

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

Кафедра Технологий хранения и переработки с.-х. продукции

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

«Основы технологии пива и пивных напитков»

основной профессиональной образовательной программы –
образовательной программы высшего образования

Уровень профессионального образования

высшее образование – магистр

Направление подготовки

35.04.04 Агрономия

Направленность (профиль) образовательной программы
Технология производства и переработки пивоваренного сырья

Форма обучения

очная

Образовательный стандарт

№ 669 от 17.07.2017

Форма обучения

очная

Санкт-Петербург

2025

Автор(ы)

доцент
(должность)

Р.А. Федорова
(подпись)

Фёдорова Р.А.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ	4
1 Цель самостоятельной работы	
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	5
6.1 Основная литература	6
6.2 Дополнительная литература	6
6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	7

1 Цель самостоятельной работы

Целью самостоятельной работы, обучающихся по дисциплине/модулю **«Основы технологии пива и пивных напитков»** является

Формирование совокупности знаний о закономерностях физических и биохимических процессов пищевых производств и методах расчета аппаратов и машин для хранения, обработки и переработки сельскохозяйственного сырья.

Изучение классификации основных процессов пищевой технологии и их общих законов; изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают; изучение методов расчета аппаратов и машин; изучение закономерностей перехода от модельных процессов к промышленным в целях проектирования современных производственных процессов переработки сельскохозяйственного сырья; изучение устройства и принципов работы аппаратов и машин, реализующих технологические процессы.

Задачи самостоятельной работы

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся по дисциплине/модулю **«Основы технологии пива и пивных напитков»** являются:

- 1) изучение основного оборудования пищевых производств

Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине/модулю **«Основы технологии пива и пивных напитков»** составляет 40 чаов.

Формы самостоятельной работы

По дисциплине/модулю **«Основы технологии пива и пивных напитков»** предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) Написание реферата
- 2) Подготовка презентации и выступление на семинаре
3. Представление принципиальной схемы производства .

Перечисляются формы самостоятельной работы, отраженные в рабочей программе и фонде оценочных средств дисциплины/модуля.

Структура самостоятельной работы

очная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудо-емкость, ч
Раздел 1			
Тема 1	Реферат	Ассортимент пивных напитков .	5
Тема	Презентация	Виды солодовен. Виды машин. .	5
		Раздел 2	5
Тема	Презентация	Оборудование для минипиваварен Физико-химическая сущность процессов при производстве солода.	5
		Раздел 1	
	Презентация	Технология возделывания хмеля	5
		Раздел 2	
	Презентация	Оборудование для хранения ячменя Силосы и производственные бункера	5
		Раздел 2	
	Презентация	Оборудование для получения солода Способы гидротермической обработки	10
ИТОГО			40

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы

6.1 Основная литература (указываются не более трех наименований обязательных учебников или учебных пособий, официально утвержденных в качестве учебников, по дисциплине (модулю)):

1. Остриков А.Н. Шевцов А.А. Оболенский Н.В., Терехов М.Б., Оборудование пищевых производств. –СПб.: ГИОРД. 2007. - 1312 с

6.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://agrobase.ru>
2. [http:// teachpro.ru](http://teachpro.ru)