

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Реология пищевых продуктов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Реология пищевых продуктов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Основные понятия инженерной реологии.
2. Реологические модели.
3. Реометрия.
4. Реология пищевых продуктов и полуфабрикатов.

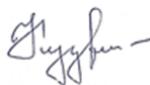
Форма обучения очная. Семестр 8.

1. Основные понятия инженерной реологии.
2. Реологические модели.
3. Реометрия.
4. Реология пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ



С.С. Кузьмина

Проверил:



А.А. Беушев