

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА
на тему «Реконструкція винзаводу ПАТ «Коблево» Миколаївської області
з організацією випуску рожевих виноматеріалів»

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Коваленко Є.Ф.

(прізвище, ініціали)

2 курсу ТВз – 22 с 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 ПРИЗВИЩЕ)

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
Коваленко Є.Ф.

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи _____ Реконструкція винзаводу ПАТ «Коблево Миколаївської області з організацією 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 рожевих столових ординарних вин – 30 %; виноматеріали для білих столових сортових вин – 20 %; виноматеріали для білих столових ординарних вин – 10 %; коньячні виноматеріали – 5%; виноматеріали для червоних столових сортових вин – 15 %; виноматеріали для червоних столових ординарних вин -20%.

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 і бродіння виноматеріалів. План. М 1:100 – 2 листа. Апаратурно-технологічна схема виробництва виноматеріалів– 1 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 _____ Коваленко Є.Ф.
(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 Коваленко Є.Ф.
ПІБ Підпис

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу

на тему: «Реконструкція винзаводу ПАТ «Коблево» Миколаївської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів.

Автор – Коваленко Є.Ф.

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 високої фізіологічної 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. Реконструкція передбачає організацію випуску рожевих виноматеріалів.

Практичне значення отриманих результатів: прийняті технічні рішення дозволяють розширити асортимент виноматеріалів, покращити їх якість, скоротити витрати на його виробництво, тим самим зменшити собівартість продукції, що в перспективі збільшить доходи підприємства.

Структура роботи.

Кваліфікаційна робота складається з графічної частини і пояснювальної записки.

Пояснювальна записка включає в себе наступні розділи: техніко-економічне обґрунтування проекту, технологічний розділ, розділ характеристики технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства, розділ охорони праці та навколишнього середовища, аналіз економічної ефективності роботи.

У техніко-економічному обґрунтуванні описані сучасні тенденції розвитку та стану галузі в країні, умови і передумови на підприємстві, що представляють собою базу для реалізації проекту.

Технологічна частина роботи містить в собі детальний опис технологічних схем приготування виноматеріалів, продуктивні розрахунки сировини та допоміжних матеріалів, підбір і розташування технологічного обладнання, а також аналіз ризиків та критичних контрольних точок на виробництві.

Розділ характеристики технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства описує конструктивно-будівельні рішення, прийняті при проектуванні.

У розділі охорони праці та навколишнього середовища враховані основні питання і проблеми безпеки умов праці на виробництві, а також описана екологічна ситуація на підприємстві, визначені класи небезпеки основних забруднюючих речовин та заходи щодо захисту навколишнього середовища від забруднень.

Аналіз економічної ефективності є заключним розділом роботи і містить необхідні розрахунки і витікаючі з них економічні висновки щодо ефективності реалізації роботи.

Обсяг роботи. Пояснювальна записка має 87 сторінок, графічна частина – 5 аркушів формату А1.

Висновки. Виявлений в районі залишок сировини в об'ємі 700 т дозволяє збільшити виробничу потужність винзаводу на 50 т/добу, а також збільшити виробництво виноматеріалів на 63000 дал або на 10080 тис грн. Це зажадає додаткових витрат на виробництво виноматеріалів 6965,228 тис. грн. і додаткового залучення працівників у кількості 3 чоловік.

ABSTRACT

for qualifying work

on the topic: "Reconstruction of the PAT "Koblevo" winery in the Mykolaiv region with the organization of the production of rosé wine materials.

The author is E.F. Kovalenko.

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 reconstruction involves the organization of the production of rosé wines.

The practical significance of the obtained results: the adopted technical solutions allow to expand the assortment of wine materials, improve their quality, reduce the costs of its production, thereby reducing the cost of production, which in the long run will increase the company's income.

Structure of work.

The qualification work consists of a graphic part and an explanatory note.

The explanatory note includes the following sections: technical and economic justification of the project, technological section, section on characteristics of technological objects and communications of the general plan of the enterprise, section on labor and environmental protection, analysis of economic efficiency of work.

The technical and economic justification describes the current development trends and the state of the industry in the country, the conditions and prerequisites at the enterprise, which represent the basis for the implementation of the project.

The technological part of the work includes a detailed description of technological schemes for the preparation of wine materials, product calculations of raw materials and auxiliary materials, selection and location of technological equipment, as well as analysis of risks and critical control points in production.

The chapter on characteristics of technological objects and communications of the enterprise's master plan describes the structural and construction decisions made during the design.

In the section on labor and environmental protection, the main issues and problems of the safety of working conditions in production are taken into account, as well as the environmental situation at the enterprise is described, the hazard classes of the main pollutants and measures to protect the environment from pollution are determined.

The analysis of economic efficiency is the final section of the work and contains the necessary calculations and economic conclusions arising from them regarding the efficiency of the implementation of the work.

Scope of work. The explanatory note has 87 pages, the graphic part - 5 sheets of A1 format.

Conclusions. The remaining 700 tons of raw materials discovered in the area allows to increase the production capacity of the winery by 50 tons/day, as well as to increase the production of wine materials by 63,000 dal or by 10,080 thousand UAH. This will require additional costs for the production of wine materials of UAH 6,965,228,000. and additional involvement of 3 employees.

ЗМІСТ

	сторінка
Вступ.....	8
Розділ 1.Стан проблеми і перспективи її вирішення	11
Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування.....	14
Розділ 3. Технологічна частина.....	18
3.1. Опис сортів винограду.....	18
3.2. Технологічні схеми виробництва виноматеріалів.....	26
3.3. Розрахунок продуктів переробки винограду на виноматеріали..	36
3.4. Розрахунок допоміжних матеріалів.....	56
3.5. Графік переробки винограду на виноматеріали	57
3.6. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.....	58
3.7. Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки (НАССР)	62
Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства	64
Розділ 5. Охорона праці	68
Розділ 6. Охорона навколишнього середовища	74
Розділ 7. Техніко-економічні розрахунки	79
Висновки	83
Список літератури	84

Змін.	Ліст	№ докум.	Підпись	Дата	<i>КРБ ТВ та СА. 1.98-03.4.1</i>			
Розроб.		<i>Коваленко С.Ф.</i>			<i>Реконструкція винзаводу ПАТ «Кодлево» Миколаївської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів</i>	Літ.	Ліст	Лістів
Перевір.		<i>Ткаченко Л.О.</i>				7	87	
Реценз.						<i>Кафедра ТВ та СА ОНТУ</i>		
Н. Контр.								
Утверд.		<i>Ткаченко О.Б.</i>						

