

**ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН КУРСУ «РЕОЛОГІЯ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ ТА ПРОДУКТІВ»
спеціальність 102 «Хімія», 3 курс, V семестр, група 6.1023, 2025-2026 н.р.**

Дата четвер 12.55 зна- мен- ник	№ з/п	Лекції	Кіль- кість годин	Дата четвер 9.35 чи- сель- ник	№ з/п	Лабораторні заняття	Поточні атестації	Кіль- кість годин
11.09	1	Вступ до реології. Дисперсні системи в реології. Реологічні рівняння та реологічні тіла	2	04.09	1	Характеристики основних визначень в реології		2
25.09	2	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей.	2	18.09	2	Дисперсні системи в реології. Реологічні рівняння та реологічні тіла		2
09.10	3	Механічні моделі реологічних тіл. Реологічні рівняння течії. Повзучість харчових матеріалів під дією осьового стиснення	2	02.10	3	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей		2
23.10	4	Фізико-механічні характеристики харчових матеріалів	2	16.10	4	Механічні моделі в реології. Зміни реологічних моделей	Поточна атес- тація №1	2
				30.10	5	Механічні моделі реологічних тіл		2
				13.11	6	Реологічні рівняння течії. Повзучість харчових матеріалів під дією осьового стиснення		2
				27.11	7	Фізико-механічні характеристики харчових матеріалів	Поточна атес- тація №2	2
Всього			8					14

Викладач:

к.б.н., доцент кафедри хімії,
в.о. зав. кафедри хімії

Вікторія ГЕНЧЕВА