

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ДВ.2.2 Реология пищевых материалов»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2016

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 4 от "15" ноября 2015г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Заведующий кафедрой ПБТ

Попов В.П.

Ведущий инженер кафедры ПБТ

Краснова Краснова М.С.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

В.П. Попов

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

№ регистрации 28889

© Попов В.П.,
Краснова М.С., 2016
© ОГУ, 2016

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: изучение основных понятий инженерной реологии, общих вопросов реометрии, капиллярной и ротационной вискозиметрии, приборов для изучения физико-механических свойств пищевых продуктов, реологических свойств полуфабрикатов и готовых изделий пищевых производств.

Задачи: обучение использованию реологических свойств при расчете технологических процессов пищевых производств, контроле и управлении качеством пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам (модулям) по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.12 Физика*

Постреквизиты дисциплины: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: методики проведения исследований и анализировать результаты экспериментов Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов Владеть: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знать: методы описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть: способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов		
	2 семестр	3 семестр	всего
Общая трудоёмкость	108	144	252
Контактная работа:	35,25	50,25	85,5
Лекции (Л)	18	18	36
Практические занятия (ПЗ)	16	16	32
Лабораторные работы (ЛР)	-	16	16
Консультации	1	-	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25	0,5
Самостоятельная работа: - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	72,75	93,75	166,5
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	зачет	

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Реологические основы механики пищевых материалов	32	4	4	-	24
2	Методы и приборы для определения физико-механических свойств пищевых материалов	44	10	8	-	26
3	Вязкостные свойства	32	4	4	-	24
	Итого:	108	18	16	-	74

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
4	Физико-механические свойства пищевых материалов при одноосном и трехосном действии нагрузки	46	6	5	5	30
5	Адгезионные и фрикционные свойства	46	6	5	5	30
6	Использование физико-механических свойств при расчете технологических процессов, оборудования и контроле качества изделий	52	6	6	6	34
	Итого:	144	18	16	16	94
	Всего:	252	36	32	16	168

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел №1. Реологические основы механики пищевых материалов. Основные понятия и определения реологии. Особенности проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов при определении реологических свойств. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт в области реологии пищевых материалов. Методы описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций с использованием реологических свойств. Реологические уравнения течения. Течение неньютоновских материалов по каналам разной формы. Течение в вискозиметрических системах.

Раздел №2. Методы и приборы для определения физико-механических свойств пищевых материалов. Назначение и типы реологических приборов. Капиллярные и ротационные вискозиметры. Сдвигомеры. Конические пластометры. Приборы растяжения – сжатия. Адгезиометры. Вибровискозиметры. Технологические приборы. Непрерывнодействующие приборы.

Раздел №3. Вязкостные свойства. Зависимость вязкостных свойств материалов от температуры, влажности и жирности. Влияние механической обработки. Тиксотропные свойства. Зависимость вязкостных свойств материала от избыточного давления. Влияние вибрации.

Раздел №4. Физико-механические свойства пищевых материалов при одноосном и трехосном действии нагрузки. Свойства материалов при растяжении – сжатии. Свойства материалов при сдвиге и изгибе. Пенетрационные свойства. Поведение пищевых материалов под действием всесторонней нагрузки. Изменение плотности материалов в зависимости от давления. Релаксация напряжений и ползучесть в пищевых массах.

Раздел №5. Адгезионные и фрикционные свойства. Основные понятия и определения. Адгезия тестовых масс. Внешнее трение некоторых пищевых материалов.

Раздел №6. Использование физико-механических свойств при расчете технологических процессов, оборудования и контроле качества изделий. Течение пищевых масс по коротким каналам. Формование тестовых заготовок конусообразной формы. Течение упруго-вязко-пластичного материала в поле центробежных сил. Контроль качества перемешивания пищевых масс по их реологическим свойствам. Автоматизированный контроль качества теста. Расчеты.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	4	Определение α -амилазы в муке	5
2	5	Определение реологических свойств хлеба под воздействием нагрузки	5
3	6	Исследование прочностных свойств макаронных изделий	6
		Итого:	16

4.4 Практические занятия

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Исследование механических моделей тел	4
2	2	Определение качественных показателей муки на валоригрофе	4
3	2	Исследование реологических свойств пищевых материалов	4
4	3	Определение вязкости	4
5	4	Исследование свойств материалов при растяжении – сжатии	5
6	5	Исследование внешнего трения пищевых материалов	5
7	6	Составление механических моделей пищевых материалов	6
		Итого:	32

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами: Учебное пособие / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430323>.
2. Мусина, О.Н. Реология: учебное пособие / О.Н. Мусина. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 146 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4615-1; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278883.

5.2 Дополнительная литература

1. Малкин А.Я. Реология: концепции, методы, приложения = RHEOLOGY: conceptions, methods, applications [Текст]: авториз. пер. с англ. яз. / А.Я. Малкин, А.И. Исаев. - Санкт Петербург: Профессия, 2007. - 560 с.
2. Кузнецов О.А., Волошин Е.В., Сагитов Р.Ф. Реология пищевых масс. Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2005. – 106 с.
3. Горелов, С.В. Основы научных исследований: учебное пособие / С.В. Горелов, В.П. Горелов, Е.А. Григорьев - 2-е изд. - М. - Берлин: Директ-Медиа, 2016. - 534 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443846>.
4. Муштакова С.П. Физико-химические методы анализа: Практическое руководство для студентов. – Саратов: Саратовский университет, 1985. – 85 с.
5. Процессы распылительной сушки в нестационарных аэродинамических потоках [Электронный ресурс]: монография / Т.В. Михалева [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: ОГУ, 2015. -Adobe Acrobat Reader 6.0
6. Мачихин Ю. А., Мачихин С.А. Инженерная реология пищевых материалов. Москва: Легкая пищевая промышленность, 1981. – 216 с.

5.3 Периодические издания

1. Пищевая промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2015.
2. Хлебопродукты: журнал. - М.: Из-во "Хлебопродукты", 2015.
3. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2015.

5.4 Интернет-ресурсы

<https://www.lektorium.tv/mooc> - «Лекториум», MOOK: «Потенциальные течения жидкости»
<http://www.e-ng.ru>. - информационный портал «Большая Библиотека»
<http://www.structuralist.narod.ru/dictionary/sps.htm> - информационный портал для представления методологий параметрического синтеза различных объектов.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционная система Microsoft Windows
2. Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access)

3. Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2016]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ <\\fileserv1\!CONSULT\cons.exe>

4. Технорма / Документ [Электронный ресурс] : [система программных продуктов] / ООО Глосис-Сервис, ФБУ КВФ Интерстандарт. – Версия 1.11.36. – Электрон. дан. и прогр. –[Москва; Санкт-Петербург], [1999–2013]. – Режим доступа осуществляется в локальной сети ОГУ.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, лабораторных работ, курсового проектирования, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются лаборатории 3105, 3215 оснащенные следующим оборудованием:

ВЕСЫ ЭЛ. ЛАБ. АСОМ JW-300 ГР.

ВЛАГОМЕР ЗЕРНА КОЛОС

Дробилка молотковая

Машина для пасты Fimar

Мешалка вертикальная DAIHAN

Планетарная т/м машина

ПРИБОР ЧИЖОВОЙ ЭЛЕКС-7

ТЕРМОСТАТ ЛАБОРАТОРНЫЙ ТЛ-1

ШКАФ СУШИЛЬНЫЙ СЭШ-3М

ВЕСЫ ТЕХНИЧЕСКИЕ ОТ 200 ДО 5 КГ

ВЕСЫ ЭЛЕКТРОННЫЕ JW-1 300 ГР.

Печь микроволновая Samsung

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.