

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:30:11

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Инженерная реология
Содержание	Научные основы реологии пищевых сред; Основные структурно-механические свойства пищевых продуктов; Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых масс; Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Контроль процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам.
Реализуемые компетенции	ОПК-2; ОПК-4; ПК-5
Результаты освоения дисциплины	Код компетенции ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Уметь: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Владеть: способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Код компетенции ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания Знать: технологические процессы производства продукции питания Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Знать: объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством и безопасностью, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть: методиками контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Мусина, О. Н. Реология : учебное пособие / О. Н. Мусина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. – 146 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278883 (дата обращения: 29.09.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-4615-1. – DOI 10.23681/278883. – Текст : электронный.
Дополнительная литература	1. В.Д. Косой, Н.И. Дунченко, М.Ю. Меркулов. Реология молочных продуктов. Учебник. Изда-тельство: ДеЛи принт, 2010. – 826 с.