

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН КУРСУ «РЕОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ»

спеціальність 102 «Хімія», 3 курс, V семестр, група 6.1028, 2020-2021 н.р.

Дата вівторок 12.55, 305 ауд. чи- сель- ник	№ з/п	Лекції	Кіль- кість годин	Дата вівторок 12.55, 305 ауд. зна- мен- ник	№ з/п	Лабораторні заняття	Поточні атестації	Кіль- кість годин
15.09	1.	Вступ до реології. Дисперсні системи в реології	2	22.09	1.	Характеристики основних визначень в реології		2
29.09	2.	Реологічні рівняння та реологічні тіла	2	06.10	2.	Дисперсні системи в реології. Реологічні рівняння та реологічні тіла		2
13.10	3.	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей	2	20.10	3.	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей		2
27.10	4.	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей	2	03.11	4.	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей	Поточна атес- тація №1	2
10.11	5.	Механічні моделі реологічних тіл. Реологічні рівняння течії	2	17.11	5.	Механічні моделі реологічних тіл		2
24.11	6.	Повзучість харчових матеріалів під дією осьового стиснення	2	01.12	6.	Реологічні рівняння течії Повзучість харчових матеріалів під дією осьового стиснення		2
08.12	7.	Фізико-механічні характеристики харчових матеріалів	2	15.12	7.	Фізико-механічні характеристики харчових матеріалів	Поточна атес- тація №2	2
Всього			14					14