

## АНОТАЦІЯ

### НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «РЕОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»  
спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**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.

#### **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.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

### **Загальні компетентності:**

Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

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

### **Спеціальні предметні компетенції**

Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач

### **Результати навчання:**

Вміти пояснювати зміни реологічних властивостей харчових продуктів у процесі їх виробництва;

Вміти вибрати оптимальні реологічні показники харчових продуктів з точки зору їх практичного використання для контролю якості сировини та готової продукції харчового виробництва;

Вміти використовувати методи реометрії для управління якістю при виробництві харчових продуктів;

Вміти застосовувати знання і навички, одержані при вивченні курсу, для вирішення практичних задач технологічного контролю процесів виробництва продуктів харчової промисловості.

**Вид підсумкового контролю - залік**