кафедра ТВ та СА ОНТУ		
<i>Н. Контр.</i>								
<i>Утверд.</i>		<i>Ткаченко О.Б.</i>						









