

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

кафедра Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА И ПИВА»

Направление подготовки бакалавра
35.03.07 Технологии производства и переработки с.-х. продукции

Тип образовательной программы
прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы

Аграрно-пищевые технологии

Формы обучения
очная

Санкт-Петербург
2025

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	4
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	7
6.1 Основная литература	7
6.2 Дополнительная литература	7
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	7

1 Цель самостоятельной работы

Целью самостоятельной работы по дисциплине «Технология производства вина и пива» является изучение современных данных по развитию пивоваренной и винодельческой отрасли, при этом рассматриваются как технологические решения, так и использование современного оборудования для достижения цели повышения эффективности процесса, получения напитков с высокими качественными показателями и снижения отходов.

2 Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины «Технология производства вина и пива» являются:

- изучать и делать сравнительный анализ технологий переработки вина и пива;
- изучить общие принципы построения технологической цепочки производства вина;
- изучить общие принципы построения технологической цепочки производства пива.

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства вина и пива» составляет 2 часов при очной форме обучения.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Технология производства вина и пива» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) Самостоятельное изучение дисциплины (СР)

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы / 72 часов.

Виды учебной деятельности ¹	№ семестра 8	Всего, часов
	ОФО	ОФО
Общая трудоемкость	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	42	42
<i>Лекции</i>		
<i>Лабораторные работы</i>		
<i>Практические занятия</i>		
Самостоятельная работа обучающихся	2	2
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачёт

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием видов учебных занятий

№ раздела	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Код формируемой компетенции	Вид учебной работы
1	2	3	4	5
1	Введение. Сырье для виноделия	Анализ физико-химических показателей разных сортов винограда и выбор сорта для определенных типов вин	ПК-1	Самостоятельная работа
2	Технология первичного виноделия	Продуктовый расчет сырья для производства белого вина	ПК-1	Самостоятельная работа
3	Технология вторичного	Продуктовый расчет сырья для производства плодово-	ПК-1	Самостоятельная

¹ таблица заполняется в часах

	виноделия	ягодного вина		работа
4	Сырье для производства пива	Анализ физико-химических показателей разных сортов солода и выбор сорта для определенных типов пива	ПК-1	Самостоятельная работа
5	Технология производства суслу	Продуктовый расчет сырья для производства пива	ПК-1	Самостоятельная работа
6	Технология брожения, дображивания и розлива пива	Расчет дозировки хмеля для варки суслу с различной начальной плотностью	ПК-1	Самостоятельная работа

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная учебная литература:

1. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. Манжесова В. И. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. - Библиогр.: с. 690-694. - ISBN 978-5-904406-07-3 : 663-00.

Дополнительная учебная литература:

1. Технология переработки продукции растениеводства : учебник для вузов / Н. М. Личко [и др.] ; под ред. Н. М. Личко . - М. : Колос, 2000. - 549 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-10-003282-0 : 70-00.
2. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник для вузов / Ц. Р. Зайчик. - 3-е изд., испр. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 475 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-94343-063-6 : 561-79.
3. Технологии пищевых производств : учебник для вузов / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. - М. : КолосС, 2007. - 767 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 747-748. - ISBN 978-5-9532-0557-3 : 555-50.
4. Кавецкий, Г. Д. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность) : учебник для вузов / Г. Д. Кавецкий, А. В. Воробьева. - М. : КолосС, 2006. - 367 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 362. - ISBN 5-9532-0364-0 : 255-53.
5. Алексанян, К.А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин / К.А. Алексанян, Л.А. Ткачук ; ред. Т.С. Фащук, З.В. Ловкис. - Минск : Белорусская наука, 2012. - 315 с. - ISBN 978-985-08-1427-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142119>

6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- 1) <http://www.landwirt.ru> сельскохозяйственный и фермерский бизнес;
- 2) <http://www.fermer.ru>
- 3) <http://www.infrost-agro.ru> проектирование и оснащение фрукто- и овощехранилищ;
- 4) <http://www.mppnik.ru/publ/790> информационный портал «Пищевик»
- 5) учебные видеофильмы по технологиям возделывания пшеницы,

подсолнечника, томата, винограда, земляники, картофеля, способам обработки почвы;

6) MDL Information Systems – информационно-поисковая система в области естественных наук и химии;

7) ЭБС издательство «Лань» - e.landbook.com

8) Университетская библиотека онлайн - <http://biblioclub.ru>