

Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021, С. 91-94. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9294>.

2. Курепін В. М. Компетентнісний підхід при підготовці фахівців у сфері цивільної безпеки для підприємств аграрного профілю // Сучасна вища освіта: перспективні та пріоритетні напрями наукових досліджень : матеріали II міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та науковців, м. Дніпро, 25 березня 2021 р. Дніпро : Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. С. 141-145. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9235>.

3. Веліховська А. Розвиток професіоналізму вчителів засобами мережних технологій: соціально-педагогічний сервіс / А. Веліховська // Нова педагогічна думка. - 2014. - № 2. - С. 170-173. URL: <http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/3777>

4. Демченко А.В. Розвиток професійної освіти і навчання в Україні // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020р. С. 122-124. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8156>.

5. Гула Т. В., Білик Є. М. Професійна орієнтація учнівської молоді щодо подальшої освіти і вибору професійної кар'єри // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 164-166. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8166>.

УДК 637.5.03

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ В УМОВАХ ФОП «БЕРЕСТОВА О.В.» м. МИКОЛАЇВ

**Бадюл Д.М. здобувач першого рівня освіти спеціальності 181 «Харчові технології» Миколаївський національний аграрний університет, Україна
Науковий керівник – старший викладач Курепін В.М.**

Проведено аналіз санітарно-побутового забезпечення технології виробництва пельменів в умовах ФОП «Берестова О.В.», правил експлуатації обладнання, безпечного використання устаткування та агрегатів, санітарного стану машин, належного санітарно-побутового забезпечення для працівників.

The analysis of sanitary and household provision of technology of pelmeni production in the conditions of FOP "Berestova OV", rules of operation of the

equipment, safe use of the equipment and units, a sanitary condition of cars, proper sanitary and household provision for workers is carried out.

Санітарне-побутове забезпечення технології виробництва пельменів в умовах ФОП «Берестова О.В.» покладено на керівника-фізичну особу-підприємця, який згідно Закону України «Про охорону праці» забезпечує належні, безпечні, здорові умови праці найманим працівникам.

На робочих місцях, які обладнанні спеціалізованим обладнанням (посуд, інвентар, інструменти) по виготовленню пельменів, працівники виконують певні операції. Для забезпечення раціонального розміщення обладнання, створення безпечних умов праці [1], а також зручного розміщення інвентарю, інструментів робочі місця мають достатню площу, на якій використовуючи потужності підприємства, працівники виконують технологічні операції по асортименту випуску продукції.

Технологічна карта випуску продукції ФОП «Берестова О.В.» має наступні робочі місця: спеціалізовані, універсальні, індивідуальні. Спеціалізовані робочі місця організовані для робітників, які впродовж робочого дня виконують одну або декілька операцій. Універсальні робочі місця обладнанні для здійснення декілька операцій [2]. Організація робочих місць враховує параметри людського тіла (висота робочого місця, фронт робіт для одного робітника).

Розміри обладнання, яке використовують працівники ФОП відповідають нормам безпеки, корпус і руки робітника знаходяться в найзручнішому положенні. Площа робочого місця є достатньою та виключає можливість виробничих травм, забезпечує правильний підхід до обладнання при його експлуатації та ремонті.

Цех мучних виробів ФОП є спеціалізованим, де виконується повний цикл виготовлення пельменів. В мучному цеху встановлені: просіювач борошна ПЕ - 350, тістомісильна машина МТМ - 15, із механічного обладнання універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубка, апарати для приготування пельменів.

Технологічна карта приготування пельменів складається із трьох етапів: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для порціонування пельменів використовують спеціальні апарати. Готові пельмені заморожують в швидко морозильних апаратах і зберігають при температурі -2 .- 5°C.

При технології виробництва пельменів в умовах ФОП «Берестова О.В.» використовують просіювач електричний ПЕ-350, який встановлений на спеціалізованому столі без додаткового кріплення. Він складається із зовнішнього корпусу, рами, завантажувального та розвантажувального бункерів, сита з металевою сіткою, електричного приводу. Зовнішній корпус просіювача являє собою зварний циліндр з ребрами жорсткості, виготовлений із

тонколистової сталі. Завантажувальний бункер з'єднується з рамою корпусу за допомогою гнучких держаків, має знімну кришку а також виготовлений із тонколистової сталі з жорсткими ребрами. Пуск і зупинка двигуна здійснюється вручну за допомогою кнопкового вимикача, змонтованого на бічній стінці зовнішнього корпусу.

На виробництві діють інструкції з правил експлуатації обладнання [3] по виготовленню пельменів. Так після перевірки санітарно-технічного стану ПЕ-350, машину вмикають і завантажують у бункер борошно. Робітники ФОП, виконуючи правила безпеки, не повністю завантажують бункер (8-9 кг борошна), тому що це може призвести до порушень у роботі. В процесі роботи вони стежать за якістю просіювання і періодично зупиняють просіювач. Після закінчення роботи просіювач обмітають сухою щіткою, а потім протирають вологою тканиною. Під час роботи машини кришку завантажувального бункера не відкривають, вона повинна бути закрита для уникнення розпилювання борошна. Вдихання людиною повітря з пилом борошна може спричинити захворювання легенів.

Просіювачу машину працівники підприємства без догляду не залишають. Працюють на машині тільки із закритою кришкою, замінюють сито тільки при повної зупинки машини, усувають неполадки у роботі під час увімкненого двигуна. Але при роботі машини через ексцентрик насаджений на вал однофазного двигуна потужністю 90 Вт, завантажувальний бункер здійснює коливальні рухи, за рахунок яких продукт із бункера просіюється і через розвантажувальний бункер висипається в підставлену тару. Працівники цеху мучних виробів домішки які залишаються на ситі видаляють після повної зупинки машини.

Для замішування крутого тіста на підприємстві використовується машина тістомісильна МТМ-15. Вона складається із електродвигуна, двохступеневого черв'ячно-циліндрично редуктора, платформи, змінного резервуара місткістю 15дм, двох Z-подібних лопаток, алюмінієвого корпусу машини. На кришці редуктора розміщено електродвигун, прилади вмикання, захисту і блокування машини.

Для безпечного використання МТМ-15 працівники ФОП перед початком експлуатації машини перевіряють санітарний стан машини, закріплюють лопати в шинах редуктора, зафіксують резервуар стопорними гвинтами і заливають в нього рідкі компоненти. Продукти які містяться у резервуарі перемішуються лопатями в однорідну масу і насичуються повітрям, тому кріплення лопат в шинах редуктора повинно бути надійним.

Після закінчення замішування машина вимикається, кришка знімається та розвантажувальний резервуар. Лопаті та резервуар добре промиваються і насухо витираються, корпус очищується від борошняного пилу та протирається

вологою тканиною. Заборонено використовувати машину з неправильним блокуванням і заземленням, усувати неполадки під час увімкненого двигуна.

Для розкачування тіста у цеху мучних виробів ФОП встановлена машина МНРТ-130/600. Вона складається із основи, лівої і правої конвеєрів, верхнього та нижнього розкочувальних валків, приводу валків, приводу конвеєрів, механізму регулювання зору між валками механізми керування машиною (ручного таза за допомогою ноги), шкребків для обох валків, огорожувальних решіток. Машина працює з двома частотами обертів: 750 і 1500. Зміна частоти обертів здійснюється перестановкою перемикача перед початком роботи.

Для забезпечення переміщення машина встановлена на колеса і укомплектована стабілізаторами для забезпечення стійкості під час роботи. Для швидкого знімання конвеєрів, що дає можливість легко від'єднувати їх від остова, для заміни трансформаторних стрічок, ремонту, санітарного оброблення, машина має спеціальний механізм, який також забезпечує компактність машини під час транспортувань. Для уникнення накручування тіста на валки у машині передбачено шкребки, для запобігання налипання тіста на валки - борошно просіювальну місткість.

Згідно діючих інструкцій з експлуатації механічного обладнання у ФОП та правилам безпеки на виробництві працівники цеху мучних виробів перед початком роботи перевіряють санітарно-технічний стан машини, визначають щільність прилягання шкребків на валків, заповнюють борошнопросіювальну місткість борошном і встановлюють її в режим роботи. При перевірці електричного блокування захисної решітки воно повинне вимкнутися за увімкненої машини. Потім установлюється необхідний зазор між валками. Підготовлене тісто поміщається на конвеєр та машина вмикається.

Під час роботи заборонено очищувати валки та інші механізми, а також просовувати руки під запобіжну решітку. Після закінчення роботи машину вимикають, очищають від борошна щіткою, валки зачищають від тіста і протирають сухою тканиною.

Для приготування м'ясного фаршу на підприємстві використовується м'ясорубка МУМ – 82. Вона складається з основи корпусу, камера для обробки продуктів, завантажувального пристрою робочих органів провідного механізму, кнопок управління. Машина кріпиться до столу гвинтами корпуси м'ясорубки розміщена робоча камера, яка обробляє продукти. Робочим органом м'ясорубки є шнек, три решітки з отворами діаметрами 3, 5, 9 мм, два двохсторонніх ножа. Перед включенням машини працівники перевіряють санітарно - гігієнічний стан і правильність збірки машини. Під час роботи не можна залишати м'ясорубку саму. Після закінчення роботи м'ясорубку виключають, розбирають і миють.

Для належного санітарно-побутового забезпечення у ФОП для працівників обладнанні санітарно-побутові приміщення, які розміщені поблизу робочих місць. Це роздягальні, душові, туалети, кімната відпочинку.

За станом охорони праці на підприємстві наглядають здійснюють: керівник ФОП, начальник цеху, начальники змін, майстри, відповідальні за експлуатацію обладнання [4]. Контроль за станом умов праці та безпекою виробничих процесів на підприємстві здійснює уповноважена особа від трудового колективу ФОП. Адміністративний контроль здійснюють керівники та спеціалісти підприємства [5].

Забезпечення пожежної безпеки є невід'ємною частиною виробничої діяльності ФОП «Берестова О.В.» і безпосередньо покладається на керівників виробничих підрозділів. В обов'язки яких входить дотримання вимог правил пожежної безпеки, проведення протипожежних інструктажів, що проводяться одночасно із інструктажами з охорони праці, обладнання виробничих приміщень первинними засобами гасіння пожежі.

На основі проведеного аналізу можна стверджувати, що стан організації охорони праці при технології виробництва пельменів в умовах ФОП «Берестова О.В.» є задовільним.

Список використаних джерел

1. Курепін В. М. Механізм управління безпекою вітчизняних підприємств на засадах маркетингу // Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції присвяченої до 90-ча заснування Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка, 17-18 жовтня 2020 року. Харків : Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка, 2020. С. 154-158. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8183>.
2. Іваненко В. С. Комплексна безпека підприємств агропромислового комплексу, як складова система управління // Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні : матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених і студентів, м. Львів, 19 лютого 2021р. Львів : Львівський торговельно-економічний університет, 2021. С. 295 – 297. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8880>.
3. Охорона праці в галузі та цивільний захист [Електронний ресурс] : навчальний посібник / В. М. Курепін, К. М. Горбунова, В. М. Курепін [та ін.]. Миколаїв : МНАУ, 2020. 266 с. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8596>.
4. Курепін В. М. Причини приховування нещасних випадків на виробництві та їхні наслідки / В. М. Курепін, А. В. Демченко // День Землі - Earth Day [Електронний ресурс] : тези доповідей здобувачів вищої освіти спеціальностей

071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті, м. Миколаїв, 22 квітня 2020 року. - Миколаїв : МНАУ, 2020. – С. 23-25. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7039>.

5. Курепін В. М.. Кадрова безпека як складова частина економічної безпеки підприємств аграрного профілю // Modern Economics. 2020. № 24. С. 94-99. DOI: [24\(2020\)-15](https://doi.org/10.26907/2424-5460.2020.24.94-99).

УДК 637.134

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПИТНОГО МОЛОКА В УМОВАХ НОВООДЕСЬКОЇ ФІЛІЇ ТОВ «ФУДДЕВЕЛОПМЕНТ»
Доля К.В. здобувач першого рівня освіти спеціальності 181 «Харчові технології» Миколаївський національний аграрний університет, Україна
Науковий керівник – старший викладач Курепін В.М.

Проведено аналіз забезпечення виробничо-технічного забезпечення діяльності підприємства в галузі охорони праці в умовах Новоодеської філії ТОВ «Фуддевелопмент», комплексного управління охороною праці, підвищення ефективності трудових відносин між роботодавцем і працівниками щодо створення безпечних і нешкідливих умов праці, усунення причин виробничого травматизму і профзахворювань, завдань органів управління і нагляду за охороною праці Новоодеської філії ТОВ «Фуддевелопмент».

An analysis of the production and technical support of the enterprise in the field of labor protection in the Novoodeska branch of Fooddevelopment LLC, comprehensive management of labor protection, improving the efficiency of labor relations between employers and employees to create safe and harmless working conditions, eliminating the causes of occupational injuries and diseases, tasks of management and supervision of labor protection of the Novoodeska branch of Fooddevelopment LLC.

Законодавство в галузі охорони праці створюється державою для забезпечення виробничо-технічного забезпечення діяльності підприємства в галузі охорони праці. Власник підприємства зацікавлений у виконанні на підприємстві всіх нормативно-правових актів про охорону праці [1], це забезпечує те, що працівники не травмуються і не хворіють.

Керівник Новоодеської філії ТОВ «Фуддевелопмент» широко залучає працівників і уповноваженого трудового колективу товариства до управління