

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ХИМИЯ ВКУСА, ЦВЕТА И АРОМАТА»
по основной образовательной программе магистратуры
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

1 Цель освоения дисциплины: 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-2 способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов;

- ПК-6 способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических 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 проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;

- 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. Введение в дисциплину. Психофизиологические основы восприятия цвета, вкуса и запаха. **Модуль 2.** Введение в химию природных соединений (пигменты, ароматические и вкусообразующие вещества). **Модуль 3.** Пищевые добавки: красители, ароматизаторы, подсластители и др. Регламентирование применения, идентификация, количественный и качественный анализ.

5 Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал(а): профессор кафедры ТХПЗ

Е.Ю. Егорова

Проверил:
Декан ФПХП

А.А. Беушев

