

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного
питания**
наименование ОПОП
Б1.В.ДВ.01.02
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Реология дисперсных систем

Разработчик (и):

Корчунов В. В.

ФИО

доцент кафедры ТПП

должность

К.Т.Н

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 14 от 24.05.2023 г.

Заведующий кафедрой

ТПП


подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск
2023**

Пояснительная записка

Объем дисциплины - 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК2} Обладает навыками управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания ИД2 _{ПК2} Оценивает санитарно-микробиологическую безопасность продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	Знать: <ul style="list-style-type: none">– Классификацию основных структурно-механических свойств пищевых материалов;– Методы и приборы для определения структурно-механических характеристик пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;– Методы расчетов результатов измерений, построение зависимостей структурно-механических характеристик от технологических параметров; Уметь: <ul style="list-style-type: none">– Определять структурно-механические свойства пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;– Проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в холоде технологической обработки и давать и рекомендации по их регулированию;– Составлять схемы оптимизации технологических процессов для получения продуктов высокого качества; Владеть: <ul style="list-style-type: none">– навыками составления механических моделей для реальных пищевых продуктов;– навыками пользования методами и приборной техникой измерения структурно-механических характеристик пищевых масс;

2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Общие положения. Общие сведения о дисперсных системах

Предмет, задачи и значение дисциплины. Характерные признаки дисперсных систем Роль инженерной реологии в обеспечении контроля, регулирования и управления качеством сырья и готовой продукции. Инженерная реология как наука о деформации и течении материалов. Составные части инженерной реологии. Пищевые материалы как предмет изучения инженерной реологии.

Тема 2. Научные основы инженерной реологии. Классификация реологических тел и их основные структурно-механические свойства (СМС).

Общие вопросы. Общие положения. Определения и понятия. Виды дисперсий. . Классификация дисперсных систем. Методы получения дисперсных систем. Типы структур и их классификация. Классификация реологических тел. Основные термины и определения реологии: аксиомы реологии, деформация, упругость, вязкость, пластичность, адгезия и др. Реологические модели простых “идеальных” тел. Основные уравнения напряжений и деформаций “идеальных” тел. Реологические модели сложных реальных тел. Основные уравнения сложных реологических тел. Основные уравнения сложных реологических тел. Основные нелинейные эмпирические уравнения напряжений

и деформаций для реальных пищевых масс. Применение реологических моделей для описания свойств реальных пищевых масс

Тема 3. Сдвиговые, компрессионные и поверхностные характеристики мясных, молочных и рыбных продуктов. Влияние технологических и механических факторов на СМС. Лиофобные дисперсные системы. Лиофильные дисперсные системы

Структурно-механические характеристики пищевых материалов как объективный показатель воздействия. Основные структурно-механические характеристики пищевых материалов: сдвиговые компрессионные и поверхностные. Сдвиговые свойства пищевых масс: предельное напряжение сдвига, эффективная и пластическая вязкость, период релаксации, и др. Компрессионные свойства пищевых продуктов: модуль упругости, равновесный модуль, относительная и объемная деформации, плотность и др. Поверхностные свойства пищевых материалов: липкость и коэффициент внешнего трения. Влияние технологических факторов на структурно-механические свойства пищевых материалов: температуры, влагосодержания, давления, степени измельчения, продолжительности измельчения и др.

Тема 4. Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых продуктов. Методология, классификация методов и приборов для измерения структурно-механических свойств пищевых масс. Приборы для измерения сдвиговых свойств продуктов: капиллярные вискозиметры, ротационные вискозиметры, консистомеры, пенетрометры и др. Приборы для измерения компрессионных свойств пищевых масс: приборы для измерения сжатия-растяжения, дефометры, компрессионные акалориметры, приборы для измерения кручения, среза и др. Приборы для измерения поверхностных свойств продуктов: адгезиометры, трибометры и др. Приборы для измерения структурно-механических свойств в технологическом потоке.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению лабораторных/контрольных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Косой, В. Д. Инженерная реология биотехнологических сред : учеб. пособие для вузов / В. Д. Косой, Я. И. Виноградов, А. Д. Малышев. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2005. - 642, [2] с. - ISBN 5-901065-91-3 : 336-60; 356-40.

2. Максимов, А. С. Реология пищевых продуктов : лаб. практикум : учеб. пособие для вузов / А. С. Максимов, В. Я. Черных. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2006. - 169, [1] с. - ISBN 5-98879-001-1 : 243-10.

Дополнительная литература:

1. Мачихин, Ю. А. Инженерная реология пищевых материалов / Ю. А. Мачихин, С. А. Мачихин. - Москва : Лег. и пищевая пром-сть, 1981. - 216 с. - 57-60.

2. Инженерная реология. Физико-механические свойства и методы обработки пищевого сырья : учебное пособие для вузов / Ю. М. Березовский, С. А. Бредихин, В. Н. Андреев, А. Н. Мартеха ; Под редакцией кандидата технических наук, доцента В. Н. Андреева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-7069-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169759> (дата обращения: 03.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. *Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации*- URL: <http://pravo.gov.ru>

2. *Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»* - URL: <http://window.edu.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*

2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*

3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Курс/Сессия	Всего часов
	6		4/1	
Лекции	34	34	6	6
Практические занятия				
Лабораторные работы	34	34	12	12
Самостоятельная работа	76	76	122	122
Подготовка к промежуточной аттестации			4	4
Всего часов по дисциплине	144	144	144	144
/ из них в форме практической подготовки				
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля				
Зачет	+	+	+	+
Количество контрольных работ			1	1

Перечень лабораторных занятий по формам обучения

№ п/п	Темы лабораторных занятий
Очная форма	
1.	Определение вязкости жидких пищевых масс с помощью капиллярных вискозиметров
2.	Определение структурно-механических (прочностных) свойств пищевых продуктов (усилие резания)
3.	Определение адгезионных характеристик рыбных фаршевых смесей (тестовых масс).
4.	Определение сдвиговых структурно-механических свойств готовой продукции (пенетрация)
5.	Определение структурно-механических (прочностных) свойств пищевых продуктов
6.	Определение адгезионных характеристик продуктов.
7.	Измерение твёрдости межплодника среднего слоя околоплодника у плодов различных культурных растений
8.	Определение сдвиговых структурно-механических свойств готовой продукции (хрупкость)
Заочная форма	
1.	Определение структурно-механических (прочностных) свойств пищевых продуктов.
2.	Определение адгезионных характеристик пищевых масс
3.	Определение кинематической вязкости жидких пищевых масс с помощью капиллярных вискозиметров.