

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Дисперсные системы и структурирование»

на основе образовательной программе бакалавриата 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания»

- 1. Цель дисциплины:** - приобретение знаний в области структурирования пищевых масс, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов и методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых продуктов, контроля процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства.

- 3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).**

### 4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 Структура и текстура. Реология пищевых эмульсионных продуктов. Фазовые переходы, структура и текстура пищевых продуктов. Производство пищевых эмульсий. Формирование новых структур пищевых продуктов.

- Модуль 2 Структурированные пищевые продукты. Применение эмульгаторов и гидроколлоидов. Структурные свойства спредов. Контроль текстуры в супах, соусах и дрессингах.

- 5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:

доцент кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил  
Декан ВЗФ

А.В. Михайлов

