Аннотация рабочей программы дисциплины
Технология безалкогольных и алкогольных напитков

Целью освоения дисциплины «Технология 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 дисциплины

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

Содержание дисциплины

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

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

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

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

Производство товарных сиропов и сухих напитков. Производство товарных сиропов. Производство сухих напитков

П**роизводство 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

История, характеристика, классификация и ассортимент
алкогольных напитков

Этиловый спирт как основной компонент алкогольных напитков.

Основное и вспомогательное сырье.

Производство спирта-дистиллята.

Производство ректификованного этилового спирта.

Производство алкогольных напитков
на основе ректификованного этилового спирта
из пищевого сырья.

Водка. Ликероводочные изделия. Джин, аналогичные и технологически близкие ему крепкие алкогольные напитки.

Производство виски.

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. **Производство крепких алкогольных напитков**
из сахаросодержащего неплодового сырья.

Ром. Текила.

Производство алкогольных коктейлей. Смешанные напитки. Наливки

Объем дисциплины -5 з. е.

Форма промежуточного контроля –э к з а м е н