


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Допускається до захисту
В.о. зав. кафедри безпеності та якості
харчових продуктів, сировини і
технологічних процесів
доцент  Мерзлова Г.В.
« 16 » травня 2024 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА КУРЯЧИХ НАПІВФАБРИКАТІВ»



Виконала Бублій Маріанна Олександрівна
Керівник Білий Вадим Юрійович 

Рецензент 

Я, Бублій Маріанна Олександрівна, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	6
1.1. Обґрунтування та вибір асортименту.....	6
1.2. Підбір і вимоги до сировини.....	8
1.3. Технологічний розрахунок	10
1.4. Розрахунок потреби в пакувальних матеріалах.....	13
1.5. Підбір та розрахунок технологічного обладнання	15
1.6. Опис технології виробництва	17
РОЗДІЛ 2. КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ЗАПЛАНОВАНОГО АСОРТИМЕНТУ	23
2.1. Заходи для забезпечення показників безпеки	23
2.2. Показники безпеки готової продукції	23
РОЗДІЛ 3 ЕКОЛОГІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ	26
РОЗДІЛ 4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА.....	27
ВИСНОВКИ.....	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	32

РЕФЕРАТ

Бублій М.О. Організація виробництва курячих напівфабрикатів.

У даній кваліфікаційній роботі розглядається тема організації виробництва курячих напівфабрикатів. Метою роботи є розробка та оптимізація технологічного процесу, що дозволить забезпечити високу якість продукції при мінімальних виробничих витратах.

Робота включає аналіз сучасного стану ринку курячих напівфабрикатів, характеристику основних видів сировини, що використовується, а також опис технологічного процесу виробництва. Особлива увага приділена питанням контролю якості та безпечності продукції на різних етапах виробництва.

У дослідженні розглянуто екологічні аспекти виробничого процесу, зокрема заходи з мінімізації відходів та зниження негативного впливу на навколишнє середовище. Проведено розрахунок економічної ефективності виробництва курячих напівфабрикатів при рентабельності 12%, що дозволяє оцінити потенційний прибуток та обґрунтувати доцільність впровадження проекту.

Результати дослідження підтверджують, що при раціональному підході до організації виробничого процесу можна досягти високої якості готової продукції та конкурентоспроможності на ринку.

Кваліфікаційна робота містить 34 сторінки, 3 рисунки, 15 таблиць, 20 літературних джерел.

Ключові слова: птиця, переробка, напівфабрикати, технологія, обладнання.

ANNOTATION

Bublii M.O. Organization of the production of chicken semi-finished products.

This qualification work examines the topic of the organization of the production of chicken semi-finished products. The goal of the work is the development and optimization of the technological process, which will ensure high quality products at minimal production costs.

The work includes an analysis of the current state of the chicken semi-finished products market, a description of the main types of raw materials used, as well as a description of the technological process of production. Special attention is paid to issues of quality control and product safety at various stages of production.

The study examines the environmental aspects of the production process, in particular measures to minimize waste and reduce the negative impact on the environment. The calculation of the economic efficiency of the production of chicken semi-finished products with a profitability of 12% was carried out, which allows to estimate the potential profit and justify the feasibility of the project implementation.

The results of the study confirm that with a rational approach to the organization of the production process, it is possible to achieve high quality of finished products and competitiveness on the market.

The qualification work contains 34 pages, 3 figures, 15 tables, 20 literary sources.

