

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Реология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.3: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Реология» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Основы инженерной реологии.. Основные понятия и определения в реологии.

Классификация дисперсных систем и их структур.

Реологические модели простых "идеальных" и сложных реальных тел.

Применение реологических моделей.

Влияние технологических факторов на структурно-механические свойства продукта..

2. Основные структурно-механические свойства пищевых продуктов.. Структурно-механические характеристики пищевых материалов как объективный показатель воздействия. Сдвиговые характеристики жидкообразных молочных продуктов.

Сдвиговые характеристики твердообразных молочных продуктов. Компрессионные и прочностные характеристики, плотность молочных продуктов. Поверхностные характеристики..

3. Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых масс. Методология, классификация методов и приборов для измерения структурно-механических свойств пищевых масс. Приборы для измерения сдвиговых свойств пищевых продуктов. Приборы для измерения компрессионных свойств пищевых масс. Приборы для измерения поверхностных свойств продуктов. Вискозиметры и их виды. Приборы для измерения структурно-механических свойств..

4. Механические реологические модели. Реодинамические расчеты.. Основные реологические модели и их применение. Теоретические основы реодинамических расчетов. характеристика насосов при перемещении пищевых масс..

5. Контроль процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам.. Актуальность проведения контроля за технологическими процессами и качеством продукции. Автоматизированный контроль качество продукции. Связь между структурно-механическими свойствами продукта и сенсорной оценкой качества..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина