

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Факультет інженерних систем та екології

Кафедра охорони праці і навколишнього середовища

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

на тему:

«Технологія захисту навколишнього середовища при експлуатації
промислового об'єкту»

Сидорчук Юрій Едуардович

Київ 2022 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Факультет інженерних систем та екології
Кафедра охорони праці і навколишнього середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Ткаченко Т.М. _____

„___” _____ 2021 року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

на тему:

«Технологія захисту навколишнього середовища при експлуатації
промислового об'єкту»

Виконав студент групи ТЗНС-41

Спеціальність: 183 «Технології захисту
навколишнього середовища»

Сидорчук Юрій Едуардович

Керівник: к.т.н., доц. Клімова.І.В.

Київ 2022 р

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Факультет: інженерних систем та екології

Кафедра: охорони праці і навколишнього середовища

Освітній рівень: бакалавр

Спеціальність: 183 «Технології захисту навколишнього середовища»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Ткаченко Т.М. _____

„___” _____ 2022 року

**ЗАВДАННЯ
ДО ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

_____ Сидорчук Юрій Едуардович _____

(прізвище, ім'я та по батькові студента)

1. Тема роботи: Технологія захисту навколишнього середовища при експлуатації промислового об'єкту

затверджена наказом ректора КНУБА № _____ від «__» _____ 20__ р.

2. Керівник роботи: к.т.н., доц. Клімова Ірина Володимирівна

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

3. Строк подання студентом роботи до захисту _____

4. Зміст пояснювальної записки за розділами: Вступ. Загальна характеристика галузі та досліджуваного підприємства. Аналіз сучасного ринку м'яса та м'ясопродуктів в Україні. Особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі. Сировина м'ясної промисловості в Україні та вимоги до її якості. Загальна характеристика підприємства. Фізико-географічне розташування підприємства. Характеристика клімату. Геологічна будова. Технологія процесу виробництва. Технологіяна схема виготовлення м'ясних снєків. Вплив діяльності підприємства на навколишнє середовище. Основні види впливу діяльності підприємства на навколишнє середовище. Заходи та технології зменшення негативного впливу діяльності підприємства на навколишнє середовище. Підбір обладнання для покращення параметрів очистки стічних вод. Охорона праці. Висновки. Список використаної літератури.

5. Графічний матеріал: дипломна робота містить 9 рисунків та 12 таблиць з вихідними даними та розрахунками.

6. Календарний план виконання роботи: а) наукова частина;
б) практична частина.

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Вступ	
Загальна характеристика галузі та досліджуваного підприємства	
Технологія процесу виробництва	
Вплив діяльності підприємства на навколишнє середовище	
Охорона праці	
Висновки	
Список використаної літератури	
Остаточне оформлення роботи	
Направлення роботи на рецензування, перевірку на плагіат	
Попередній захист роботи на кафедрі	

7. Консультанти розділів атестаційної випускної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Перевірів	
		Дата	Підпис
Розділ 1.			
Розділ 2.			
Розділ 3.			
Розділ 4.			

8. Дата видачі завдання _____

Зав. кафедри

(підпис)

Ткаченко Т.М.

(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

Клімова.І.В.

(прізвище та ініціали)

Студент

(підпис)

Сидорчук Ю. Е.

(прізвище та ініціали)

Реферат

Робота викладена на 65 сторінці друкованого тексту, містить 9 рисунків та 12 таблиць. Перелік посилань включає 60 джерел.

Харчова промисловість є однією із стратегічно значимих галузей національної економіки і відіграє провідну роль в задоволенні потреб населення в продуктах харчування. Динамічні зміни економічної ситуації в Україні, пов'язані з продовольчою та фінансовим світовими кризами, вимагають обґрунтованої політики інноваційного розвитку харчової промисловості, особливо м'ясної.

М'ясо та м'ясопродукти – основні продукти тваринного походження в раціоні харчування людини, містять незамінні джерела повноцінного білка, жиру, вітамінів, мінеральних речовин, а висока харчова і біологічна цінність білків м'яса обумовлена практично повною перетравлюваністю їх ферментами шлунково-кишкового тракту, значним вмістом і оптимальним співвідношенням незамінних амінокислот. Активне використання інновацій у виробництві м'яса і м'ясних продуктів дозволяє вітчизняним підприємствам досягти високого ступеня технологічної незалежності, підвищити їх ефективність і конкурентоспроможність. Перехід підприємств м'ясної промисловості на шлях інноваційного розвитку сприяє економічному зростанню країни, підвищення якості життя населення та забезпечення раціону харчування людини.

Ключові слова: харчова промисловість, снеки, очистка стічних вод, технологія виробництва, забруднення

Зміст

	Вступ.....	7
Розділ 1	Загальна характеристика галузі та досліджуваного підприємства.....	9
1.1.	Аналіз сучасного ринку м'яса та м'ясопродуктів в Україні	9
1.2.	Особливості діяльності підприємств м'ясопереробної галузі....	11
1.3.	Сировина м'ясної промисловості в Україні та вимоги до її якості.....	15
1.4.	Загальна характеристика підприємства.....	17
1.4.1.	Фізико-географічне розташування підприємства.....	19
1.4.2.	Характеристика клімату.....	20
1.4.3.	Геологічна будова.....	22
Розділ 2	Технологія процесу виробництва.....	25
2.1.	Технологіяна схема виготовлення м'ясних снєків.....	28
Розділ 3	Вплив діяльності підприємства на навколишнє середовище.....	32
3.1.	Основні види впливу діяльності підприємства на навколишнє середовище.....	32
3.2.	Заходи та технології зменшення негативного впливу діяльності підприємства на навколишнє середовище.....	46
3.2.1.	Підбір обладнання для покращення параметрів очистки стічних вод	54
Розділ 4	Охорона праці.....	58
	Висновки.....	60
	Список використаної літератури.....	61