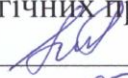




МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
Спеціальність 181 «Харчові технології»

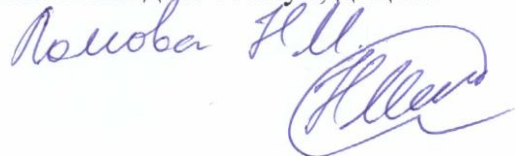
Допускається до захисту  
В.о.зав. кафедри безпеності та якості  
харчових продуктів, сировини і  
технологічних процесів  
доцент  Мерзлова Г.В.  
« 16 » « 05 » 2024 року

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА**

**«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС»**

  
Виконав Гулідов Олександр Вікторович  
Керівник д.т.н., професор Шурчкова Ю.О. 

Рецензент канд. с.-г. наук, доцент



Я, Гулідов Олександр Вікторович, засвічую, що кваліфікаційну роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

# ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. Технологічна частина

1.1 Обґрунтування і вибору запланованого асортименту

1.2 Підбір і вимоги до сировини

1.3 Технологічний розрахунок

1.4 Підбір та розрахунок технологічного обладнання

1.5 Опис технології виробництва

РОЗДІЛ 2. Контроль безпечності та якості виробництва  
продуктів запланованого асортименту

РОЗДІЛ 3 Екологізація виробничих процесів

РОЗДІЛ 4 Економічна частина

4.1 Розрахунок економічних затрат по обладнанню на дане  
виробництво

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

## РЕФЕРАТ

Гулідов О.В. Організація виробництва варено-копчених ковбас.

Мета роботи. Поетапне дослідження процесу організації виробництва варено-копчених ковбас.

Проведено технічні розрахунки потреби в основній та допоміжній сировині. Розроблено та підтверджено вибір лінійок продукції. Було обрано оптимізоване рішення для процесу виробництва варено-копченої ковбаси, щоб забезпечити стабільні та ефективні результати виробництва продукції.

Визначено основні вимоги, які враховуються при виборі сировини для виробництва.

Розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва варено-копчених ковбас. Підбрано та розраховано кількість необхідного обладнання.

На основі апаратурно-технологічної схеми виконано опис технології виробництва варено-копчених ковбас.

Розраховано економічні витрати на виготовлення необхідного обладнання.

Було зроблено висновок, що правильно підібране сучасне обладнання зробить виробництво більш ефективним, максимізуючи час безвідмовної роботи машин і мінімізуючи простої виробництва при одночасному виробництві високоякісної продукції.

Ключові слова: ковбаса, сировина, м'ясо, технологічний процес, обладнання, ковбасні вироби, розрахунок, яловичина.

## ANNOTATION

Gulidov O.V. Organization of the production of boiled and smoked sausages.

The goal of the work. A step-by-step study of the process of organizing the production of boiled and smoked sausages.

Technical calculations of the need for main and auxiliary raw materials have been carried out. The selection of product lines has been developed and confirmed. An optimized solution for the production process of cooked-smoked sausage was chosen to ensure stable and efficient production results.

The main requirements are defined, which are taken into account when choosing raw materials for production.

An equipment and technological scheme for the production of boiled and smoked sausages has been developed. The amount of necessary equipment is selected and calculated.

On the basis of the equipment and technological scheme, a description of the production technology of boiled and smoked sausages was made.

Economic costs for the production of the necessary equipment are calculated.

It was concluded that the right choice of modern equipment will make production more efficient, maximizing machine uptime and minimizing downtime while simultaneously producing high-quality products.

Key words: sausage, raw materials, meat, technological process, equipment, sausage products, calculation, beef.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Дудар Т. Г. Формування ринку конкурентоспроможної агропродовольчої продукції: теорія, методика, перспективи : моногр. Тернопіль: Економічна думка, 2009. 246 с.
2. Технологія м'яса та м'ясопродуктів: навч. посіб. для підгот. фахівців за напрямом "Харчоватехнологія та інженерія" / В. В. Власенко та ін./ за ред. проф. Власенка В. В. 2-ге вид. Вінниця: Нілан, 2014. 358 с.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін./ за ред. М.М. Клименка. К.: Вища освіта, 2006. 640 с.
4. Машины для подрібнення м'яса. Libtime. URL:<https://libtime.ru/agro/mashini-dlya-podribnennya-myasa.html> (дата звернення: 06.04.2023)
5. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: навч. посібник/ О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Ю.П. Рогач, М.М. Сердюк. К.: Вища освіта, 2006. 479 с.
6. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: навч. посібник/ О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик, Ю.П. Рогач, Л.М. Кюрчева/ за ред. к.т.н. О.В. Гвоздєва. Суми: Довкілля, 2004. 420 с.
7. Віннікова Л. Г. Практика переробки м'яса: навч. посібник / Л. Г. Віннікова. Ізмаїл : СМІЛ, 2012. 172 с.
8. Доцяк В. С. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів: підручник / В. С. Доцяк. Львів: Оріяна-Нова, 2010. 476 с.
9. Власенко В.В. Основні технології та товарознавства ковбас і м'ясокопченостей: навч. посібник. Вінниця: ГПАНІС, 2001. 275 с.
10. Рогов Й.О. Технологія і обладнання ковбасного виробництва: підручник / Й.О. Рогов, А. Г. Забашта, В. А. Алексахіна. К: Урожай, 1992. 351 с.
11. І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів:

підручник. Київ, 2004. 382с.

12. Попова Н. В., Арсеньева Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: курс лекцій для студ. напряму "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. К.: НУХТ, 2012. 175 с.

13. Дегтярьов М.О., Яценко І.В., Жейнова Н.М., Дегтярьов І.М. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: навч.посіб. Харків: Цифра Прінт, 2020. 269 с.

14. Гриняк Г.М. Охорона праці / Г. М. Гриняк, С. Д. Лахман. К.: Урожай, 1994. 272 с.

15. Жидецький В.Ц. Практикум з охорони праці / В.Ц. Жидецький, В.С. Джигирей, В.М. Сторожук. Львів: Афіша, 2000. 348с.

16. Віннікова Л. Г. Технологія м'ясних продуктів: навч. посіб. К.: Фірма ІНКОС, 2006. 600 с.

17. Правила охорони праці для працівників м'ясопереробних цехів. Держнагляд охорони праці України. К.: «Урожай», 2007. 272 с.

18. Екологізація виробництва та зелені технології Київський політехнічний інститут імені Сікорського, 2021. 108.

19. Тищенко Г. В. Екологічне право: навч. посібник / Г.В. Тищенко. К.: Юмана, 2001. 256 с.

20. Мягченко О.П. Основи екології: підручник / О.П. Мягченко. К.: Центр учбової літератури, 2010. 312 с.

21. Шматько В.Г. Екологія та організація природоохоронної діяльності / В.Г. Шматько, Ю.В. Нікітін. К.: КНТ, 2008. 304 с.