

Вимоги до індивідуального завдання з дисципліни «Реологія харчової сировини та продуктів» (2020-2021 н.р.)

Для закріплення теоретичного матеріалу з дисципліни необхідно виконати індивідуальне завдання.

1. Охарактеризувати основні прилади, що використовуються в реології харчової сировини та продуктів:

- адгезіометри;
- дефометр МТІММПа;
- динамометр;
- здвигомер Симоняна;
- капілярні віскозиметри (Федюк);
- консістографи, консістограф Геплера;
- пенетрометри (конічний пластометр та ін.) (Тоцький);
- пристрій Вейлера-Ребіндера (Синяк);
- прилади для визначення зовнішнього тертя (Внуков);
- прилади з плоским паралельним зміщенням пластин;
- прилад Толстого (Башмаков);
- реометри (Єгоров);
- ротаційні віскозиметри (Блацишина, Колеснікова);
- структурометри;

– методики визначення міцності, твердості, деформаційних характеристик (**виключення:** для цієї теми необхідно детально описати методику, скласти схему досліду та відтворити 2-3 методики).

2. Завдання виконати у вигляді презентації:

- назва приладу,
- схема приладу або фото приладу;
- інструкція роботи на приладі;
- для чого прилад використовують (практичне використання);
- методика лабораторної роботи, де використовують цей прилад (позначаючи першоджерело);
- окремо знайти відео роботи на приладі.

3. Інформація на слайді повинна бути подана у вигляді схем, таблиць, списку або основних ключових моментів.

4. Перелік посилань у кінці презентації: література (за останні 5 років: іноземна, вітчизняна; від 5 до 10 джерел: підручники, статті) або адреси сайтів.

Індивідуальне завдання оцінюється в **15 балів**.

Всі пункти повинні бути виконанні (**10 балів**).

Індивідуальне завдання необхідно захистити на парі (**5 балів**).