

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Р.М. Вострикова, старший преподаватель

**Наименование дисциплины:** Б1.В.ДВ.08.02 Технология спиртового производства

### Цель освоения дисциплины:

- изучить основные технологии спиртового производства;
- познакомиться с основными методами хранения, измельчения, растворения и подготовки сырья к сбраживанию, методами использования побочных продуктов и очистки сточных вод и др.;
- на научной основе современной технологии подготовить высококвалифицированных специалистов спиртового производства.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5. Готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	1 этап: основные современные технологии спиртового производства; 2 этап: технологические характеристики сырья, методы использования побочных продуктов спиртового производства, методы очистки сточных вод.	1 этап: организовать процесс производства спирта; 2 этап: обеспечить контроль качества сырья и готовой продукции.	1 этап: навыки в решении теоретических и практических проблем, связанных с производством спирта; 2 этап: опыт определения параметров регулирования технологических процессов производства спирта.

### 2. Содержание дисциплины:

#### Раздел 1 Сырье для спиртового производства.

Тема 1 История становления технология спиртового производства.

Тема 2 Сырье, вода и вспомогательные материалы.

Тема 3 Прием и хранение сырья.

Тема 4 Подготовка сырья к переработке.

Тема 5 Характеристика сырья. Зерно.

Тема 6 Характеристика сырья. Картофель.

Тема 7 Характеристика сырья. Вода.

Тема 8 Характеристика сырья. Солод и ферментные препараты.

**Раздел 2 Обработка сырья для производства спирта. Спиртовые дрожжи.**

Тема 9 Водно-тепловая обработка зерна и картофеля.

Тема 10 Схемы разваривания.

Тема 11 Осахаривание разваренной массы.

Тема 12 Спиртовые дрожжи .

Тема 13 Спирт этиловый. Термины и определения.

Тема 14 Правила приемки и методы анализа этилового спирта из пищевого сырья .

Тема 15 Спирт этиловый питьевой 95 %-ный.

Тема 16 Спирт этиловый-сырец из пищевого сырья.

Раздел 3 Выделение спирта, его учёт и хранение .

Тема 17 Культивирование дрожжей .

Тема 18 Сбраживание сусла.

Тема 19 Выделение спирта из бражки и его очистка .

Тема 20 Выход спирта, его учёт и хранение.

Тема 21 Анализ воды .

Тема 22 Анализ спирта ректификованного. Отбор проб. Определение органолептических показателей.

Тема 23 Анализ спирта ректификованного. Определение физико-химических показателей .

Тема 24 Технические требования на готовую продукцию.

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**