Key words: poultry, processing, semi-finished products, technology, equipment

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Biletska Y., Djukareva G., Ryzhkova T., Kotlyar O., Khaustova T., Andrieieva S., Bilovska O. Substantiating the use of germinated legume flour enriched with iodine and selenium in the production of cooked-smoked sausages // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. №3/11 (105). P. 46–54.
2. ВЕДМЕДЕНКО, Олена; МИСАН, Олег. ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ТУШОК КУРЧАТ-БРОЙЛЕРІВ. 2023.
3. ВІННІКОВА, Людмила Георгіївна; ПОВАРОВА, Н. М.; СИНИЦЯ, О. В. Основи птахівництва та переробки птиці. 2020.
4. ВОЙЦЕХІВСЬКА, Любов, et al. ДОСЛІДЖЕННЯ ГРЕБІНЦІВ ПТИЦІ ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ПРОДУКТУ ПТАХОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ. ПРОДОВОЛЬЧІ РЕСУРСИ, 2022, 10.19: 58-65.
5. ГРИЩЕНКО, Олексій Анатолійович. МКМР Наукове обґрунтування використання текстуроформуючих наповнювачів у інноваційних технологіях галузі. Наукове обґрунтування використання текстуроформуючих рослинних наповнювачів у технології посічених напівфабрикатів. 2022.
6. ДЗІРГУН, І. І. ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНИХ ПЕРЕВАГ ПІДПРИЄМСТВ З ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА ПТИЦІ. Економічні проблеми модернізації та інвестиційно-інноваційного розвитку аграрних підприємств: Збірник тез всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції молодих вчених і студентів (25-26 квітня 2019 р. м. Дніпро).– Дніпро, 2019.–78 с. У збірнику представлені матеріали доповідей учасників Всеукраїнської, 63.
7. ДСТУ 4437:2005. Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови. Чинний від 2006.07.01. К.: Держспоживстандарт, 2005. 20 с.
8. ДСТУ 8380:2015 М'ясо та м'ясні продукти. Метод вимірювання масової частки жиру. Чинний від 2017-07-01. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2017.

9. ДСТУ ISO 936:2008 М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення масової частки загальної золи (ISO 936:1998, IDT). Чинний від 2008-01-01. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2008. 30 с.
10. КАРПЕНКО, О. В.; САМОЙЛЕНКО, А. М. Дослідження впливу різних параметрів оглушення птиці на якісні показники тушок. 2021.
11. КОВАЛЬЧУК, Д. І. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ФУНКЦІОНАЛЬНОЮ ПРИДАТНІСТЮ. Матеріали X всеукраїнської науково-технічної конференції здобувачів вищої освіти за підсумками наукових досліджень 2022 року. Факультет агротехнологій та екології (5-20 лютого 2023 р., Запоріжжя)/Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного; відпов. за вип. ВП Скиба. Запоріжжя: ТДАТУ, 2023. 163 с., 2023, 65.
12. КОНДРАТЮК, Н. В., МАЦУК, Ю. А., ЧЕРНЯВСЬКА, А. Ю., & ПЕРІНЕ, Р. В. (2023). НОВІ ПІДХОДИ У МОДЕЛЮВАННІ РЕЦЕПТУР МАРИНАДІВ ТА ЗАСОЛОЧНИХ СУМІШЕЙ. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (3), 38-43. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-3-7>
13. Масліков, М. М. Холодильне оброблення птиці та яєць / М. М. Масліков // Холод М+Т. – 2007. – № 5.
14. НОВІЦЬКА, О. П. ОПЕРАЦІЇ ЗАБОЮ ПТИЦІ ПРИ ОТРИМАННІ ЯКІСНОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КУРЯЧИХ СЛАЙСІВ. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий, 72.
15. Патент 129768 UA МПК (2018.01) A23L 13/00 A23L 13/40 (2016.01). Січені напівфабрикати з сухою молочною сироваткою / Чернюшок О. А., Москалюк О. Є., Смалько Л. М., Черненко А. В., Рожко О. Ю., Кушнір А. ; заявник – Національний університет харчових технологій. – № u201805348 ; заявл. 15.05.2018 ; опубл. 12.11.2018 ; Бюл. № 21 2018.

16. ПЕТРИШАК, О. Й.; ПАСКЕВИЧ, Г. А.; ФІЯЛОВИЧ, Л. М. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: метод. рек. 2023.
17. ПОВАРОВА, Наталя Миколаївна, et al. ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЛОКЧЕЙН У ЛАНЦЮГУ ПОСТАЧАННЯ М'ЯСА ПТИЦІ. Scientific Works, 2022, 86.2: 4-12.
18. Чернюшок, О. А. Визначення якості фортифікованих посічених напівфабрикатів з використанням вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки / О. А. Чернюшок, Ю. В. Бірюк // Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", квітень-травень 2022 р. – К.: НУХТ, 2022 р. – Ч.1. С.-235
19. ЧЕРНЮШОК, О. А.; ДУБІВКО, А. С.; БІРЮК, Ю. В. Фортифікація посічених напівфабрикатів з використанням вівсяного борошна та сухої демінералізованої молочної сироватки. Редакційна колегія, 2023, 29.3: 84-92.
20. ШЕМЕТ, А. А.; БЕРГІЛЕВИЧ, О. М. Теоретичне обґрунтування та розробка рецептури січених напівфабрикатів з використанням індичого м'яса. Вінниця, 2013.