АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Реология»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-3: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- ПК-4: способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Реология» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 7.
1. Основы инженерной реологии.. .
2. Реологические тела.. .
3. Реология пищевых материалов.. .
4. Механические реологические модели.. .
5. Основы реометрии.. .

Разработал:
профессор
кафедры ТПП Е.М. Щетинина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина