

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:42:58
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Реология»

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины

«Реология» состоит теоретических знаний в области прикладной инженерной реологии, как составной части науки физикохимической механики пищевых производств, структурообразования пищевых масс, а также в получении студентами навыков практического применения методов построения реологических моделей для моделирования технологических процессов, измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс.

Задачами дисциплины являются:

Формирование у студентов знаний теоретических основ прикладной инженерной реологии, как составной части науки физико-химической механики пищевых производств, структурообразования пищевых масс, навыков практического применения методов построения реологических моделей для моделирования технологических процессов, измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Реология» относится к базовой части цикла дисциплин учебного плана ОПОП по специальности 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»:

- по очной форме обучения;
- по очно-заочной форме обучения;
- по заочной форме обучения.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Реология» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по специальности 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»:

УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Основы реологии мясных и молочных продуктов

Раздел 2. Методы и приборы измерения структурно-механических свойств

Раздел 3. Влияние различных технологических факторов на структурно-механические свойства

Раздел 4. Компрессионные характеристики мясных продуктов

Раздел 5. Реологические исследования и расчеты некоторых рабочих органов машин