

## **Аннотация рабочей программы дисциплины** **«Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков»**

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков» является формирование у обучающихся комплекса знаний в соответствии с современными достижениями науки, направленными на совершенствование технологии безалкогольных и алкогольных напитков, организацию их производства на научной основе и проведение его контроля с целью обеспечения высокого качества и безопасности вырабатываемой продукции; формирование технологического мышления и углубление знаний, составляющих теоретическую основу для изучения современной технологии производства безалкогольных и алкогольных напитков при использовании новых видов сырья, полупродуктов и вспомогательных материалов, в том числе обладающих лечебными и профилактическими свойствами.

### **Задачи**

#### производственно-технологическая деятельность:

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

#### организационно-управленческая деятельность:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

#### научно-исследовательская деятельность:

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **Содержание дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

**1 Введение.** История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. Характеристика, классификация и ассортимент безалкогольных напитков

**2 Вода как основной компонент безалкогольных напитков.** Роль и значение воды. Добыча воды. Общие требования к воде. Технологическая схема водоподготовки. Характеристика подготовленной воды.

**3 Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков.** Сахар. Сахарозаменители и подсластители. Подкислители. Ароматические вещества. Вкусоароматические эмульсии, композиции и концентраты. Усилители (модификаторы) вкуса и аромата, стабилизаторы. Красители. Натуральное растительное сырье и полупродукты. Биологически активные добавки. Пищевые гидратопектины. Минеральные соли. Виноматериалы, этиловый спирт, мед. Сыворотка молочная сгущенная и сухая. Консерванты. Диоксид углерода

**4 Производство безалкогольных напитков.** Аппаратурно-технологическая схема производства негазированных безалкогольных напитков. Аппаратурно-технологическая схема производства газированных безалкогольных напитков. Планирование сменной работы линии при производстве безалкогольных напитков. Реализация отдельных технологических операций производства безалкогольных напитков. Приемка, хранение и внутризаводское транспортирование сырья. Приготовление сахарного сиропа. Приготовление купажных сиропов. Состав линий упаковывания безалкогольных напитков. Производство и применение ПЭТФ-бутылок. Ополаскивание и мойка бутылок. Сатурация. Розлив безалкогольных напитков. Укупорка тары с напитком. Инспектирование, бракераж, обработка брака. Товарное оформление бутылок. Упаковывание бутылок с напитком. Транспортирование и хранение тары и готовой продукции

**5 Производство товарных сиропов и сухих напитков.** Производство товарных сиропов. Производство сухих напитков

**6 Производство минеральных вод, вод искусственно минерализованных, питьевой воды бутилированной.** Производство минеральных вод. Характеристика и классификация минеральных вод. Разработка месторождений минеральных вод. Технологическая схема производства минеральных вод. Производство вод искусственно минерализованных. Производство питьевой воды бутилированной

**7 История, характеристика, классификация и ассортимент алкогольных напитков.**

**8 Этиловый спирт как основной компонент алкогольных напитков. Основное и вспомогательное сырье.** Производство спирта-дистиллята. Производство ректификованного этилового спирта.

**9 Производство алкогольных напитков на основе ректификованного этилового спирта из пищевого сырья.** Водка. Ликероводочные изделия. Джин, аналогичные и технологически близкие ему крепкие алкогольные напитки.

**10 Производство виски.**

**11 Производство бренди.** Виноградные бренди. Коньяк. Арманьяк. Национальные виноградные бренди. Виноградные бренди из отходов производства виноматериалов. Плодовые бренди. Бренди из семечковых плодов. Бренди из косточковых плодов.

**12 Производство крепких алкогольных напитков из сахаросодержащего неплодового сырья.** Ром. Текила.

**4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 180 часов, 5 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре. По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен и защищают курсовую работу