

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ**  
**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ**  
**«БЕРДЯНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ТАВРІЙСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО**  
**АГРОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ДМИТРА**  
**МОТОРНОГО»**

**Вибіркова навчальна дисципліна**

**«ТЕХНОЛОГІЯ ЛІКЕРО – ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ»**

спеціальність G13 Харчові технології  
освітньо-професійна програма «Бродильне виробництво і виноробство»  
освітньо-професійний ступень фаховий молодший бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС - 3

Кількість навчальних годин – 90

Вид підсумкового контролю – залік

**АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Мета дисципліни «Технологія лікєро–горілчаних виробів» є вивчення дисципліни і формування у здобувачів освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок у сфері технології, контролю та організації виробництва широкого асортименту лікєро-горілчаних виробів (горілок, лікєрів, настоянок, бальзамів).

Мета полягає в тому, щоб надати здобувачам освіти, які спеціалізуються на бродильному виробництві та виноробстві, додаткові компетенції для роботи у суміжній галузі міцних напоїв.

**Для досягнення цієї мети перед дисципліною стоять такі основні завдання:**

- Вивчити сировинну базу:
  - Опанувати вимоги до спирту етилового ректифікованого різних сортів та його використання.
  - Детально вивчити процеси підготовки води (знезалізнення, пом'якшення, очищення) для виробництва напоїв.
  - Освоїти технологію приготування допоміжних напівфабрикатів (цукрових сиропів, морсів, настоїв, ароматичних спиртів).
- Опанувати технологічні процеси:
  - Вивчити методи приготування водно-спиртової суміші (сортировки) та її обробки (зокрема, фільтрування через активоване вугілля).

- o Зрозуміти принципи купажування – розрахунок та змішування компонентів для отримання готового напою згідно з рецептурою.
- o Освоїти технології виробництва основних груп виробів:
  - Горілки та особливі горілки.
  - Лікери, креми та десертні напої.
  - Настоянки, наливки та бальзами.
  - Набути навичок контролю та організації:
- o Опанувати методи контролю якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції (визначення міцності, вмісту цукрів, органолептична оцінка).
- o Вивчити призначення та принцип роботи основного технологічного обладнання (купажні чани, фільтри, лінії розливу).
- o Ознайомитися з нормативною документацією (стандарти, технічні умови) та вимогами безпеки виробництва.

## ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### **Змістовий Модуль 1. Сировина, напівфабрикати та технологія горілок.**

Тема 1. Вступ та класифікація. Історія та сучасний стан лікero-горілкової галузі. Класифікація лікero-горілочаних виробів (горілки, лікери, настоянки, бальзами). Нормативна база (ДСТУ, ТУ).

Тема 2. Спирт етиловий ректифікований. Вимоги до якості та класифікація спирту (спирти «Люкс», «Альфа», «Пшенична сльоза»). Обробка та зберігання спирту.

Тема 3. Підготовка води. Вимоги до якості води для виробництва. Методи пом'якшення, демінералізації, знезалізнення та знезараження води. Обладнання для водопідготовки.

Тема 4. Технологія горілок. Принципи приготування сортування (водно-спиртової суміші). Методи обробки сортировки (фільтрація, обробка активованим вугіллям). Технологічні схеми виробництва звичайних та особливих горілок.

### **Змістовий Модуль 2. Технологія напівфабрикатів та купажування**

Тема 5. Цукрові сиропи та розчини. Технологія приготування цукрових сиропів (звичайний, інвертний). Вимоги до цукру та контроль якості сиропів.

Тема 6. Плодово-ягідні напівфабрикати. Технологія одержання морсів та спиртованих соків із плодово-ягідної сировини. Методи екстракції: настоювання та мацерація.

Тема 7. Ароматичні напівфабрикати. Технологія одержання настоїв, ароматичних спиртів (дистилятів) та есенцій з рослинної сировини. Обладнання для екстракції та дистиляції.

Тема 8. Купажування та обробка готових виробів. Теоретичні основи та розрахунок купажів (купажні формули). Послідовність змішування компонентів. Методи фінальної обробки (холодна фільтрація, відстоювання, витримка).

### **Змістовий Модуль 3. Технологія лікерів, настоянок та контроль**

Тема 9. Технологія лікерів та кремів. Класифікація лікерів. Особливості технологічних схем виробництва десертних та міцних лікерів і лікерів-кремів. Використання емульгаторів та стабілізаторів.

Тема 10. Технологія настоянок, наливок та бальзамів. Вимоги до сировини для настоянок. Технологія виробництва гірких, солодких настоянок, наливок (самобродильних та спиртованих) і бальзамів.

Тема 11. Обладнання та розлив. Призначення та експлуатація основного обладнання (купажні чани, фільтр-преси, насоси). Технологія розливу, закупорювання та етикетування готової продукції.

Тема 12. Контроль якості та безпека. Методи фізико-хімічного контролю (міцність, цукор, альдегіди). Органолептична оцінка. Основи НАССР та вимоги до санітарно-гігієнічного режиму виробництва.