

Одеський національний технологічний університет

Факультет: технології вина та туристичного бізнесу

Кафедра: технології вина та сенсорного аналізу

Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: технології продуктів бродіння та виноробства



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА ДОПУЩЕНА ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

Ткаченко Оксана Борисівна

« ____ » _____ 2023 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Реконструкція винзаводу ТОВ «Шампань України» Одеської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів.

РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Виконав: Стародубець І.М

(прізвище, ініціали)

(підпис)

(дата)

Керівник: Ткаченко Л.О, ст. викладач

(прізвище, ініціали, науковий ступінь, посада)

(підпис)

(дата)

Одеса 2023

Одеський національний технологічний університет

(повне найменування закладу вищої освіти)

Факультет: технології вина та туристичного бізнесу

Кафедра: технології вина та сенсорного аналізу

Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: технології продуктів бродіння та виноробства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

д.т.н., проф. Ткаченко О.Б.

« ____ » _____ 2023 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Стародубцю І.М

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Реконструкція винзаводу ТОВ «Шампань України» Одеської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів.

керівник роботи Ткаченко Л.О

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

затверджені наказом закладу вищої освіти від «10» березня 2023 року №98-03

2. Строк подання студентом роботи _____
3. Вихідні дані до роботи Асортимент продукції, що виробляється(у %): виноматеріали для рожевих столових ординарних вин – 30 %; виноматеріали для білих столових сортових вин – 20 %; виноматеріали для білих столових ординарних – 15%; виноматеріали коньячні – 5 %; виноматеріали для червоних столових сортових вин – 20 %; виноматеріали для червоних ігристих 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, 3.3-3.6. Розрахунок продуктів, 3.7. Графік переробки винограду, 3.8. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, 3.9. 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.
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 _____

(підпис)

Стародубець І.М

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____

(підпис)

Ткаченко Л.О

(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 нормакадемічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____

ПІБ

Підпис

Анотація

На тему: Реконструкція винзаводу ТОВ «Шампань України» Одеської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів.

Автор: Стародубець Іван Миколайович

Керівник: Ткаченко Л.О

Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: технології продуктів бродіння та виноробства

Кафедра: технології вина та сенсорного аналізу

Актуальність теми: малий обсяг виробництва рожевих вин в Україні

Мета роботи: реконструкція підприємства з організацією випуску рожевих виноматеріалів

Практичне значення отриманих результатів: організацією випуску рожевих виноматеріалів дасть змогу збільшити обсяги виробництва для долі ринку рожевих високоякісних вин в Україні.

Структура роботи: стан проблеми і перспективи її вирішення, техніко-економічне обґрунтування, технологічна частина, характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства, охорона праці, охорона навколишнього середовища, техніко-економічні розрахунки

Обсяг роботи: обсяг пояснювальної записки складає – 94 стр, обсяг графічної частини складає - 4 листа.

Висновок: робота по реконструкції з організацією випуску рожевих виноматеріалів дасть змогу збільшити чистий прибуток підприємства за рахунок реалізації високоякісних матеріалів з збільшенням на них ціни, налагодити випуск нової продукції на підприємстві.

Annotation

On the subject: Reconstruction of the winery of LLC "Champagne of Ukraine" of the Odesa region with the organization of the production of rosé wine materials.

Author: Starodubets Ivan Mykolayovych

Head: Tkachenko L.O

Educational degree: bachelor's degree

Specialty: 181 "Food technologies"

Educational program: technologies of fermentation products and winemaking

Department: wine technology and sensory analysis

Relevance of the topic: small production volume of rosé wines in Ukraine

The purpose of the work: reconstruction of the enterprise with the organization of the production of rosé wine materials

The practical significance of the obtained results: the organization of the release of rosé wine materials will make it possible to increase production volumes for the market share of rosé high-quality wines in Ukraine.

Structure of the work: state of the problem and prospects for its solution, technical and economic justification, technological part, characteristics of technological objects and communications of the general plan of the enterprise, labor protection, environmental protection, technical and economic calculations

Scope of work: the volume of the explanatory note is 94 pages, the volume of the graphic part is 4 pages.

Conclusion: reconstruction work with the organization of the production of pink wine materials will make it possible to increase the net profit of the enterprise due to the sale of high-quality materials with an increase in their prices, to establish the production of new products at the enterprise.

Зміст

Титульний аркуш

Завдання на кваліфікаційну роботу

Анотація

Зміст

Вступ

Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення

1.1 Характеристика підприємства (нового або існуючого, яке потребує реконструкції, розширення чи технічного переоснащення)

1.2 Стан і шляхи вирішення поставленої проблеми

1.3 Мета і завдання роботи

1.4 Техніко-технологічне обґрунтування вирішення поставленої проблеми

Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування

Розділ 3. Технологічна частина

3.1 Опис сортів винограду

3.2 Технологічні схеми виробництва виноматеріалів

3.3-3.6 Розрахунок продуктів переробки винограду на виноматеріал

3.7 Графік переробки винограду на виноматеріали

3.8 Підбір, розрахунок і розташування технологічного обладнання

3.9 Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки (НАССР)

Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства

4.1 Опис генерального плану підприємства

4.2 Опис архітектурно-будівельної частини підприємства

4.3 Санітарно-технічні розрахунки

Розділ 5. Охорона праці

Розділ 6. Охорона навколишнього середовища

Розділ 7. Техніко-економічні розрахунки

Висновки та пропозиції

Перелік використаних джерел

Додатки

						КРБ ТВ та СА.1.98-03.2.1			
Зміни	Кільк.	Арк	№ док.	Підпис	Дата				
Студент	Стародубець І.М					Реконструкція винзаводу ТОВ «Шампань України» Одеської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів.	Стадія	Аркуш	Аркушів
Консульт.	Ткаченко Л.О						УП	6	94
Н. контр.							ОНТУ-2023		
Керівник							Кафедра ТВ та СА		
Зав. каф.	Ткаченко О.Б						Група ТВс-41а		

Вступ

Виноградарство та виноробство в Україні завжди були важливою галуззю агропромислового комплексу. Займаючи незначну питому вагу в площі сільсько-господарських угідь, ця галузь суттєво впливає на рівень соціально-економічного розвитку регіонів.

Виноробна промисловість України представлена підприємствами первинного та вторинного виноробства. Основним видом сировини для виробництва вин є виноматеріали.

Продукція виноградарства та виноробства має виняткове значення для підвищення якості життя населення України. Галузі виноградарства і виноробства були і є важливими бюджетоутворюючими складовими агропромислового комплексу України.

Сучасний стан виноградарства та виноробства характеризується скороченням загальних площ насаджень виноградників, зменшенням їхньої урожайності. Спостерігається загальне падіння економічної ефективності виробництва винограду та виноробної продукції.

Найбільші площі виноградників були в 60-х роках минулого століття і склали близько 400 тис. га. Проте на сьогодні площа виноградників скоротилася майже в 5 разів і продовжує скорочуватись. На сьогодні їх площа становить близько 40 тис. га. В основному виноградники зосереджені в Одеській, Херсонській, Миколаївській, Запорізькій та Закарпатській областях.

В умовах глобалізації ринку вина та вступу України до СОТ конкуренція загострюється, що потребує перебудови галузі таким чином, щоб її продукція відповідала високим вимогам ринку. У 2009 р. була розроблена і затверджена Галузева Програма виноградарства та виноробства України на період до 2025 року, на жаль, вона не діє в повному обсязі. Метою Програми була реалізація державної політики України щодо регулювання розвитку цієї галузі економіки, концентрації фінансових, матеріально-технічних та інших ресурсів, виробничого і науково-технічного потенціалу для розв'язання головних проблем галузі.

Наразі необхідні закони і нормативні акти щодо правил маркування вин, методів класифікації, контроль найменувань за походженням, закон про систему

Перелік використаних джерел

1. Виноробство в Україні: Сучасний стан і перспективи.

<https://agropolit.com/blog/475-vinorobstvo-v-ukrayini-suchasniy-stan-i-perspektivi>

2. Наказ про затвердження галузевої програми розвитку садівництва України на період до 2025 року і галузевої Програми розвитку виноградарства та виноробства України на період до 2025 року

<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0444555-08#Text>

3. Підприємства арцизької громади ТОВ «Шампань України»

<http://arciz-rada.gov.ua/novini/1515-pidприємства-artsizkoji-gromadi-tov-shampan-ukrajini>

4. Техніко-технологічний стан підприємства. Економік UA.

<http://www.uaeconomic.com/ulens-843-1.html>

5. Гель І.М. Систематика, ампелографія та селекція винограду.pdf

http://www.lnau.edu.ua/lnau/attachments/130_%D0%93%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%86%D0%9C%D0%A1%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0,%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%83.pdf

6. Вікіпедія. Виноробство в Одеській області.

https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%B2_%D0%9E%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%8C%D0%BA%D1%96%D0%B9_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%96

7. Вікіпедія. Виноробство в Україні.

https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%B2_%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96

8. Екобезпека виноробства - «Підвищення екологічної безпеки підприємств виноробства»

https://ldubgd.edu.ua/sites/default/files/8_konferenzii/ekobezpeka_vinorobstva.pdf

9. Методичні вказівки до виконання розрахунку продуктів переробки винограду на виноматеріали (первинне виноробство) з курсу «Технологія вина» для студентів ступеня бакалавр галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології продуктів бродіння і виноробства» денної та заочної форм навчання / Укл.: Л.А. Осипова, Т.Б. Абрамова, Л.О. Ткаченко - Одеса: ОНАХТ, 2018. - 90 с.

10. Збірник норм втрат сировини та матеріалів, діючих на підприємствах виноробної промисловості. - К.: Державне науково-виробниче підприємство «ПЛЮДВИНКОНСЕРВ». - 2011. - 126 с.

11. Норми технологічного проектування виноробних підприємств з переробки винограду: КД У 00011050-15.93.12-02:2010. - [Чинний від 2010-04-25]. - затв. Міністерством аграрної політики України 25.04.2010 р. (Керівний документ України).

12. Охорона праці <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>

13. Правила охорони праці для виноробного виробництва

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2073-12?lang=ru#Text>

14. Підвищення екологічної безпеки підприємств первинного виноробства

https://ldubgd.edu.ua/sites/default/files/8_konferenzii/ekobezpeka_vinorobstva.pdf