

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия вкуса, цвета и аромата»

по основной образовательной программе магистратуры

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

заочной формы обучения

1 Цель освоения дисциплины «Химия вкуса, цвета и аромата» – изучение основ химии вкуса, цвета и аромата продуктов питания из растительного сырья с целью конструирования и органолептического анализа новых пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

В результате изучения дисциплины «Химия вкуса, цвета и аромата» у студента должны сформироваться следующие компетенции:

- ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биохимических и физико-химических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- ПК-7 способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

- ПК-8 способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований;

- ПК-11 способность разрабатывать методики для контроля свойств сырья, полуфабрикатов и продуктов, позволяющие создавать информационно-измерительные системы;

- ПК-12 способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;

- ПК-13 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции.

3 Трудоемкость дисциплины – 72 ч (2 ЗЕ).

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие разделы:

Модуль 1 Психо-физиологические основы восприятия вкуса, цвета, запаха.

Модуль 2 Химия природных соединений.

Модуль 3 Методы контроля соединений, обуславливающих цвет, вкус и аромат продуктов переработки растительного сырья.

5 Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал(а): профессор кафедры ТХПЗ _____ Е.Ю. Егорова

Проверил: Директор ИнбиоХим _____ А.А. Беушев

