

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ**

**Технологическая линия производства ликера  
“Сантарино”**



Разработал: Вафин В.Ф.  
Руководитель: Чеснокова Т.А

2017

# Введение

**Ликёр** - это сладкие высокосортные крепко алкогольные напитки, вырабатываемые с использованием сахара, ароматизирующих добавок, экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, а также эфирных масел. Вместо сахара применяют мед или глюкозу, а также жженный сахар. Классификация ликеров в разных странах осуществляется по-разному: в зависимости от крепости, содержания сахара, способа изготовления или вида сырья. По основному компоненту различают ликеры травяные, пряные, горькие, фруктовые (из фруктовых соков), ароматизированные фруктами (из фруктов или их частей) и ликеры типа виски. Ликеры также различаются по содержанию алкоголя.

Фруктовые, кофейные, травяные, а также ликеры

какао содержат не менее **25%** алкоголя.

Фруктовые и ванильные ликеры содержат **30%** алкоголя.

Фруктовые и ванильные ликеры содержат **30%** алкоголя.



# Купажирование

**Процесс** приготовления ликероводочных изделий путем смешивания отдельных составных частей называется купажированием, а полученная смесь — **купажом**.



# Выдержка

**Для** улучшения вкуса и аромата, а также выпадение в осадок образовавшейся мути, приготовленный купаж выдерживают в купажном чане не менее **24** часов.



# Фильтрация купажа

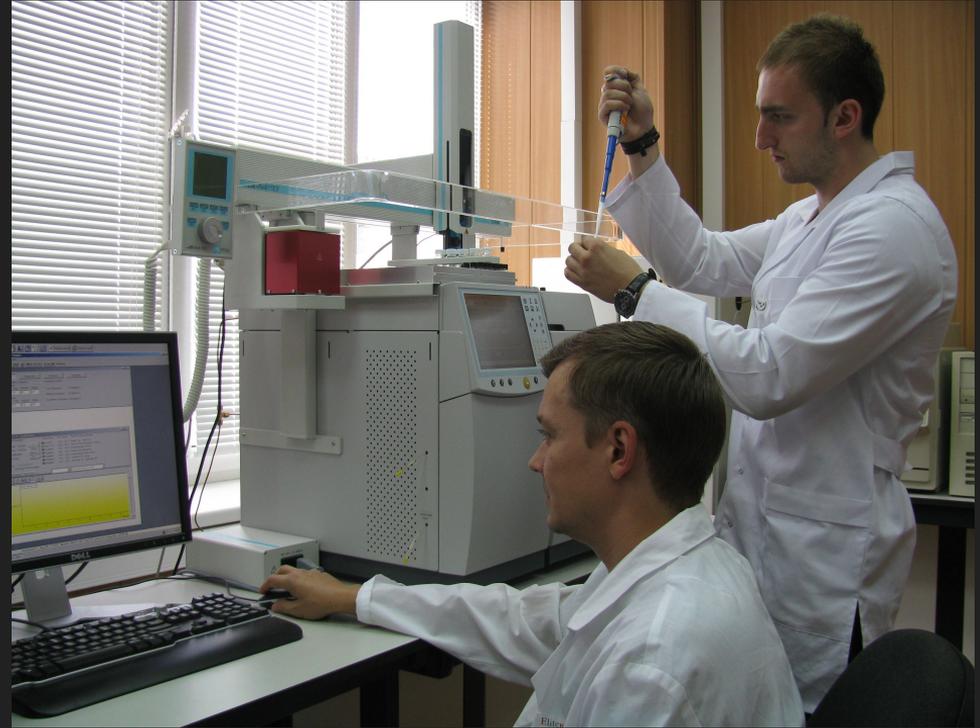
**ГОТОВЫЙ** купаж фильтруют через фильтр-пресс.

Затем отфильтрованный купаж поступает на выдержку.

