

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Реология»

по основной образовательной программе  
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

(очная форма обучения)

**1. Целью** изучения дисциплины «Реология» является приобретение студентами знаний, позволяющих, применяя в качестве контролирующих показателей реологические свойства продуктов и инструментальные (объективные) методы и приборы оперативного контроля, обеспечить контроль, регулирование и управление качеством сырья и готовой продукции.

**2. Результаты обучения по дисциплине** (приобретение компетенций):

### Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)

- способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)

**3.Трудоемкость дисциплины – 3 ЗЕТ (108 часа)**

### 4. Содержание дисциплины

**Модуль 1** – Основы инженерной реологии. Реологические тела.

**Модуль 2** - Реология пищевых материалов. Механические реологические модели.

**Модуль 3** – Основы реометрии.

**5. Форма промежуточной аттестации** - экзамен

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Е.М. Щетинина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.А.Бушев