

# РЕОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

## Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань про основні реологічні властивості харчової сировини та продуктів, основні поняття реології, прикладні аспекти вимірювання реологічних параметрів в система фізико-хімічного контролю технологічних процесів та формування реологічних властивостей продуктів харчування при їх виробництві.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** надання здобувачем вищої освіти знань про теоретичні передумови практичного використання принципів фізико-хімічної механіки для управління якістю харчових продуктів; основні закономірності реологічної класифікації харчової сировини та продуктів; методи визначення реологічних параметрів продуктів харчової промисловості; значення структурно-механічних характеристик харчових продуктів; методи визначення оптимальних реологічних показників харчових продуктів з точки зору їх практичного використання для контролю якості сировини та готової продукції харчового виробництва; методи реометрії для управління якістю при виробництві харчових продуктів.

## **Компетентність:**

### *загальні:*

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

### *фахові:*

СК Здатність застосовувати знання про реологічні властивості харчових продуктів при розробці нових або удосконаленні існуючих харчових технологій.

## **Результат навчання:**

ПРН Вміти визначати та впливати на реологічні властивості харчових продуктів з метою підвищення їх якості та вдосконалення харчових технологій.

## Програма навчальної дисципліни:

**Тема 1.** Зміст дисципліни. Вступ до реології. Дисперсні системи в реології.

**Тема 2.** Реологічні рівняння та реологічні тіла. Механічні моделі в реології.

**Тема 3.** Структурно-механічні властивості харчових продуктів.

**Тема 4.** Методи та прилади для вимірювання структурно – механічних характеристик харчових продуктів.

**Тема 5.** Структурно-механічні характеристики м'ясних продуктів.

**Тема 6.** Структурно-механічні характеристики молока та молочних продуктів

**Тема 7.** Структурно-механічні характеристики сипучих продуктів та борошняних виробів.

**Тема 8.** Структурно-механічні характеристики кондитерських продуктів.

**Трудовісткість:**

Загальна кількість годин- 120 год.

Кількість кредитів - 4.

Форма семестрового контролю - залік.