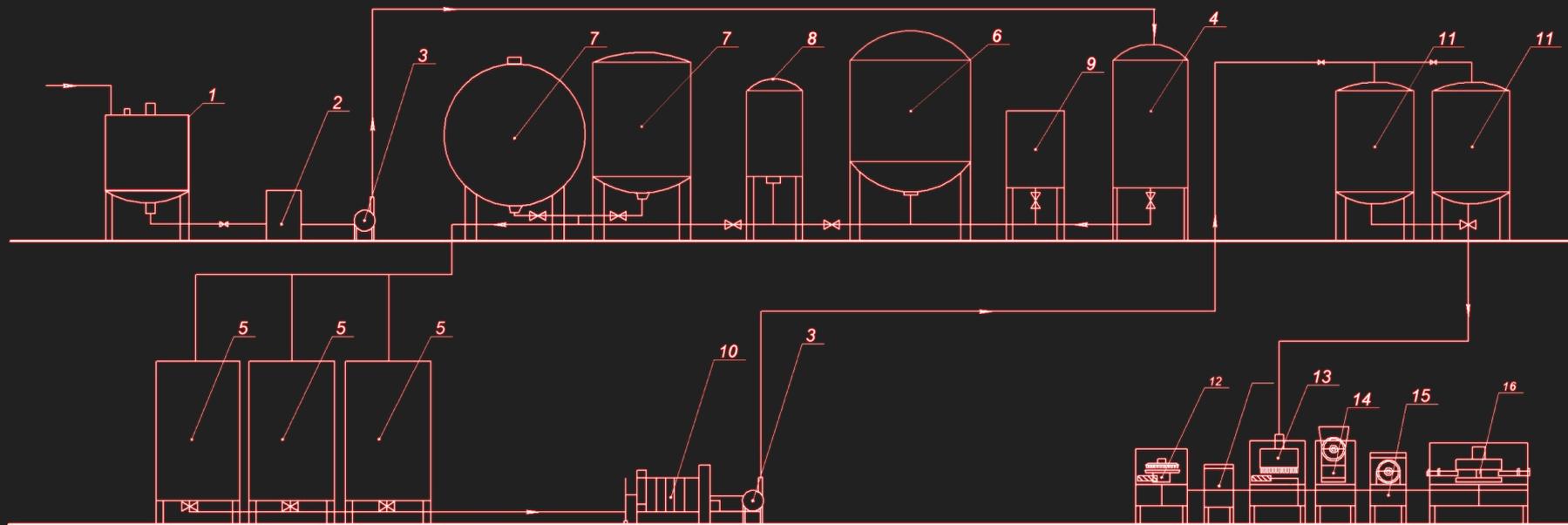


# Анализ ликёра

**После** составления купажа отбирают среднюю пробу для анализа при несоответствии приготовленного купажа рецептуре по любому из показателей его корректируют внесением требующихся компонентов. После повторного перемешивания купаж снова анализируют.



# Технологическая схема производства ликера “Сантарино”



# Безопасность и экологичность производства

**Безопасность** труда-это система законодательных актов и соответствующих им социально - экономических, технических, гигиенических и организационных мероприятий, работоспособности человека в процессе труда.



# Экономическая часть

Наименование продукции	Товарная продукция / выручка
1	2
Годовой объем продукции, тыс. дал	300,0
Себестоимость продукции тыс. руб.	496464,6
Товарная продукция (выручка), тыс. руб.	570934,29
Розничная цена единицы(0,5 л.), руб.	263,05
Прибыль от реализации, тыс. руб.	74469,69
Чистая прибыль, тыс. руб.	59575,75
Рентабельность изделия,%	15%
Затраты на рубль ТП, руб.	0,87
Численность рабочих, чел.	17,0
Фонд зарплаты рабочих годовой, тыс. руб.	6085,0
Производительность труда в натуральном измерении, тыс. дал.	17,6
Производительность труда в стоимостном измерении, тыс. руб.	33584,37
Средняя зарплата в месяц, руб.	29828,0



Спасибо за внимание !

