

**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

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

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

доцент
кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина