

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ БАКАЛАВРА
на тему «Проект будівництва виноробного підприємства тихих вин в
умовах Херсонської області»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Мордовець А.О.

(прізвище, ініціали)

5 курсу ТВз – 22с 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**

Мордовець А.О.

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Проект будівництва виноробного підприємства тихих вин в умовах Херсонської області

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 столових ординарних витриманих вин – 30 %;

виноматеріали для білих столових сортових вин – 10 %; коньячі виноматеріали – 10 %;
виноматеріали для рожевих столових ординарних вин – 20 %; виноматеріали для червоних
столових ординарних витриманих вин – 20 %; виноматеріали для червоних столових
сортних 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 _____ Мордовець А.О.

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Ткаченко Л.О.

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 _____ Мордовець А.О.

ПІБ

Підпис

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу

на тему: «Проект будівництва виноробного підприємства тихих вин в умовах Херсонської області »

Автор – Мордовець А.О.

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

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Кафедра – технології вина та сенсорного аналізу

Актуальність теми. Якісні тихі 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 будівництво нового виноробного підприємства з виробництва тихих вин є актуальними.

Мета роботи. Головною метою роботи є будівництво виноробного підприємства тихих вин в умовах Херсонської області.

Практичне значення отриманих результатів. Впровадження нового сучасного обладнання для будівництва виноробного підприємства тихих вин дозволить збільшити об'єм їх виробництва в регіоні і значно покращити їх якість .

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 82сторінки, графічна частина 5 – аркушів формату А1.

Висновки. Чистий прибуток отриманий в результаті виробництва та реалізації високоякісних виноматеріалів в сумі 7248,93 тис. грн., дозволить окупити необхідні для будівництва підприємства інвестиційні вкладення в розмірі 33174,372 тис. грн. протягом нормативного терміну – за 4,58 року.

ABSTRACT

for qualifying work

on the topic: "Project for the construction of a winemaking enterprise of still wines in the conditions of the Kherson region"

Author - Mordovets A.O.

Head - Art. teacher 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 still 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 construction of a new winery for the production of still wines are relevant.

The goal of the work. The main goal of the work is the construction of a winemaking enterprise of still wines in the conditions of the Kherson region.

Practical significance of the obtained results. The introduction of new, modern equipment for the construction of a winery of still wines will allow to increase the volume of their production in the region and significantly improve their quality.

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 82 pages, the graphic part has 5 sheets of A1 format.

Conclusions. The net profit obtained as a result of the production and sale of high-quality wine materials in the amount of UAH 7,248.93 thousand will allow to pay off the investments required for the construction of the enterprise in the amount of UAH 33,174.372 thousand. during the regulatory period - for 4.58 years.

ЗМІСТ

	сторінка
Вступ.....	8
Розділ 1.Стан проблеми і перспективи її вирішення	10
Розділ 2. Техніко-економічне обґрунтування.....	13
Розділ 3. Технологічна частина.....	17
3.1. Опис сортів винограду.....	17
3.2. Технологічні схеми виробництва виноматеріалів.....	25
3.3. Розрахунок продуктів переробки винограду на виноматеріали..	35
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)	63
Розділ 4. Характеристика технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства	64
Розділ 5. Охорона праці	66
Розділ 6. Охорона навколишнього середовища	72
Розділ 7. Техніко-економічні розрахунки	77
Висновки	80
Використані джерела	81

Змін.	Ліст	№ докум.	Підпись	Дата	КРБ ТВ та СА. 1.98-03.4.3			
Розроб.		Мордовець А.О.			Реконструкція винзаводу ПАТ «Кодлево» Миколаївської області з організацією випуску рожевих виноматеріалів	Літ.	Ліст	Лістів
Перевір.		Ткаченко Л.О.					5	84
Реценз.						Кафедра ТВ та СА ОНТУ		
Н. Контр.								
Утверд.		Ткаченко О.Б.						

