

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f1eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «РЕОЛОГИЯ»

Компонент	Вариативная часть
Индекс	Б1.В.04
Семестр	4
Форма контроля	Зачет
Трудоемкость, з.е./ час	3/108
Компетенции	ПК-5

Дисциплина «Реология» относится к обязательным дисциплинам и является одной из основных, которая обеспечивает подготовку по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

Целью изучения дисциплины является изучение основ реологии пищевых материалов, формирование у студентов знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

Задачи дисциплины: приобретение теоретических знаний в области прикладной реологии как составной части науки физико-химической механики пищевых производств; приобретение знаний в области структурообразования пищевых масс, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов; приобретение знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс.

Образовательные результаты освоения дисциплины соответствующие определенным компетенциям – ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- метрологические принципы инструментальных измерений характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения;
- теоретические основы структурообразования и поведение пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки;
- общие тенденции и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения;
- основные требования, предъявляемые к сырью, материалам;
- общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения.

Уметь:

- анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;

- технологическую обработку сырья и давать рекомендации по ее регулированию;

- составлять функциональные схемы автоматизации технологических процессов;

- подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов.

Владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин;

- сенсорными методами анализа;

- методами продуктового расчета в производстве.