

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Б1.В.ОД.18 Технология спирта и ликероводочного производства**

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технология спирта и ликероводочного производства» являются:

- а) формирование системы предметных знаний по технологии спирта и ликероводочного производств;
- б) формирование и развитие навыков в принятии самостоятельных решений при выборе, разработке, проектировании и эксплуатации технологической линии производства и переработки спирта и ликероводочных изделий, в том числе необходимого оборудования, приборов и средств транспорта.

### **2. Содержание дисциплины «Технология спирта и ликероводочного производства»:**

Сырье спиртового производства.

Принципиальная аппаратурно-технологическая схема очистки и подготовки зерна, направляемого на основное производство и приготовление солода.

Периодические и непрерывные способы разваривания сырья.

Классификация ферментов. Аппаратурно-технологическая схема производства солода.

Стадия осахаривания. Влияние технологических параметров на скорость и глубину осахаривания сырья.

Условия жизнедеятельности дрожжей. Брожение.

Теоретические основы ректификации.

Прием, учет и хранение в спиртоприемном отделении и спиртохранилище.

Характеристика сточных вод спиртовых заводов.

Основное сырье и его подготовка в ликероводочном производстве. Классификация основного и вспомогательного сырья.

Приготовление водно-спиртовых растворов. Физико-химические процессы, происходящие при смешивании спирта с водой.

Технологические аспекты получения полуфабрикатов ликеро-водочного производства.

Купажирование напитков. Способы приготовления купажей различных типов напитков.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) понятия: периодический и непрерывный способы разваривания сырья, механико-ферментативный способ обработки сырья, осахаривание крахмалистого сырья, этапы сбраживания сусла, дистиллят, кубовый остаток, флегма, флегмовое число, стабилизация ликероводочных изделий, ускоренное старение ликеров;
- б) существующие в отечественной и мировой практике технологии производства спирта и крепкоалкогольных напитков;
- в) теоретические и практические сведения о влиянии основных параметров технологических процессов на выход и качество готовых продуктов.

2) Уметь:

- а) применять основные методы анализа, принятые в спиртовом и ликероводочном

производствах, для определения технологических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

б) разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

в) применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

г) осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

3) Владеть:

а) методами управления, действующими технологическими процессами производства спирта и ликероводочных изделий;

б) проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

в) навыками использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

г) навыками организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.