

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 «Основы инженерной реологии»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины ФТД.01 «Основы инженерной реологии» являются:

- а) усвоение студентами теоретических и практических умений в области реологии текучих систем применительно к производству мясных продуктов;
- б) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий;
- в) обучение способам применения теоретических и практических умений в области реологии текучих систем в производстве изделий из сырья животного происхождения.

2. Содержание дисциплины «Основы инженерной реологии»:

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) теоретические основы структурообразования и поведения пищевых материалов в ходе технологической обработки;
- б) классификацию основных структурно-механических свойств пищевых материалов;
- в) методы и приборы для определения структурно-механических характеристик пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

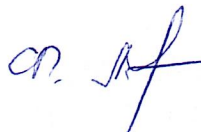
2) Уметь:

- а) определять структурно-механические характеристики пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проводить анализ характера изменения структурно-механических характеристик пищевых масс в ходе технологической обработки и давать рекомендации по их регулированию;
- в) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.

3) Владеть:

- а) навыками определения структурно-механических характеристик сырья, полуфабрикатов и изделий мясоперерабатывающей отрасли;
- б) навыками работы с оборудованием и приборами для определения реологических характеристик.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.