

| | | | |
|-----------------|--|--------------------|--|
| Rok akademicki: | | Grupa przedmiotów: | |
|-----------------|--|--------------------|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| Nazwa przedmiotu ¹⁾ : | Metody reologiczne w badaniu żywności | | |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ : | Rheological methods in food investigation | | |
| Kierunek studiów ⁴⁾ : | Bezpieczeństwo żywności | | |
| Koordynator przedmiotu ⁵⁾ : | dr inż. Iwona Sitkiewicz | | |
| Prowadzący zajęcia ⁶⁾ : | dr inż. Iwona Sitkiewicz | | |
| Jednostka realizująca ⁷⁾ : | Wydział Nauk o Żywności, Katedra Inżynierii Żywności i Organ | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ : | Wydział Nauk o Żywności | | |
| Status przedmiotu ⁹⁾ : | a) przedmiot fakultatywny | b) stopień I rok III | |
| Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ : | semestr 6 | Jęz. Wykładowy: | |
| Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ : | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami reologii i pomiaru parametrów reologicznych żywności w postaci płynnej oraz o tych właściwości produktów spożywczych, sposobami interpre | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ : | Wykład - 15 godzin | | |
| Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ : | wykład | | |
| Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ : | Tematyka wykładów: podstawowe pojęcia reologiczne: odkształcenie, ścinanie, ne; metody reologiczne w badaniu cieczy: reometria kapilarna i sposoby ich korygowania, problemy występujące przy int reometria płynów lepkosprężystych – statyczne i dynamiczne wyznaczanie właściwości tiksotropowych cieczy. | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ : | fizyka, ogólna technologia żywności, inżynieria procesowa, wła | | |
| Założenia wstępne ¹⁷⁾ : | Podstawowa znajomość praw fizyki, fizykochemii, umiejętności matematycznych | | |
| Efekty kształcenia ¹⁸⁾ : | 01 – zna metody pomiaru właściwości reologicznych żywności 02- zna metody wyznaczania podstawowych parametrów reologicznych żywności | 03 – lając miar 04 - p uzysk | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ : | Efekt 01,02,03,04 - egzamin pisemny | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ : | Treść pytań egzaminacyjnych z oceną | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ : | W przypadku nie zdania egzaminu w 1. terminie, ocenia końc z pierwszego i drugiego terminu egzaminu | | |
| Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ : | Sala wykładowa | | |
| Literatura podstawowa: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dziubiński M., Kiljański T, Sęk J. (2009):: Podstawy reologii i reometrii płynów, Politechnika Łódź 2. Kembłowski Z. (1973): Reometria płynów nienewtonowskich, WNT, Warszawa 3. Schramm G. (1998): Reologia. Podstawy i zastosowania. Ośrodek Wydawnictw Naukowych PAN | | |
| Literatura uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Przygocki W., Włochowicz A. (2001): Fizyka polimerów. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2. Steffe J. F. (1996): Rheological methods in food process engineering. Second edition (second pr | | |
| UWAGI ²⁴⁾ : | Do wyliczenia oceny końcowej stosowana jest następująca skala; 100-91% pkt - 5,0 90-81% pkt - 4,5 80-71% pkt - 4,0 70-61% pkt - 3,5 60-51% pkt - 3,0 | | |